

**Stredná odborná škola obchodu a služieb, Nábr. J. Kalinčiaka 1,
971 01 Prievidza**

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM



**62 ekonomické vedy
63,64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I,II**

Stravovacie služby

6445 H kuchár

Stupeň vzdelania: stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C

Prievidza

**PaedDr. Štefan Gaman
riaditeľ školy**

**www.kalina.sk
info@kalina.tsk.sk
tel: 046-54221 10
tel./fax 046-54246 19**

**Mgr. Darina Krčíková
zástupkyňa riaditeľa
tel: 046- 54221 10
 046- 54202 39**

1 Úvodné identifikačné údaje	3
2 Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania	4
3 Základné podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 6445 H kuchár	6
3.1 Organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie v jednotlivých formách vzdelávania	6
3.2 Formy praktického vyučovania	7
3.3 Spôsob a podmienky ukončovania štúdia	7
3.4 Povinné materiálno-technické a priestorové zabezpečenie	9
3.5 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci	12
4 Osobitosti a podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami	13
5 Popis ŠkVP učebného odboru 6445 H kuchár	15
5.1. základné údaje o štúdiu	17
5.2. zdravotné požiadavky na žiaka	17
6 Profil absolventa v učebnom odbore 6445 H kuchár	18
6.1 Charakteristika absolventa	18
6.2 Kľúčové kompetencie	18
6.3 Obsahové kompetencie	19
7. učebný plán učebného odboru 6445 H kuchár	22
8 Vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov učebného odboru 6445 H kuchár	25
8.1 Pravidlá hodnotenia žiakov	25
9 Učebné osnovy učebného odboru 6445 H kuchár	28

2.CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v našom školskom vzdelávacom programe pre učebný odbor 6445 H kuchár vychádza z cieľov stanovených v Zákone o výchove a vzdelávaní (školský zákon), zákona č. 61/2015 o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov, vyhlášky č. 65/2015 o stredných školách a Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu trojročných učebných odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II. Poslanie školy vyplýva aj z komplexnej analýzy školy.

Poslaním našej školy nie je len odovzdávať vedomosti a pripravovať našich žiakov na povolanie a získanie prvej kvalifikácie, ale aj formovať u mladých ľudí ich postoje, viesť ich k dodržiavaniu etických a ľudských princípov. Škola sa stane otvorenou inštitúciou pre rodičov, sociálnych partnerov a širokú verejnosť s ponukou rôznej vzdelávacej a spoločenskej činnosti.

Naša škola má nielen vzdelávať, ale aj vychovávať. Naše **ciele v systéme výchovy a vzdelávania** spočívajú v cieľavedomom a systematickom rozvoji poznávacích schopností, emocionálnej zrelosti žiaka, motivácie k sústavnému zdokonaľovaniu sa, prosocionálneho správania, etiky, sebaregulácie ako vyjadrenia schopnosti prevziať zodpovednosť za seba a svoj rozvoj a tvorivosť.

Ciele výchovy a vzdelávania orientované na vytváranie predpokladov celoživotného vzdelávania sú zamerané na:

Posilnenie výchovnej funkcie školy so zámerom:

- umožniť všetkým žiakom prístup ku kvalitnému záujmovému vzdelávaniu a voľnočasovým aktivitám, najmä žiakom zo sociálne znevýhodneného prostredia ako formy prevencie sociálno-patologických javov a podchytenia nadaných a talentovaných jedincov
- vytvárať motiváciu k učeniu, ktorá žiakom umožní pokračovať nielen v ďalšom vzdelávaní, ale aj v kultivovaní a rozvoji vlastnej osobnosti
- podporovať špecifické záujmy, schopnosti a nadania žiakov
- formovať ucelený názor na svet a vzťah k životnému prostrediu
- vytvárať vzťah k základným ľudským hodnotám ako je úcta a dôvera, sloboda a zodpovednosť, spolupráca a kooperácia, komunikácia a tolerancia
- poskytovať čo najväčšie množstvo príležitostí, podnetov a možností v oblasti záujmovej činnosti
- poskytovať pre žiakov a širokú verejnosť ponuku vzdelávacích služieb vo voľnom čase

Realizáciu stratégie rozvoja školy s dôrazom na:

a) **prípravu a tvorbu vlastných školských vzdelávacích programov** s cieľom:

- uplatňovať nové metódy a formy vyučovania zavádzaním aktívneho učenia, realizáciou medzipredmetovej integrácie, propagáciou a zavádzaním projektového a programového vyučovania
- zabezpečiť kvalitné vyučovanie cudzieho jazyka vytvorením jazykového laboratória, získania kvalifikovaných učiteľov pre výučbu cudzích jazykov a zabezpečením dostupných podmienok pre výučbu cudzieho jazyka v zahraničí

- skvalitniť výučbu informačných a komunikačných technológií zabezpečením špeciálnej učebne a softvérového vybavenia, podporovaním ďalšieho vzdelávania učiteľov v oblasti informačných technológií
- zohľadniť potreby a individuálne možnosti žiakov pri dosahovaní cieľov v študijnom odbore manažment regionálneho cestovného ruchu
- zabezpečiť variabilitu a individualizáciu výučby
- rozvíjať špecifické záujmy žiakov
- vytvárať priaznivé sociálne, emocionálne a pracovné prostredie v teoretickom a praktickom vyučovaní
- zavádzať progresívne zmeny v hodnotení žiakov realizáciou priebežnej diagnostiky
- zachovávať prirodzené heterogénne skupiny vo vzdelávaní

b) *posilnene úlohy a motivácie učiteľov*, ich profesijný a osobný rozvoj s cieľom:

- rozvíjať a posilňovať kvalitný pedagogický zbor jeho stabilizáciou
- podporovať a zabezpečovať ďalší odborný rozvoj a vzdelávanie učiteľov
- rozvíjať hodnotenie a sebahodnotenie vlastnej práce a dosiahnutých výsledkov

c) *podporu talentu, osobnosti a záujmu každého žiaka* s cieľom:

- rozvíjať edukačný proces na báze skvalitňovania vzťahov medzi učiteľom - žiakom – rodičom
- rozvíjať tímovú spoluprácu medzi žiakmi budovaním prostredia tolerancie a radosti z úspechov
- vytvárať prostredie školy založené na tvorivo-humánnom a poznatkovo-hodnotovom prístupe k vzdelávaniu s dôrazom na aktivitu a slobodu osobnosti žiaka
- odstraňovať prejavy šikanovania, diskriminácie, násilia, xenofóbie, rasizmu a intolerancie v súlade s Chartou základných ľudských práv a slobôd
- viesť žiakov k zmysluplnej komunikácii a vyjadreniu svojho názoru
- zapájať sa do projektov zameraných nielen na rozvoj školy, ale aj na osvojenie si takých vedomostí, zručností a kompetencií, ktoré žiakom prispievajú k ich uplatneniu sa na trhu práce na Slovensku a v krajinách Európskej únie a k motivácii pre celoživotné vzdelávanie
- nadväzovať spoluprácu s rôznymi školami a podnikmi doma a v zahraničí
- presadzovať zdravý životný štýl
- vytvárať širokú ponuku športových, záujmových a voľnočasových aktivít
- vytvárať fungujúci a motivačný systém merania výsledkov vzdelávania

d) *skvalitnenie spolupráce so sociálnymi partnermi, verejnosťou a ostatnými školami* na princípe partnerstva s cieľom:

- zapojiť rodičov do procesu školy
- podporovať spoluprácu s rodičmi pri príprave a tvorbe školského vzdelávacieho programu
- aktívne zapájať zamestnávateľov do tvorby školských vzdelávacích programov, rozvoja záujmového vzdelávania, skvalitňovania výchovno-vzdelávacieho procesu a odborného výcviku
- spolupracovať so zriaďovateľom na koncepciách rozvoja odborného vzdelávania a prípravy a politiky zamestnanosti v Prievidzi
- vytvárať spoluprácu so školami doma a v zahraničí a vymieňať si vzájomne skúsenosti a poznatky
- nadviazať spoluprácu s cestovnými kancelárkami, s Regionálnym združením Hornej Nitry v Prievidzi poskytovať služby žiakov pri rôznych príležitostiach

- rozvíjať spoluprácu s nadáciami, rôznymi organizáciami a účelovo zameranými útvarmi na zabezpečenie potrieb žiakov

e) *zlepšenie estetického prostredia budovy školy* s cieľom:

- zlepšiť prostredie v triedach a spoločných priestoroch školy
- zrekonštruovať hygienické priestory školy
- využiť materiálno-technický a ľudský potenciál pre získanie doplnkových finančných zdrojov, reagovať na vypísané granty a projekty

3.základné podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 6445 H kuchár

Vzdelávanie v učebnom odbore kuchár vychádza zo všeobecne záväzných právnych predpisov, normatívov materiálno-technického a priestorového zabezpečenia. Pri teoretickom vyučovaní a hlavne praktickej príprave žiakov sa naša škola riadi zákonmi:

- Zákon o potravinách
- Potravinový kódex príslušné vyhlášky
- Zákon o hygiene – o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov, v znení neskorších predpisov.

Učebné priestory musia vyhovovať požiadavkám hygieny práce, bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, ochrany pred požiarom. Priestory, v ktorých sa uskutočňuje teoretické a praktické vyučovanie umožňujú optimálnu organizáciu vyučovania. V priestoroch, kde sa uskutočňuje praktické vyučovanie, škola rešpektuje predpísané technologické postupy, pravidlá bezpečnej obsluhy zariadení a hygienické predpisy.

3.1.Organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie v jednotlivých formách vzdelávania

Príprava v školskom vzdelávacom programe Stravovacie služby v učebnom odbore

6445 H kuchár sa organizuje dennou formou štúdia, pre uchádzačov so vzdelaním, ktoré poskytuje základná škola a uchádzačom, ktorí získali úplné stredné odborné vzdelanie alebo stredné odborné vzdelanie, škola umožňuje podľa §7 vyhlášky č. 65/20145 o stredných školách, aj externú formu štúdia. Príprava zahŕňa teoretické vyučovanie a praktickú prípravu.

Stratégia výučby školy vytvára priestor pre rozvoj nielen odborných, ale aj všeobecných a kľúčových kompetencií. Najväčší dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v cudzom jazyku. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvojujú si základy matematiky, ekológie, chémie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. Odborné vzdelávanie je dôležitou súčasťou stredoškolského odborného vzdelávania. Jeho charakteristickou črtou je široko koncipovaná odborná orientácia. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na vzdelanie a výchovu budúcich kuchárov priamo pre uplatnenie v praxi.

V teoretickej príprave žiaci získajú základné teoretické poznatky, vždy však v súvisi s ich praktickou aplikáciou a praktickým využitím. Vedomosti žiakov získané v teoretickom vyučovaní slúžia predovšetkým na zdôvodnenie praktických činností, technologických postupov pri výrobe produktov.

Škola vo výučbovej stratégii uprednostňuje tie vyučovacie metódy, ktoré vedú k harmonizácii teoretickej a praktickej prípravy tak pre profesionálny život, ako aj pre život v spoločnosti a medzi ľuďmi. Výučba je orientovaná na uplatnenie autodidaktických metód (samostatné učenie a práca) hlavne pri riešení problémových úloh, tímovej práci a spolupráci. Uplatňujú sa metódy dialogické slovné formou účelovo zameranej diskusie alebo brainstormingu, ktoré naučia žiakov komunikovať s druhými ľuďmi na báze ľudskej slušnosti a ohľaduplnosti. Poskytujú žiakom priestor na vytvorenie si vlastného názoru založeného na osobnom úsudku. Vedú žiakov k odmietaniu populistických praktík a extrémistických názorov. Učia ich chápať zložitost' medziľudských vzťahov a nevyhnutnosť tolerancie. Metódy činnostne zameraného vyučovania (praktické práce) sú predovšetkým aplikačného a heuristického typu (žiak poznáva reálny život, vytvára si názor na základe vlastného pozorovania a objavovania), ktoré im pomáhajú pri praktickom poznávaní reálneho sveta a života. Aj keby boli vyučovacie metódy tie najlepšie, nemali by šancu na úspech bez pozitívnej motivácie žiakov, tzn. vnútorné potreby žiakov vykonávať konkrétnu činnosť sú tou najdôležitejšou oblasťou výchovno-vzdelávacieho procesu. Preto naša škola kladie veľký dôraz na motivačné činitele – zaradovanie hier, súťaží, simulačných a situačných metód, riešenie konfliktových situácií, verejné prezentácie prác a výrobkov a pod. Uplatňované metódy budú konkretizované na úrovni učebných osnov jednotlivých predmetov. Metodické prístupy sú priebežne vyhodnocované a modifikované podľa potrieb a na základe skúseností vyučujúcich učiteľov.

3.2. Formy praktického vyučovania

Praktické vyučovanie je neoddeliteľnou súčasťou odborného vzdelávania a prípravy v učebnom odbore kuchár. Praktická príprava sa realizuje formou odborného výcviku v dielni (jedáleň, kuchyňa, A klub), ktorá je súčasťou školy a musí spĺňať požiadavky na základné učebné priestory a požiadavky na základné vybavenie učebných priestorov určené normatívom materiálno – technického a priestorového zabezpečenia alebo štátnym vzdelávacím programom. a individuálnym odborným výcvikom na pracoviskách zamestnávateľa. Dohody sa uzatvárajú podľa potreby v pre príslušný školský rok. V praktickej príprave sa utvárajú základné odborné zručnosti v odborných činnostiach pod priamym vedením majstrov odbornej výchovy, rozvíjajú a upevňujú sa v samostatnej práci žiakov pod vedením MOV. Odborný výcvik sa organizuje ako odborný vyučovací predmet učebného odboru. Jeho úlohou je pripraviť žiakov tak, aby po ukončení štúdia vedeli prakticky využiť osvojené poznatky na svojich pracoviskách. Týždenný počet hodín odborného výcviku je rozpísaný v učebnom pláne.

3.3. spôsob a podmienky priebehu a ukončovania vzdelávania

Úspešným absolvovaním školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 6445 H kuchár žiak získa stredné odborné vzdelanie. Odborné vzdelanie sa končí záverečnou skúškou.

Cieľom záverečnej skúšky je overenie vedomostí, zručností a kompetencií žiakov v rozsahu učiva určeného vzdelávacími štandardami. Záverečná skúška sa člení na písomnú, praktickú a ústnu časť. Záverečná skúška sa koná v riadnom alebo mimoriadnom skúšobnom období v súlade so všeobecne záväznými právnymi predpismi. Koná sa pred skúšobnou komisiou. Klasifikácia žiaka na ZS je vyjadrená stupňom prospechu alebo percentom úspešnosti. Celkové hodnotenie ZS vychádza z klasifikácie jej písomnej, praktickej a ústnej časti. Témy

na písomnú a ústnu časť pripravujú odborní učitelia v spolupráci s MOV a praktickú časť pripravujú majstri odbornej výchovy. Súčasťou ústnej časti ZS na našej škole sú aj odborné témy z príslušného cudzieho jazyka.

V uvedenom učebnom odbore majú možnosť uchádzači o výučný list študovať v externej – diaľkovej forme štúdia. Odborné vzdelávanie je zamerané na rozšírenie a prehĺbenie si teoretických vedomostí a zručností v špecifických vzdelávacích štandardoch v danom učebnom odbore, praktická príprava vychádza z osvojených vedomostí a zručností uchádzača, nakoľko podmienkou prijatia je pracovať v príslušnom odbore.

Dokladom o získanom vzdelaní je vysvedčenie o záverečnej skúške. Dokladom o získanej kvalifikácii je výučný list.

Každá téma:

- vychádza z výkonových štandardov kompetenčného profilu absolventa učebného odboru 6445 H kuchár
- uplatňuje hľadisko akumulácie vedomostí viacerých odborných predmetov obsahovo príbuzných
- vychádza z rozsiahlejších tematických celkov viacerých odborných predmetov (komplexnosť obsahu vzdelávania)
- umožňuje a podporiť využitie všetkých podporných učebných zdrojov (pomôcky, písomné materiály, informácie a údaje, atď.) pre splnenie danej témy
- umožňuje preverenie schopnosti žiaka využívať vedomosti a intelektuálne schopnosti získané počas štúdia na posúdenie konkrétneho odborného problému, ktorý je daný v téme ZS
- dodržiava pravidlo zrozumiteľnosti, konzistentnosti a komplexnosti tak, aby náročnosť, vecný a časový rozsah tém bol pre žiaka optimálny, primeraný a zvládnuteľný na danom stupni vzdelania
- podtémy a ich formulácia je jasná, jednoznačná, v logickom slede od riešenia jednoduchého problému k zložitejšiemu javu v závislosti od problému alebo situácie, ktoré sa majú v téme ZS riešiť. Podtémy sú aplikačného charakteru a dopĺňajú informácie, ktoré žiak v priebehu štúdia odborných a všeobecnovzdelávacích predmetov daného študijného odboru získal

Hodnotenie vzdelávacích výstupov je založené na kritériách hodnotenia. Vymedzenie prostriedkov a postupov hodnotenia je spracované ku každej téme. Konkretizácia tém vrátane špecifických kritérií hodnotenia, prostriedkov a postupov hodnotenia ako aj organizačné a metodické pokyny sú spracované v priebehu posledného ročníka štúdia a sú osobitným dokumentom školy, ktorý dopĺňa náš školský vzdelávací program.

Pre hodnotenie ústneho prejavu na záverečnej skúške sú stanovené nasledovné všeobecné kritériá:

Stupeň hodnotenia	Kritériá hodnotenia ústneho prejavu (prezentácia prejavu)
Výborný	<ul style="list-style-type: none"> • Kontaktoval sa s poslucháčmi • Rečníkovi bolo dobre rozumieť • Hlavná myšlienka bola po celú dobu jasná • Príklady boli presvedčivé a dobre zvolené • Slovná zásoba bola výrazovo bohatá • Nevyskytovali sa žiadne jazykové chyby ani chyba v stavbe vety • Dĺžka prejavu bola primeraná a mala spád

	<ul style="list-style-type: none"> • Prejav bol výzvou k diskusii
Chváľitebný	<ul style="list-style-type: none"> • Kontaktoval sa s poslucháčmi • Rečníkovi bolo dobre rozumieť • Hlavná myšlienka bola po celú dobu jasná • Príklady boli presvedčivé a s malou pomocou dobre zvolené • Slovná zásoba bola výrazovo bohatá • Nevyskytovali sa žiadne jazykové chyby ani chyba v stavbe vety • Dĺžka prejavu bola primeraná • Prejav mohol byť výzvou k diskusii
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> • Čiastočne sa kontaktoval s poslucháčmi • Rečníkovi bolo niekedy zle rozumieť • Prejav nemal výraznú hlavnú myšlienku • Príklady boli uplatnené iba niekedy • Slovná zásoba bola postačujúca • Vyskytovali sa jazykové chyby a chyby v stavbe vety • Dĺžka prejavu bola primeraná • Prejav nebol výzvou k diskusii
Dostatočný	<ul style="list-style-type: none"> • Minimálne sa kontaktoval s poslucháčmi • Rečníkovi bolo zle rozumieť • Prejav nebol presvedčivý • Ústny prejav bol zle štruktúrovaný, hlavná myšlienka bola nevýrazná • Príklady boli nefunkčné • Slovná zásoba bola malá • Vyskytovali sa časté chyby v jazyku a chyby v stavbe vety • Dĺžka prejavu nezodpovedala téme
Nedostatočný	<ul style="list-style-type: none"> • Chýbal kontakt s poslucháčmi • Rečníkovi nebolo vôbec rozumieť • Prejav nebol presvedčivý a zaujímavý • Chýbala hlavná myšlienka • Chýbali príklady • Slovná zásoba bola veľmi malá • Vyskytovali sa veľmi časté chyby v jazyku, stavba vety nebola správna • Dĺžka prejavu bola veľmi krátka, zmysel vystúpenia nebol jasný

3.4.Povinné materiáľno-technické a priestorové zabezpečenie

Základné priestorové podmienky

a) Kapacita školy:

1.Školský manažment

Kancelária riaditeľa školy

Kancelária pre zástupcov riaditeľa školy TV

Kancelária pre zástupcov riaditeľa školy PV

Kancelária pre personalistu školy

Kancelária zástupcu riaditeľa pre TEČ

miestnosť na odkladanie pedagogickej dokumentácie

sociálne zariadenie

2.pedagogickí zamestnanci

Kabinet pre výchovné poradkyne

Kabinety pre učiteľov

Miestnosť pre rokovanie pedagogickej rady

Pracovisko s VT pre pedagógov

3.Nepedagogickí zamestnanci školy

Kancelária pre hospodárky školy

Kabinet správcu VT

Kancelária mzdovej účtovníčky

Kancelária všeobecnej učtárne

Kancelária vedúcej účtovníčky

Kancelária vedúcej školskej jedálne

Kancelária pre zamestnancov školskej jedálne

Miestnosť pre upratovačky

Miestnosť pre údržbárov

b) makrointeriéry

1.školská budova

2.školský dvor

3.školská jedáleň

4.školský internát

5. Dom služieb

6.Aklub

c) vyučovacie priestory

5 odborných učební pre VT a ADK

2 odborné jazykové učebne

Odborné učebne pre odbory spoločného stravovania

dielne

Učebňa pre náboženskú výchovu

35 tried pre teoretické vyučovanie

2 telocvične

1 posilňovňa

Ostatné priestory

Skladové priestory – kancelárske a čistiace potreby, inventáru pre študijný odbor HA

Údržbárska dielňa

Kotolňa

Práčovňa

Skladové priestory školskej jedálne

Kuchyňa

Výdajňa

Stolovňa

Sklad učebníc

Sklad prádla

Práčovňa

d) Vyučovacie exteriéry

Školské ihrisko

Zmluvné pracoviská

Personálne podmienky

- Požiadavky na manažment školy, ktorý realizuje školský vzdelávací program je v súlade s požiadavkami odbornej a pedagogickej spôsobilosti a s kvalifikačnými predpokladmi, ktoré sú nevyhnutné pre výkon náročných riadiacich činnosti podľa platných predpisov
- Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov všeobecno-vzdelávacích predmetov, ktorí realizujú školský vzdelávací program, je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činností sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom učebnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a napĺňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov
- Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov odborných predmetov, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činností sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom učebnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a napĺňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov
- Odborná a pedagogická spôsobilosť majstrov odborného výcviku, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činností sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom učebnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a napĺňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov.
- Plnenie požiadaviek poradenskej činnosti sa riadi platnými predpismi. Výchovný poradca je pedagogický zamestnanec, ktorého poslaním je poskytovanie odbornej psychologickej a pedagogickej starostlivosti žiakom, rodičom a pedagogickým zamestnancom školy. Prácu výchovného poradcu usmerňujú metodické, pedagogické a psychologické centrá. Práca výchovného poradcu a dodržiavanie všeobecne záväzných platných predpisov v oblasti výchovného poradenstva podlieha kontrolnej činnosti zo strany zriaďovateľa strednej školy. Ďalšie práva a povinnosti výchovného poradcu vymedzujú vnútorné predpisy školy (pracovný poriadok, školský poriadok, vnútorný mzdový predpis a pod.)

Organizačné podmienky

- Plnenie stanovenej miery vyučovacej a výchovnej povinnosti vyplýva z platnej legislatívy a rámcového učebného plánu štátneho vzdelávacieho programu. Rámcové rozvrhnutie obsahu vzdelávania v školských vzdelávacích programoch vychádza zo ŠVP. Stanovené vzdelávacie oblasti a ich minimálne počty hodín boli v tomto programe

dodržané a sú preukázateľné. Vzdelávanie a príprava žiakov je organizovaná ako trojročné štúdium

- Teoretické vyučovanie začína o 7:55 hod, odborná prax o 7:00 hod. Organizácia školského roka sa riadi podľa pedagogicko-organizačných pokynov v danom školskom roku
- Plnenie školskej legislatívy vzhľadom na organizáciu a priebeh školského vzdelávacieho programu vo väzbe na teoretické vyučovanie a odborný výcvik je v súlade. Výchovno-vzdelávací proces sa riadi Zákonom o výchove a vzdelávaní (školský zákon)
- Vzdelávanie a príprava sa riadi podľa Školského poriadku. Zabezpečuje jednotnosť v celom výchovno-vzdelávacom procese. Upravuje pravidlá správania sa žiakov na teoretickom a praktickom vyučovaní a príprave ako aj v školskom internáte. Obsahuje tiež práva a povinnosti žiakov. Školský poriadok je súčasťou Organizačného poriadku školy a Pracovného poriadku školy a riadi sa podľa nich. Žiaci sa oboznamujú so Školským poriadkom každý rok na prvej vyučovacej hodine prvý deň školského roka a podpisujú v osobitnom zázname svojím podpisom jeho rešpektovanie. Táto skutočnosť je zaznamenaná aj v triednych knihách
- Hodnotenie a klasifikácia žiakov sa riadi Klasifikačným poriadkom školy a je súčasťou školského vzdelávacieho programu ako súčasť učebných osnov vyučovacích predmetov a ako osobitná spoločná časť. O všetkých kritériách hodnotenia, výchovných opatreniach a podmienok vykonania komisionálnych a opravných skúšok sú žiaci vopred informovaní
- Súťaže a prezentácia zručností a odborných spôsobilostí v odbore na školskej úrovni sa organizuje formou jednoduchých ročníkových prác ako spoločný výstup teoretického a praktického vyučovania na záver každého ročníka. Škola určí obsah, rozsah, úroveň, kritéria hodnotenia, formu prác a ich prezentácie prípadne aj s prístupom verejnosti. Žiaci sa môžu zúčastňovať aj na súťažiach a prezentáciách vo svojom odbore na národnej a medzinárodnej úrovni. Výrobky a služby žiakov sa môžu predstaviť verejnosti na výstavách a prezentáciách na miestnej, regionálnej, národnej i medzinárodnej úrovni

3.5 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci

Výchova k bezpečnosti a ochrane zdravia, hygiene práce a ochrane pred požiarom je neoddeliteľnou súčasťou teoretického vyučovania a praktickej prípravy. V priestoroch určených na vyučovanie žiakov je potrebné utvoriť podľa platných predpisov podmienky na zaistenie bezpečnosti a hygieny práce. Je nevyhnutné preukázateľne poučiť žiakov o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a dodržiavanie týchto predpisov vyžadovať.

V priestoroch určených na praktickú prípravu je potrebné podľa platných technických predpisov vytvoriť podmienky na bezpečnú prácu, dôkladne a preukázateľne oboznámiť žiakov s predpismi o BOZP, s hygienickými predpismi, s technickými predpismi a technickými normami, s predpísanými technologickými postupmi, s pravidlami bezpečnej obsluhy technických zariadení, používaním ochranných prostriedkov a dodržiavanie týchto predpisov kontrolovať a vyžadovať.

Ak práca vyžaduje priamy dozor, musí osoba poverené priamym dozorom obsiahnuť všetky pracovné miesta žiakov tak, aby mohla pri ohrození zdravia žiaka bezprostredne zasiahnuť. Žiaci majú zakázané vykonávať práce so zvýšeným nebezpečenstvom.

Neoddeliteľnou súčasťou teoretického a praktického vyučovania je problematika bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygiena práce a protipožiarnej ochrany. Výchova k bezpečnej a zdravie neohrozujúcej práci vychádza po dobu štúdia z požiadaviek platných právnych a ostatných predpisov (zákonov, nariadení vlády SR, vyhlášok, technických predpisov

a slovenských technických noriem). Tieto požiadavky sa vzťahujú k výkonu konkrétnych činností, ktoré sú súčasťou odborného výcviku. Tieto požiadavky sú doplnené informáciami o rizikách možného ohrozenia, ktorými sú žiaci pri teoretickom a praktickom vyučovaní vystavení vrátane informácií o opatreniach na ochranu pred pôsobením týchto zdrojov rizík (zdravotné riziká a opatrenia pri ručnej manipulácii s bremenom, rizikové faktory súvisiace s mikroklimatickými podmienkami – teplotná záťaž organizmu a pod.). Nácvik a precvičovanie činností je v súlade s požiadavkami, ktoré upravujú prácu pre mladistvých (napr. Zákonník práce) a v súlade s podmienkami, podľa ktorých môžu mladiství vykonávať zakázané práce z dôvodu prípravy na povolanie. Základnými podmienkami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sa rozumie:

- dôkladné a preukázané oboznámenie žiakov s predpismi o BOZP, protipožiarnymi predpismi a s technologickými postupmi,
- používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným a protipožiarnym predpisom,
- používanie ochranných pracovných prostriedkov podľa platných predpisov,
- vykonávanie stanoveného dozoru na pracoviskách žiakov, pričom sa vymedzia stupne dozoru nasledovne:
 - práca pod dozorom si vyžaduje sústavnú prítomnosť osoby poverenej dozorom, ktorá dohliada na dodržiavanie BOZP a pracovného postupu. Táto osoba musí zrakovo obsiahnuť všetky pracovné miesta tak, aby mohla bezpečne zasiahnuť v prípade porušenia BOZP,
 - práca pod dohľadom si vyžaduje prítomnosť osoby poverenej dohľadom kontrolovať pracoviská pred začatím práce a pokiaľ nemôže zrakovo všetky pracoviská obsiahnuť, v priebehu práce ich obchádza a kontroluje.

Pri nástupe na štúdium je potrebné pracovné oblečenie pre prácu v kuchyni:

Chlapci a dievčatá:

- biely rondón
- biele nohavice
- červená šatka na krk
- zdravotné topánky (protišmykové)
- červená zásterka
- menovka
- utierka
- biele ponožky – 5 párov
- pokrývka hlavy(biela šatka, biela čiapka)

4. osobitosti a podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami

Školský vzdelávací program je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom a dobrou funkciou pohybového systému. Pri práci so žiakmi so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami sa pristupuje s ohľadom na odporúčenie špeciálnych pedagógov a psychológov vo vzťahu na individuálne potreby žiaka, stupeň a typ poruchy, úroveň kompenzácie poruchy a možnosti školy. Učebný odbor 6445 H kuchár nie je vhodný pre žiakov s mentálnym postihnutím. Uchádzači o učebný odbor kuchár sa musia podrobiť lekárske vyšetreniam určeným pre pracovníkov v potravinárstve a preukázať sa zdravotným preukazom. Uchádzači nesmú byť bacilonosičmi. V tomto učebnom odbore žiaci nesmú trpieť poruchami pohyblivosti, ochoreniami srdcovo-cievneho a respiračného systému,

alergickými alebo chronickými ochoreniami kože, zažívacieho ústrojenstva, ochoreniami centrálného nervstva, záchvatovými stavmi. V dôsledku zvýšeného rizika vysokých teplôt, práca so strojmi vhodnosť zrakového, sluchového a telesného postihnutia posúdi lekár. Učebný odbor kuchár nie je vhodný pre uchádzačov, ktorí trpia vážnou vývojovou poruchou motorickej funkcie. Vhodnosť učebného odboru kuchár pre uchádzačov, ktorí trpia špecifickými poruchami učenia, posudzujú školské zariadenia výchovného poradenstva a prevencie.

Integrácia žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia

Tento vzdelávací program je otvorený aj pre žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia. Sú to žiaci, ktorí spĺňajú nasledujúce kritériá:

1. žiak pochádza z rodiny, ktorej sa poskytuje pomoc v hmotnej núdzi a príjem rodiny je najviac vo výške životného minima
2. aspoň jeden zákonný zástupca žiaka (rodič) je dlhodobo nezamestnaný
3. najvyššie ukončené vzdelanie rodičov je základné, alebo aspoň jeden z rodičov nemá ukončené základné vzdelanie
4. neštandardné bytové a hygienické podmienky rodiny

Integrácia a vzdelávanie nadaných žiakov

Škola vytvára v súlade so svojim profilom aj podmienky pre rozvoj nadaných žiakov. Výchova a vzdelávanie mimoriadne nadaných žiakov patrí vo všeobecnosti za veľmi efektívne, žiaduce, a to tak zo spoločenského, individuálneho ľudského hľadiska, ako aj z hľadiska ekonomického, návratnosti investovaného času a finančných prostriedkov. Osobitne aj v našom odbore kuchár je žiaduce podchytiť nadaných žiakov a systematicky s nimi pracovať. Pritom nemusí ísť len o podporu mimoriadne intelektovo nadaných žiakov, ale aj žiakov nadaných manuálne, prakticky, ktorí vynikajú svojimi vedomosťami, zručnosťami, záujmom, kreativitou, výsledkami práce a zaslúžia si výnimočnú pedagogicko-psychologickú starostlivosť pri rozvíjaní svojho špecifického nadania. Pre mimoriadne nadaných žiakov sme pripravili tieto úpravy:

- žiaci budú integrovaní do bežných tried (nebudeme zriaďovať osobitné triedy, nepokladáme to za dobrý výchovný moment)
- ak si to žiaci budú vyžadovať, budú umiestnení do domova mládeže so súhlasom zákonného zástupca
- umožní sa im štúdium väčšieho počtu voliteľných predmetov, ako aj ďalších cudzích jazykov,
- podľa potreby budú navštevovať výchovnú poradkyňu a v mimoriadnych prípadoch budú navštevovať aj špecializované odborné pracoviská (za podmienok výskytu istých anomálií v ich správaní)
- vo výučbe nadaných žiakov budeme využívať nadštandardné vyučovacie metódy a postupy, budú zapájaní do problémového a projektového vyučovania, umožní sa im práca na vlastných projektoch, vo výnimočných prípadoch môže byť poskytnuté štúdium formou on-line
- v plánoch sa môžu zaviesť aj špeciálne predmety štúdia, prípadne kombinácia viacerých obsahov predmetov
- škola bude intenzívne spolupracovať najmä s rodičmi tak, že bude organizovať mesačné stretnutia (neformálne) učiteľov vrátane výchovnej poradkyne, žiakov, rodičov a (prípadne) zamestnávateľov, počas ktorých budú žiaci prezentovať svoje názory a požiadavky, aby sa mohli operatívne riešiť

- škola môže umožniť žiakom aj aktívnu spoluprácu s vysokou/vysokými školami. Pre týchto žiakov bude s týmito vzdelávacími inštitúciami intenzívne spolupracovať
- škola v spolupráci so zamestnávateľmi bude riešiť ich zamestnanecké príležitosti
- všetci žiaci bez výnimky (aj bežní žiaci) budú dodržiavať školský a interný poriadok

5. Popis školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 6445 H kuchár

Školský vzdelávací program pre učebný odbor kuchár vzdeláva a vychováva kvalifikovaných pracovníkov, ktorí sa budú vedieť uplatniť v praxi v celej oblasti týkajúcej sa gastronómii.

Príprava v školskom vzdelávacom programe Stravovacie služby v učebnom odbore 6445 H kuchár zahŕňa teoretické vyučovanie a praktickú prípravu. Teoretické vzdelávanie zahŕňa všeobecné a odborné vzdelávanie. Teoretické vyučovanie všeobecno-vzdelávacích, ako aj odborných predmetov je organizované v priestoroch školy a praktická príprava sa realizuje formou odborného výcviku v školskej jedálni, v školskom závode reštauračných služieb A klub alebo na zmluvných pracoviskách.

Trojročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre oblasť spoločného vzdelávania so zameraním na technológiu prípravy pokrmov, nápojov, servis jedál a nápojov, prípravu miešaných nápojov, servis vín, prípravu káv a kávových nápojov, ostatné činnosti v oblasti gastronomickej prevádzky a so základnými predpokladmi pre výkon obchodno-podnikateľských aktivít.

Stratégia výučby vytvára priestor pre rozvoj nielen kľúčových, ale aj odborných kompetencií žiaka

Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie. Všeobecná a odborná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích a odborných predmetov rámcového učebného plánu ŠVP pre skupinu učebných odborov 63,64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I,II., ktorý schválilo MŠVV a športu SR dňa 7. februára 2013 pod číslom 2013-762/1889:23-925 s účinnosťou od 1. septembra 2013 začínajúc prvým ročníkom.

V oblasti všeobecného vzdelávania je vzdelávanie a príprava v oblasti Jazyk a komunikácia zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v jednom cudzom jazyku. Vo vzdelávacej oblasti Človek a hodnoty sa žiaci oboznamujú so základnými princípmi etiky, morálky, etická výchova vychádza z princípu prosociálnosti, empatie alebo výchovy smerujúcej k získaniu znalostí v oblasti náboženstva. V oblasti Človek a spoločnosť sa oboznamujú s vývinom ľudskej spoločnosti a jej právnymi aspektmi a so základnými poznatkami z oblasti štátu a práva, aktívnej občianskej angažovanosti a k pochopeniu ekonomického života spoločnosti. V oblasti Človek a príroda sa vyučujú základy chémie, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania a ochrany životného prostredia. V oblasti Matematika a práca s informáciami si žiaci osvojujú základy matematiky a informatiky. V oblasti Zdravie a pohyb sa vyučuje predmet telesná a športová výchova, v ktorom si žiaci rozvíjajú svoju telesnú zdatnosť. Pri počte žiakov nad 25 v triede, delia sa do skupín.

V oblasti odborného vzdelávania je teoretické vzdelávanie zamerané na oblasť všeobecného ekonomického vzdelávania, kde sa žiak naučí orientovať vo svete práce a financií a získa základy finančnej gramotnosti, spotrebiteľskej výchovy a výchovy v oblasti

podnikania. Teoretické vzdelávanie aj praktická príprava je hlavne zameraná na gastronomické činnosti pri príprave pokrmov, druhy a vlastnosti potravín, skladovanie a spracovávanie potravín, technologické postupy pri príprave nápojov, základy obsluhy v prevádzkach spoločného stravovania, podávanie jedál a nápojov a komunikácie s hosťom. Na odbornom výcviku v rámci praktickej prípravy žiaci získavajú praktické zručnosti a návyky pri práci v kuchyni, získavajú skúsenosti s praktickým a reálnym chodom podniku spoločného stravovania, prácou v tíme pri zabezpečovaní chodu prevádzky, komunikácie so spolupracovníkmi a so zákazníkmi.

Ne vyučovacích hodinách sa vhodne aplikujú výchovno-vzdelávacie ciele zamerané na vlasteneckú výchovu, environmentálnu výchovu, na výchovu žiakov k tolerancii voči etnickým a náboženským skupinám, na odstraňovanie prejavov rasizmu, antisemitizmu a xenofóbie a základy finančnej gramotnosti. Vyučujúci sa budú podieľať na realizácii úloh Národného programu boja proti drogám. Pozornosť sa bude venovať aj výchove k rodičovstvu a manželstvu a problematike pomoci sociálne slabším občanom.

5.1.Základné údaje o štúdiu

Kód a názov učebného odboru: 6445 H kuchár

Dĺžka štúdia:	3 roky
Forma štúdia:	denná
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:	- ukončenie základnej školy - vykonávací predpis o prijímacom konaní na stredné školy -zdravotná spôsobilosť uchádzača o štúdium.
Spôsob ukončenia štúdia:	záverečná skúška
Doklad o dosiahnutom vzdelaní:	Výučný list
Poskytnutý stupeň vzdelania:	stredné odborné vzdelanie ISCED 3C
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:	Odborne kvalifikovaní pracovníci v priemyselnej výrobe, súkromných podnikoch, alebo samostatní podnikatelia v potravinárskej výrobe a v rôznych súvisiacich službách.
Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie):	Vzdelávacie programy nadstavbového štúdia pre absolventov 3-ročných učebných odborov Špeciálne kurzy, ktoré umožňujú rozšíriť odbornú kvalifikáciu absolventov

5.2. Zdravotné požiadavky na žiaka

Do učebných odborov môžu byť prijatí uchádzači, ktorých zdravotnú spôsobilosť na prihláške potvrdil všeobecný lekár. Uchádzač so zdravotným znevýhodnením pripojí k prihláške vyjadrenie všeobecného lekára o schopnosti študovať zvolený odbor výchovy a vzdelávania. Učebný odbor 6445 H kuchár nie je vhodný pre žiakov s mentálnym postihnutím, s vážnymi poruchami zraku a sluchu a s vážnym telesným narušením. Všetci uchádzači sa musia podrobiť vyšetreniam určeným pre pracovníkov v potravinárstve a gastronómii.

6. PROFIL ABSOLVENTA UČEBNÉHO ODBORU 6445 H kuchár

6.1. Charakteristika absolventa

Absolvent trojročného učebného odboru 6445 H kuchár po ukončení štúdia a úspešnom vykonaní záverečnej skúšky získava kvalifikáciu na úrovni stredného odborného vzdelania.

Je kvalifikovaným zamestnancom so širokým odborným profilom, schopným samostatne vykonávať odborné technické technologické činnosti v jednotlivých odvetviach gastronómie. Je schopný samostatne pracovať v reštauráciách, závodných kuchyniach a ostatných zariadeniach spoločného stravovania. Ovláda príslušnú techniku, stroje a zariadenia, ovláda práce spojené s prípravou jedál, pozná suroviny, technológiu prípravy teplých i studených pokrmov, ovláda zásady uplatňovania gastronomických pravidiel, základné receptúry, zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, vie pracovať v tíme. Absolvent vie prakticky uplatňovať techniky jednoduchej i zložitej obsluhy pri podávaní jedál a nápojov, aplikovať nové trendy v gastronómii, uvádzať hostí, podávať informácie o jedlách a nápojoch.

Absolvent je kvalifikovaný pracovník a spĺňa podmienky na výkon práce v oblasti spoločného stravovania, gastronómie.

6.2 Kľúčové kompetencie

a) Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

- reálne zdôvodňuje svoje názory, konania a rozhodnutia,
- vie porovnať bežné pravidlá, zákonitosti, predpisy, sociálne normy, morálne zásady, vlastné a celospoločenské očakávania v systéme, v ktorom existuje,
- vie identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vie si vybrať správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- vie vysvetliť svoje životné plány, záujmy a predsavzatia,
- vie popísať svoje ľudské práva, popísať svoje povinnosti, záujmy, obmedzenia a potreby,
- vie zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.

b) Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v štátnom, materinskom a cudzom jazyku

- absolvent sa vie spoľahlivo vyjadrovať v štátnom, materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- ovláda jeden cudzí jazyk v písomnej a hovorenej forme,
- vie riešiť bežné matematické príklady a rôzne situácie,
- vie identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- vie posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- vie pracovať s elektronickou poštou,
- vie pracovať so základnými informačno-komunikačnými technológiami.

c) Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

Absolvent vie:

- prejavíť empatiu a sebareflexiu,
- vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívu,
- pozitívne motivovať seba a druhých,
- stanoviť priority cieľov,
- predkladať primerané návrhy na rozdelenie jednotlivých kompetencií a úloh pre ostatných členov tímu a posudzovať spoločne s učiteľom a s ostatnými, či sú schopní určené kompetencie zvládnuť,
- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých,
- uzatvárať jasné dohody,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobjších súvislostiach,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- samostatne pracovať v menšom kolektíve,
- určovať vážne nedostatky a kvality vo vlastnom učení, pracovných výkonoch a osobnostnom raste,
- predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce, bez zaujatosti posudzovať návrhy druhých,
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.

6.3 Odborné kompetencie

a) Požadované vedomosti

Absolvent vie:

- používať základnú odbornú terminológiu svojho odboru,
- vysvetliť biologickú a chemickú podstatu procesov,
- aplikovať zásady hygieny a bezpečnosti práce, základy systému HACCP,
- definovať sanitačné opatrenia na pracovisku,
- rozoznať základné suroviny a ich využitie,
- vysvetliť hlavné zásady a technologické postupy pri príprave jedál,
- aplikovať technologické postupy,
- určiť znaky kvality výrobkov,
- vysvetliť trvanlivosť výrobkov, jej predĺženie, spôsoby skladovania a expedície,
- uplatniť nové receptúry, normovanie a kalkulácie výrobkov,
- vysvetliť zloženie strojov a zariadení používaných v potravinárstve,
- popísať základnú funkciu strojov, zariadení, liniek používaných v kuchyni,
- vysvetliť zásady hygieny práce, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany životného prostredia,
- definovať a určiť možné zdroje znečistenia životného prostredia súvisiace s príslušnou výrobou,
- aplikovať výpočtovú techniku pri riešení odborných úloh,
- vysvetliť základné ekonomické pojmy potreby a spotreba, uspokojovanie potrieb, statky a služby, výroba a výrobné faktory,
- popísať trh a formy trhov,
- vysvetliť rozdiel medzi hospodárstvom a hospodárením,
- posúdiť svoje zdravotné, osobnostné a kvalifikačné predpoklady pre výkon svojho povolania, možnosti ďalšieho štúdia a profesijnej orientácie,
- vysvetliť na príklade postup pri uzatváraní pracovnej zmluvy a skončenie pracovného pomeru,
- vysvetliť význam bánk v ekonomike,

- vysvetliť vlastnými slovami podstatu zveľadovania a ochrany svojho majetku,
- popísať základné právne formy podnikania a ich základné črty,
- posúdiť vhodné formy podnikania v svojom odbore,
- opísať na príklade základné povinnosti podnikateľa voči štátu,
- vysvetliť problematiku práv a povinností spotrebiteľa,
- popísať vplyv spotreby na životné prostredie,

b) Požadované zručnosti

Absolvent vie:

- samostatne vykonávať odborné a technické činnosti v jednotlivých odvetviach potravinárskeho priemyslu,
- aplikovať osvojené vedomosti v praktických úlohách,
- aplikovať zásady, princípy a postupy v technológiách, vykonať požadovanú prácu so surovinami, materiálmi a polotovarmi, pri príprave výroby,
- vyrobiť výrobky podľa konkrétneho odboru,
- správne pracovať s receptúrami, vypočítať kalkuláciu výrobkov, dodržiavať postupnosť krokov vo výrobe,
- viesť základnú výrobnú dokumentáciu, prijímať a spracovávať objednávky,
- vykonať odber vzorky,
- uskutočňovať práce v expedícii pri uplatňovaní znakov kvality,
- aplikovať a dodržiavať HACCP,
- vykonávať obsluhu a používať technologické zariadenia podľa príslušného odboru,
- vykonávať sanitačné opatrenia na pracovisku,
- vykonávať základnú údržbu prístrojov, nástrojov, strojov a zariadení, liniek v rozsahu odboru štúdia,
- využívať informačné technológie pri riešení odborných úloh,
- postupovať v zmysle zásad bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci, ochrany životného prostredia,
- postupovať hospodárne pri manipulácii s materiálmi, energiou, strojmi a zariadeniami,
- dodržiavať technologickú a pracovnú disciplínu,
- vykonávať kvalifikovane odborné práce, racionálne riešiť jednoduché problémové situácie,
- dodržiavať normy, parametre kvality procesov, výrobkov alebo služieb,
- uplatniť tvorivosť, estetickosť pri príprave výrobkov,
- sledovať vývoj nových výrobkov a technológií.

c) Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Absolvent sa vyznačuje:

- manuálnou zručnosťou pri príprave jedál a rôznych pokrmov, adaptabilitou, kreativitou, disponibilitou, spoľahlivosťou, trpezlivosťou, dôslednosťou a presnosťou, schopnosťou spolupracovať, sebadisciplínou, mobilitou.

7. Učebný plán učebného odboru 6445 H kuchár

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Nábr. J. Kalinčiaka 1, 971 01 Prievidza			
Názov ŠkVP	Stravovacie služby			
Kód a názov ŠVP	62 ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II			
Kód a názov študijného odboru	6445 H kuchár			
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C			
Dĺžka štúdia	3 roky			
Forma štúdia	Denná			
Druh školy	Štátna			
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk			
Kategorie a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku			
	1.	2.	3.	Spolu
Všeobecnovzdelávacie predmety c)	11,5	9	7	27,5
Jazyk a komunikácia				
slovenský jazyk a literatúra b),d)	1,5	1	1	3,5
cudzí jazyk b), d)	3	3	3	9
Človek a hodnoty				
Etická/náboženská výchova	1			1
Človek a spoločnosť				
Občianska náuka	1	1		2
Človek a príroda				
Chémia	2			2
Matematika a práca s informáciami				
matematika	1	1	1	3
informatika b), d)		1		1
Zdravie a pohyb				
telesná a športová výchova b), g)	2	2	2	6
Odborné predmety	19	21	23,5	63,5
Teoretické vzdelávanie				
Ekonomika		1	2	3
Spoločenská komunikácia KMM	1	1		2
Potraviny a výživa PVY	1	1	1	3
Technológia TEC	2	3	2	7
Stolovanie STO			1	1
Hospodárske výpočty HVY				
Praktická príprava				
Odborný výcvik OVV	15	15	17,5	47,5
Voliteľné predmety	3	3	3	9
Cvičenia z technológie a stolovania CTI	1	1	0	2
Výchova k podnikaniu VPD			1	1
Regionálna gastronómia REG	1	1		2

<i>Administratíva a korešpondencia</i> <i>ADK</i>		1	2		3
<i>Zariadenia závodov</i> <i>ZAW</i>	1				1
Spolu	33,5	33	33,5		100

Účelové kurzy/ učivo		
Kurz pohybových aktivít a prírody		
Kurz na ochranu života a zdravia		
Účelové cvičenia		
Záverečná skúška		

Poznámky k učebnému plánu:

- a) Trieda sa môže deliť na skupiny podľa potrieb odboru štúdia a podmienok školy.
- b) Hodnotenie a klasifikácia vyučovacích predmetov sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- c) Disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v ŠkVP. O ich využití rozhodlo vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania. Disponibilné hodiny zohľadňujú záujmy žiakov, rodičov a potreby regiónu, ako aj priestorové možnosti školy. Disponibilné hodiny boli použité na posilnenie hodinovej dotácie povinných predmetov. Sú spoločné pre všeobecné a odborné vzdelávanie.
- d) Vyučba slovenského jazyka a literatúry sa v učebných odboroch realizuje s dotáciou minimálne v rozsahu 1,5 vyučovacích hodín v 1 ročníku, minimálne v rozsahu 1 vyučovacej hodiny v 2. a 3. ročníku.
- e) Vyučuje sa jeden z jazykov: jazyk anglický, nemecký, ruský, Vyučba cudzieho jazyka sa v učebných odboroch realizuje minimálne v rozsahu 3 týždenných vyučovacích hodín počas štúdia.
- f) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ sú predmety náboženská výchova v alternatíve s etickou výchovou. Predmety etická výchova/ náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov, v prípade menších skupín žiakov, tieto sa môžu spájať z jednotlivých tried v ročníku.
- g) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet občianska náuka.
- h) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ sú predmety fyzika, chémia a biológia, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia. V učebnom odbore kuchár sa vyučuje predmet chémia.
- ch) Súčasťou vzdelávacej oblasti Matematika a práca s informáciami sú predmety matematika a informatika, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia. Vyučba matematiky sa v učebnom odbore kuchár realizuje s dotáciou 1 hodina Týždenne v každom ročníku štúdia, predmet informatika 1 hodina týždenne v 2. ročníku.
- i) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Zdravie a pohyb“ je predmet telesná a športová výchova. Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať do maximálne dvojhodinových celkov. Pri počte žiakov 25 sa trieda delí na skupiny.
- j) Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou na návrh predmetových komisií rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vzdelávania a praktickej prípravy možno spájať do viachodinových celkov.
- k) Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov v rozsahu minimálne 1520 hodín za štúdium, čo je podmienkou vykonania záverečnej skúšky. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou

praktických cvičení (v laboratóriách, dielňach, odborných učebniach, cvičných firmách a pod.) a odborného výcviku. Na praktických cvičeniach a odbornom výcviku sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy je stanovený všeobecne záväznými právnymi predpismi.

l) Účelové kurzy sa môžu realizovať v rámci časovej rezervy v školskom roku alebo v rámci praktickej prípravy, ak konkrétny kurz priamo súvisí s obsahom učiva predmetu odborný výcvik.

m) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode, ktoré sú uvedené v učebnom pláne školského vzdelávacieho programu.

Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v druhom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín, resp. 5 dní pri realizácii internátnou formou.

Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia.

Uskutočňuje sa jedno v každom ročníku štúdia, 6 hodín v teréne.

Kurz pohybových aktivít v prírode sa koná v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa jeden v 1. ročníku štúdia.

8. VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV UČEBNÉHO ODBORU 6445 H KUCHÁR

Stredná odborná škola obchodu a služieb, Nábrežie J. Kalinčiaka 1, 971 01 Prievidza považuje vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov za najvýznamnejšiu kategóriu celého procesu. Naším cieľom je poskytovať žiakovi spätnú väzbu, prostredníctvom ktorej získava informácie o tom, ako danú problematiku zvláda, ako dokáže zaobchádzať s tým, čo sa naučil, v čom sa zlepšil a v čom má ešte nedostatky. Hodnotenie žiaka vychádza z jasne stanovených cieľov a konkrétnych kritérií, ktorými sa dá jeho výkon zmerať. Preto neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia musí byť aj konkrétne odporúčanie alebo rada, ako má žiak ďalej postupovať, aby svoje nedostatky odstránil. Kontrolu vyučovacieho procesu budeme orientovať na skúšanie a hodnotenie žiakov.

Skúšanie

Počas skúšania budeme preverovať, čo žiak vie a čo nevie, alebo čo má vedieť, ako sa má zlepšiť v porovnaní sám so sebou alebo s kolektívom – zisťujeme stupeň dosiahnutia cieľov vyučovacieho procesu. Pri skúšaní využijeme širokú škálu rôznych spôsobov a postupov – individuálne, frontálne, skupinovo, priebežne alebo súhrne po ukončení tematického celku alebo na konci školského roka, ústne, písomne (didaktické testy, písomné cvičenia a úlohy, projekty, a pod.). Skúšaním budeme preverovať výkon žiaka z hľadiska jeho relatívneho výkonu (porovnáme výkon žiaka s výkonmi ostatných žiakov) alebo individuálneho výkonu (porovnáme jeho súčasný výkon s jeho prechádzajúcim výkonom). Pri každom skúšaní budeme preverovať výkon žiaka na základe jeho výkonového štandardu, ktorý je formulovaný v učebných osnovách každého vyučovacieho predmetu ako vzdelávací výstup. Dôležitou súčasťou skúšania je aj formatívne hodnotenie, ktoré považujeme za významnú súčasť motivácie žiaka do jeho ďalšej práce, za súčasť spätnej väzby medzi učiteľom a žiakom.

Hodnotenie

Cieľom **hodnotenie žiakov v škole** je poskytnúť žiakovi a jeho rodičom spätnú väzbu o tom, ako žiak zvládol danú problematiku, v čom má nedostatky a kde má rezervy.

Súčasťou hodnotenia je tiež povzbudenie do ďalšej práce, návod, ako postupovať pri odstraňovaní nedostatkov.

Hodnotenie žiakov budeme vyjadrovať rôznymi formami: slovom, číslom, známku. V rámci hodnotenia budeme preverovať výsledky činnosti žiakov podľa určených kritérií. Niektoré kritériá budú všeobecne platné pre všetky predmety, špecifické výkony žiakov budú hodnotené podľa stanovených kritérií hodnotenia.

Neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia žiaka je aj jeho správanie, prístup a postoje. Hodnotenie nikdy nesmie viesť k znižovaniu dôstojnosti, sebadôvery a sebaúcty žiaka.

8.1. Pravidlá hodnotenia žiakov

- **Počas štúdia** hodnotíme všetky **očakávané vzdelávacie výstupy**, ktoré sú formulované výkonovými štandardmi v učebných osnovách každého vyučovacieho predmetu. Ku každému vzdelávaciemu výstupu vymedzujeme kritériá hodnotenia, učebné zdroje, medzipredmetové vzťahy, metódy a prostriedky hodnotenia, ktoré sú v súlade s cieľmi vyučovacieho predmetu a jeho výchovnými a vzdelávacími stratégiami. Tým zabezpečíme komplexnosť vedomostí a ich aplikáciu.

Nasledujúce **pravidlá** sú **platné pre celé obdobie vzdelávania žiaka** a sú v súlade so spoločenskými výchovnými a vzdelávacími stratégiami na úrovni školy:

1. Hodnotenie zameriavame a formulujeme pozitívne
2. Žiak sa hodnotí podľa miery splnenia daných kritérií
3. Znáмка z vyučovacieho predmetu nezahŕňa hodnotenie správania žiaka
4. Vyučujúci klasifikujú iba prebrané a precvičené učivo
5. Žiak má dostatok času na učenie, precvičovanie a upevnenie učiva
6. Podklady pre hodnotenie a klasifikáciu získava vyučujúci hlavne: sledovaním výkonov a pripravenosti žiaka na vyučovanie, rôznymi druhmi písomných prác, analýzou výsledkov rôznych činností žiakov, konzultáciami s ostatnými vyučujúcimi a podľa potreby so psychologickými a sociálnymi pracovníkmi
7. Pri klasifikácii používa vyučujúci platnú klasifikačnú stupnicu
8. Výsledky žiakov posudzuje učiteľ objektívne
9. V predmete, v ktorom vyučujú viacerí učitelia, je výsledný stupeň klasifikácie stanovený po vzájomnej dohode
10. Písomné práce sú žiakom oznámené vopred, aby mali dostatok času na prípravu
11. Významným prvkom procesu učenia je práca s chybou

Pri hodnotení žiakov počas jeho štúdia jednotlivých predmetov sa podľa povahy predmetu zameriavame predovšetkým na:

- **Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou teoretického zamerania.**
Hodnotíme hlavne ucelenosť, presnosť, trvalosť osvojenia požadovaných poznatkov, kvalitu, rozsah získaných spôsobilostí, schopnosť uplatňovať osvojené poznatky a zručnosti pri riešení teoretických a najmä praktických úloh, pri výklade a hodnotení spoločenských a prírodných javov a zákonitostí. Posudzuje sa kvalita myslenia, jeho logika, samostatnosť a tvorivosť, aktivita v prístupe k činnostiam, záujem o tieto činnosti a vzťah k týmto činnostiam, výstižnosť a odborná jazyková správnosť ústneho a písomného prejavu, kvalita výsledkov činností, osvojené metódy samostatného štúdia.

Pri hodnotení vzdelávacích výstupov sa budú používať nasledovné všeobecné kritériá hodnotenia:

Žiak:

- Uplatnil osvojené poznatky, fakty, pojmy, definície, zákonitosti, vzťahy a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri vysvetľovaní a hodnotení spoločenských a prírodných javov
- Preukázal kvalitu a rozsah získaných vedomostí vykonávať požadované intelektuálne a motorické činnosti
- Prezentoval kvalitu myslenia, predovšetkým jeho logiku, samostatnosť a tvorivosť
- Mal aktívny prístup, záujem a vzťah k daným činnostiam
- Preukázal presný, výstižný, odborný a jazykovo správny ústny a písomný prejav
- Preukázal kvalitu výsledkov zadaných činností
- Osvojil si účinné metódy a formy štúdia
- **Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou praktického zamerania.**
Hodnotí sa vzťah k práci, pracovnému kolektívu a praktickým činnostiam, osvojenie praktických zručností a návykov, ovládanie účelných spôsobov práce, využívanie získaných teoretických vedomostí v praktických činnostiach, aktivita, samostatnosť, tvorivosť, iniciatíva v praktických činnostiach, kvalita výsledkov činnosti, organizácia vlastnej práce a pracoviska, udržiavanie poriadku na pracovisku, dodržiavanie predpisov o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, starostlivosť o životné prostredie, hospodárne využívanie surovín, materiálov a energie.

Pri hodnotení vzdelávacích výstupov sa budú používať nasledovné všeobecné kritériá hodnotenia:

Žiak:

- Si osvojil praktické zručnosti a návyky a ich využitie
- Preukázal vzťah k práci, pracovnému kolektívu, pracovným činnostiam, aktivitu, samostatnosť a tvorivosť
- Preukázal kvalitu výsledkov zadaných činností
- Zvládol efektívne spôsoby práce a organizáciu vlastnej práce ako aj pracoviska, udržiaval na pracovisku poriadok
- Dodržiaval predpisy o BOZP a starostlivosť o životné prostredie
- Hospodárne využíval suroviny, materiál, energiu, prekonal prekážky v práci
- Zvládol obsluhu a údržbu zariadení, používaných prístrojov, nástrojov a náradia, prekonal prekážky v práci

Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou výchovného zamerania.

Hodnotíme hlavne tvorivosť a samostatnosť prejavu, osvojenie potrebných vedomostí a zručností, ich tvorivú aplikáciu, poznávanie zákonitostí daných činností a ich uplatňovanie vo vlastnej činnosti, kvalitu prejavu, vzťah žiaka k činnostiam a jeho záujem o tieto činnosti, estetické vnímanie, prístup k umeleckému dielu a estetike spoločnosti, rešpekt k tradíciám, kultúrnemu a historickému dedičstvu našej krajiny, aktívne zapojenie sa do kultúrneho diania a športových akcií

Pri hodnotení vzdelávacích výstupov sa budú používať nasledovné všeobecné kritériá hodnotenia:

Žiak:

- Preukázal tvorivosť a samostatnosť prejavu
- Si osvojil potrebné vedomosti, skúsenosti, činností a ich tvorivú aplikáciu
- Prezentoval poznatky o zákonitostiach daných činností a uplatnil ich vo vlastnej činnosti
- Preukázal kvalitu prejavu
- Preukázal vzťah a záujem o dané činnosti
- Prezentoval estetické vnímanie, svoj prístup k umeleckému dielu a skomentoval estetické reakcie spoločnosti

Hodnotíme nasledovne:

- **Prácu v škole:** pripravenosť na vyučovanie, aktívne zapojenie sa do výučby, prezentácia vedomostí, zručností a kompetencií
- **Vzdelávacie výstupy:** podľa kritérií hodnotenia
- **Domácu prípravu:** formálne a podľa kritérií hodnotenia
- **Práce žiakov:** didaktické testy, písomné práce, úlohy, eseje, cvičenia, praktické cvičenia, projekty, skupinové projekty, cvičenia, prezentácie, súťaže, hry, simulácie a situačné štúdiá, výrobky, činnosti, a pod
- **Správanie:** v škole, na verejnosti, spoločenských aktivitách, odbornom výcviku, súťažiach, výstavách a pod

Obdobie hodnotenia:

- **Denne**
- **Mesačne**
- **Štvrťročne**
- **Polročne**
- **Ročne**

9. UČEBNÉ OSNOVY ODBORNÝCH PREDMETOV

Názov predmetu	CVIČENIA Z TECHNOLOGIE A STOLOVANIA
Časový rozsah výučby	I.r. 1 hod. týždenne, spolu 33 hodín II.r. 1 hod. týždenne, spolu 33 hodín
Ročník	prvý, druhý
Kód a názov študijného odboru	6445 H kuchár
Vyučovací jazyk	Slovenský

Charakteristika predmetu

V učebnom predmete **Cvičenia z technológie a stolovania** si majú žiaci praktickou činnosťou utvrdiť už získané vedomosti a návyky.

Cieľom predmetu je získať trvalé zručnosti, návyky a vedomosti z oblasti hygieny a bezpečnosti práce, povinností kuchára i čašníka, podávania jedál a nápojov ako i prípravy jedál a nápojov.

Žiaci si majú osvojiť praktické a hospodárne zaobchádzanie so surovinami, inventárom, energiou a vedieť si správne organizovať prácu.

Ťažiskom predmetu je získanie zručnosti a návykov pri základných tepelných úpravách, pri spracovaní potravín, v osvojovaní si pravidiel a techniky obsluhy, ako i gastronomických pravidiel.

Obsah učiva má úzke väzby na odborné predmety a hlavne na odborný výcvik. Pri cvičeniach sa využívajú vedomosti žiakov z technológie, stolovania, ekonomiky a organizácie a odborného výcviku.

V **I. ročníku** si žiaci precvičia jednoduchú obsluhu, predbežnú úpravu potravín, prípravu polievok a ich servis, prípravu šalátov a servis.

V **II. ročníku** je učivo zamerané na **zložitú obsluhu a tepelnú prípravu jedál z mäsa, rýb, hydiny.**

Súčasťou učiva v jednotlivých predmetoch je aj environmentálna výchova, ktorá sa objavuje v nasledovných prierezových témach:

1. Environmentálna výchova (ENV)-, ktorá vedie žiakov ku komplexnému pochopeniu vzájomných vzťahov medzi organizmami a vzťahom človeka k životnému prostrediu. Téma má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a hodnoty – poskytuje ucelený elementárny pohľad na okolitú prírodu a prostredie

-učí pozorovať, citlivo vnímať a hodnotiť dôsledky správania ľudí

-prispieva k osvojovaniu si základných schopností, zručností a návykov aktívneho zodpovedného prístupu k prostrediu v každodennom živote

Vyučuje sa v tematických celkoch:

I. ročník: I.TC- Úvod do predmetu

II. ročník: IV.TC- Pracovné činnosti spojené s prípravou surovín na tepelnú úpravu

2. Osobnostný a sociálny rozvoj (OSR)– má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a spoločnosť – odкрýva súvislosti medzi ekologickými, technicko-ekonomickými a sociálnymi javmi s dôrazom na význam preventívnej obozretnosti v konaní a ďalšie princípy udržateľnosti rozvoja spoločnosti. Vyučuje sa v celkoch: I. ročník: I.TC- Úvod do predmetu
II. ročník: I.TC- Príprava jedál z jatočného mäsa a ich servis vyššou formou jednoduchej obsluhy

3. Multikulturálna výchova (MUV) má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a svet práce – a realizuje sa prostredníctvom konkrétnych pracovných aktivít v prospech životného

prostredia. Umožňuje spoznávať význam a role rôznych profesií vo vzťahu k životnému prostrediu. Vyučuje sa v tematických celkoch.:

I. ročník: IV.TC- Príprava zeleninových šalátov, kompótov a ich servis

II. ročník: II.TC-Príprava jedál z rýb a ich servis vyššou formou zložitej obsluhy

4. Mediálna výchova (MEV) má vzťah k vzdelávacím oblastiam umenie a kultúra – poskytuje príležitosti na zamyslenie sa nad vzťahmi človeka a prostredia, vedie k uvedomovaniu si prírodného a sociálneho prostredia ako zdroja inšpirácie pre vytváranie kultúrnych a umeleckých hodnôt. Prispieva k vnímaniu estetickkej kvality prostredia a vyučuje sa v tematických celkoch:

I. ročník:III.TC- Podávanie polievok

II. ročník : V.TC- Príprava dezertov a ich servis pri stole host'a

5.Tvorba projektu a prezentačné činnosti (TPPC) má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a svet práce – a realizuje sa prostredníctvom konkrétnych pracovných aktivít v prospech životného prostredia. Umožňuje spoznávať význam a role rôznych profesií vo vzťahu k životnému prostrediu. Vyučuje sa v tematických celkoch.

I. ročník: III.TC- Podávanie polievok

II. ročník: V.TC- Príprava dezertov a ich servis pri stole host'a

**Učebná osnova : Cvičenia z technológie a stolovania – učebný odbor 6445 H kuchár
1. ročník - 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín**

<i>Tematický celok</i>	<i>Obsahový štandard</i>	<i>Výkonový štandard</i>
1. Úvod do predmetu 6h	Oboznámenie sa s tematickým plánom, cieľ predmetu, obsah učiva Bezpečnosť pri práci, ochrana zdravia, hygiena práce, pracoviska, Zásady spoločenského správania Správanie sa v reštaurácii, pri stole	Pochopiť význam a cieľ predmetu Vedieť uplatniť v praxi zásady BP Pochopiť zásady hygieny na pracovisku Ovládať a vedieť uplatniť zásady spoločenského správania a etikety riešenie problémov
2. TC Pracovné činnosti spojené s prípravou odbytového strediska 7h	Odbytové stredisko, pojem, účel, zariadenie Inventár na úseku obsluhy Dekorácie stola, reštauračná bielizeň Úprava a zakladanie obrúskov Príprava pracoviska na prevádzku	Poznať pojem odbytové stredisko, druhy, význam Definovať druhy zariadení v odbytových strediskách Poznať základné druhy inventára Vedieť rozlíšiť druhy reštauračnej bielizne, jej ošetrovanie Prehlbovať zručnosti pri nastieraní stolov
3. Podávanie polievok 7h	Význam a doba podávania polievok Druhy a rozdelenie polievok Spôsoby podávania polievok	Vysvetliť význam konzumácie polievok, poznať správny servis všetkých spôsobov servisu polievok,

		poznať inventár servis všetkých druhov polievok
4. Pracovné činnosti spojené s prípravou surovín na tepelnú úpravu 6h	Charakteristika mäsa jatočných zvierat, rozdelenie jatočných zvierat Rozdelenie hydiny a zveriny Predbežná úprava jatočného mäsa	Vysvetliť základné charakteristické znaky mäsa jatočných zvierat Poznať jednotlivé časti bravčového a hovädzieho mäsa a ich využitie Ovládať druhy a rozdelenie hydiny Poznať všetky spôsoby predbežnej úpravy jatočného mäsa
5. Príprava zeleninových šalátov, kompótov a ich servis 7h	Rozdelenie a druhy zeleniny Exotické druhy ovocia a zeleniny Príprava marinád a dresingov Príprava kompótov a zeleninových šalátov	Ovládať druhy zeleniny a ovocia a ich zadelenie do druhov Ovládať spôsoby predbežnej úpravy ovocia a zeleniny Ovládať spôsoby prípravy ovocných a zeleninových šalátov

*Učebná osnova : Cvičenia z technológie a stolovania – učebný odbor 6445 H kuchár
2.ročník - 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín*

<i>Tematický celok</i>	<i>Obsahový štandard</i>	<i>Výkonový štandard</i>
1. Príprava jedál z jatočného mäsa a ich servis vyššou formou jednoduchej obsluhy 9h	Jedlá pripravené dusením a ich servis Jedlá pripravené pečením a ich servis Jedlá na objednávku a ich servis	Ovládať prípravu jedál z jatočného mäsa všetkými spôsobmi technologickej úpravy
2. Príprava jedál z rýb a ich servis vyššou formou zložitej obsluhy 5h	Zásady práce pred zrakom host'a Tranžírovanie rýb	Poznať základy práce pred zrakom host'a, základy komunikácie, bezpečnosti pri práci pred host'om, anatómiu rýb a ovládať techniku tranžírovania
3. Príprava jedál z hydiny a ich servis 4h	Charakteristika hydiny, základné úpravy Tranžírovanie hydiny	Poznať základy práce pred zrakom host'a, základy komunikácie, spôsoby úpravy hydiny, anatómiu hydiny a ovládať techniku tranžírovania

4. Príprava jedál z cestovín a ich servis 4h	Cestoviny – rozdelenie, spôsoby prípravy 4.2 Príprava a servis jedál z cestovín	Poznať druhy a využitie cestovín, ich spôsoby prípravy a servis rôznych jedál z cestovín
5. Príprava dezertov a ich servis pri stole host'a 11h	Dezerty – charakteristika, význam podávania Studené múčniky Teplé múčniky, úprava flambovaním Flambovanie ovocia a zmrzlina	Ovládať druhy a rozdelenie dezertov, poznať význam podávania z gastronomického hľadiska, poznať zásady flambovania, práce pred host'om, komunikácie Poznať technológiu prípravy flambovaných múčnikov

***Učebná osnova : Cvičenia z technológie a stolovania – učebný odbor 6445 H kuchár
2.ročník - 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín***

<i>Tematický celok</i>	<i>Obsahový štandard</i>	<i>Výkonový štandard</i>
1. Príprava jedál z jatočného mäsa a ich servis vyššou formou jednoduchej obsluhy 9h	Jedlá pripravené dusením a ich servis Jedlá pripravené pečením a ich servis Jedlá na objednávku a ich servis	Ovládať prípravu jedál z jatočného mäsa všetkými spôsobmi technologickej úpravy
2. Príprava jedál z rýb a ich servis vyššou formou zložitej obsluhy 5h	Zásady práce pred zrakom host'a Tranžírovanie rýb	Poznať základy práce pred zrakom host'a, základy komunikácie, bezpečnosti pri práci pred host'om, anatómiu rýb a ovládať techniku tranžírovania
3. Príprava jedál z hydiny a ich servis 4h	Charakteristika hydiny, základné úpravy Tranžírovanie hydiny	Poznať základy práce pred zrakom host'a, základy komunikácie, spôsoby úpravy hydiny, anatómiu hydiny a ovládať techniku tranžírovania
4. Príprava jedál z cestovín a ich servis 4h	Cestoviny – rozdelenie, spôsoby prípravy 4.2 Príprava a servis jedál z cestovín	Poznať druhy a využitie cestovín, ich spôsoby prípravy a servis rôznych jedál z cestovín
5. Príprava dezertov a ich servis pri stole host'a 11h	Dezerty – charakteristika, význam podávania Studené múčniky Teplé múčniky, úprava flambovaním Flambovanie ovocia a zmrzlina	Ovládať druhy a rozdelenie dezertov, poznať význam podávania z gastronomického hľadiska, poznať zásady flambovania, práce pred host'om, komunikácie Poznať technológiu prípravy

		flambovaných múčnikov
--	--	-----------------------

Hodnotenie vzdelávacích výstupov

Stupeň hodnotenia

Kritériá hodnotenia

- výborný**
- porozumel téme
 - vedel samostatne rozprávať k danej téme
 - správne používal odbornú terminológiu
 - s istotou vysvetlil vzťahy medzi zadanými pojmi
 - odborne diskutoval k danej téme
 - využíval pomôcky a poskytnuté prostriedky pri odpovediach
 - prezentoval zadanú tému samostatne, komplexne, správne, vecne
 - bol schopný predniesť vlastné riešenie
 - výborne aplikoval poznatky na prax
 -
- chválitebný**
- porozumel téme
 - vedel samostatne rozprávať k danej téme
 - používal vhodnú odbornú terminológiu s malou pomocou
 - pri odpovedi využíval poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - danú tému prezentoval samostatne, komplexne a správne
 - vedel analyzovať danú tému
 - aplikoval poznatky na prax
 -
- dobrý**
- porozumel téme
 - vedel rozprávať k danej téme s malými nedostatkami
 - používal s pomocou pri odpovedi poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - danú tému prezentoval s pomocou
 - vedel odpovedať na pomocné otázky
 - s pomocou vedel analyzovať danú tému
 - s pomocou uviedol aplikáciu poznatkov na prax
- dostatočný**
- odklonil sa od témy
 - vedel rozprávať k danej téme len za pomoci doplňujúcich otázok
 - nepoužíval odbornú terminológiu
 - nevedel využiť ponúkané pomôcky
 - odpovedal nesamostatne, nekomplexne
 - nebol schopný prakticky aplikovať poznatky na prax
- nedostatočný**
- odklonil sa od témy, nepochopil tému
 - nevedel rozprávať k danej téme
 - nevedel používať poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - nevedel prezentovať danú tému
 - nereagoval ani na pomocné otázky

Názov predmetu	Potraviny a výživa
Časový rozsah výučby	prvý roč. 1 hodina týždenne, spolu 33 vyuč. hodín druhý roč. 1 hodina týždenne, spolu 33 vyuč. hodín tretí roč. 1 hodina týždenne, spolu 33 vyuč. hodín
Ročník	prvý, druhý, tretí
Kód a názov študijného odboru	6445 H kuchár
Vyučovaci jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu:

Cieľom vyučovacieho predmetu potraviny a výživa je poskytnúť žiakom základné vedomosti o potravinách, ich akosti, zložení a skladovaní.

Úlohou je oboznámiť žiakov s biologickou a energetickou hodnotou potravín a so zásadami racionálnej výživy, dodržiavania hygieny pri práci s potravinami a nápojmi, propagovať správnu výživu a jej uplatnenie v životospráve. Dôraz treba venovať dôležitosti hospodárneho využitia potravín, vzťahu k osobnej hygiene a hygiene prostredia.

Súčasťou učiva v jednotlivých predmetoch je aj environmentálna výchova, ktorá sa objavuje v nasledovných prierezových témach:

1. Environmentálna výchova(ENV)- , ktorá vedie žiakov ku komplexnému pochopeniu vzájomných vzťahov medzi organizmami a vzťahom človeka k životnému prostrediu.

Téma má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a hodnoty – poskytuje ucelený elementárny pohľad na okolitú prírodu a prostredie

- učí pozorovať, citlivo vnímať a hodnotiť dôsledky správania ľudí

- prispieva k osvojovaniu si základných schopností, zručností a návykov aktívneho zodpovedného prístupu k prostrediu v každodennom živote

Vyučuje sa v tematických celkoch:

I. ročník: III. TC- Hodnota potravín

IV. TC- Zásady správnej výživy

II. ročník: V. TC- Koreniny a pochutiny

III. ročník: I. TC- Progresívne potravinárske výrobky

2. Osobnostný a sociálny rozvoj (OSR)– má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek

a spoločnosť – odкрýva súvislosti medzi ekologickými, technicko-ekonomickými a sociálnymi javmi s dôrazom na význam preventívnej obozretnosti v konaní a ďalšie princípy udržateľnosti rozvoja spoločnosti. Vyučuje sa v tematických celkoch:

I. ročník: I. TC- Fyziológia ľudského tela

II. ročník: VI. TC- Tuky

VII. TC- Mäso a mäsové výrobky

III. ročník: II. TC- Nápoje

3. Multikulturálna výchova (MUV) má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a svet práce – a realizuje sa prostredníctvom konkrétnych pracovných aktivít v prospech životného prostredia. Umožňuje spoznávať význam a role rôznych profesií vo vzťahu k životnému prostrediu. Vyučuje sa v tematických celkoch:

I. ročník: IV. TC- Zásady správnej výživy

II. ročník: VIII. TC- Mäsové výrobky

III. ročník: II. TC- Nápoje

4. Mediálna výchova (MEV) má vzťah k vzdelávacím oblastiam umenie a kultúra –

poskytuje príležitosti na zamyslenie sa nad vzťahmi človeka a prostredia, vedie

k uvedomovaniu si prírodného a sociálneho prostredia ako zdroja inšpirácie pre vytváranie

kultúrnych a umeleckých hodnôt. Prispieva k vnímaniu estetickje kvality prostredia a vyučuje sa v tematických celkoch:

III. ročník: II. TC- Nápoje

5. Tvorba projektu a prezentačné činnosti (TPPC) má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a svet práce – a realizuje sa prostredníctvom konkrétnych pracovných aktivít v prospech životného prostredia. Umožňuje spoznávať význam a role rôznych profesií vo vzťahu k životnému prostrediu. Vyučuje sa v tematických celkoch:

I. ročník: III. TC- Hodnota potravín

IV. TC- Zásady správnej výživy

II. ročník: VIII. TC- Mäsové výrobky

III. ročník: II. TC- Nápoje – prezentácie

Cieľ:

Cieľom vyučovacieho predmetu potraviny a výživa je poskytnúť žiakom základné vedomosti o potravinách, ich akosti, zložení a skladovaní.

Učebná osnova : Potraviny a výživa

6445 H kuchár

1. ročník - 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín

<i>Tematický celok</i>	<i>Obsahový štandard</i>	<i>Výkonový štandard</i>
1. Potraviny 12 h	Význam racionálnej výživy, zásady, pyramída výživy Potraviny- pojem, pôvod, druhy, charakteristika Bielkoviny - stavebné zložky Sacharidy a tuky-energetické zložky potravín Vitamíny -ochranné zložky potravín Minerálne látky – ochranné zložky potravín Akosť potravín a jej zisťovanie Konzervovanie, uskladňovanie, ošetrovanie potravín Hygiena pri práci, osobná hygiena, hygiena potravín Alimentárne nákazy a otravy HACCP-pojem, zákl. princípy Bezpečnosť pri práci - pracov níci spoloč. stravovania	charakterizovať pojmy a rozlišovať potraviny pôvodu, druhu a správne určiť pôvod potravín popísať zloženie potravín vysvetliť význam bielkovín, lipidov a sacharidov vo výžive vysvetliť rozdelenie a význam vitamínov, minerálnych látok, vody a vláknin vo výžive popísať zásady a podmienky skladovania potravín, vysvetliť požiadavky na skladovanie niektorých druhov potravín, popísať druhy konzervovania uviesť najrozšírenejšie nákazy z potravín vysvetliť hygienu pri práci s potravinami poznať základné bezpeč. predpisy ZSS

<p>2. Hodnota potravín 3 h</p>	<p>Biologická hodnota potravín Energetická hodnota potravín Výživová hodnota potravín, vzájomné pomery živín</p>	<p>vysvetliť pojmy uviesť jednotku biologickej hodnoty potravín vysvetliť väzbu na príslušné skupiny živín, uplatniť vedomosti pri zostavovaní jedálnych a nápoj. lístkov</p>
<p>3. Ovocie, zelenina, zemiaky strukoviny, huby 8 h</p>	<p>Zloženie, druhy, skladovanie ovocia Konzervovanie ovocia , výrobky z ovocia Zloženie, druhy zeleniny, chyby Konzervovanie a skladovanie zeleniny Zemiaky - zloženie, vlastnosti, druhy, využitie, skladovanie Strukoviny - zloženie, druhy, použitie, skladovanie Huby- zloženie, rozdelenie, použitie, konzervovanie</p>	<p>objasniť použitie ovocia a zeleniny v kuchyni a pri zоста vovaní jedálneho a nápojového lístka uviesť zloženie, rozdelenie a význam zemiacov vo výžive popísať rôzne spôsoby uskladnenia zemiakov v kuchyni uviesť zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive, popísať rôzne formy konzervovania vo výžive, uskladnenia strukovín, použitie strukovín v kuchyni poznať význam húb vo výžive, popísať konzervovanie a použitie v kuchyni</p>
<p>4. Koreniny a pochutiny 10 h</p>	<p>Koreniny - význam vo výžive, rozdelenie Charakteristika jednotlivých druhom korenín, použitie Koreninové zmesi a polievkové prípravky Povzbudivé pochutiny - káva, kávoviny Čaj Kakao Čokoláda Ostatné pochutiny – kuchynská soľ, ocot Nakladacie soli</p>	<p>uviesť rozdelenie a význam korenín a pochutín vo výžive charakterizovať vybrané druhy korenia ovládať spôsoby využívania korenín pri príprave jedál popísať spôsoby dochucovania a prípravy jedál uviesť výrobu kávy a kávovín uviesť druhy čajov poznať výrobu kakaa, čokolády a ich využitie v stravovaní objasniť význam octu a kuchynskej soli, spôsoby ich využitia v konzervovaní</p>

Učebná osnova : Potraviny a výživa 6445 H kuchár
2. Ročník - 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín

<i>Tematický celok</i>	<i>Obsahový štandard</i>	<i>Výkonový štandard</i>
<p>1. Obilniny 7 h</p>	<p>Význam a charakteristika obilnín</p> <p>Druhy obilnín a ich zloženie</p> <p>Mlynské výrobky</p> <p>Múky</p> <p>Cestoviny</p> <p>Pekárske výrobky – chlieb, bežné pečivo, jemné pečivo</p> <p>Kypriace prostriedky</p>	<p>Načrtnúť stavbu obilného zrna</p> <p>Vysvetliť zloženie, význam obilnín vo výžive</p> <p>Vymenovať jednotlivé druhy obilnín Uviesť druhy mlynských výrobkov</p> <p>Objasniť ich použitie v stravovaní</p> <p>Stručne popísať výrobu chleba</p> <p>Vymenovať trhové druhy chleba a pekárenských výrobkov</p> <p>Klasifikovať cestoviny podľa jednotlivých výrobných surovín, tvaru a konečnej úpravy</p> <p>Uviesť chyby a podmienky sklad. mlynských, pekárenských výrobkov a cestovín</p>
<p>2. Sladidlá 2 h</p>	<p>Cukor, význam vo výžive, druhy</p> <p>Včelí med, syntetické sladidlá</p>	<p>Vymenovať trhové druhy cukru</p> <p>Popísať výrobu cukru</p> <p>Vymenovať vlastnosti, druhy a význam sladidiel</p> <p>Objasniť význam, zloženie a druhy medu</p>
<p>3. Vajcia 2 h</p>	<p>Výživové hľadisko, zloženie, triedenie, akostné hodnotenie</p> <p>Skladovanie, chyby,</p>	<p>Načrtnúť stavbu vajca</p> <p>Vymenovať zákl. potravinové zložky vajec</p> <p>Popísať metódy zisťovania kvality vajec</p>

	<p>konzervovanie, nákazy</p>	<p>Vysvetliť triedenie vajec podľa PK</p> <p>Vymenovať chyby vajec</p> <p>Vysvetliť skladovanie a spôsoby konzervácie vajec</p> <p>Charakterizovať salmonelózu</p>
<p>4. Mlieko a výrobky 5h z mlieka</p>	<p>Mlieko – význam, zloženie, druhy</p> <p>Mliečne výrobky – smotana, maslo, kyslomliečne výrobky</p> <p>Sladké syry</p> <p>Kyslé a topené syry</p> <p>Mliečne nápoje</p>	<p>Zdôvodniť význam mlieka vo výžive</p> <p>Popísať jednotlivé spôsoby spracovania a ošetrovania mlieka</p> <p>Charakterizovať jednotlivé zložky mlieka</p> <p>Vysvetliť princípy výroby jednotlivých druhov mliečnych výrobkov, vymenovať ich trhové druhy</p> <p>Písať význam syrov vo výžive</p> <p>Rozdeliť syry podľa zrenia, spôsobu výroby</p> <p>Uviesť podmienky skladovania zákl. druhov mliečnych výrobkov</p>
<p>5. Tuky 2 h</p>	<p>Rastlinné tuky</p> <p>Živočíšne tuky</p> <p>Upravované tuky</p>	<p>Určiť postavenie tukov v zdravej výžive</p> <p>Uviesť zloženie a rozdelenie tukov</p> <p>Vysvetliť vzťah medzi konzistenciou tukov a ich zložením</p> <p>Uviesť pôvod a význam rastlinných a živočíšnych tukov vo výžive</p> <p>Popísať výrobu oleja a živočíšnych a živočíšnych tukov</p> <p>Uviesť rozdelenie olejov, rastlinných a živočíšnych tukov</p> <p>Objasniť rozdiely medzi marg.</p>

		<p>a SPT</p> <p>Vysvetliť princíp stužovania tukov</p>
<p>6. Mäso a výrobky z mäsa 15 h</p>	<p>Zloženie a rozdelenie mäsa</p> <p>Zrenie mäsa a označovanie</p> <p>Chyby mäsa</p> <p>Akosť a konzervovanie mäsa</p> <p>Doprava a skladovanie mäsa</p> <p>Hovädzie a teľacie mäso</p> <p>Bravčové mäso</p> <p>Ostatné druhy mias JZ</p> <p>Ostatné použiteľné časti JZ</p> <p>Mäsové výrobky</p> <p>Mäsové konzervy</p> <p>Hodnotenie MV</p> <p>Hydina</p> <p>Zverina</p> <p>Ryby, kôrovce, mäkkýše</p>	<p>vysvetliť pojem mäso</p> <p>Vymenovať potravinové zložky, ktoré mäso obsahuje</p> <p>Rozdeliť mäso podľa pôvodu</p> <p>Vysvetliť proces zrenia mäsa</p> <p>Uviest' podmienky skladovania mäsa</p> <p>Charakterizovať jednotlivé druhy mias JZ (bravčové, hov., teľacie, ostatné)</p> <p>Uviest' jednotlivé časti – trhové druhy mias JZ</p> <p>Vymenovať charakt. znaky akosti jednotlivých druhov mias</p> <p>Uviest' rozdiely medzi baraním, jahňacím, konským, králičím mäsom</p> <p>Uviest' použitie a význam vnútorností vo výžive</p> <p>Rozdeliť MV podľa spôsobu výroby</p> <p>Uviest' zloženie údenárskych výrobkov, ich význam vo výžive</p> <p>Vymenovať druhy konzerv podľa obsahu mäsitej náplne</p> <p>Vysvetliť príčiny kazení mäsových konzerv</p> <p>Charakterizovať zloženie hydínového mäsa</p> <p>Uviest' význam hydiny vo výžive</p>

		<p>Vysvetliť príčiny nákazy hydínového mäsa</p> <p>Roztriediť jednotlivé druhy hydínového mäsa</p> <p>Objasniť výživové hľadisko diviny a vlastnosti diviny</p> <p>Stručne popísať 6 druhov zveriny</p> <p>Uviest' vlastnosti, zloženie, význam rýb vo výžive</p> <p>Charakterizovať vybrané druhy sladkovodných a morských rýb</p> <p>Popísať spôsoby konzervovania rybacieho mäsa</p> <p>Objasniť príčiny nákazy rybacieho mäsa</p> <p>Vymenovať výživové zložky mäsa kôrovcov a mäkkýšov</p> <p>Stručne charakterizovať najdôlež. kôrovce, lastúr., mäkkýše z hľadiska výživy</p> <p>Vymenovať spôsoby konzervovania kôr., last., mäkkýšov</p>
--	--	---

Učebná osnova: Potraviny a výživa - 6445 H kuchár

3. Ročník - 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín

<i>Tematický celok</i>	<i>Obsahový štandard</i>	<i>Výkonový štandard</i>
<p>1. Progresívne potravinárske výrobky 4 h</p>	<p>Polotovary</p> <p>Hotové výrobky</p> <p>Mraziarenské výrobky</p> <p>Použitie potravinárskych výrobkov v súčasnej gastronómii</p>	<p>Charakterizovať jednotlivé skupiny polotovarov, hotových výrobkov a mraziarenských výrobkov využívaných v ZSS</p> <p>Zdôvodniť význam polotovarov a mrazených výrobkov vo výžive a pri príprave jedál</p> <p>Uviest' podmienky ich skladovania</p>

2. Nápoje	29 h	Rozdelenie nápojov	Určiť postavenie nápojov v zdravej výžive
		Uviesť rozdelenie a zaradenie nápojov vo výžive z gastronomického hľadiska	
		Studené nealkoholické nápoje	Uviesť výživové hľadisko nápojov vo výžive, pitný režim
		Pitná voda	Uviesť vlastnosti a zloženie pitnej vody
		Sódová a minerálna voda	Definovať pojmy sódová voda a minerálne vody
		Ovocné a zeleninové nápoje	Klasifikovať minerálne vody
		Mlieko a mliečne výrobky	Uviesť vlastnosti a zloženie ovocných a zeleninových nápojov
		Teplé nealkoholické nápoje	Definovať pojmy: koncentrát, sirup, limonáda, nektár
		Káva – druhy, výroba	Charakterizovať výživné mliečne nápoje
		Čaj – pestovanie, druhy	Objasniť zloženie a druhy limonád
		Ostatné teplé nápoje	Definovať pojem káva
		Alkoholické nápoje	Stručne popísať pestovanie a spôsoby získavania surovej kávy
		Pivo – suroviny na výrobu piva	Objasniť zmeny kávy pri pražení
		Skladovanie, akosť, chyby piva	Vymenovať druhy kávy
		Význam piva, druhy piva	Vysvetliť pojem kávovinu
		Víno – charakteristika a odrody viniča	Uviesť vlastnosti a zloženie čajov
		Výroba vína, rozdelenie vína	Klasifikovať čaje podľa veľkosti, druhu listov, pôvodu ich spracovania, pôvodu
		Význam vína	Objasniť výživové hľadisko kakaa
		Výroba šumivého vína	a čokolády
		Posudzovanie, choroby a chyby vína	Vymenovať druhy kakaa
		Liehoviny – charakteristika, rozdelenie	a čokolády
		Výroba liehovín	Popísať výrobu kakaového prášku
		Ošetrovanie, druhy liehovín	a čokolády
		Miešané nápoje, charakteristika	Porovnať obsah kofeínu v povzbudzujúcich pochutinách
		Rozdelenie miešaných nápojov	Určiť kvalitu kávy a doporučiť
		Suroviny na prípravu miešaných nápojov	Vysvetliť význam kávy v štýle života
		Spôsoby prípravy miešaných nápojov	Ovládať výrobu a prípravu kávy, čaju
		Zásady pri príprave miešaných nápojov	Vymenovať suroviny na výrobu piva
		Skupiny miešaných nápojov	
		Barman a gastronómia	

		<p>Poznať potravinové zložky obsiahnuté v pive</p> <p>Stručne popísať výrobu piva, skladovanie</p> <p>Vymenovať druhy piva, chyby Uviesť charakteristiku, suroviny na výrobu vína, pestovateľské oblasti v SR</p> <p>Klasifikovať víno podľa vinárskeho zákona</p> <p>Popísať výrobu prírodného vína, skladovanie</p> <p>Vymenovať chyby a choroby vína</p> <p>Definovať pojem šumivé a tokajské víno</p> <p>Popísať výrobu šumivého vína</p> <p>Uviesť charakteristiku, suroviny na výrobu liehovín</p> <p>Popísať výrobu jednotlivých skupín liehovín</p> <p>Stručne charakterizovať najdôležitejšie druhy nesladkých destilátov a likérov</p> <p>Definovať pojem miešané nápoje Poznať a vysvetliť suroviny vhodné na miešané nápoje</p> <p>Poznať základné spôsoby prípravy miešaných nápojov</p> <p>Vymenovať výživové hodnoty používaných surovín</p>
--	--	---

Hodnotenie vzdelávacích výstupov

Stupeň hodnotenia

výborný

- porozumel téme
- vedel samostatne rozprávať k danej téme
- správne používal odbornú terminológiu
- s istotou vysvetlil vzťahy medzi zadanými pojmami
- odborne diskutoval k danej téme
- využíval pomôcky a poskytnuté prostriedky pri odpovediach
- prezentoval zadanú tému samostatne, komplexne, správne, vecne
- bol schopný predniesť vlastné riešenie

Kritériá hodnotenia

- výborne aplikoval poznatky na prax

chválitebný

- porozumel téme
- vedel samostatne rozprávať k danej téme
- používal vhodnú odbornú terminológiu s malou pomocou
- pri odpovedi využíval poskytnuté pomôcky a prostriedky
- danú tému prezentoval samostatne, komplexne a správne
- vedel analyzovať danú tému
- aplikoval poznatky na prax

dobrý

- porozumel téme
- vedel rozprávať k danej téme s malými nedostatkami
- používal s pomocou pri odpovedi poskytnuté pomôcky a prostriedky
- danú tému prezentoval s pomocou
- vedel odpovedať na pomocné otázky
- s pomocou vedel analyzovať danú tému
- s pomocou uviedol aplikáciu poznatkov na prax

dostatočný

- odklonil sa od témy
- vedel rozprávať k danej téme len za pomoci doplňujúcich otázok
- nepoužíval odbornú terminológiu
- nevedel využiť ponúkané pomôcky
- odpovedal nesamostatne, nekomplexne
- nebol schopný prakticky aplikovať poznatky na prax

nedostatočný

- odklonil sa od témy, nepochopil tému
- nevedel rozprávať k danej téme
- nevedel používať poskytnuté pomôcky a prostriedky
- nevedel prezentovať danú tému
- nereagoval ani na pomocné otázky

Názov predmetu	REGIONÁLNA GASTRONÓMIA
Časový rozsah výučby	1 hod./týždenne, spolu 33 hodín
Ročník	Prvý, druhý
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár
Vyučovací jazyk	slovenský

1. Cieľ predmetu

Cieľom tohto predmetu je prehĺbiť u žiakov odborné vedomosti, pričom sa užšie špecializuje na gastronómiu jednotlivých regiónov. Vychádza sa pritom z histórie stravovacích zvykov našich predkov v porovnaní s najnovšími poznatkami súčasnej gastronómie. Prenesenie tradícií nášho národa do moderného poňatia gastronómie prinesie možnosti oživenia ponuky služieb v spoločnom stravovaní.

Žiaci v prvom ročníku nadobudnú poznatky z oblasti zásad správneho stravovania, spojené s osobitosťami jednotlivých regiónov, príprav výrobkov studenej kuchyne, polievok, omáčok, bezmäsitých jedál a mäsitých pokrmov, teplých a studených múčnikov, typických jedál pri rôznych sviatočných príležitostiach a tradíciách v nadväznosti na región.

Súčasťou učiva v jednotlivých predmetoch je aj environmentálna výchova, ktorá sa objavuje v nasledovných prierezových témach:

1. **Environmentálna výchova** - , ktorá vedie žiakov ku komplexnému pochopeniu vzájomných vzťahov medzi organizmami a vzťahom človeka k životnému prostrediu. Téma má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a hodnoty – poskytuje ucelený elementárny pohľad na okolitú prírodu a prostredie
 - učí pozorovať, citlivo vnímať a hodnotiť dôsledky správania ľudí
 - prispieva k osvojovaniu si základných schopností, zručností a návykov aktívneho zodpovedného prístupu k prostrediu v každodennom živote

Vyučuje sa vo všetkých tematických celkoch.
2. **Osobnostný a sociálny rozvoj** – má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a spoločnosť – odкрýva súvislosti medzi ekologickými, technicko-ekonomickými a sociálnymi javmi s dôrazom na význam preventívnej obozretnosti v konaní a ďalšie princípy udržateľnosti rozvoja spoločnosti. Vyučuje sa vo všetkých tematických celkoch.
3. **Multikulturálna výchova** má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a svet práce – a realizuje sa prostredníctvom konkrétnych pracovných aktivít v prospech životného prostredia. Umožňuje spoznávať význam a role rôznych profesií vo vzťahu k životnému prostrediu. Vyučuje sa vo všetkých tematických celkoch.
4. **Mediálna výchova** má vzťah k vzdelávacím oblastiam umenie a kultúra – poskytuje príležitosti na zamyslenie sa nad vzťahmi človeka a prostredia, vedie k uvedomovaniu si prírodného a sociálneho prostredia ako zdroja inšpirácie pre vytváranie kultúrnych a umeleckých hodnôt. Prispieva k vnímaniu estetickej kvality prostredia a vyučuje sa vo všetkých tematických celkoch.
5. **Tvorba projektu a prezentačné činnosti** má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a svet práce – a realizuje sa prostredníctvom konkrétnych pracovných aktivít v prospech životného prostredia. Umožňuje spoznávať význam a role rôznych profesií vo vzťahu k životnému prostrediu. Vyučuje sa vo všetkých tematických celkoch.

Učebné zdroje:

Kerekréty, J.: HACCP v praxi

Matejka, M., Balogová, I.: Technológia, SPN Mladé letá, Bratislava, 1982, ISBN 80-08-02094-6

Verčimáková, L. a kol.: Technológia prípravy pokrmov, SPN Bratislava 2007, ISBN 978-80-10-00894-0

Brhlík, E., Romaňuk, J.,: Technológia, SPN Bratislava 1997, ISBN 80-08-02616-2

Babilon, J.,: Prvá kuchárska kniha, Bratislava, Tatran, 1989 ISBN 80-222-0119-7

Fischerová, A.: Horehronie vita, varí, ponúka, Martin, Matica slovenská, 2005, ISBN 80-89208-22-3

Letavayová, S.: Kanianka, Trnava 2006, Conpress, ISBN 80-85413-59-0

Savarin, B.: Fyziológia chuti, Bratislava, Tatran, 1987

Stoličná – Mikolajová, R.: Kuchyňa našich predkov, Bratislava, Veda, 2001, ISBN 80-224-0680-5

Aktuálne internetové zdroje

Katalógy, prezentácie

Učebná osnova : Regionálna gastronómia – učebný odbor 6445 H kuchár

1. ročník - 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
1. Zásady regionálnej gastronómie 4h	Oboznámenie sa s predmetom, hygiena, bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci Najpoužívanejšie suroviny v slovenskej kuchyni, pochutiny Zmena v stravovaní v poslednom období (convenience)	Ovládať zásady hygieny a bezpečnosti pri práci a vedieť ich aplikovať do praxe Osvojiť si vedomosti z histórie stravovania Ovídať prehľad v surovinách slovenskej kuchyne Poznať význam convenience
2. Úpravy jedál v klasickej tradičnej a modernej slovenskej kuchyni 6h	Príprava jedál spojená s tradíciami vianočných, veľkonočných sviatkov, svadba, rodinné udalosti Gastronomické tradície a zvyky miestneho regiónu Prešporská kuchyňa, výroba vína na prešporskom území	Vymenovať tradičné sviatočné jedlá, vedieť ich význam prípravy pri danej príležitosti Ovládať miestne zvyklosti v stravovaní Popísať hlavné znaky prešporskej kuchyne, ovládať históriu výroby vína
3. Regionálna studená kuchyňa 5h	Studené jedlá a predjedlá – všeobecne Príprava šalátov- zložité šaláty, príprava dressingov, studených omáčok Pečené plnené mäsa, vhodné použitie mäsových výrobkov a údenín Príprava studených polievok	Ovládanie tých postupov pri príprave predjedál Ovládať tých postupy prípravy dressingov a studených omáčok Poznať tých postupy pečeného plneného Ovládať prípravu studených polievok

4. Polievky 4h	Príprava hnedých, bielych, desiatových polievok Polievky z rýb, zveriny, baraniny Typické slovenské polievky	Ovládať tchg postupy prípravy desiatových polievok Ovládať tchg postupy prípravy slovenských polievok
5. Mäsité a bezmäsité jedlá 11 h	Tradiície, história pôvodu jedál slovenskej kuchyne, mäso v našej kuchyni - všeobecne Domáca zabíjačka Jedlá z baranieho, kozľacieho a králičieho mäsa Jedlá zo zveriny Jedlá z hydiny a rýb Regionálne špeciality Bezmäsité regionálne jedlá z obilnín, zemiakov a syrov Jedlá zo strukovín, cestovín, ryže Jedlá zo zeleniny, vajec a húb	Poznať históriu jedál a použitie mäsa v našej kuchyni Využitie bravč. mäsa v slovenskej kuchyni poznať výrobky domácej zabíjačky Poznať rozdelenie a využitie zveriny Ovládať tchg postupy spracovania hydiny a rýb Poznať regionálne špeciality Využitie bezmäsitých jedál v slovenskej kuchyni Ovládať tchg postupy spracovania zeleniny, vajec a húb
6. Regionálne múčniky 3 h	Múčniky – obilninové kaše, múčniky z liateho, zemiakového a piškótového cesta Tradičné slovenské múčniky z kysnutého cesta – kapustníky, šišky	Mať prehľad v múčnikoch, spôsoboch ich prípravy, poznať technologické postupy prípravy rôznych druhov ciest Ovládať tchg postupy pri príprave tradičných slovenských múčnikoch Poznať a vedieť uplatniť prípravu

Učebná osnova : Regionálna gastronómia – učebný odbor 6445 H kuchár
2.ročník - 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín

<i>Tematický celok</i>	<i>Obsahový štandard</i>	<i>Výkonový štandard</i>
Úvod do predmetu 1h	Všeobecná charakteristika cudzích kuchýň	Pochopiť nutnosť poznania gastronomických rozdielov a zvyklostí iných národov
1. Stredná Európa 6h	Česko – vepřo, knedlo, víno... Rakúsko, Poľsko Maďarsko, Nemecko Švajčiarsko – vlast' výborných syrov	Poznať charakteristické jedlá českej kuchyne Charakterizovať gastronómiu Rakúska, stravovacie zvyklosti Poliakov Poznať charakteristické suroviny a jedlá maďarskej kuchyne Ovládať prípravu jedál

		a zvyklosti Nemcov, charakterizovať švajčiarsku kuchyňu
2. Severná Európa 4h	Nórsko ,Dánsko Fínsko, Švédsko	Poznať hlavné suroviny a jedlá škandinávskej kuchyne
3. Južná Európa 10h	Bulharsko, Rumunsko Chorvátsko, Slovinsko – kde sa vínu darí, tam sa dobře varí Taliano, Turecko Grécko, Korzika, Sardínia – vôňa a chuť ostrovných pokrmov Španielsko a Portugalsko Francúzsko – gastronomická veľmoc	Poznať hlavné suroviny a stravovacie zvyklosti balkánskych krajín Ovládať stravovacie zvyklosti Talianov a Turkov a ich typické suroviny na prípravu jedál Poznať gastronómiu ostrovných štátov a ich typické jedlá Poznať gastronómiu ostrovných štátov a ich typické jedlá Charakterizovať stravovacie zvyklosti a tradičné jedlá Pyrenejského polostrova A typické znaky francúzskej gastronómie
4. Západná Európa 4h	Belgicko, Holandsko, Luxembursko Veľká Británia	Poznať typické znaky jednotlivých krajín Beneluxu Ovládať typické suroviny na prípravu jedál na britských ostrovoch
5. Východná Európa a Ázia 5h	Rusko India, Japonsko Čína Spojené arabské emiráty – symfónia farieb, vôní a pôžitkov	Poznať pohostinnosť a rozmanitosť ruskej kuchyne Ovládať prípravu tradičných jedál indickej kuchyne Charakterizovať typické suroviny a jedlá d'alekého východu Poznať stravovacie zvyklosti a gastronomické zaujímavosti Arabov
6. Amerika 3h	Kanada USA Južná Amerika	Charakterizovať rozmanitosť jedál kanadskej kuchyne Poznať všeobecné stravovacie zvyklosti obyvateľov USA Ovládať charakteristické jedlá obyvateľov Južnej Ameriky

Hodnotenie vzdelávacích výstupov

Stupeň

hodnotenia Kritériá hodnotenia

- | | |
|---------------------|--|
| výborný | <ul style="list-style-type: none">- porozumel téme- vedel samostatne rozprávať k danej téme- správne používal odbornú terminológiu- s istotou vysvetlil vzťahy medzi zadanými pojmami- odborne diskutoval k danej téme- využíval pomôcky a poskytnuté prostriedky pri odpovediach- prezentoval zadanú tému samostatne, komplexne, správne, vecne- bol schopný predniesť vlastné riešenie- výborne aplikoval poznatky na prax |
| chválitebný | <ul style="list-style-type: none">- porozumel téme- vedel samostatne rozprávať k danej téme- používal vhodnú odbornú terminológiu s malou pomocou- pri odpovedi využíval poskytnuté pomôcky a prostriedky- danú tému prezentoval samostatne, komplexne a správne- vedel analyzovať danú tému- aplikoval poznatky na prax |
| dobrý | <ul style="list-style-type: none">- porozumel téme- vedel rozprávať k danej téme s malými nedostatkami- používal s pomocou pri odpovedi poskytnuté pomôcky a prostriedky- danú tému prezentoval s pomocou- vedel odpovedať na pomocné otázky- s pomocou vedel analyzovať danú tému- s pomocou uviedol aplikáciu poznatkov na prax |
| dostatočný | <ul style="list-style-type: none">- odklonil sa od témy- vedel rozprávať k danej téme len za pomoci doplňujúcich otázok- nepoužíval odbornú terminológiu- nevedel využiť ponúkané pomôcky- odpovedal nesamostatne, nekomplexne- nebol schopný prakticky aplikovať poznatky na prax |
| nedostatočný | <ul style="list-style-type: none">- odklonil sa od témy, nepochopil tému- nevedel rozprávať k danej téme- nevedel používať poskytnuté pomôcky a prostriedky- nevedel prezentovať danú tému- nereagoval ani na pomocné otázky |

Názov predmetu	STOLOVANIE
Časový rozsah výučby	1 hod./ týždeň spolu 33 hodín
Ročník	prvý, druhý
Kód a názov študijného odboru	6445 H kuchár
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

V učebnom predmete stolovanie majú žiaci získať základné vedomosti a zručnosti z práce na úseku obsluhy. Cieľom predmetu je poskytnúť žiakom vedomosti o technike jednoduchej, zložitej a slávnostnej obsluhy, systémoch a formách predaja jedál a nápojov. Súčasťou učiva v jednotlivých predmetoch je aj environmentálna výchova, ktorá sa objavuje v nasledovných prierezových témach:

Environmentálna výchova - , ktorá vedie žiakov ku komplexnému pochopeniu vzájomných vzťahov medzi organizmami a vzťahom človeka k životnému prostrediu. Téma má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a hodnoty – poskytuje ucelený elementárny pohľad na okolitú prírodu a prostredie

- učí pozorovať, citlivo vnímať a hodnotiť dôsledky správania ľudí
- prispieva k osvojovaniu si základných schopností, zručností a návykov aktívneho zodpovedného prístupu k prostrediu v každodennom živote

Vyučuje sa v tematických celkoch:

III. ročník: II. TC- Pivo a pivné zariadenia

Osobnostný a sociálny rozvoj – má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a spoločnosť – odкрýva súvislosti medzi ekologickými, technicko-ekonomickými a sociálnymi javmi s dôrazom na význam preventívnej obozretnosti v konaní a ďalšie princípy udržateľnosti rozvoja spoločnosti. Vyučuje sa v tematických celkoch:

III. ročník: III. TC-Vinárne

VI. TC- Slávnostné stolovanie

Multikulturálna výchova má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a svet práce – a realizuje sa prostredníctvom konkrétnych pracovných aktivít v prospech životného prostredia. Umožňuje spoznávať význam a role rôznych profesií vo vzťahu k životnému prostrediu. Vyučuje sa v tematických celkoch:

III. ročník: VI. TC- Slávnostné stolovanie

Mediálna výchova má vzťah k vzdelávacím oblastiam umenie a kultúra – poskytuje príležitosti na zamyslenie sa nad vzťahmi človeka a prostredia, vedie k uvedomovaniu si prírodného a sociálneho prostredia ako zdroja inšpirácie pre vytváranie kultúrnych a umeleckých hodnôt. Prispieva k vnímaniu estetickkej kvality prostredia a vyučuje sa v tematických celkoch:

III. ročník: IV. TC- Kaviarne

Tvorba projektu a prezentačné činnosti má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a svet práce – a realizuje sa prostredníctvom konkrétnych pracovných aktivít v prospech životného prostredia. Umožňuje spoznávať význam a role rôznych profesií vo vzťahu k životnému prostrediu. Vyučuje sa v tematických celkoch:

III. ročník: V. TC- Miešané nápoje

Učebná osnova Stolovanie**Učebný odbor 6 444 H kuchár****3. ročník: 1 hod. týždenne, spolu 33 vyuč. hodín**

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
1.TC Zložitá obsluha 3 vyuč. h.	Charakteristika, podávanie predjedál a polievok Podávanie hlavných jedál Podávanie múčnikov, syrov, dezertov	Poznať charakteristiku a formy zložitej obsluhy, spôsoby podávania predjedál a polievok Ovládať spôsoby podávania hlavných jedál Vedieť spôsob podávania múčnikov, syrov a dezertov
2.TC Pivo a pivné zariadenie 2 vyuč. h.	Pivné zariadenie a jeho údržba, skladovanie, chyby piva Čapovanie, podávanie a ošetrovanie piva	Ovládať princíp činnosti pivného zariadenia, jeho údržbu a poznať chyby piva a ich príčiny Poznať zásady správneho čapovania a podávania piva, spôsoby ošetrovania piva
3.TC Vinárne 5 vyuč. h.	História zariadenie, a druhy vinární Zariadenie, prípravné práce vo vinárni Jedálny a nápojový lístok vo vinárni Skladovanie vína, servis bieleho a šumivého vína Servis červeného a ružového vína, dekantácia	Charakterizovať vinárne, históriu vzniku a druhy Vedieť popísať zariadenie vinární a zvládnuť prípravné práce Ovládať sortiment jedál a nápojov podávaný vo vinárni Poznať zásady skladovania vína a vedieť správny servis bieleho a šumivého vína Ovládať servis červeného a ružového vína, poznať pojem dekantovanie
4.TC Kaviarne 5 vyuč. h.	História, účel a druhy kaviarní Zariadenie, prípravné práce v kaviarni Jedálny a nápojový lístok v kaviarni Servis jedál a nápojov v kaviarni Kaviarenské herne	Charakterizovať kaviarne, históriu vzniku a druhy Vedieť popísať zariadenie kaviarní a zvládnuť prípravné práce Ovládať sortiment jedál a nápojov podávaný v kaviarni Poznať spôsob servisu jedál, nápojov a rôznych druhov káv Poznať zariadenie a spôsob obsluhy v kaviarenskej herni
5. TC Miešané nápoje 8 vyuč. h.	Bary – druhy, zariadenie Sortiment jedál a nápojov, podávanie Miešané nápoje – história Rozdelenie miešaných nápojov Pomôcky a suroviny na miešané nápoje Spôsoby prípravy miešaných nápojov Druhy miešaných nápojov Barový pult, práca barmana	Charakterizovať bary, históriu vzniku a druhy Vedieť popísať zariadenie barov, sortiment podávaných jedál a nápojov Poznať históriu a význam podávanie miešaných nápojov Charakterizovať skupiny miešaných nápojov Vymenovať a vedieť použiť pomôcky a suroviny na prípravu miešaných nápojov Poznať základné spôsoby miešaných nápojov Poznať a charakterizovať skupiny miešaných nápojov Vedieť pomenovať časti barového pultu, zápultie a charakterizovať

		prácu barmana
6.TC- Slávnostné stolovanie 10 vyuč.h.	Význam a druhy slávnostných hostín Organizačné zabezpečenie hostín Banket – zostavovanie menu Tvary tabúl a zasadací poriadok Zostavovanie menu, prípravné práce Priebeh a ukončenie banketu, vyúčtovanie Recepcia, raut Prípravné práce, zostavovanie sortimentu jedál a nápojov, priebeh Ostatné druhy slávnostných hostín – záhradná slávnosť, piknik, koktail party River party, čaj o piatej, bowle party, čaša vína, open bar party	Poznať význam usporiadania slávnostných hostín a vymenovať základné druhy Charakterizovať organizačné zabezpečenie hostín Charakterizovať banket a vedieť správne zostaviť menu Vedieť zostaviť rôzne tvary tabúl a poznať význam zasadacieho poriadku Vedieť uplatniť gastronomické pravidlá pri zostavovaní menu, zvládnuť prípravné práce Ovládať priebeh banketu, ukončenie a spôsoby vyúčtovania Charakterizovať raut a recepciu Ovládať postup prípravných prác a vedieť správne zostaviť sortiment jedál a nápojov Charakterizovať ďalšie druhy slávnostných hostín Poznať charakteristiku ostatných druhov slávnostného stolovania

Hodnotenie vzdelávacích výstupov

Stupeň hodnotenia Kritériá hodnotenia

- výborný**
- porozumel téme
 - vedel samostatne rozprávať k danej téme
 - správne používal odbornú terminológiu
 - s istotou vysvetlil vzťahy medzi zadanými pojmami
 - odborne diskutoval k danej téme
 - využíval pomôcky a poskytnuté prostriedky pri odpovediach
 - prezentoval zadanú tému samostatne, komplexne, správne, vecne
 - bol schopný predniesť vlastné riešenie
 - výborne aplikoval poznatky na prax
- chválitebný**
- porozumel téme
 - vedel samostatne rozprávať k danej téme
 - používal vhodnú odbornú terminológiu s malou pomocou
 - pri odpovedi využíval poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - danú tému prezentoval samostatne, komplexne a správne
 - vedel analyzovať danú tému
 - aplikoval poznatky na prax

- dobrý**
- porozumel téme
 - vedel rozprávať k danej téme s malými nedostatkami
 - používal s pomocou pri odpovedi poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - danú tému prezentoval s pomocou
 - vedel odpovedať na pomocné otázky
 - s pomocou vedel analyzovať danú tému
 - s pomocou uviedol aplikáciu poznatkov na prax
- dostatočný**
- odklonil sa od témy
 - vedel rozprávať k danej téme len za pomoci doplňujúcich otázok
 - nepoužíval odbornú terminológiu
 - nevedel využiť ponúkané pomôcky
 - odpovedal nesamostatne, nekomplexne
 - nebol schopný prakticky aplikovať poznatky na prax
- nedostatočný**
- odklonil sa od témy, nepochopil tému
 - nevedel rozprávať k danej téme
 - nevedel používať poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - nevedel prezentovať danú tému
 - nereagoval ani na pomocné otázky

Názov predmetu	TECHNOLÓGIA
Časový rozsah výučby	I. r. 2 hod. týždenne, spolu 66 hodín II. r. 3 hod. týždenne, spolu 99 hodín III. r. 2 hod. týždenne, spolu 66 hodín
Ročník	prvý, druhý, tretí
Kód a názov študijného odboru	6445 H kuchár
Vyučovacia jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

V učebnom predmete Technológia si majú žiaci praktickou činnosťou upevniť už získané vedomosti a návyky.

Cieľom predmetu je získať trvalé zručnosti, návyky a vedomosti z oblasti hygieny a bezpečnosti práce, povinností kuchára a prípravy jedál a nápojov.

Žiaci si majú osvojiť praktické a hospodárne zaobchádzanie so surovinami, inventárom, energiou a vedieť si správne organizovať prácu.

Ťažiskom predmetu je získanie zručnosti a návykov pri základných tepelných úpravách, pri spracovaní potravín a ovládanie gastronomických pravidiel.

Obsah učiva má úzke väzby na odborné predmety a hlavne na odborný výcvik. Pri vyučovaní predmetu sa využívajú vedomosti žiakov zo stolovania, ekonomiky a organizácie a odborného výcviku.

Vyučovacia predmet technológia patrí k ťažiskovým predmetom odborného vyučovania žiakov v učebnom odbore kuchár.

V prvom ročníku sa žiaci oboznamujú predovšetkým s obsahom predmetu, hlavnými hygienickými a bezpečnostnými požiadavkami na prácu v gastronómii. Učivo je zamerané na spoznávanie inventáru, pracovných pomôcok, správnu manipuláciu s nimi a ich ošetrovanie. Získavajú vedomosti o základných pracovných činnostiach a postupoch, predbežnej úprave potravín, normovaní a kalkulovaní pripravovaných jedál. Posledné tematické celky v prvom ročníku sú venované príprave polievok a príloh.

V druhom ročníku si žiaci osvojujú prípravu omáčok, príloh a doplnkov k hlavným jedlám, prípravu bezmäsitých jedál. Zoznamujú sa s rozdelením jatočného mäsa a príprave jedál z hovädzieho a teľacieho mäsa.

V treťom ročníku je učivo zamerané na prípravu jedál z bravčového mäsa, jedál z rýb, kôrovcov a mäkkýšov, jedlá z hydiny, zveriny a mäsa ostatných jatočných zvierat, prípravu jedál studenej kuchyne. Obsah učiva zahŕňa prípravu jedál na objednávku a prípravu sladkých a slaných múčnych jedál, múčnikov a nápojov, charakteristiku medzinárodnej gastronómie a diferencovanej stravy.

Pri vyučovaní predmetu vyučujúci nepoužíva len opisy javov a procesov prípravy jedál, ale uvádza žiakov aj do problémových situácií, kladie dôraz na spájanie teórie s praxou spoločne hľadajú optimálne riešenia. Uvádza konkrétne príklady, návody, naväzuje na skúsenosti žiakov z odborného výcviku.

Súčasťou učiva v jednotlivých predmetoch je aj environmentálna výchova, ktorá sa objavuje v nasledovných prierezových témach:

Environmentálna výchova (ENV) - , ktorá vedie žiakov ku komplexnému pochopeniu vzájomných vzťahov medzi organizmami a vzťahom človeka k životnému prostrediu.

Téma má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a hodnoty – poskytuje ucelený elementárny pohľad na okolitú prírodu a prostredie

- učí pozorovať, citlivo vnímať a hodnotiť dôsledky správania ľudí
- prispieva k osvojovaniu si základných schopností, zručností a návykov aktívneho zodpovedného prístupu k prostrediu v každodennom živote

Vyučuje sa v tematických celkoch:

I. ročník: III.TC- Hygienické požiadavky pri príprave pokrmov

II. ročník: I. TC- Význam odborného predmetu

III. ročník: VI. TC- progresívna výroba jedál

Osobnostný a sociálny rozvoj (OSR) – má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a spoločnosť – odкрýva súvislosti medzi ekologickými, technicko-ekonomickými a sociálnymi javmi s dôrazom na význam preventívnej obozretnosti v konaní a ďalšie princípy udržateľnosti rozvoja spoločnosti. Vyučuje sa v tematických celkoch:

III. ročník: VIII. TC- Medzinárodná gastronómia, príprava kalkulácií

Multikulturálna výchova (MKV) má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a svet práce – a realizuje sa prostredníctvom konkrétnych pracovných aktivít v prospech životného prostredia. Umožňuje spoznávať význam a role rôznych profesií vo vzťahu k životnému prostrediu. Vyučuje sa v tematických celkoch:

II. ročník: IX.TC- Príprava jedál z mletého mäsa

III. ročník: VI.TC- Progresívna výroba jedál

Mediálna výchova (MEV) má vzťah k vzdelávacím oblastiam umenie a kultúra – poskytuje príležitosti na zamyslenie sa nad vzťahmi človeka a prostredia, vedie k uvedomovaniu si prírodného a sociálneho prostredia ako zdroja inšpirácie pre vytváranie kultúrnych a umeleckých hodnôt. Prispieva k vnímaniu estetickej kvality prostredia a vyučuje sa v tematických celkoch:

II. ročník: III. TC- Múčne jedlá a Moniky

III. ročník: V. TC- Technologický postup prípravy jedál na objednávku

Tvorba projektu a prezentačné činnosti (TPPC) má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a svet práce – a realizuje sa prostredníctvom konkrétnych pracovných aktivít v prospech životného prostredia. Umožňuje spoznávať význam a role rôznych profesií vo vzťahu k životnému prostrediu. Vyučuje sa v tematických celkoch:

II. ročník: IV. TC- Jedlá z hovädzieho mäsa- anglický spôsob- prezentácia

III. ročník: VII. TC- Príprava múčnikov, cukrárskych výrobkov a nápojov

Cieľ predmetu technológia

Cieľom vyučovacieho predmetu technológia je poskytnúť žiakom vedomosti o kuchynskej úprave surovín používaných pri príprave rôznych pokrmov, o správnej technológii prípravy pokrmov s využitím nových moderných trendov v ich príprave pri dodržiavaní zásad správnej výrobnéj praxe.

Úlohou je oboznámiť žiakov s najnovšími trendmi pri príprave pokrmov, pričom vyučujúci uplatňuje zásady racionálnej výživy a využíva poznatky žiakov získané v odborných predmetoch potraviny a výživa, odborný výcvik.

Súčasťou vyučovacieho predmetu sú laboratórne cvičenia, ktorých hodinovú dotáciu si určí vyučujúci primerane k celkovému počtu vyučovacích hodín stanovených pre príslušný tematický celok.

Vyučovanie predmetu technológia žiakom umožňuje:

- pochopiť úlohu a cieľ gastronómie ako súčasť stravovania
- osvojiť si základné technologické postupy predbežnej prípravy jedál
- poznať všetky používané pomôcky, inventár a zariadenie vo výrobných strediskách
- získať vedomosti o používaných potravinách, o rozdelení a spracovaní mäsa
- vedieť hospodárne narábať so surovinami na prípravu jedál
- orientovať sa v nových trendoch gastronómie
- ovládať teoretické základy praktickej prípravy jedál
- poznať zásady racionálnej výživy
- využívať moderné technologické zariadenia na prípravu jedál
- správne aplikovať v praxi nadobudnuté vedomosti a zručnosti

1. Ročník , učebný odbor kuchár - 2 hodiny týždenne, spolu 66 hodín

<i>Tematický celok</i>	<i>Obsahový štandard</i>	<i>Výkonový štandard</i>
1. TC Úvod do predmetu, obsah učiva 2 vyučovacie hodiny	Obsah učiva, historický vývoj kuchárskeho umenia	- Žiak si má osvojiť vedomosti z história stravovania
2. TC Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci 2 vyučovacie hodiny	Hygiena a bezpečnosť pri práci Pomôcky, inventár a manipulácia s nimi	- Má ovládať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci
3. TC Hygienické požiadavky pri príprave pokrmov 4 vyučovacie hodiny	Osobná hygiena, hygiena pracoviska, potravín Hygienické požiadavky pri príprave a expedícii pokrmov a nápojov	- Vie popísať osobnú hygienu, hygienu pracoviska a potravín - Rozlišuje rôzne prenosné choroby - Vie vymenovať hygienické požiadavky pri príprave a expedícii pokrmov a nápojov
4. TC Pracovné činnosti vo výrobných strediskách 3 vyučovacie hodiny	Základné pracovné činnosti pred, počas a po skončení prípravy jedál Zariadenie, pomôcky, inventár na úseku obsluhy, jeho údržba a ošetrovanie	- Má poznať všetky používané pomôcky, inventár a zariadenie vo výrobných strediskách - Má poznatky o ošetrovaní a údržbe inventára a vie ich aplikovať v praxi - Rozlišuje základné pracovné úkony pred začatím prevádzky, počas prípravy jedál a nápojov, práce po skončení prevádzky
5. TC Predbežná úprava potravín 11 vyučovacích hodín	Úprava potravín za surova, príprava surovín rastlinného pôvodu Predbežná úprava hydiny, jatočného mäsa Predbežná úprava rýb a delenie drobných zvierat, korenenie, špikovanie...	- Osvojiť si spôsoby čistenia potravín rastlinného pôvodu suchým a mokrým spôsobom - Vie popísať vznik strát na potravinách - Zvládne predbežnú prípravu hydiny a rýb, vie objasniť použitie rýb pri príprave pokrmov - Vie popísať kuchynské opracovanie a delenie mäsa jatočných zvierat, rozlišuje ostatné predbežné úpravy mäsa - Vie vysvetliť význam a spôsoby korenenia, mletia, šľahania, cedenia, naklepávania
6. TC Základné tepelné úpravy potravín 10 vyučovacích hodín	Varenie, zásady a spôsoby Dusenie, pečenie – spôsoby, koreniny, morenie Vyprážanie, grilovanie, opekanie, nové trendy	- Vie charakterizovať základné tepelné úpravy - Pozná spôsoby a zásady tepelných úprav - Orientuje sa v nových trendoch v gastronómii

7. TC Normovanie a kalkulácie teplých jedál 2 vyučovacie hodiny	Výpočet spotreby, praktické normovanie	<ul style="list-style-type: none"> - Vie vypočítať spotrebu surovín - Orientuje sa v kalkulačnom liste
8. TC Polievky 12 vyučovacích hodín	Charakteristika polievok, rozdelenie, vývary Špeciálne polievky, desiatové, zvláštne, studené Studené a ovocné polievky	<ul style="list-style-type: none"> - Vie vysvetliť význam polievok v stravovaní - Pozná rozdelenie polievok - Ovláda technologické postupy prípravy bielych a hnedých polievok - Pozná rozdiel medzi vložkami a závarkami do polievok
9. TC Omáčky 10 vyučovacích hodín	Význam, rozdelenie, druhy omáčok Príprava základných omáčok Špeciálne omáčky k varenému mäsu Normovanie omáčok, vlastné kalkulácie	<ul style="list-style-type: none"> - Vie objasniť význam omáčok, rozdeliť ich - Ovláda technologické postupy prípravy základných a odvodených druhov omáčok - Zvládne prepočítanie omáčok a ich kalkulácie
10. TC Prílohy, doplnky k jedlám 10 vyučovacích hodín	Význam, druhy príloh, delenie, dávkovanie Prílohy zo zemiakov, zeleniny, múky a cestovín Príprava príloh z ryže, strukovín, obilnín Jednoduché šaláty, marinády	<ul style="list-style-type: none"> - Vie popísať význam príloh a rozdeliť prílohy podľa použitej základnej suroviny - Orientuje sa v dávkovaní príloh - Ovláda technologické postupy prípravy jednotlivých druhov príloh

2. Ročník , učebný odbor kuchár - 3 hodiny týždenne, spolu 99 hodín

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
1. TC Význam odborného predmetu 11 vyučovacích hodín	Význam predmetu, oboznámenie s TP Opakovanie učiva I. ročníka – polievky Opakovanie učiva I. ročníka – prílohy, cestoviny Opakovanie učiva I. ročníka – šaláty, drezingy, omáčky	- Žiak ovláda zásady hygieny a bezpečnosti pri práci - Vie definovať základné tepelné úpravy jedál - Vie rozdeliť polievky a popísať technologický postup prípravy bielych a hnedých polievok - Pozná technologické postupy a dávkovanie príloh
2. TC Technologické postupy prípravy bezmäsitých jedál 10 vyučovacích hodín	Význam, rozdelenie, charakteristika bezmäsitých pokrmov Jedlá zo zemiakov, zeleniny, obilnín, strukovín a húb Jedlá z ryže, vajec a syrov, vegetariánske jedlá	- Vie charakterizovať bezmäsité jedlá a vysvetliť ich význam v stravovaní - Ovláda sortiment jedál zo zeleniny, strukovín, vajec, zemiakov, ryže, húb, pozná technologické postupy ich prípravy
3. TC Múčne jedlá a múčniky 15 vyučovacích hodín	Význam, druhy, podávanie Druhy ciest a jedlá pripravované z nich Žemľovky, nákypy, pudinky, krémy Ovocné šaláty	- Pozná význam múčnikov, vie vysvetliť ich podávanie z gastronomického hľadiska a z hľadiska racionálnej výživy - Vie popísať suroviny potrebné na prípravu jednotlivých druhov ciest, technolog. postup prípravy ciest a zásady pečenia
4. TC Príprava jedál z hovädzieho mäsa 15 vyučovacích hodín	Charakteristika hov. mäsa, rozdelenie a použitie jednotl. častí Úprava krájaného mäsa Pečienky, závitky, roštenky, filé, guláše Príprava na anglický spôsob, vnútornosti	- Vie charakterizovať vlastnosti a rozdelenie hovädzieho mäsa - Ovláda úpravu varením, dusením - Vie objasniť prípravu gulášov, plnených závitkov, dusených pečienok - Vie popísať pokrmy z hovädzieho mäsa pripravené na anglický spôsob - Pozná využitie hovädzích vnútorností pri príprave pokrmov

<p>5. TC Príprava jedál z teľacieho mäsa</p> <p>9 vyučovacích hodín</p>	<p>Charakteristika teľ. mäsa, rozdelenie a použitie jednotlivých častí</p> <p>Úprava varením, dusením, zaprávaním, vyprážením</p> <p>Minútky z teľacieho mäsa</p> <p>Úprava vnútorností</p>	<p>- Ovláda charakteristiku teľacieho mäsa a pozná využitie jednotlivých častí</p> <p>- Pozná technologické postupy prípravy pokrmov z teľacieho mäsa pripravené varením, dusením, pečením, vyprážením, na prírodný spôsob</p> <p>- Vie popísať prípravu minútkových pokrmov z teľacieho mäsa</p>
<p>6. TC Príprava jedál z bravčového mäsa</p> <p>13 vyučovacích hodín</p>	<p>Charakteristika bravčového mäsa, rozdelenie a použitie jednotlivých častí</p> <p>Úprava varením, dusením, pečením, vyprážením</p> <p>Minútky z bravčového mäsa</p> <p>Úprava údeného mäsa, vnútorností, špikovanie</p> <p>Zabíjačkové špeciality</p>	<p>- Ovláda charakteristiku bravčového mäsa a pozná využitie jednotlivých častí</p> <p>- Pozná technologické postupy prípravy pokrmov z bravčového mäsa pripravené varením, dusením, pečením, vyprážením</p> <p>- Vie popísať význam a postup špikovania</p> <p>- Charakterizuje domácu zabíjačku a pozná sortiment špecialít</p>
<p>7. TC Príprava jedál z baranieho mäsa</p> <p>5 vyučovacích hodín</p>	<p>Charakteristika baranieho mäsa, rozdelenie a použitie jednotlivých častí</p> <p>Úprava varením, dusením, pečením, vyprážením</p> <p>Príprava baraních vnútorností</p>	<p>- Pozná charakteristiku baranieho mäsa, vie ho rozdeliť a pozná využitie jednotlivých častí</p> <p>- Ovláda technologické postupy prípravy pokrmov z baranieho mäsa varením, dusením, pečením</p>
<p>8. TC Príprava jedál z mäsa ostatných jatočných zvierat</p> <p>5 vyučovacích hodín</p>	<p>Príprava jedál z jahňata, kozľata, zajaca</p> <p>Špikovanie, morenie, korenenie</p>	<p>- Ovláda charakteristiku jahňacieho, kozľacieho, králičieho mäsa</p> <p>- Pozná jedlá a technologické postupy prípravy pokrmov</p>
<p>9. TC Príprava jedál z mletého mäsa</p> <p>16 vyučovacích hodín</p>	<p>Charakteristika mletého mäsa</p> <p>Sekaná pečienka, mletý rezeň so syrom, plnená paprika, mäsové zmesi</p> <p>Normovanie teplých jedál, vlastné kalkulácie</p>	<p>- Žiak vie charakterizovať mleté mäso a popísať jeho vlastnosti</p> <p>- Ovláda technologické postupy prípravy pokrmov z mletého mäsa</p>

3. Ročník , učebný odbor kuchár - 2 hodiny týždenne, spolu 66 hodín

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
<p>1. TC Význam odborného predmetu, opakovanie učiva 2. roč.</p> <p>6 vyučovacích hodín</p>	<p>Význam predmetu, oboznámenie s TP</p> <p>Opakovanie – polievky, omáčky</p> <p>Opakovanie – prílohy, bezmäsité jedlá, rozdelenie mäsa a využitie jednotlivých častí</p>	<p>- Žiak pozná význam polievok a omáčok, ovláda ich rozdelenie a technologické postupy prípravy</p> <p>- Vie charakterizovať druhy jatočného mäsa, uviesť odlišnosti medzi nimi</p> <p>- Vie popísať technologické postupy prípravy pokrmov z mäsa, bezmäsitých pokrmov, príloh a mletého mäsa</p>
<p>2.TC Technologický postup prípravy jedál z rýb</p> <p>4 vyučovacie hodiny</p>	<p>Charakteristika, rozdelenie rýb</p> <p>Znaky čerstvo zabitých rýb a dlhšie zabitých rýb</p> <p>Jedlá zo sladkovodných, morských rýb a morských plodov</p>	<p>- Pozná význam rýb v stravovaní človeka, vie charakterizovať ich mäso</p> <p>- Vie rozdeliť ryby a zaradiť jednotlivé druhy rýb do skupiny</p> <p>- Pozná morské živočíchy a vie teoreticky pripraviť pokrmy z nich</p>
<p>3. TC Technologický postup prípravy jedál z hydiny</p> <p>4 vyučovacie hodiny</p>	<p>Príprava jedál z hrabavej hydiny varením, dusením, pečením, vyprážením</p> <p>Príprava jedál z vodnej hydiny, úprava vnútorností</p>	<p>- Ovláda charakteristiku mäsa hydiny, rozdelenie z gastronomického hľadiska</p> <p>- Vie charakterizovať jedlá z hydiny pripravené varením, pečením, dusením, vyprážením</p> <p>- Teoreticky vie pripraviť rôzne druhy plniek</p>
<p>4. TC Technologický postup prípravy jedál zo zveriny</p> <p>5 vyučovacích hodín</p>	<p>Charakteristika, rozdelenie zveriny</p> <p>Predbežná príprava zveriny, úprava vysokej a nízkej zveriny</p> <p>Príprava jedál z pernatej, čiernej, červenej a exotickéj zveriny</p>	<p>- Ovláda charakteristiku mäsa zveriny, rozdelenie</p> <p>- Vie charakterizovať jedlá z vysokej, nízkej, pernatej, čiernej a červenej zveriny</p>
<p>5. TC Príprava jedál studenej kuchyne</p> <p>9 vyučovacích hodín</p>	<p>Charakteristika, význam a trendy studenej kuchyne, majonézy, marinády</p> <p>Zložité šaláty, paštéty, galantíny, jedlá z vajec, obložené chlebičky</p> <p>Jedlá zo syrov, studené predjedlá</p>	<p>- Žiak vie objasniť prípravu a použitie rôsolu, majonézy, marinád</p> <p>- Ovláda nové trendy v studenej kuchyni</p> <p>- Teoreticky vie pripraviť zložité šaláty</p> <p>- Vie popísať prípravu galantín, paštét, huspeniny</p> <p>- Pozná prípravu chlebičkov, kanapiiek, finger food</p> <p>- Vie objasniť význam studených predjedál</p>

<p>6. TC Technologický postup prípravy jedál na objednávku</p> <p>12 vyučovacích hodín</p>	<p>Vhodnosť jednotlivých druhov mäsa</p> <p>Jedlá na objednávku z hovädzieho, teľacieho a bravčového mäsa</p> <p>Jedlá na objednávku z baranieho, kozľacieho, jahňacieho mäsa a hydiny</p> <p>Jedlá zo zveriny a rýb</p> <p>Vhodné prílohy, zelenina, ovocie, omáčky a šťavy k minútkam</p>	<p>- Žiak pozná najkvalitnejšie časti jednotlivých druhov mäsa</p> <p>- Vie teoreticky pripraviť minútkové pokrmy z hovädzieho, teľacieho, bravčového mäsa, hydiny, zveriny a rýb</p> <p>- Pozná vhodné šťavy, omáčky a prílohy k mäsám</p> <p>- Ovláda techniku dokončovania jedál na objednávku</p> <p>- Vie kombinovať ovocie, zeleninu k mäsu</p>
<p>7. TC Progresívna výroba jedál</p> <p>2 vyučovacie hodiny</p>	<p>Význam konvenienčných potravín, použitie polotovarov</p>	<p>- Žiak vie objasniť pojem convenience, pozná význam a výhody, príklady</p>
<p>8. TC Príprava múčnikov, cukrárenských výrobkov a nápojov</p> <p>10 vyučovacích hodín</p>	<p>Charakteristika múčnikov a ich podávanie</p> <p>Rôzne druhy ciest a ich použitie</p> <p>Pudinky, zmrzlina, ovocné šaláty, teplé a studené nápoje</p>	<p>- Ovláda charakteristiku múčnikov z gastronómie, hľadiska a z hľadiska racionálnej výživy</p> <p>- Pozná suroviny a zásady prípravy kysnutého cesta</p> <p>- Vie popísať prípravu liateho, lístkového, zemiakového, odpaľovaného cesta, tvarohového cesta a vie uviesť príklady múčnikov z jednotlivých ciest</p>
<p>9. TC Medzinárodná gastronómia, príprava kalkulácií</p> <p>9 vyučovacích hodín</p>	<p>Rozdelenie svetovej gastronómie do skupín, charakteristika</p> <p>Gastronómia Francúzska a Talianska</p> <p>Gastronómia strednej a južnej Európy</p> <p>Ázijská kuchyňa – Japonsko, Čína</p>	<p>- Žiak vie charakterizovať medzinárodnú gastronómiu a vie uviesť faktory, ktoré ovplyvňujú charakter kuchyne</p> <p>- Pozná najčastejšie používané suroviny a vie charakterizovať typické jedlá a nápoje európskych kuchýň a ázijskej kuchyne</p>
<p>10. TC Príprava diétnych jedál, diferencovaná strava</p> <p>5 vyučovacích hodín</p>	<p>Diéty v spoločnom stravovaní</p> <p>Racionálna výživa, diferencovaná strava</p>	<p>- Vie uviesť požiadavky na úpravu diétnych potravín</p> <p>- Ovláda zásady racionálnej výživy</p> <p>- Orientuje sa v diétach a vie zostaviť jedálny lístok v rámci diétného režimu</p> <p>- Pozná zásady diferencovaného stravovania</p>

Hodnotenie vzdelávacích výstupov

Stupeň hodnotenia Kritériá hodnotenia

výborný

- porozumel téme
- vedel samostatne rozprávať k danej téme
- správne používal odbornú terminológiu
- s istotou vysvetlil vzťahy medzi zadanými pojmami
- odborne diskutoval k danej téme
- využíval pomôcky a poskytnuté prostriedky pri odpovediach
- prezentoval zadanú tému samostatne, komplexne, správne, vecne
- bol schopný predniesť vlastné riešenie

- výborne aplikoval poznatky na prax

chváľitebný

- porozumel téme
- vedel samostatne rozprávať k danej téme
- používal vhodnú odbornú terminológiu s malou pomocou
- pri odpovedi využíval poskytnuté pomôcky a prostriedky
- danú tému prezentoval samostatne, komplexne a správne
- vedel analyzovať danú tému
- aplikoval poznatky na prax

dobrý

- porozumel téme
- vedel rozprávať k danej téme s malými nedostatkami
- používal s pomocou pri odpovedi poskytnuté pomôcky a prostriedky
- danú tému prezentoval s pomocou
- vedel odpovedať na pomocné otázky
- s pomocou vedel analyzovať danú tému
- s pomocou uviedol aplikáciu poznatkov na prax

dostatočný

- odklonil sa od témy
- vedel rozprávať k danej téme len za pomoci doplňujúcich otázok
- nepoužíval odbornú terminológiu
- nevedel využiť ponúkané pomôcky
- odpovedal nesamostatne, nekomplexne
- nebol schopný prakticky aplikovať poznatky na prax

nedostatočný

- odklonil sa od témy, nepochopil tému
- nevedel rozprávať k danej téme
- nevedel používať poskytnuté pomôcky a prostriedky
- nevedel prezentovať danú tému
- nereagoval ani na pomocné otázky

Názov predmetu	ZARIADENIA ZÁVODOV
Časový rozsah výučby	1 hod. týždenne, spolu 33 hodín
Ročník	I. ročník
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu zariadenie závodov je oboznámiť žiakov s technickým a technologickým vybavením zariadení spoločného stravovania z hľadiska celkového vnútorného vybavenia a usporiadania a účelovým rozvrhnutím pracoviska. Žiak musí ovládať princípy ich činnosti, manipuláciu, funkcie a jednoduchú údržbu.

V prvom ročníku sa žiaci oboznamujú s jednotlivými druhmi zariadení a strojov, s ich manipuláciou a bežnou údržbou tak, aby získané vedomosti a zručnosti vedeli na pracovisku dobre využiť.

Vyučujúci vedie žiakov k hospodárnemu a šetrnému zaobchádzaniu so strojmi a k správne mu vzťahu k majetku. Pri výklade učiva informuje o princípe konštrukcie strojov a zariadení, o ich funkcii, obsluhu, údržbe a zaradení do technologického procesu a o ich efektívnom využití a uplatnení v prevádzke. Vyučujúci používa vhodné názorné učebné pomôcky, audiovizuálnu techniku, počítače a pod. Sústavne sa zaoberá predpismi o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci.

Súčasťou učiva v jednotlivých predmetoch je aj environmentálna výchova, ktorá sa objavuje v nasledovných prierezových témach:

1. Environmentálna výchova (ENV)- , ktorá vedie žiakov ku komplexnému pochopeniu vzájomných vzťahov medzi organizmami a vzťahom človeka k životnému prostrediu. Téma má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a hodnoty – poskytuje ucelený elementárny pohľad na okolitú prírodu a prostredie

- učí pozorovať, citlivo vnímať a hodnotiť dôsledky správania ľudí
- prispieva k osvojovaniu si základných schopností, zručností a návykov aktívneho zodpovedného prístupu k prostrediu v každodennom živote

Vyučuje sa v tematických celkoch:

IV. TC- Chladiace a mraziace zariadenia

VII. TC- Skladovanie potravín, nápojov

2. Osobnostný a sociálny rozvoj (OSR)– má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a spoločnosť – odкрýva súvislosti medzi ekologickými, technicko-ekonomickými a sociálnymi javmi s dôrazom na význam preventívnej obozretnosti v konaní a ďalšie princípy udržateľnosti rozvoja spoločnosti. Vyučuje sa v tematických celkoch:

VIII. TC- Odbytové strediská

3. Multikulturálna výchova (MKV)a má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a svet práce – a realizuje sa prostredníctvom konkrétnych pracovných aktivít v prospech životného prostredia. Umožňuje spoznávať význam a role rôznych profesií vo vzťahu k životnému prostrediu.

4. Mediálna výchova (TPPC) má vzťah k vzdelávacím oblastiam umenie a kultúra – poskytuje príležitosti na zamyslenie sa nad vzťahmi človeka a prostredia, vedie

k uvedomovaniu si prírodného a sociálneho prostredia ako zdroja inšpirácie pre vytváranie kultúrnych a umeleckých hodnôt. Prispieva k vnímaniu estetického prostredia a vyučuje sa v tematických celkoch:

IX. TC- Automaty

5. Tvorba projektu a prezentačné činnosti má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a svet práce – a realizuje sa prostredníctvom konkrétnych pracovných aktivít v prospech životného prostredia. Umožňuje spoznávať význam a role rôznych profesií vo vzťahu k životnému prostrediu. Vyučuje sa v tematických celkoch:

X. TC- Ubytovacie zariadenia

Učebná osnova : Zariadenia závodov – učebný odbor 6445 H kuchár
1.Ročník - 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín

<i>Tematický celok</i>	<i>Obsahový štandard</i>	<i>Výkonový štandard</i>
1.Úvod do predmetu 3 h	Oboznámenie sa s tematickým plánom, charakteristika závodov SS Zásady technického riešenia ZSS Hygienické a sociálne zariadenia	Rozdeliť odbytové strediská Vymenovať náležitosti označenia Os podľa vyhlášky Poznať činitele ovplyvňujúce miesta výstavby ZSS a hlavné zásady technického riešenia ZSS Vymenovať druhy a podmienky na úroveň hygienických a soc. zariadení v ZSS
2. Zariadenie výrobných stredísk 3 h	Rozdelenie výrobných stredísk, zariadenie a vybavenie Nádoby a náradie na výrobu jedál , umývanie inventára, umývačky riadu	Vymenovať zásady dispozičného riešenia výrobných stredísk Rozčleniť výrobné strediská Popísať všeobecné požiadavky na náradie a nádoby na výrobu jedál Rozdeliť nádoby, náčinie a inventár VS podľa materiálu Vysvetliť základné princípy práce umývačiek riadu Uviesť príklady povolených detergentov Poznať zásady ošetrovania a starostlivosti a inventár a pomôcky
3. Kuchynské stroje na mechanické spracovanie surovín 4 h	Druhy strojov na mechanické spracovanie surovín škrabky, univerzálne stroje na spracovanie surovín, nárezové stroje Stroje na miesenie cesta, krájače zeleniny Mixéry, šlaháče Hygiena a bezpečnosť práce vo výrobnom stredisku	Vysvetliť pojem mechanické spracovanie surovín Poznať stroje na mechanické spracovanie surovín Ovládať podmienky pri zaobchádzaní s týmito zariadeniami Vymenovať funkcie univerzálneho stroja VS Rozčleniť druhy nárezových strojov Popísať využitie kutrov vo VS Uviesť hlavné hygienické a bezpečnostné predpisy vo VS

<p>4. Zariadenie na tepelné spracovanie jedál a nápojov 3 h</p>	<p>Zariadenia na tepelné spracovanie pokrmov – sporáky, varné kotly, vyprážacie a multifunkčné panvice Zariadenia na tepelné spracovanie potravín - konvektomaty, fritézy, grily, mikrovlnné rúry Zariadenia na prípravu teplých nápojov – kávovary</p>	<p>Vymenovať druhy zariadení na tepelné spracovanie pokrmov, potravín a nápojov Vy svetliť ich výhody a nevýhody Popísať princíp indukčného ohreву Vysvetliť využitie konvektomatoв a fritéz vo VS Charakterizovať údržbu týchto zariadení Vedieť podstatu prípravy kávy v kávovaroch</p>
<p>5. Zariadenie na udržiavanie správnej teploty jedál a nápojov 4 h</p>	<p>Zariadenia na uchovanie a regeneráciu potravín – šokéry, regenerátory, udržiavače Zariadenia na udržiavanie a výdaj hotových pokrmov – režóny, vozíky Transportné zariadenia, termonádoby, termoporty Tabletový systém</p>	<p>Vysvetliť pojmy uchovávanie regenerácia potravín Popísať výhody šokového zmrazovania Vymenovať druhy a činnosť zariadení na výdaj stravy vysvetliť povolený spôsob distribúcie hotových pokrmov z VS bez rizika straty kvality a teploty</p>
<p>6. Chladiace a mraziace zariadenia 2 h</p>	<p>Druhy chladiacich zariadení Druhy mraziacich zariadení</p>	<p>Objasniť význam chladenia pot. Vymenovať druhy chladiacich a mraziacich zariadení Popísať spôsoby ich používania Popísať činnosť čeráčov nápojov Poznať zásady skladovania chladených a mrazených potravín Vysvetliť použitie výrobníkov ľadu a granítorov</p>
<p>7. Skladovanie potravín a nápojov 4 h</p>	<p>Význam, rozdelenie skladov Vybavenie skladov Zásady skladovania, druhy skladov Odborná exkurzia do školských zariadení (ŠJ, cukr. výrobná, školský závod)</p>	<p>Poznať podstatu skladovania potravín Popísať hlavné zásady skladovania potravín Charakterizovať druhy skladov Spoznať činnosť zariadení v reálnej prevádzke</p>
<p>8. Odbytové strediská 4 h</p>	<p>Rozdelenie odbytových stredísk Vybavenie odbytových stredísk - sedacie a stolový nábytok, zariadenie Veľký stolový inventár Malý stolový inventár</p>	<p>Vysvetliť pojem odbytové stredisko Charakterizovať otvorené a uzavreté formy spoločného stravovania Kategorizovať OS podľa príslušnej vyhlášky Ovládať možnosti zariadenia odbytových stredísk Vymenovať základné požiadavky na stolový a sedací inventár v OS Rozdeliť inventár v OS z rôznych hľadísk Vysvetliť jeho použitie</p>
<p>9. Rôzne formy predaja 2 h</p>	<p>Obsluha, samoobsluha, pultový predaj Automaty, stánkový predaj, pochôdzkový predaj, rýchle formy stravovania</p>	<p>Vysvetliť pojem predaj Vymenovať formy predaja Objasniť funkcie JL v ZSS Vymenovať a charakterizovať spôsoby predaja s obsluhou Vysvetliť výhody predaja v rôznych druhoch automatov Vymenovať formy rýchleho občerstvenia</p>

10. Ubytovacie strediská 4 h	Rozdelenie ubytovacích stredísk, základná charakteristika ubytovacích zariadení Hotelové priestory Zariadenie hotelovej izby Opakovanie celoročného učiva	Vysvetliť kategorizáciu ubytovacích stredísk Opísať hlavné požiadavky na základné ubytovacie zariadenia Charakterizovať úsek príjmu hosťa Popísať základné vybavenie hotelovej izby
-------------------------------------	--	---

Hodnotenie vzdelávacích výstupov

Stupeň hodnotenia Kritériá hodnotenia

- výborný**
- porozumel téme
 - vedel samostatne rozprávať k danej téme
 - správne používal odbornú terminológiu
 - s istotou vysvetlil vzťahy medzi zadanými pojmami
 - odborne diskutoval k danej téme
 - využíval pomôcky a poskytnuté prostriedky pri odpovediach
 - prezentoval zadanú tému samostatne, komplexne, správne, vecne
 - bol schopný predniesť vlastné riešenie
 - výborne aplikoval poznatky na prax
- chválitebný**
- porozumel téme
 - vedel samostatne rozprávať k danej téme
 - používal vhodnú odbornú terminológiu s malou pomocou
 - pri odpovedi využíval poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - danú tému prezentoval samostatne, komplexne a správne
 - vedel analyzovať danú tému
 - aplikoval poznatky na prax
- dobrý**
- porozumel téme
 - vedel rozprávať k danej téme s malými nedostatkami
 - používal s pomocou pri odpovedi poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - danú tému prezentoval s pomocou
 - vedel odpovedať na pomocné otázky
 - s pomocou vedel analyzovať danú tému
 - s pomocou uviedol aplikáciu poznatkov na prax
- dostatočný**
- odklonil sa od témy
 - vedel rozprávať k danej téme len za pomoci doplňujúcich otázok
 - nepoužíval odbornú terminológiu
 - nevedel využiť ponúkané pomôcky
 - odpovedal nesamostatne, nekomplexne
 - nebol schopný prakticky aplikovať poznatky na prax
- nedostatočný**
- odklonil sa od témy, nepochopil tému
 - nevedel rozprávať k danej téme
 - nevedel používať poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - nevedel prezentovať danú tému
 - nereagoval ani na pomocné otázky

Názov predmetu	Výchova k podnikaniu
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 30 hodín
Ročník	Tretí
Kód a názov študijného odboru	6445 H kuchár
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Cieľom predmetu výchova k podnikaniu je oboznámiť žiakov so základnými pojmami súvisiacimi s podnikateľskou činnosťou, jednotlivými právnymi úkonmi a typmi právnych obchodných spoločností.

Odborný predmet v učebnom odbore rozširuje a dopĺňa učivo ekonomiky o ďalšie poznatky z oblasti právnych vzťahov jednotlivých typov podnikania v rámci Slovenskej republiky. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtéma). Predmet žiaka vedie k tomu, aby si rozšíril prehľad pojmov z oblasti práva a právnych vzťahov a celkovej problematiky organizácie podnikania. Jednotlivé tematické celky postupne nadväzujú na celú šírku problematiky právnych vzťahov, v úrovniach jednotlivých typov podnikania.

Úlohou predmetu je oboznámiť žiakov s organizáciou podnikania, jednotlivými typmi a formami spoločností v rámci SR, osvojiť si pojem živnosť a druhy živností, obchodný zákonník a obchodno-právne vzťahy. Nasledujúce učivo začlenené do tematického celku prevod vlastníctva a práva hospodárenia žiaka upevní v oblasti pojmov kúpna zmluva, reklamačné konanie, zmluva o prevode majetku, leasingová zmluva. Nadväzujúce učivo začlenené do tematického celku pracovného práva žiaka bližšie oboznámi so vznikom, zmenou i skončením pracovného pomeru. Pojmy súvisiace s témou v oblasti pracovného práva žiaka zorientujú v jednotlivých náležitostiach tejto problematiky.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu právna náuka majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich samostatnosť, cieľavedomosť a zdravý úsudok. Žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má mať možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ má viesť žiaka k čo najlepším výkonom a správne ho motivovať, podporovať jeho aktivity všeobecne. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami, doplnené o odborné časopisy a články.

Učivo predmetu výchova k podnikaniu začleňuje aj oblasť nových právnych noriem v oblasti obchodného, živnostenského, rodinného a pracovného práva. Žiak si na jednotlivých príkladoch osvojí špecifiká jednotlivých typov obchodného a pracovného práva. Učiteľ vedie žiaka problematikou právnych vzťahov postupne od typov spoločností až po oblasť pracovného práva zamestnanca. Žiak by mal byť vedený k uvedomelému chápaniu právnych vzťahov i právnej politiky.

Predmet výchova k podnikaniu je medzipredmetovo previazaný s predmetmi ekonomika, účtovníctvo, občianska náuka, administratíva a korešpondencia..

CIELE PREDMETU

Cieľom vyučovacieho predmetu výchova k podnikaniu v učebnom odbore je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, poznatkov a informácií z oblasti práva, právnych vzťahov podnikania, živnostenského zákona obchodného zákonníka. Žiaci nadobudnú vedomosti z okruhu práv hospodárenia, prevodu vlastníctva, pracovného práva, platobných, úverových a vkladových vzťahov. Nadväzujúce učivo z oblasti ochrany

spotrebiteľ a poskytne žiakom ucelený obraz podmienok a pravidiel predaja a ochrany spotrebiteľa. Záverečné hodiny predmetu obsahujú špecifické učivo zahrňujúce nové právne normy v oblasti obchodného a pracovného práva.

Predmet zabezpečuje žiakom špeciálne a praktické poznatky pre podnikateľskú činnosť, poskytuje celý rad možností ako objavovať vlastné schopnosti a rozvíjať ich. Žiaci výučbou predmetu získavajú zručnosti a schopnosti potrebné pre podnikateľov, ako je riešenie problémov, správne rozhodovanie, schopnosť komunikovať, plánovať, riadiť, dokázať prijať cudzie kritériá, prevziať a ukázať iniciatívu, vyrovnáť sa s chybou, pričom sa podporuje a rozvíja ich tvorivosť.

Cieľom je žiakom umožniť v praxi priamo aplikovať teoretické poznatky z iných predmetov, predovšetkým z ekonomiky, poskytuje praktické poznatky o kompletnej postupnosti logických a nevyhnutných krokov pri zakladaní malého podniku. Žiaci potrebné vedomosti a zručnosti získavajú formou praktických cvičení. V úvodnej motivačnej časti žiaci pomocou dotazníkov zisťujú svoj postoj k podnikaniu, životný cieľ, charakterové a vôľové vlastnosti.

V ďalšej časti učiva praktickými činnosťami získavajú zručnosti a schopnosti, potrebné pre podnikateľov, učia sa prezentovať svoje názory, pracovať v tíme, vystupovať pred spolužiakmi, obhajovať si svoj názor, plánovať činnosť, kriticky myslieť, komunikovať, organizovať prácu, byť zodpovedný za svoje činy, byť tvorivý, kreatívny. Osnovy predmetu veku primeraným spôsobom, netradičnými, zábavnými, interaktívnymi metódami, učením sa prostredníctvom zážitku, rozvíjajú vedomosti žiakov o fungovaní, riadení a zodpovednosti v podnikaní. V uvedenom predmete je pozornosť zameraná na fiktívne podnikanie, kde žiaci na základe vlastnej predstavy o svojej budúcnosti cez hru a simulovanie situácie, sa učia vypracovať podnikateľský plán, urobiť finančnú analýzu, urobiť pracovný pohovor zamestnanca aj zamestnávateľa, založiť živnosť, zaregistrovať sa pre platenie odvodov a dane, viesť základnú agendu podnikateľa.

Žiaci si priebežne tvoria svoj vlastný podnikateľský slovník, kde si zapisujú neznáme slová. V rámci zopakovania učiva tvoria pojmové mapy na rôzne pojmy predmetu. Poznajú pojmy trh a konkurencia, vedia vysvetliť význam reklamy. Vytvárajú čo najzaujímavejšie plagáty pre svoje firmy, vymýšľajú reklamné akcie. Napodobňujú funkcie, procesy a ciele reálnej firmy, pričom formou exkurzii a besied spolupracujú s reálnymi firmami vo svojom okolí. V úvodnej časti je snaha o vhodnú motiváciu žiakov.

Ďalšie kapitoly sa zaoberajú postavením a významom podnikania v ekonomike Slovenska, organizáciou podnikania, manažmentom, výrobou, marketingom, etikou v podnikaní s dôrazom na hru a simulovanie reálnej situácie. Žiaci veľa pracujú s informáciami, ktoré sa učia zbierať, triediť, rozdeľovať, usporiadať a využiť pre svoju potrebu.

PRIEREZOVÉ TÉMY

Súčasťou učiva v predmete sú tieto prierezové témy:

1. **Enviromentálna výchova** umožňuje chápať, analyzovať a hodnotiť vzťahy medzi človekom a jeho životným prostredím na základe poznávania ekologických procesov, ktorými sa riadi život na Zemi, geomorfologických a klimatických podmienok, ovplyvňujúcich činnosť ľudí a ďalších živých organizmov. Cieľom je formovať a rozvíjať také osobnostné kvality, ktoré ich vedú k ochrane životného prostredia.

Téma má vzťah k vzdelávacej oblasti Človek a hodnoty. Poskytuje ucelený elementárny pohľad na okolitú prírodu a prostredie, učí pozorovať, citlivo vnímať

a hodnotiť dôsledky správania ľudí. Prispieva k osvojovaniu si základných schopností, zručností a návykov aktívneho zodpovedného prístupu k prostrediu v každodennom živote. Pri vyučovaní sa uprednostňujú metódy a formy práce akými sú problémová metóda, projektové vyučovanie, brainstorming, žiacky experiment, rozhovor, hra, modelové situácie, diskusie.

Vyučuje sa v tematickom celku: Úvod do pracovného práva, Zamestnanosť a nezamestnanosť.

2. **Osobnostný a sociálny rozvoj** v základoch vzdelávania kladie dôraz na formatívne prvky, orientuje sa na subjekt i objekt, na využitie v bežnom živote. Reflektuje osobnosť žiaka, jeho individuálne potreby a zvláštnosti. Jeho zmyslom je pomáhať každému žiakovi hľadať vlastnú cestu k životnej spokojnosti založenej na dobrých vzťahoch k sebe samému i k ľuďom a svetu.

Má vzťah k vzdelávacej oblasti Človek a svet práce, kde zdokonaľovaním schopností týkajúcich sa spolupráce a komunikácie v tíme v rôznych situáciách.

Uvedené témy sa uskutočňujú prakticky prostredníctvom hier, cvičení, modelových situácií a diskusií.

Vyučuje sa v tematickom celku: Úvod do pracovného práva, Zamestnanosť a nezamestnanosť.

3. **Multikultúrna výchova** sprostredkúva poznávanie vlastného kultúrneho zakotvenia a porozumenia odlišným kultúram. Rozvíja zmysel pre spravodlivosť, solidaritu, toleranciu, vedie k chápaniu a rešpektovaniu neustále sa zvyšujúcich sociokultúrnych rozmanitostí. Úlohou je zabezpečiť takú klímu, kde sa budú cítiť všetci rovnoprávne, k odstraňovaniu nepriateľstva. Uvedené témy sa uskutočňujú prostredníctvom hier, cvičení, modelových situácií a diskusií.

Má vzťah k vzdelávacej oblasti Človek a spoločnosť, zamerané na jednotlivca, človeka v spoločnosti, uplatňovanie svojich práv s rešpektovaním práva druhých, ľudské vzťahy, zásady ľudského spolužitia. Uvedené témy sa uskutočňujú prakticky prostredníctvom hier, cvičení, modelových situácií a diskusií.

Vyučuje sa v tematickom celku: Prekážky v práci, bezpečnosť práce. Zamestnanosť a nezamestnanosť.

4. **Mediálna výchova** ponúka poznatky a zručnosti týkajúce sa mediálnej komunikácie a práce s médiami. Média a komunikácia predstavujú veľmi významný zdroj skúseností, zážitkov a poznatkov. Má vybaviť žiaka základnou úrovňou mediálnej gramotnosti. Ide o schopnosť analyzovať ponuky správ, posúdiť ich vierohodnosť a vyhodnotiť ich komunikačný zámer.

Má vzťah k vzdelávacej oblasti Umenia a kultúra, poukazuje na vnímanie špecifickej reči znakových kódov, ktoré médiá používajú, ich kombinácie, nielen prostredníctvom jazyka, ale i obrazmi a zvykmi.

Uvedené témy sa uskutočňujú prakticky prostredníctvom cvičení, modelových situácií a diskusií.

Vyučuje sa v tematickom celku- Zamestnanosť a nezamestnanosť.

- Tvorba projektu a prezentačné zručnosti** rozvíja a zdokonaľuje zručnosti žiakov tak, aby vedeli komunikovať, aby vedeli svoje tvrdenia zdôvodniť, vytvoriť argumenty a aj ich použiť. Žiak sa má naučiť kriticky myslieť, aby vedel informácie v predmete vyselektovať a pracovať s nimi. Vedieť sa prezentovať prostredníctvom vlastnej práce, projektu, vedieť pracovať v skupine.

Má vzťah k vzdelávacej oblasti Človek a svet práce, k problémovému, hypotetického mysleniu, aby sa žiak snažil vyhľadávať problémy, ktoré treba riešiť, lebo len tak možno rásť a smerovať k pokroku. Rozvíjajú kompetencie žiaka

pri písomnom i verbálnom prezentovaní svojej práce, pričom nútia používať informačné a komunikačné technológie.

Uvedené témy sa uskutočňujú prakticky prostredníctvom cvičení, samostatných prác a prezentácií, diskusií.

Vyučuje sa v tematickom celku Úvod do pracovného práva, Zamestnanosť a nezamestnanosť.

- 5. Ochrana života a zdravia** sa realizuje pobytom a pohybom v prírode, pripravuje jedinca na život v prostredí, v ktorom sa nachádza. Rozvíja vzťah k problematike ochrany zdravia a života, rozvíja morálne vlastnosti žiakov.

Má vzťah k vzdelávacej oblasti Pobyt a pohyb v prírode hlavne pri odborných exkurziách, výstavách, návštevách prezentácií.

Uvedené témy sa uskutočňujú prakticky prostredníctvom cvičení, samostatných prác a prezentácií, diskusií.

Vyučuje sa v tematickom celku Prekážky v práci, bezpečnosť práce.

- 6. Ľudské práva a ich dodržiavanie** – Dodržiavanie práv sa zabezpečí najmä tým, že nebude jednotlivca v právach obmedzovať. Ide o dodržiavanie Všeobecnej deklarácie ľudských práv. Najmä občianske práva (právo na život, na nedotknuteľnosť jej osoby a súkromia, právo na osobnú slobodu, na súkromie, na vlastníctvo, na listové tajomstvo, na ochranu osobných údajov, na slobodu pohybu a pobytu, na slobodu prejavu, právo na informácie, na volebné právo, na zhromažďovacie právo. V oblasti hospodárskeho práva – právo na slobodnú voľbu povolania, právo podnikat', právo na prácu, na spravodlivé a uspokojivé podmienky. V oblasti sociálnych práv – právo na primerané hmotné zabezpečenie v starobe, právo na ochranu zdravia. V oblasti sociálnych práv – právo na primerané hmotné zabezpečenie, právo na ochranu zdravia.

Uvedené témy využívajú možnosť uvádzania skúseností zo života, na základe článkov, televíznych relácií

Vyučuje sa v tematickom celku – Úvod do pracovného práva, Prekážky v práci, bezpečnosť práce, Zamestnanosť a nezamestnanosť.

7. Národný program finančnej gramotnosti

Finančná gramotnosť je schopnosť využívať poznatky, zručnosti a skúsenosti na efektívne riadenie vlastných finančných zdrojov s cieľom zaistiť celoživotné finančné zabezpečenie seba a svojej domácnosti. Využívať banku finančnej gramotnosti a otvorenú finančnú gramotnosť.

Žiak má vedieť pochopenie otázky bohatstva a chudoby, osvojiť si, čo znamená žiť hospodárne, kontrolovať osobné prostriedky, určovanie ceny práce a jej hodnoty, vážiť si hodnotu ľudskej práce, zabezpečiť peniaze na uspokojovanie životných potrieb, opísať faktory ovplyvňujúce výšku čistej mzdy.

Životné hodnoty a osvojenie s potrebami, riadenie rizika a poistenie, prevziať zodpovednosť za osobné finančné rozhodnutia. Plánovanie a hospodárenie s peniazmi, využívanie rôznych spôsobov platenia, zväžiť darcovstvo a filantropiu.

Personálna činnosť podniku – zabezpečovanie životných potrieb, príjem a práca, harmonizovať potreby osobné, rodinné, spoločenské, identifikovať zdroje osobných príjmov. Príprava a hodnotenie plánu, analýza silných a slabých stránok, návratnosť investícií. Posúdiť hodnotu ľudskej práce, plánovanie a hospodárenie s peniazmi, vplyv daní na podnikanie, riadenie rizika.

Vyučuje sa v tematickom celku – Úvod do pracovného práva, Prekážky v práci, bezpečnosť práce, Zamestnanosť a nezamestnanosť.

HODNOTENIE VZDELÁVACÍCH VÝSTUPOV

Stupeň

hodnotenia Kritériá hodnotenia

- výborný**
- porozumel téme
 - vedel samostatne rozpráva k danej téme
 - správne používal odbornú terminológiu
 - s istotou vysvetlil vzťahy medzi zadanými pojmami
 - odborne diskutoval k danej téme
 - využíval pomôcky a poskytnuté prostriedky pri odpovediach
 - prezentoval zadanú tému samostatne, komplexne, správne, vecne
 - bol schopný predniesť vlastné riešenie
 - výborne aplikoval poznatky na prax
- chváľitebný**
- porozumel téme
 - vedel samostatne rozprávať k danej téme
 - používal vhodnú odbornú terminológiu s malou pomocou
 - pri odpovedi využíval poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - danú tému prezentoval samostatne, komplexne a správne
 - vedel analyzovať danú tému
 - aplikoval poznatky na prax
- dobry**
- porozumel téme
 - vedel rozprávať k danej téme s malými nedostatkami
 - používal s pomocou pri odpovedi poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - danú tému prezentoval s pomocou
 - vedel odpovedať na pomocné otázky
 - s pomocou vedel analyzovať danú tému
 - s pomocou uviedol aplikáciu poznatkov na prax
- dostatočný**
- odklonil sa od témy
 - vedel rozprávať k danej téme len za pomoci doplňujúcich otázok
 - nepoužíval odbornú terminológiu
 - nevedel využiť ponúkané pomôcky
 - odpovedal nesamostatne, nekomplexne
 - nebol schopný prakticky aplikovať poznatky na prax
- nedostatočný**
- odklonil sa od témy, nepochopil tému
 - nevedel rozprávať k danej téme
 - nevedel používať poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - nevedel prezentovať danú tému
 - nereagoval ani na pomocné otázky

Učebná osnova **Výchova k podnikaniu**

3. ročník – 1 hodina týždenne, spolu 30 hodín

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
1. Úvod do pracovného práva 12 h Pracovno-právne vzťahy	Praktické zameranie predmetu Forma súkromného podnikania Finančné zabezpečenie	Charakterizovať základné pojmy pojmy Vedieť uplatniť svoje práva
Pramene pracovného práva	Právny poriadok Úpravy vzťahov Zákonník práce	Ovládať ustanovenia právnej morálky, právnych vzťahov
Pracovný pomer, vznik, zmena, zánik	Význam pracovného pomeru Metódy a postupy vzniku Zmena pracovného pomeru	Vysvetliť kritériá vzniku pracovného pomeru a ukončenie prac. pomeru
Pracovná zmluva, náležitosti	Metódy, postupy, podmienky vzniku pracovného pomeru Správnosť vyplňania tlačív	Vysvetliť ustanovenia pracovnej zmluvy Vedieť zostaviť pracovnú zmluvu
Druhy miezd	Druhy a formy miezd Základné formy mzdy Princípy odmeňovania	Poznať náplň pracovného času, času odpočinku, nároky na odmenu a mzdy Vedieť vypočítať mzdu spôsoby odmeňovania
2. Prekážky v práci, bezpečnosť práce 6 h Prekážky v práci,	Organizácia práce Pracovné povinnosti, následky	Poznať druhy prekážok v práci, určiť spôsob náhrad
Bezpečnosť práce	Požiadavky na bezpečnosť práce Označovanie priestorov	Ovládať ustanovenie bezpečnosti pri práci, Vedieť ich uplatniť v praxi
Povinnosti zamestnávateľa	Ustanovenia pracovného poriadku Vzťahy na pracovisku	Určiť povinnosti zamestnávateľa pri dodržiavaní bezpečnosti pri práci
3. Zamestnanosť a nezamestnanosť 12 h Politika zamestnanosti	Strategické plánovanie Miera rizika Metódy odhadnutia rizika Následky nezamestnanosti	Vysvetliť základné pojmy politiky zamestnanosti a prípravy na povolanie Poznať spôsoby uchádzania sa o zamestnanie
Rekvalifikácia	Podnikateľské riziko Predpoklady pre výkon povolania Postup pri rekvalifikácii Spôsoby uchádzania sa o prácu Profesijná ponuka v EU	Poznať možnosti rekvalifikácie získavanie zdrojov informácií Vedieť aplikovať na príklade Zostaviť vlastný profil
Situácia na trhu	Finančné riadenie	vedieť, čo spôsobuje

	Hodnotenie situácie na trhu Podnikateľská etika	nezamestnanosť, ako jej predchádzať, znižovať dôsledky Zmapovať situáciu na trhu Poznať možnosti vlastného súkromného podnikania, výhody a nevýhody
--	--	--

Názov predmetu	Ekonomika
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín 2 hodiny týždenne, spolu 60 vyučovacích hodín
Ročník	druhý, tretí
Kód a názov študijného odboru	6445 H kuchár
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Ekonomika patrí k ťažiskovým odborným vyučovacím predmetom. Spolu s ostatnými odbornými predmetmi vytvára základ ekonomického vzdelania a rozvíja intelektuálne schopnosti žiakov.

Cieľom vyučovacieho predmetu je poskytnúť žiakom základné poznatky z makroekonomy, podnikovej ekonomy ako aj odborné ekonomické vedomosti z oblasti terciárnej sféry národného hospodárstva.

V 2. ročníku žiaci získajú prehľad o základných ekonomických pojmoch, trhu a trhovom mechanizme, hospodárskom cykle, inflácii a nezamestnanosti, oboznámia sa s trhom, jednotlivými krivkami ponuky a dopytu. Neskôr sa budú venovať právnym formám podnikania, spôsob založenia a zrušenia podnikov. Oboznámia sa s podstatou a štruktúrou národného hospodárstva. Oboznámia sa bankovou sústavou a poisťovníctvom. V 3. ročníku si žiaci osvoja problematiku majetku podniku, spôsob obstarávania, oceňovania a opotrebenia majetku. Nadobudnú vedomosti o ekonomickej stránke činnosti podniku. Žiaci osvoja si personálnu, odbytovú, riadiacu a kontrolnú činnosť a zároveň vzťahy podniku okoliu – k bankám, poisťovniam a rozpočtovej sústave. Do obsahu učiva je zahrnuté aj riadenie, typy manažérov, organizačné štruktúry a aplikácia vedomostí na príslušný učebný odbor Učivo zohľadňuje aj požiadavky podnikateľskej sféry, príslušného regiónu, trendy vývoja v danom odbore a aktualizáciu právnych predpisov.

Ťažiskom vyučovania nebude len opis ekonomických javov a procesov, ale aj uvádzanie žiakov do problémových situácií a hľadanie optimálnych riešení. Vyučovanie predmetu ekonomika kladie na vyučujúceho zvýšené požiadavky, dôraz je položený na jeho sústavný styk s praxou, osvojovanie si nových právnych predpisov a progresívnych foriem výučby ekonomy v závislosti na jej vývoji.

Pri výklade učiva uvádza vyučujúci konkrétne príklady, využíva grafy, schémy, odbornú tlač a časopisy, ktoré znázorňujú a vysvetľujú určité hospodárske javy a procesy v podnikoch, nadväzuje na skúsenosti žiakov z odborného výcviku.

Vyučujúci dôsledne uplatňuje medzipredmetové vzťahy, čo je podmienkou na pochopenie nielen ekonomických javov a procesov, ale aj praktickej použiteľnosti ekonomických vedomostí ako základného motivačného faktoru učenia žiakov.

CIELE PREDMETU EKONOMIKA

Cieľom vyučovacieho predmetu ekonomika je sprostredkovať potrebné vedomosti, zručnosti a spôsobilosti, pomocou ktorých získajú základnú orientáciu vo fungovaní ekonomického systému spoločnosti. Zároveň budú schopní narábať so základnými ekonomickými kategóriami, pojmami procesmi a javmi, s ktorými sa budú stretávať v každodennom živote.

Ekonomika má významnú úlohu v procese prípravy žiaka nielen na získanie ekonomických poznatkov, ale aj určitých zručností a postojov, ktoré sa týkajú ekonomického života spoločnosti každodenného života občana v nej, aby získali praktické zručnosti spojené s využívaním ekonomických ukazovateľov a právnych noriem.

Predmet umožňuje žiakom:

- pochopiť fungovanie reálnej ekonomiky na mikroekonomickej úrovni, na makroekonomickej úrovni i na svetovej úrovni,
- osvojiť si rôzne typy ekonomiky a výrobné faktory,
- získať vedomosti o základných formách podnikania a základných princípoch fungovania trhovej ekonomiky,
- ovládať ekonomické funkcie štátu,
- oboznámiť sa s úlohami peňazí v zmiešanej ekonomike a so vzťahmi národného hospodárstva a svetovej ekonomiky,
- dáva možnosti aplikovať poznatky na prax,
- využívať ich v každodennom živote
- hľadať ekonomické súvislosti v predmetoch navzájom
- oboznámiť sa s možnosťami podnikania, s jednotlivými formami podnikania
- s možnosťami vzniku obchodných spoločností
- vedieť otvoriť účet v banke, vyplniť doklady, ktoré sa používajú
- ovládať poznatky z bankovej sústavy v SR, vedieť úlohy Národnej banky Slovenska,
- využívať aktívne a pasívne bankové operácie komerčných bánk
- vedieť charakterizovať majetok podniku a vedieť ho aplikovať v praxi
- rozlíšiť možnosti poistenia v spoločnostiach, druhy poistenia
- využívať oblasť zásobovania v podniku, druhy zásob, členenie zásob, doklady s tým súvisiace
- rozlíšiť výrobné faktory a ich použitie
- vedieť uplatnenie a použitie nákladov, výnosov, príjmov, výdavkov v praxi

HODNOTENIE VZDELÁVACÍCH VÝSTUPOV

Stupeň

hodnotenia Kritériá hodnotenia

výborný

- porozumel téme
- vedel samostatne rozprávať k danej téme
- správne používal odbornú terminológiu
- s istotou vysvetlil vzťahy medzi zadanými pojmami
- odborne diskutoval k danej téme
- využíval pomôcky a poskytnuté prostriedky pri odpovediach
- prezentoval zadanú tému samostatne, komplexne, správne, vecne
- bol schopný predniesť vlastné riešenie
- výborne aplikoval poznatky na prax

chválitebný

- porozumel téme
- vedel samostatne rozprávať k danej téme
- používal vhodnú odbornú terminológiu s malou pomocou
- pri odpovedi využíval poskytnuté pomôcky a prostriedky
- danú tému prezentoval samostatne, komplexne a správne
- vedel analyzovať danú tému
- aplikoval poznatky na prax

dobrý

- porozumel téme
- vedel rozprávať k danej téme s malými nedostatkami
- používal s pomocou pri odpovedi poskytnuté pomôcky a prostriedky
- danú tému prezentoval s pomocou

- vedel odpovedať na pomocné otázky
- s pomocou vedel analyzovať danú tému
- s pomocou uviedol aplikáciu poznatkov na prax

dostatočný - odklonil sa od témy
 - vedel rozprávať k danej téme len za pomoci doplňujúcich otázok
 - nepoužíval odbornú terminológiu
 - nevedel využiť ponúkané pomôcky
 - odpovedal nesamostatne, nekomplexne
 - nebol schopný prakticky aplikovať poznatky na prax

nedostatočný - odklonil sa od témy, nepochopil tému
 - nevedel rozprávať k danej téme
 - nevedel používať poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - nevedel prezentovať danú tému
 - nereagoval ani na pomocné otázky

PRIEREZOVÉ TÉMY - Súčasťou učiva v predmete sú tieto prierezové témy:

1. **Enviromentálna výchova** umožňuje chápať, analyzovať a hodnotiť vzťahy medzi človekom a jeho životným prostredím na základe poznávania ekologických procesov, ktorými sa riadi život na Zemi, geomorfologických a klimatických podmienok, ovplyvňujúcich činnosť ľudí a ďalších živých organizmov. Cieľom je formovať a rozvíjať také osobnostné kvality, ktoré ich vedú k ochrane životného prostredia.

Téma má vzťah k vzdelávacej oblasti Človek a hodnoty. Poskytuje ucelený elementárny pohľad na okolitú prírodu a prostredie, učí pozorovať, citlivo vnímať a hodnotiť dôsledky správania ľudí. Prispieva k osvojovaniu si základných schopností, zručností a návykov aktívneho zodpovedného prístupu k prostrediu v každodennom živote. Pri vyučovaní sa uprednostňujú metódy a formy práce akými sú problémová metóda, projektové vyučovanie, brainstorming, žiacky experiment, rozhovor, hra, modelové situácie, diskusie.

Vyučuje sa v tematickom celku: Základné ekonomické pojmy, Odbytová činnosť, Národné hospodárstvo

2. **Osobnostný a sociálny rozvoj** v základom vzdelávaní kladie dôraz na formatívne prvky, orientuje sa na subjekt i objekt, na využitie v bežnom živote. Reflektuje osobnosť žiaka, jeho individuálne potreby a zvláštnosti. Jeho zmyslom je pomáhať každému žiakovi hľadať vlastnú cestu k životnej spokojnosti založenej na dobrých vzťahoch k sebe samému i k ľuďom a svetu.

Má vzťah k vzdelávacej oblasti Človek a svet práce, kde zdokonaľovaním schopností týkajúcich sa spolupráce a komunikácie v tíme v rôznych situáciách. Uvedené témy sa uskutočňujú prakticky prostredníctvom hier, cvičení, modelových situácií a diskusií. Vyučuje sa v tematickom celku: Trh a trhový mechanizmus, Personálna činnosť podniku.

3. **Multikultúrna výchova** sprostredkúva poznávanie vlastného kultúrneho zakotvenia a porozumenia odlišným kultúram. Rozvíja zmysel pre spravodlivosť, solidaritu, toleranciu, vedie k chápaniu a rešpektovaniu neustále sa zvyšujúcich sociokultúrnych rozmanitostí. Úlohou je zabezpečiť takú klímu, kde sa budú cítiť všetci rovnoprávne,

k odstraňovaniu nepriateľstva. Uvedené témy sa uskutočňujú prostredníctvom hier, cvičení, modelových situácií a diskusií.

Má vzťah k vzdelávacej oblasti Človek a spoločnosť, zamerané na jednotlivca, človeka v spoločnosti, uplatňovanie svojich práv s rešpektovaním práva druhých, ľudské vzťahy, zásady ľudského spolužitia.

Uvedené témy sa uskutočňujú prakticky prostredníctvom hier, cvičení, modelových situácií a diskusií.

Vyučuje sa v tematickom celku: Personálna činnosť podniku, Odbytová činnosť, Kontrolná činnosť podniku

4. **Mediálna výchova** ponúka poznatky a zručnosti týkajúce sa mediálnej komunikácie a práce s médiami. Média a komunikácia predstavujú veľmi významný zdroj skúseností, zážitkov a poznatkov. Má vybaviť žiaka základnou úrovňou mediálnej gramotnosti. Ide o schopnosť analyzovať ponuky správ, posúdiť ich vierohodnosť a vyhodnotiť ich komunikačný zámer.

Má vzťah k vzdelávacej oblasti Umenia a kultúra, poukazuje na vnímanie špecifickej reči znakových kódov, ktoré médiá používajú, ich kombinácie, nielen prostredníctvom jazyka, ale i obrazmi a zvykmi.

Uvedené témy sa uskutočňujú prakticky prostredníctvom cvičení, modelových situácií a diskusií.

Vyučuje sa v tematickom celku- Personálna činnosť, Riadenie podniku – manažment,

5. **Tvorba projektu a prezentačné zručnosti** rozvíja a zdokonaľuje zručnosti žiakov tak, aby vedeli komunikovať, aby vedeli svoje tvrdenia zdôvodniť, vytvoriť argumenty a aj ich použiť. Žiak sa má naučiť kriticky myslieť, aby vedel informácie v predmete vyselektovať a pracovať s nimi. Vedieť sa prezentovať prostredníctvom vlastnej práce, projektu, vedieť pracovať v skupine.

Má vzťah k vzdelávacej oblasti Človek a svet práce, k problémovému, hypotetického mysleniu, aby sa žiak snažil vyhľadávať problémy, ktoré treba riešiť, lebo len tak možno rásť a smerovať k pokroku. Rozvíjajú kompetencie žiaka pri písomnom i verbálnom prezentovaní svojej práce, pričom nútia používať informačné a komunikačné technológie.

Uvedené témy sa uskutočňujú prakticky prostredníctvom cvičení, samostatných prác a prezentácií, diskusií.

Vyučuje sa v tematickom celku Kontrolná činnosť podniku, Odbytová činnosť podniku, Majetok podniku, Ekonomická stránka činnosti podniku

6. **Ochrana života a zdravia** sa realizuje pobytom a pohybom v prírode, pripravuje jedinca na život v prostredí, v ktorom sa nachádza. Rozvíja vzťah k problematike ochrany zdravia a života, rozvíja morálne vlastnosti žiakov.

Má vzťah k vzdelávacej oblasti Pobyt a pohyb v prírode hlavne pri odborných exkurziách, výstavách, návštevách prezentácií.

Uvedené témy sa uskutočňujú prakticky prostredníctvom cvičení, samostatných prác a prezentácií, diskusií.

Vyučuje sa v tematickom celku – Majetok podniku, Ekonomická stránka podniku

7. **Ľudské práva a ich dodržiavanie** – Dodržiavanie práv sa zabezpečí najmä tým, že nebude jednotlivca v právach obmedzovať. Ide o dodržiavanie Všeobecnej deklarácie ľudských práv. Najmä občianske práva (právo na život, na nedotknuteľnosť jej osoby a súkromia, právo na osobnú slobodu, na súkromie, na vlastníctvo, na listové tajomstvo, na ochranu osobných údajov, na slobodu pohybu a pobytu, na slobodu prejavu, právo na informácie, na volebné právo, na zhromažďovacie právo. V oblasti hospodárskeho práva – právo na slobodnú voľbu povolania, právo podnikat', právo na prácu, na spravodlivé a uspokojivé podmienky. V oblasti sociálnych práv – právo na primerané hmotné zabezpečenie v starobe, právo na ochranu zdravia. V oblasti sociálnych práv – právo na primerané hmotné zabezpečenie, právo na ochranu zdravia.

Uvedené témy využívajú možnosť uvádzania skúseností zo života, na základe článkov, televíznych relácií. Vyučuje sa v tematickom celku – Kontrola

8. Národný program finančnej gramotnosti -

Finančná gramotnosť je schopnosť využívať poznatky, zručnosti a skúsenosti na efektívne riadenie vlastných finančných zdrojov s cieľom zaistiť celoživotné finančné zabezpečenie seba a svojej domácnosti. Využívať banku finančnej gramotnosti a otvorenú finančnú gramotnosť. V tematických celkoch:

Základné ekonomické pojmy – dodržiavanie a oznanie ochranných prvkov na bankovkách, pochopenie otázky bohatstva a chudoby, osvojiť si, čo znamená žiť hospodárne, kontrolovať osobné prostriedky

Trh a trhový mechanizmus – určovanie ceny práce a jej hodnoty, vážiť si hodnotu ľudskej práce, zabezpečiť peniaze na uspokojovanie životných potrieb, opísať faktory ovplyvňujúce výšku čistej mzdy, zohľadniť vplyv finančných kríz

Právne formy podnikania – človek vo sfére peňazí – životné hodnoty a osvojenie s potrebami, riadenie rizika a poistenie, prevziať zodpovednosť za osobné finančné rozhodnutia, vypracovanie komunikačnej stratégie

Majetok podniku – ochrana majetku, dodržiavanie zásad správneho zaradenia majetku, správnosť vyplňania dokladov, vysvetlenej rozdielov medzi verejným a súkromným poistením, charakterizovať zdravotné a sociálne poistenie

Ekonomická stránka činnosti podniku – plánovanie a hospodárenie s peniazmi, využívanie rôznych spôsobov platenia, zväžiť darcovstvo a filantropiu, vysvetliť vplyv daní na hospodárenie, vyhnúť sa problémom pri zadĺžení.

Personálna činnosť podniku – zabezpečovanie životných potrieb, príjem a práca, harmonizovať potreby osobné, rodinné, spoločenské, identifikovať zdroje osobných príjmov

Odbytová činnosť podniku - dodržiavanie cenového zákona, vysvetliť účel informácií o úverovej politike, identifikovať náklady a prínosy úverov

Riadenie podniku – riadenie rizika, vysvetliť základné metódy riadenia, vypracovať komunikačné stratégie pre riadenie, zhodnotenie tlačových informácií o firme,

Kontrolná činnosť podniku - oprávnenosť daňových sankcií za porušenie zákona, analyzovať hospodárske výsledky, zhodnotiť investičné alternatívy

Národné hospodárstvo – nájsť a vyhodnotiť finančné informácie bánk, posúdiť úverovú schopnosť žiadateľov o úver, mať informácie o jednotlivých druhov úverov, ovládať bankové pojmy. Človek so sfére peňazí, posúdiť hodnotu ľudskej práce, plánovanie a hospodárenie s peniazmi, vplyv daní na podnikanie, riadenie rizika. Príprava a hodnotenie plánu, analýza silných a slabých stránok, návratnosť investícií.

Názov predmetu	Odborný výcvik
Časový rozsah výučby	15, 15, 17,5 hod. týždenne
Ročník	prvý, druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu:

Základným cieľom vyučovacieho predmetu odborný výcvik je nadobúdať osvojiť si odborné zručnosti a návyky, ktoré sú stanovené charakteristikou učebného odboru a profilom absolventa. Súčasne si žiaci uplatňujú, upevňujú a prehlbujú teoretické vedomosti, získané z odborných vyučovacích predmetov.

Úlohou je vypestovať v žiakoch pracovné návyky, návyky na dodržanie zásad osobnej, pracovnej hygieny, návyky na dodržiavanie hygienických zásad pri práci s potravinami, na hospodárne využívanie potravín. Majster odbornej výchovy je príkladom v dodržiavaní osobnej a pracovnej hygieny a bezpečnosti pri práci, v odievaní a vystupovaní a tieto požiadavky prenáša na žiaka.

Odborný výcvik bezprostredne nadväzuje na teoretické vyučovanie. Úlohou majstra odbornej výchovy je naučiť žiakov uplatňovať v praxi vedomosti, získané v odborných predmetoch, preto musí sústavne spolupracovať s vyučujúcimi týchto predmetov.

V úvodnom tematickom celku v každom ročníku sa žiaci oboznámia so zásadami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, s hygienickými predpismi a svojím podpisom v Zápisníku bezpečnosti práce potvrdia, že boli poučení a porozumeli jej obsahu.

V prvom ročníku žiaci získavajú vedomosti o základných pracovných činnostiach vo výrobných strediskách, naučia sa základné postupy predbežnej úpravy surovín a základné tepelné úpravy potravín.

V druhom ročníku je ťažisko vyučovania v získavaní a upevňovaní zručnosti pri príprave bezmäsitých jedál, múčnych jedál a múčnikov a jedál zo všetkých druhov jatočného mäsa.

V treťom ročníku sú tematické celky zamerané na prípravu jedál z rýb a vodných živočíchov, z hydiny a zveriny, na prípravu jedál studenej kuchyne a jedál na objednávku.

Žiaci môžu vykonávať príležitostné práce v chladiarenských priestoroch krátkodobého skladovania potravín a práce v príručných skladoch. Ďalej nesmú vykonávať práce, pri ktorých je nebezpečenstvo nákazy a ochorenia, ako je upratovanie a čistenie záchodov, záchodových mís, pisoárov, dezinfekcia, dezinfekcia a deratizácia.

Učebné zdroje, literatúra

Technológia prípravy pokrmov I – Ľudmila Verčimáková, Jaroslav Netušil, Eva Křivanková, Jozef Holas , ISBN 978-80-10-00894-0

Technológia 1.ročník – Mikuláš Matejka, Irena Balagová, MŠ SR 22.1.1982 č. 955/1982-221

Technológia 2,3 ročník – Eduard Brhlík, Juraj Romaňuk, MŠSR 1.10.1981 č.14338/1981-221

Potraviny a nápoje – Ing. Rudolf Schaller, Anton Forró, Ing. Peter Kružliak MŠSR 27.6.1983 č. 8233/1983-221

Stolovanie I - Gustav Salač, Mária Šimková, ISBN 80-10-00393-X

Stolovanie II – Gustav Salač, Mária Šimková, ISBN 80-10-00740-4

Technológia prípravy pokrmov I – Ľudmila Verčimáková, Jaroslav Netušil, Eva Křivanková, Jozef Holas , ISBN 978-80-10-00894-0

Technológia 1.ročník – Mikuláš Matejka, Irena Balagová, MŠ SR 22.1.1982 č. 955/1982-221

Technológia 2,3 ročník – Eduard Brhlík, Juraj Romaňuk, MŠSR 1.10.1981 č.14338/1981-221

Potraviny a nápoje – Ing. Rudolf Schaller, Anton Forró, Ing. Peter Kružliak MŠSR 27.6.1983 č. 8233/1983-221

Hodnotenie – klasifikácia prospech žiaka v odbornom výcviku

Stupeň 1 – výborný, sa žiak klasifikuje, ak jeho pracovné úkony alebo práce zodpovedajú stanoveným ukazovateľom kvality práce, ak žiak pohotovo, samostatne s istotou využíva teoretické vedomosti v praxi, dodržiava predpisy a pokyny o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, nosí zodpovedne pracovné pomôcky, vzorne organizuje svoje pracovisko a ovláda techniku obsluhy, spôsob práce, plní si svoje povinnosti, pracuje samostatne a zručne. Ak sústavne prejavuje kladný vzťah k práci, k praktickým činnostiam a k pracovnému kolektívu, aktívne sa stará o životné prostredie. Bez problémov prekonáva vyskytujúce sa prekážky. Hospodárne využíva suroviny, inventár, energiu.

Stupeň 2 – chválitebný, sa žiak klasifikuje ak prejavuje kladný vzťah k práci, k pracovným činnostiam a k pracovnému kolektívu. Samostatne, ale menej tvorivo a s menšou istotou využíva získané teoretické poznatky pri praktickej činnosti. Praktické činnosti vykonáva samostatne, v postupoch a spôsoboch práce sa nevyskytujú podstatné chyby. Výsledky jeho práce majú drobné nedostatky. Účelne si organizuje vlastnú prácu, pracovisko udržiava v čistote a poriadku. Vedome dodržiava predpisy o bezpečnosti ochrane zdravia pri práci a stará sa o životné prostredie. Prekážky v práci prekonáva s občasnou pomocou. Pri hospodárnom využívaní surovín, inventáru a energie robí malé chyby.

Stupeň 3 – dobrý, sa žiak klasifikuje ak prejavuje vzťah k práci, k praktickým činnostiam a k pracovnému kolektívu prevažne kladne s menšími výkyvmi. S pomocou majstra OV uplatňuje získané teoretické vedomosti pri praktickej činnosti. V praktických činnostiach sa dopúšťa chýb a pri postupoch a spôsoboch práce potrebuje občasnú pomoc majstra odbornej výchovy. Výsledky práce majú nedostatky. Vlastnú prácu organizuje menej účelne, udržiava pracovisko v poriadku. Dodržiava predpisy o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a v malej miere prispieva k tvorbe a ochrane životného prostredia. S pomocou majstra OV je schopný hospodárne využívať suroviny, inventár a energiu. Prekážky v práci prekonáva s častou pomocou majstra odbornej výchovy.

Stupeň 4 – dostatočný, sa žiak klasifikuje ak pracuje bez záujmu a vzťahu k práci, k praktickým činnostiam a k pracovnému kolektívu. Získané teoretické poznatky vie pri praktickej činnosti využiť len za sústavnej pomoci majstra OV. V praktických činnostiach, zručnostiach a návykoch sa dopúšťa väčších chýb.. Vo výsledkoch práce má závažné nedostatky. Prácu vie organizovať za sústavnej pomoci MOV, menej dbá na poriadok pracovísk, dodržiavanie predpisov o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a taktiež o životné prostredie. Porušuje zásady hospodárnosti využívania surovín, inventáru a energie. Prekážky v práci prekonáva len s pomocou MOV.

Stupeň 5 – nedostatočný, sa žiak klasifikuje, ak neprejavuje záujem o prácu a jeho vzťah k praktickým činnostiam a k pracovnému kolektívu nie je na potrebnej úrovni. Nevie ani s pomocou MOV uplatniť získané teoretické poznatky pri praktickej činnosti. V praktických činnostiach, zručnostiach a návykoch má neakceptovateľné nedostatky. Pracovný postup nezvládne ani s pomocou majstra odbornej výchovy. Výsledky jeho práce sú nedokončené, neúplné, nepresné, nedosahujú ani dolnú hranicu predpísaných ukazovateľov. Prácu na pracovisku si nevie organizovať, nedbá na poriadok pracoviska. Neovláda predpisy o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a nedbá na ochranu životného prostredia. Nevyužíva hospodárne suroviny, inventár, energiu

Učebné osnovy odborného výcviku pre učebný odbor kuchár

I.ročník (15 hodín týždenne, spolu 495 hodín)

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
<p>1. Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci 12h BOZP pri práci a zdroje a príčiny úrazu, prvá pomoc Povinnosti pracovníkov vo výrobnom stredisku, zásady správania sa na pracovisku, zariadenie výrobných stredísk – pomôcky, inventár</p>	Právne normy BOZP,	zvládnuť základné BP - vysvetliť povinnosti pracovníkov a správanie sa na pracovisku - uviesť a popísať zariadenie, pomôcky a inventár výrobných stredísk
<p>2. Hygienické zásady pri príprave jedál 6h Osobná, pracovná hygiena, Hygienické požiadavky pri manipulácií s potravinami</p>	Zásady správnej výrobnej hygieny, HCCP	-vysvetliť a zvládnuť osobnú, pracovnú hygienu pri práci s potravinami
<p>3. Pracovné činnosti vo výrobných strediskách 6h Príprava výrobného strediska pred začatím prevádzky, pracovné činnosti počas prevádzky, pracovné činnosti po ukončení prevádzky</p>	Oboznámenie sa s prípravou prác na prevádzku, počas a práce po skončení prevádzky	-vedieť popísať pracovné činnosti pred, počas a po ukončení prevádzky
<p>4. Základné úpravy pri spracovaní potravín 60h Príprava surovín na spracovanie, váženie Základný postup pri opracovaní zeleniny a zemiakov Predbežná úprava strukovín, obilnín a ovocia Opracovanie a delenie hydiny, drobných zvierat a rýb Opracovanie, vykosťovanie a delenie mäsa zvierat Vykosťovanie a delenie mäsa Odblaňovanie, krájanie, špikovanie, naklepávanie, mletie, plnenie a rolovanie masa Predbežné tepelné úpravy, stužovanie, bielenie,</p>	Oboznámenie sa so základnými úpravami pri spracovaní potravín	-zvládnuť váženie potravín, ako základné postupy opracovania surovín - vysvetliť a popísať delenie mäsa - zvládnuť predbežné tepelné úpravy potravín - rozlíšiť a charakterizovať koreniny a pochutiny

<p>blanžirovanie</p> <p>Čistenie, cedenie, pasírovanie, lisovanie, šľahanie, trenie</p> <p>Korenenie potravín, pochutiny a ich rozdelenie</p>		
<p>5. Základné tepelne úpravy potravín 90h</p> <p>Technické zariadenia na tepelnú úpravu potravín Tepelná úprava varením Tepelná úprava zaprávaním Zásady pri varení živočíšnych a rastlinných potravín Tepelná úprava dusením Dusenie mäsa Dusenie zeleniny, cestovín Tepelná úprava pečením Pečenie v rúre, mikro. rúre, Pečenie na rošte, ražni Pečenie na panvici Zapekanie Gratinovanie</p>	<p>Oboznámenie sa so základnými technologickými úpravami jedál</p>	<p>- rozlíšiť a charakterizovať základné tepelné úpravy</p> <p>- zvládnuť základné tepelné úpravy</p>
<p>6. Normovanie a kalkulácia teplých jedál, receptúry na prípravu jedál 12h</p> <p>Význam noriem, súbory receptúr Receptúry teplých a studených jedál Orientácia a používanie receptúr Normovanie a kalkulácia</p>	<p>Oboznámenie sa s normovaním a kalkuláciou jedál.</p>	<p>- zvládnuť orientáciu v receptúrach</p> <p>- ovládať normovanie a kalkuláciu</p>
<p>Príprava polievok 120h</p> <p>Význam a rozdelenie polievok Príprava hnedých polievok a vývarov Čistenie a zosilňovanie vývarov Vložky a závarky do polievky Príprava a rozdelenie bielych polievok Príprava zápražky Súborná práca</p>	<p>Spôsob výroby polievok, suroviny na prípravu polievok</p>	<p>- zvládnuť rozdelenie a charakteristika polievok</p> <p>- vysvetliť čistenie a zosilňovanie vývarov</p> <p>- popísať technologický postup prípravy polievok</p> <p>- rozlíšiť vložky a závarky do polievok</p> <p>- popísať technologické postupy jednotlivých druhov polievok, ako zvládnuť ich prípravu</p> <p>- vysvetliť a popísať, čo je</p>

<p>Biele polievky, príprava jednotlivých druhov Príprava špeciálnych polievok Príprava mäsových polievok Príprava ovocných polievok Príprava vínových polievok Príprava pivových polievok Príprava diétnych polievok Zahusťovanie polievok Dávkovanie polievok Zelené vňate – druhy a použitie</p>		<p>zápražka a zátrepka - aké zelené vňate poznáme a ich použitie</p>
<p>7. Príprava príloh a doplnkov k jedlám 99h</p> <p>Význam príloh a ich podávanie Rozdelenie a dávkovanie príloh Prílohy zo zemiakov Úprava zemiakov varením, dusením, pečením, vyprážením Ďalšie zemiakové prílohy Prílohy z múky – halušky, knedle Cestoviny a ich úprava Prílohy zo zeleniny Príprava zeleniny na anglický, francúzsky a poľský spôsob Zaprávané zeleninové pokrmy Prílohy zo strukovín Príprava príloh z ryže a obilnín Príprava marinád a dressingov Príprava zeleninových šalátov Príprava ovocných šalátov</p>	<p>Oboznámenie sa s prípravou príloh a doplnkov k jedlám</p>	<p>- vysvetliť, čo sú prílohy a aké je ich základné dávkovanie - uviesť rozdelenie príloh podľa použitia surovín - vedieť popísať technologické postupy prípravy jednotlivých príloh ako aj ich prípravu - vysvetliť, čo sú marinády, dressingy a ich príprava</p>
<p>8. Príprava omáčok 90h</p> <p>Rozdelenie omáčok Charakteristika omáčok Príprava základných bielych omáčok Príprava základných hnedých omáčok</p>	<p>Oboznámenie sa s prípravou omáčok, so surovinami k ich príprave</p>	<p>- ovládať charakteristiku a rozdelenie omáčok - vedieť popísať technologické postupy, ako i prípravu jednotlivých druhov omáčok - príprava majonézy, chyby</p>

Príprava teplej omáčky k varenému hovädziemu mäsu Príprava zložitých bielych a hnedých omáčok Príprava šľahaných omáčok Príprava studených omáčok Príprava krycích omáčok Príprava majonézy a majonézovej omáčky Príprava jemných omáčok Príprava rôsolu a jeho použitie Pochúťkové maslá a ich príprava Súborná práca		a ich náprava - čo je rôsol , jeho príprava a použitie - príprava pochúťkového masla a jeho využitie
---	--	--

Učebné osnovy odborného výcviku pre učebný odbor kuchár

II .ročník (15 hodín týždenne, spolu 495 hodín)

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
1, Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci vo výrobných a odbytových strediskách, dodržiavanie hygienických zásad pri príprave jedál, expedícia predaji 12h BOZP vo výrobných a odbytových strediskách Dodržiavanie hygienických zásad pri príprave, expedícií a predaji jedál Osobná a pracovná hygiena	Právne normy BOZP, zásady správnej výrobnjej a hygienickej praxe, HCCP	- zvládnuť základné BP vo výrobných a odbytových strediskách - dodržiavať osobnú, ako i pracovnú hygienu pri príprave, expedícií a predaji jedál
2, Návnik pracovných činností kuchára v odb. strediskách 30h Spoločenské pravidlá, správanie sa a vystupovanie v styku s hosťom. Oboznámenie sa so zariadením a inventárom odbytového strediska Prípravné práce pred začatím prevádzky, rozdelenie práce a spolupráca s pracovníkmi obsluhy. Návnik nosenia tanierov a podnosov	Oboznámenie sa s návnikom pracovných činností v odbytových strediskách	-dodržiavať spoločenské pravidlá správania sa a vystupovanie v styku s hosťom -uviesť a popísať zariadenie a inventár odbytového strediska -zvládnuť techniku nosenia tanierov a podnosov, ako i techniku obsluhy pri teplom a studenom bufete, porcovanie a prekladanie

<p>Nácvik porcovania a prekladania výrobkov studenej a teplej kuchyne a cukrárenských výrobkov Nácvik techniky obsluhy pri teplom a studenom bufete Predchádzanie nehodám a ich náprava Kalkulačné listy</p>		<p>teplej a studenej kuchyne, cukrárenských výrobkov</p>
<p>3, Príprava bezmäsitých jedál 60h Význam bezmäsitých jedál a jednotlivé druhy Jedlá zo zeleniny Jedlá z ryže Jedlá z cestovín Jedlá zo strukovín Jedlá zo zemiakov Jedlá z húb Vaječné jedlá Jedlá zo syrov Príprava bezmäsitých jedál</p>	<p>Oboznámenie sa s prípravou bezmäsitých jedál</p>	<p>-popísať technologický postup, ako i prípravu bezmäsitých jedál, podľa druhu použitých surovín -dodržiavanie BP a hygieny</p>
<p>4, Príprava múčnych jedál a múčnikov 60h Význam, príprava a podávanie múčnikov Príprava kaší a múčnikov z tekutého cesta Príprava múčnikov z piškótového cesta Príprava múčnikov zo zemiakového cesta Príprava múčnikov z ovocia Príprava múčnikov z tvarohu Príprava múčnikov z cestovín Príprava nákypov a žemľoviek Príprava teplých pudingov a sladkých omáčok Príprava studených múčnikov a ovocných šalátov</p>	<p>Oboznámenie sa s prípravou múčnych jedál a múčnikov</p>	<p>-rozlíšiť, charakterizovať jednotlivé druhy cesta -zvládnuť technologické postupy, ako i samostatnú prípravu jednotlivých druhov ciest -dbať na dodržiavanie BP a hygienu pri práci</p>
<p>5, Príprava jedál z hovädzieho mäsa 108h Delenie hovädzieho mäsa, porciovanie a dávkovanie Kuchynská úprava hovädzieho mäsa Použitie jednotlivých častí hovädzieho mäsa</p>	<p>Oboznámenie sa s prípravou hovädzieho mäsa</p>	<p>-dodržiavať BP a hygienu pri práci -zvládnuť základné delenie, porciovanie a dávkovanie hovädzieho mäsa -použitie jednotlivých častí</p>

<p>Príprava cibul'ových a zeleninových základov Príprava hovädzieho masa varením Príprava hovädzieho masa dusením Porciované a nadrobno nakrájané pokrmy Príprava rošteniek Minútky z hovädzieho mäsa Príprava závitkov z hov. mäsa Príprava hovädzie filé (plátok) Príprava plnenej roštenky Príprava gulášu Príprava pečienok Príprava jedál na anglický spôsob Príprava plnených závitkov Príprava hovädzieho mäsa pečením Príprava hovädzích vnútorností Súborné práce</p>		<p>hovädzieho masa -popísať technologické postupy, ako i prípravu jedál z hovädzieho masa</p>
<p>6, Príprava jedál z teľacieho mäsa 42h Delenie, porciovanie a dávkovanie teľacieho masa Kuchynská úprava a použitie jednotlivých častí teľacieho masa Príprava teľacieho masa varením a zaprávaním Príprava teľacieho masa dusením Príprava teľacieho masa pečením Príprava teľacieho mäsa vyprážením Príprava teľacích vnútorností</p>	<p>Oboznámenie sa s prípravou teľacieho mäsa</p>	<p>-dodržiavať BP a hygienu pri práci -zvládnuť základné delenie, porciovanie a dávkovanie teľacieho masa -použitie jednotlivých častí teľacieho masa -popísať technologické postupy, ako i prípravu jedál z teľacieho masa</p>
<p>7, Príprava jedál z bravčového mäsa 93h Úprava a delenie brav. masa Delenie bravčového mäsa Porciovanie a dávkovanie bravčového mäsa Kuchynská úprava bravčového mäsa Použitie jednotlivých častí bravčového mäsa</p>	<p>Oboznámenie sa s prípravou bravčového mäsa</p>	<p>-dodržiavať BP a hygienu pri práci -zvládnuť základné delenie bravčového mäsa -použitie jednotlivých častí bravčového mäsa -popísať technologické postupy, ako i prípravu</p>

<p>Príprava bravčového masa varením Príprava bravčového masa dusením Príprava bravčového masa pečením Príprava bravčového masa vyprážením Príprava údeného masa Príprava bravčových vnútorností Upotrebenie a spracovanie slaniny Príprava minútok z bravčového masa Príprava brav. mäsa na rošte Príprava brav. mäsa na ražni Príprava jedál z mletého bravčového mäsa</p>		<p>jedál z bravčového masa</p>
<p>8, Príprava jedál z baranieho mäsa 30h Delenie baranieho masa Kuchynská úprava baranieho masa a použitie jednotlivých častí baranieho masa Príprava baranieho masa varením, zaprávaním, príprava baranieho masa dusením a pečením Príprava baranieho masa na anglický spôsob Príprava baraních vnútorností</p>	<p>Oboznámenie sa s prípravou baranieho mäsa</p>	<p>-dodržiavať BP a hygienu pri práci -zvládnuť základné delenie baranieho masa -použitie jednotlivých častí baranieho masa -popísať technologické postupy, ako i prípravu jedál z baranieho masa</p>
<p>9, Príprava jedál z mäsa ostatných jatočných zvierat 30h Delenie jahňacieho, kozľacieho a králičieho mäsa Porciovanie a dávkovanie jahňacieho, kozľacieho a králičieho masa Príprava jahňacieho masa Príprava kozľacieho masa Príprava masa zo zajaca a králika</p>	<p>Oboznámenie sa s prípravou ostatných jatočných zvierat</p>	<p>-dodržiavať BP a hygienu pri práci -zvládnuť rozdelenie masa jatočných zvierat, ako i prípravu jedál -dodržiavať BP a hygienu pri práci</p>
<p>10, Príprava jedál z mletého mäsa 30h Príprava jedál zo surového mletého masa Príprava jedál z tepelne upraveného mletého masa</p>	<p>Oboznámenie sa s prípravou jedál z mletého mäsa</p>	<p>-zvládnuť technologické postupy, ako i prípravu jedál z mletého masa</p>

Úprava mäsových zmesí Príprava mäsových kašovín Príprava ragú a krokiet		
---	--	--

Učebné osnovy odborného výcviku pre učebný odbor kuchár

III. ročník (17,5 hodín týždenne, spolu 525 hodín)

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
1. BOZP, osobná a pracovná hygiena 7h BOZP, HACC	Právne normy, BOZP	-zvládnuť základné BP vo výrobných a odbytových strediskách -dodržiavať osobnú, ako i pracovnú hygienu
2. Príprava jedál z rýb, vod. živočíchov, slimákov a obojživelníkov 28h Jedlá zo sladkovodných rýb a živočíchov Jedlá z morských rýb, z plodov mora Príprava špecialít zo slimákov a obojživelníkov	Oboznámenie sa so základnými úpravami pri spracovaní rýb a ostatných vodných živočíchov	-dodržiavať BP a hygienu pri práci -zvládnuť základné technologické postupy, ako i prípravu jedál z rýb a vodných živočíchov
3. Príprava jedál z hydiny 28h Jedlá zo sliepky a kurčaťa Jedlá z moriaka a perličky Jedlá z husí a kačíc Jedlá z hydinových drobov	Oboznámenie sa so základnými úpravami pri spracovaní hydiny	-dodržiavať BP a hygienu pri práci -rozlíšiť jednotlivé druhy masa z hydiny -zvládnuť porcovanie a vykosťovanie hydiny -ovládať technologické postupy, ako i prípravu jedál z hydiny
4. Príprava jedál zo zveriny 28 h Jedlá z vysokej zveriny Jedlá z čiernej zveriny Jedlá z nízkej a pernatej zveriny Špeciálna úprava zveriny	Oboznámenie sa so základnými úpravami pri spracovaní zveriny	-dodržiavať BP a hygienu pri práci -vedieť rozdelenie zveriny a jej charakteristiku -ovládať technologické postupy, ako i prípravu jedál zo zveriny

<p>5. Príprava jedál st.kuch 105h</p> <p>Príprava a trendy studenej kuchyni Predbežná tepelná úprava surovín v studenej kuchyni Zásady prípravy, hygieny a uchovávanie studených pokrmov Majonéza, aspik, marináda, rôsol Úprava šalátov a zdobených vajec Pochúťkové maslá, Zásady prípravy Zložité šaláty Chlebíky, chuťovky Úprava nárezov, oblož. mís Mäsové peny a paštéty Príprava plnenej zeleniny Príprava galantiny Príprava huspeniny Príprava a podávanie kaviáru Výber inventáru a úprava Finál.výrobku – expedícia</p>	<p>Oboznámenie sa so základnými úpravami pri studenej kuchyni</p>	<p>-dodržiavať BP a hygienu pri práci -vedieť charakterizovať výrobky studenej kuchyne -naučiť sa hospodárne využívať suroviny -vedieť vhodne upraviť a esteticky doladiť výrobky studenej kuchyne -zvládnuť prípravu všetkých jedál studenej kuchyne, ako aj ich podávanie</p>
<p>6. Príprava jedál na objednávku 119h</p> <p>Gastronomické uplatnenie jedál na objedn. Význam a podávanie jedál na objednávku, vhodné druhy mäsa na minútky Technika prípravy minútok Príprava minútok z hov.mäsa Príprava minútok z tel'.mäsa Príprava minútok z br.mäsa Príprava minútok z bar.mäsa Príprava minútok z kozľacieho a jahň. mäsa Príprava minútok zo zveriny Príprava minútok z hydiny Príprava minútok z rýb Príprava minútok z vnútorností Príprava šťavy na minútky, úprava minútok Vhodné prílohy a zeleninové obloženie k minút. jedlám</p>	<p>Oboznámenie sa s jednotlivými surovinami, mäsom, technikou prípravy pokrmov</p>	<p>-dodržiavať BP a hygienu pri práci -vysvetliť význam a podávanie jedál na objednávku -popísať pracovisko na prípravu minútkových jedál -vedieť vhodnosť jednotlivých druhov mäsa na prípravu minútkových jedál -zvládnuť technologický postup, ako aj prípravu minútkových jedál -upraviť prílohy k minútkovým jedlám</p>

Výber vhodného inventára, estetická úprava, expedícia hotového výrobku Dokončovanie jedál pred hosťom		
7. Progresívne spôsoby prípravy jedál 14h Význam conveniencie a uplatnenie pri príprave pokrmov, príprava a použitie polovýrobov Úprava jedla z konzervy a zo zmrazených surovín	Oboznámenie sa s progresívnymi spôsobmi prípravy jedál	-dodržiavať BP a hygienu pri práci—zvládnuť prípravu jedál z polotovarov
8. Príprava zložitých múčnikov, cukrár. výrobkov a nápojov 35h Príprava múčnikov odpaľovaného cesta, lineckého a vaflového cesta Príprava lístkového, tukového a šľahaného cesta Príprava kysnutého a z pľundrového cesta Múčniky z jadrových hmôt, šľahaných hmôt Zmrzlina, zmrzl. poháre,	Oboznámenie sa s prípravou zložitých múčnikov a cukrárenských výrobkov, nápojov	-dodržiavať BP a hygienu pri práci -vedieť rozlíšiť a charakterizovať jednotlivé druhy zložitých múčnikov -vedieť technologické postupy zložitých múčnikov -zvládnuť prípravu zložitých múčnikov
9. Spôsoby a zvláštnosti prípravy jedál iných krajín 91h Francúzska kuchyňa Čínska kuchyňa Orientálna kuchyňa Balkánska kuchyňa Ruská kuchyňa Jedlá stredoeur. štátov Jedlá českej kuchyne Jedlá rakúskej kuchyne Jedlá poľskej kuchyne Talijska kuchyňa Anglická kuchyňa Maďarská kuchyňa Arabská a židovská kuch	Oboznámenie sa so zvláštnosťami a prípravou jedál iných krajín	-dodržiavať BP a hygienu pri práci -vedieť charakterizovať kuchyňu iných krajín -oboznámiť sa so zvyklosťami kuchyne iných krajín -vedieť základné technologické postupy, ako i prípravu jedál jednotlivých krajín

<p>10. Príprava diétnych jedál a diferencovaná strava 70 h</p> <p>Prehľad diét a príklady na zostavovanie pokrmov pre jednotlivé diéty Požiadavky na úpravu diétnych pokrmov a múčnik. Príprava jedál v zákl.dietach Požiadavky na prípravu diferencovanej stravy Základy detskej výživy, výživy mládeže a školskej mládeže Výživa učňovského dorastu Stravovanie zamestnancov Stravovanie zamestnancov v osobitých podmienkach Stravovanie starých,chorých Prepočet jednotiek energetickej hodnoty potravín</p>	<p>Oboznámenie sa s prípravou diétnych jedál a diferencovanej stravy</p>	<p>-oboznámiť sa s prípravou diétnych jedál, diferencovanej stravy, ako aj jej uplatnenie v praxi</p>
--	--	---

Názov predmetu	Administratíva a korešpondencia
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne – 2. Ročník; 2 hodiny týždenne 3. ročník
Ročník	druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Úlohou predmetu administratíva a korešpondencia je osvojiť si desaťprstovú hmatovú metódu na klávesniciach počítačov. Dôsledné dodržiavanie hmatovej metódy umožňuje sústrediť sa na text, písať uvoľnene s minimálnou fyzickou a psychickou námahou. Rýchly a presný výkon zaručuje len dokonalé ovládanie klávesnice hmatom. Cieľom je viesť prakticky uplatňovať vedomosti najmä pri vypracovávaní písomností s osobitným zreteľom na kultúru jazykového prejavu.

Žiaci si osvoja základnú odbornú terminológiu z oblasti administratívy a obchodnej a úradnej korešpondencie. Musia dodržiavať platné normy pri písaní a formálnej oprave textu.

Predmet administratíva korešpondencia úzko súvisí s obsahom učiva predmetov slovenský jazyk a literatúra, cudzie jazyky ako aj ďalšie odborné predmety.

Ciele predmetu:

- študenti by mali nadobudnúť klávesnicovú gramotnosť, t. j. zručnosť obsluhovať klávesnicu počítača desiatimi prstami hmatovou metódou. Písať desaťprstovou hmatovou metódou znamená písať racionálne, všetkými desiatimi prstami, hmatom, podľa prstokladu, t. j. naslepo, bez zrakovej kontroly. Dôsledné dodržiavanie hmatovej metódy umožňuje sústrediť sa na text, písať uvoľnene s minimálnou fyzickou a psychickou námahou. Naopak, striedavé sledovanie predlohy a prstov unavuje zrak, vyvoláva bolesti hlavy, vyčerpáva psychicky a spomaľuje písanie. Pri vracaní zraku na predlohu sa často stráca orientácia v texte a vznikajú typické chyby z prehliadnutia: vynechávanie, pridávanie alebo opakovanie slov či riadkov. Rýchly a presný výkon zaručuje len dokonalé ovládanie klávesnice hmatom (prvý ročník),
- študenti by mali ovládať normalizovanú úpravu písomností (STN 01 6910),
- študenti by mali získať prehľad o úradnej a podnikovej korešpondencii,
- študenti by mali vyhotovovať písomnosti z vecného, formálneho, štylistického hľadiska,
- študenti by mali vyhotovovať vnútropodnikové písomností, súkromné písomností, osobné listy, zamestnanecké písomností, jednoduché právne písomností,
- študenti by mali aplikovať získané poznatky z ostatných predmetov, predovšetkým zo slovenského jazyka, ekonomiky, informatiky,
- študenti by mali využívať poznatky z cudzích jazykov pri tvorbe písomnej dokumentácie pri styku so zahraničím,
- študenti by mali dodržiavať bezpečnosť práce pri práci s elektronickými strojmi a počítačmi,
- študenti by mali využívať vedomosti a zručnosti z predmetu informatika, by si mali zracionalizovalizovať prácu pri vyhotovovaní písomností pomocou počítača,

- o študenti by mali chrániť a nezneužívať softvér, vytvorené hodnoty na nevhodné účely.

Súčasťou učiva v jednotlivých predmetoch je aj uplatnenie prierezových tém, ktoré sa využívajú v odborných predmetoch v nasledovných oblastiach:

1. Environmentálna výchova / ENV / - ktorá vedie žiakov ku komplexnému pochopeniu vzájomných vzťahov medzi organizmami a vzťahom človeka k životnému prostrediu.

Téma má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a spoločnosť – odкрýva súvislosti medzi ekologickými, technicko-ekonomickými a sociálnymi javmi s dôrazom na význam preventívnej obozretnosti v konaní a ďalšie princípy udržateľnosti rozvoja spoločnosti.

Vyučuje sa v 5. TC – Návrik textu Globalizácia.

2. Osobnostný a sociálny rozvoj / OSR / – má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a spoločnosť – zameriava sa na jedinca, človeka v spoločnosti, na ľudské vzťahy a zásady ľudského spolunažívania.

Vyučuje sa v 5. TC – Návrik textu Zákoník práce.

3. Multikulturálna výchova / MKV / má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a spoločnosť – zameriava sa na jedinca, človeka v spoločnosti, na uplatňovanie práv človeka s rešpektovaním práva druhých, na toleranciu odlišných záujmov, názorov i schopností druhých, na ľudské vzťahy, zásady ľudského spolunažívania, na rozpoznanie prejavov rasovej neznášanlivosti a na prevenciu vzniku xenofóbie.

Vyučuje sa v 5. TC – Návrik textu Spoločenská etiketa a diplomacia, Globalizácia.

4. Mediálna výchova / MEV / má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a spoločnosť – podieľa sa na utváraní podôb a hodnôt modernej doby, umožňuje hľadať paralely medzi minulými a súčasnými udalosťami a porovnávať javy a procesy v európskom a v celosvetovom meradle. Je zameraná na systematické vytváranie kritického odstupu od medializovaných správ a na schopnosť interpretovať mediálne správy z hľadiska ich informačnej kvality/ spravodajstvo z hľadiska významu a vierohodnosti správ a udalostí, reklamu z hľadiska účelnosti ponúkanej informácie.

Vyučuje sa 5. TC – Návrik textu Konkurencia, Medzinárodný obchod, Trh kapitálu.

5. Tvorba projektu a prezentačné činnosti / TPZ / má rozvíjať a zdokonaľovať zručnosti žiakov tak, aby vedeli komunikovať, aby vedeli svoje tvrdenia zdôvodniť, vytvoriť relevantné argumenty a aj ich použiť. Žiak má spoznať svoje schopnosti pri aplikácii získaných informácií na konkrétne riešenia danej problematiky.

Táto prierezová téma sa uplatňuje vo všetkých tematických celkoch.

ENV, OSR, MKV, MEV, TPZ, OŽZ, ĽUP, FIG

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

Komunikatívne a sociálne interakčné schopnosti:

- sprostredkovať informácie vhodným spôsobom – hovorené slovo, obrázkové katalógy, video
- využívať a kriticky hodnotiť informácie – text, internet
- vyjadriť a formulovať vlastný názor a záver
- správne interpretovať získané fakty, vyvodzovať z nich závery a dôsledky

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti:

- rozvíjať prácu v kolektíve, v družnej a priateľskej atmosfére
- osvojiť si pocit zodpovednosti a spoluzodpovednosti

- hodnotiť a rešpektovať svoju prácu a prácu iných

Schopnosti riešiť problémy:

- vyjadriť alebo formulovať problém, ktorý sa objaví pri vzdelávaní
- hľadať metódy, ktoré by pomohli prispieť k vyriešeniu problému – internet, odborná literatúra
- korigovať nesprávne riešenia problému

Spôsobilosti využívať informačné technológie:

- využívať informačné technológie – počítač, internet
- získať nové informácie, využívať ich pri riešení problémov

Schopnosť byť demokratickým občanom:

- formulovať a prezentovať svoje postoje
- preukázať vlastnú zodpovednosť za zverenú veci, za svoje vlastné správanie sa, zdravie a spoluzodpovednosť za životné prostredie

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Písacie stroje, počítače	Informačnoreceptívna - výklad Heuristická - riešenie úloh	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov
Nácvik písania na počítači, stredný, horný a dolný písmenový rad	Informačnoreceptívna - výklad Heuristická - riešenie úloh	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov
Nácvik písania na číselnom rade	Informačnoreceptívna - výklad Heuristická - riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Nácvik písmen na číselnom rade, nácvik znamienok	Informačnoreceptívna - výklad Heuristická - riešenie úloh	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov
Upevňovanie hmatovej metódy, odpis textu	Informačnoreceptívna - výklad Heuristická - riešenie úloh	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov

Hodnotenie vzdelávacích výstupov:

Hodnotenie presnosti písania na klávesnici

Percento chýb	Percento presnosti	Známka
0,00 - 0,20	100,00 - 99,80	výborný
0,21 - 0,40	99,79 - 99,60	chválitebný
0,41 - 0,60	99,59 - 99,40	dobrý

0,61 - 0,80	99,39 - 99,20	dostatočný
-------------	---------------	------------

Výpočet hrubých úderov, čistých úderov a percenta chýb

- podľa predlohy zistíme počet úderov až po posledný ukončený riadok,
- pripočítame údery v nedokončenom riadku,
- pripočítame alebo odpočítame výsledok vzájomného započítavania chýbajúcich úderov a úderov navyše.

Spočítaním týchto položiek získame celkový počet hrubých úderov. Od súčtu hrubých úderov odpočítame **trestné body** za chyby (napr. 10 úderov za chybu) a dostaneme **celkový počet čistých úderov. Čisté údery za minútu**

vypočítame tak, že vydáme celkový počet čistých úderov počtom minút odpisu.

Percento chýb počítame podľa tohto vzorca: $(\text{počet chýb} \times 100) : \text{počet hrubých úderov}$. Percento chýb počítame na dve desatinné miesta nezaokrúhlene.

Percento presnosti odpisu zistíme, ak od 100 % odpočítame percento chýb.

Príklad

- Žiak dosiahol za 10 minút 1987 úderov, v práci mal 7 chýb
- počet hrubých úderov za 10 minút 1 987
- 7 chýb x 10 trestných bodov - 70
- počet čistých úderov za 10 minút 1 917
- počet čistých úderov za 1 minútu 191,7
- percento chýb $(70 : 1987) = 0,35 \%$
- percento presnosti $100 \% - 0,35 \% = 99,65 \%$

Hodnotenie chýb v obchodných listoch

Chyby vyjadrujeme v bodoch 1 - 3 - 5 - 10 (malé - stredné - veľké - závažné chyby).

Malé chyby (1 bod):

- **malé štylistické chyby:** opakovanie slov, menej vhodný slovosled,
- **malá pravopisná alebo gramatická chyba** - chýbajúce diakritické znamienko,
- **malé formálne chyby:** menej presné umiestnenie odvolávacích údajov, nie celkom správna šírka okrajov,
- **strojopisné chyby:** nula písaná ako veľké O, chybná medzera (okrem PSČ a testných spojení),

Stredné chyby (3 body):

- **nie veľké štylistické chyby:** nie celkom presná štylizácia, nesprávna predložková väzba a pod.,
- **stredné pravopisné alebo gramatické chyby:** chyba v pravopise prevzatých slov, nesúlad medzi menom podpisujúceho a rodom, v ktorom je uvedená funkcia, zmena slovosledu mena a priezviska a pod., menšia chyba v interpunkcii,
- **formálna chyba:** nesprávne umiestnené oslovenie, nezachovaná ľavá zvislica textu podľa predtlaču, nesprávne umiestnený dopravný a doručovací údaj, nesprávne umiestnená adresa, chýbajúce číslo dodávacej pošty, príliš široká, resp. príliš úzka medzera nad odvolávacími údajmi alebo pod nimi, nadmerne široká, resp. úzka medzera medzi riadkami odvolávacích údajov, chybný, resp. nesprávne napísaný odvolávací údaj, nesprávne rozčlenené telefónne číslo, priveľmi úzky textový stĺpec, veľmi nízko, resp. vysoko umiestnený odtlačok pečiatky, nesprávne napísaná značka alebo skratka, ak nespôsobuje zmenu obsahu,

nesprávne upravený výpočet bodov, nerovnaká úprava odsekov, nesprávne vyznačené prílohy, bodka za pozdravom, chyba vo zvýrazňovaní, viditeľne opravená väčšia strojopisná chyba a pod.

Veľké chyby (5 bodov):

- **väčšia štylistická chyba:** nejasná, nevhodná štylizácia, nespisovné slovo, nepresná terminológia, nerozdelenie, resp. nesprávne rozdelenie textu do odsekov a pod., nesprávna, nezrozumiteľná stavba súvetia,
- **veľká gramatická chyba:** veľké písmeno, zámena i/y a pod.,
- **značná vecná alebo formálna chyba:** nerovnomerný ľavý okraj, písanie adresy mimo adresového pásma, chybné PSČ, nesprávne rozčlenené PSČ v adrese adresáta, chýbajúci odvolávací údaj, chyba v odvolávacom údaji, rozpor medzi odvolávacími údajmi a textom, chýbajúci podpis, podpis umiestnený cez meno a funkciu, zmena poradia odtlačku pečiatky, podpisu, mena a funkcie, chýbajúce vyznačenie príloh, nesprávna značka alebo skratka a pod.

Závažné chyby (10 bodov):

- **závažná vecná chyba:** zámena odosielateľa a adresáta, vynechaný dôležitý údaj,
- **závažná štylistická chyba:** zmena obsahu nepochopením dispozície alebo zámenou odborných termínov.

KLASIFIKÁCIA PÍ SOMNOSTÍ

Známkou výborný sa klasifikujú písomností, ktoré sú napísané bez chyby a preklepov, sú vzorne upravené podľa STN 01 6910 a sú bezchybné zo stránky obsahovej, vecnej, gramatickej i štylistickej.

Známkou chválitebný sa klasifikujú písomností, v ktorých sú len malé chyby alebo menšie odchýlky od normalizovanej úpravy. Štylizácia je síce vhodná, ale nie dosť presná, jazykové chyby sú malé a možno ich opraviť.

Známkou dobrý sa klasifikujú písomností, v ktorých sú neesteticky, na prvý pohľad viditeľne opravené väčšie strojopisné chyby, odchýlky od normalizovanej úpravy sú nápadné, štylizácia nejasná, jazykové chyby väčšie.

Známkou dostatočný sa klasifikujú písomností, ktorých chyby sa nedajú ľahko opraviť, alebo ktoré majú také veľké odchýlky od predpísanej úpravy, že sa dajú v praxi použiť len s výhradami.

Známkou nedostatočný sa hodnotia písomností, pri ktorých na prvý pohľad vidieť neznalosť úpravy, alebo obsahujú toľko chýb a takého charakteru, že sa nedajú vôbec opraviť, takže by sa v praxi nedali ani s výhradami použiť.

Klasifikačná tabuľka

Klasifikácia	Počet trestných bodov
Výborný	0
Chválitebný	1 – 3
Dobrý	4 – 6
Dostatočný	7 – 9
Nedostatočný	10 a viac

Učebné osnovy

Predmet: **Administratíva a korešpondencia**

Odbor: hostinský

Dotácia: 1 hod. týždenne/33 hodín

Tematický celok	Obsahové štandardy	Výkonové štandardy
I. Písacie stroje, PC 5	<ul style="list-style-type: none">• Rozdelenie písacích strojov• Časti písacieho stroja a PC• Počítače• Správne držanie tela a rúk pri písaní• Starostlivosť o písacie stroje a PC	<ul style="list-style-type: none">• poznať rozdelenie písacích strojov a druhu počítačov• správne držať telo a ruky pri písaní• správne držať telo a ruky pri písaní
II. Návčik písania na PC 21 Stredný, horný a dolný písomenový rad	<ul style="list-style-type: none">• L1- dfjk, hmaty• L2 - ôa, hmaty, slová• L3 – s, hmaty, slová, vety• L4 – e, hmaty, slová, vety• L5 – owx, hmaty, slová, vety• L6 – tn – hmaty, slová, vety• L7 – opakovacia, hmaty, vety• L8 – ci, hmaty, slová, vety• L9 – qyp, hmaty, slová, vety• L10 – r,m, hmaty, slová, vety• L11 – opakovacia, hmaty, vety• L12 – u, hmaty, slová, vety• L13 – v, hmaty, slová, vety• L14 – z, hmaty, slová, vety• L15 – b, hmaty, slová, vety• L16 – opakovacia, hmaty, vety• L17 – (-) pomlčka, hmaty, slová, vety• L18 – h, hmaty, slová, vety	<ul style="list-style-type: none">• nadobudnúť klávesnicovú gramotnosť, t. j. obsluhovať klávesnicu písacieho stroja alebo PC všetkými desiatimi prstami

	<ul style="list-style-type: none"> • L19 – g, hmaty, slová, vety • L20 – ú, hmaty, slová, vety • L21 – opakovacia, hmaty, vety 	
III. Nácvik písmen na číselnom rade 7	<ul style="list-style-type: none"> • L23 – (.) bodka, hmaty, vety • L24 – opakovacia, hmaty, slová, vety • L28 – ý, hmaty, slová, vety • L30 – ť, hmaty, slová, vety • L32 – á, hmaty, slová • L34 – č, hmaty, text • L 35 - opakovacia 	<ul style="list-style-type: none"> • možnosť zvládnuť hmatovú metódu • prístupným, premysleným • a prehľadným spôsobom pomocou výučbového programu ATF

Učebné osnovy

Predmet: **Administratíva a korešpondencia**

Odbor: kuchár

Dotácia: 2 hod. týždenne/66 hod.

Tematický celok	hod.	Obsahové štandardy	Výkonové štandardy
I. Nácvik písmen na číselnom rade 8		<ul style="list-style-type: none"> • L35 – opakovacia • L 36 – í, hmaty, vety • L38 – š, hmaty, slová, vety • L39 – opakovacia, hmaty, vety • L40 – é, hmaty, slová, text • L41 – opakovacia • L42 – ľ, hmaty, slová, vety • L44 – ž, hmaty, slová, text 	<ul style="list-style-type: none"> • Možnosť zvládnuť hmatovú metódu prístupným, premysleným a prehľadným spôsobom pomocou výučbového programu ATF
II. Nácvik písmen na číselnom rade, nácvik znamienok 14		<ul style="list-style-type: none"> • L46 – ãň, hmaty, slová, text • L48 – (ˇ)mäkčeň • L50 – (ˇ)dlžeň • L51 - ?!“ , hmaty, vety, text • L52 – () zátvorky, 	<ul style="list-style-type: none"> • Osvojiť si metódu písania všetkými desiatimi prstami, zvyšovať svoju zručnosť, písať presne a rýchlo

	<p>hmaty, text</p> <ul style="list-style-type: none"> • L53 – opakovacia, slová, text • L55 – opakovacia, slová, text • L57- opakovacia, slová, text • L60 - §,5,8, slová, text • L61 - %, slová, vety, text • L62 – 3,0, slová, vety, text • L63 – 1+=, hmaty, vety, text • L64 – 6,7, hmaty, vety, text • L65 – 2/, hmaty, vety, 	
<p>III. Upevňovanie hmatovej metódy, odpis textu 10</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L66 – upevňovanie hmatovej metódy, ZO SR • L67 – upevňovanie hmatovej metódy, Pribina • L68 – upevňovanie hmatovej metódy, Rada EÚ • L69 – upevňovanie hmatovej metódy, Marketing • L70 – upevňovanie hmatovej metódy, Konkurencia • L71 – upevňovanie hmatovej metódy, Medzinárodný obchod • L72 – upevňovanie hmatovej metódy, Zákonník práce • L73 – upevňovanie hmatovej metódy, Spoločenská etiketa a diplomacia • L74 – upevňovanie hmatovej metódy, Globalizácia • L75 – upevňovanie hmatovej metódy, Trh kapitálu 	<ul style="list-style-type: none"> • Písať všetkými desiatimi prstami, hmatom, podľa prstokladu, t.j. naslepo, bez zrakovej kontroly • Dôsledne dodržiavať hmatovú metódu, sústrediť sa na text, písať uvoľnene s minimálnou fyzickou a psychickou námahou • Upevňovať svoju presnosť a rýchlosť písania na PC

IV. Štylizácia, písomnosti 14	<ul style="list-style-type: none"> • Štruktúra listu, zásady správnej štylizácie listu, odpis listu • Potvrdenie objednávky • Odpis textu, Štylistika • Dopyt, Odpis obchodného listu • Ponuka, Odpis obchodného listu • Odpis obchodných listov – ponuka • Kúpna zmluva • Zmluva o budúcej zmluve • Objednávka • Dodací list • Faktúra • Reklamácie • Urgencia • Upomienka, náležitosti upomienky • Súdne vymáhanie pohľadávok 	<ul style="list-style-type: none"> • Dodržiavať zásady štylizácie, ale aj prejsť svoj osobitý štýl vyjadrovania • Žiak sa má oboznámiť so správnym a reklamačným konaním a má sa naučiť vyhotovovať písomnosti z tejto oblasti
V. Vnútropodnikové písomnosti 5	<ul style="list-style-type: none"> • Rozdelenie vnútropodnikových písomností, príkaz riaditeľa • Smernica, obežník • Pozvánka • Zápisnica • Prezenčná listina 	<ul style="list-style-type: none"> • Vyhotovovať vnútropodnikové písomnosti pre potrebu práce v podniku, organizácii
VI. Súkromné a úradné písomnosti, osobné listy 5	<ul style="list-style-type: none"> • Žiadosti občanov • Osobné listy, úprava osobných listov • Osobný list blahoprajný, ďakovný • Osobný list sústrastný, odporúčací • Osobný list pozývaci, ospravedlňujúci 	<ul style="list-style-type: none"> • Žiak sa má naučiť vytvoriť jednoduché súkromné a úradné písomnosti, žiakosti občanov • Žiak sa má oboznámiť s úpravou a písaním osobných listov

VII. Zamestnanecké písomnosti 6	<ul style="list-style-type: none"> • Žiadosť o prijatie do pracovného pomeru • Životopis • Pracovná zmluva • Rozviazanie pracovného pomeru dohodou, výpoveďou, dohoda o rozviazaní pracovného pomeru • Zrušenie pracovného pomeru v skúšobnej dobe, okamžité zrušenie pracovného pomeru • Potvrdenie, splnomocnenie 	<ul style="list-style-type: none"> • Žiak sa má naučiť vyhotoviť jednoduché pracovnoprávne a právne písomnosti • Žiak sa má naučiť rozvíjať svoje vedomosti v návaznosti na medzipredmetové vzťahy a využiť ich v oblasti obchodnej a hospodárskej korešpondencie
VIII. Upevňovanie hmatovej metódy 4	<ul style="list-style-type: none"> • L 58 – Informatizácia služieb verejnosti • L 59 – Očista tela i duše • L 62 – Mikroklima • Záverečné hodnotenie, klasifikácia 	<ul style="list-style-type: none"> • Žiak získava lepšie zručnosti a návyky pri písaní na stroji a PC

Názov predmetu	Spoločenská komunikácia
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 37 vyučovacích hodín
Ročník	Prvý, druhý
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár
Vyučovací jazyk	slovenský

Ciele predmetu

Snahou predmetu je rozvinúť u jednotlivca schopnosť vyjadriť alebo formulovať vlastný názor a závery, vedieť kriticky hodnotiť informácie, správne interpretovať získané fakty, vyvodzovať z nich závery a dôsledky. V rámci interpersonálnej spôsobilosti zároveň rozvíjať prácu v kolektíve v družnej a priateľskej atmosfére, kde by si mal jednotlivec osvojiť pocit zodpovednosti za seba a spoluzodpovednosti za prácu v kolektíve, vedieť hodnotiť a rešpektovať svoju vlastnú prácu a prácu druhých. Predovšetkým však

- vedieť správne ohodnotiť seba a druhých,
- vedieť riešiť stresové a konfliktné situácie v osobnom i pracovnom živote a naučiť sa komunikačne zvládnuť tieto situácie,
- byť pripravený na pohovory do zamestnania,
- vedieť ako postupovať pri organizovaní pracovných ciest, konferencií a pod,
- ovládať základné zručnosti a návyky z oblasti prípravy malého pohostenia, podávania nápojov a jedál pri spoločenských stretnutiach s obchodnými partnermi a pod.,
- ovládať základné pravidlá pri budovaní profesionálnej kariéry,
- vidieť vystupovať v súlade so zásadami spoločenského styku,
- vedieť predvídať a odhadnúť konanie a správanie ľudí,
- naučiť sa adekvátne komunikovať s ľuďmi,
- vedieť adekvátne zareagovať na rôzne pracovné a spoločenské situácie

2. ROČNÍK

Odbor: 6445 H kuchár

Tematický celok počet hodín	Obsahový štandard	Výkonový štandard
	Téma	spôsobilosti
Úvodná hodina / 1 hodina/	Motivačná a informatívna hodina, kritériá hodnotenia	Nachádzať vlastné miesto v spoločnosti
Základné zásady a pravidlá spoločenského styku /14 hodín/	Starostlivosť o zovňajšok Spoločenské stretnutia Návštevy Správanie na pracovisku Darčeky Pozvánky a navštívenky	Kultivovane vyjadrovať vlastné myšlienky, názory, postoje a obhajovať ich Rešpektovať hodnoty pozitívnych medziľudských vzťahov Vnímať problémové situácie, rozpoznávať problémy a ich riešenie Rozvíjať podnikateľské zručnosti spracúvaním projektov

<p>Základy sociálnej psychológie /11 hodín/</p>	<p>Jednotlivec a skupina Socializácia Sociálna skupina Závislosť od skupiny Sociálne normy Sociálne konflikty</p>	<p>Nachádzať vlastné miesto v spoločnosti</p> <p>Kultivovane vyjadrovať vlastné myšlienky, názory, postoje a obhajovať ich</p> <p>Rešpektovať hodnoty pozitívnych medziľudských vzťahov</p> <p>Vnímať problémové situácie, rozpoznávať problémy a ich riešenie</p> <p>Rozvíjať podnikateľské zručnosti spracúvaním projektov</p>
<p>Psychologický rozbor správania zákazníka /7 hodín/</p>	<p>Potreby Rozhodovací proces u zákazníka Styk so zákazníkom Asertívne správanie Typy zákazníkov</p>	