

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



ŠTÁTNY INŠTITÚT ODBORNÉHO VZDELÁVANIA

VZOROVÝ UČEBNÝ PLÁN A VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY

**pre
študijný odbor**

6445 K kuchár

Názov: **Vzorový učebný plán a vzorové učebné osnovy pre študijný odbor 6445 K kuchár**

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

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

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

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

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

Obsah

1. VZOROVÝ UČEBNÝ PLÁN.....	4
1.1 Poznámky k vzorovému učebnému plánu pre 4-ročný študijný odbor 6445 K kuchár:.....	4
1.2 Prehľad využitia týždňov:.....	5
2. VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY ODBORNÝCH PREDMETOV.....	6
2.1 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU EKONOMIKA.....	6
2.2 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU SVET PRÁCE.....	11
2.3 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU MANAŽMENT A MARKETING	13
2.4 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU ÚČTOVNÍCTVO.....	16
2.5 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU POTRAVINY A VÝŽIVA.....	19
2.6 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU TECHNOLOGIA.....	25
2.7 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU ADMINISTRATÍVA A KOREŠPONDENCIA.....	32
2.8 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU APLIKOVANÁ INFORMATIKA	34
2.9 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU MEDZINÁRODNÁ GASTRONÓMIA.....	36
2.10 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU TECHNIKA OBSLUHY A SLUŽIEB.....	38
2.11 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU ODBORNÝ VÝCVIK.....	40

1.VZOROVÝ UČEBNÝ PLÁN

Kód a názov študijného odboru	6445 K kuchár				
Forma štúdia	denná				
Vyučovací jazyk	slovenský				
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Týždenný počet vyučovacích hodín				
	1.	2.	3.	4.	Spolu
TEORETICKÉ VYUČOVANIE	17	17	17	17,5	68,5
Všeobecno-vzdelávacie predmety	11	11	10	9	41
slovenský jazyk a literatúra e)	3	3	3	3	12
cudzí jazyk d), f)	3	3	3	3	12
etická výchova/náboženská výchova g)	1	1			2
občianska náuka h)		1			1
dejepis			1		1
fyzika	0,5	0,5	0,5	0,5	2
matematika	1,5	1,5	1,5	1,5	6
informatika i)	1				1
telesná a športová výchova d)	1	1	1	1	4
Odborné predmety	6	6	7	8,5	27,5
ekonomika	1	2	2	2	7
svet práce				0,5	0,5
manažment a marketing			1	1	2
účtovníctvo l)			1,5	1	2,5
potraviny a výživa	2	1	0,5	1	4,5
technológia	2	2	1,5	1	6,5
administratíva a korešpondencia l)		1	0,5		1,5
aplikovaná informatika i)				1	1
medzinárodná gastronómia				1	1
technika obsluhy a služieb l)	1				1
PRAKTICKÉ VYUČOVANIE	15	17,5	17,5	17,5	67,5
Odborný výcvik i)	15	17,5	17,5	17,5	67,5
Spolu	32	34,5	34,5	35	136

1.1 Poznámky k vzorovému učebnému plánu pre 4-ročný študijný odbor 6445 K kuchár:

- 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 počet vyučovacích hodín slovenského jazyka a literatúry (3 vyučovacie hodiny týždenne v každom ročníku) a cudzieho jazyka (3 vyučovacie hodiny týždenne v každom ročníku) musí zostať zachovaný. 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 prispôbiť učivo aktuálnym potrebám odboru, trhu práce, alebo regiónu. Zmeny v obsahu učiva všeobecnovzdelávacích predmetov navrhuje príslušná predmetová komisia. Zmeny v obsahu učiva odborných predmetov navrhuje príslušná predmetová komisia na základe požiadaviek zamestnávateľa.

- c) Riaditeľ školy po prerokovaní v pedagogickej rade na návrh predmetových komisií rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vyučovania možno spájať do viachodinových celkov
- d) Trieda sa delí na každej hodine na skupiny pri minimálnom počte 24 žiakov.
- e) Trieda sa na dvoch hodinách v týždni za celé štúdium delí na skupiny pri minimálnom počte 24 žiakov.
- f) Vyučuje sa jeden z cudzích jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky.
- g) 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.
- h) Žiakom so sluchovým postihnutím, ktorí vykonajú maturitnú skúšku z občianskej náuky (§ 17a vyhlášky MŠ SR č.318/2008 Z. z. o ukončovaní štúdia na stredných školách, v znení neskorších predpisov) môže upraviť riaditeľ školy, na základe odporúčania predmetovej komisie, hodinovú dotáciu predmetu občianska náuka z dotácie vyučovacích hodín určených cudziemu jazyku.
- i) Trieda sa delí na skupiny, maximálny počet žiakov v skupine je 15.
- j) 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.
- k) Trieda sa delí na skupiny ak je možnosť zriadiť skupinu najmenej 8 žiakov.
- l) 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	4. ročník
Vyučovanie podľa rozpisu	33	33	33	30
Maturitná skúška	x	x	x	2
Časová rezerva (účelové kurzy, opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie a i.)	7	7	7	5
Spolu týždňov	40	40	40	37

2. VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY ODBORNÝCH PREDMETOV

2.1 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU EKONOMIKA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Predmet ekonomika je odborným vyučovacím predmetom poskytujúcim žiakovi základné vedomosti, ekonomické informácie a kognitívne zručnosti nevyhnutné pre štúdium ďalších odborných ekonomických predmetov. Žiak si obohatí slovnú zásobu o odborné ekonomické pojmy a rozvíja ekonomické myslenie. Obsahom učiva sú: základné ekonomické pojmy, trh, fungovanie trhového mechanizmu, podnikanie, podnik a jeho činnosti, vecná a ekonomická stránka činnosti podniku, /zásobovacia, výrobná, odbytová ubytovacia/, platobný styk financovanie a investovanie kapitálu, daňová sústava, banky, odmeňovanie zamestnancov, sociálne zabezpečenie, zdravotné poistenie, finančný trh, cenné papiere, makroekonómia, ekonomická úloha štátu, medzinárodná ekonomická integrácia. Na učivo predmetu obsahovo a logicky nadväzuje štúdium ďalších predmetov v učebnom pláne – administratíva a korešpondencia, účtovníctvo, základy manažmentu a marketingu, právna náuka a úvod do sveta práce. Výučba prebieha štyri roky s dotáciou 1 hodiny týždenne v 1. A 2 hodín v 2. 3. A 4. Ročníku vrátane cvičení. Výučba predmetov sa realizuje v triede.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom vyučovacieho predmetu ekonomika v študijnom odbore 6445 K kuchár je umožniť základné odborné poznatky o ekonomických pojmoch a vzťahoch. Sprostredkovať žiakom potrebné vedomosti, zručnosti a spôsobilosti, pomocou ktorých získajú základnú orientáciu vo fungovaní ekonomického systému spoločností. Žiaci budú zároveň schopní narábať so základnými ekonomickými kategóriami, pojmami, procesmi a javmi, s ktorými sa budú stretávať v každodennom živote. Ekonomika má významnú úlohu v procese prípravy žiaka nielen na získanie ekonomických poznatkov ale aj určitých zručností a postojov, ktoré sa týkajú ekonomického života spoločnosti i každodenného života občana v nej, aby získali praktické zručnosti spojené s využívaním ekonomických ukazovateľov a právnych noriem. Rovnako podporiť u žiakov zodpovedné správanie a etické rozhodovanie. Jedným zo základných cieľov je príprava takeého absolventa, ktorý má nielen odborný profil, ale ktorý sa vďaka nemu dokáže úspešne presadiť na trhu práce i v živote. Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie: <u>Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</u> - logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia, - vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností, - definovať svoje ciele a prognózy - zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie <u>Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku</u> - identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje, - posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov, - kriticky hodnotiť získané informácie, - pracovať s rôznymi pokročilejšími informačnými a komunikačnými technológiami <u>Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách</u> - stanoviť priority cieľov - prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje, - diskutovať konštruktívne, aktívne predkladať progresívne návrhy a pozorne počúvať druhých, - rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností, - spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi, - predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce, bez zaujatosti posudzovať návrhy druhých	
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 a systémy			12
1.1 Ekonómia a ekonomika			1
1.2 Ľudské potreby a ich uspokojovanie, statky, služby, zákon vzácnosti, alternatívne náklady			1
1.3 Deľba práce			1
1.4 Peniaze, ich vývoj, funkcie ilustrované na príklade riadenia osobných financií			2
1.5 Výroba, výrobné faktory, transformačný proces			1
1.6 Národné hospodárstvo, pojem, štruktúra, hranica produkčných možností			2
1.7 Reprodukčný proces			2
1.8 Typy ekonomík			1
1.9 Triáda ekonomických problémov v rôznych ekonomických systémoch			1
2. Trh a trhový mechanizmus			13
2.1 Charakteristika trhu, typy trhov			2
2.2 Trhové subjekty			1
2.3 Trhový mechanizmus			1
2.4 Dopyt – činitele, krivka, zákon			2
2.5 Ponuka – činitele, krivka, zákon			2
2.6 Trhová rovnováha a nerovnováha			2
2.7 Elasticita dopytu			2
2.8 Konkurencia a monopol			1
3. Platobný styk			4
3.1 Hotovostný platobný styk			1
3.2 Bezhotovostný platobný styk			1
3.3 Kombinovaný platobný styk			1
3.4 Dokumenty v platobnom styku			1
4. Podnik a jeho činnosti			4
4.1 Podnikanie, charakteristika, znaky, predpoklady, subjekty podnikania			2
4.2 Konanie podnikateľských subjektov			1
4.3 Podnik, charakteristika, znaky podniku			1

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Ekonomika	druhý	2	66
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Podnik a jeho činnosti			9
1.1 Obchodný register			1
1.2 Založenie, vznik, zrušenie a zánik podniku			4
1.3 Členenie podnikov			4
2. Charakteristika subjektov podnikania			15
2.1 Podnik jednotlivca			4
2.2 Obchodné spoločnosti			10
2.3 Družstvo			1
3. Základné rozdelenie podnikových činností v hotelierstve a gastronómii			42
3.1 Zásobovanie			10
- charakteristika zásob v hotelierstve a gastronómii a ich členenie			
- spôsoby obstarania zásob			
- organizácia zásobovania a evidencie zásob			
- riadenie a plánovanie zásob, výpočet výšky zásob			
- inventúra a inventarizácia			
- časová norma zásob, normatív zásob			
- skladová prevádzka, členenie			
- pracovníci, funkcie skladovania			
- technické vybavenie skladov			
- hygienické požiadavky na skladovanie podľa systému HACCP			
3.2 Výroba			12
- osobitosti výroby v hotelových a gastronomických podnikoch			
- plánovanie výroby, výrobný plán a receptúry jedál			
- organizácia výrobného procesu			
- pracovné operácie vo výrobnom stredisku			
- pracovníci výrobného strediska			
- kontrola a evidencia vo výrobnom stredisku			
- technické vybavenie výrobného strediska			
- hygienické požiadavky na výrobu jedál podľa systému HACCP			
3.3 Odbyt			10
- definícia pohostinského odbytového strediska, funkcie,			

- osobitosti odbytu v pohostinskom odbytovom stredisku,			
- pracovníci POS			
- rozbor ponukového lístka – praktické cvičenie			
- preberanie pokrmov z výrobného strediska, vyúčtovanie konzumácie, spôsoby úhrady, kontrola správnosti tržieb			
- prevádzková hygiena v pohostinskom odbytovom stredisku – POS			
- výpočet vybraných gastronomických ukazovateľov (kapacita POS, obrátka, tržby na hosťa, stupeň obľúbenosti jedál)			
- spotrebiteľská výchova			
3.4 Ubytovacie činnosti	10		
- charakteristika ubytovacieho zariadenia a ubytovacieho strediska			
- organizácia práce v US			
- pracovníci US			
- služby ubytovacích stredísk a ich členenie			
- starostlivosť o hosťa v US (rezervácia, príchod, pobyt, odchod hosťa)			
- prevádzková evidencia v US			
- finančná evidencia v US			
- technika ubytovacích služieb			
- technické vybavenie ubytovacieho strediska			
- hygienické požiadavky na ubytovacie služby			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Ekonomika	tretí	2	66
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Cena a cenová politika			8
1.1 Ekonomická podstata ceny			1
1.2 Metódy tvorby ceny			2
1.3 Kalkulácie			2
1.4 Tvorba ceny v stravovacích zariadeniach			3
2. Ekonomická stránka činnosti podniku			32
2.1 Dlhodobý majetok			1
2.2 Financovanie obstarávania dlhodobého majetku			2
2.3 Obstarávanie dlhodobého majetku			1
2.4 Oceňovanie dlhodobého majetku			1
2.5 Odpisovanie dlhodobého hmotného a nehmotného			3

majetku			
2.6 Využívanie a obnova majetku	2		
2.7 Vyradenie dlhodobého majetku	1		
2.8 Zásoby	2		
2.9 Krátkodobý finančný majetok	2		
2.10 Krátkodobé pohľadávky	1		
2.11 Evidencia majetku	2		
2.12 Vlastné zdroje podniku	1		
2.13 Cudzie zdroje podniku	1		
2.14 Náklady, výdavky, výdaj, výkony podniku	2		
2.15 Charakteristika nákladov podniku	2		
2.16 Členenie nákladov	2		
2.17 Charakteristika výnosov podniku	2		
2.18 Členenie výnosov	2		
2.19 Výsledok hospodárenia podniku	2		
3. Odmeňovanie pracovníkov a poistenie	26		
3.1 Mzda, mzdové formy	3		
3.2 Doplnkové formy mzdy	1		
3.3 Mzdové zvýhodnenia	1		
3.4 Daňový bonus – práca so Zákonníkom práce	1		
3.5 Výpočet čistej mzdy	4		
3.6 Výpočet ceny práce zamestnanca	2		
3.7 Sociálne poistenie	4		
3.8 Štátne sociálne dávky	3		
3.9 Systém štátnej sociálnej pomoci	3		
3.10 Zdravotné poistenie	4		
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Ekonomika	štvrtý	2	60
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Daňová sústava			35
1.1 Pojem a obsah daňovej sústavy			2
1.2 Daňová sústava a štátny rozpočet			2
1.3 Základné daňové pojmy			2
1.4 Daň z príjmov fyzických osôb- predmet dane			2
1.5 Príjmy zo závislej činnosti			2
1.6 Príjmy z podnikania			2
1.7 Ostatné príjmy			1

1.8 Príjmy oslobodené od dane	1
1.9 Nezdaniteľné časti základu dane	1
1.10 Vyberanie a platenie daní a preddavkov na daň	2
1.11 Cvičenie – daňové priznanie	4
1.12 Daň z príjmov právnických osôb - subjekt, predmet a základ dane	4
1.13 Daň z nehnuteľností	2
1.14 Ostatné miestne dane	2
1.15 Daň z pridanej hodnoty	4
1.16 Spotrebné dane	2
2. Finančný trh a banková sústava	18
2.1 Finančné trhy /poisťovníctvo/	3
2.2 Banková sústava v SR	2
2.3 Národná banka SR, jej organizácia a ciele	2
2.4 Európska centrálna banka	2
2.5 Obchodné banky	2
2.6 Pasívne bankové operácie obchodných bánk	3
2.7 Aktívne bankové operácie obchodných bánk	4
3. Svetové hospodárstvo a medzinárodné ekonomické vzťahy	7
3.1 Globalizácia vo svetovom hospodárstve	1
3.2 Európska únia	2
3.3 Inštitúcie EÚ	2
3.4 Vnútny trh EÚ /voľný pohyb tovarov.../	2

2.2 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU SVET PRÁCE

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Predmet svet práce je zaradený do skupiny povinných odborných predmetov, žiakom poskytne základné vedomosti o formách a nástrojoch politiky zamestnanosti a trhu práce, naučia sa základnej orientácii na pracovnom trhu. Predmet vedie žiakov k aktívnemu a efektívnemu postupu pri hľadaní pracovného miesta po ukončení strednej školy. Žiaci sa oboznámia s rôznymi spôsobmi a zásadami pri hľadaní zamestnania – prostredníctvom služieb zamestnanosti (sprostredkovateľské a poradenské služby), orientácie v inzerátoch a hľadania cez internet. Naučia sa písať motivačný list, štruktúrovaný životopis, správne sa prezentovať u perspektívneho zamestnávateľa. Osvoja si komunikačné zručnosti, ktoré budú potrebné pri hľadaní zamestnania. Naučia sa o sebe uvažovať ako o budúcom účastníkovi trhu práce. Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku je 0,5. Výučba sa realizuje v 4. ročníku. Obsah učiva je možné doplniť aktivizujúcimi formami výučby, cez spoluprácu s úradmi práce, sociálnych vecí a rodiny, účasťou na burzách práce, návštevou informačno-poradenských stredísk.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom vyučovacieho predmetu svet práce v študijnom odbore 6445 K kuchár je umožniť získať žiakom odborné teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti pracovnoprávných vzťahov a trhu práce, spoločenských kontaktoch, spoločenského správania sa ako aj etického rozhodovania sa. Poskytnúť žiakom možnosť využívať a aplikovať poznatky z iných predmetov, formovať ich logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné v ďalšom vzdelávaní a v pracovných aktivitách, aby sa úspešne presadil na trhu práce.	

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
- porovnať formálne a neformálne pravidlá, zákonitosti, predpisy, sociálne normy, morálne zásady, vlastné a celospoločenské očakávania v systéme v ktorom existuje,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností
- vysvetliť svoje životné plány, záujmy a predsavzatia,
- popísať svoje ľudské práva, popísať svoje povinnosti, záujmy, obmedzenia a potreby,
- definovať svoje ciele a prognózy.

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

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

Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

- diskutovať konštruktívne, aktívne predkladať progresívne návrhy a pozorne počúvať druhých,
- prejavíť empatiu a sebareflexiu
- stanoviť priority cieľov
- určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobějších súvislostiach, kritériá pre voľbu konečného optimálneho riešenia,
- 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
Svet práce	štvrtý	0,5	15
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Voľba povolania			5
1.1 Zdroje profesijných informácií			1
1.2 Prostriedky masovej komunikácie			1
1.3 Informácie o sebe			1
1.4 Stratégia profesijného rozhodovania			1
1.5 Tradičný a netradičný spôsob hľadania zamestnania			1
2. Hľadanie zamestnania			5
2.1 Inzeráty – signály trhu práce			1
2.2 Písomné materiály uchádzača o zamestnanie			2
2.3 Spôsoby prezentácie uchádzača o zamestnanie			2
2.4 Prvý dojem, prijímací protokol, konkurz			1
3. Trh práce			5
3.1 Situácia na trhu práce – aktívne a pasívne opatrenia			1
3.2 Politika zamestnanosti			1
3.3 Zamestnávanie znevýhodnených skupín			1
3.4 Postavenie absolventov škôl			1

3.5 Problémy trhu práce	1
-------------------------	---

2.3 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU MANAŽMENT A MARKETING

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Učivo predmetu manažment a marketing je zamerané na získanie vedomostí zo základov manažmentu a marketingu. Zaoberá sa definíciou a vysvetlením základných pojmov, historickým vývojom manažmentu, žiaci získajú prehľad o základných manažérskych funkciách, strategickom myslení v manažmente, manažmente ľudských zdrojov,. V marketingu žiaci získajú vedomosti o marketingovom prostredí, marketingovom informačnom systéme, ako aj o nákupnom správaní spotrebiteľa a možnostiach vhodnej stimulácie správania sa spotrebiteľa na trhu tak, aby bolo v súlade so záujmami podnikania. Naučia sa analyzovať trh, segmentovať trh podľa rôznych kritérií, nájsť cieľovú skupinu zákazníkov a k nej určiť zodpovedajúci marketingový mix, teda vhodný produkt, primeranú cenu, správnu propagáciu a spôsob distribúcie. Predmet rozvíja podnikateľské myslenie žiakov. Pri výbere učiva sme zohľadňovali jeho aplikáciu v ďalších odborných predmetoch a vymedzenú dotáciu. Prihliadali sme aj na proporionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov. Predmet má žiakom sprostredkovať reálny a praktický pohľad na proces riadenia a osobitosti trhu. Obsah učiva sleduje rozvoj myslenia žiakov v celom priereze trhu a ďalších subjektov, ktoré na ňom pôsobia. Tento predmet má byť výzvou pre žiakov na podnikateľskú orientáciu a tvorbu filozofie v podnikaní. Žiaci sa naučia vyhľadávať príležitosti na trhu vzhľadom na možnosti podniku, orientovať sa v základných marketingových kategóriách, dokážu využívať získané poznatky v rozhodovacích procesoch a vedia zostaviť jednoduchý marketingový plán, ktorý je podkladom k maturitnej skúške Metódy, formy a prostriedky vyučovania majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehľbovania a systematizácie poznatkov je okrem iného aj riešenie problémových úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov. Výučba prebieha v treťom ročníku s dotáciou 1 hodina a vo štvrtom ročníku s dotáciou 1 hodina týždenne. Výučba sa realizuje v triede.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom vyučovacieho predmetu manažment a marketing v študijnom odbore 6445 K kuchár je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o obchode, službách a marketingu, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní a občianskom živote. Žiaci získajú poznatky o činnostiach v obchode, službách a prácach v marketingových oddeleniach. Vo vyučovacom predmete marketing si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledujúce kľúčové kompetencie: <u>Spôsobilosť konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote:</u> - logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia, - identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti, - vybrať si správne a rozhodnutie a cieľ z rôznych možností, - definovať svoje ciele a prognózy, - zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie. <u>Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku:</u> - vyjadrovať sa správne v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme, - identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovávať rôzne informácie a informačné zdroje, - hodnotiť kriticky získané informácie, - overovať a interpretovať získané údaje, - pracovať s elektronickou poštou. <u>Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách:</u> - prejavovať empatiu a sebareflexiu, - stanoviť priority cieľov, - prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje, - diskutovať konštruktívne, aktívne predkladať progresívne návrhy a pozorne počúvať druhých,	

rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Manažment a marketing	tretí	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Úvod do štúdia manažmentu			3
1.1 Podstata a obsah manažmentu			1
1.2 Vývoj manažmentu			1
1.3 Manažment ako proces			1
2. Plánovanie			3
2.1 Podstata plánovania			1
2.2 Druhy plánov			1
2.3 Postup tvorby plánov			1
3. Strategické myslenie, postavenie stratégie a taktiky v podnikaní			13
3.1 Stratégia a taktika – vysvetlenie pojmov			1
3.2 Fázy strategického manažmentu			1
3.3 Prostredie podniku			1
3.4 SWOT analýza ako súčasť plánovania			1
3.5 Základné typy stratégií			1
3.6 Stratégie rastu z hľadiska marketingu			1
3.7 Základné typy konkurenčných stratégií			1
3.8 BCG portfóliová matica			1
3.9 Vízia, poslanie podniku, strategické ciele			1
3.10 Podnikateľský plán			1
3.11 Tvorba projektu – štruktúra, aplikácia poznatkov do projektu			3
4. Organizovanie			4
4.1 Podstata organizovania			1
4.2 Centralizácia, decentralizácia, právomoc a zodpovednosť			1
4.3 Organizačné štruktúry			1
4.4 Aplikácia poznatkov do projektu			1
5. Rozhodovanie			4
5.1 Podstata a predpoklady rozhodovania			1
5.2 Fázy rozhodovacieho procesu, druhy rozhodovacích procesov			1

5.3 Štýly rozhodovania – cvičenie		1	
5.4 Metódy rozhodovania - cvičenie		1	
6. Kontrola		3	
6.1 Podstata procesu kontroly		1	
6.2 Nástroje kontroly		1	
6.3 Systém kontroly v podniku		1	
7. Vedenie ľudí		3	
7.1 Manažéri ako osobitná kategória pracovníkov		1	
7.2 Vedenie ľudí		1	
7.3 Základné štýly vedenia ľudí		1	
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Manažment a marketing	štvrtý	1	30
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Manažment ľudských zdrojov			5
1.1 Personálne plánovanie			1
1.2 Fond pracovného času			1
1.3 Stanovenie potreby zamestnancov			1
1.4 Získavanie a výber pracovníkov			1
1.5 Motivácia a hodnotenie zamestnancov			1
2. Úvod do marketingu			3
2.1 Marketing – pojem, vznik, cieľ			1
2.2 Podnikateľské koncepcie			1
2.3 Marketingové prostredie podniku			1
3. Marketingový mix			2
3.1 Nástroje marketingového mixu – 4P			1
3.2 Marketingový mix v službách CR – 8P			1
4. Marketingový výskum a marketingový informačný systém			5
4.1 Podstata marketingového informačného systému a zdroje získavania informácií			1
4.2 Primárny výskum , sekundárny výskum			1
4.3 Metódy zberu informácií			1
4.4 Dotazník, štruktúra, metodika zostavenia			1

4.5 Cvičenie – Tvorba dotazníka – aplikácia poznatkov do projektu	1
5. Segmentácia	2
5.1 Segmentácia trhu – vymedzenie pojmu, význam, kritériá	1
5.2 Tvorba segmentov, cieľového trhu, viacúrovňová segmentácia	1
6. Produkt	5
6.1 Produkt – klasifikácia, vlastnosti	1
6.2 Užitočnosť produktu	1
6.3 Značka, logo produktu	1
6.4 Balenie produktu, tvorba balíkov	1
6.5 Cvičenie – aplikácia poznatkov do projektu	1
7. Cena a cenotvorná stratégia	4
7.1 Cena ako nástroj marketingu	1
7.2 Cenové stratégie, typy cenových stratégií	1
7.3 Cenová diferenciácia	1
7.4 Cvičenie – aplikácia poznatkov do projektu	1
8. Distribúcia	2
8.1 Priame odbytové kanály, výhody, nevýhody	1
8.2 Nepriame odbytové kanály, výhody, nevýhody	1
9. Komunikácia v marketingu	2
9.1 Propagačný mix: reklama, podpora predaja, Public relations, osobný predaj	1
9.2 Cvičenie – aplikácia poznatkov do projektu	1

2.4 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU ÚČTOVNÍCTVO

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Cieľom predmetu účtovníctvo je odovzdať žiakovi základné vedomosti a zručnosti o vedení podvojného účtovníctva a z praktickej aplikácie vykonávania účtovníckych prác v malých a stredných podnikoch. Učivo je zamerané hlavne na základné a trvalé poznatky, umožňujúce operatívnu adaptabilitu v meniacich sa ekonomických podmienkach. Žiak sa oboznámi s významom a právnou úpravou účtovníctva. Získa vedomosti o majetku, jeho zložení a zdrojoch jeho krytia. Žiak sa naučí základom podvojného účtovníctva a oboznamuje sa s dokumentáciou účtovných prípadov obehom dokladov, účtovnými zápsmi a účtovnými príkladmi, účtovnou osnovou a rozvrhom, účtovaním o peniazoch, pohľadávkach a záväzkoch. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získavajú pri štúdiu v tomto predmete úzko nadväzujú na učivo predmetu Ekonomika. Predmet účtovníctvo rozvíja ekonomické myslenie žiaka. Žiaci si osvojujú vedomosti a nadobúdajú zručnosti potrebné pre spracovanie ekonomických informácií a efektívne hospodárenie s finančnými prostriedkami. Žiaci sú vedení k samostatnému uvažovaniu a hodnoteniu ekonomických javov. Výučba prebieha v 3. a 4. ročníku. Žiaci získajú základné poznatky z problematiky vedenia účtovníctva. Získajú tak ucelený prehľad o možnostiach vedenia evidencie účtovnej jednotky.	

Výučba smeruje k tomu, aby žiaci pracovali poctivo, svedomite a presne, nepodliehali korupcii, či neprevádzali nelegálne podvody s financiami a nepoškodzovali zamestnávateľa.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu účtovníctvo v študijnom odbore 6445 K kuchár je nadobudnúť vedomosti a zručnosti o spôsoboch a postupoch účtovania, pri vyhotovovaní a spracúvaní účtovných dokladov, analyzovať získané výsledky a využiť ich v riadení a kontrole. Učivo účtovníctva poskytuje žiakom vedomosti o náležitostiach a obehu základných účtovných dokladov, žiaci získajú zručnosti pri ich vyhotovovaní. Naučia sa kľúčové pojmy jednoduchého a podvojného účtovníctva, porozumieť kolobehu majetku, hospodárskym operáciám a účtovným prípadom. Pochopia princíp finančného hospodárenia firmy.

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,
- hodnotiť kriticky získané informácie,
- 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,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobějších súvislostiach, kritériá pre voľbu konečného optimálneho riešenia
- 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
Účtovníctvo	tretí	1,5	49,5
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Úvod do účtovníctva			5
1.1 Úvodná hodina - podstata, história účtovníctva a jeho právna úprava			1
1.2 Základné pojmy účtovníctva			1
1.3 Úlohy účtovníctva, účtovný informačný systém			2
2. Majetok a jeho zdroje krytia			6
2.1 Formy a zloženie majetku - aktíva			2

2.2 Zdroje krytia majetku – pasíva	2		
2.3 Inventarizácia - význam, postup, druhy	2		
3. Základy podvojného účtovníctva	28,5		
3.1 Súvaha - obsah, druhy, zostavenie súvahy	3		
3.2 Kolobeh majetku a hospodárske operácie	1		
3.3 Súvaha v pohybe, zmeny súvahových stavov	3		
3.4 Účet a jeho podstata, sústava účtov	1		
3.5 Vznik súvahových účtov	2		
3.6 Účtovanie na súvahových účtoch	5		
3.7 Uzatváranie účtov	3,5		
3.8 Účtovanie nákladov a výnosov	4		
3.9 Zisťovanie a účtovanie výsledku hospodárenia	4		
3.10 Základné zásady účtovania v podvojnej sústave účtovníctva	2		
4. Dokumentácia účtovných prípadov	5		
4.1 Podstata účtovnej dokumentácie	1		
4.2 Funkcie, druhy a náležitosti účtovných dokladov	1		
4.3 Vyhodenie dokladov - cvičenie	2		
4.4 Spracovanie a obeh účtovných dokladov	1		
5. Účtovné zápisy a knihy	5		
5.1 Účtovné zápisy, hlavná kniha	1		
5.2 Syntetická a analytická evidencia	1		
5.3 Denník	1		
5.4 Opravy chybných zápisov	1		
5.5 Kontrola správnosti účtovných zápisov	1		
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Účtovníctvo	štvrtý	1	30
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Opakovanie učiva zo základov účtovníctva			2
1.1 Súhrnné cvičenie zo základov podvojného účtovníctva			2
2. Účtovanie na finančných účtoch			14
2.1 Rámcová účtová osnova a účtový rozvrh			1
2.2 Účtovanie o peniazoch v hotovosti			3
2.3 Účtovanie o ceninách			2

2.4 Účtovanie o peniazoch na ceste	2
2.5 Účtovanie o bankových účtoch	2
2.6 Inventarizačné rozdiely v pokladni a v ceninách	2
2.7 Účtovanie o krátkodobých bankových úveroch	2
3. Zúčtovacie vzťahy	14
3.1 Obsah účtovej triedy 3. Zúčtovacie vzťahy	1
3.2 Zúčtovacie vzťahy z obchodného styku	1
3.3 Účtovanie o pohľadávkach voči odberateľom, DPH na výstupe	2
3.4 Účtovanie o záväzkoch voči dodávateľom, DPH na vstupe	2
3.5 Účtovanie preddavkov v prevádzkovej oblasti	2
3.6 Účtovanie miezd	6

2.5 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU POTRAVINY A VÝŽIVA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Obsah učiva predmetu potraviny a výživa umožňuje žiakom získať teoretické vedomosti o potravinách, surovinách, o ich zložení, výživovej hodnote, vplyvu na ľudské zdravie, zásadách ich používania ako i správnej kombinácii. Žiaci získajú poznatky z oblasti osobnej a prevádzkovej hygieny, prípravy a úpravy spracovania potravín, vedomosti o činiteľoch, ktoré vplyvajú na kvalitu pokrmov pred tepelnou úpravou, počas tepelnej úpravy a zmeny, ku ktorým dochádza počas spracovania potravín a surovín. Získajú prehľad o skladovaní a priemyselnom spracovaní, ako i odbornej zručnosti pri príprave jedál. Súčasťou sú exkurzie do potravinárskych závodov, mliekarní, pekární, pivovarov, návšteva potravinárskych výstav, gastronomických výstav a veľtrhov. Tento predmet medzi predmetovo súvisí s predmetmi odborný výcvik, biológia, technológia. Cieľom predmetu je naučiť žiakov základným hygienickým predpisom a predpisom o bezpečnosti pri práci pri spracovaní potravín a surovín. Podrobne ich oboznámiť s požívatinami a jednotlivými druhmi potravín a surovín. Oboznámiť ich s potravinárskym spracovaním jednotlivých druhov potravín a surovín. Naučiť ich aká je výživová hodnota jednotlivých druhov potravín, možnosti ich kombinácie a ich vplyv na ľudské zdravie. Oboznámiť žiakov s novými dovážanými druhmi potravín a surovín. Výučba sa realizuje v triede.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom vyučovacieho predmetu potraviny a výživa v študijnom odbore 6445 K kuchár je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o fyziológii ľudského tela, o potravinách, ich pôvode, druhoch a zložení, o zásadách správnej výživy a výživových normách. Žiaci si budú formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a v občianskom živote. Žiaci nadobudnú vedomosti o vybraných potravinách a pojmoch, osvoja si základné vzťahy medzi organizmom a vonkajším prostredím, budú ovládať využiteľnosť potravín pre ich technologické spracovanie. Kľúčové kompetencie: Vo vyučovanom predmete potraviny a výživa využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú: 1. Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote - reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia, - identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti 2. Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku, identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje, - posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov 3. Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách - konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých, rozhodnúť o výbere správneho názoru z	

rôznych možností.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Potraviny a výživa	prvý	2	66
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Požívatiny, rozdelenie požívatín			1
1.1 Potraviny, druhy a charakteristika potravín			1
2. Zloženie potravín			8
2.1 Bielkoviny			1
2.2 Sacharidy			1
2.3 Tuky			1
2.4 Vitamíny			1
2.5 Minerálne látky			1
2.6 Voda			1
2.7 Enzýmy			1
2.8 Potreba živín pre správny vývoj človeka			1
3. Akosť, uskladnenie, ošetrovanie, konzervovanie potravín			4
3.1 Akosť potravín			1
3.2 Ošetrovanie a prevoz potravín			1
3.3 Uskladnenie potravín			1
3.4 Konzervovanie potravín			1
4. Hygiena pri práci s potravinami a OBPP			3
4.1 Základné zákony, legislatívne normy			1
4.2 Správna hygienická a výrobná prax			1
4.3 Ochrana zdravia a bezpečnosť pri práci			1
5. Hodnota potravín			4
5.1 Energetická hodnota potravín			1
5.2 hodnota potravín			1
5.3 Výživová hodnota potravín			1
5.4 Výpočet energetickej hodnoty potravín			1
6. Obilniny			4
6.1 Stavba obilného zrna			1
6.2 Zloženie obilnín			1
6.3 Druhy obilnín, použitie, skladovanie			1
6.4 Použitie a skladovanie obilnín			1

7. Mlynské výrobky	4
7.1 Mletie obilia	1
7.2 Druhy mlynských výrobkov, použitie, skladovanie	1
7.3 Použitie a skladovanie mlynských výrobkov	1
7.4 Cestoviny	1
8. Pekárske výrobky	4
8.1 Chlieb, pečivo	1
8.2 Jemné pečivo, trvanlivé pečivo	1
8.3 Ostatné pekárske výrobky, špeciálne výrobky z obilia,	1
8.4 Kypriace prostriedky	1
9. Sladidlá	3
9.1 Cukor	1
9.2 Med	1
9.3 Náhradné sladidlá	1
10. Ovocie	4
10.1 Zloženie ovocia	1
10.2 Rozdelenie, druhy ovocia	2
10.3 Výrobky z ovocia	1
11. Zelenina	4
11.1 Zloženie zeleniny	1
11.2 Rozdelenie, druhy zeleniny	2
11.3 Výrobky zo zeleniny	1
12. Zemiaky, strukoviny, huby	11
12.1 Zloženie zemiakov	1
12.2 Rozdelenie a druhy zemiakov	1
12.3 Skladovanie zemiakov	1
12.4 Výrobky zo zemiakov	1
12.5 Zloženie strukovín	1
12.6 Rozdelenie a druhy strukovín	1
12.7 Výrobky zo strukovín, skladovanie strukovín	1
12.8 Zloženie húb	1
12.9 Rozdelenie húb	1
12.10 Výrobky z húb	1
12.11 Nebezpečenstvo otravy hubami	1
13. Pochutiny	9
13.1 Koreniny, druhy korenín	2
13.2 Skladovanie a chyby korenia	1
13.3 Koreninové zmesi	1
13.4 Povzbudivé pochutiny, káva	1
13.5 Kávoviny	1
13.6 Čaj	1

13.7 Kakao			1
13.8 Ostatné pochutiny			1
14. Vajcia			3
14.1 Zloženie vajec, triedenie vajec			1
14.2 Kvalita vajec, výrobky z vajec			2
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Potraviny a výživa	druhý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Mlieko a mliečne výrobky			6
1.1 Zloženie mlieka, úprava mlieka			1
1.2 Konzumné mlieka, konzumné smotany, ochutené mlieka			1
1.3 Kyslomliečne výrobky			1
1.4 Zahustené mliečne výrobky, sušené mliečne výrobky			1
1.5 Syry			1
1.6 Maslo			1
2. Tuky			3
2.1 Živočíšne tuky			1
2.2 Rastlinné tuky			1
2.3 Výrobky zo živočíšnych a rastlinných tukov a olejov			1
3. Mäso			8
3.1 Zloženie, akosť a zrenie mäsa			1
3.2 Zdravotná bezchybnosť, označovanie, skladovanie a chyby mäsa			1
3.3 Hovädzie mäso			1
3.4 Teľacie mäso			1
3.5 Bravčové mäso			1
3.6 Baranie mäso			1
3.7 Ostatné druhy jatočného mäsa			1
3.8 Vnútornosti			1
4. Mäsové výrobky, konzervy, hydinové mäso			3
4.1 Mäsové výrobky, konzervy			1
4.2 Zloženie hydinového mäsa, triedenie hydiny			1
4.3 Trhová úprava hydinového mäsa			1
5. Zverina, králičie mäso, zverina zo zveri z farmových			2

chovov			
5.1 Zverina			1
5.2 Králičie mäso a zverina zo zveri z farmových chovov			1
6. Ryby, kôrovce, lastúrniky, mäkkýše, obojživelníky			5
6.1 Ryby, zloženie rybieho mäsa,			1
6.2 Sladkovodné ryby			1
6.3 Morské ryby			1
6.4 Výrobky z rýb			1
6.5 Kôrovce, lastúrniky, mäkkýše, obojživelníky			1
7. Základné pravidlá hygieny			6
7.1 Všeobecná hygiena, osobná hygiena			1
7.2 Hygiena a sanitácia pri práci s potravinami			1
7.3 Alimentárne nákazy a otravy			2
7.4 Hygienické požiadavky na zriaďovanie a prevádzku zariadení spoločného stravovania			1
7.5 Hygienické požiadavky na výrobu, prípravu, podávanie pokrmov a nápojov			1
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Potraviny a výživa	tretí	0,5	16,5
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Nealkoholické nápoje			2
1.1 Pitná voda a minerálne vody			1
1.2 Priemyselne vyrábané nealkoholické nápoje			1
2. Alkoholické nápoje, kvasný priemysel			5,5
2.1 Pivo			1
2.2 Víno			1,5
2.3 Destiláty			1
2.4 Vplyv alkoholu na zdravie, nebezpečenstvo závislosti			1
2.5 Kvasný priemysel, ocot, kyselina citrónová			1
3. Zdravá výživa a zdravie			4
3.1 Zdravá výživa			1
3.2 Základné pojmy			1
3.3 Zásady zdravej výživy, potravinová pyramída			1
3.4 Význam zdravej výživy			1

4. Prídavné, pomocné a cudzorodé látky v potravinách			5
4.1 Prídavné a pomocné látky v potravinách			1
4.2 Cudzorodé látky v potravinách			1
4.3 Hodnotenie potravín			2
4.4 Nebezpečenstvo kontaminácie potravín			1
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Potraviny a výživa	štvrtý	1	30
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Racionálna výživa, alternatívne spôsoby stravovania, liečebná výživa			12
1.1 Racionálna výživa			1
1.2 Správne stravovacie návyky			1
1.3 Vláknina vo výžive			1
1.4 Pitný režim			1
1.5 Biopotraviny			1
1.6 Vegetariánstvo			1
1.7 Delená strava			1
1.8 Požiadavky na požívatiny v diétnom stravovaní			1
1.9 Význam a druhy diét			1
1.10 Stravovanie detí a mládeže			1
1.11 Stravovanie dospelých			1
1.12 Stravovanie starých ľudí			1
2. Poruchy príjmu potravy			3
2.1 Nevyvážená a nedostatočná výživa			1
2.2 Anorexia			1
2.3 Bulímia			1
3. Vplyv potravy na vznik civilizačných ochorení			6
3.1 Srdcovocievnych ochorení			1
3.2 Obezity			1
3.3 Osteoporózy			1
3.4 Rakoviny			1
3.5 Alergií			1
3.6 Prevencia vzniku civilizačných ochorení			1
4. Správna výživa a zdravie, zdravé používanie potravín			9

4.1 Výživa a zdravie	1
4.2 Význam prírodnej stravy	1
4.3 Hotové výrobky	1
4.4 modifikované výrobky	1
4.5 Nákup zdravých potravín	1
4.6 používanie ovocia a zeleniny	1
4.7 používanie obilnín a strukovín	1
4.8 Zdravé používanie mäsa	1
4.9 používanie mlieka, vajec, nápojov	1

2.6 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU TECHNOLOGIA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Obsah učiva predmetu technológia umožňuje žiakom získať teoretické vedomosti o gastronómii, surovinách, zásadách ich používania ako i správnej kombinácii. Cieľom vyučovacieho predmetu technológia je poskytnúť žiakom vedomosti o kuchynskej úprave surovín používaných pri príprave rôznych pokrmov, o správnej technológii prípravy pokrmov s využitím nových moderných trendov v ich príprave pri dodržiavaní zásad správnej výrobnéj praxe. Úlohou je oboznámiť žiakov s najnovšími trendmi pri príprave pokrmov, pričom vyučujúci uplatňuje zásady racionálnej výživy. Obsah predmetu je štruktúrovaný do tematických celkov. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečovaním výživy, zložením potravín a biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Učivo sa skladá z poznatkov o potravinách, hodnote potravín, potravinách rastlinného a živočíšneho pôvodu, pracovných činnostiach vo výrobných strediskách. Žiaci získajú poznatky z oblasti osobnej hygieny, prevádzkovej hygieny, prípravy, úpravy a spracovania potravín. Žiaci získajú teoretické vedomosti o činiteľoch, ktoré vplyvajú na kvalitu pokrmov pred tepelnou úpravou, počas tepelnej úpravy a zmeny, ku ktorým dochádza počas spracovania potravín a surovín, o ich správnom skladovaní a priemyselnom spracovaní, ako i odbornej zručnosti. Tento predmet medzipredmetovo súvisí s predmetmi Odborný výcvik, Biológia, Potraviny a výživa.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom vyučovacieho predmetu technológia v študijnom odbore 6445 K kuchár je poskytnúť žiakom súbor vedomostí a zručností o potravinách ich akosti, zloženie, skladovanie, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti a zručnosti pri príprave jedál a kľúčové kompetencie využívané aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote. Žiaci získavajú poznatky o potravinách, technologických postupoch, realizácii technologického spracovania, využiteľnosti potravín, bezpečnosti pri práci a hygiene. Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií: Kľúčové kompetencie: Vo vyučovacom predmete technológia využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú: a) Spôsobilosť konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote - reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia, - porovnať bežné pravidlá, zákonitosti, predpisy, sociálne normy, morálne zásady, vlastné a celospoločenské očakávania v systéme, v ktorom existuje, - identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti pri príprave pokrmov , - vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností pri technologických postupoch , - vysvetliť svoje životné plány, záujmy a predsavzatia, - popísať svoje ľudské práva, popísať svoje povinnosti, záujmy, obmedzenia a potreby, - zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie. 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,
 - vyjadrovať sa v jednom cudzom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
 - riešiť bežné matematické príklady a rôzne situácie,
 - 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 so základnými informačno-komunikačnými technológiami.
- c) Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách
- prejavíť empatiu a sebareflexiu,
 - vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívitu,
 - pozitívne motivovať seba a druhých,
 - stanoviť priority cieľov pri príprave pokrmov a jednotlivých technologických postupoch
 - prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
 - konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých,
 - rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností v rámci technologických úprav
 - určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte a aj v dlhodobých súvislostiach,
 - spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
 - samostatne pracovať v menšom kolektíve,
 - určovať nedostatky v pracovných výkonoch,
 - predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce pri príprave pokrmov, bez zaujatosti posudzovať návrhy druhých,
 - 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
Technológia	prvý	2	66
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Úvod do gastronómie			4
1.1 Úvod do predmetu a historický vývoj gastronómie			1
1.2 Vývoj gastronómie v Európe a svete			1
1.3 Vývoj gastronómie u nás			1
1.4 Zážitková gastronómia			1
2. Normovanie a základné písomnosti			4
2.1 Oboznámenie sa s receptúrami (TN,SN,PN)			1
2.2 Výpočet spotreby surovín (straty T a M)			1
2.3 Normovací list (tvorba) NL			1
2.4 Písomnosti vo VS - žiadanky, výdajky, výrobný výkaz			1
3. Zariadenie výrobného strediska (VS)			4
3.1 stredisko (VS) rozdelenie, dispozičné riešenie			1
3.2 strojné zariadenie a vybavenie VS			1
3.3 inventár a nádoby			1

3.4 Zariadenia na umývanie riadu	1
4. Hygiena a OBPP	3
4.1 osobná, pracoviska, potravín HCCP	1
4.2 ustanovenia o OBPP	1
4.3 a bezpečnosť pri práci so strojným zariadením	1
5. Pracovníci VS , ich povinnosti	2
5.1 Pracovníci vo VS a ich povinnosti	1
5.2 Pomôcky pracovníkov VS	1
6.Spracovanie surovín- mechanická predpríprava a úprava	9
6.1 Účel a charakter technologickej úpravy surovín	1
6.2 Čistenie surovín suchým a mokrým spôsobom	1
6.3 Opracovanie zeleniny zemiakov, ovocia	1
6.4 Predpríprava mäsa jatočných zvierat	1
6.5 Predpríprava rýb, mrazených, solených...	1
6.6 Predpríprava hydiny a mias na gril	1
6.7 Predpríprava zveriny	1
6.8 Mechanické spracovanie surovín	1
6.9 Korene nie, mletie a šľahanie	1
7. Tepelné spracovanie surovín	11
7.1 Varenie – teória , varenie živočíšnej stravy	1
7.2 Varenie rastlinnej stravy	1
7.3 Novodobé varenie - suvi, pod teplotné	1
7.4 Dusenie – teória – základy	1
7.5 Dusenie živočíšnej a rastlinnej stravy	1
7.6 Pečenie - teória	1
7.7 Pečenie živočíšnej a rastlinnej stravy	1
7.8 Barbecue - grilovanie	1
7.9 Vyprážanie - teória	1
7.10 Vyprážanie živočíšnej rastlinnej stravy	1
7.11 Gratinovanie a zapekanie	1
8. Zariadenia na tepelné spracovanie, chladiace zariadenia	5
8.1 Druhy zariadení na tepelné spracovanie	1
8.2 Zariadenie na udržiavanie a výdaj stravy	1
8.3 Prenosné tepelné zariadenia využívané v zážitkovej gastronómii- grily platne, vozík	1
8.4 Chladiace zariadenia a vákuovanie	1
8.5 Mraziace zariadenia a netypické, ale účinné uchovávanie potravín	1
9. Polievky, spracovanie , druhy	12
9.1 Polievky charakteristika – význam	1
9.2 Rozdelenie a podávanie polievok	1
9.3 Hnedé polievky, základné a iné vývary	1

9.4 Závarky a vložky do vývarov	1		
9.5 Biele polievky charakteristika, význam	1		
9.6 Rozdelenie a podávanie bielych polievok	1		
9.7 Špeciálne polievky charakteristika, význam a podávanie	1		
9.8 Špeciálne hnedé a biele polievky	1		
9.9 Úprava polievok pred hosťom	1		
9.10 Diétne a konvinentné polievky	1		
9.11 Studené polievky a polievky na objednávku	1		
9.12 Krajové, netradičné, špecifické polievky	1		
10. Omáčky	12		
10.1 Charakteristika a význam a zásady prípravy omáčok	1		
10.2 Fondy tmavé, svetlé, redukcie- príprava	1		
10.3 Zahusťovanie, dochucovanie, legírovanie omáčok	1		
10.4 Rozdelenie omáčok- základné biele	1		
10.5 Základné hnedé omáčky	1		
10.6 Jemné maslové omáčky	1		
10.7 Špeciálne- paradajková a Španielska omáčka	1		
10.8 Studené omáčky- krycie, majonézové	1		
10.9 Národné a regionálne omáčky	1		
10.10 Ovocné omáčky	1		
10.11 Špeciálne omáčky	1		
10.12 Omáčky	1		
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Technológia	druhý	2	66
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Prílohy a doplnky k hlavným jedlám			15
1.1 Charakteristika, význam ,druhy, dávkovanie príloh			2
1.2 Prílohy zo zemiakov, tepelné úpravy – druhy			2
1.3 Prílohy z ryže a iných obilnín, úprava a druhy			2
1.4 Prílohy z múky a cestovín úprav- druhy			2
1.5 Prílohy zo strukovín úprava –druhy			1
1.6 Prílohy zo zeleniny úprava			2
1.7 Prílohy z ovocia úprava – druhy príloh			1
1.8 Doplnky- jednoduché šaláty, nálevy, obloženia			2
1.9 Dresingy- druhy – príprava			1
2. Bezmäsité jedlá			20
2.1 Charakteristika, význam a rozdelenie			2

2.2 Jedlá zo zemiakov	2		
2.3 Jedlá zo zeleniny	2		
2.4 Jedlá z ovocia	2		
2.5 Jedlá z ryže	1		
2.6 Jedlá z cestovín	2		
2.7 Jedlá z húb	1		
2.8 Múčne slané jedlá	2		
2.9 Múčne sladké jedlá	2		
2.10 Jedlá z vajec	1		
2.11 Jedlá zo syrov	1		
2.12 Jedla starých mám	2		
3. Jedlá z hovädzieho mäsa	10		
3.1 Charakteristika mäsa, delenie,	2		
3.2 Mechanická a chemická predpríprava mäsa	2		
3.3 Tepelná úprava varením	1		
3.4 Dusenie- príprava základov	1		
3.5 Tepelná úprava dusením	1		
3.6 Tepelná úprava pečením , na anglický spôsob	1		
3.7 Grilovanie hovädzieho mäsa	1		
3.8 Tepelná úprava vnútorností	1		
4. Jedlá z teľacieho mäsa	9		
4.1 Charakteristika a delenie teľacieho mäsa	2		
4.2 Mechanická a chemická predpríprava mäsa	2		
4.3 Tepelná úprava varením a zaprávaním	1		
4.4 Tepelná úprava dusením	1		
4.5 Tepelná úprava pečením a plnením –rôzne plnky	1		
4.6 Tepelná úprava vyprážením	1		
4.7 Úprava teľacích vnútorností.	1		
5. Jedlá z bravčového mäsa	12		
5.1 Charakteristika a delenie bravčového mäsa	2		
5.2 Tepelná úprava varením a dusením	2		
5.3 Tepelná úprava pečením	1		
5.4 Tepelná úprava vyprážením	1		
5.5 Tepelná úprava vnútorností	1		
5.6 Tepelná úprava údeného mäsa , jeho použitie príprave pokrmov	2		
5.7 Slanina- druhy a použitie v kuchyni	1		
5.8 Bravčové hody	2		
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Technológia	tretí	1,5	49,5

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
1. Jedlá z rýb, kôrovcov ,lastúrníkov, mäkkýšov.	5
1.1 Charakteristika a rozdelenie rýb	2
1.2 Tepelná úprava sladkovodných a morských rýb varením a dusením	1
1.3 Tepelná úprava sladkovodných a morských rýb pečením a vyprážaním	1
1.4 Tepelná úprava mäkkýšov , lastúrníkov, kôrovcov	1
2. Jedlá z hydiny	9
2.1 Charakteristika a rozdelenie hydiny	2
2.2 Drežírovanie, vykosťovanie, porciovanie a plnenie hydiny pred tepelným spracovaním	2
2.3 Tepelná úprava varením a dusením	1
2.4 Tepelná úprava pečením a plnením a pečením	2
2.5 Tepelná úprava vyprážaním	1
2.6 Tepelná úprava drobov a vnútornosti	1
3. Jedlá zo zveriny	7
3.1 Charakteristika a rozdelenie zveriny	2
3.2 Mechanické a chemické spracovanie zveriny- predpríprava	2
3.3 Tepelná úprava jednotlivých druhov zveriny -vysoká, nízka	1
3.4 Tepelná úprava jednotlivých druhov zveriny- ostatná	1
3.5 Tepelná úprava drobov a vnútornosti zo zveriny	1
4. Jedlá z baranieho a kozieho mäsa	4
4.1 Charakteristika a rozdelenie baranieho a kozieho mäsa	1
4.2 Tepelná úprava varením , dusením	1
4.3 Tepelná úprava plnením a pečením , vyprážaním	1
4.4 Tepelná úprava drobov a vnútorností z baranieho a kozieho mäsa , spracovanie jahniat a kozliat	1
5. Ostatné druhy jatočných zvierat	1
5.1 Charakteristika a rozdelenie ostatných druhov ako ja ich tepelné spracovanie	1
6. Jedlá pripravované z mletého mäsa	2
6.1 Spracovanie surového mäsa mletím a kutrovaním	1
6.2 Tepelné spracovanie upraveného mäsa	1
7. Jedlá na objednávku	9
7.1 Charakteristika jedál na objednávku, vhodné druhy surovín na prípravu, časti mäsa vhodné na prípravu jedál	1
7.2 Spôsoby a techniky prípravy jedálna objednávku	1

7.3 Jedlá na objednávku z mias jatočných zvierat	1
7.4 Jedlá na objednávku z rýb , hydiny , zveriny, a vnútornosti	1
7.5 Príprav štiav – fondy k minútovým pokrmom	1
7.6 Vhodné prílohy a obloženia k minútkam	1
7.7 Úprava mias na anglický spôsob , grilovanie – úpravy	1
7.8 Príprava minútiok v alobale, griloch, mikrovlnnej rúre	1
7.9 Dokončovanie jedál pred zrakom host'a –porciovanie, flambovanie	1
8. Teplé a studené múčniky a nápoje	10,5
8.1 Základné cestá a mechanické spracovanie ciest	2
8.2 Jednoduché teplé i studené múčniky zo základných ciest	1
8.3 Zložité teplé a studené múčniky zo základných ciest	1
8.4 Teplé a studené pudinky, krémy, plnky	1
8.5 Spracovanie ovocia v cukrárni –šaláty, poháre	1
8.6 Zmrzliny -základné a výrobky zo zmrzliny	1
8.7 Cukrárske polotovary a výrobky z nich –torty, korpusy....	1
8.9 Teplé a studené nápoje	1
8.10 Moderné tanierové dezerty: soufflé, parfait, carpaccio, mouse, tartar, studené omáčky – coulis	1,5
9. Špeciálna príprava jedál	2
9.1 Flambovanie- mäsa, múčnikov, ovocia	1
9.2 Syrové a mäsové fondue, raclette, horúca platňa, kameň	1

1.11 Quiche	1
1.12 Úprav galantíny a balotíny	1
1.13 Peny- mouse	1
1.14 Zásady prípravy studených mís	1
1.15 Studené misy a bufetové stoly	1
1.16 Špeciality studenej kuchyne – medajlóniky, carpaccio	1
2. Progresívne spôsoby prípravy jedál	3
2.1 Makromolekulárna kuchyňa	1
2.2 Význam konvenienčných potravín pri príprave jedál a ich použitie	1
2.3 Príprava zmrazených a konzervovaných jedál	1
3. Príprava jedál v prírode a improvizovaných podmienkach	4
3.1 Charakteristické znaky prípravy jedál, hygiena prípravy, predpríprava surovín	1
3.2 Technické vybavenie na prípravu jedál v prírode	1
3.3 Charakteristické druhy jedál pripravovaných v prírode	1
3.4 Barbecue a záhradná slávnosť	1
4. Diétne stravovanie	4
4.1 Pojem diéta a rozdelenie diét	1
4.2 Redukčné diéty a vhodné pokrmy	1
4.3 Liečebné diéty – rozdelenie a oboznámenie sa s druhmi	2
5. Cudzie kuchyne	3
5.1 Cudzie kuchyne a ich členenie	1
5.2 Charakteristika vybraných svetových kuchýň	2

2.7 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU ADMINISTRATÍVA A KOREŠPODENCIA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Učivo predmetu administratíva a korešpondencia zahŕňa nácvik desaťprstovej hmatovej metódy, nácvik normalizovanej úpravy textu, dodržiavanie platných noriem pri písaní a formálnej úprave textu, vypracovávanie vecne, štylisticky, gramaticky správnych a psychologicky účinných písomností z administratívnej praxe – písomnosti pri plnení a porušovaní kúpnych zmlúv, písomnosti pri organizácii a riadení podniku a písomnosti právneho charakteru. Predmet súvisí s obsahom všetkých odborných predmetov, preto je nevyhnutné uplatňovať medzipredmetové vzťahy. Osobitnú pozornosť treba venovať medzipredmetovým vzťahom s predmetom informatika, hlavne pri práci s textovými editormi a tabuľkovým editorom. Na predmet nadväzujú odborné predmety ekonomika, manažment a marketing, účtovníctvo, svet práce aj slovenský jazyk. Výučba prebieha v odbornej učebni na PC, žiaci pracujú v programoch ATF a Microsoft Word v jednohodinovej týždennej dotácii v 2. ročníku a 0,5 hodinovej dotácii v treťom ročníku. Pri práci prevažuje samostatná práca žiakov a písomností, ktoré žiaci vytvoria sú podkladom k maturitnej skúške.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	

Cieľom vyučovacieho predmetu administratíva a korešpondencia v študijnom odbore 6445 K kuchár je poskytnúť žiakom vedomosti a zručnosti na úspešné vykonávanie odborných administratívnych prác.

Žiaci získajú praktické zručnosti desaťprstovej hmatovej metódy, získajú správne návyky písania na klávesnici počítača, osobitnej úpravy textu, presnosti a zvyšovania rýchlosti písania.

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

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,

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.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Administratíva a korešpondencia	druhý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Nácvik písania na klávesnici			28
1.1 Nácvik písmen na strednom, dolnom a hornom rade			12
1.2 Nácvik písmen na číselnom rade			10
1.3 Nácvik veľkých písmen, diakritických znamienok			2
1.4 Úprava písania číslíc, značiek, časových údajov, dátumu			2
1.5 Nácvik úpravy textu			2
2. Nácvik písania adries			5
2.1 Zásady písania adries			1
2.2 Označenie prijímateľa			1
2.3 dodania			1
2.4 Prepravné údaje			1
2.5 Písanie adries v listoch			1
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných	Počet vyučovacích

		vyučovacích hodín	hodín za ročník
Administratíva a korešpodencia	tretí	0,5	16,5
Názov tematického celku/Témy		Počet vyučovacích hodín	
1. Normalizovaná úprava písomností		5,5	
1.1 STN 016910 – štruktúra listu		1	
1.2 Odvolávacie údaje		1	
1.3 textu listu		1	
1.4 Zakončenie listu		1	
1.5 Zásady správnej štylizácie		1,5	
2. Písomnosti v obchodnom styku		6	
2.1 Dopyt		1	
2.2 Ponuka		1	
2.3 Objednávka		1	
2.4 Urgencia		1	
2.5 Reklamácia		1	
2.6 Upomienka		1	
3. Personálne písomnosti		3	
3.1 Žiadosť o miesto – motivačný list		1	
3.2 Životopis		1	
3.3 Skončenie pracovného pomeru		1	
4. Jednoduché právne písomnosti		2	
4.1 Potvrdenie, splnomocnenie		1	
4.2 Uznatie dlhu		1	

2.8 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU APLIKOVANÁ INFORMATIKA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Predmet aplikovaná informatika poskytuje žiakom vedomosti a zručnosti potrebné pre používanie najrozšírenejších programových aplikácií na osobných počítačoch, čo má v súčasnom spoločenskom a ekonomickom systéme nezastupiteľné miesto. Žiaci sú vedení k správne mu využívaniu pojmov z oblasti hardwaru a softwaru. Zároveň sú vedení k tomu, aby získali praktické zručnosti s operačným systémom na užívateľskej úrovni, s kancelárskym balíkom MS Office. Texty, tabuľky a v nich zodpovedajúce funkcie a grafy sa žiaci naučia premietnuť do programu MS PowerPoint. Jednou z náročnejších tém z oblasti informačných a komunikačných technológií je, aby žiak zvládol efektívne prácu s informáciami, predovšetkým s využitím prostriedkov informačných a komunikačných technológií s využitím aplikačného programu BlueGastro. Významnou súčasťou dosiahnutých kompetencií je zvládnutie práce s informáciami v prostredí lokálnej siete a v sieti Internet.	

Pôsobením predmetu aplikovaná informatika a aplikovaním informačných technológií sa využívajú vedomosti získané v tomto predmete vo vyučovaní iných predmetov ako sú administratíva a korešpondencia, technológia, ekonómia a ekonomika, matematika a odborný výcvik.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu aplikovaná informatika v študijnom odbore 6445 K kuchár je poskytnúť žiakom vedomosti a zručnosti na úspešne vykonávanie odborných administratívnych prác. Zdokonaľiť žiakov v získavaní poznatkov a zručností pri komplexnom riešení obchodných prípadov, znášať riziko a zodpovednosť vo firmách. Žiaci získajú praktické zručnosti so spracovaním administratívnych písomností hospodárskej praxe pomocou prostriedkov IKT.

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

- 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
Aplikovaná informatika	štvrtý	1	30
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Tabuľkový procesor MS Excel			1
1.1 Tabuľkový procesor MS Excel			1
2. Internet a počítačové siete			1
2.1 Internet a počítačové siete			1
3. MS Power Point			12
3.1 Zásady práce a tvorba prezentácie			1
3.2 Osnova, snímok			1
3.3 Formátovacie znaky, odstavce, textové pole			1

3.4 Záhľad a päta	1
3.5 Farba, úprava, zmena poradia snímok	1
3.6 Vkladanie objektov, obrázkov	1
3.7 Animácie, efekty	1
3.8 Kombinovanie výstupov z Wordu, Excelu a iných aplikácií	2
3.9 Zadanie projektovej úlohy	1
3.10 Kompletizácia a prezentácia projektovej úlohy	2
4. Aplikačný softvér - napr. BlueGastro	16
4.1 Skladové hospodárstvo	1
4.2 Vedenie skladových zásob v priemernej nákupnej cene	2
4.3 Skladové karty, pohyby tovaru, inventúry	1
4.4 Výroba a receptúry	1
4.5 Delenie receptúr do gastronomických skupín	1
4.6 Zadávanie množstiev surovín do receptúr na ľubovoľný počet porcií	1
4.7 Evidencia technologického postupu prípravy pokrmov s charakteristikou pokrmov	1
4.8 Tlač receptúr	1
4.9 Spoločné stravovanie	1
4.10 Tvorba objednávok akcií	2
4.11 Tvorba dodacích listov	2
4.12 Tvorba výrobných plánov s rozpisom surovín	2

2.9 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU MEDZINÁRODNÁ GASTRONÓMIA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Obsahom predmetu medzinárodná gastronómia je oboznámiť sa a spoznať gastronómiu rôznych krajín, keďže to patrí do kultúrneho dedičstva každého národa. Pokrm a nápoje charakteristické pre určitý národ sú spojené s uplatňovaním rôznych zvyklostí a tradícií pri stolovaní. Cieľom predmetu je prehĺbiť vedomosti a zručnosti v oblasti gastronómie jednotlivých národov. Žiaci bližšie spoznajú krajinu, jej zvyky, gastronómiu a pre ňu typické potraviny a spôsob prípravy jedál. Osvoja si vedomosti o spôsobe podávania jedál a nápojov a osobitosti stolovania v jednotlivých krajinách. Tento predmet nadväzuje a dopĺňa predmety technológia a odborný výcvik. Výučba predmetu sa realizuje v triede s dotáciou 1 hodina týždenne vo 4. ročníku.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom predmetu medzinárodná gastronómia v študijnom odbore 6445 K kuchár je poskytnúť žiakom vedomosti o medzinárodnej gastronómii. Vzdelanie smeruje k tomu, aby žiaci nadobudnuté zručnosti a vedomosti vedeli využívať v akomkoľvek type stravovacieho zariadenia, aby po ukončení štúdia vedeli pracovať samostatne a na požadovanej odbornej úrovni. Žiaci musia ovládať jednoduché, ale aj zložitejšie receptúry a ich prípravu. 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 vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie: <u>Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</u> - 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
Medzinárodná gastronómia	štvrtý	1	30
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Medzinárodná gastronómia			2
1.1 Vznik medzinárodnej gastronómie			1
1.2 Východiskové kuchyne pre vznik medzinárodnej gastronómie			1
2. Európska gastronómia			15
2.1 Charakteristika a história európskej gastronómie, Vznik kulinárstva v Európe			1
2.2 Slovenská kuchyňa			1
2.3 Česká kuchyňa			1
2.4 Poľská, Ruská, Ukrajinská kuchyňa			2
2.5 Talianska , Španielska, Portugalská kuchyňa			2
2.6 Francúzska kuchyňa			1
2.7 Grécka, Chorvátska, Bulharská kuchyňa			1
2.8 Maďarská, Rumunská kuchyňa			1
2.9 Belgická, Holandská, Luxemburská kuchyňa			1
2.10 Nemecká , Rakúska, Švajčiarska kuchyňa			1
2.11 Dánska, Švédsko, Nórska, Fínska kuchyňa			1

2.12 Anglická , Írska, Škótska kuchyňa	1
2.13 Kuchyne stredomorských ostrovov- Kréta, Cyprus...	1
3. Gastronómia ostatných kontinentov	13
3.1 Západoázijské kuchyne: Turecká, Arabská kuchyňa	1
3.2 Kuchyne indického polostrova	1
3.3 Východoázijské kuchyne: Japonská, Kórejská kuchyňa	1
3.4 Čínska kuchyňa	1
3.5 Sinajské kuchyne: Laoská, Vietnamská, Kambodžská kuchyňa	1
3.6 Severoázijské kuchyne - Nepál, Mongolsko, Rusko	1
3.7 Austrália , Nový zéland a tichomorské ostrovy- Havaj...	1
3.8 Africká kuchyňa	1
3.9 Juhoamerické kuchyne: Brazílska, Argentínska, Chilská kuchyňa	1
3.10 Kuchyne karibskej oblasti: Kuba a karibské ostrovy	1
3.11 Stredoamerické kuchyne: Mexická, Kolumbijská, Texaská kuchyňa	1
3.12 Severoamerické kuchyne: USA, Kanadská kuchyňa	1
3.13 Vplyv náboženstva na gastronómiu- Židovská, Rómska kuchyňa	1

2.10 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU TECHNIKA OBSLUHY A SLUŽIEB

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Úlohou predmetu technika obsluhy a služieb je umožniť žiakom získať všeobecné poznatky v oblasti spoločenského správania, vystupovania pri rozličných pracovných aktivitách s osobitným zreteľom na spoločenskú úroveň obsluhy a poskytovania služieb, ale aj poznatky z estetiky a etiky pracovníka v službách CR, poznatky z psychológie práce s klientom. V obsahu učiva predmetu je technika jednoduchšej a zložitejšej obsluhy pri osobitných príležitostiach, žiaci získavajú základné vedomosti, zručnosti a návyky spoločenského správania a diplomatického protokolu pri rôznych príležitostiach organizovaných v gastronomickom zariadení. Oboznáma sa s inventárom, jeho rozdelením, naučia sa prakticky používať inventár v rôznych podmienkach a pri rôznych príležitostiach, s prípravou prevádzky odbytového strediska, organizáciou práce, získajú vedomosti zo systémov a spôsobov obsluhy a oboznáma sa s požiadavkami na obsluhu i s povinnosťami obsluhujúceho personálu. Osvoja si poznatky z oblasti stravovacích zvyklostí a zostavovania jednoduchého a slávnostného menu. Pri výučbe sa využívajú medzi predmetové vzťahy s predmetmi TPP, Potraviny a technológia prípravy pokrmov, Biológia a výživa, Komunikácia a prezentácia, cudzie jazyky, Informatika, MAT.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom predmetu technika obsluhy v študijnom odbore 6445 K kuchár je poskytnúť žiakom vedomosti o technike obsluhy, jednoduchšej a zložitejšej 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 využívať 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 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 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

- 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
Technika obsluhy a služieb	prvý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci			4
1.1 Osobná hygiena			1
1.2 Pravidlá hygieny na pracovisku			1
1.3 Bezpečnosť pri práci			1
1.4 Pravidlá bezpečnej práce v obsluhu			1
2. Inventár a zariadenie			6
2.1 Stolový a sedací inventár			1
2.2 Veľký stolový inventár			1
2.3 Príbory na konzumovanie			1
2.4 Prekladacie príbory			1
2.5 Inventár na pokrmy			1
2.6 Inventár na studené a teplé nápoje			1
3. Pravidlá a technika obsluhy			5

3.1 Nosenie tanierov	1
3.2 Nosenie a debarasovanie dvojtanierovým spôsobom	1
3.3 Nosenie a debarasovanie trojtanierovým spôsobom	1
3.4 Nosenia tanierov, podnosov a tácek	2
4. Pravidlá podávania jedál a nápojov	2
4.1 Pravidlá podávania jedál	1
4.2 Pravidlá podávania nápojov	1
5. Zostavovanie jedálneho a nápojového lístka	4
5.1 pravidlá a zásady	1
5.2 Náležitosti jedálneho lístka	1
5.3 Náležitosti nápojového lístka	1
5.4 Zostavovanie jedálneho a nápojového lístka	1
6. Poradie jedál a nápojov pri zostavovaní menu	4
6.1 Poradie chodov v menu	1
6.2 Poradie nápojov v menu	1
6.3 Praktická zostava jednostránkového slávnostného menu	1
6.4 Praktická zostava štvorstránkového menu	1
7. Spôsoby obsluhy	3
7.1 Reštauračný, kaviarensky spôsob obsluhy	1
7.2 Kaviarensky a barový spôsob obsluhy	1
7.3 Slávnostné spôsoby obsluhy	1
8. Systémy obsluhy	5
8.1 Rajónový systém obsluhy	1
8.2 Systém hlavného čašníka	1
8.3 Francúzsky systém obsluhy	1
8.4 Kaviarensky systém obsluhy	1
8.5 Banketový a rautový systém obsluhy	1

2.11 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU ODBORNÝ VÝCVIK

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Odborný výcvik bezprostredne nadväzuje na teoretické vyučovanie, najmä na predmet Technológia a Potraviny a výživa. Cieľom predmetu je naučiť žiakov uplatňovať v praxi vedomosti získané v odborných predmetoch, preto musí sústavne spolupracovať s vyučujúcimi týchto predmetov. Od prvého ročníka sú žiaci vedení k presnej a precíznej práci, k hospodárnemu a šetrnému zaobchádzaniu s potravinami a zariadením, k disciplíne pri dodržiavaní technologických postupov pri príprave pokrmov a nápojov ako aj k využívaniu nových technológií. So žiakmi sa priebežne precvičuje používanie receptúr na prípravu jedál a nápojov, kalkulácií a noriem. V priebehu osvojovania každého tematického celku pri nácviku a upevňovaní zručností a návykov sa musí vždy začleniť oboznámenie s bezpečnostnými predpismi a nariadeniami. Pri každej novej téme a pri prechode na nové pracovisko je majster odbornej výchovy povinný vykonať inštrukciú o bezpečnosti práce a overiť si preskúšaním vedomosti žiakov.	

Žiaci získavajú vedomosti o základných pracovných činnostiach vo výrobných strediskách, naučia sa základné postupy predbežnej úpravy surovín a základné tepelné úpravy surovín. Naučia sa pracovať s receptúrami teplých a studených jedál. Získavajú základné vedomosti a zároveň si precvičujú prípravu polievok, príloh a doplnkov k jedlám a prípravu rôznych druhov omáčok. V ďalších ročníkoch je ťažisko vyučovania v získavaní a upevňovaní zručností pri príprave bezmäsitých jedál, múčnych jedál a múčnikov, jedál zo všetkých druhov jatočného mäsa, prípravu jedál z rýb a vodných živočíchov, z hydiny a zveriny, na prípravu jedál studenej kuchyne a jedál na objednávku. Žiaci sa učia využívať progresívne spôsoby prípravy jedál učia sa pripravovať zložité múčniky, cukrárenské výrobky a nápoje. Oboznamujú sa s gastronómiou iných krajín sveta a učia sa pripravovať diétne jedlá a diferencovanú stravu.

Odborný výcvik sa môže uskutočniť len na pracoviskách, ktoré sú vybavené podľa určeného normatívu a ktoré vyhovujú hygienickým a bezpečnostným predpisom.

Úlohou predmetu je vypestovať v žiakoch pracovné návyky na dodržiavanie zásad osobnej a pracovnej hygieny, návyky na dodržiavanie hygienických zásad pri práci s potravinami, na hospodárne využívanie potravín, na šetrné zaobchádzanie so zariadením prevádzky, na hrdosť k svojmu povolaniu. Majster odbornej výchovy je príkladom v dodržiavaní osobnej a pracovnej hygieny a bezpečnosti pri práci, v odievaní a vystupovaní a tieto požiadavky prenáša na žiaka.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Základným cieľom vyučovacieho predmetu odborný výcvik je nadobudnúť a osvojiť si odborné zručnosti a návyky, ktoré sú stanovené charakteristikou študijného odboru 6445 K kuchár a profilom absolventa. Súčasne si žiaci uplatňujú, upevňujú a prehlbujú teoretické vedomosti, získané z odborných vyučovacích predmetov.

Úlohou odborného predmetu odborný výcvik je vybudovať u žiakov hrdosť k svojmu povolaniu, ale aj nadobudnúť stavovskú hrdosť, získať pracovné návyky na dodržiavanie zásad osobnej a pracovnej hygieny, návyky na dodržiavanie hygienických zásad pri práci s potravinami, na hospodárne využívanie potravín, na šetrné zaobchádzanie so zariadením prevádzky spoločného stravovania.

Vo vyučovacom predmete odborný výcvik sa využívajú a rozvíjajú nasledujúce kľúčové kompetencie a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

a) Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

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

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,
- vyjadrovať sa v jednom cudzom 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 so základnými informačno-komunikačnými technológiami.

c) Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

- prejavíť empatiu a sebareflexiu,
- vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívu,
- pozitívne motivovať seba a druhých,
- stanoviť priority cieľov,
- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- samostatne pracovať v menšom kolektíve,
- 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
Odborný výcvik	prvý	15	495
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Úvod do predmetu			12
1.1 Význam odborného predmetu technológia, oboznámenie s obsahom učiva			6
1.2 Vývoj gastronómie vo svete a u nás			6
2. Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci			18
2.1 Osobná hygiena, hygiena na pracovisku, hygiena pri príprave jedál			6
2.2 HACCP			6
2.3 Základné ustanovenia bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci			6
3. Povinnosti kuchára a jeho pomôcky			6
3.1 Základné povinnosti pracovníkov výrobných stredísk, pomôcky kuchára			6
4. Výrobné stredisko			21
4.1 Rozdelenie výrobného strediska, dispozičné riešenie, základné zariadenie výrobné strediska			6
4.2 Rozdelenie výrobného strediska, dispozičné riešenie, základné zariadenie výrobné strediska			9
4.3 Nádobý a náradie na prípravu pokrmov, zariadenie na umývanie riadu			6
5. Výpočet spotreby surovín studenej a teplej kuchyne, múčnikov a vlastná kalkulácia			36
5.1 Oboznámenie s odbornou literatúrou, receptúry studených a teplých pokrmov			6
5.2 Výpočet spotreby surovín			24
5.3 Zostavenie žiadanky a výdajky na suroviny zo skladu			6
6. Predbežná úprava základných surovín			126
6.1 Účel a charakter technologických úprav surovín na pokrmy			12
6.2 Rozdelenie kuchynskej úpravy pokrmov z časového a tepelného hľadiska			12
6.3 Opracovanie zeleniny, zemiakov a ovocia			18
6.4 Predbežná úprava mäsa jatočných zvierat			18
6.5 Predbežná úprava čerstvých, mrazených a solených rýb			12

6.6 Predbežná úpravy hydiny a zveriny	18		
6.7 Korenie	12		
6.8 Mletie a šľahanie	6		
6.9 Kuchynské stroje na mechanické spracovanie surovín, ich použitie	12		
6.10 Hygiena a bezpečnosť pri práci	6		
7. Základné tepelné úpravy	180		
7.1 Varenie, charakteristika, spôsoby varenia	36		
7.2 Dusenie, charakteristika, spôsoby dusenia	36		
7.3 , charakteristika, spôsob pečenia	36		
7.4 Vyprážanie, charakteristika, spôsoby vyprážania, druhy obalov	36		
7.5 Zapekanie, gratinovanie, charakteristika, vhodné suroviny a pokrmy	24		
7.6 Druhy zariadení na tepelné spracovanie surovín	6		
7.7 Zariadenia na udržiavanie správnej teploty pokrmov	6		
8. Polievky	90		
8.1 Význam polievok, rozdelenie a dávkovanie	12		
8.2 Vývary – základné, ostatné, technologický postup prípravy	18		
8.3 Hnedé polievky – charakteristika, technologický postup prípravy, druhy	18		
8.4 Biele polievky – charakteristika, rozdelenie, technologický postup prípravy, druhy	12		
8.5 Špeciálne polievky – charakteristika, hnedé, biele, národné, studené	18		
8.6 Diétne polievky	6		
8.7 Závarky a vložky	6		
9. Chladiace a mraziace zariadenia	6		
9.1 Chladiace a mraziace zariadenia	6		
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Odborný výcvik	druhý	17,5	577,5
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Omáčky			161
1.1 Charakteristika, význam			7
1.2 Zásady prípravy omáčok, chyby pri ich príprave			14
1.3 Fondy, tmavé – svetlé, rybacie, fumety, technologický			21

postup prípravy, redukcie	
1.4 Základy omáčok, výťažky z mäsa	14
1.5 Zahusťovanie, dochucovanie a legírovanie omáčok	21
1.6 Rozdelenie omáčok, základné biele omáčky	14
1.7 Základné hnedé omáčky	14
1.8 Jemné maslové omáčky a rajčiakové omáčky	14
1.8 Studené omáčky, krycie, majonézové a bez majonézové	14
1.9 Národné a regionálne omáčky	14
1.10 Ovocné a špeciálne omáčky	14
2. Prílohy a doplnky k hlavným jedlám	119
2.1 Charakteristika, význam, druhy, dávkovanie príloh	14
2.2 Prílohy zo zemiakov, tepelné úpravy, druhy príloh	14
2.3 Prílohy z ryža a iných obilnín, spôsoby tepelnej úpravy, druhy príloh	14
2.4 Prílohy z múky a cestovín, spôsoby tepelnej úpravy, druhy príloh	21
2.5 Prílohy zo strukovín, spôsoby tepelnej úpravy, druhy príloh	14
2.6 Prílohy zo zeleniny, spôsoby tepelnej úpravy, druhy príloh	14
2.7 Doplnky, jednoduché šaláty, zásady prípravy	14
2.8 Dressingy – druhy, technologický postup prípravy	14
3. Bezmäsité jedlá	112,5
3.1 Charakteristika, význam a rozdelenie bezmäsitých jedál	14
3.2 Jedlá zo zemiakov, spôsoby tepelnej úpravy, druhy jedál	14
3.2 Jedlá zo zeleniny a strukovín, spôsoby tepelnej úpravy, druhy jedál	14
3.3 Jedlá z ryže a cestovín, spôsoby tepelnej úpravy, druhy jedál	14
3.5 Jedlá z húb, spôsoby tepelnej úpravy, druhy jedál	7
3.6 Múčne jedlá, slané	14
3.7 Múčne jedlá, sladké	14
3.8 Jedlá z vajec, spôsoby tepelnej úpravy, druhy jedál	14
3.9 Jedlá zo syrov, spôsoby tepelnej úpravy druhy jedál	7,5
4. Jedlá z hovädzieho mäsa	112
4.1 Charakteristika mäsa z hľadiska výživy, delenie podľa kvality, použitie jednotlivých častí a dávkovanie	21
4.2 Tepelná úprava hovädzieho mäsa varením	14
4.3 Základy – druhy, príprava	28
4.4 Tepelná úprava dusením v celku a na porcie	14
4.5 Tepelná úprava pečením na anglický spôsob	21
4.6 Tepelná úprava hovädzích vnútorností	14
5. Jedlá z teľacieho mäsa	73
5.1 Charakteristika teľacieho mäsa, delenie a použitie jednotlivých častí	10
5.2 úprava varením a zaprávaním	14
5.3 Tepelná úprava dusením a pečením	21

5.4 Plnky – druhy, technologický postup prípravy			14
5.5 Tepelná úprava vyprážaním			7
5.6 teľacích vnútorností			7
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Odborný výcvik	tretí	17,5	577,5
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Jedlá z bravčového mäsa			84
1.1 Charakteristika mäsa, delenie a použitie jednotlivých častí v kuchynskej úprave			14
1.2 Tepelná úprava mäsa varením a dusením			14
1.3 Tepelná úprava mäsa pečením a vyprážaním			14
1.4 Tepelná úprava bravčových vnútorností			14
1.4 Tepelná úprava údeného mäsa, použitie slaniny pri príprave pokrmov			14
1.6 Druhy pokrmov pri bravčových hodoch			14
2. Jedlá z hydiny a zveriny			105
2.1 Jedlá z hydiny			63
2.2 Jedlá zo zveriny			42
3. Jedlá z mäsa ostatných jatočných zvierat			70
3.1 Jedlá z baranieho mäsa a jahňacieho mäsa			35
3.2 Jedlá z kozľacieho a králičieho mäsa			35
4. Jedlá z mletého mäsa			28
4.1 Jedlá zo surového mletého mäsa			14
4.2 Jedlá z tepelne upraveného mletého mäsa			14
5. Jedlá z rýb, mäkkýšov, kôrovcov, lastúrníkov			34
5.1 Charakteristika rýb z hľadiska výživy, rozdelenie			14
5.2 Tepelná úprava sladkovodných a morských rýb varením a dusením			7
5.3 Tepelná úprava sladkovodných a morských rýb pečením a vyprážaním			7
5.4 Tepelná úprava mäkkýšov, kôrovcov a lastúrníkov			7
6. Jedlá na objednávku			126
6.1 Charakteristika jedál na objednávku, vhodné druhy a časti			14

mäsa na ich prípravu			
6.2 Spôsoby tepelnej úpravy jedál na objednávku, technika prípravy	14		
6.3 Jedlá na objednávku v hovädzieho, teľacieho a bravčového mäsa	14		
6.4 Jedlá na objednávku z rýb, hydiny, zveriny a vnútorností	14		
6.5 Príprava šťavy - fondy	14		
6.6 Prílohy vhodné k pokrmom na objednávku	14		
6.7 Úprava pokrmov na anglický spôsob	14		
6.8 Príprava v papilote, alobale, grilovacími kliešťami, mikrovlnou technikou	14		
6.9 Dokončovanie jedál pred hosťom	14		
7. Teplé a studené múčniky a nápoje	130,5		
7.1 Jednoduché múčniky z kysnutého, liateho a zemiakového cesta	14		
7.2 Zložité múčniky z lístkového, lineckého, odpaľovaného a piškótového cesta	14		
7.3 Teplé a studené pudinky, krémy	14		
7.4 Ovocné šaláty	14		
7.5 Zmrzliny – sorbety a zmrzlinové poháre	14		
7.6 Tortové hmoty, plnky a polevy pre rozličné cukrárske výrobky	14		
7.7 Teplé a studené nápoje	14		
7.8 Tanierové dezerty – soufflé, parfait, carpaccio, mousse, tar-tar, studené omáčky - coulis	32,5		
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Odborný výcvik	štvrtý	17,5	525
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Príprava výrobkov studenej kuchyne			168
1.1 Charakteristika a vývoj studenej kuchyne			7
1.2 Aspik - druhy, príprava, použitie			7
1.3 Pochúťkové masla, peny, krémy			14
1.4 Obložené chlebíky, chuťovky, kanapky			14
1.5 Pokrmy zo syrov			14
1.6 Zložité šaláty, koktaily			14
1.7 Plnená zelenina			7
1.8 Pokrmy z vajec			7

1.9 Pokrmý z rýb a kaviáru	7
1.10 Teriny, paštéty, quiche, galantíny, balotíny, peny	49
1.10 Úprava studených mís	14
1.11 Rozličné špeciality studenej kuchyne	14
2. Svetová gastronómia	119
2.1 Rozdelenie svetovej gastronómie do skupín a stravovacie zvyklosti	7
2.2 Francúzska gastronómia	14
2.3 Čínska gastronómia	21
2.4 Ostatná svetová gastronómia	77
3. Svetová gastronómia	119
3.1 Rozdelenie svetovej gastronómie do skupín a stravovacie zvyklosti	7
3.2 Francúzska gastronómia	14
3.3 Čínska gastronómia	21
3.4 Ostatná svetová gastronómia	77
4. Špeciálna príprava jedál	56
4.1 Flambovanie mäsa	14
4.2 Flambovanie múčnikov a ovocia	14
4.3 Fondue syrové a mäsové	14
4.4 Raclette – horúca platňa, horúci kameň	14
5. Príprava jedál v prírode a improvizovaných podmienkach	56
5.1 Charakteristické znaky	7
5.2 Predbežná príprava surovín	14
5.3 Charakteristické druhy jedál pripravených v prírode	21
5.4 Technické vybavenie na prípravu jedál v prírode v improvizovaných prevádzkach	7
5.5 Hygienické a bezpečnostné požiadavky na zabezpečenie prevádzky	7
6. Diétne stravovanie	84
6.1 Charakteristika	14
6.2 Požiadavky na úpravu diétnych pokrmov	14
6.3 Jednotný diétny systém	35
6.4 Druhy pokrmov v základných diétach	21