

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

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM



GASTRONOMICKÉ SLUŽBY

UČEBNÝ ODBOR

6445 H KUCHÁR, KUCHÁRKA

Mgr. Jana Pernišová
riaditeľka školy

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

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

GASTRONOMICKÉ SLUŽBY

Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár 6445 H kuchárka
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 353
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Druh školy	štátna
Dátum schválenia ŠkVP	28.08.2024
Miesto vydania	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Nábrežie J. Kalinčiaka 1, 971 01 Prievidza
Platnosť ŠkVP	01.09. 2024

www.kalina.sk
info@kalina.sk
Tel.: 046/5422110

Mgr. Jana Pernišová
riaditeľka školy
0901 918 909

PROFIL ABSOLVENTA UČEBNÉHO ODBORU 6445 H KUCHÁR, KUCHÁRKA

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Nábrežie J. Kalinčiaka 1, 971 01Prievidza
Názov školského vzdelávacieho programu	GASTRONOMICKÉ SLUŽBY
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár, kuchárka
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 353
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

CHARAKTERISTIKA ABSOLVENTA

Absolvent trojročného učebného odboru 6445 H kuchár, kuchárka po ukončení štúdia úspešne vykonanou záverečnou skúškou získava prvú kvalifikáciu na úrovni stredného odborného vzdelania. Absolvent učebného odboru je kvalifikovaný pracovník, schopný samostatne pracovať v zariadeniach spoločného stravovania. Po ukončení prípravy samostatne ovláda práce spojené s prípravou pokrmov, pozná suroviny, nápoje a technológiu ich výroby, zásady uplatňovania gastronomických pravidiel, receptúry a technologické postupy bežných a náročných jedál. Vie si vypočítať predajnú cenu jedla v kalkulačnom liste a vynormovať jedlo na potrebný počet porcií. Dokáže hospodárne nakladať so surovinami, správne ich skladovať a pripravovať jedlá podľa systému HACCP. Ovláda zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, vie vysvetliť zásady protipožiarnych pravidiel v spoločnom stravovaní, má kultivované spoločenské správanie.

V rámci pracovnej pozície sú na absolventa kladené požiadavky na krátkodobú pamäť, schopnosť pracovať v tíme a schopnosť sociálneho kontaktu. Vysoké nároky sú dané aj na rozsah zrakového poľa, priestorové videnie, rozlišovanie zvuku, udržiavanie rovnováhy, rozlišovanie čuchových podnetov, rozdelenie pozornosti, praktické myslenie, písomný a slovný prejav, prispôsobivosť, flexibilitu, sebakontrolu, sebaovládanie, samostatnosť, kultivovanosť vystupovania a vzhľadu, istotu a pohotovosť vystupovania. Požiadavky sú kladené aj na rozlišovanie farieb a farebných odtieňov, rozlišovanie chuti, samostatné myslenie a odolnosť voči senzorickej záťaži. Povolanie kuchár nie je vhodné pre žiakov s ochorením obmedzujúcim výkon tejto pracovnej pozície. Presné posúdenie zdravotného stavu s následným odporúčaním alebo neodporúčaním výkonu tejto pozície je možné iba po konzultácii s lekárom.

Absolvent získa schopnosť komunikovať v jednom cudzom jazyku, riešiť problémové úlohy a pracovať v skupine, aktívne sa zapájať do spoločnosti a svoje vedomosti a zručnosti priebežne aktualizovať. Bude schopný prijímať zodpovednosť za vlastnú prácu a za prácu ostatných. Po absolvovaní vzdelávacieho programu nadobudne zručnosti pri práci s osobným počítačom a internetom. Naučí sa efektívne využívať informačné a komunikačné technológie pre svoj osobný rast a výkonnosť v práci. Absolvent vie tiež pochopiť a vážiť si hodnotu ľudskej práce a peňaží ako jedného z prostriedkov jej vyjadrenia. Akceptuje a uplatňuje ľudské práva vo vzťahu k sebe a iným, rešpektuje inakosť v spoločnosti. Vie vyhodnotiť a zaujať kritický postoj k informáciám, vrátane masmediálnych informácií. Je si vedomý svojich občianskych práv a povinností, uvedomuje si význam a potrebu občianskej angažovanosti v národnom a globálnom kontexte. Uznáva a je pripravený v praxi aplikovať demokratické princípy spoločnosti. Má možnosť pokračovať v nadstavbovom štúdiu a dosiahnuť úroveň vzdelania úplné stredné odborné vzdelanie.

ZDRAVOTNÉ POŽIADAVKY NA ŽIAKA

Na prijatie do učebného odboru 6445 H kuchár, kuchárka môžu byť prijatí len uchádzači s dobrým zdravotným stavom. Nesmú mať porušené funkcie pohybového aparátu dolných končatín, ktoré znemožňujú dlhé státie, ďalej ťažšie postihnutie chrbtice a postihnutie horných končatín, ktoré znemožňujú pohybovú koordináciu a jemné pohyby rúk. Nepripustné sú chronické a alergické ochorenia kože, najmä rúk a tváre. Prekážkou prijatia do odboru sú aj nervové choroby, najmä závažné ochorenia centrálneho nervstva. Uchádzači musia mať dobrý zrak a sluch. Pri nástupe je potrebný platný zdravotný preukaz.

Odbor je vhodný aj pre žiakov so zmenenou pracovnou schopnosťou, možno doňho zaradiť aj žiakov s kompenzovanou i subkompenzovanou epilepsiou. Do odboru môžu byť prijatí iba uchádzači, ktorých zdravotnú spôsobilosť posúdil a písomne potvrdil dorastový lekár, v prípade zmenenej pracovnej schopnosti aj posudková komisia sociálneho zabezpečenia. Uchádzač, ktorý má zmenenú pracovnú schopnosť, pripojí k prihláške rozhodnutie príslušného všeobecného lekára o schopnosti študovať zvolený odbor podľa všeobecne záväzných právnych predpisov o prijímaní na štúdium na stredné školy.

Aj v prípade, že žiak má isté zdravotné problémy, musí mať v predmete odborný výcvik na praktickom vyučovaní absolvovaných min. 75% hodín za klasifikačné obdobie. Zároveň je to podmienkou pre postup do vyššieho ročníka. Každý prípad bude posudzovaný individuálne. Povinnosťou rodičov je počas štúdia informovať školu o zmene zdravotného stavu svojho dieťaťa, jeho zdravotných problémoch alebo iných závažných skutočnostiach, ktoré by mohli mať vplyv na priebeh výchovy a vzdelávania.

Telesné postihnutie	Pre väčšinu odborov v obchode a službách sa vyžaduje dobrý zdravotný stav uchádzačov s nenarušenou pohyblivosťou, pre výkon niektorých povolání v spoločnom stravovaní sa vyžaduje zdravotný preukaz. Vhodnosť vzdelávania v odbore posudzuje lekár a príslušné zariadenia poradenstva a prevencie v závislosti od druhu a stupňa postihnutia a narušenia.
Mentálne postihnutie	Učebný odbor kuchár, kuchárka nie je vhodný pre uchádzačov s mentálnym postihnutím.
Zrakové postihnutie	Vhodnosť vzdelávania v odbore posudzuje lekár a príslušné zariadenia poradenstva a prevencie v závislosti od druhu a stupňa postihnutia a narušenia.
Sluchové postihnutie	Vhodnosť vzdelávania v odbore posudzuje lekár a príslušné zariadenia výchovného poradenstva a prevencie v závislosti od druhu a stupňa postihnutia a narušenia.
Špecifické poruchy učenia	Záleží od individuálneho prípadu, nakoľko sú špecifické vývinové poruchy učenia kompenzované. Dôležité je posúdiť stupeň narušenia schopnosti žiaka pochopiť a aplikovať poznatky profilových predmetov (chápanie mechanických vzťahov, plošná a priestorová predstavivosť, počtárska zručnosť). Vhodnosť učebných odborov pre žiakov so špecifickými vývinovými poruchami učenia treba konzultovať so zariadeniami poradenstva a prevencie.

Žiaci zo sociálne znevýhodneného prostredia (SZP)	Žiakov so SZP je vhodné integrovať pokiaľ sú fyzicky a psychicky spôsobilí na výkon príslušných povolání. Integrácia musí zahŕňať ich aktivizáciu, motiváciu, pestovanie pozitívneho vzťahu k práci, povolaniu, osvojenie pracovných návykov, rozvoj profesijných záujmov.
---	--

Vzdelávacie štandardy špecifické pre učebný odbor 6445 H kuchár, kuchárka

EKONOMICKÉ VZDELÁVANIE

Učivo je vymedzené spoločne pre všetky odbory na danom stupni vzdelania bez ohľadu na ich profiláciu. Pomôže žiakovi pri rozhodovaní o ďalšej profesijnej a vzdelávacej orientácii, pri vstupe na trh práce a pri uplatňovaní pracovných práv. Cieľom je príprava absolventa s konkrétnym odborným profilom, ktorý mu pomôže úspešne sa presadiť na trhu práce i v živote.

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- vysvetliť základné ekonomické pojmy potreby a spotreba, uspokojovanie potrieb, statky a služby, výroba a výrobné faktory;
- vysvetliť základné pojmy úvodu do sveta práce – práca, povolanie, zamestnanie, pracovné miesto, fyzická a právnická osoba;
- vyjadriť vlastnými slovami zabezpečenie základných ľudských a ekonomických potrieb jednotlivca a rodiny;
- porovnať profesijnú ponuku na slovenskom i európskom trhu práce a pružne na ňu reagovať ďalším vzdelávaním;
- posúdiť svoje zdravotné, osobnostné a kvalifikačné predpoklady pre výkon svojho povolania, možnosti ďalšieho štúdia a profesijnej orientácie;
- vyhodnotiť vzťah práce a osobného príjmu;
- opísať riziká spojené s riadením vlastných financií;
- vysvetliť možnosti úniku dôležitých osobných údajov a zhodnotiť dôsledky zneužitia osobných údajov;
- vysvetliť, ako komunikácia o finančne významných záležitostiach môže pomôcť predchádzaniu konfliktom (finančná inštitúcia, klient);
- vyhľadať informácie o právach spotrebiteľov vrátane práva na reklamáciu;
- rozlíšiť pozitívne a negatívne vplyvy reklamy na spotrebiteľa;
- uviesť príklady falšovaných tovarov (tzv. fejkov), klamlivých a zavádzajúcich obchodných praktík;
- identifikovať korupčné a podvodné správanie;
- uviesť príklady zneužívania verejných zdrojov;
- vysvetliť pojem mzda (hrubá, čistá);
- vysvetliť prvky osobného rozpočtu (pravidelné a nepravidelné príjmy, výdavky a úspory);
- zostaviť rozpočet domácnosti;
- charakterizovať príjem z podnikateľskej činnosti;
- vysvetliť na príklade postup pri uzatváraní pracovnej zmluvy a skončenie pracovného pomeru;
- vysvetliť podstatu a význam podnikania na príkladoch podnikateľských subjektov v praxi;
- zostaviť jednoduchý podnikateľský zámer a rozpočet malého podniku – fyzickej osoby;
- uviesť príklady, ako štát využíva príjmy z daní;
- vysvetliť, kedy sporiť a kedy si požičať (rozdiel medzi úsporami a pôžičkou);
- vysvetliť rozdiel medzi bankovými a nebankovými subjektmi a význam ochrany vkladov v SR;
- vysvetliť na konkrétnych príkladoch funkciu peňazí a zoradiť osobné finančné ciele podľa ich priority;

- opísať základné typy bankových produktov;
- opísať spôsob rozhodovania pri sporení a investovaní finančných prostriedkov;
- opísať moderné spôsoby platenia;
- rozlíšiť platobné karty podľa funkcie (debetné, kreditné);
- opísať spôsoby platenia v tuzemskej a zahraničnej mene; porozumieť prepočtu meny (napríklad českých korún na Euro a naopak);
- zhodnotiť výhody a nevýhody využívania úveru vrátane používania kreditnej karty;
- aplikovať na príkladoch jednoduché úročenie;
- uviesť príklady spotrebiteľských úverov a ich poskytovateľov;
- vysvetliť systém ochrany spotrebiteľa pri úveroch spotrebiteľom;
- uviesť príklady legálnych a nelegálnych postupov pri vymáhaní dlhov;
- uviesť možnosti využitia voľných finančných prostriedkov (sporenie, produkty so štátnym príspevkom, nehnuteľnosti);
- vysvetliť podstatu a význam poistenia;
- uviesť základné druhy poistenia (životné a neživotné);
- vysvetliť základný účel verejného poistenia;
- charakterizovať zdravotné poistenie, sociálne poistenie a v rámci neho predovšetkým nemocenské poistenie, dôchodkové poistenie, úrazové poistenie a poistenie v nezamestnanosti;
- rozoznať hlavné typy poistenia motorových vozidiel;
- vysvetliť rozdiel medzi poistením nehnuteľnosti (bytu, resp. domu) a poistením domácnosti (zariadenia).

Obsahové štandardy

Ekonomika

Základné ekonomické pojmy;

Základné ľudské a ekonomické potreby jednotlivca a rodiny.

Svet práce

Základné pojmy z úvodu do sveta práce;

Základné atribúty trhu práce (voľba povolania, hľadanie zamestnania).

Pravidlá riadenia osobných financií

Plánovanie, príjem a práca;

Úver a dlh;

Sporenie a investovanie;

Riadenie rizika a poistenie.

Výchova k podnikaniu

Právne formy podnikania;

Živnostenské podnikanie;

Ciele podnikania a predpoklady pre podnikanie.

Spotrebiteľská výchova

Finančná zodpovednosť spotrebiteľov;

Rozhodovanie a hospodárenie spotrebiteľov.

EKONOMIKA PREVÁDZKY OBCHODU A SLUŽIEB

Ekonomika prevádzky obchodu a služieb patrí k ťažiskovým odborným predmetom. Spolu s ostatnými odbornými predmetmi vytvára základ odborného vzdelania. Oblasť ekonomiky prevádzky obchodu a služieb má medzipredmetový charakter, dopĺňa vedomosti a zručnosti žiaka z ekonomického vzdelávania so zameraním na oblasť obchodu a služieb, rozvíja intelektuálne schopnosti žiakov.

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- poznať základné ekonomické a právne normy nevyhnutné pre výkon činnosti v prevádzke obchodu a služieb;
- charakterizovať trh a trhový mechanizmus v oblasti obchodu a služieb;
- popísať právne formy podnikania využívané v oblasti obchodu a služieb;
- vysvetliť národné hospodárstvo – štátny rozpočet, daňová sústava, banková sústava, poisťovníctvo v prepojení na podnikanie v oblasti obchodu a služieb;
- vysvetliť vecnú a ekonomickú stránku činnosti podniku v oblasti obchodu a služieb.

Obsahové štandardy

Základné ekonomické pojmy, trh a trhový mechanizmus, právne formy podnikania, národné hospodárstvo – štátny rozpočet, daňová sústava, banková sústava, poisťovníctvo, vecná a ekonomická stránka činnosti podniku (majetok, zásoby, náklady, výkony, zdroje financovania, cena, odbyt, personálna, riadiaca a kontrolná činnosť podniku) v prepojení na podnikanie v oblasti obchodu a služieb.

HOSPODÁRSKE VÝPOČTY

Hospodárske výpočty je odborný predmet, ktorý umožňuje žiakom získať základné vedomosti z hospodárskej praxe. V tomto predmete sa žiaci oboznámia s rôznymi spôsobmi a metódami hospodárskych výpočtov. Predmet sa zaraďuje do vyššieho ročníka, kde už žiaci ovládajú základné ekonomické pojmy. Predmet vedie žiakov k osvojeniu si základných vedomostí a zručností na vykonanie hospodárskych výpočtov v oblasti kalkulácií nákladov a cien, tovarov a služieb, materiálo-technickom zásobovaní, výpočtu nepriamych daní, ktoré budú vedieť aplikovať v praxi. Je medzipredmetovo previazaný s matematikou a s odbornými vyučovacími predmetmi ekonomického vzdelávania a odborným výcvikom. Metódy, formy a prostriedky vyučovania majú u žiakov stimulovať rozvoj poznávacích schopností riešiť konkrétne úlohy, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Cieľom vyučovacieho predmetu je vypestovať základné vedomosti, schopnosti, zručnosti a kompetencie ako aj návyky nevyhnutné pri riešení ekonomických úloh a rozvíjania finančnej gramotnosti žiakov. Viesť žiakov k motivácii k ďalšiemu vzdelávaniu.

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- poznať význam hospodárskych výpočtov;
- vysvetliť kalkulácie, vedieť zostaviť kalkuláciu;
- popísať tvorbu ceny, vysvetliť druhy cien s výpočtom DPH;
- vypočítať zľavu z ceny, skonto a rabat;
- vysvetliť systém materiálo-technického zásobovania;
- orientovať sa v skladovej evidencii;
- popísať postup prác inventarizácie;

- zostaviť inventúrny súpis a inventúrny záznam;
- vypočítať hrubú a čistú mzdu;
- vypočítať zo mzdy odvody do zdravotnej a sociálnej poisťovne, daň z príjmu zo závislej činnosti.

Obsahové štandardy

Charakteristika a význam hospodárskych výpočtov; kalkulácie; ceny; tvorba a výpočet cien aj DPH; materiálo- technické zásobovanie a výpočet stavu zásob; príjem a výdaj materiálu a tovaru; inventúra a inventarizácia zásob; výpočet mzdy a zrážok zo mzdy.

SPOLOČENSKÁ KOMUNIKÁCIA

Predmet spoločenská komunikácia umožňuje žiakom získať lepšiu orientáciu a osvojenie si základných návykov správania, vystupovania a komunikácie pri rôznych spoločenských a pracovných aktivitách. Súčasťou predmetu je rozvíjať osobnosť s vlastnou identitou a hodnotovou orientáciou. Viest' žiaka k poznaniu silných a slabých stránok svojej osobnosti, vychovávať k sebaovládaniu a zvládať stres, viesť k empatii, asertivitě a pozitívnemu hodnoteniu druhých a tak optimalizovať interpersonálne vzťahy. Zároveň učí žiakov plánovať svoju kariéru a osobný rast.

Organizácia vyučovania uprednostňuje riešenie praktických úloh a modelových situácií individuálnou alebo skupinovú formou. Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu sa volia podľa obsahu jednotlivých tém. Uprednostňujú sa také, pri ktorých môžu žiaci prejavíť svoju samostatnosť, tvorivosť a komunikatívnosť.

Predmet vedie žiakov k tomu, aby verbálne a neverbálne komunikačné spôsoby i personálne vzťahy budovali na základe korektnosti a prípadné bariéry vedeli riešiť kultivovaným spôsobom.

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- popísať osobnosť, vlastnosti, typológiu osobnosti;
- popísať stres a jeho prejavy, vysvetliť pojem;
- popísať rôzne možnosti a druhy komunikácie, bariéry v komunikácii;
- vysvetliť konflikty a ich možné riešenia;
- popísať spoločenskú etiketu, etiketu na pracovisku vrátane udržiavania dobrých vzťahov na pracovisku; vysvetliť mobing;
- vedieť uplatniť zásady a princípy spoločenského správania pri styku so zákazníkmi;
- objasniť cesty k úspešnej kariére.

Obsahové štandardy

Osobnosť; jednotlivec a komunikácia; konflikty a ich riešenie; spoločenská etiketa; uplatňovanie zásad a princípov spoločenského správania pri styku so zákazníkmi; etiketa na pracovisku; pracovná atmosféra; mobing; cesty k úspešnej kariére v obchode a službách.

Teoretické vyučovanie

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- popísať fyziológiu ľudského tela;
- popísať potraviny, zloženie potravín, akosť, biologickú a energetickú hodnotu potravín;
- charakterizovať potraviny: ovocie, zelenina, zemiaky a strukoviny, huby, obilniny, pochutiny a koreniny, sladidlá, tuky, mäso;
- popísať mäsové výrobky, mlieko a mliečne výrobky, nealkoholické, alkoholické nápoje, miešané nápoje;
- vysvetliť vplyv alkoholu na ľudské zdravie;
- popísať skladovanie potravín, zásady racionálnej výživy, životosprávy;
- vysvetliť hygienické požiadavky, zásady osobnej a prevádzkovej hygieny;
- používať predpisy HACCP;
- popísať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a zásady protipožiarnych pravidiel v spoločnom stravovaní;
- popísať organizáciu práce vo výrobnom stredisku;
- popísať pracovné činnosti v stravovacích strediskách - pred začatím, počas a po ukončení prevádzky;
- popísať zásady hospodárenia a správneho používania, skladovania a uchovávanía surovín a materiálov;
- vysvetliť spôsoby ochrany vlastností surovín, materiálov a tovaru;
- popísať úpravu potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu (predbežné, tepelné);
- vysvetliť normovanie teplých jedál;
- popísať technologický postup prípravy polievok, omáčok, bezmäsitých, múčnych, mäsitých, jedál, jedál z rýb, plodov mora, slimákov a obojživelníkov, z hydiny, zveriny, jedál studenej kuchyne, múčnikov, technologický postup prípravy jedál na objednávku, vegetariánskych diétnych jedál a diferencovanej stravy;
- charakterizovať progresívnu výrobu jedál;
- popísať medzinárodnú a svetovú gastronómiu;
- popísať nové trendy v gastronómii;
- porovnať kvalitu surovín, materiálov a tovaru;
- zostaviť kalkulácie a výpočty množstva spotreby surovín;
- vymenovať zásady pravidiel spoločenského správania pri styku s hosťom;
- popísať odbytové stredisko, inventár a zariadenie na úseku obsluhy;
- vysvetliť základné pravidlá, techniku obsluhy a obsluhy v spoločensko-zábavných strediskách, spôsoby systému obsluhy, obsluhu pri mimoriadnych príležitostiach;
- popísať zostavovanie jedálneho a nápojového lístka, gastronomické pravidlá, servis a charakteristika teplých a studených nápojov;
- vysvetliť základné operácie v MS Office (MS Excel, MS Word, MS Power Point), Internet a počítačové siete, aplikačné softvéry s využitím moderných a inteligentných technológií v gastronómii.

Obsahové štandardy

Potraviny a výživa

Fyziológia ľudského tela, potraviny: zloženie potravín, akosť, biologická a energetická hodnota potravín, ovocie, zelenina, zemiaky a strukoviny, huby, obilniny, pochutiny a koreniny, tuky, mäso a mäsové výrobky, mlieko a mliečne výrobky, nealkoholické, alkoholické nápoje, miešané nápoje, vplyv alkoholu na ľudské zdravie, sladidlá, skladovanie potravín, zásady racionálnej výživy, životosprávy,

osobná a potravinová hygiena, nákazy a otravy, hodnota potravín, zásady správnej výživy, hospodárne využívanie potravín.

Technológia

Hygienické požiadavky na prevádzku, bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, normy a predpisy, HACCP, pracovné činnosti v stravovacích strediskách (pred začatím, počas a po ukončení prevádzky), úpravy potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu (predbežné, tepelné), normovanie teplých jedál, technologický postup prípravy polievok, omáčok, bezmäsitých, múčnych, mäsitých, jedál, jedál z rýb, plodov mora, slimákov a obojživelníkov, z hydiny, zveriny, z baraniny, z bravčového mäsa, hovädzieho, teľacieho mäsa, mäsa z ostatných jatočných zvierat, mletého mäsa, jedál studenej kuchyne, múčnikov, technologický postup prípravy jedál na objednávku, vegetariánskych diétnych jedál a diferencovanej stravy, progresívna výroba jedál, nové trendy v gastronómii, medzinárodná gastronómia.

Stolovanie

Hygienické a bezpečnostné zásady v službách spoločného stravovania, zásady pravidiel spoločenského správania pri styku s hosťom, odbytové stredisko, inventár a zariadenie na úseku obsluhy, základné pravidlá a technika obsluhy a obsluhy v spoločensko-zábavných strediskách, spôsoby systému obsluhy, jednoduchá obsluha, základy zložitej obsluhy, obsluha pri mimoriadnych príležitostiach, zostavovanie jedálneho a nápojového lístka, gastronomické pravidlá, servis a charakteristika teplých a studených nápojov, základy svetovej gastronómie, slávnostné stolovanie.

Aplikovaná informatika

Tabuľkový procesor MS Excel, MS Word, MS Power Point, Internet a počítačové siete, aplikačné softvéry s využitím moderných a inteligentných technológií v gastronómii.

Praktická príprava

Výkonové štandardy

Absolvent vie:

- dodržiavať hygienické, protiepidemiologické pravidlá a bezpečnostné zásady pri práci v prevádzkach spoločného stravovania;
- pracovať podľa zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, v súlade s hygienickými predpismi gastronomickej prevádzky;
- vykonávať pracovné činnosti vo výrobných, odbytových strediskách;
- uplatňovať predpisy HACCP;
- používať odbornú terminológiu vo svojom odbore a využívať všeobecné poznatky, pojmy a zásady správania sa na pracovisku;
- zvoliť správne postupy práce, potrebné suroviny a zariadenia pre prípravu pokrmov, pri výpomoci, výrobe i výdaji jednoduchých jedál;
- vykonávať práce pri príprave jedál pomocou ručných nástrojov, prístrojov;
- vykonávať prípravu ovocia, zeleniny, mäsa a iných potravín, surovín na výrobu jedál;
- aplikovať technológiu prípravy pokrmov: potravín, polievok, šalátov, omáčok, podľa receptúr;
- pripravovať prílohy, bezmäsité, mäsité jedlá a jedlá z rýb a hydiny, zo slimákov, obojživelníkov, zveriny, hovädziny, teľaciny, baraniny, z iných jatočných zvierat, z mletého mäsa;
- pripravovať jedlá studenej kuchyne a medzinárodnej kuchyne;
- normovať a kalkulovať jedlá;
- aplikovať základy jednoduchej a zložitej techniky obsluhy, slávnostné stolovanie;

- aplikovať obsluhu a prípravu pokrmov a nápojov v prevádzkach rýchleho stravovania;
- komunikovať s hosťom v súlade so zásadami spoločenského styku;
- poskytnúť prvú pomoc pri úrazoch, chrániť životné prostredie pri mimoriadnych udalostiach;
- zostavovať jedálny a nápojový lístok podľa gastronomických pravidiel;
- používať vo výrobnom gastronomickom stredisku pracovné stroje, nástroje, zariadenia a inventár;
- orientovať sa v nových technológiách, surovinách a materiáloch;
- uplatňovať etické zásady komunikácie s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi a zachovávať diskretnosť;
- dodržiavať zásady hmotnej zodpovednosti pri hospodárení so zverenými prostriedkami;
- používať tabuľkový procesor MS Excel, MS Word, MS Power Point, Internet a počítačové siete, aplikačné softvéry s využitím moderných a inteligentných technológií v gastronómii.

Obsahové štandardy

Odborný výcvik

Prevádzkový poriadok, zásady hygieny a bezpečnosti práce na pracovisku, poskytnutie prvej pomoci, BOZP, povinnosti pracovníkov a pracovné činnosti vo výrobných a odbytových strediskách, hygienické predpisy a predpisy HACCP; hygienické zásady pri príprave jedál; Pracovné činnosti vo výrobných strediskách; základné úpravy pri spracovaní potravín, základné tepelné úpravy potravín, normovanie a kalkulácia teplých jedál, receptúry na prípravu jedál, príprava polievok, príloh a doplnkov k jedlám, príprava omáčok, príprava bezmäsitých jedál, mäsitých jedál, jedál z rýb, slimákov, obojživelníkov, hydiny, zveriny, hovädziny, teľaciny, baraniny, z iných jatočných zvierat, mletého mäsa, múčnych jedál a múčnikov, zložitých múčnikov, príprava jedál studenej kuchyne, minútkové pokrmy, príprava diétnych a alternatívnych jedál, diferencovaná strava, príprava jedál svetovej kuchyne, progresívne prípravy jedál. Zásady pravidiel spoločenského správania pri styku s hosťom, činnosti v odbytovom stredisku, inventár a zariadenie na úseku obsluhy, základné pravidlá a technika obsluhy a obsluhy v spoločensko-zábavných strediskách, spôsoby systému obsluhy, jednoduchá obsluha, základy zložitej obsluhy, zostavovanie jedálneho a nápojového lístka, gastronomické pravidlá, servis a charakteristika teplých a studených nápojov, slávnostné stolovanie.

Potraviny a výživa

Fyziológia ľudského tela, zloženie potravín, akosť, biologická a energetická hodnota potravín, ovocie, zelenina, zemiaky a strukoviny, huby, obilniny, pochutiny a koreniny, tuky, mäso a mäsové výrobky, mlieko a mliečne výrobky, nealkoholické, alkoholické nápoje, miešané nápoje, vplyv alkoholu na ľudské zdravie, sladidlá, skladovanie potravín, osobná a potravinová hygiena, nákazy a otravy, zásady správnej výživy, hospodárne využívanie potravín.

Technológia

Hygienické požiadavky na prevádzku, bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, normy a predpisy, HACCP, pracovné činnosti v stravovacích strediskách (pred začatím, počas a po ukončení prevádzky), úpravy potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu (predbežné, tepelné), normovanie teplých jedál, technologický postup prípravy polievok, omáčok, bezmäsitých, múčnych, mäsitých, jedál, jedál z rýb, z hydiny, zveriny, jedál studenej kuchyne, múčnikov, technologický postup prípravy jedál na objednávku, vegetariánskych diétnych jedál a diferencovanej stravy, progresívna výroba jedál, príprava jedál a nápojov v prevádzkach rýchleho občerstvenia, nové trendy v gastronómii, medzinárodná gastronómia.

Stolovanie

Hygienické a bezpečnostné zásady v službách spoločného stravovania, zásady pravidiel spoločenského správania pri styku s hosťom, odbytové stredisko, inventár a zariadenie na úseku obsluhy, základné pravidlá a technika obsluhy a obsluhy v spoločensko-zábavných strediskách, zostavovanie jedálneho a nápojového lístka, gastronomické pravidlá, servis a charakteristika teplých a studených nápojov, základy svetovej gastronómie, slávnostné stolovanie.

Aplikovaná informatika

Používať tabuľkový procesor MS Excel, MS Word, MS Power Point, Internet a počítačové siete, aplikačné softvéry s využitím moderných a inteligentných technológií v gastronómii.

RÁMCOVÝ UČEBNÝ PLÁN PRE 3 – ROČNÉ UČEBNÉ ODBORY (H)

Cieľové zložky vzdelávania	Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe ³	Celkový počet hodín za štúdium
Všeobecné vzdelávanie	17,5	560
Odborné vzdelávanie	72	2304
Disponibilné hodiny	10,5	336
CELKOM	100	3200

Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí a vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín za celé štúdium		
VŠEOBECNÉ VZDELÁVANIE	17,5		
Jazyk a komunikácia slovenský jazyk a literatúra ^{a)} cudzí jazyk ^{b)}	8,5 3,5 5		
Človek a hodnoty etická výchova/náboženská výchova ^{c)}	1		
Človek a spoločnosť občianska náuka	1		
Človek a príroda biológia	1		
Matematika a práca s informáciami matematika informatika ^{d)}	3 2 1		
Zdravie a pohyb telesná a športová výchova ^{e)}	3		
ODBORNÉ VZDELÁVANIE	72		
	Teoretické vyučovanie	Praktické vyučovanie	Spolu
	18	54	72
teoretické predmety	18	4 ^{g)}	22
odborný výcvik	-	50	50
Disponibilné hodiny ^{h)}	10,5		
SPOLU	100		

³ Minimálny počet týždenných hodín je 33 (rozpätie 33 – 35 hodín)

Podľa dodatku č. 1 pre Štátny vzdelávací program pre odborné vzdelávanie a prípravu, skupinu študijných a učebných odborov 62 ekonomické vedy, 63 ekonomika a organizácia, obchod a služby I, 64 ekonomika a organizácia, obchod a služby II, schválené Ministerstvom školstva, výskumu, vývoja a mládeže SR dňa 18. júna 2024 pod číslom 2024/6928:82 – C2910 s účinnosťou od 1. septembra 2024 začínajúc prvým ročníkom: predmetmi vzdelávacej oblasti Človek a príroda sú:

Človek a príroda fyzika chémia biológia	1
--	---

- a) Výučba slovenského jazyka a literatúry sa realizuje s dotáciou v rozsahu minimálne 1,5 hodiny týždenne v 1. ročníku, v rozsahu minimálne 1 hodiny týždenne v 2. a 3. ročníku.
- b) Vyučuje sa jeden z cudzích jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky. Výučba cudzieho jazyka sa v učebných odboroch realizuje s minimálnou dotáciou 1,5 vyučovacej hodiny v 1. a 2. ročníku a s minimálnou dotáciou 2 hodiny týždenne v 3. ročníku.
- c) Predmety etická výchova/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov. Na vyučovanie predmetu etická výchova alebo náboženská výchova možno spájať žiakov rôznych tried toho istého ročníka a vytvárať skupiny s najvyšším počtom žiakov 20. Ak počet žiakov v skupine klesne pod 12, možno do skupín spájať aj žiakov z rôznych ročníkov. Na cirkevných školách je povinnou súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ predmet náboženstvo (podľa konfesie). Predmet etická výchova môže škola vyučovať v rámci voliteľných predmetov.
- d)) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ sú predmety fyzika, chémia a biológia, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia. „Vyberie sa z predmetov podľa ich účelu v danom odbore štúdia.“
- e) V prípade, že škola učí informatiku v prepojení s konkrétnym učebným odborom (t. j. aplikovanú informatiku, resp. informatiku v odbore) presunie sa dotácia 1 hodiny týždenne z kategórie všeobecnovzdelávacích predmetov do kategórie odborných predmetov.
- f) Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať do viachodinových celkov.
- g) Ako súčasť praktického vyučovania môže škola organizovať v spolupráci so zamestnávateľmi aj odborné kurzy pre rozšírenie odborných kompetencií žiaka. Kurz sa organizuje spravidla v treťom ročníku v rozsahu vyžadovanom od jednotlivých kurzov, najviac však v trvaní 5 dní po 6 hodín.
- h) Predmety sa vyučujú formou praktických cvičení.
- i) Disponibilné hodiny sú spoločné pre všeobecné a odborné vzdelávanie, škola ich použije pri dopracovaní školského vzdelávacieho programu. Možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne. O ich využití rozhoduje vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania podľa návrhu predmetových komisií a po prerokovaní v pedagogickej rade a po prerokovaní so zmluvnými zamestnávateľmi poskytujúcimi praktické vyučovanie. Na posilnenie hodinovej dotácie odborného výcviku môže škola využiť aj hodiny praktických cvičení.
- j) V triedach s vyučovaním jazyka národnostnej menšiny je povinnou súčasťou vzdelávacej oblasti „Jazyk a komunikácia“ predmet jazyk národnostnej menšiny a literatúra s minimálnou dotáciou 1 hodina týždenne.
- k) Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou a radou školy rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vyučovania a praktického vyučovania možno spájať do viachodinových celkov.
- l) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a môže sa organizovať aj kurz pohybových aktivít v prírode. 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 treťom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín. Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňujú sa v 1. a v 2. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku školského roka raz. Kurz pohybových aktivít v prírode sa organizuje vo forme lyžiarskeho kurzu, snoubordingového kurzu, plaveckého kurzu, alebo kurzu iných športov v prírode.

m) Stredné odborné školy pre žiakov so zdravotným znevýhodnením plnia rovnaké ciele ako stredné odborné školy pre intaktných žiakov. Všeobecné ciele vzdelávania v jednotlivých vzdelávacích oblastiach a kompetencie sa prispôbujú individuálnym osobitostiam žiakov so zdravotným znevýhodnením v takom rozsahu, aby jeho konečné výsledky zodpovedali profilu absolventa. Špecifiká výchovy a vzdelávania žiakov so zdravotným znevýhodnením (dĺžka, formy výchovy a vzdelávania, podmienky prijímania, organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie, personálne, materiálnotechnické a priestorové zabezpečenie, ap.) stanovujú vzdelávacie programy vypracované podľa druhu zdravotného znevýhodnenia.

n) Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je za celé štúdium minimálne 100 hodín, maximálne 105 hodín. Výučba sa realizuje v 1. a 2. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 3. ročníku v rozsahu 30 týždňov. Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na kurz na ochranu života a zdravia a kurzy pohybových aktivít v prírode ap. a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.

o) Trieda sa môže deliť na skupiny podľa potrieb odboru štúdia a podmienok školy.

UČEBNÝ PLÁN 6445 H KUCHÁR, KUCHÁRKA

Učebný plán učebného odboru 6445 kuchár, kuchárka				
Cieľové zložky vzdelávania	Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe		Celkový počet hodín za štúdium	
Všeobecné vzdelávanie	17,5		560	
Odborné vzdelávanie	72		2304	
Disponibilné hodiny	10,5		336	
Celkom	100		3200	
Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí a vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku			
Všeobecné vzdelávanie	19,5			
	1. ročník	2.ročník	3. ročník	Spolu
Jazyk a komunikácia a)				
slovenský jazyk a literatúra	1,5	1	1	3,5
cudzí jazyk b)	1,5	1,5	2	5
Človek a hodnoty				
etická výchova/náboženská výchova c)	1			1
Človek a spoločnosť				
občianska náuka	1			1
Človek a príroda				
Biológia d)	1			1
Matematika a práca s informáciami				
matematika	1	1		2
informatika		1		1
Zdravie a pohyb				
telesná a športová výchova	2	2	1	5
Odborné vzdelávanie	80,5			
	Teoretické vzdelávanie	26,5	Praktické vyučovanie	54
ekonomika	1	1	2	4
spoločenská komunikácia	1	1		2
potraviny a výživa	2	2	2,5	6,5
technológia	3	3	3	9
stolovanie	2	1	1	4
hospodárske výpočty			1	1
cvičenia z informatiky h)			1	1
cvičenia z komunikácie h)			1	1
cvičenia zo stolovania h)		1	1	2
odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
SPOLU	100			

Účelové kurzy k)	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Účelové cvičenia	2 dni	2 dni	
Kurz na ochranu života a zdravia			3 dni
Kurz pohybových aktivít v prírode - lyžiarsky kurz	5 dní		

Činnosť m)	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučovanie podľa rozpisu učiva	33	33	30
Časová rezerva (opakovanie učiva, exkurzie, výchovno - vzdelávacie akcie, kurzy a i.)	7	7	6
Záverečná skúška	-	-	1
Spolu týždňov	40	40	37

Poznámky k učebnému plánu 6445 H kuchár, kuchárka

- a) Výučba slovenského jazyka a literatúry sa realizuje s dotáciou v rozsahu 1,5 hodiny týždenne v 1. ročníku, v rozsahu 1 hodiny týždenne v 2. a 3. ročníku.
- b) Vyučuje cudzí jazyk: jazyk anglický. Výučba cudzieho jazyka sa realizuje s dotáciou 1,5 vyučovacej hodiny v 1. a 2. ročníku a s dotáciou 2 hodiny týždenne v 3. ročníku.
- c) Predmety etická výchova/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov. Na vyučovanie predmetu etická výchova alebo náboženská výchova možno spájať žiakov rôznych tried toho istého ročníka a vytvárať skupiny s najvyšším počtom žiakov 20. Ak počet žiakov v skupine klesne pod 12, možno do skupín spájať aj žiakov z rôznych ročníkov. Predmet etická výchova môže škola vyučovať v rámci voliteľných predmetov.
- d) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ je predmet biológia.
- e) V prípade, že škola učí informatiku v prepojení s konkrétnym učebným odborom (t. j. aplikovanú informatiku, resp. informatiku v odbore) presunie sa dotácia 1 hodiny týždenne z kategórie všeobecnovzdelávacích predmetov do kategórie odborných predmetov.
- f) Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať do viachodinových celkov.
- g) Ako súčasť praktického vyučovania môže škola organizovať v spolupráci so zamestnávateľmi aj odborné kurzy pre rozšírenie odborných kompetencií žiaka. Kurz sa organizuje spravidla v treťom ročníku v rozsahu vyžadovanom od jednotlivých kurzov, najviac však v trvaní 5 dní po 6 hodín.
- h) Predmety sa vyučujú formou praktických cvičení: cvičenia z komunikácie, cvičenia z informatiky, cvičenia zo stolovania.
- i) Disponibilné hodiny sú spoločné pre všeobecné a odborné vzdelávanie. Využili sa na posilnenie všeobecného vzdelávania o 3 hodiny – telesná a športová výchova a teoretického odborného vzdelávania o 8,5 hodiny. Praktické vyučovanie je posilnené o cvičenia zo stolovania 2 hodiny, cvičenia z informatiky 1 hodina a cvičenia z komunikácie 1 hodina.
- j) Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou a radou školy rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vyučovania a praktického vyučovania možno spájať do viachodinových celkov.
- k) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a môže sa organizovať aj kurz pohybových aktivít v prírode. 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 treťom ročníku štúdia a trvá tri dni po

šesť hodín. Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňujú sa v 1. a v 2. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku školského roka raz. Kurz pohybových aktivít v prírode sa organizuje vo forme lyžiarskeho kurzu, snoubordingového kurzu, plaveckého kurzu, alebo kurzu iných športov v prírode.

l) Stredné odborné školy pre žiakov so zdravotným znevýhodnením plnia rovnaké ciele ako stredné odborné školy pre intaktných žiakov. Všeobecné ciele vzdelávania v jednotlivých vzdelávacích oblastiach a kompetencie sa prispôbujú individuálnym osobitostiam žiakov so zdravotným znevýhodnením v takom rozsahu, aby jeho konečné výsledky zodpovedali profilu absolventa. Špecifiká výchovy a vzdelávania žiakov so zdravotným znevýhodnením (dĺžka, formy výchovy a vzdelávania, podmienky prijímania, organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie, personálne, materiálnotechnické a priestorové zabezpečenie, ap.) stanovujú vzdelávacie programy vypracované podľa druhu zdravotného znevýhodnenia.

m) Počet týždenných vyučovacích hodín v školskom vzdelávacom programe je za celé štúdium 100 hodín. Výučba sa realizuje v 1. a 2. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 3. ročníku v rozsahu 30 týždňov. Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na kurz na ochranu života a zdravia a kurzy pohybových aktivít v prírode ap. a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.

n) Trieda sa môže deliť na skupiny podľa potrieb odboru štúdia a podmienok školy.

4.2 RÁMCOVÝ UČEBNÝ PLÁN PRE 2 – ROČNÉ SKRÁTENÉ ŠTÚDIUM (H)

Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí a vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín za celé štúdium		
ODBORNÉ VZDELÁVANIE	70		
	Teoretické vyučovanie	Praktické vyučovanie	Spolu
	15	46	61
teoretické predmety	15	4 ^{c)}	19
odborný výcvik		42	42
Disponibilné hodiny ^{d)}	9		
SPOLU	70		

Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre 2-ročné skrátené štúdium (H)

a) Obsah vzdelávania v 2-ročnom skrátenom štúdiu konkrétneho učebného odboru musí byť totožný s obsahom vzdelávania uvedeným v tomto štátnom vzdelávacom programe. Rozsah vzdelávania vymedzí škola v učebnom pláne svojho školského vzdelávacieho programu tak, aby boli naplnené výkonové a obsahové štandardy konkrétneho učebného odboru.

b) Ako súčasť praktického vyučovania môže škola organizovať v spolupráci so zamestnávateľmi aj odborné kurzy pre rozšírenie odborných kompetencií žiaka.

c) Predmety sa vyučujú formou praktických cvičení.

d) Disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v školskom vzdelávacom programe a súčasne na vnútornú a vonkajšiu diferenciáciu štúdia na strednej škole. O ich využití rozhoduje vedenie školy, možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných odborných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných odborných predmetov) v učebnom pláne.

e) Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou a radou školy rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vyučovania a praktického vyučovania možno spájať do viachodinových celkov.

f) Stredné odborné školy pre žiakov so zdravotným znevýhodnením plnia rovnaké ciele ako stredné odborné školy pre intaktných žiakov. Všeobecné ciele vzdelávania v jednotlivých vzdelávacích oblastiach a kompetencie sa prispôbujú individuálnym osobitostiam žiakov so zdravotným znevýhodnením v takom rozsahu, aby jeho konečné výsledky zodpovedali profilu absolventa. Špecifiká výchovy a vzdelávania žiakov so zdravotným znevýhodnením (dĺžka, formy výchovy a vzdelávania, podmienky prijímania, organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie, personálne, materiálnoteknické a priestorové zabezpečenie, ap.) stanovujú vzdelávacie programy vypracované podľa druhu zdravotného znevýhodnenia.

g) Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je za celé štúdium minimálne 70 hodín, maximálne 74 hodín. Výučba sa realizuje v 1. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 2. ročníku v rozsahu 30 týždňov. Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva ap. a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.

h) Rámcový učebný plán sa vzťahuje aj na školy a triedy s vyučovacím jazykom národnostnej menšiny.

UČEBNÝ PLÁN 6445 H KUCHÁR, KUCHÁRKA – SKRÁTENÉ ŠTÚDIUM

Učebný plán učebného odboru 6445 kuchár, kuchárka - skrátené štúdium				
Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí a vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku			
Odborné vzdelávanie	70			
	Teoretické vzdelávanie	24	Praktické vyučovanie	46
	1. ročník	2. ročník	Spolu:	
ekonomika	2	2	4	
spoločenská komunikácia	2	2	4	
potraviny a výživa	2	2	4	
technológia	4	4	8	
stolovanie	2	2	4	
odborný výcvik	23	23	46	
SPOLU	70			

Poznámky k učebnému plánu 6445 H kuchár, kuchárka – skrátené štúdium

a) Obsah vzdelávania v 2-ročnom skrátenom štúdiu konkrétneho učebného odboru musí byť totožný s obsahom vzdelávania uvedeným v tomto štátnom vzdelávacom programe. Rozsah vzdelávania vymedzí škola v učebnom pláne svojho školského vzdelávacieho programu tak, aby boli naplnené výkonové a obsahové štandardy konkrétneho učebného odboru.

b) Ako súčasť praktického vyučovania môže škola organizovať v spolupráci so zamestnávateľmi aj odborné kurzy pre rozšírenie odborných kompetencií žiaka.

c) Predmety sa vyučujú formou praktických cvičení.

d) Disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v školskom vzdelávacom programe a súčasne na vnútornú a vonkajšiu diferenciáciu štúdia na strednej škole. O ich využití rozhoduje vedenie školy, možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva

(povinných odborných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných odborných predmetov) v učebnom pláne.

e) Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou a radou školy rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vyučovania a praktického vyučovania možno spájať do viachodinových celkov.

f) Stredné odborné školy pre žiakov so zdravotným znevýhodnením plnia rovnaké ciele ako stredné odborné školy pre intaktných žiakov. Všeobecné ciele vzdelávania v jednotlivých vzdelávacích oblastiach a kompetencie sa prispôbujú individuálnym osobitostiam žiakov so zdravotným znevýhodnením v takom rozsahu, aby jeho konečné výsledky zodpovedali profilu absolventa. Špecifiká výchovy a vzdelávania žiakov so zdravotným znevýhodnením (dĺžka, formy výchovy a vzdelávania, podmienky prijímania, organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie, personálne, materiálnoteknické a priestorové zabezpečenie, ap.) stanovujú vzdelávacie programy vypracované podľa druhu zdravotného znevýhodnenia.

g) Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je za celé štúdium minimálne 70 hodín, maximálne 74 hodín. Výučba sa realizuje v 1. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 2. ročníku v rozsahu 30 týždňov. Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva ap. a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.

h) Rámcový učebný plán sa vzťahuje aj na školy a triedy s vyučovacím jazykom národnostnej menšiny.