

**MINISTERSTVO ŠKOLSTVA, VEDY, VÝSKUMU A ŠPORTU
SLOVENSKEJ REPUBLIKY**



ŠTÁTNY INŠTITÚT ODBORNÉHO VZDELÁVANIA

**VZOROVÝ UČEBNÝ PLÁN A VZOROVÉ
UČEBNÉ OSNOVY**

**pre
učebný odbor**

6444 H čašník, servírka

Názov: **Vzorový učebný plán a vzorové učebné osnovy pre učebný odbor 6444 H čašník, servírka**

Vydalo: Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky

Spolupracujúca stavovská organizácia: Republiková únia zamestnávateľov v spolupráci s Asociáciou zamestnávateľských zväzov a združení Slovenskej republiky, Slovenskou obchodnou a priemyselnou komorou a Slovenskou živnostenskou komorou

Riešitelia: PaedDr. Peter Solárik
Štátny inštitút odborného vzdelávania

Ing. Jozef Čekovský
SOŠ Horný Smokovec č. 26, Vysoké Tatry

Ing. Eva Púčíková
SOŠ obchodu a služieb Samuela Jurkoviča, Sklenárová 1, Bratislava

Ing. Iveta Šoltésová
SOŠ obchodu a služieb Samuela Jurkoviča, Sklenárová 1, Bratislava

Ing. Alena Brandšteterová
SOŠ gastronómie a hotelových služieb, Farského 9, Bratislava

Ing. Drahomíra Štepanayová
SOŠ hotelových služieb a obchodu, Zdravotnícka 3, Nové Zámky

Ing. Elena Šoltésová
SOŠ Hotelová akadémia Otta Brucknera, MUDr. Alexandra 29, Kežmarok

Obsah

1. VZOROVÝ UČEBNÝ PLÁN.....	4
1.1 Poznámky k vzorovému učebnému plánu pre 3-ročný učebný odbor 6444 H čašník, servírka.....	4
1.2 Prehľad využitia týždňov.....	5
2. VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY ODBORNÝCH PREDMETOV.....	6
2.1 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU ODBORNÝ VÝCVIK.....	6
2.2 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU EKONOMIKA.....	11
2.3 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU HOSPODÁRSKE VÝPOČTY ...	14
2.4. VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU SPOLOČENSKÁ KOMUNIKÁCIA	16
2.5 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU POTRAVINY A VÝŽIVA.....	18
2.6 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU TECHNOLÓGIA.....	21
2.7 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU STOLOVANIE	24
2.8 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU ÚVOD DO SVETA PRÁCE	29

1. VZOROVÝ UČEBNÝ PLÁN

Kód a názov učebného odboru	6444 H čašník, servírka			
Forma štúdia	denná			
Vyučovací jazyk	slovenský			
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Týždenný počet vyučovacích hodín			
	1.	2.	3.	Spolu
TEORETICKÉ VYUČOVANIE	14	13	13	40
Všeobecno-vzdelávacie predmety	7	5,5	6	18,5
slovenský jazyk a literatúra	1,5	1	1	3,5
cudzí jazyk d), e)	1,5	1,5	2	5
etická výchova/náboženská výchova f)	1			1
občianska náuka			1	1
fyzika		1		1
matematika	1	1	1	3
informatika g)	1			1
telesná a športová výchova d)	1	1	1	3
Odborné predmety	7	7,5	7	21,5
ekonomika	1	1	1	3
hospodárske výpočty j)	1	1		2
spoločenská komunikácia		1	1	2
potraviny a výživa	1,5	1	1	3,5
technológia	1	1	1	3
stolovanie j)	2,5	2,5	2	7
úvod do sveta práce			1	1
PRAKTICKÉ VYUČOVANIE	18	21	21	60
Odborný výcvik g, i)	18	21	21	60
Spolu	32	34	34	100

1.1 Poznámky k vzorovému učebnému plánu pre 3-ročný učebný odbor 6444 H čašník, servírka

- Riaditeľ školy môže na základe odporúčania predmetovej komisie vykonať vo vzorovom učebnom pláne úpravy až do 10% z celkového počtu týždenných vyučovacích hodín. Pri týchto úpravách nie je možné zrušiť žiadny vyučovací predmet, alebo do skupiny predmetov zaradiť nový predmet. Minimálny percentuálny podiel vyučovacích hodín odborného teoretického praktického vyučovania z celkového počtu vyučovacích hodín musí ostať zachovaný.
- V jednotlivých vyučovacích predmetoch má vyučujúci možnosť upraviť obsah učiva až do výšky 30% v každom ročníku zaradením nových poznatkov, vyplývajúcich z aktuálneho rozvoja vedy a techniky a z potreby prispôsobiť učivo aktuálnym potrebám odboru, trhu práce, alebo regiónu. Zmeny v obsahu učiva všeobecno-vzdelávacích predmetov navrhuje príslušná predmetová komisia. Zmeny v obsahu učiva odborných predmetov navrhuje príslušná predmetová komisia na základe požiadaviek zamestnávateľa.
- Riaditeľ školy po prerokovaní v pedagogickej rade na návrh predmetových komisií rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vyučovania možno spájať do viachodinových celkov.
- Trieda sa delí na každej hodine na skupiny pri minimálnom počte 24 žiakov.

- e) Vyučuje sa jeden z cudzích jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky.
- f) Vyučuje sa predmet etická výchova, alebo náboženská výchova podľa záujmu 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.
- g) Trieda sa delí na skupiny, maximálny počet žiakov v skupine je 15.
- h) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a 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. Kurz pohybových aktivít v prírode sa koná v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa v 1. ročníku štúdia (so zameraním na zimné športy) a v 2. ročníku štúdia (so zameraním na letné športy). 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.
- i) Trieda sa delí na skupiny ak je možnosť zriadiť skupinu najmenej 8 žiakov.
- j) Ak sa vyučovacia hodina poskytuje formou praktických cvičení, trieda sa delí na skupiny s minimálnym počtom 8 žiakov v skupine.

1.2 Prehľad využitia týždňov

Činnosť	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučovanie podľa rozpisu	33	33	30
Záverečná skúška	x	x	1
Časová rezerva (účelové kurzy, opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie a i.)	7	6	5
Spolu týždňov	40	40	37

2. VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY ODBORNÝCH PREDMETOV

2.1 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU ODBORNÝ VÝCVIK

Forma štúdia	denná
Vyučovacia jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
<p>V učebnom predmete odborný výcvik majú žiaci získať trvalé odborné vedomosti a osvojiť si praktické zručnosti a návyky v technike obsluhy, dodržiavaní hygienických a bezpečnostných zásad potrebných na výkon povolania v službách ako zamestnanci reštaurácií, hotelov a ostatných zariadení spoločného stravovania. Obsah učiva má úzke väzby na ostatné odborné predmety, hlavne na techniku obsluhy, potraviny a nápoje, technológiu a ekonomiku.</p> <p>V 1. ročníku sa žiaci oboznámia so základnými ustanoveniami právnych noriem o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, hygienou a zásadami spoločenského správania pri styku s hosťom. Ťažiskom učiva v prvom ročníku je zvládnutie základov jednoduchej obsluhy, to znamená dokonalé oboznámenie sa so zariadením a inventárom na úseku obsluhy a servis jedál a nápojov jednoduchou formou obsluhy.</p> <p>V 2. ročníku si žiaci prehĺbujú vedomosti z jednoduchej obsluhy s uplatnením jednotlivých systémov obsluhy. Oboznámia sa so základmi zložitej obsluhy a obsluhou v pivárni. Rozšíria si hlavne svoje vedomosti o servise a charakteristike jednotlivých druhov teplých a studených nápojov, zamerajú sa na zvládnutie servisu pokrmov vo výberových a štýlových reštauráciách, osvoja si vyššiu formu zložitej obsluhy a netradičné spôsoby stolovania.</p> <p>V 3. ročníku sa oboznámia aj s povinnosťami pracovníkov ubytovacím úseku. Dôraz sa kladie na organizáciu slávnostných foriem stolovania, na získanie odborných vedomostí a zručností pri organizačnom zabezpečení slávnostných hostín, príležitosti a stretnutí. Žiaci musia zvládnuť prípravné práce, ako aj samotnú realizáciu slávnostných hostín. Oboznámia sa s technikou obsluhy pri mimoriadnych príležitostiach, obsluhou v spoločensko-zábavných strediskách –kaviareň, vináreň. Osvoja si zručnosti pri príprave miešaných nápojov..</p> <p>Metódy, formy a prostriedky vyučovania odborného výcviku majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, problémového vyučovania a hlavne praktických ukážok a následného precvičovania.</p> <p>Preferujeme prácu s odbornými pomôckami (inventárom). Výučbu vhodne dopĺňa práca s odbornou literatúrou zameranou na gastronómiu.</p> <p>Povinnosťou majstra OV alebo inštruktora praktickej prípravy je aj sledovať vývoj a nové trendy v oblasti gastronómie, prehĺbovať si svoje odborné vedomosti a v spolupráci s učiteľom odborných predmetov ich odovzdávať žiakom. Pred každým tematickým celkom odborného výcviku majster odbornej výchovy začlení oboznámenie žiakov s bezpečnostnými a hygienickými zásadami súvisiacimi s tematickým celkom. Vyučovanie bude prebiehať na zmluvných pracoviskách alebo v školskej dielni (vyučovacím stredisku).</p>	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
<p>Cieľom odborného výcviku je aplikovanie odborných vedomostí získaných na teoretickom vyučovaní, hlavne v predmetoch stolovanie, technológia, potraviny a výživa, ekonomika pri vykonávaní praktických zručností.. Dôraz sa kladie na komunikáciu s hosťom. Vzdelanie smeruje k tomu, aby žiaci nadobudnuté zručnosti a vedomosti vedeli využiť v akomkoľvek type stravovacieho zariadenia, aby po ukončení štúdia vedeli pracovať samostatne a na požadovanej odbornej úrovni. Žiaci musia ovládať jednoduchú obsluhu, zložitú obsluhu, obsluhu pri slávnostných príležitostiach, obsluhu v špecializovaných zariadeniach a v zariadeniach so spoločensko-zábavnou funkciou. Musia si osvojiť vhodný spôsob spoločenského správania a komunikácie s hosťom aj v cudzom jazyku. Samozrejmosťou musí byť dodržiavanie osobnej a pracovnej hygieny a zásad bezpečnosti pri práci. Stratégia výučby odborného výcviku je založená na čo najvyššom praktickom precvičovaní a upevňovaní si jednotlivých zručností.</p> <p>Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:</p> <p><u>Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</u></p> <ul style="list-style-type: none">- logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,- definovať svoje ciele a prognózy- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie <p><u>Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku</u></p>	

- vyjadrovať sa správne v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou
- pracovať s rôznymi pokročilejšími informačnými a komunikačnými technológiami

Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

- prejavíť empatiu a sebareflexiu,
- stanoviť priority cieľov,
- budovať a organizovať vyrovnanú a udržateľnú spoluprácu,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- pracovať samostatne a riadiť práce v menšom kolektíve

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Odborný výcvik	prvý	18	594
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Úvod do predmetu			30
1.1 Oboznámenie sa s cieľom predmetu a obsahom učiva			6
1.2 História pohostinstva			6
1.3 Základy spoločenského správania			6
1.4 Správanie na pracovisku a v styku s hosťom			6
1.5 Osobnosť čašníka			6
2. Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci a zásady pravidiel spoločenského správania			60
2.1 Vyhláška Slovenského úradu bezpečnosti práce			6
2.2 Zodpovednosť organizácie za BOZP			6
2.3 Prvá pomoc pri úrazoch, osobná a pracovná hygiena			6
2.4 Spoločenské pravidlá. Správanie sa v spoločnosti			6
2.5 Správanie sa a vystupovanie čašníka			6
2.6 Konverzácia s hosťom			6
2.7 Osobnosť v spoločenských situáciách			6
2.8 Dynamické vlastnosti osobnosti			
2.9 Typy temperamentu			
2.10 Správanie sa k hosťom			
3. Nácvik pracovných činností spojených s prípravou odbytového strediska			120
3.1 Charakteristika odbytového strediska			6
3.2 Inventár a zariadenie na úseku obsluhy Základné rozdelenie inventáru			6
3.3 Reštauračný inventár – kovový			12
3.4 Reštauračný inventár – sklenený			12
3.5 Reštauračný inventár – porcelánový			12
3.6 Reštauračná bielizeň			12
3.7 Pomocný inventár			6
3.8 Zariadenie odbytového strediska			12
3.9 Ošetrovanie a udržiavanie zariadenia odbytového strediska			12
3.10 Príprava pracoviska pred začatím prevádzky			12
3.11 Osobná úprava a príprava pred prevádzkou			6

3.12 Práce po skončení prevádzky			12
4. Jednoduchá obsluha			336
4.1 Hlavné zásady obsluhy			12
4.2 Základné pravidlá obsluhy			12
4.3 Základné pravidlá pri podávaní pokrmov			24
4.4 Základné pravidlá pri podávaní nápojov			24
4.5 Technika obsluhy			12
4.6 Nosenie tanierov			24
4.7 Nosenie podnosov			24
4.8 Predchádzanie nehodám pri obsluhu a ich náprava			12
4.9 Udržiavanie pracoviska počas prevádzky			12
4.10 Evidencia a platenie vydaných jedál a nápojov			24
4.11 Nácvič práce s registračnou pokladnicou			24
4.12 Práce po skončení prevádzky			12
4.13 Obsluha v reštauráciách - základná forma jednoduchej obsluhy			12
4.14 Zásady obsluhy			12
4.15 Pravidlá obsluhy			12
4.16 Používanie inventára			24
4.17 Servis nápojov			24
4.18 Servis jedál			24
4.19 Odnášanie upotrebeného inventáru			12
5. Zostavovanie jedálneho a nápojového lístka			48
5.1 jedálneho a nápojového lístka			12
5.2 Gastronomické poradie jedál na jedálnom lístku			12
5.3 Gastronomické poradie nápojov na nápojovom lístku			12
5.4 Menu lístky			12
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Odborný výcvik	druhý	21	693
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Jednotlivé spôsoby a systémy obsluhy a predaja			147
1.1 Reštauračný spôsob obsluhy			14
1.2 Kaviarenský spôsob obsluhy			14
1.3 Barový spôsob obsluhy			14
1.4 Slávnostný spôsob obsluhy			14
1.5 Etážový spôsob obsluhy			7
1.6. Systém hlavného čašníka			14
1.7 Obvodový – rajónový systém obsluhy			14
1.8 Skupinový a francúzsky systém obsluhy			14
1.9 Kaviarenský a barový systém obsluhy			14
1.10 Banketový systém obsluhy			14
1.11 Rautový a etážový systém obsluhy			7
1.12 Formy predaja jedál a nápojov v bufete, automate a samoobsluhu			7
2. Jednoduchá obsluha			224
2.1 Druhy raňajok			7
2.2 Raňajkový lístok			7

2.3	Príprava pracoviska na servis raňajok jednoduchou formou	14		
2.4	Servis raňajok jednoduchou formou	21		
2.5	Príprava pracoviska a podávanie desiatej a olovrantu	14		
2.6	Príprava pracoviska na servis jednoduchých obedov	14		
2.7	Príprava príručných stolov	14		
2.8	Servis jedál a nápojov	21		
2.9	Príprava pracoviska na servis večerí	14		
2.10	Podávanie večerí jednoduchou formou obsluhy	21		
2.11	Práce po ukončení prevádzky	14		
2.12	Obsluha skupín	21		
2.13	Obsluha v denných baroch	14		
2.14	Zvláštnosti obsluhy v záhradných reštauráciách	14		
2.15	Zvláštnosti obsluhy v kúpeľných zariadeniach	14		
3. Zložitá obsluha		175		
3.1	Podávanie zložitých raňajok	21		
3.2	Podávanie raňajok tabled'hôte	21		
3.3	Príprava servírovacích stolov a vozíkov	14		
3.4	Podávanie jednotlivých chodov	21		
3.5	Podávanie bieleho vína	21		
3.6	Podávanie červeného vína	21		
3.7	Podávanie šumivého vína	21		
3.8	Dochucovanie	14		
3.9	Flambovanie	21		
4. Vyššia forma zložitej obsluhy		98		
4.1	Príprava drezingov pred hosťom	21		
4.2	Miešanie šalátov a koktailov	14		
4.3	Dokončovanie a dochucovanie polievok a omáčok	14		
4.4	Príprava tatárskeho bifteka	14		
4.5	Porciovanie a upravovanie ovocia pred hosťom	21		
5. Obsluha a údržba pivného zariadenia		49		
5.1	Dejiny piva a pivovarníctva	7		
5.2	Pivná pivnica, údržba a skladovanie piva	7		
5.3	Strojové a pivné zariadenie	7		
5.4	Údržba strojového a pivného zariadenia	7		
5.5	Narážanie, čapovanie, ošetrovanie	7		
5.6	Servis piva a povinnosti výčapníka	7		
5.7	Chyby a choroby piva	7		
Rozpis učiva predmetu		Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Odborný výcvik		 tretí	21	630
Názov tematického celku/Témy				Počet vyučovacích hodín
1. Obsluha v kaviarni a kaviarenskej herni				49
1.1 História, druhy kaviarni				7
1.2 Kaviarenské miestnosti a ich zariadenie				7
1.3 JL a NL				7
1.4 Servis jedál a nápojov v kaviarni				14
1.5 Príprava a servis špeciálnych druhov kávy				7

1.6 Obsluha v kaviarenskej herni	7
2. Vinárne	56
2.1 Druhy vinárni a ich zariadenie	7
2.2 Prípravne práce a práca počas prevádzky v nočnej vinárni	7
2.3 JL a NL vo vinárni	7
2.4 Viecha, vinná pivnica	7
2.5 Vinotéka, vinná karta	7
2.6 Ošetrovanie a skladovanie vína	7
2.7 Choroby a chyby vína	7
2.8 Práce po skončení prevádzky	7
3. Organizácia práce v ubytovacích zariadeniach	35
3.1 Kategorizácia ubytovacích zariadení	7
3.2 Vedenie základnej evidencie	7
3.3 Pracovná náplň pracovníkov ubytovacej časti	7
3.4 Platené a neplatené služby	7
3.5 Práca etážového čašníka	7
4. Obsluha v reštauráciách s vyššou úrovňou poskytovaných služieb	175
4.1 Účel a zariadenie reštaurácií	14
4.2 Zostavovanie JL a NL	21
4.3 Príprava pracoviska	14
4.4 Podávanie špeciálnych pokrmov	28
4.5 Flambovanie masa	14
4.6 Flambovanie múčnikov	14
4.7 Dokončovanie šalátov	14
4.8 Tranžírovanie hydiny	14
4.9 Podávanie dezertov	14
4.10 Podávanie ovocia	14
4.11 Vyúčtovanie	14
5. Slávnostné stolovanie	189
5.1 Význam a druhy slávnostných hostín	14
5.2 Prijímanie objednávky a rozpočet	14
5.3 Charakteristika banketu	14
5.4 Tvorba menu	14
5.5 Príprava miestnosti a slávnostnej tabule, ukladanie inventára	14
5.6 Spôsob obsluhy	14
5.7 Servis jedál	14
5.8 Servis nápojov	14
5.9 Vyúčtovanie banketu	14
5.10 Práce po ukončení hostín	14
5.11 Charakteristika rautu	14
5.12 Príprava bufetových stolov	14
5.13 Spôsob servisu jedál a nápojov	14
5.14 Práce po skončení rautu	7
6. Technika obsluhy pri mimoriadnych príležitostiach	70
6.1 Koktailová spoločnosť	7
6.2 Záhradná slávnosť	7
6.3 Výlet loďou	7

6.4 Piknik	7
6.5 Bowle party	7
6.6 Čaša vína	7
6.7 Open bar party	7
6.8 Brunoch – neskoré raňajky, skorý obed	7
6.9 Catering	7
6.10 Ostatné spoločenské stretnutia	7
7. Príprava a servis miešaných nápojov	56
7.1 Význam miešaných nápojov	7
7.2 Rozdelenie a vybavenie barového pultu	7
7.3 Pomôcky a suroviny na prípravu miešaných nápojov	7
7.4 Príprava sirupov	7
7.5 Rozdelenie miešaných nápojov	14
7.6 Charakteristika jednotlivých druhov	14

2.2 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU EKONOMIKA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
<p>Obsah výučby predmetu ekonomika vychádza zo vzdelávacej oblasti „Odborné vzdelávanie“ ŠVP 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby. Ekonomika patrí k ťažiskovým odborným predmetom. Spolu s ostatnými odbornými predmetmi vytvára základ odborného vzdelania. Oblasť ekonomiky má medzi predmetový charakter, dopĺňa vedomosti a zručnosti žiaka, rozvíja intelektuálne schopnosti žiakov.</p> <p>Žiaci získajú základné poznatky o výrobe, základných výrobných faktoroch, hospodárskom cykle a o fungovaní podniku. Oboznámia sa s podstatou tovaru, formou a funkciou peňazí. Učia sa porozumieť základným prvkom trhu a správne sa rozhodovať pri riešení marketingovej problematiky. Učivo zahŕňa základné podnikové činnosti (výroba, zásobovanie, investičnú činnosť, personálnu činnosť, odbyť – marketing a riadiacu činnosť – manažment) ako aj učivo o majetku podniku a jeho hospodárení. V predmete ekonomika je zahrnuté učivo o podstate a štruktúre národného hospodárstva, reprodukčnom procese a riadení národného hospodárstva, makroekonomických ukazovateľoch a ich meraní. Obsah učiva učí žiakov porozumeniu organizácii práce na pracovisku. Získané ekonomické poznatky umožňujú efektívne uplatnenie odborného vzdelania v praxi.</p> <p>Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu ekonomika majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť a tvorivosť. Dôležitou súčasťou je riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzi predmetových vzťahov. Zo všeobecno-vzdelávacích predmetov je to hlavne z predmetu občianska náuka a z odborných predmetov je to stolovanie, technológia a odborný výcvik.</p> <p>Predmet ekonomika sa vyučuje v rozsahu 1 hodiny v prvom, v druhom a v treťom ročníku.</p>	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
<p>Základným cieľom vyučovacieho predmetu je poskytnúť žiakom odborné poznatky o ekonomických pojmoch a vzťahoch – základy makroekonómie, mikroekonómie, efektívnom a hospodárnom správaní sa a výučbe ich praktickej realizácie v odbore.</p> <p>Žiaci získajú základné poznatky o riadení výroby, základných výrobných faktoroch a o fungovaní podniku. Oboznámia sa s podstatou tovaru, formami a obehom peňazí, naučia sa chápať základné prvky trhu, riešiť situácie marketingovým spôsobom. Nadobudnú vedomosti o princípoch ekonomiky týkajúcich sa hospodárnosti, rentability, presadenia sa na trhu a tímovom uplatnení sa podnikových procesoch.</p> <p>Vzdelávanie smeruje k tomu, aby žiaci dokázali v budúcej pracovnej činnosti hospodárne vykonávať prácu, pristupovali k pracovnej činnosti zodpovedne a v záujme dosiahnutia rentability a ziskovosti zamestnávateľského subjektu, prípadne boli pripravení aj na samostatnú podnikateľskú činnosť v odbore.</p> <p>Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:</p>	

Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

- logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- definovať svoje ciele a prognózy
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie

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

- vyjadrovať sa správne v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou
- pracovať s rôznymi pokročilejšími informačnými a komunikačnými technológiami

Schopnosť pracovať v rôznych skupinách

- prejať empatiu a sebareflexiu,
- stanoviť priority cieľov,
- budovať a organizovať vyrovnanú a udržateľnú spoluprácu,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- pracovať samostatne a riadiť prácu v menšom kolektíve

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Ekonomika	prvý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Základné ekonomické pojmy			8
1.1 Ekonómia, ekonomika			1
1.2 Základné ekonomické problémy			1
1.3 Hospodárske systémy – typy ekonomík			1
1.4 Potreby, členenie potrieb			1
1.5 Uspokojovanie potrieb, statky, služby			1
1.6 Tovar, hodnota tovaru			1
1.7 Výroba a výrobné faktory			1
1.8 Peniaze, formy a funkcie peňazí			1
2. Trh a trhový mechanizmus			6
2.1 Trh, typy trhov			1
2.2 Subjekty trhu			1
2.3 Dopyt			1
2.4 Ponuka			1
2.5 Rovnováha dopytu a ponuky, rovnovážna cena			1
2.6 Konkurencia, formy dokonalej a nedokonalej konkurencie			1
3. Právne formy podnikania			9
3.1 Podnikanie a podnikateľská činnosť			1
3.2 Práva a povinnosti podnikateľa			1
3.3 Charakteristika podniku			1
3.4 Vznik a založenie podniku			1
3.5 Zrušenie a zánik podniku			1
3.6 Živnosti, podmienky živnostenského podnikania			1
3.7 Druhy živností			1

3.8 Obchodné spoločnosti		1	
3.8 Družstvo		1	
4. Národné hospodárstvo		5	
4.1 Podstata národného hospodárstva		1	
4.2 Štruktúra národného hospodárstva		1	
4.3 Reprodukčný proces		1	
4.4 Riadenie národného hospodárstva		1	
4.5 Základné makroekonomické ukazovatele		1	
5. Európska únia		5	
5.1 Vznik Európskej únie		1	
5.2 Členské štáty Európskej únie		1	
5.3 Symboly Európskej únie		1	
5.4 Inštitúcie Európskej únie		1	
5.5 Slovensko a Európska únia		1	
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Ekonomika	druhý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Vecná stránka činnosti podniku			12
1.1 Majetok podniku			1
1.2 Členenie majetku			1
1.3 Obstarávanie, oceňovanie, opotrebenie, odpisovanie dlhodobého majetku			3
1.4 Krátkodobý majetok			2
1.5 Zásoby, členenie			2
1.6 Inventarizácia majetku			3
2. Ekonomická stránka činnosti podniku			14
2.1 Ekonomické prostredie podniku			1
2.2 Náklady, rozdiel medzi nákladmi a výdavkami			1
2.3 Členenie nákladov			2
2.4 Výnosy			2
2.5 Výsledok hospodárenia			2
2.6 Funkcie a použitie zisku			1
2.7 Financovanie podniku			1
2.8 Ukazovatele efektívnosti			1
2.9 Cena, tvorba cien, regulácia cien, zákon o cenách			3
3. Odbytová činnosť podniku			7
3.1 Podstata odbytu a jeho organizácia			1
3.2 Marketing			1
3.3 Marketingová stratégia			2
3.4 Marketingové nástroje – výrobná, cenová, distribučná, komunikačná politika			3
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Ekonomika	tretí	1	30

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
1. Personálna činnosť podniku	16
1.1 Personálne plánovanie	1
1.2 Stanovenie potreby zamestnancov	1
1.3 Rozmiestnenie zamestnancov	1
1.4 Získavanie a výber zamestnancov	1
1.5 Vzdelávanie zamestnancov	1
1.6 Vznik pracovného pomeru	1
1.7 Skončenie pracovného pomeru	1
1.8 Zmeny pracovného pomeru	1
1.9 Pracovný čas a doba odpočinku	1
1.10 Hmotná zodpovednosť	1
1.11 Dovolenka	1
1.12 Pracovný poriadok	1
1.13 Odmeňovanie zamestnancov	1
1.14 Formy miezd	1
1.15 Sociálna starostlivosť o zamestnancov	1
1.16 Zdravotné poistenie a sociálne zabezpečenie	1
2. Riadiaca a kontrolná činnosť podniku	8
2.1 Podstata manažmentu	1
2.2 Manažment ako proces riadenia	1
2.3 Organizovanie a vedenie	1
2.4 Kontrola	1
2.5 Organizačná štruktúra podniku	1
2.6 Riadiaci aparát podniku	1
2.7 Profil manažéra	1
2.8 Štýly vedenia ľudí	1
3. Banková sústava a poisťovne	6
3.1 Miesto a úloha bánk v ekonomike	1
3.2 Vkladové operácie bánk	1
3.3 Ochrana vkladov	1
3.4 Poskytnutie bankového úveru	1
3.5 Platobné karty a elektronické bankovníctvo	1
3.6 Riadenie osobných financií	1

2.3 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU HOSPODÁRSKE VÝPOČTY

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
<p>Hospodárske výpočty ako odborný predmet dopĺňa, rozširuje a prehĺbuje vedomosti, zručnosti a návyky žiakov získané v predmete matematika na základnej a strednej škole. Vede žiakov k osvojeniu si pojmového aparátu pre opis a pochopenie tých prírodných, technických a ekonomických javov a závislostí, s ktorými sa stretávajú v odborných predmetoch a na odbornom výcviku. Taktiež ich pripravuje k výkonu povolania alebo k doplneniu si vzdelania v nadstavbovom štúdiu.</p> <p>Učivo je zamerané na zručnosti a návyky nevyhnutné pri riešení ekonomických úloh v gastronomických zariadeniach. Podmienkou získania týchto zručností je dobre si osvojiť správne výpočtové postupy a tiež naučiť sa pracovať s prostriedkami výpočtovej techniky, ktoré uľahčia, skvalitnia a urýchlia ich prácu. Výučbu vhodne dopĺňa práca na počítači a práca s odbornou literatúrou zameranou na gastronómiu. Výučuje sa v 1. a 2. ročníku 1 hodina týždenne</p>	

Obsah je štruktúrovaný

- Hospodárske výpočty,
- Premieňanie jednotiek,
- Vybrané výpočtové postupy používané v hospodárskych výpočtoch,
- Percentový, promilový a úrokový počet,
- Tvorba cien,
- Výpočty v hospodárskych písomnostiach.

Výučba bude prebiehať v bežnej triede a v odbornej učebni.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vzdelávania je výchova mysliaceho človeka, ktorý bude vedieť používať svoje vedomosti v rôznych životných situáciách. A to v odbornej zložke vzdelávania, v ďalšom štúdiu, pri výkone budúceho povolania, ale i v osobnom živote. Špecifickosťou svojho obsahu a svojich prostriedkov prispieva k správne chápaniu kvantitatívnych a kvalitatívnych stránok reálneho sveta. Vybavuje žiakov užitočnými poznatkami, učí ich aplikovať získané vedomosti, vedie ich k potrebe overiť si správnosť získaného výsledku a tiež k využívaniu dostupných komunikačných technológií.

Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:

Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

- logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- definovať svoje ciele a prognózy
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie

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

- vyjadrovať sa správne v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou
- pracovať s rôznymi pokročilejšími informačnými a komunikačnými technológiami

Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

- prejať empatiu a sebareflexiu,
- stanoviť priority cieľov,
- budovať a organizovať vyrovnanú a udržateľnú spoluprácu,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- pracovať samostatne a riadiť prácu v menšom kolektíve

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Hospodárske výpočty	prvý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Hospodárske výpočty			6
1.1 Charakteristika a význam HV			1
1.2 Desiatková sústava, číselné rady, zaokrúhľovanie			2
1.3 Základné počtové operácie			3
2. Premieňanie jednotiek			6
2.1 Jednotky hmotnosti			2
2.2 Jednotky dĺžky			2
2.3 Jednotky objemu			2
3. Vybrané výpočtové postupy používané v HV			21
3.1 Aritmetický priemer, modus, medián			6

3.2 Tabuľky, grafy			6
3.3 Pomer, úmera, trojčlenka			5
3.4 Priama a nepriama úmernosť			4
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Hospodárske výpočty	druhý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Percentový, promilový, úrokový počet			9
1.1 Základné pojmy percentového počtu			3
1.2 Základné pojmy promilového počtu			3
1.3 Základné pojmy úrokového počtu			3
2. Tvorba cien			9
2.1 Výpočet cien v obchodných systémoch			3
2.2 CVP analýza			3
2.3 Kalkulácie podľa všeobecného kalkulačného vzorca			3
3. Výpočty v hospodárskych písomnostiach			15
3.1 Výdajky, príjemky, prevodky			3
3.2 Pokladničné doklady			3
3.3 Dodacie listy, faktúry			2
3.4 Výpočty stavu hosp. prostriedkov			3
3.5 Inventarizácia			4

2.4 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU SPOLOČENSKÁ KOMUNIKÁCIA

Forma štúdia	denná
Vyučovaci jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
<p>Predmet spoločenská komunikácia je zaradený medzi odborné predmety, ale obsahuje aj informácie všeobecného charakteru, ktoré sú dôležité v spoločenskom styku. Poslaním predmetu je poskytnúť žiakom základné teoretické vedomosti zo štúdia ľudskej osobnosti a ich aplikáciu na podmienky stravovacích služieb, rozvíja kľúčovú kompetenciu tvorivo riešiť problémy v medziľudských vzťahoch. Spoločenská komunikácia pripravuje mladých ľudí na život tak, aby dokázali prezentovať svoju osobnosť na trhu práce. Poskytuje poznatky o umení nadväzovať kontakt, správne komunikovať, vedieť ovplyvniť a presvedčovať, kultivovane rokovať, prezentovať svoju osobnosť formou písomnou i verbálnou. Preto sa veľký dôraz kladie na praktické nacvičovanie tém a riešenie individuálnych a skupinových úloh problémového typu. Obsah predmetu je štruktúrovaný do tematických celkov a tém, predmet je zaradený do prvého a druhého ročníka.</p> <p>Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu majú rozvíjať poznávacie schopnosti žiakov, podporovať ich zodpovednosť samostatnosť a tvorivosť, pracovné a podnikateľské kompetencie. Pri výučbe využívame formu výkladu, riadeného rozhovoru, metódu demonštrovania a pozorovania, metódu riešenia úloh a prácu s počítačom, učebnicami a odbornou literatúrou.</p> <p>Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehľbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh v jednotlivých tematických celkoch, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov.</p> <p>Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia školského vzdelávacieho programu.</p>	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
<p>Cieľom vyučovacieho predmetu je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií, ako sú:</p> <ul style="list-style-type: none"> - umožniť žiakom zvládnuť komunikáciu so zákazníkom osvojením a prehĺbením poznatkov o verbálnej 	

a neverbálnej komunikácii

- rozvíjať princípy a zásady spoločenského správania osvojené na základnej škole, tak, aby sa prejavili v praxi na úrovni vystupovania a správania k spolužiakom a k zákazníkom
- zmeniť pasívne vnímanie osobnosti svojej a druhých ľudí na aktívne
- rozvíjať nevyhnutnosť prijať zodpovednosť za svoje rozhodnutia, povedať a prijať názor iných
- vychovávať žiakov k zvládnutiu stresu a podporovať mentálnu hygienu
- naučiť žiakov získavať a používať informácie z oblasti trhu práce a uplatnenia na trhu práce a rozvíjať tak kľúčové kompetencie využiteľné v profesionálnom a občianskom živote
- naučiť žiakov spájať vedomosti získané na predmete spoločenská komunikácia s odborným výcvikom pomocou zážitkových metód a riešením problémových situácií prepojiť teoretické vedomosti s každodenným životom.

Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:

a) Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

- reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- vysvetliť svoje životné plány, záujmy a predsavzatia,

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

- spoľahlivo vyjadrovať sa v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou,

c) Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

- prejať empatiu a sebareflexiu,
- pozitívne motivovať seba a druhých,
- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Spoločenská komunikácia	druhý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Podstata a štruktúra osobnosti			10
1.1 Všeobecná charakteristika osobnosti			1
1.2 Štruktúra osobnosti			1
1.3 Vlastnosti osobnosti -motivačné, postoje, výkonové			2
1.4 Vlastnosti osobnosti- dynamické, seba regulačné			2
1.5 Vlohy – dispozície			2
1.6 Inteligencia			1
1.7 Typológia osobnosti			1
2. Dynamika psychiky			6
2.1 Motivácia, motívy, aktivácia			2
2.2 Emócie			2
2.3 Empatia			2
3. Psychické zdravie a stres			6
3.1 Stres a záťaž			2
3.2 Odolnosť na stres			2

3.3 Duševná hygiena			2
4. Sociálne skupiny			11
4.1 Socializácia, sociálne učenie			1
4.2 Sociálna skupina a vplyv na jedinca			2
4.3 Druhy soc. skupín			2
4.4 Sociálne vzťahy, status, rola			2
4.5 Spôsoby komunikácie			2
4.6 Asertivita			2
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Spoločenská komunikácia	tretí	1	30
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Podstata etiky			12
1.1 Morálka, mravnosť, etiketa			2
1.2 Zvyky a zvyklosti			2
1.3 Svedomie, zodpovednosť			2
1.4 Verejná mienka			2
1.5 Profesionálna morálka			2
1.6 Rozličné typy ľudí, národov, kultúr			2
2. Spoločenská etiketa, spoločenské vystupovanie			18
2.1 Správanie na verejnosti			2
2.2 Správanie v reštaurácii			2
2.3 Prvý dojem			2
2.4 Pozdrav			2
2.5 Zdravenie neznámych			2
2.6 Predstavovanie			2
2.7 Podávanie ruky			2
2.8 Tykanie, vykanie			2
2.9 Prejavy spoločenského správania sa a praktické precvičovanie			2

2.5 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU POTRAVINY A VÝŽIVA

Forma štúdia	denná
Vyučovaci jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
<p>Odborný predmet potraviny a výživa rozvíja, rozširuje a prehľbuje učivo chémie. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečením výživy, zložením potravín a biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Učivo sa skladá z poznatkov o potravinách, ich akosti, hodnote potravín, potravinách rastlinného a živočíšneho pôvodu, pochutinách a koreninách, mliečnych výrobkoch, sladidlách o skladovaní, zásadách správnej výživy, osobnej a potravinovej hygieny.</p> <p>Odborný predmet je medzi predmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi a odborným výcvikom, je priamou prípravou na predmet technológia a nadväzuje na vedomosti z učiva chémie.</p> <p>Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu potraviny a výživa prepojenie praktického a teoretického poznávania. Tento predmet nabáda žiakov tvorivo riešiť problémy. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehľbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh</p>	

z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzi predmetových vzťahov.

K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu potraviny a výživa patria aj ukážky vybraných druhov potravín a pochutín a degustácia rôznych výrobkov. Mnohé potraviny sú zaznamenané na videu alebo CD nosičoch, preto využitie počítačov a internetu je tiež veľmi dôležité.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu potraviny a výživa je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o potravinách, ich akosti, zložení a skladovaní, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní a odbornom výcviku. Žiaci získajú poznatky o vybraných potravinách a pojmov, budú ovládať využiteľnosť potravín pre ich technologické spracovanie.

Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:

Spôsobilosť konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

- logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- definovať svoje ciele a prognózy
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie

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

- vyjadrovať sa správne v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou
- pracovať s rôznymi pokročilejšími informačnými a komunikačnými technológiami

Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

- prejať empatiu a sebareflexiu,
- stanoviť priority cieľov,
- budovať a organizovať vyrovnanú a udržateľnú spoluprácu,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- pracovať samostatne a riadiť prácu v menšom kolektíve

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Potraviny a výživa	prvý	1,5	49,5
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Potraviny			13,5
1.1 Pôvod, druhy a charakteristika potravín			2
1.2 Význam racionálnej výživy			1,5
1.3 Akosť potravín a jej zisťovanie			2
1.4 Zloženie potravín, bielkoviny, tuky sacharidy			2
1.5 Vitamíny a minerálne látky			2
1.6 Voda, fortifikácia potravín			2
1.7 Hygiena pri práci s potravinami, potravinový kódex a HACCP			2
2. Hodnota potravín			6
2.1 Pojmy, vzájomné pomery živín, energetická hodnota potravín a jej vzťah k biologickej hodnote			4
2.2 Výživové normy			2
3. Zásady správnej výživy			4
3.1 Druhy stravy, diferencovaná strava			4

4. Ovocie, zelenina, zemiaky, strukoviny			10
4.1 Ovocie, zloženie, druhy, konzervovanie			2
4.2 Zelenina, zloženie, druhy, konzervovanie			2
4.3 Zemiaky, zloženie, druhy, skladovanie			2
4.4 Strukoviny, zloženie, druhy, konzervovanie			2
4.5 Huby, zloženie, druhy, použitie			2
5. Sladidlá			5
5.1 Cukor, význam vo výžive, druhy			3
5.2 Včelí med, náhradné a syntetické sladidlá			2
6. Vajcia			4
6.1 Vajcia, zloženie, druhy			2
6.2 Skladovanie a chyby vajec			2
7. Mlieko a mliečne výrobky			7
7.1 Mlieko, význam z hľadiska racionálnej výživy, zloženie a druhy			2
7.2 Mliečne výrobky, tvaroh, syry, smotana, maslo			3
7.3 Mliečne nápoje			2
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Technológia	druhý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Obilniny			3
1.1 Obilniny, charakteristika, použitie			1
1.2 Mlynské výrobky, druhy, použitie			1
1.3 Cestoviny, druhy a použitie			1
2. Koreniny a pochutiny			4
2.1 Význam vo výžive, charakteristika, členenie			1
2.2 Korenie, druhy, použitie, význam			1
2.3 Pochutiny (káva, kávoviny, čaj, kakao, čokoláda)			1
2.4 Ostatné pochutiny (ocot, soľ, horčica, pikantné omáčky, polievkové korenie)			1
3. Tuky			4
3.1 Význam tukov vo výžive			1
3.2 Zloženie a rozdelenie tukov			1
3.3 Živočíšne tuky			1
3.4 Rastlinné tuky			1
4. Mäso a mäsové výrobky			22
4.1 Zloženie a rozdelenie mäsa			1
4.2 bezchybnosť, chyby mäsa			2
4.3 Jatočné mäso (charakteristika, delenie, akosť jednotlivých druhov)			10
4.4 Mäkké a trvanlivé salámy			1
4.5 Mäsové špeciality			1
4.6 Chyby údenárskych výrobkov			1
4.7 Ryby, rybacie výrobky a plody mora			2

4.8 Hydina a výrobky z hydiny			2
4.9 Zverina a výrobky zo zveriny			2
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Potraviny a výživa	tretí	1	30
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Fyziológia ľudského tela			5
1.1 Látkové zloženie ľudského tela			1
1.2 Trávacie ústrojenstvo, činnosť, trávenie, vstrebávanie			1
1.3 Žľazy s vnútornou sekréciou			1
1.4 Nervová sústava			1
1.5 Vylučovacie ústroje			1
2. Nápoje			25
2.1 Nealkoholické nápoje			5
2.2 Alkoholické nápoje – pivo, víno – suroviny, druhy			5
2.3 Liehoviny – lieh, druhy liehovín, destiláty, likéry			5
2.4 Miešané nápoje			9
2.5 Vplyv alkoholu na ľudský organizmus			1

2.6 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU TECHNOLOGIA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
<p>Odborný predmet technológia je štruktúrovaný do tematických celkov. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu tohto predmetu veľmi úzko súvisia so zabezpečením výživy, zložením potravín a prípravou pokrmov. Učivo sa skladá z poznatkov o potravinách, o predbežnej úprave základných surovín, o základných tepelných úpravách, o príprave teplých a studených pokrmov a múčnikov, o špeciálnych úpravách pokrmov a oboznámi sa aj s kuchyňou iných národov sveta. Predmet vedie žiakov k tomu, aby základné komunikačné spôsobilosti a personálne vzťahy budovali na základe tolerancie, aby získali a osvojili si teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti bezpečnej a hygienickej prípravy pokrmov. Úlohou predmetu je oboznámiť žiakov aj s biologickou a energetickou hodnotou potravín, so zásadami správnej výživy, propagovať ju a uplatňovať vo vlastnej životospráve. Žiaci sú vedení aj k hospodárnemu využívaniu potravín a k uplatňovaniu takých technologických postupov pri príprave pokrmov, ktoré vedú k zachovaniu biologickej hodnoty potravín.</p> <p>V prvom ročníku po oboznámení sa so zásadami hygienických predpisov a predpisov o bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci žiaci sa naučia základné technologické úpravy a technológiu prípravy polievok, príloh a doplnkov k jedlám a prípravu omáčok. V druhom a treťom ročníku si žiaci osvoja technológiu prípravy jedál studenej kuchyne, múčnych jedál, múčnikov, jedál z mäsa jatočných zvierat, rýb, hydiny a zveriny. Oboznámi sa s technológiou prípravy diétnych jedál a diferencovaného stravovania. Posledný blok je venovaný svetovej gastronómii.</p> <p>Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi odborný výcvik, potraviny a výživa, stolovanie, biológia a chémia. Metódy, formy a prostriedky vyučovania technológie majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujú sa také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru.</p>	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
<p>Cieľom vyučovacieho predmetu technológia je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o kuchynskej úprave surovín používaných pri príprave rôznych pokrmov o správnej</p>	

technológii prípravy pokrmov s využitím nových moderných trendov v ich príprave pri dodržiavaní zásad správnej výrobnjej praxe. Žiaci získajú poznatky o vybraných potravinách, rozšíria si vedomosti o najnovších technologických postupoch a trendoch v gastronómii. Osvojujú si nové pojmy.

Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:

Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

- logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- definovať svoje ciele a prognózy
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie

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

- vyjadrovať sa správne v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou
- pracovať s rôznymi pokročilejšími informačnými a komunikačnými technológiami

Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

- prejavíť empatiu a sebareflexiu,
- stanoviť priority cieľov,
- budovať a organizovať vyrovnanú a udržateľnú spoluprácu,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- pracovať samostatne a riadiť práce v menšom kolektíve

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Technológia	prvý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Úvod do predmetu			3
1.1 Význam vyučovacieho predmetu,			1
1.2 Historický vývoj kuchárskeho umenia			1
1.3 Vývoj pohostinstva na Slovensku			1
2. Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, hygienické požiadavky pri príprave pokrmov			7
2.1 Ustanovenia právnych noriem a predpisov o bezpečnosti pri práci			1
2.1 Základné povinnosti pracovníkov vo výrobných strediskách			2
2.3 Osobná hygiena			2
2.4 Hygienické požiadavky pri príprave pokrmov			2
3. Zariadenie výrobných stredísk			3
3.1 Kuchynské stroje na tepelné a mechanické spracovanie surovín			1
3.2 Chladiace a mraziace zariadenia			1
3.3 Ostatné zariadenia a pracovné pomôcky kuchára			1
4. Normovanie a kalkulácie			2
4.1 Výpočet spotreby surovín			3
5. Predbežná úprava potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu			5

5.1 Predbežná úprava potravín rastlinného pôvodu			2
5.2 Predbežná úprava potravín živočíšneho pôvodu			2
5.3 Predbežné tepelné úpravy			1
6. Základné tepelné úpravy potravín			6
6.1 Varenie			1
6.2 Dusenie			1
6.3 Pečenie, opekanie, zapekanie, grilovanie			2
6.4 Vyprážanie			1
6.5 Nové trendy v technológii tepelných úprav potravín			1
7. Technológia prípravy polievok			7
7.1 Význam, rozdelenie a dávkovanie polievok			1
7.2 Vývary, hnedé a biele polievky			3
7.3 Vložky a závary do polievok			1
7.4 Špeciálne vývary			1
7.5 Špeciálne a studené polievky			1
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Technológia	druhý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Technológia prípravy príloh a doplnkov k jedlám			6
1.1 Význam príloh, druhy, delenie a dávkovanie			1
1.2 Základné suroviny na prípravu príloh			1
1.3 Výrobné postupy			2
1.4 Jednoduché šaláty a marinády			2
2. Technológia prípravy omáčok			6
2.1 Význam a rozdelenie omáčok			2
2.2 Základné biele a hnedé omáčky			2
2.3 Teplé a studené omáčky			2
3. Technológia prípravy bezmäsitých jedál, múčnych jedál a múčnikov			5
3.1 Vaječné jedlá			1
3.2 Jedlá zo zemiakov, zeleniny a strukovín			1
3.3 Jedlá z ryže, cestovín a ostatných surovín			1
3.4 Múčne jedlá, múčniky			1
3.5 Cukrárenské výrobky			1
4. Technológia prípravy jedál z mäsa jatočných zvierat			16
4.1 Hovädzie mäsa			2
4.2 Tefacie mäsa			2
4.3 Bravčové mäsa			2
4.4 Jahňacie, baranie a kozľacie mäso			2
4.5 Zajac a králik			2
4.6 Mleté mäsa			2
4.7 Príprava jedál na objednávku			2
4.8 Zvláštne úpravy pokrmov			2
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník

	hodín	
Technológia	1	30
	tretí	
Názov tematického celku/Témy		Počet vyučovacích hodín
1. Technologický postup prípravy jedál z rýb, plodov mora, slimákov, obojživelníkov		8
1.1 Jedlá zo sladkovodných rýb		2
1.2 Jedlá z morských rýb		2
1.3 Jedlá z plodov mora		2
1.4 Špeciality zo slimákov a obojživelníkov		2
2. Technologický postup prípravy jedál z hydiny a zveriny		10
2.1 Rozdelenie hydiny		1
2.2 Príprava jedál z hrabavej a vodnej hydiny		2
2.3 Príprava jedál z vnútornosti		1
2.4 Rozdelenie zveriny, využitie jednotlivých častí		2
2.5 Príprava jedál z raticovej zveriny		2
2.6 Príprava jedál z pernatej a srstnatej zveriny		2
3. Technologický postup prípravy jedál studenej kuchyne		4
3.1 Charakteristika a význam vo výžive		1
3.2 Rozdelenie a zásady prípravy		3
4. Technológia prípravy diétnych jedál a diferencovanej stravy		4
4.1 Charakteristika a rozdelenie diét		1
4.2 Technológia prípravy jedál pri rôznych druhoch diét		2
4.3 Zásady diferencovanej výživy		1
5. Svetová gastronómia		4
5.1 Rozdelenie svetovej gastronómie		1
5.2 Osobitosti pri príprave jedál		3

2.7 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU STOLOVANIE

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
<p>Predmet stolovanie patrí do skupiny odborných predmetov, v ktorých žiaci získajú trvalé vedomosti a zručnosti potrebné k správne a zodpovedne vykonávaniu svojho budúceho povolania. V predmete stolovanie majú žiaci získať trvalé odborné vedomosti o práci obsluhy, dodržiavaní hygienických a bezpečnostných zásad potrebných na výkon povolania v službách ako zamestnanci reštaurácií, hotelov a ostatných zariadení spoločného stravovania. Obsah učiva má úzke väzby na ostatné odborné predmety, hlavne na techniku obsluhy, potraviny a nápoje, technológiu a ekonomiku.</p> <p>V 1. ročníku sa žiaci oboznámia so základnými ustanoveniami právnych noriem o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, hygienou a zásadami spoločenského správania pri styku s hosťom. Ťažiskom učiva v prvom ročníku je zvládnutie základov jednoduchej obsluhy, to znamená dokonalé oboznámenie sa so zariadením a inventárom na úseku obsluhy a servis jedál a nápojov jednoduchou formou obsluhy.</p> <p>V 2. ročníku si žiaci prehĺbujú vedomosti z jednoduchej obsluhy s uplatnením jednotlivých systémov obsluhy, zamerajú sa na zvládnutie servisu pokrmov vo výberových a štýlových reštauráciách, osvoja si vyššiu formu zložitej obsluhy a netradičné spôsoby stolovania ako aj obsluhu v pivárni.</p> <p>V 3. ročníku sa oboznámia aj s povinnosťami pracovníkov na ubytovacom úseku. Oboznámia s obsluhou v spoločensko-zábavných strediskách – kaviareň a vináreň. Rozšíria si hlavne svoje vedomosti o servise a charakteristike jednotlivých druhov teplých a studených nápojov. Dôraz sa kladie na organizáciu slávnostných foriem stolovania, na získanie odborných vedomostí a zručností pri organizačnom</p>	

zabezpečení slávnostných hostín, príležitosti a stretnutí. Žiaci musia zvládnuť prípravné práce, ako aj samotnú realizáciu slávnostných hostín. Oboznámia sa s technikou obsluhy pri mimoriadnych príležitostiach. Osvoja si zručnosti pri príprave miešaných nápojov.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu stolovanie majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Preferujeme prácu s odbornými pomôckami (inventárom). Výučbu vhodne dopĺňa práca na počítači a práca s odbornou literatúrou zameranou na gastronómiu.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom predmetu stolovanie je poskytnúť žiakom vedomosti o technike jednoduchej a zložitej obsluhy, slávnostného stolovania a oboznámiť ich s bežným a špeciálnym inventárom používaným pri obsluhu. Dôraz sa kladie na komunikáciu s hosťom. Vzdelanie smeruje k tomu, aby žiaci nadobudnuté zručnosti a vedomosti vedeli zužitkovať v akomkoľvek type stravovacieho zariadenia, aby po ukončení štúdia vedeli pracovať samostatne a na požadovanej odbornej úrovni. Žiaci musia ovládať jednoduchú obsluhu, zložitú obsluhu, obsluhu pri slávnostných príležitostiach, obsluhu v špecializovaných zariadeniach a v zariadeniach so spoločensko-zábavnou funkciou. Musia si osvojiť vhodný spôsob spoločenského správania a komunikácie s hosťom aj v cudzom jazyku. Samozrejmosťou musí byť dodržiavanie osobnej a pracovnej hygieny a zásad bezpečnosti pri práci. Stratégia výučby odbornej výchovy je založená na čo najvyššom praktickom precvičovaní a upevňovaní si jednotlivých zručností.

Vo vyučovaní predmetu si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:

Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

- logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- definovať svoje ciele a prognózy
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie

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

- vyjadrovať sa správne v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou
- pracovať s rôznymi pokročilejšími informačnými a komunikačnými technológiami

Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

- prejať empatiu a sebareflexiu,
- stanoviť priority cieľov,
- budovať a organizovať vyrovnanú a udržateľnú spoluprácu,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- pracovať samostatne a riadiť práce v menšom kolektíve

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Stolovanie	prvý	2,5	82,5
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Úvod do predmetu			8,5
1.1 Oboznámenie sa s cieľom predmetu a obsahom učiva			1
1.2 História pohostinstva			1
1.3 Základy spoločenského správania			2
1.4 Správanie na pracovisku a v styku s hosťom			2,5
1.5 Osobnosť čašníka			2
2. Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci			4
2.1 Vyhľadanie Slovenského úradu bezpečnosti práce			1
2.2 Zodpovednosť organizácie za BOZP			1

2.3 Prvá pomoc pri úrazoch, osobná a pracovná hygiena			2
3. Zásady pravidiel spoločenského správania			9
3.1 Spoločenské pravidlá. Správanie sa v spoločnosti			2
3.2 Správanie čašníka v styku s hosťom			2
3.3 Konverzácia s hosťom			2
3.4 Zvládanie neštandardných situácií			1
3.5 Typy temperamentu			2
4. Odbytového strediska			21
4.1 Charakteristika odbytového strediska			1
4.2 Základné rozdelenie inventáru			1
4.3 Reštauračný inventár – kovový			2
4.4 Reštauračný inventár – sklenený			2
4.5 Reštauračný inventár – porcelánový			2
4.6 Reštauračná bielizeň			2
4.7 Pomocný inventár			2
4.8 Zariadenie odbytového strediska			2
4.9 Ošetrovanie a udržiavanie zariadenia odbytového strediska			2
4.10 Príprava pracoviska pred začatím prevádzky			2
4.11 Osobná úprava a príprava pred prevádzkou			2
4.12 Práce po skončení prevádzky			1
5. Technika jednoduchej obsluhy			24
5.1 Hlavné zásady obsluhy			3
5.2 Základné pravidlá obsluhy			3
5.3 Pomôcky čašníka			1
5.4 Základné pravidlá pri servise pokrmov			4
5.5 Základné pravidlá pri servise nápojov			4
5.6 tanierov, tácock a podnosov			4
5.7 Debarasovanie použitého inventára			2
5.8 Evidencia a platenie vydaných jedál a nápojov			2
5.9 Práce po skončení prevádzky			1
6. Zostavovanie jedálneho a nápojového lístka			16
6.1 Pravidlá správnej výživy			2
6.2 Gastronomické pravidlá			2
6.3 Zásady zostavovania jedálneho lístka			2
6.4 Zásady pre tvorbu menu			2
6.5 Náležitosti JL a NL			2
6.6 Poradie jedál na JL			2
6.7 Poradie nápojov na JL			2
6.8 Zostavovanie menu lístkov			2
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Stolovanie	druhý	2,5	82,5
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Spôsoby a systémy obsluhy			19,5
1.1 Reštauračný spôsob obsluhy			2
1.2 Kaviarenský spôsob obsluhy			2

1.3 Barový spôsob obsluhy	1,5
1.4 Slávnostný spôsob obsluhy	2
1.5 Etážový spôsob obsluhy	1
1.6 Systém hlavného čašníka	2
1.7 Rajónový systém obsluhy	2
1.8 Skupinový a francúzsky systém obsluhy	2
1.9 Kaviarenský a barový systém obsluhy	2
1.10 Banketový systém obsluhy	2
1.11 Rautový a etážový systém obsluhy	1
2. Jednoduchá obsluha	15
2.1 Príprava pracoviska	1
2.2 Rozdelenie raňajok	1
2.3 Raňajkový lístok	1
2.4 Servis raňajok jednoduchou formou	1
2.5 Servis raňajok table d'hôte	1
2.6 Príprava pracoviska a servis desiatej a olovrantu	1
2.7 Príprava pracoviska na servis jednoduchých obedov	2
2.8 Podávanie jednotlivých chodov	2
2.9 Servis teplých a studených nápojov	1
2.10 pracoviska na servis večerí	1
2.11 Podávanie večerí jednoduchou formou obsluhy	1
2.12 Vyúčtovanie s hosťom	1
2.13 Práce po ukončení prevádzky	1
3. Zložitá obsluha	18
3.1 Príprava pracoviska na podávanie zložitých raňajok	1
3.2 Druhy zložitých raňajok	1
3.3 Podávanie raňajok zložitou formou obsluhy	2
3.4 Príprava pracoviska na podávanie obedov a večerí zložitou formou	1
3.5 Podávanie aperitívov	1
3.6 Podávanie studených a teplých nápojov	1
3.7 Podávanie predjedál	2
3.8 Podávanie polievok	1
3.9 Podávanie hlavných jedál	2
3.10 Podávanie dezertov	1
3.11 Podávanie kávy a digestívu	2
3.12 Podávanie šumivého vína	1
3.13 Dochucovanie	1
3.14 Flambovanie	1
4. Vyššia forma zložitej obsluhy	22
4.1 Príprava pracoviska, zostavovanie JL a NL	2
4.2 Podávanie špeciálnych nápojov	2
4.3 Podávanie špecialít	2
4.4 Servis jednotlivých chodov	2
4.5 Miešanie šalátov a koktailov	2
4.6 Dokončovanie a dochucovanie polievok a omáčok	2
4.7 Flambovanie	2
4.8 Vykostňovanie	2

4.9 Filetovanie			2
4.10 Fondue			2
4.11 Barbecue			1
4.12 Porciovanie a upravovanie ovocia pred hosťom			1
5. Pivárne			8
5.1 Dejiny piva a pivovarníctva			1
5.2 Pivná pivnica			1
5.3 Strojové a pivné zariadenie			1
5.4 Údržba strojového a pivného zariadenia			1
5.5 Narážanie, čapovanie, ošetrovanie			1
5.6 Servis piva a povinnosti výčapníka			2
5.7 Chyby a choroby piva			1
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Stolovanie	 tretí	2	60
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Kaviarne			8
1.1 História kaviarni a ich význam			1
1.2 Druhy kaviarni a ich zariadenia			1
1.3 Kaviarenský JL a NL			1
1.4 Práce pred prevádzkou			1
1.5 Podávanie jedál a nápojov v kaviarni			1
1.6 Zariadenie kaviarenskej herne			1
1.7 Obsluha v kaviarenskej herni			1
1.8 Príprava jednotlivých druhov káv			1
2. Vinárne			6
2.1 Druhy vinárni a ich zariadenie			1
2.2 Prípravne práce a práca počas prevádzky v nočnej vinárni			1
2.3 JL a NL vo vinárni			1
2.4 Obsluha vo vinotéke, vinná karta			1
2.5 Ošetrovanie a skladovanie vína			1
2.6 Choroby a chyby vína			1
3. Organizácia práce v ubytovacích zariadeniach			6
3.1 Kategorizácia ubytovacích zariadení, úloha ubytovacích zariadení			1
3.2 Náplň práce zamestnancov ubytovacieho úseku			1
3.3 Vedenie základnej evidencie			1
3.4 Pracovná náplň pracovníkov ubytovacej časti			1
3.5 Platené a neplatené služby			1
3.6 Práca etážového čašníka			1
4. Reštaurácie s vyššou úrovňou poskytovaných služieb			10
4.1 Zostavovanie JL a NL			1
4.2 Príprava pracoviska			1
4.3 Podávanie špeciálnych pokrmov			1
4.4 Flambovanie masa			1
4.5 Flambovanie múčnikov			1

4.6 Dokončovanie šalátov	1
4.7 Tranžírovanie hydiny	1
4.8 Podávanie dezertov	1
4.9 Podávanie ovocia	1
4.10 Vyúčtovanie	1
5. Slávnostné stolovanie	14
5.1 Význam a druhy slávnostných hostín	1
5.2 Prijímanie objednávky a rozpočet	1
5.3 Charakteristika banketu	1
5.4 Tvorba menu	1
5.5 Príprava miestnosti a slávnostnej tabule, ukladanie inventára	1
5.6 Spôsob obsluhy	1
5.7 Servis jedál	1
5.8 Servis nápojov	1
5.9 Vyúčtovanie banketu	1
5.10 Práce po ukončení hostín	1
5.11 Charakteristika rautu	1
5.12 Príprava bufetových stolov	1
5.13 Spôsob servisu jedál a nápojov	1
5.14 Práce po skončení rautu	1
6. Technika obsluhy pri mimoriadnych príležitostiach	10
6.1 Koktailová spoločnosť	1
6.2 Záhradná slávnosť	1
6.3 Výlet loďou	1
6.4 Piknik	1
6.5 Bowle party	1
6.6 Čaša vína	1
6.7 Open bar party	1
6.8 Brunoch – neskoré raňajky, skorý obed	1
6.9 Catering	1
6.10 Ostatné spoločenské stretnutia	1
7. Miešané nápoje	6
7.1 Význam miešaných nápojov	1
7.2 Rozdelenie a vybavenie barového pultu	1
7.3 Pomôcky a suroviny na prípravu miešaných nápojov	1
7.4 Osobnosť barmana	1
7.5 Zásady miešania nápojov	1
7.6 Druhy miešaných nápojov a ich charakteristika	1

2.8 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU ÚVOD DO SVETA PRÁCE

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
<p>Vyučovací predmet úvod do sveta práce poskytne žiakom základné vedomosti o formách a nástrojoch politiky zamestnanosti a trhu práce, žiaci sa naučia základnej orientácii na pracovnom trhu. Predmet vedie žiakov k aktívnemu a efektívnemu postupu pri hľadaní pracovného miesta po ukončení strednej školy. Učivo umožňuje žiakom získať všeobecné poznatky z oblasti pracovnoprávných vzťahov, naučiť sa správne prezentovať u budúceho zamestnávateľa, orientovať sa na trhu práce. Oboznámiť sa so</p>	

sprostredkovateľskými a poradenskými službami v oblasti zamestnanosti. Žiaci nadobudnú zručnosť v písaní profesijného a štruktúrovaného životopisu, motivačného listu. V predmete sa žiaci oboznámia so základnými problémami pracovnoprávných vzťahov a zákonníkom práce, tiež s rôznymi spôsobmi a zásadami pri hľadaní zamestnania - prostredníctvom služieb zamestnanosti (sprostredkovateľské a poradenské služby), osvoja si základné pravidlá pri hľadaní zamestnania na inzerát v tlači a na internete.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu svet práce sa volia podľa obsahu jednotlivých tém. Uprednostňujú sa také, pri ktorých môžu žiaci prejaviť svoju samostatnosť, tvorivosť, komunikatívnosť. Metódy ako výklad, riadený rozhovor, práca s textom, spoločné i samostatné riešenie úloh sa striedajú, čo vedie žiakov k rozvoju poznávacích schopností.

Predmet vedie žiakov k tomu, aby verbálne a neverbálne komunikačné spôsoby i personálne vzťahy budovali na základe korektnosti a prípadné konflikty vedeli riešiť kultivovaným spôsobom. Medzi významné prvky vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu svet práce patria nové informačné technológie. Internet a interaktívna tabuľa ponúkajú širokú možnosť prepojenia teórie na prax.

Využíva sa spolupráca s úradmi práce, účasť na nimi organizovaných podujatiach (programy zamerané na prevenciu pred nezamestnanosťou, Burzy práce, návšteva Informačno-poradenských stredísk). Taktiež sa uskutočňujú besedy so školským psychológom, návšteva pedagogicko-psychologickej poradne. Dôraz sa kladie na praktické cvičenia.

Vyučuje sa hodinu týždenne v končiacom ročníku.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Vyučovaci predmet úvod do sveta práce poskytne žiakovi základné vedomosti o formách a nástrojoch politiky zamestnanosti a trhu práce, žiaci sa naučia základnej orientácii na pracovnom trhu. Predmet vedie žiakov k aktívnemu a efektívnemu postupu pri hľadaní pracovného miesta po ukončení strednej školy..

Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:

Spôsobilosť konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

- logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- definovať svoje ciele a prognózy
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie

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

- vyjadrovať sa správne v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovávať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou
- pracovať s rôznymi pokročilejšími informačnými a komunikačnými technológiami

Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

- prejaviť empatiu a sebareflexiu,
- stanoviť priority cieľov,
- budovať a organizovať vyrovnanú a udržateľnú spoluprácu,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- pracovať samostatne a riadiť prácu v menšom kolektíve

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Úvod do sveta práce	 tretí	 1	 30
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Úvod do pracovného práva			 3
1.1 Základné pojmy			1
1.2 Vnútroštátne právo, pracovné právo, kolektívne pracovné právo			1
1.3 Medzinárodné právo, pracovné právo v EÚ			1

2. Svet práce a trh práce	6
2.1 Základné pojmy	1
2.2 Profesijné rozhodovanie	1
2.3 Inflácia a nezamestnanosť	1
2.4 Služby zamestnanosti	1
2.5 Evidencia uchádzačov o zamestnanie	1
2.6 Informačné a poradenské služby	1
3. Ako sa uchádzať o zamestnanie	5
3.1 Životopis	1
3.2 Žiadosť o prijatie do zamestnania, motivačný list	1
3.3 s inzerátmi	1
3.4 Prijímací pohovor, konkurz, telefonovanie	1
3.5 Zásady správania, zovňajšok, komunikácia	1
4. Pracovný pomer	7
4.1 Pracovnoprávny vzťah	1
4.2 práva a povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa	1
4.3 Vznik prac. pomeru	1
4.4 Pracovná zmluva	1
4.5 Mzda	1
4.6 Zmeny pracovného pomeru	1
4.7 Ukončenie pracovného pomeru	1
5. Pracovný čas, pracovné voľno, dovolenka	2
5.1 Pracovný čas, pracovné voľno	1
5.2 Dovolenka	1
6. Prekážky v práci	2
6.1 Prekážky v práci	1
6.2 Náhrady výdavkov	1
7. Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci	2
7.1 Povinnosti zamestnanca	1
7.2 Povinnosti zamestnávateľa	1
8. Praktické cvičenia, besedy, exkurzie	6
8.1 Praktické cvičenia, besedy, exkurzie	6