

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



ŠTÁTNY INŠTITÚT ODBORNÉHO VZDELÁVANIA

**VZOROVÝ UČEBNÝ PLÁN A VZOROVÉ
UČEBNÉ OSNOVY**

**pre
učebný odbor**

6489 H hostinský, hostinská

Názov: **Vzorový učebný plán a vzorové učebné osnovy pre učebný odbor 6489 H hostinský, hostinská**

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

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

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

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

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

Obsah

1.VZOROVÝ UČEBNÝ PLÁN.....	4
1.1 Poznámky k vzorovému učebnému plánu pre 3-ročný učebný odbor 6489 H hostinský, hostinská.....	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.....	16
2.3 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU HOSPODÁRSKE VÝPOČTY.....	21
2.4 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU SPOLOČENSKÁ KOMUNIKÁCIA.....	23
2.5 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU POTRAVINY A VÝŽIVA.....	27
2.6 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU TECHNOLÓGIA.....	32
2.7 UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU STOLOVANIE.....	38
2.8 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU HOTELOVÉ SLUŽBY.....	44

VZOROVÝ UČEBNÝ PLÁN

Kód a názov učebného odboru	6489 H hostinský, hostinská			
Forma štúdia	denná			
Vyučovaci 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
chémia		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
spoločenská komunikácia	1	1		2
potraviny a výživa	1	1,5	1	3,5
technológia j)	2	1	2	5
stolovanie j)	1	2	1	4
hotelové služby	1	1	1	3
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 6489 H hostinský, hostinská:

- 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 prispôbiť 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.
- 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>Odborný výcvik sa vykonáva priamo na pracoviskách zamestnávateľov a bezprostredne nadväzuje na teoretické vyučovanie. Od prvého ročníka sú žiaci vedení k presnej práci, k hospodárnemu a šetrnému zaobchádzaniu s potravinami a zariadením, k disciplíne pri dodržiavaní technologických postupov pri príprave pokrmov a nápojov. So žiakmi sa priebežne precvičuje používanie receptúr na prípravu jedál a nápojov, kalkulácií a noriem a tiež zásady jednoduchšej i zložitejšej obsluhy hostí v prevádzke spoločného stravovania pri podávaní jedál a nápojov. Súčasťou profesie je aj získanie základných zručností v zariadení ubytovacích služieb.</p> <p>V úvodnom tematickom celku v každom ročníku sa žiaci oboznámia so zásadami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, s hygienickými predpismi a svojim popisom v „Zápisníku bezpečnosti práce“ potvrdia, že boli poučení a porozumeli jeho obsahu.</p> <p>V prvom ročníku žiaci získavajú vedomosti o základných pracovných činnostiach vo výrobných strediskách, naučia sa základné postupy predbežnej úpravy surovín a základné tepelné úpravy potravín. Naučia sa pracovať s receptúrami teplých a studených jedál, precvičuje sa príprava polievok, príloh a doplnkov k jedlám a príprava omáčok. V oblasti stolovania je zvládnutie základov techniky obsluhy. Postupne sa žiaci zoznamujú s organizáciou a vybavením pracovísk a s povinnosťami čašníkov. Zároveň si v praxi osvojujú základné pravidlá spoločenského správania v styku s hosťom a so spolupracovníkmi. V druhom ročníku si žiaci osvojujú a zdokonaľujú techniku jednoduchšej obsluhy s uplatnením jednotlivých systémov obsluhy a učia sa základnej technike zložitejšej obsluhy. V treťom ročníku zastávajú dôležité miesto práce spojené s čapovaním piva, s obsluhou v kaviarňach, vo vinárňach, ďalej nácvik a zvládnutie techniky obsluhy pri uplatňovaní vyšších foriem zložitejšej obsluhy, obsluhy pri slávnostných príležitostiach, práce v ubytovacom stredisku a pri príprave miešaných nápojov.</p> <p>Odborný výcvik bezprostredne nadväzuje na teoretické vyučovanie a medzipredmetovo vychádza z odborných predmetov potraviny a výživa, technológia, stolovanie a hotelové služby.</p> <p>Realizácia odborného výcviku bude prebiehať na pracoviskách praktického vyučovania u zamestnávateľa, ktorý získal osvedčenie o spôsobilosti poskytovať praktické vyučovanie v systéme duálneho vzdelávania, prípadne v dielni v škole. V prvom ročníku žiaci nesmú obsluhovať mechanizmy výrobného strediska a tlakové nádoby. V druhom a treťom ročníku môžu túto činnosť vykonávať len pod priamym dozorom inštruktora alebo majstra odbornej výchovy. Žiaci môžu vykonávať príležitostné práce v chladiarenských priestoroch krátkodobého skladovania potravín a práce v príručných skladoch. Práce v mraziarňach a zmrazovacích komorách nesmú vykonávať. Ďalej nesmú vykonávať práce, pri ktorých je nebezpečenstvo nákazy a ochorenia, ako je upratovanie a čistenie záchodov, záchodových mís, pisoárov, dezinfekcia, dezinfekcia a deratizácia.</p> <p>Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu odborný výcvik majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich samostatnosť a tvorivosť v oblasti spoločného stravovania. V procese výučby používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, názorných ukážok a praktické cvičenie v odbytovom stredisku. Preferujeme prácu s učebnicami, odbornými časopismi s gastronomickou tematikou a prácu s počítačom.</p> <p>Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia školského vzdelávacieho programu.</p>	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
<p>Základným cieľom vyučovacieho predmetu odborný výcvik je nadobudnúť a osvojiť si odborné zručnosti a návyky, ktoré sú stanovené charakteristikou učebného odboru pre profesiu hostinského a profilom absolventa. Súčasne si žiaci uplatňujú, upevňujú a prehlbujú teoretické vedomosti, získané z odborných vyučovacích predmetov.</p> <p>Úlohou odborného predmetu odborný výcvik je vypestovať v žiakoch hrdosť k svojmu povolaniu a pestovanie stavovskej hrdosti, 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.</p> <p>Vo vyučovacom predmete odborný výcvik sa využívajú a rozvíjajú nasledujúce kľúčové kompetencie a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:</p>	

- 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 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 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	18	594
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Prevádzkový poriadok, zásady hygieny a bezpečnosti práce na pracovisku strediska			18
1.1 Oboznámenie sa s pracoviskom praktického vyučovania, prevádzkový poriadok			2
1.2 Základné ustanovenia právnych noriem o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci			4
1.3 Hygienické predpisy, predpisy HCCP			6
1.4 Zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci			6
2. Čistiace a pomocné práce na stredisku			18
2.1 Základné hygienické predpisy a BOZP			6
2.2 Umývacie a čistiace práce v odbytových strediskách			6
2.3 Pomocné práce na výrobných a ubytovacích strediskách			6

3. Inventár a zariadenie na úseku závodu	30
3.1 Inventár a zariadenie na úseku obsluhy	6
3.2 Inventár a zariadenie na úseku výroby	6
3.3 Inventár a zariadenie na hotelovom úseku	6
3.4 Inventár a zariadenie skladových priestorov	6
3.5 Základné rozdelenie inventára na úseku závodu	6
4. Predbežné úpravy potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu	30
4.1 Predbežné úpravy za studena a za tepla	6
4.2 Využitie strojového zariadenia	6
4.3 Využitie tepelného zariadenia, význam teplého pultu	6
4.4 Úpravy potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu	6
4.5 Rozpoznávanie a využitie strojového zariadenia, práca s ním	6
5. Základné pravidlá techniky obsluhy	36
5.1 Hlavné zásady a pravidlá obsluhy, technika obsluhy	6
5.2 Nosenie tanierov, nosenie táčok a podnosov	6
5.3 Predkladanie jedál, nápojov a debarasovanie upotrebeného inventára	6
5.4 Predchádzanie nehodám pri obsluhu a ich náprava	6
5.5 Technika obsluhy, komunikácia s hosťom	6
5.6 Preberanie tovaru z výroby do odbytu, zodpovednosť za prevzaté jedlá a nápoje	6
6. Tepelná úprava potravín	48
6.1 Varenie rôznych druhov potravín	6
6.2 Dusenie rôznych druhov potravín	6
6.3 Pečenie a vyprážanie rôznych druhov potravín	6
6.4 Tepelné úpravy potravín – varenie, dusenie, pečenie, vyprážanie	6
6.5 Zaprávanie a zapekanie rôznych druhov potravín	6
6.6 Pečenie na rošte	6
6.7 Pečenie na ražni	6
6.8 Varenie v pare	6
7. Gastronomické pravidlá a zostavenie jedálnych a nápojových lístkov	78
7.1 Gastronómia, zásady gastronómie, odporúčanie jedál	6
7.2 Druhy tepelnej úpravy potravín, gastronomické pravidlá	6
7.3 Náležitosti a zostavenie jedálneho a nápojového lístka	6
7.4 Gastronomické poradie jedál na jedálnom lístku v rôznych strediskách	6
7.5 Gastronomické poradie nápojov na nápojovom lístku	6
7.6 Jedálne lístky á la carte v rôznych strediskách	6
7.7 Gastronomické pravidlá, poradie jedál a nápojov	6
7.8 Jedálny lístok menu – spôsob predaja	6
7.9 Gastronomické pravidlá, poradie jedál a nápojov	6
7.10 Samostatné tvorenie a zostavenie jedálnych lístkov	6
7.11 Jedálny a nápojový lístok na desiatu a olovrant, ostatné	6

jedálne lístky	
7.12 Zásady používania jedálnych lístkov	6
7.13 Náležitosti jedálneho a nápojového lístka	6
8. Úprava polievok	90
8.1 Príprava rôznych druhov vývarov	6
8.2 Príprava základných vývarov A a B	6
8.3 Príprava hnedých polievok	6
8.4 Príprava bielych polievok	6
8.5 Charakteristika vývarov a polievok	6
8.6 Príprava desiatových polievok	6
8.7 Závarky a vložky do hnedých polievok	6
8.8 Príprava špeciálnych a ostatných polievok	6
8.9 Smotanové a krémové polievky	6
8.10 Špeciálne polievky – korytnačia polievka	6
8.11 Charakteristika špeciálnych polievok a použitie špeciálnych surovín	6
8.12 Dávkovanie a podávanie polievok	6
8.13 Studené a ovocné polievky	6
8.14 Diétne polievky a diferencovaná strava	6
8.15 Čistenie vývarov a spôsoby zahusťovania polievok	6
9. Príprava príloh, doplnkov a šalátov	90
9.1 Charakteristika príloh a použitie základných surovín	6
9.2 Príprava polievok	6
9.3 Prílohy z múky	6
9.4 Prílohy zo zemiakov	6
9.5 Prílohy z cestovín	6
9.6 Prílohy z obilnín	6
9.7 Prílohy zo zeleniny	6
9.8 Príprava príloh	6
9.9 Jednoduché a zložité šaláty	6
9.10 Príprava marinád a nálevov	6
9.11 Kysnuté prílohy – knedle, žemľové knedle	6
9.12 Ovocie, zelenina, príprava obložením a doplnkov	6
9.13 Dávkovanie príloh	6
9.14 Normovanie jedál	6
9.15 Jednoduché druhy šalátov a marinád, prílohy – novinky v gastronómii	6
10. Príprava bezmäsitých a múčnych pokrmov	30
10.1 Príprava bezmäsitých jedál zo zemiakov a zeleniny	6
10.2 Príprava bezmäsitých jedál z múky a cestovín	6
10.3 Príprava bezmäsitých jedál zo strukovín a obilnín	6
10.4 Príprava jedál syrových a vaječných	6
10.5 Podstata prípravy bezmäsitých jedál	6
11. Jednoduchá obsluha	126
11.1 Príprava pracoviska a inventára na úseku obsluhy	6
11.2 Hygienické predpisy a HACCP	6
11.3 Príprava a používanie inventára na úseku obsluhy	6

11.4 Udržiavanie a ošetrovanie inventára	6
11.5 Príprava čašníkov na prevádzku	6
11.6 Podávanie jedál a ich charakteristika	6
11.7 Pravidlá jednoduchej obsluhy	6
11.8 Podávanie nápojov a ich charakteristika	6
11.9 Podávanie raňajok, desiat a olovrantov	6
11.10 Podávanie obedov a večerí	6
11.11 Rôzne formy podávania jedál	6
11.12 Podávanie teplých a studených nápojov	6
11.13 Podávanie jedál – raňajky, obedy, večere	6
11.14 Výnimky z pravidiel obsluhy	6
11.15 Podávanie kávy	6
11.16 Návčik práce s pokladnicou	6
11.17 Práce po skončení prevádzky	6
11.18 Hygienické pravidlá po ukončení prevádzky	6
11.19 Výpočty kalkulácií	6
11.20 Normovanie jedál	6
11.21 Orientácia v receptúrach pokrmov	6

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. Prevádzkový poriadok, precvičovanie základov obsluhy	21
1.1 Dodržiavanie predpisov BOZP, hygienických predpisov a zásady správania sa na pracovisku praktického vyučovania	7
1.2 Inventár a zariadenie, jedálne a nápojové lístky	7
1.3 Jednoduchá obsluha, evidencia a zodpovednosť za jedlá a nápoje	7
2. Zložitá obsluha	112
2.1 Formy zložitej obsluhy	7
2.2 Základná forma zložitej obsluhy	7
2.3 Jednoduchá obsluha, zložitá obsluha, podávanie nápojov a raňajok	7
2.4 Zostavovanie menu zložitých raňajok	7
2.5 Zostavovanie menu zložitých obedov a večerí	7
2.6 Príprava pracoviska	7
2.7 Podávanie nápojov pri zložitej obsluhe	7
2.8 Podávanie jedál pri zložitej obsluhe	7
2.9 Podávanie zložitých raňajok, desiat, olovrantov, obedov a večerí	7
2.10 Zložené cudzinecké raňajky	7

2.11 Podávanie zložitých raňajok	7
2.12 Podávanie desiat a olovrantov	7
2.13 Podávanie zložitých obedov	7
2.14 Podávanie zložitých večerí	7
2.15 Zásady dokončovania a dochucovania jedál, pravidlá prác pri stole hosťa	7
2.16 Podávanie dezertov a kávy	7
3. Vyššia forma zložitej obsluhy	56
3.1 Dokončovanie a dochucovanie jedál pred zrakom hosťa	7
3.2 Pravidlá prác pri stole hosťa	7
3.3 Flambovanie – ovocie, mäso, múčniky	7
3.4 Tranširovanie rozličných druhov mäsa	7
3.5 Zložitá obsluha, flambovanie, filetovanie	7
3.6 Filetovanie pstruha a ostatných rýb	7
3.7 Barbecue – mäso	7
3.8 Práce po skončení prevádzky	7
4. Reštaurácie s vyššou úrovňou obsluhy	56
4.1 Charakteristika stravovacích zariadení s vyššou úrovňou obsluhy	7
4.2 Základné požiadavky na zariadenie a inventár	7
4.3 Vyššia úroveň obsluhy, stravovacie zariadenia, organizovanie práce, jedálne a nápojové lístky	7
4.4 Organizovanie práce v reštauráciách s vyššou úrovňou obsluhy	7
4.5 Jedálne a nápojové lístky	7
4.6 Príprava pracoviska a podávanie jednotlivých chodov v reštauráciách s vyššou úrovňou obsluhy	7
4.7 Podávanie špeciálnych jedál a nápojov	7
4.8 Predkladanie, dochucovanie, delenie	7
5. Príprava jedál z hovädzieho a teľacieho mäsa	112
5.1 Jedlá z hovädzieho mäsa, teľacieho mäsa, príprava jedál dusením a varením, úprava na anglický spôsob	7
5.2 Charakteristika hovädzieho a teľacieho mäsa	7
5.3 Delenie a porciovanie mäsa	7
5.4 Príprava jedál varením a dusením	7
5.5 Úprava mäsa na anglický spôsob	7
5.6 Príprava pečienok	7
5.7 Tepelná úprava hovädzieho mäsa, príprava závitkov, gulášov, rošteniek, minútok, biftekov	7
5.8 Príprava závitkov – španielsky vtáčik, a rošteniek	7
5.9 Príprava hovädzích gulášov	7
5.10 Príprava minútok z hovädzieho mäsa	7
5.11 Príprava biftekov z hovädzieho mäsa	7
5.12 Kuchynské rozdelenie teľacieho mäsa	7
5.13 Tepelná úprava teľacieho mäsa varením, dusením, zaprávaním, pečením a vyprážením	7
5.14 Úprava teľacieho mäsa varením a dusením	7
5.15 Zaprávané teľacie mäso	7

5.16 Úprava teľacieho mäsa pečením a vyprážením, úprava teľacích vnútorností	7
6. Príprava jedál z bravčového a baranieho mäsa	77
6.1 Charakteristika bravčového a baranieho mäsa	7
6.2 Základné rozdelenie bravčového a baranieho mäsa	7
6.3 Tepelná úprava bravčového a baranieho mäsa varením, pečením, dusením, príprava gulášov a perkeltov	7
6.4 Úprava varením a pečením	7
6.5 Úprava dusením a vyprážením	7
6.6 Porciovanie bravčového a baranieho mäsa	7
6.7 Príprava bravčových gulášov a perkeltov	7
6.8 Príprava jedál z jahňaťa	7
6.9 Príprava jedál z údeného mäsa, úprava vnútorností	7
6.10 Príprava jedál z údeného mäsa	7
6.11 Úprava vnútorností z bravčového mäsa	7
7. Príprava jedál z hydiny, zveriny a rýb	70
7.1 Charakteristika a rozdelenie hydiny, zveriny a rýb	7
7.2 Príprava jedál z hydiny – sliepka, kurča	7
7.3 Jedlá z moriaka a perličky	7
7.4 Príprava jedál z vodnej hydiny, zveriny, rýb	7
7.5 Príprava jedál z husí a kačíc	7
7.6 Predbežná úprava zveriny – opracovanie, marinovanie	7
7.7 Jedlá z vysokej a čiernej zveriny	7
7.8 Príprava jedál z rýb	7
7.9 Príprava špecialít poľovníckej kuchyne a podávanie jedál z diviny	7
7.10 Špeciality poľovníckej kuchyne	7
8. Pivné a strojné zariadenie, pivnice	49
8.1 Sklady piva a vína	7
8.2 Ošetrovanie piva a vína	7
8.3 Pivné zariadenie a čapovanie	7
8.4 Práca za výčapným a barovým pultom	7
8.5 Pivné a strojné zariadenia, pivnice, podávanie piva a vína, zásady pri miešaní nápojov	7
8.6 Správne podávanie piva a vína	7
8.7 Zásady pri miešaní nápojov	7
9. Príprava jedál z ostatných druhov zvierat	35
9.1 Príprava jedál z kozľaťa	7
9.2 Príprava jedál z kráľika	7
9.3 Príprava jedál z mletého mäsa	7
9.4 Príprava jedál z ostatných druhov zvierat, kozľaťa, kráľika, mäsových kašovín	7
9.5 Príprava mäsových kašovín – ragú, salpikon, salmi, krokety, hašé	7
10. Obsluha v spoločensko-zábavných strediskách	56
10.1 Druhy zábavných stredísk a ich vybavenie	7

10.2 Zariadenie kaviarní a herní	7		
10.3 Vinárne a ich zariadenie	7		
10.4 Inventár na podávanie jedál a nápojov	7		
10.5 Obsluha v spoločensko-zábavných strediskách, osobitosti podávania jedál a nápojov, jedálne a nápojové lístky	7		
10.6 Ostatné zábavné strediská	7		
10.7 Osobitosti podávania jedál a nápojov	7		
10.8 Jedálne a nápojové lístky v zábavných strediskách	7		
11. Hotelové služby	49		
11.1 Hotelový poriadok, povinnosti recepčného	7		
11.2 Zamestnanci jednotlivých hotelových zariadení a ich pracovná náplň	7		
11.3 Služby v hoteloch, zariadenie hotelov	7		
11.4 Administratívne a organizačné činnosti v hoteli	7		
11.5 Inventár hotelov	7		
11.6 Pracovné zaradenie - chyžná, vrátnik, recepčný, gazdiná	7		
11.7 Pracovné zaradenie – čašník, servírka, kuchár, hlavný kuchár	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. Prevádzkový poriadok, precvičovanie zložitej obsluhy	56		
1.1 Dodržiavanie predpisov BOZP, hygienických predpisov a zásady správania sa na pracovisku praktického vyučovania	7		
1.2 Precvičovanie základných zásad zložitej obsluhy	7		
1.3 Precvičovanie podávania jedál a nápojov	7		
1.4 Precvičovanie obsluhy v hoteli	7		
1.5 Precvičovanie podávania raňajok, obedov a večerí	7		
1.6 Jedálne a nápojové lístky v rôznych zariadeniach	7		
1.7 Druhy inventáru a ich použitie v rôznych zariadeniach	7		
1.8 Podávanie kávy, digestívu a dezertov	7		
2. Príprava minútok a studenej kuchyne	84		
2.1 Charakteristika minútkových pokrmov a jedál studenej kuchyne	7		
2.2 Výber mäsa na minútkové pokrmy	7		
2.3 Druhy minútkových pokrmov	7		
2.4 Minútky, tepelná úprava minútok	7		
2.5 Spôsoby tepelnej úpravy minútkových pokrmov	7		
2.6 Charakteristika pokrmov studenej kuchyne, základné	7		

suroviny	
2.7 Výrobky studenej kuchyne – aspik, majonézy, pochúťkové maslá, paštéty, peny, galatínky	7
2.8 Výrobky studenej kuchyne – úprava chuťoviek a obložených chlebíčkov	7
2.9 Zložité šaláty – predkrmové šaláty	7
2.10 Príprava zložitých šalátov, výrobky studenej kuchyne, normovanie receptúr	7
2.11 Zložité šaláty – ovocné a zeleninové	7
2.12 Výrobky studenej kuchyne – úprava zeleniny, syrov, rýb	7
3. Slávnostné hostiny	84
3.1 Charakteristika, význam a druhy slávnostných hostín	7
3.2 Bankety – charakteristika banketu	7
3.3 Príprava libreta	7
3.4 Príprava slávnostných hostín, banketov, svadieb	7
3.5 Príprava banketových tabúl	7
3.6 Prípravné práce a organizácia banketu	7
3.7 Prestieranie a podávanie jedál a nápojov	7
3.8 Príprava súkromných hostín – svadby	7
3.9 Príprava slávnostných hostín – cocktail party – krátkodobé stretnutie, garden party, river party, raut, piknik – výlet do prírody	7
3.10 Zabezpečenie recepcie, podávanie jedál, nápojov, zúčtovanie	7
3.11 Príprava recepcie, organizácia, spôsob obsluhy na recepcii	7
3.12 Podávanie jedál a nápojov, precvičovanie hostín, zúčtovanie, práce po skončení hostín	7
4. Cukrárenská výroba	63
4.1 Charakteristika múčnikov a použitie základných surovín	7
4.2 Príprava múčnikov z kysnutého a pľundrového cesta	7
4.3 Príprava múčnikov z lineckého a vaflového cesta	7
4.4 Cukrárenská výroba, múčniky z lístkového cesta, kysnutého cesta, odpaľovaného cesta, pudingy a zmrzliny	7
4.5 Príprava múčnikov z lístkového a odpaľovaného cesta	7
4.6 Príprava múčnikov z liateho a šľahaného cesta	7
4.7 Náplne a polevy	7
4.8 Úprava pudingov a zmrzlín	7
4.9 Príprava hlavných jedál z múčnikov a cukrárenských výrobkov	7
5. Diétne stravovanie	56
5.1 Diétne stravovanie, výber surovín, príprava polievok, hlavných jedál, vegetariánskej stravy	7
5.2 Charakteristika diétného stravovania, použitie vhodných surovín	7
5.3 Príprava diétnych polievok a použitie jednotlivých surovín	7
5.4 Príprava diétnych jedál a doplnkov	7
5.5 Charakteristika a rozdelenie vegetariánskej stravy	7

5.6 Príprava vegetariánskych polievok a hlavných jedál	7
5.7 Normovanie a kalkulácia jedál	7
5.8 Príprava diétnych jedál a diétneho stravovania	7
6. Regionálna gastronómia	42
6.1 Gastronómia na Slovensku, porovnanie gastronómie jednotlivých regiónov	7
6.2 Gastronómia na Južnom Slovensku – príprava vybraných druhov jedál	7
6.3 Gastronómia na Orave a Kysuciach – príprava vybraných druhov jedál	7
6.4 Gastronómia na Strednom Slovensku – príprava vybraných druhov jedál	7
6.5 Gastronómia na Východnom Slovensku – príprava vybraných druhov jedál	7
6.6 Gastronómia na Západnom Slovensku – príprava vybraných druhov jedál	7
7. Skladovanie, ošetrovanie a evidencia surovín na úseku skladovacích priestorov	63
7.1 Sklady rôznych druhov potravín	7
7.2 Povinné zariadenie skladov	7
7.3 Evidencia príjmu potravín, preberanie a výdaj potravín	7
7.4 Orientácia v receptúrach	7
7.5 Rozdelenie skladov, zariadenie skladov	7
7.6 Normovanie jedál	7
7.7 Kalkulácia jedál, výpočet ceny	7
7.8 Práca so skladovými kartami	7
7.9 Inventarizácia skladových priestorov	7
8. Ekonomické činnosti v zariadeniach spoločného stravovania	70
8.1 Vybavenie administratívnych prác v zariadeniach spoločného stravovania a v ubytovacích zariadeniach	7
8.2 Administratívne práce v zariadeniach spoločného stravovania, objednávky, hotelová evidencia, evidencia tržieb	7
8.3 Zostavenie jedálneho lístka	7
8.4 Vystavenie objednávok, faktúr	7
8.5 Evidencia tržieb, predaja na úver	7
8.6 Hotelová evidencia	7
8.7 Hotelový denník, potvrdenka o zaplatení, vystavenie účtu	7
8.8 Evidencia hostí, starostlivosť o hosťa, práca s hosťom v hoteloch	7
8.9 Práca s počítačom na rôznych úsekoch zariadenia spoločného stravovania, príprava jedálnych lístkov	7
8.10 Práca s počítačom na rôznych úsekoch ubytovacieho zariadenia, evidencia hostí	7
9. Práce na úseku ubytovacích služieb	63
9.1 Hotelové služby	7

9.2 Pracovníci ubytovacích stredísk a ich pracovná náplň	7
9.3 Ubytovacie služby, význam ubytovacích služieb	7
9.4 Starostlivosť o hosťa na úseku ubytovacích služieb	7
9.5 Pracovná náplň hotelových manažérov	7
9.6 Pracovné zručnosti pri práci na recepcii	7
9.7 Náplň práce hotelovej gazdinej a chyžnej	7
9.8 Organizácia práce zamestnancov na úseku hotelových služieb	7
9.9 Doplnkové služby v ubytovacích zariadeniach	7
10. Precvičovanie zručností k záverečným skúškam	49
10.1 Samostatná príprava jedálneho lístka, normovanie a kalkulácia jedál	7
10.2 Samostatná príprava slávnostného stolovania - banket	21
10.3 Samostatná príprava slávnostného stolovania - recepcia	21

2.2 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU EKONOMIKA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
<p>Odborný predmet ekonomika spolu s ostatnými odbornými predmetmi vytvára základ ekonomického vzdelania a rozvíja intelektuálne schopnosti žiakov. Jeho úlohou je umožniť žiakom osvojiť si základnú odbornú terminológiu o základných ekonomických teóriách a zákonitostiach, o fungovaní trhovej ekonomiky a odbornú terminológiu používanú v ekonomickej a podnikateľskej praxi. Žiaci sa naučia zručnostiam, ktoré sú potrebné pre úspešné podnikateľské aktivity a tiež získajú návyky zodpovedného správania a etického rozhodovania v podnikaní.</p> <p>Cieľom vyučovacieho predmetu je poskytnúť žiakom základné poznatky z makroekonomiky, podnikovej ekonomiky, ako aj odborné ekonomické vedomosti z oblasti terciárnej sféry národného hospodárstva.</p> <p>Žiaci získajú prehľad o základných ekonomických pojmoch, trhu a trhovom mechanizme, hospodárskom cykle, inflácii a nezamestnanosti. Osvoja problematiku národného hospodárstva a medzinárodných ekonomických vzťahov. Žiaci si osvoja vedomosti o vecnej a ekonomickej stránke činnosti podniku a zároveň vzťahoch podniku k okoliu - k bankám, poisťovniam a rozpočtovej sústave a tak rozvíjajú svoju finančnú gramotnosť. Učivo zohľadňuje aj požiadavky podnikateľskej sféry, príslušného regiónu, trendy vývoja v danom odbore a aktualizáciu právnych predpisov. Do vyučovacieho predmetu je zahrnuté aj špecifické učivo, ktoré sa prispôsobí zameraniu prípravy na budúce povolanie.</p> <p>Vyučovanie predmetu ekonomika kladie na vyučujúceho zvýšené požiadavky, dôraz je položený na jeho sústavný styk s praxou, osvojovanie si nových právnych predpisov a progresívnych foriem výučby ekonomiky v závislosti na jej vývoji. Vyučujúci dôsledne uplatňuje medzipredmetové vzťahy, čo je podmienkou na pochopenie nielen ekonomických javov a procesov, ale aj praktickej použiteľnosti ekonomických vedomostí ako základného motivačného faktoru učenia žiakov. Predmet súvisí s obsahom ostatných odborných predmetov, preto je nevyhnutná koordinácia medzipredmetových vzťahov. V predmete sa nadväzuje na odborný výcvik, a ostatné odborné predmety.</p> <p>Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu ekonomika 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 najlepšiemu výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru. Pri výučbe sa používa forma výkladu, riadeného rozhovoru, simulované situácie a rolové hry, preferuje sa práca s on-line učebnicami, pracovnými textami. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy, vyhľadávanie aktuálnych informácií na internete. Pri výklade učiva uvádza vyučujúci konkrétne príklady, využíva grafy, schémy, odbornú tlač a časopisy, ktoré znázorňujú a vysvetľujú určité hospodárske javy a procesy v podnikoch, nadväzuje na osobné skúsenosti i žiakov z praxe na odbornom výcviku.</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. Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia školského vzdelávacieho programu.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu ekonomika je poskytnúť žiakom základné poznatky z makroekonomiky, podnikovej ekonomiky.

Výstupnými všeobecnými cieľmi predmetu sú:

- osvojiť si základnú odbornú terminológiu z oblasti makroekonomiky a mikroekonomiky,
- chápať podstatu ekonomických javov a aplikovať ich v praxi a ovládať podstatu podnikovej činnosti, právne formy podnikania,
- vedieť sa orientovať v bankovej a daňovej sústave,
- poznať úlohu podnikového manažmentu v riadiacom procese obchodného podniku,

Výstupnými špecifickými cieľmi predmetu sú:

- ovládať základné kroky pri podnikaní,
- dodržiavať platné právne predpisy a zákony pri podnikaní,
- vedieť prakticky zostaviť podnikateľský plán,
- uplatniť v praxi etické a profesijné pravidlá, zásady spoločenského správania a vystupovania,
- aplikovať v praxi základné obchodno-podnikateľské aktivity a základné zásady marketingu.

Vo vyučovacom predmete ekonomika sa využívajú pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné 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 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 negatívu,
- pozitívne motivovať seba a druhých,
- stanoviť priority cieľov,
- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobjších súvislostiach,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- samostatne pracovať v menšom kolektíve,
- určovať nedostatky v pracovných výkonoch,
- predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce, bez zaujatosti posudzovať návrhy druhých,
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet	Počet
-----------------------	--------	-------	-------

		týždenných vyučovacích hodín	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 Potreby, členenie potrieb, charakteristika			1
1.3 Uspokojovanie potrieb, statky, služby			1
1.4 Výroba – vstupy, výstupy, charakteristika			1
1.5 Výrobné faktory			1
1.6 Tovar a peniaze			1
1.7 Funkcie a formy peňazí			1
1.8 Základné ekonomické otázky, typy ekonomík			1
2. Trh a trhový mechanizmus			6
2.1 Trh, subjekty trhu			1
2.2 Formy trhov			1
2.3 Dopyt			1
2.4 Ponuka			1
2.5 Rovnovážna cena			1
2.6 Konkurencia			1
3. Právne formy podnikania			9
3.1 Podnik, ekonomická samostatnosť, právna subjektivita			1
3.2 Vznik a založenie podniku			1
3.3 Zrušenie a zánik podniku			1
3.4 Druhy podniku podľa veľkosti a predmetu činnosti			1
3.5 Druhy podnikov podľa organizačno-právnej formy			1
3.6 Živnosti, druhy, charakteristika			1
3.7 Podmienky živnostenského podnikania			1
3.8 Obchodné spoločnosti, druhy, charakteristika			1
3.9 Družstvá, druhy, charakteristika			1
4. Národné hospodárstvo			10
4.1 Národné hospodárstvo – štruktúra			1
4.2 Riadenie národného hospodárstva			1
4.3 Daňová sústava			1
4.4 Priame a nepriame dane			1
4.5 Štátny rozpočet			1
4.6 Príjmy a výdavky štátneho rozpočtu			1
4.7 Banková sústava, úloha bánk			1
4.8 Centrálna banka SR			1
4.9 Komerčné banky			1
4.10 Poistovníctvo, poisťovne			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			10
1.1 Majetok podniku a jeho členenie			1
1.2 Dlhodobý majetok podniku			1
1.3 Obežný majetok podniku			1
1.4 Obstarávanie, oceňovanie majetku			1
1.5 Opatrebnie majetku			1
1.6 Odpisovanie majetku			2
1.7 Inventarizácia majetku			1
1.8 Zásoby a ich členenie			1
1.9 Zásobovacia činnosť			1
2. Ekonomická stránka činnosti podniku			12
2.1 Ekonomická stránka činnosti podniku			1
2.2 Náklady podniku a ich členenie			1
2.3 Členenie nákladov podľa objemu produkcie, druhové členenie nákladov			1
2.4 Členenie nákladov podľa oblasti činnosti, kalkulačné členenie nákladov			1
2.5 Výkony podniku, výnosy podniku a ich členenie			1
2.6 Znižovanie nákladov			1
2.7 Zvyšovanie výnosov			1
2.8 Výsledok hospodárenia			1
2.9 Použitie výsledku hospodárenia			1
2.10 Cudzie a vlastné zdroje			1
2.11 Ceny, zákon o cenách			1
2.12 Metódy tvorby ceny			1
3. Odbytová činnosť podniku			6
3.1 Marketing – pojem, význam			1
3.2 Druhy marketingu			1
3.3 Marketingový mix			1
3.4 Marketingové prostredie			1
3.5 Marketingové koncepcie			1
3.6 Marketingové plánovanie			1
4. Význam nevýrobných odvetví na trhu			5
4.1 Nevýrobné odvetvia národného hospodárstva			1
4.2 Poskytovanie trhových služieb			1

4.3 Charakteristika obchodu, funkcie obchodu			1
4.4 Charakteristika maloobchodu, jeho postavenie a úlohy na trhu			1
4.5 Charakteristika veľkoobchodu, jeho postavenie a úlohy na trhu			1
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			10
1.1 Personálna činnosť podniku			1
1.2 Pracovný pomer – vznik a skončenie			1
1.3 Pracovná zmluva			1
1.4 Pracovný čas a dovolenka na zotavenie			1
1.5 Pracovné podmienky			1
1.6 Hmotná zodpovednosť			1
1.7 Odmeňovanie pracovníkov			1
1.8 Mzda a druhy miezd			1
1.9 Sociálne zabezpečenie			1
1.10 Zamestnanosť – trh práce			1
2. Riadiaca a kontrolná činnosť podniku			8
2.1 Manažment – pojem			1
2.2 Školy manažmentu			1
2.3 Americký manažment			1
2.4 Japonský manažment			1
2.5 Manažment ako riadiaci proces			1
2.6 Plánovanie, organizovanie, koordinovanie, kontrola			1
2.7 Manažérke funkcie			1
2.8 Manažéri			1
3. Charakteristické znaky podnikov spoločného stravovania a ubytovacích služieb			12
3.1 Charakteristika spoločného stravovania			1
3.2 Právne formy podnikov spoločného stravovania			1
3.3 Legislatíva v spoločnom stravovaní			1
3.4 Kategorizácia stravovacích zariadení			1
3.5 Charakteristika činností v spoločnom stravovaní			1
3.6 Zásobovacia činnosť			1
3.7 Výrobné činnosti			1
3.8 Odbytové činnosti			1
3.9 Ubytovacie zariadenia			1

3.10 Kategorizácia ubytovacích zariadení	1
3.11 Činnosti v ubytovacom zariadení	1
3.12 Doplnkové služby	1

2.3 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU HOSPODÁRSKE VÝPOČTY

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Hospodárske výpočty je odborný predmet, ktorý umožňuje žiakom získať základné vedomosti z hospodárskej praxe. Obsah učiva je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtéma). V tomto predmete sa žiaci oboznámia s rôznymi spôsobmi a metódami hospodárskych výpočtov. Predmet je zaradený do tretieho ročníka, kde už žiaci ovládajú základné ekonomické pojmy. Predmet vedie žiakov k osvojeniu si základných vedomostí a zručností na vykonanie hospodárskych výpočtov v oblasti kalkulácií, cien jedál a nápojov, materiálnom a technickom zásobovaní, výpočtu nepriamych daní, ktoré budú vedieť aplikovať v praxi. Je medzipredmetovo previazaný s matematikou a s odbornými vyučovacími predmetmi ako ekonomika, potraviny a výživa, technológia, stolovanie a odborný výcvik.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania majú u žiakov stimulovať rozvoj poznávacích schopností riešiť konkrétne úlohy, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Pri vyučovaní uprednostňujeme také metódy a formy práce, pri ktorých je žiak v pozícii aktívneho subjektu, ktorý má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, pričom učiteľ bude žiakov motivovať, povzbudzovať a viesť k najlepším výkonom. Učiteľ bude žiakov aktivizovať tak, aby dosiahol u nich čo najvyšší záujem v rámci učebného odboru. Pri výučbe budú používané najmä metódy výkladu, riadeného rozhovoru s riešením konkrétnych úloh. V predmete bude preferovaná práca s učebnicou, pracovným zošitom, dataprojektorom a odbornými časopismi.

Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovacom predmete proporcionálne zastúpenie a prepojenie teoretického poznávania s praxou. Výchovné a vzdelávacie stratégie budú cieleňé tak, aby napomáhali u žiaka rozvíjať a upevňovať kľúčové kompetencie. V tomto predmete budú rozvíjané a skvalitňované najmä kľúčové kompetencie schopnosť tvorivo riešiť problémy, využívať moderné informačné technológie, ako aj rozvíjať personálne ako aj interpersonálne schopnosti. Dôležitou sa stáva aj systemizácia teoretických poznatkov v rámci tematických celkov, s väzbou na ich aplikáciu v rámci medzipredmetových vzťahov, najmä matematiky, ekonomiky, potravín a výživy, technológie, stolovania a odborného výcviku.

Cieľom vyučovacieho predmetu je vypestovať základné vedomosti, schopnosti, zručnosti a kompetencie ako aj návyky nevyhnutné pri riešení ekonomických úloh a rozvíjania finančnej gramotnosti žiakov. Viesť žiakov k schopnosti osvojiť si a aplikovať odborné vedomosti, zručnosti a kompetencie z hospodárskych výpočtov v ďalšom vzdelávaní, v problémových situáciách, odbornom výcviku, vo svojej budúcej profesii a občianskom živote

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.

Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia školského vzdelávacieho programu.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Vo vyučovacom predmete hospodárske výpočty sa využívajú pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

Výstupnými všeobecnými cieľmi predmetu je:

- chápať podstatu ekonomických javov a aplikovať ich v praxi a ovládať podstatu podnikovej činnosti, právne formy podnikania,
- vedieť sa orientovať v cenotvorbe, bankovej a daňovej sústave,
- poznať úlohu podnikového manažmentu v riadiacom procese,

Výstupnými špecifickými cieľmi predmetu je:

- ovládať základné kroky pri podnikaní,
- dodržiavať platné právne predpisy a zákony pri podnikaní, tvorbe cien, odvode daní
- aplikovať v praxi základné obchodno-podnikateľské aktivity.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

Kľúčové kompetencie:

Vo vyučovacom predmete hospodárske výpočty sa využívajú pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné 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 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 negatívu,
- pozitívne motivovať seba a druhých,
- stanoviť priority cieľov,
- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobějších 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, 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
Hospodárske výpočty	tretí	1	30
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Charakteristika a význam hospodárskych výpočtov			2
1.1 Zásady rýchleho počítania			2
2. Kalkulácie			3
2.1 Štruktúra kalkulačného vzorca			1
2.2 Zostavenie predbežnej kalkulácie			1
2.3 Zostavenie výslednej kalkulácie			1

3. Druhy cien a ich členenie	4
3.1 Ceny podľa subjektu	1
3.2 Ceny podľa vzťahu k zákazníkovi	1
3.3 Špeciálne druhy cien	1
3.4 Zľavy cien, skonto a rabat	1
4. Tvorba cien jedál a nápojov	10
4.1 Cenový systém v spoločnom stravovaní	1
4.2 Určenie ceny jedál vlastnej výroby	1
4.3 Výpočet ceny nealkoholických nápojov	2
4.4 Výpočet ceny alkoholických nápojov	2
4.5 Výpočet ceny jedál a nápojov pri rôznych príležitostiach	2
4.6 Komplexné príklady tvorby cien	2
5. Výpočet cien s DPH	5
5.1 Charakteristika DPH	1
5.2 Výpočet DPH	2
5.3 Výpočet cien s DPH	2
6. Materiálno-technické zásobovanie a výpočet	6
6.1 Prijem materiálu na sklad v obstarávacej cene	1
6.2 Vystavenie skladovej karty	1
6.3 Výdaj materiálu zo skladu	1
6.4 Časová norma zásob normatív zásob	1
6.5 Obrátka zásob a normy prirodzených strát	1
6.6 Inventúra a inventarizácia zásob – inventúrny súpis	1

2.4 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU SPOLOČENSKÁ KOMUNIKÁCIA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
<p>Poslaním predmetu spoločenská komunikácia 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	

Cieľom vyučovacieho predmetu je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií, ako sú:

- 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.

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

- prejavíť 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	prvý	1	33

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
1. Podstata a štruktúra osobnosti	4
1.1 Charakteristika osobnosti	1
1.2 Typológia osobnosti, dynamické a sebaregulačné vlastnosti	1
1.3 Výkonové vlastnosti	1
1.4 Poznávacie osobnosti, vzťahové - postojevé vlastnosti osobnosti	1
2. Dynamika psychiky	3
2.1 Motivačno-aktivačné vlastnosti, aktivácia a motivácia	1

správania			
2.2 Emocionálna a sociálna inteligencia			1
2.3 Vplyv emócií na jedinca			1
3. Psychické zdravie a stres			5
3.1 Stres a záťaž, dôsledky stresu na psychiku			1
3.2 Duševné zdravie človeka			1
3.3 Psychická odolnosť a techniky zvládnutia stresu			1
3.4 Mentálna (duševná) hygiena			1
3.5 Techniky zvládnutia stresu – nácvik 3 techník			1
4. Sociálne skupiny			5
4.1 Sociálne skupiny, ich druhy, proces socializácie, sociálne učenie			1
4.2 Skupina, jej vplyv na jedinca			1
4.3 Sociálne vzťahy, status, roly			1
4.4 Spôsoby komunikácie v skupine			1
4.5 Verbálna, neverbálna komunikácia			1
5. Interkultúrna komunikácia			7
5.1 Pojmy kultúra, dominantná kultúra, subkultúra, alternatívna kultúra			1
5.2 Pojmy interkultúrna komunikácia			1
5.3 Národná mentalita, etnikum			1
5.4 Rasová znášanlivosť a tolerancia, etnocentrizmus			1
5.5 Bariéry komunikácie, druhy a prejavy v živote ľudí, možnosti odstránenia			1
5.6 Komunikácia medzi rôznymi národmi, národnosťami, rozličnými typmi ľudí, národov, kultúr prostredníctvom materiálnej a nemateriálnej kultúry			1
5.7 Prejavy kultúrnych zvyklostí národov EU, ich akceptácia bez predsudkov			1
6. Spoločenská etiketa, spoločenské vystupovanie			7
6.1 Zásady a princípy spoločenského správania			1
6.2 Zásady a princípy spoločenského správania v rôznych oblastiach: škola, stolovanie, obliekanie, kultúrne a športové podujatia			1
6.3 Uplatňovanie zásad a princípov spoločenského správania pri styku so zákazníkmi			1
6.4 Spoločenský kontakt – predstavovanie, pozdrav			1
6.5 Spoločenský kontakt – podávanie rúk, oslovenie			1
6.6 Empatia a úcta v spoločenskom styku			1
6.7 Prejavy spoločenského správania – praktické precvičovanie			1
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. Osobnosť človeka		6	
1.1 Pojem, štruktúra osobnosti, vlastnosti osobnosti		1	
1.2 Spôsoby subjektívneho a objektívneho posudzovania ľudí		1	
1.3 Spôsoby poznávania osobnosti: pozorovanie, dotazník, rozhovor		1	
1.4 Spôsoby poznávania osobnosti: osobnostné dotazníky		1	
1.5 Spôsoby poznávania osobnosti: životopisné metódy		1	
1.6 Sebahodnotenie a identifikácia silných a slabých stránok svojej osobnosti (SWOT)		2	
2. Jednotlivec a spoločenská komunikácia		6	
2.1 Komunikačný proces, komunikácia, funkcie komunikácie		1	
2.2 Zložky komunikácie: komunikačný kanál, komunikant, komunikátor, komunikačný šum		1	
2.3 Verbálna komunikácia, formy a neverbálna komunikácia, jej druhy: mimika, očný kontakt, gestika, kinetika, haptika		1	
2.4 Neverbálna komunikácia, jej druhy: posturika, čas, neurofyziologicalké prejavy		1	
2.5 Sociálna komunikácia, bariery sociálnej komunikácie		1	
2.6 Spôsoby priamej a nepriamej komunikácie, aktívne počúvanie a diskusia		1	
3. Osobnosť z hľadiska pracovného prostredia		4	
3.1 Pojem pracovné prostredie, charakteristika determinantov pracovného prostredia		1	
3.2 Pojmy pracovný výkon a pracovná spôsobilosť		1	
3.3 Definovať vzťahy na pracovisku, mobing a bosing ako formy šikanovania		1	
3.4 Stres na pracovisku, možnosti vzniku a predchádzanie stresových situácií		1	
4. Profesijná etika a profesijný rozvoj		4	
4.1 Pojmy profesijná etika, profesijný rozvoj		1	
4.2 Základné pravidlá nevyhnutné pre úspešné uplatnenie na trhu práce		1	
4.3 Faktory, ktoré brzdia úspešný profesijný rozvoj		1	
4.4 Požadované všeobecné predpoklady na zvládnutie vybranej profesie		1	
5. Osobnosť a uplatnenie na trhu práce		5	
5.1 Predpoklady pre vykonávanie práce, pramene informácií o práci		1	
5.2 Príprava požadovaných dokumentov na pracovný pohovor		1	

5.3 Pracovný pohovor, praktické precvičovanie pohovoru	2
5.4 Prezentácie pracovného pohovoru	1
6. Vystupovanie a správanie pri riešení náročných situácií	4
6.1 Zásady adekvátneho riešenia sporov na pracovisku	1
6.2 Správanie pri riešení sťažností zákazníkov, postup pri nevhodnom správaní zákazníkov	2
6.3 Spôsoby vyjednávania, principiálne a pozičné vyjednanie	1
7. Komunikácia pracovníkov stravovacích služieb so zákazníkmi	4
7.1 Základné zásady kultivovanej komunikácie	1
7.2 Požiadavky na odievanie a úpravy zovňajšku ako dôležité aspekty prvého dojmu pri styku so zákazníkom	1
7.3 Komunikácia s rozličnými typmi hostí	2

2.5 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU POTRAVINY A VÝŽIVA

Forma štúdia	denná
Vyučovacia jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
<p>Predmet potraviny a výživa je odborný predmet, ktorý rozširuje a rozvíja učivo predmetu chémia, nadväzuje na učivo predmetu technológia, stolovanie a výučbu odborného výcviku. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov na témy a podtémy. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu tohto predmetu, veľmi úzko súvisia so zabezpečením výživy, zložením potravín a biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Učivo sa skladá z poznatkov o fyziológii ľudského tela a jeho fungovaní, z poznatkov o potravinách, hodnote potravín, výživových normách a zásadách racionálnej výživy. Ďalej zahŕňa poznatky o potravinách rastlinného pôvodu – ovocí, zelenine, zemiakoch, strukovinách, obilninách a hubách. Rovnako zahŕňa aj učivo o potravinách živočíšneho pôvodu – mäse a mäsových výrobkoch. Pri výbere učiva sa prihliadalo na vymedzenú týždňovú dotáciu a na jeho aplikáciu v ďalších vyučovacích predmetoch. Zohľadňuje sa aj proporionalita a primeranosť učiva schopnostiam žiakov.</p> <p>Predmet vedie žiakov k tomu, aby základné komunikačné spôsobilosti a medziľudské vzťahy budovali na princípoch tolerancie, aby získali a osvojili si teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti manipulácie s potravinami. Úlohou predmetu je oboznámiť žiakov s fyziológiou ľudského tela, s energetickou a biologickou hodnotou potravín, s výživovými normami a zásadami správnej výživy, ako aj s potravinami rastlinného a živočíšneho pôvodu. Témy v jednotlivých tematických celkoch zahŕňajú vo svojom obsahu aj vybrané poznatky, zručnosti a skúsenosti z oblasti finančnej gramotnosti. Súčasťou výučby sú aj základné kompetencie finančnej gramotnosti.</p> <p>Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacimi predmetmi technológia, stolovanie, chémia a odborný výcvik.</p> <p>K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu potraviny a výživa patria aj ukážky vybraných druhov potravín, degustácia rôznych výrobkov. Mnohé potraviny a ich spracovanie sú zaznamenané na videu a CD nosičoch, preto využitie počítačov a internetu tiež predstavuje možnosti simulácie experimentov.</p> <p>Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu potraviny a výživa 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. Pri výučbe sa používa forma výkladu, riadeného rozhovoru, simulované situácie a rolové hry, preferuje sa práca s on-line učebnicami, pracovnými textami. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy, vyhľadávanie aktuálnych informácií na internete. Pri výklade učiva uvádza vyučujúci konkrétne príklady z praxe a nadväzuje na osobné skúsenosti i žiakov z praxe na odbornom výcviku.</p> <p>Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií</p>	

žiaka. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehĺbovania 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. Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia školského vzdelávacieho programu.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu 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 vyučovacom 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	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Fyziológia ľudského tela			5
1.1 Látkové zloženie ľudského tela			1
1.2 Tráviaca sústava, trávenie a vstrebávanie			1
1.3 Vnútorne ústroje tela			1
1.4 Nervová sústava			1
1.5 Žľazy s vnútornou sekréciou, vylučovacie ústroje			1
2. Potraviny			10
2.1 Význam výživy pre človeka			1
2.2 Rozdelenie potravín podľa pôvodu			1
2.3 Druhy a charakteristické znaky potravín, akosť a skladovanie potravín			1
2.4 Zloženie potravín			1
2.5 Bielkoviny, tuky, druhy a význam			1

2.6 Vitamíny, sacharidy, druhy a význam			1
2.7 Voda, minerálne látky, ich význam a potreba			1
2.8 Hygiena pri práci s potravinami, Zákon o potravinách, HACCP			1
2.9 Hygienické predpisy a hygienické požiadavky na potraviny			1
2.10 Základy epidemiológie alimentárne nákazy a otravy			1
3. Hodnota potravín			4
3.1 Hodnotenie potravín, vzájomné pomery živín			1
3.2 Energetická a biologická hodnota potravín			1
3.3 Nutričná hodnota potravín, vysokohodnotové potraviny			1
3.4 Výživové normy, odporúčané dávky potravín pre obyvateľstvo			1
4. Zásady správnej výživy			6
4.1 Správna výživa, výživa mládeže			1
4.2 Druhy stravy, zásady diferencovanej stravy			1
4.3 Vegetariánska, makrobiologická a oddelená strava			1
4.4 Rozdelenie diét - diabetická a šetriaca diéta			1
4.5 Zostavenie jedálnych lístkov pre jednotlivé diéty			1
4.6 Ochorenia z nesprávneho stravovania			1
5. Ovocie, zelenina, zemiaky, strukoviny, huby			8
5.1 Ovocie – zloženie a druhy			1
5.2 Skladovanie a konzervovanie ovocia, chyby ovocia			1
5.3 Zelenina – zloženie a druhy			1
5.4 Skladovanie a konzervovanie zeleniny, chyby zeleniny			1
5.5 Výrobky z ovocia a zeleniny			1
5.6 Zemiaky – zloženie, druhy, ich význam vo výžive, skladovanie a chyby zemiakov			1
5.7 Strukoviny – zloženie a druhy, výrobky zo sóje, skladovanie a konzervovanie strukovín			1
5.8 Huby – zloženie, druhy, spracovanie pestovaných húb a výrobky z húb			1
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Potraviny a výživa	druhý	1,5	49,5
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Obilniny			6
1.1 Obilniny – charakteristika, druhy, použitie			1
1.2 Pšenica, raž, jačmeň, ovos – ich použitie			1
1.3 Pohánka, proso, ryža, kukurica – ich použitie			1

1.4 Mlynské výrobky – druhy, ich použitie	1
1.5 Cestoviny, inovované cestoviny – druhy, ich použitie	1
1.6 Chlieb – význam vo výžive, druhy, chyby chleba	1
2. Sladidlá	3
2.1 Cukor – význam vo výžive, druhy	1
2.2 Včelí med – význam vo výžive, druhy	1
2.3 Syntetické sladidlá	1
3. Mlieko a výrobky z mlieka	8,5
3.1 Mlieko a jeho význam z hľadiska racionálnej výživy	1
3.2 Zloženie, druhy mlieka	1
3.3 Mliečne výrobky – charakteristika, rozdelenie	1
3.4 Tvaroh	1
3.5 Syry sladké, kyslé, topené	1,5
3.6 Maslo	1
3.7 Smotana	1
3.8 Mliečne nápoje	1
4. Koreniny a pochutiny	7
4.1 Význam korenín vo výžive, charakteristika, členenie	1
4.2 Pakoreňové koreniny, koreniny z kôre, listov a vňate	1
4.3 Koreniny z kvetov, plodov a semien	1
4.4 Pochutiny – káva, kávoviny	1
4.5 Čaj, kakao, čokoláda	1
4.6 Ostatné pochutiny – ocot, soľ, horčica	1
4.7 Pikantné omáčky a polievkové korenie	1
5. Tuky	3
5.1 Význam tukov vo výžive	1
5.2 Živočíšne a rastlinné tuky	1
5.3 Stuzené pokrmové tuky	1
6. Mäso	15
6.1 Technológia mäsa, význam vo výžive	1
6.2 Zloženie a členenie mäsa	1
6.3 Označovanie a zrenie mäsa, zdravotná bezchybnosť mäsa	1
6.4 Uchovávanie a konzervovanie mäsa, chyby mäsa	1
6.5 Jatočné mäso – charakteristika, delenie, akosť	1
6.6 Hovädzie mäso – vlastnosti, akostné triedy, delenie, trhové druhy	1
6.7 Teľacie mäso – vlastnosti, akostné triedy, delenie, trhové druhy	1
6.8 Bravčové mäso – vlastnosti, akostné triedy, delenie, trhové druhy	1
6.9 Baranie mäso – vlastnosti, akostné triedy, delenie, trhové druhy	1
6.10 Jahňacie a kozľacie mäso – vlastnosti, akostné triedy, delenie, trhové druhy	1
6.11 Ostatné časti jatočných zvierat – kosti, krv, vnútornosti, črevá	1

6.12 Vodná a hrabavá hydina			1
6.13 Zverina – rozdelenie a význam vo výžive			1
6.14 Ryby – rozdelenie a význam vo výžive			1
6.15 Kôrovce, mäkkýše, obojživelníky – rozdelenie, význam vo výžive			1
7. Mäsové výrobky			7
7.1 Mäsové výrobky – sekaný tovar			1
7.2 Mäkké salámy a trvanlivé výrobky			1
7.3 Špeciálne údené mäsové výrobky, varené a pečené výrobky			1
7.4 Mäsové konzervy			1
7.5 Zverina a výrobky zo zveriny			1
7.6 Ryby a rybacie výrobky, konzervy			1
7.7 Výrobky z hydiny			1
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. Nealkoholické nápoje			10
1.1 Nealkoholické nápoje, význam vo výžive			1
1.2 Pitná voda, sódová voda			1
1.3 Minerálna voda, druhy a zloženie			1
1.4 Skladovanie minerálnych vôd			1
1.5 Limonády			1
1.6 Ovocné nápoje, mušty			1
1.7 Sirupy			1
1.8 Dreňové šťavy, ovocné koncentráty			1
1.9 Výživové nápoje – dia nápoje			1
1.10 Povzbudivé nápoje, osviežujúce nápoje – káva, čaj			1
2. Alkoholické nápoje			10
2.1 Alkoholické nápoje – charakteristika			1
2.2 Pivo, suroviny na výrobu piva			1
2.3 Trhové druhy piva			1
2.4 Uskladňovanie piva			1
2.5 Víno, pestovateľské oblasti			1
2.6 Druhy hroznového vína			1
2.7 Druhy vína – šumivé a perlivé víno			1
2.8 Druhy vína – dezertné a ovocné vína			1
2.9 Snúbenie vína s jedlom			1
2.10 Skladovanie vína – vinná pivnica			1

3. Liehoviny	4
3.1 Lieh a liehoviny	1
3.2 Druhy liehovín – konzumné, značkové	1
3.3 Druhy liehovín – rezané, pravé	1
3.4 Označenie liehovín a ich skladovanie	1
4. Miešané nápoje	5
4.1 Miešané nápoje, charakteristika, rozdelenie	1
4.2 Suroviny na prípravu miešaných nápojov	1
4.3 Zásady pri príprave miešaných nápojov	1
4.4 Druhy miešaných nápojov	1
4.5 Skupiny miešaných nápojov	1
5. Vplyv alkoholu na ľudské zdravie a boj proti alkoholizmu	1
5.1 Vplyv alkoholu na ľudské zdravie a boj proti alkoholizmu	1

2.6 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU TECHNOLÓGIA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
<p>Predmet technológia je odborný predmet, ktorý rozvíja, rozširuje a prehľbuje učivo o potravinách a výžive a odborného výcviku a využíva aj vedomosti získané na hodinách predmetov chémie a biológie.</p> <p>Obsah je štruktúrovaný do tematických celkov na témy a podtémy. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete, veľmi úzko súvisia so zabezpečením a realizovaním výživy, zložením potravín, ich spracovaním, skladovaním a hygienou pri práci.</p> <p>Učivo sa skladá z poznatkov potravinách rastlinného a živočíšneho pôvodu, pochutinách a koreninách, múčnych výrobkoch aj o výživovej hodnote potravín. Súčasťou výučby je aj osvojenie si správnych vedomostí a návykov pri spracovávaní a skladovaní potravín. Žiaci si osvoja základné zásady prípravy jedál a nápojov, zásady správnej výživy, správnej kombinácie potravinových druhov. Osvoja si aj činitele, ktoré vplyvajú na kvalitu pokrmov počas tepelnej úpravy a zmeny, ktoré nastanú počas spracovania potravín a surovín. Súčasťou výučby je zvládnutie princípov osobnej a prevádzkovej hygieny v styku s potravinami a zásad bezpečnosti pri práci v prevádzke spoločného spravovania a naučia sa uplatňovať v praxi zásady HACCP.</p> <p>Žiaci sa v jednotlivých ročníkoch, okrem základných vedomostí a zručností o príprave pokrmov, naučia aj organizovať činnosť pri príprave pokrmov, osvojiť si metodiku tvorby a dodržiavania noriem prípravy pokrmov a nápojov, získajú zručnosti v kalkulácii pripravovaných pokrmov a nápojov. Naučia sa správne používať odbornú literatúru, hospodárne využívať potraviny, suroviny, energiu, zariadenie. Súčasťou výučby je aj zostavovanie jedálnych lístkov pri rešpektovaní gastronomických zásad, využití nových trendov v gastronómii a osobitostí cudzích kuchýň. Úlohou predmetu je oboznámiť žiakov s biologickou a energetickou hodnotou potravín, so zásadami správnej životosprávy. Cieľom je i propagácia správnej výživy a jej uplatňovať v podnikoch spoločného spravovania i vo vlastnej životospráve.</p> <p>Predmet vedie žiakov k tomu, aby základné odborné teoretické i praktické vedomosti a zručnosti získavali a komunikačné vzťahy budovali na základe tímovej práce a vzájomnej tolerancie. Metódy, formy a prostriedky vyučovania majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých má žiak ako aktívny subjekt v procese výučby 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. Pri výučbe počas teoretických hodín používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami a počítačom. Žiaci sa naučia využívať rôzne odborné časopisy s gastronomickou tematikou.</p> <p>Stimulovať poznávacie schopnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu</p>	

proporcionálne zastúpenie a prepojenie praktického a teoretického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie tvorivo riešiť problémy a spôsobilosti, využívať informačné technológie. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehľbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov.

K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese patria aj ukážky vybraných druhov potravín a pochutín, degustácia rôznych výrobkov a potravín. Mnohé informácie o potravinách a ich spracovanie sú zaznamenané na videu alebo CD nosičoch, preto využitie počítačov a internetu tiež predstavuje možnosti stimulácie experimentov.

Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia školského vzdelávacieho programu.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu technológia 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) 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 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 negatívu,
- 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. Hygiena, bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci			2
1.1 Hygienické požiadavky na prevádzku a bezpečnosť a ochrana			1
1.2 Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci			1
2. Základné technologické postupy			18
2.1 Základné technologické úpravy varením			1
2.2 Základné technologické úpravy dusením			1
2.3 Základné technologické úpravy pečením			1
2.4 Základné technologické úpravy vyprážaním			1
2.5 Opracovanie ovocia a zeleniny			1
2.6 Opracovanie obilnín a strukovín			1
2.7 Opracovanie jatočného mäsa			1
2.8 Opracovanie rýb			1
2.9 Opracovanie hydiny			1
2.10 Opracovanie zveriny			1
2.11 Zásady pri varení mäsa			1
2.12 Zásady pri varení potravín rastlinného pôvodu			1
2.13 Dusenie mäsa a zeleniny			1
2.14 Zapekanie pokrmov			1
2.15 Pečenie na rošte a ražni			1
2.16 Grilovanie			1
2.17 Vyprážanie mäsa			1
2.18 Vyprážanie zeleniny			1
3. Technologické postupy prípravy polievok, omáčok a príloh k jedlám			20
3.1 Význam, rozdelenie a dávkovanie polievok			1
3.2 Vývary a mäsové polievky			1
3.3 Hnedé polievky			1
3.4 Biele polievky			1
3.5 Desiatové polievky			1
3.6 Špeciálne polievky			1
3.7 Studené polievky			1
3.8 Závarky a vložky do polievok			1
3.9 Význam a rozdelenie omáčok			1
3.10 Technológia prípravy omáčok			1
3.11 Biele základné omáčky			1

3.12 Hnedé základné omáčky	1		
3.13 Studené omáčky, krycie omáčky	1		
3.14 Prílohy zo zemiakov	1		
3.15 Prílohy z múky, ryže a strukovín	1		
3.16 Jedlá zo zemiakov	1		
3.17 Jedlá z ryže	1		
3.18 Jedlá z cestovín	1		
3.19 Jedlá z vajec	1		
3.20 Jedlá zo syrov	1		
4. Príprava jedál z hovädzieho a teľacieho mäsa	26		
4.1 Charakteristika hovädzieho mäsa	1		
4.2 Rozdelenie hovädzieho mäsa	1		
4.3 Použitie jednotlivých častí na kuchynskú úpravu	1		
4.4 Príprava cibuľových a zeleninových základov	1		
4.5 Úprava hovädzieho mäsa varením	1		
4.6 Úprava hovädzieho mäsa dusením	1		
4.7 Úprava hovädzích pečienok	1		
4.8 Úprava hovädzích závitkov	1		
4.9 Úprava hovädzích gulášov	1		
4.10 Úprava hovädzích tokáňov	1		
4.11 Príprava hovädzieho mäsa na anglický spôsob, nové trendy	1		
4.12 Príprava jedál z hovädzích vnútorností	1		
4.13 Úpravy vnútorností z hovädziny	1		
4.14 Prílohy vhodné k hovädziemu mäsu	1		
4.15 Charakteristika teľacieho mäsa	1		
4.16 Rozdelenie teľacieho mäsa	1		
4.17 Použitie jednotlivých častí teľaciny na úpravu	1		
4.18 Úprava teľacieho mäsa varením	1		
4.19 Úprava teľaciny zaprávaním	1		
4.20 Úprava teľacieho mäsa dusením – perkely	1		
4.21 Úprava teľaciny dusením – mäsa na prírodno	1		
4.22 Úprava teľacieho mäsa pečením – príprava pečienky	1		
4.23 Úprava teľaciny pečením – plnené mäsa	1		
4.24 Úprava teľaciny vyprážením	1		
4.25 Plnky do teľacieho mäsa	1		
4.26 Úprava jedál z teľacích vnútorností	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. Príprava jedál z bravčového mäsa	14		
1.1 Charakteristika a rozdelenie bravčového mäsa	1		
1.2 Rozdelenie bravčového mäsa	1		
1.3 Použitie jednotlivých častí bravčoviny	1		
1.4 Úprava bravčového mäsa varením	1		
1.5 Úprava bravčoviny dusením – perkelty	1		
1.6 Úprava bravčového mäsa na prírodno	1		
1.7 Úprava bravčového mäsa pečením	1		
1.8 Úprava bravčového mäsa vyprážením	1		
1.9 Úprava a použitie údeného mäsa	1		
1.10 Použitie slaniny	1		
1.11 Úprava bravčoviny grilovaním	1		
1.12 Úprava bravčovej pečene	1		
1.13 Úprava ostatných vnútorností	1		
1.14 Zabíjačkové špeciality	1		
2. Príprava jedál z baranieho a jahňacieho mäsa	10		
2.1 Charakteristika baranieho mäsa	1		
2.2 Rozdelenie baraniny	1		
2.3 Použitie jednotlivých častí baraniny	1		
2.4 Úprava jedál z baranieho mäsa dusením	1		
2.5 Úprava baraniny pečením	1		
2.6 Vhodné prílohy k baraniemu mäsu	1		
2.7 Príprava jedál z baraních vnútorností	1		
2.8 Charakteristika jahňacieho mäsa	1		
2.9 Rozdelenie jahňaciny	1		
2.10 Príprava pokrmov z jahňaciny	1		
3. Technologický postup prípravy jedál z mletého mäsa	9		
3.1 Charakteristika úpravy jedál z mletého mäsa	1		
3.2 Tepelná úprava jedál z mletého mäsa	1		
3.3 Sekaná pečienka	1		
3.4 Karbonátky	1		
3.5 Bitky po kozácky	1		
3.6 Plnená paprika	1		
3.7 Ruský biftek, polpety	1		
3.8 Špeciality - ragú	1		
3.9 Špeciality – salpikony, salmi	1		
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Technológia	 tretí	2	60
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín

1. Technologický postup prípravy jedál z rýb	7
1.1 Charakteristika rýb a ich význam vo výžive	1
1.2 Rozdelenie rýb	1
1.3 Zabíjanie a čistenie rýb	1
1.4 Príprava jedál z rýb varením	1
1.5 Príprava jedál z rýb dusením	1
1.6 Príprava rýb pečením	1
1.7 Príprava rýb vyprážením	1
2. Technologický postup prípravy jedál z hydiny	8
2.1 Charakteristika hydiny, význam vo výžive	1
2.2 Delenie hydiny, drezírovanie	1
2.3 Príprava jedál varením	1
2.4 Príprava jedál zaprávaním	1
2.5 Príprava hydiny dusením	1
2.6 Príprava hydiny pečením	1
2.7 Príprava hydiny vyprážením	1
2.8 Príprava hydiny grilovaním	1
3. Technologický postup prípravy jedál zo zveriny	4
3.1 Charakteristika zveriny	1
3.2 Delenie a morenie mäsa	1
3.3 Úprava jedál zo zveriny dusením	1
3.4 Úprava zveriny pečením	1
4. Nové trendy v úprave jedál	2
4.1 Moderné technologické postupy pri príprave jedál	1
4.2 Nové trendy v úpravách pokrmov	1
5. Technológia prípravy jedál studenej kuchyne	9
5.1 Charakteristika a význam studenej kuchyne	1
5.2 Príprava majonéz	1
5.3 Príprava marinád a dressingov	1
5.4 Príprava aspikov	1
5.5 Príprava šalátov	1
5.6 Príprava chuťoviek	1
5.7 Príprava jedál studenej kuchyne zo zeleniny, vajec, syrov	1
5.8 Príprava paštét, pien a huspeniny	1
5.9 Príprava studených obložených mís	1
6. Nové trendy v studenej kuchyni	4
6.1 Nové trendy studenej kuchyne	1
6.2 Využitie tradičných domácich surovín	1
6.3 Príprava špecialít v bio kvalite	1
6.4 Tradičné receptúry v modernej úprave	1
7. Technológia príprav jedál na objednávku	9
7.1 Charakteristika a význam jedál na objednávku	1
7.2 Výber jednotlivých druhov mäsa	1
7.3 Jedlá na objednávku z rýb	1
7.4 Jedlá na objednávku z hydiny	1

7.5 Dokončovanie jedál na objednávku	1
7.6 Dekorovanie jedál	1
7.7 Špeciality slovenskej kuchyne	1
7.8 Špeciality českej kuchyne	1
7.9 Špeciality moravskej kuchyne	1
8. Regionálna gastronómia	5
8.1 Rozdelenie regiónov Slovenska	1
8.2 Význam regionálnej gastronómie	1
8.3 Tradičné pokrmy južného Slovenska	1
8.4 Tradičné pokrmy západného Slovenska	1
8.5 Tradičné slovenské špeciality	1
9. Technológia prípravy diétnych jedál diferencovanej stravy	5
9.1 Charakteristika a rozdelenie diét	1
9.2 Zásady úpravy jedál v diétnom režime	1
9.3 Príprava základných pokrmov v diétach	1
9.4 Charakteristika diferencovanej stravy	1
9.5 Technológia prípravy jedál pri diferencovanej strave	1
10. Technológia prípravy múčnikov	5
10.1 Charakteristika a rozdelenie múčnikov	1
10.2 Technologické úpravy múčnikov	1
10.3 Príprava plniek do múčnikov	1
10.4 Príprava krémov a pudíngov	1
10.5 Príprava zmrzlinových pohárov	1
11. Progresívna výroba jedál	2
11.1 Príprava jedál z polotovarov	1
11.2 Príprava jedál z mrazených a konzervovaných surovín	1

2.7 UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU STOLOVANIE

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
<p>Obsah učiva predmetu stolovanie je orientovaný na základy techniky jednoduchšej a zložitejšej obsluhy, zostavenie menu na rozličné príležitosti, obsluhu pri osobitných príležitostiach, znalosť inventáru, znalosť základných pravidiel spoločenského správania. Žiak sa oboznamuje so základnými pravidlami organizácie práce vo výrobnom, odbytovom stredisku a v strediskách ubytovacích služieb. Predmet vedie žiakov, aby základné komunikačné schopnosti a personálne vzťahy budovali na podklade tolerancie, empatie, dokázali rokovať so zákazníkmi. Osvojili si teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a hygieny práce v obsluhu. Definovali a dodržiavali zásady osobnej, prevádzkovej hygieny a správnej výrobnjej praxe. Vedeli popísať a aplikovať základné technické a technologické pojmy. Tiež pracovať samostatne a svoju prácu hostinského vykonávať tak, aby nenarušovala životné prostredie.</p> <p>Odborný predmet je medzipredmetovo spojený s odbornými vyučovacími predmetmi technológia, odborný výcvik, spoločenská komunikácia, potraviny a výživa, ekonomika, hotelové služby.</p> <p>Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu stolovanie majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich samostatnosť a tvorivosť. V procese výučby používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, použitie názorných ukážok, praktických cvičení</p>	

a simulovaných situácií, riešenie konkrétnych praktických úloh a ich aplikáciu na podmienky praxe. Preferuje sa práca s učebnicami, odbornými časopismi, literatúrou s gastronomickou tematikou a práca s počítačom pri príprave projektov, školských prác, úloh a cvičení. Pri tvorbe gastronomického slovníka aj práca s internetom.

Stimulovať poznávacie činnosti žiakov predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu stolovanie prepojenie praktického a teoretického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. V predmete stolovanie budeme upevňovať a rozvíjať kľúčové kompetencie, spôsobilosti pracovať samostatne, interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať aspoň v jednom cudzom jazyku a schopnosť pracovať v skupinách. Počítačové technológie využiť pri spracovávaní a vyhľadávaní informácií z oblasti gastronómie a stolovania. K významným prvkom výchovno-vzdelávacieho procesu predmetu stolovanie patria aj praktické ukážky rôznych spôsobov obsluhy, prestierania, organizovanie odborných exkurzií do hotelov a reštaurácií, na výstavy a účasť na súťažiach s odbornou tematikou.

Cieľom vyučovacieho predmetu je, aby si žiaci osvojili trvalé vedomosti, zručnosti a návyky zo stolovania, ktoré dokážu úspešne aplikovať v rôznych typoch gastronomických zariadení vo svojom pracovnom živote. Úlohou predmetu je pripraviť žiakov na ich budúce povolanie, v ktorom uplatnia získané vedomosti a zručnosti. Cieľom predmetu je poskytnúť žiakom vedomosti o technike jednoduchej a zložitej obsluhy, slávnostného stolovania a oboznámiť ich s bežným a špeciálnym inventárom používaným pri obsluhu, s prácou v špecializovaných gastronomických prevádzkach. Obsah učiva má úzke väzby na ostatné odborné predmety, hlavne na odborný výcvik, kde si žiaci precvičujú a upevňujú získané vedomosti a zručnosti. Dôležité je dodržiavanie zásad bezpečnosti a hygieny pri práci, správnej výrobnéj praxe s ohľadom na životné prostredie.

Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia školského vzdelávacieho programu.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu stolovanie je, aby si žiaci osvojili trvalé vedomosti, zručnosti a návyky zo stolovania, ktoré po skončení učebného odboru dokážu úspešne aplikovať v rôznych typoch gastronomických zariadení vo svojom pracovnom živote. Úlohou predmetu je pripraviť žiakov na ich budúce povolanie, v ktorom uplatnia získané vedomosti a zručnosti. Cieľom predmetu je poskytnúť žiakom základy vedomostí o technike jednoduchej a zložitej obsluhy, slávnostného stolovania a oboznámiť ich s bežným a špeciálnym inventárom používaným pri obsluhu, s prácou v špecializovaných gastronomických prevádzkach. Obsah učiva má úzke väzby na ostatné odborné predmety, hlavne na odborný výcvik, kde si žiaci precvičujú a upevňujú získané vedomosti a zručnosti. Dôležité je dodržiavanie zásad bezpečnosti a hygieny pri práci, správnej výrobnéj praxe s ohľadom na životné prostredie.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

Kľúčové kompetencie:

Vo vyučovacom predmete stolovanie využívame a rozvíjame nasledujúce kľúčové kompetencie a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú získať:

1. Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote
 - zdôvodniť svoje názory, konania a rozhodnutia pri práci v gastronomických zariadeniach
 - správne rozlíšiť dôsledky svojej činnosti s ohľadom na okolie
 - poznať nie len svoje práva ale aj povinnosti v budúcom povolaní
 - vedieť vysvetliť svoje životné plány s dôrazom na prácu hostinského
 - spôsobilosť porovnať bežné pravidlá, zákonitosti, predpisy pre svoje právne povedomie
 - aplikovať základné ekonomické a právne normy nevyhnutné pre výkon činnosti v gastronomických zariadeniach.
2. Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať materinskom a cudzom jazyku
 - aplikovať vedomosti v priamom kontakte s klientmi
 - bez problémov hovoriť a písať spisovne v slovenskom jazyku
 - pri svojej práci vedieť komunikovať v jednom cudzom jazyku
 - vyjadrovať sa odbornou terminológiou používanou v gastronómii a stolovaní
 - používať počítačovú techniku na uľahčenie práce vo svojom zamestnaní, zaviesť skladové karty na evidenciu surovín, tovarov, robiť účtovanie pomocou programu
 - internet využiť na svoj odborný rast a tvorivo riešiť problémy pri využívaní informačných technológií
3. Schopnosť pracovať v rôznych skupinách
 - vo svojej práci prejavíť pochopenie so svojimi spolupracovníkmi
 - motivovať k pozitívnym výsledkom seba i svoje okolie
 - spolupracovať na riešení problémov spojených s prácou v gastronomických zariadeniach
 - predkladať vlastné návrhy na zlepšenie práce v záujme zlepšenia poskytovaných služieb

- samostatne pracovať v menšom kolektíve napr. jedálne, pizzérie, bary
- používať základné zásady rokovania a spoločenského správania v styku so zákazníkmi

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Stolovanie	prvý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Hygiena, bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci			2
1.1 Hygienické požiadavky na prevádzku			1
1.2 Normy a predpisy o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci			1
2. Inventár a zariadenie na úseku obsluhy			3
2.1 Malý stolový inventár			1
2.2 Veľký stolový inventár			1
2.3 Reštauračné a pracovné stoly			1
3. Zariadenia, pomôcky a inventár vo výrobných, odbytových a ubytovacích strediskách			2
3.1 Kuchynské stroje na mechanické spracovanie surovín a potravín, zariadenia na tepelné spracovanie pokrmov			1
3.2 Riad a náradie na výrobu pokrmov, chladiace a mraziace zariadenia			1
4. Pomocné a prípravné práce v odbytových strediskách			3
4.1 Odbytové stredisko – charakteristika			1
4.2 Dekoračné predmety			1
4.3 Udržiavanie odbytového strediska			1
5. Základné pravidlá a technika obsluhy			8
5.1 Povinnosti obsluhujúcich			1
5.2 Pomôcky potrebné pri obsluhu			1
5.3 Zásady pri obsluhu			1
5.4 Pravidlá pri obsluhu			1
5.5 Technika obsluhy			1
5.6 Nácvič zručnosti pri nosení jedál			1
5.7 Nácvič zručnosti pri nosení nápojov			1
5.8 Zúčtovanie s hosťom			1
6. Jedálne a nápojové lístky			7
6.1 Zásady racionálnej výživy			1
6.2 Gastronomické pravidlá			1
6.3 Funkcie jedálnych a nápojových lístkov			1

6.4 Rozdelenie a náležitosti jedálneho a nápojového lístka	1		
6.5 Gastronomické poradie jedál na jedálnom lístku	1		
6.6 Poradie nápojov na nápojovom lístku	1		
6.7 Zásady používania jedálneho a nápojového lístka	1		
7. Základné spoločenské pravidlá	8		
7.1 Základné pravidlá správania sa čašníka	1		
7.2 Uplatňovanie spoločenských pravidiel	1		
7.3 Pravidlá chovania sa čašníka pri obsluhu	1		
7.4 Správanie a vystupovanie čašníka	1		
7.5 Komunikácia medzi hosťom a obsluhujúcim	1		
7.6 Rozhovor s hosťom	1		
7.7 Pravidlá stolovania	1		
7.8 Zvláštnosti stolovania	1		
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Stolovanie	druhý	2	66
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Spôsoby a systém obsluhy			10
1.1 Reštauračný spôsob obsluhy			1
1.2 Kaviarenský spôsob obsluhy			1
1.3 Barový spôsob obsluhy			1
1.4 Slávnostný spôsob obsluhy			1
1.5 Rautový, etážový spôsob obsluhy			1
1.6 Systém hlavného čašníka			1
1.7 Obvodový systém obsluhy			1
1.8 Banketový systém obsluhy			1
1.9 Francúzsky systém obsluhy			1
1.10 Skupinový systém obsluhy			1
2. Jednoduchá obsluha			8
2.1 Charakteristika jednoduchej obsluhy			1
2.2 Rozdelenie raňajok			1
2.3 Podávanie raňajok a desiatej			1
2.4 Podávanie jedál pri obede			1
2.5 podávanie nápojov pri obede			1
2.6 Podávanie olovrantu			1
2.7 Podávanie večere			1
2.8 Podávanie teplých a studených nápojov			1
3. Zložitá obsluha			7
3.1 Zložené raňajky			1

3.2 Cudzinecké raňajky	1
3.3 Hotelové a rodinné raňajky	1
3.4 Podávanie zložitých obedov	1
3.5 Podávanie jedál na objednávku	1
3.6 Podávanie zložitých večerí	1
3.7 Podávanie nápojov	1
4. Vyššia forma zložitej obsluhy	7
4.1 Charakteristika vyššej formy zložitej obsluhy	1
4.2 Dokončovanie a dochucovanie jedál pred zrakom hosťa	1
4.3 Flambovanie – charakteristika	1
4.4 Flambovanie múčnikov	1
4.5 Tranširovanie	1
4.6 Filetovanie	1
4.7 Fondue	1
5. Reštaurácie s vyššou úrovňou poskytovaných služieb	5
5.1 Charakteristika a zariadenie reštaurácií	1
5.2 Príprava pracovísk	1
5.3 Podávanie jednotlivých chodov	1
5.4 Podávanie nápojov	1
5.5 Vyúčtovanie s hosťom	1
6. Pivné zariadenie	4
6.1 Pivo a jeho charakteristika	1
6.2 Suroviny na výrobu piva	1
6.3 Čapovanie piva	1
6.4 Inventár na podávanie piva	1
7. Spoločensko-zábavné strediská	8
7.1 Charakteristika kaviarní	1
7.2 Príprava na prevádzku kaviarne	1
7.3 Obsluha v kaviarni	1
7.4 Druhy ponúkaných káv	1
7.5 Charakteristika vinární	1
7.6 Víno rozdelenie a charakteristika	1
7.7 Servis bieleho vína	1
7.8 Servis červeného vína	1
8. Ubytovacie zariadenia	2
8.1 Charakteristika ubytovacích zariadení	1
8.2 Kategórie a triedy ubytovacích zariadení	1
9. Miešané nápoje	6
9.1 Význam miešaných nápojov	1
9.2 Druhy miešaných nápojov	1
9.3 Inventár na prípravu miešaných nápojov	1
9.4 Suroviny na prípravu miešaných nápojov	1
9.5 Zásady prípravy miešaných nápojov	1
9.6 Príprava pracoviska na prípravu miešaných nápojov	1

10. Práca barmana	3		
10.1 Príprava inventára	1		
10.2 Príprava pracoviska barmana	1		
10.3 Čistenie a údržba barového inventára	1		
11. Slávnostné stolovanie	6		
2.7 Charakteristika a význam slávnostného stolovania	1		
11.2 Prípravné práce a organizácia slávnostného stolovania	1		
11.3 Libreto	1		
11.4 Pravidlá výzdoby slávnostných tabúľ	1		
11.5 Technika prestierania pri slávnostných tabuliach	1		
11.6 Príprava ostatných priestorov na slávnostné stolovanie	1		
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Stolovanie	 tretí	1	30
			Počet vyučovacích hodín
1. Osobitné druhy slávnostného stolovania	9		
1.1 Charakteristika mimoriadnych druhov slávnostného stolovania	1		
1.2 Coctail párty	1		
1.3 River párty	1		
1.4 Garden párty	1		
1.5 Piknik – výlet do prírody	1		
1.6 Čaša vína a čaj o piatej	1		
1.7 Veľké spoločenské podujatia	1		
1.8 Bowle párty	1		
1.9 Open bar párty	1		
2. Ubytovacie zariadenia	8		
2.1 Kategorizácia ubytovacích zariadení	1		
2.2 Základné pojmy ubytovacích služieb	1		
2.3 Operatívno – technická evidencia ubytovacieho zariadenia	1		
2.4 Zamestnanci v hoteli	1		
2.5 Charakteristika práce v hoteli	1		
2.6 Hotelových poriadok	1		
2.7 Druhy hotelových služieb	1		
2.8 Obsluha na úseku hotelových izieb	1		
3. Stravovacie zvyklosti cudzincov	3		
3.1 Hostia z Európy	1		
3.2 Hostia z Ameriky	1		
3.3 Hostia z Ázie a Afriky	1		

4. Návčik jednotlivých činností stolovania	10
4.1 Príprava inventára a zariadenia na úseku obsluhy	2
4.2 Návčik techniky jednoduchej obsluhy	2
4.3 Návčik techniky zložitej obsluhy	2
4.4 Príprava jedálneho a nápojového lístka	2
4.5 Návčik prípravy jedálneho a nápojového menu	2

2.8 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU HOTELOVÉ SLUŽBY

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Predmet **hotelové služby** umožňuje žiakom získať a osvojiť si základnú odbornú terminológiu z oblasti hotelierstva, nadobudnúť vedomosti o podnikaní v hotelierstve, o špecifikách riadenia práce v hotelových podnikoch. Žiaci získajú vedomosti, ktoré sú potrebné pre úspešné podnikateľské aktivity v hotelierstve, získajú návyky zodpovedného správania, etického rozhodovania v podnikaní, spoločenského vystupovania a etikety práce v hotelových podnikoch.

Cieľom vyučovacieho predmetu je poskytnúť žiakom základné poznatky z oblasti hotelierstva, jeho vzniku a vývoja vo svete i u nás, predstaviť im ponuku hotelových služieb významných domácich a medzinárodných hotelových spoločností ako významnú súčasť služieb cestovného ruchu, sprostredkovať im vedomosti o organizačnom a personálnom zabezpečení prevádzky hotelového podniku, o pracovných operáciách a pracovnej agende na gastronomickom úseku a ubytovacích služieb hotelového podniku.

Učivo je sprostredkované žiakom v prvom až treťom ročníku štúdia v členení na jednotlivé tematické celky pri dodržaní zásad didaktickej postupnosti, s dôrazom na zásadu vedeckosti a adekvátnej primeranosti.

Učivo prvého ročníka vychádza z elementárnych poznatkov o cestovnom ruchu, úlohe a základných znakoch služieb cestovného ruchu a ďalej sa zameriava na postavenie stravovacích služieb a ich materiálne zabezpečenie prostredníctvom rôznych foriem pohostinských ubytovacích stredísk, vrátane rýchleho stravovania a občerstvenia, ako aj gastronomických úsekov ubytovacích zariadení. Učivo druhého ročníka sprostredkováva poznatky z oblasti hotelierstva, jeho vzniku a vývoja u nás aj v zahraničí a predstavuje najvýznamnejšie hotelové spoločnosti vo svetovom aj v domácom hotelierstve. Približuje ďalej organizačné a personálne zabezpečenie prevádzky ubytovacieho zariadenia a zameriava sa na pracovné operácie na úseku ubytovacích služieb. Učivo tretieho ročníka je orientované na aktuálne informácie o právnej úprave podnikania v hotelierstve na Slovensku, podáva komplexný prehľad o organizačných štruktúrach a sumarizuje pracovné činnosti jednotlivých úsekov ubytovacích zariadení.

Pri výklade učiva uvádza vyučujúci konkrétne príklady z hotelovej praxe, využíva súčasnú platnú legislatívu, odbornú literatúru, tlač a časopisy, a tak nadväzuje na skúsenosti žiakov z odborného výcviku.

Vyučujúci dôsledne uplatňuje medzipredmetové vzťahy a zároveň zdôrazňuje interdisciplinárny charakter predmetu. Pri výbere učiva sa pristupovalo už aj vzhľadom k jeho aplikácii v ďalších odborných predmetoch a s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu. Prihliadalo sa aj na proporionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov a na didaktické zásady vyučovacieho procesu.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu hotelové služby 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 najlepšiemu výkonu, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru. Pri výučbe sa používa metóda výkladu, riadeného rozhovoru, simulované situácie a rolové hry, preferuje sa práca s on-line učebnicami, pracovnými textami. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy, vyhľadávanie aktuálnych informácií na internete. Stimulovať poznávacie a praktické činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu hotelové služby proporcionálne zastúpenie a prepojenie praktického a teoretického poznávania.

Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie : spôsobilosti konať

samostatne v spoločenskom a pracovnom živote, spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku a schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehĺbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov.

Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia školského vzdelávacieho programu.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu hotelové služby v učebnom odbore 6489 H hostinský, hostinská je poskytnúť žiakom základné poznatky z oblasti hotelierstva, jeho vzniku a vývoja vo svete i u nás, predstaviť im ponuku hotelových služieb významných domácich a medzinárodných hotelových spoločností, sprostredkovať im vedomosti o organizačnom a personálnom zabezpečení prevádzky hotelového podniku, o pracovných operáciách a pracovnej agende na úseku ubytovacích služieb hotelového podniku.

Výstupnými všeobecnými cieľmi predmetu je:

- osvojiť si základnú odbornú terminológiu z oblasti hotelierstva, hotelových služieb a vedieť ju aktívne využívať,
- oboznámiť sa s najznámejšími zahraničnými a domácimi hotelovými spoločnosťami a ich obchodnou politikou na trhu ubytovacích služieb,
- chápať podstatu organizácie a delby práce v hotelovom podniku, vedieť ju aplikovať do praxe
- ovládať pracovné postupy, prevádzkové predpisy a dokumentáciu na ubytovacom úseku pri poskytovaní hotelových služieb.

Výstupnými špecifickými cieľmi predmetu je:

- ovládať základné kroky pri podnikaní,
- dodržiavať platné právne predpisy a zákony pri podnikaní,
- vedieť prakticky zostaviť podnikateľský plán,
- uplatniť v praxi etické a profesijné pravidlá, zásady spoločenského správania a vystupovania.

Kľúčové kompetencie:

Vo vyučovacom predmete hotelové služby sa zameriavame na rozvoj

a) Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

- reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia v pozícii zamestnanca,
- porovnať bežné pravidlá, zákonitosti, predpisy, sociálne normy, morálne zásady, vlastné a celospoločenské očakávania v systéme, v ktorom existuje, aplikovať ich na podmienky bežného pracovného života
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti pri kontakte s hotelovými hosťami ako aj svojimi nadriadenými
- 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, ovládať zásady spoločenskej komunikácie v osobnom aj pracovnom styku
- vyjadrovať sa v jednom cudzom jazyku v písomnej a hovorenej forme, v hotelových zariadeniach so zahraničnou klientelou
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje pri práci s hotelovým informačným systémom
- pracovať s elektronickou poštou pri kontakte s klientmi, rezerváciách a potvrdeniach ubytovania
- pracovať so základnými informačno-komunikačnými technológiami.

c) Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

- prejavíť empatiu a sebareflexiu,
- vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívnosť pri osobnom kontakte s hosťom,
- pozitívne motivovať seba a druhých,
- stanoviť priority cieľov,
- konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi, v záujme spokojnosti hosťa
- samostatne pracovať v menšom kolektíve, vo výrobnom, odbytovom alebo ubytovacom stredisku
- určovať nedostatky v pracovných výkonoch,
- predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce, bez zaujatosti posudzovať návrhy druhých,
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom,

- nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Hotelové služby	prvý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Cestovný ruch a jeho význam			6
1.1 Podstata a význam cestovného ruchu			1
1.2 Cestovný ruch ako systém			1
1.3 Subjekt a objekt cestovného ruchu			1
1.4 Druhy cestovného ruchu			2
1.5 Formy cestovného ruchu			1
2. Služby v cestovnom ruchu			4
2.1 Podstata služieb a ich osobitosti v cestovnom ruchu			1
2.2 Služby ako súčasť produktu cestovného ruchu			1
2.3 Klasifikácia služieb cestovného ruchu			1
2.4 Kvalita služieb cestovného ruchu			1
3. Stravovacie služby			9
3.1 Materiálne podmienky poskytovania stravovacích služieb			1
3.2 Klasifikácia pohostinských odbytových stredísk (POS)			1
3.3 POS základného stravovania			1
3.4 POS doplnkového stravovania a občerstvenia			1
3.5 POS spoločenských a zábavných služieb			1
3.6 Ponuka produktu pohostinských odbytových stredísk			1
3.7 Zážitková gastronómia			1
3.8 Nové trendy v gastronómii			1
3.9 Odbyt produktu pohostinských odbytových stredísk			1
4. Formy rýchleho stravovania a občerstvenia			6
4.1 Vznik a znaky systému rýchleho stravovania			1
4.2 Charakteristika a typológia zariadení rýchleho stravovania			1
4.3 Mc.Donald´s, Kentucky Fried Chicken, Marché			1
4.4 Fast food reštaurácie, kebaby, gyrosy, barbecue, steak house			1
4.5 Minigril, pipigril, pizzerie			1
4.6 Hnutie Slow-food			1
5. Pracovné operácie na gastronomickom úseku ubytovacieho zariadenia			8
5.1 Organizácia práce na gastronomickom úseku			1

5.2 Personálne zabezpečenie gastronomického úseku			1
5.3 Spoločenské vystupovanie a právanie zamestnancov			1
5.4 Food & Beverage Manager			1
5.5 Pracovná náplň zamestnancov skladovej prevádzky			1
5.6 Pracovná náplň zamestnancov výrobnjej prevádzky			1
5.7 Pracovná náplň zamestnancov odbytovej prevádzky			1
5.8 Hygiena skladovej, výrobnjej a odbytovej prevádzky			1
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Hotelové služby	druhý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Vznik a vývoj hotelierstva			10
1.1 Vzájomný vzťah hotelierstva a cestovného ruchu			1
1.2 Úloha hotelierstva a cestovného ruchu v národnom hospodárstve			1
1.3 Vznik a vývoj hotelierstva			1
1.4 História hotelierstva vo svete a v Európe			1
1.5 Súčasný stav hotelierstva vo svete			1
1.6 História hotelierstva na Slovensku			1
1.7 Súčasná ponuka hotelových služieb na Slovensku			1
1.8 Trendy vývoja hotelierstva vo svete a u nás			1
1.9 Významné hotelové spoločnosti v medzinárodnom hotelierstve			1
1.10 Významné hotelové spoločnosti v domácom hotelierstve			1
2. Organizačné a personálne zabezpečenie činnosti hotela			10
2.1 Charakteristika a produkt ubytovacích zariadení			1
2.2 Prevádzkové priestory ubytovacích zariadení			1
2.3 Pracovníci ubytovacích zariadení a ich pracovná náplň			1
2.4 Organizácia práce v hoteli			1
2.5 Hotelový poriadok a prevádzkové predpisy			1
2.6 Hotelové informačné systémy			1
2.7 Evidencia o hosťoch			1
2.8 Evidencia o tržbách			1
2.9 Cenotvorba ubytovacích zariadení			1
2.10 Služby ubytovacích zariadení			1
3. Pracovné operácie na úseku ubytovacích služieb			13
3.1 Organizácia úseku ubytovacích služieb			1
3.2 Rezervovanie ubytovania - booking			1
3.3 Spôsoby rezervovania ubytovania			1

3.4 Príjem hotelového hosťa a jeho registrácia – check in	1
3.5 Registrácia domáceho a zahraničného hosťa	1
3.6 Pobyt hotelového hosťa, služby počas pobytu	1
3.7 Zvláštna starostlivosť o deti, VIP a telesne postihnuté osoby	1
3.8 Odchod hotelového hosťa a zúčtovanie – check out	1
3.9 Pracovné operácie na oddelení hotelových izieb	1
3.10 Upratovanie hotelových izieb – housekeeping	1
3.11 Kontrola hotelových izieb	1
3.12 Pracovné operácie na oddelení práčovne	1
3.13 Hotelová bielizeň a bielizeň hostí	1

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Hotelové služby	tretí	1	30

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
------------------------------	-------------------------

1. Právna úprava podnikania v hotelierstve	18
1.1 Právna úprava podnikania v hotelierstve	1
1.2 Podnikanie v hotelierstve na živnosť	1
1.3 Podnikanie v hotelierstve podľa obchodného zákonníka	1
1.4 Osobné a kapitálové spoločnosti	1
1.5 Kategorizácia ubytovacích zariadení v zmysle platnej legislatívy	1
1.6 Vyhláška MH SR č. 277/2008 Z.z.	1
1.7 Kategórie ubytovacích zariadení	1
1.8 Triedy ubytovacích zariadení	1
1.9 Charakteristika ubytovacích zariadení podľa kategórií	1
1.10 Charakteristika ubytovacích zariadení hotelového typu	1
1.11 Charakteristika ubytovacích zariadení parahotelového typu	1
1.12 Charakteristika ubytovacích zariadení podľa tried	1
1.13 Klasifikačné znaky hotelov a penziónov	1
1.14 Všeobecné požiadavky na ubytovacie zariadenia	1
1.15 Vyhláška MZ SR č. 533/2007 o podrobnostiach požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania	1
1.16 Hygienické požiadavky na zriadenie podniku spoločného stravovania	1
1.17 Systém HACCP	1
1.18 Správna výrobná prax	1
2. Organizačné štruktúry a organizácia práce v hoteli	12
2.1 Organizačné štruktúry v hotelovom podniku	1
2.2 Tvorba organizačných štruktúr	1

2.3 Formy, typy a tvary organizačných štruktúr	1
2.4 Organizačné štruktúry v malom, v strednom a veľkom hotelovom podniku	1
2.5 Pracovníci hotela	1
2.6 Top manažment – pracovná náplň generálneho riaditeľa, sekretariát	1
2.7 Pracovná náplň pracovníkov gastronomického úseku hotela	1
2.8 Pracovná náplň pracovníkov ubytovacieho úseku hotela	1
2.9 Pracovná náplň pracovníkov technického úseku hotela	1
2.10 Pracovná náplň ekonomického úseku hotela	1
2.11 Pracovná náplň marketingového úseku hotela	1
2.12 Etika a etický kódex zamestnancov hotela	1