

MINISTERSTVO ŠKOLSTVA, VEDY, VÝSKUMU A ŠPORTU
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

 ŠTÁTNY INŠTITÚT ODBORNÉHO VZDELÁVANIA

**VZOROVÝ UČEBNÝ PLÁN A VZOROVÉ
UČEBNÉ OSNOVY**

**pre
učebný odbor**

6445 H kuchár

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

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

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

Riešitelia: PaedDr. Peter Solárik
Štátny inštitút odborného vzdelávania
Ing. 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. Alena Brandšteterová, Stredná odborná škola gastronómie a hotelových služieb, Farského 9, Bratislava

Mgr. Viera Cedulová
SOŠ Svätoplukova 2, Bratislava

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

Bc. Zdenka Jamrichová
Stredná odborná škola obchodu a služieb, T. Vansovej 2,

Topoľčany

Ing. Jela Oravcová
Hotelová akadémia, Čsl. brigády 1804, Liptovský Mikuláš

Ing. Zuzana Sarnecká
Stredná odborná škola, Prešov

Obsah

1. VZOROVÝ UČEBNÝ PLÁN.....	4
1.1 POZNÁMKY K VZOROVÉMU UČEBNÉMU PLÁNU PRE 3-ROČNÝ UČEBNÝ ODBOR 6445 H KUCHÁR.....	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.....	15
2.3 Vzorové učebné osnovy predmetu HOSPODÁRSKE VÝPOČTY.....	18
2.4 Vzorové učebné osnovy predmetu SPOLOČENSKÁ KOMUNIKÁCIA.....	20
2.5 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU POTRAVINY A VÝŽIVA.....	23
2.6 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU TECHNOLÓGIA.....	28
2.7 UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU STOLOVANIE.....	35
2.8 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU ÚVOD DO SVETA PRÁCE....	39

VZOROVÝ UČEBNÝ PLÁN

Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár			
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		2
spoločenská komunikácia		1	1	2
potraviny a výživa	2,5	1	1	4,5
technológia j)	2,5	2,5	2	7
stolovanie j)	-	1	1	2
úvod do sveta práce			1	1
PRAKTICKÉ VYUČOVANIE	18	21	21	60
Odborný výcvik g, i)	18	21	21	60
Spolu	32	34	34	100

1.1 Poznámky k vzorovému učebnému plánu pre 3-ročný učebný odbor 6445 H kuchár:

- Riaditeľ školy môže na základe odporúčania predmetovej komisie vykonať vo vzorovom učebnom pláne úpravy až do 10% z celkového počtu týždenných vyučovacích hodín. Pri týchto úpravách nie je možné zrušiť žiadny vyučovaci 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.

- e) Vyučuje sa jeden z cudzích jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky.
- f) Vyučuje sa predmet etická výchova, alebo náboženská výchova podľa záujmu žiakov. Na vyučovanie predmetu etická výchova alebo náboženská výchova možno spájať žiakov rôznych tried toho istého ročníka a vytvárať skupiny s najvyšším počtom žiakov 20. Ak počet žiakov v skupine klesne pod 12, možno do skupín spájať aj žiakov z rôznych ročníkov.
- g) Trieda sa delí na skupiny, maximálny počet žiakov v skupine je 15.
- h) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode. Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, zájmové 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	7	6
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 pracovisku zamestnávateľa, s ktorým má škola uzatvorenú zmluvu o duálnom vzdelávaní, alebo zmluvu o poskytnutí praktického vyučovania, alebo v dielni školy. Predmet odborný výcvik bezprostredne nadväzuje na teoretické vyučovanie. Žiaci sú vedení majstrom odborného výcviku alebo inštruktorom k pracovnej disciplíne, k presnej a zodpovednej práci pri dodržiavaní technologických postupov pri príprave pokrmov a nápojov, k hospodárnemu a šetrnému zaobchádzaniu s potravinami a zariadením. So žiakmi sa priebežne precvičuje používanie receptúr na prípravu jedál a nápojov, tvorba kalkulácií a noriem. Žiaci získavajú vedomosti o pracovných činnostiach vo výrobných strediskách, naučia sa základné a zložité postupy úpravy surovín a tepelné úpravy potravín. Naučia sa pracovať s receptúrami teplých a studených jedál. Oboznamujú sa so základnými zásadami jednoduchej a zložitej obsluhy pri podávaní jedál a nápojov, pri bufetových raňajkách, rautoch a pod.</p> <p>Žiaci nadobúdajú pracovné návyky a zručnosti pri dodržiavaní zásad osobnej a pracovnej hygieny, hygienické zásady pri práci s potravinami, zásady hospodárneho využívania potravín a energií, šetrného zaobchádzania so zariadením prevádzky, získavajú a pestujú si hrdosť k svojmu stavovskému povolaniu. V každom ročníku sa žiaci oboznámia so zásadami a predpismi bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, s hygienickými predpismi. V priebehu osvojovania každého tematického celku pri nácviku a upevňovaní zručností a návykov sa musí vždy začleniť oboznámenie s bezpečnostnými predpismi a nariadeniami. Pri každej novej téme a pri prechode na nové pracovisko je majster odbornej výchovy, alebo inštruktor povinný vykonať inštrukciú o bezpečnosti práce.</p> <p>Odborný výcvik sa môže uskutočniť len na pracoviskách, ktoré sú vybavené podľa určeného normatívu a ktoré vyhovujú hygienickým a bezpečnostným predpisom. 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 majstra odbornej výchovy, alebo inštruktora. 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 gastronómickou tematikou a prácu s počítačom.</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 kuchára a profilom absolventa. Súčasne si žiaci uplatňujú, upevňujú a prehľbujú teoretické vedomosti, získané z ostatných odborných predmetov.</p> <p>Vo vyučovacom predmete odborný výcvik sa využívajú a rozvíjajú nasledujúce kľúčové kompetencie a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:</p> <p>a) Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</p> <p>Absolvent má:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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
Absolvent má:

- 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
Absolvent má:

- 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 HACCP			6
1.4 Zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci			6
2. Povinnosti pracovníkov a pracovné činnosti vo výrobných strediskách			24
2.1 Povinnosti pracovníkov výrobných stredísk			6
2.2 Možnosti ohrozenia pri práci a spôsoby ochrany			6
2.3 Osobná a pracovná hygiena, hygienické požiadavky pri manipulácii s potravinami			6
2.4 Pracovné činnosti vo výrobných strediskách			6
3. Základné úpravy pri spracovaní potravín			78
3.1 Príprava surovín na spracovanie			6
3.2 Váženie potravín			6
3.3 Základné postupy pri opracovaní zeleniny			6
3.4 Základné postupy pri opracovaní zemiakov, strukovín a obilnín			6

3.5 Delenie hydiny	6
3.6 Vykostovanie	6
3.7 Krájanie	6
3.8 Špikovanie	6
3.9 Mletie	6
3.10 Korenenie potravín	6
3.11 Rozoznávanie mäsa	6
3.12 Delenie mäsa	6
3.13 Pochutiny a ich rozdelenie	6
4. Základné tepelné úpravy potravín	90
4.1 Technologické zariadenia na tepelnú úpravu potravín (sporáky, varné kotle, pece)	6
4.2 Technologické zariadenia na tepelnú úpravu potravín (konvektomat, parná komora)	6
4.3 Tepelná úprava varením v tekutine	6
4.4 Tepelná úprava varením v pare	6
4.5 Suroviny vhodné na varenie	6
4.6 Tepelná úprava dusením	6
4.7 Suroviny vhodné na dusenie	6
4.8 Tepelná úprava pečením	6
4.9 Suroviny vhodné na pečenie	6
4.10 Tepelná úprava vyprážením	6
4.11 Suroviny vhodné na vyprážanie	6
4.12 Technologická úprava gratinovaním	6
4.13 Gratinovanie v konvektomate	6
4.14 Ostatné tepelné úpravy	6
4.15 Tepelná úprava zaprávaním	6
5. Normovanie a kalkulácia teplých jedál, receptúry na prípravu jedál	30
5.1 Receptúry teplých jedál	6
5.2 Receptúry studených jedál	6
5.3 Orientácia v receptúrach a ich používanie	6
5.4 Normovanie a kalkulácia	12
6. Príprava polievok	126
6.1 Suroviny vhodné na prípravu vývarov	6
6.2 Základné rozdelenie polievok	6
6.3 Vývar A, ostatné vývary	6
6.4 Hnedé polievky	6
6.5 Vývar B, ostatné vývary	6
6.6 Biele polievky	6
6.7 Závarky do hnedých polievok, pečeňové halušky	6
6.8 Vložky do hnedých polievok, rezance,...	6
6.9 Zosilňovanie, čistenie a zjemňovanie vývarov	6
6.10 Hovädzí vývar, hnedé polievky	6
6.11 Teľací vývar, hnedé polievky	6

6.12 Biele polievky, príprava jednotlivých druhov	6
6.13 Biele polievky, zemiaková polievka	6
6.14 Polievky zo strukovín	6
6.15 Krémové a hlienové polievky	6
6.16 Špeciálne a zvláštne polievky	6
6.17 Špeciálne polievky, slimačia polievka	6
6.18 Špeciálne polievky, zeleninový boršč	6
6.19 Špeciálne polievky, slepačí vývar	6
6.20 Desiatové polievky	6
6.21 Polievky z rôznych druhov ovocia a vegetariánskej výživy	6
7. Príprava príloh a doplnkov k jedlám	
	138
7.1 Charakteristika príloh a doplnkov	6
7.2 Suroviny vhodné na prípravu príloh	6
7.3 Energetická hodnota príloh	6
7.4 Vitamínová hodnota príloh	6
7.5 Prílohy zo zemiakov, predbežná úprava zemiakov a ostatných surovín	6
7.6 Jednotlivé druhy príloh zo zemiakov, postup prípravy	6
7.7 Prílohy zo zeleniny, predbežná úprava zeleniny a ostatných surovín	6
7.8 Jednotlivé druhy príloh zo zeleniny, postup prípravy	6
7.9 Jednotlivé druhy príloh z múky, postup prípravy	6
7.10 Prílohy z cestovín, predbežná úprava surovín	6
7.11 Jednotlivé druhy príloh z cestovín, postup prípravy	6
7.12 Prílohy z ryže a obilnín, predbežná úprava surovín	6
7.13 Jednotlivé druhy príloh z ryže a obilnín, postup prípravy	6
7.14 Prílohy zo strukovín, predbežná úprava surovín	6
7.15 Jednotlivé druhy príloh zo strukovín, postup prípravy	6
7.16 Jednoduché šaláty, suroviny vhodné na prípravu	6
7.17 Jednoduché šaláty, opracovanie a predbežná úprava surovín	6
7.18 Marinády a nálevy, vhodnosť surovín	6
7.19 Jednoduché šaláty – kapustový šalát, šalát z viacerých druhov zeleniny	6
7.20 Jednoduché šaláty – rajčinový šalát, uhorkový šalát, šalát z čínskej kapusty, mrkvový šalát	6
7.21 Šaláty zo sterilizovanej zeleniny, cviklový šalát, šalát z kyslej kapusty	6
7.22 Obloženie z čerstvej zeleniny, prípravy doplnkov ovocia a zeleniny	6
7.23 Dávkovanie príloh a doplnkov k jedlám	6
8. Príprava omáčok	
	90
8.1 Príprava základných bielych omáčok	6
8.2 Príprava základných hnedých omáčok	6
8.3 Príprava základných fondov	6
8.4 Zložité omáčky biele, hnedé	6
8.5 Hnedé omáčky – hnedá španielska základná omáčka	6

8.6 Hnedé omáčky – hnedá mäsová omáčka (demi glacé)			6
8.7 Biele omáčky – biela bešamelová omáčka			6
8.8 Omáčky k varenému hovädziemu mäsu			6
8.9 Špeciálne omáčky – príprava holandskej omáčky			6
8.10 Príprava studených omáčok			6
8.11 Príprava omáčok z majonézy			6
8.12 Špeciálne studené omáčky			6
8.13 Zjemňovanie omáčok			6
8.14 Dochucovanie a zahusťovanie omáčok			6
8.15 Ovocné omáčky			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, predpisy BOZP			7
1.1 Dodržiavanie predpisov BOZP, hygienických predpisov a zásady správania sa na pracovisku praktického vyučovania			7
2. Príprava bezmäsitých jedál			84
2.1 Rozdelenie a vhodnosť surovín			7
2.2 Predbežná úprava a opracovanie surovín			7
2.3 Bezmäsité jedlá z múky			7
2.4 Bezmäsité jedlá z vajec			7
2.5 Bezmäsité jedlá z cestovín			7
2.6 Bezmäsité jedlá zo syrov			7
2.7 Bezmäsité jedlá z húb			7
2.8 Bezmäsité jedlá zo zemiakov			7
2.9 Bezmäsité jedlá z obilnín			7
2.10 Bezmäsité jedlá z ryže			7
2.11 Bezmäsité jedlá z rezancového cesta			7
2.12 Biologická a energetická hodnota bezmäsitých jedál			7
3. Príprava múčnych jedál a múčnikov			98
3.1 Rozdelenie múčnikov			7
3.2 Charakteristika múčnikov, základné suroviny			7
3.3 Príprava múčnikov z kysnutého cesta			14
3.4 Múčniky z lístkového cesta			7
3.5 Múčniky z odpaľovaného cesta			7
3.6 Múčniky z obilnín a ryže			7
3.7 Múčniky z plundrovaného cesta			7
3.8 Múčniky z rezancového cesta			7
3.9 Dezerty a nákypy			7
3.10 Nákypy			7
3.11 Krémy, pudinky			7

3.12 Múčniky zo zemiakov	7
3.13 Múčniky z liateho cesta	7
4. Príprava jedál z hovädzieho mäsa	
	112
4.1 Rozdelenie a charakteristika hovädzieho mäsa	7
4.2 Použitie jednotlivých častí	7
4.3 Kuchynské rozdelenie hovädzieho mäsa	7
4.4 Delenie a porciovanie mäsa	7
4.5 Príprava jedál varením	7
4.6 Príprava jedál dusením	7
4.7 Príprava jedál pečením	7
4.8 Príprava minútok z hovädzieho mäsa	7
4.9 Časti hovädzieho mäsa vhodné na prípravu minútok	7
4.10 Príprava gulášov a mletého mäsa	7
4.11 Príprava rošteniek	7
4.12 Tepelná úprava pečením na anglický spôsob	7
4.13 Príprava steakov z hovädzieho mäsa	7
4.14 Príprava pečienok	7
4.15 Príprava hovädzích závitkov – španielsky vtáčik	7
4.16 Príprava hovädzieho filé	7
5. Príprava jedál z teľacieho mäsa	
	56
5.1 Charakteristika teľacieho mäsa	7
5.2 Kuchynské rozdelenie teľacieho mäsa	7
5.3 Úprava teľacieho mäsa varením	7
5.4 Úprava teľacieho mäsa dusením	7
5.5 Úprava teľacieho mäsa pečením	7
5.6 Úprava teľacieho mäsa pečením – plnená teľacia hrud'	7
5.7 Úprava teľacieho mäsa vyprážením	7
5.8 Úprava teľacích vnútorností	7
6. Príprava jedál z bravčového mäsa	
	126
6.1 Charakteristika a rozdelenie bravčového mäsa	7
6.2 Použitie jednotlivých častí	7
6.3 Tepelná úprava varením	7
6.4 Tepelná úprava pečením	7
6.5 Tepelná úprava dusením	7
6.6 Tepelná úprava vyprážením	7
6.7 Vykostňovanie bravčového mäsa	7
6.8 Príprava hotových jedál	7
6.9 Príprava minútok	7
6.10 Porciovanie bravčového mäsa	7
6.11 Príprava jedál z údeného mäsa	7
6.12 Plnené bravčové mäsa - závitky	7
6.13 Plnená bravčové mäsa - rolády	7
6.14 Príprava gulášov	7
6.15 Príprava perkeltov	7
6.16 Príprava jedál z mletého mäsa	7

6.17	Príprava minútkových pokrmov z bravčového mäsa	7		
6.18	Úprava bravčových vnútorností	7		
7. Príprava jedál z baranieho mäsa				
7.1	Charakteristika a delenie baranieho mäsa	7		
7.2	Použitie jednotlivých častí baranieho mäsa	7		
7.3	Odležanie a morenie baranieho mäsa	7		
7.4	Príprava baranieho mäsa varením	7		
7.5	Príprava baranieho mäsa dusením	7		
7.6	Príprava baranieho mäsa pečením	7		
7.7	Príprava minútkových pokrmov z baranieho mäsa	7		
7.8	Príprava medailónikov, pokrmov na ihle	7		
7.9	Príprava rebierok z baranieho mäsa	7		
7.10	Príprava gulášov z baranieho mäsa	7		
8. Príprava jedál z ostatných druhov jatočného mäsa				
8.1	Charakteristika a rozdelenie jahňacieho mäsa	7		
8.2	Charakteristika a rozdelenie kozľacieho mäsa	7		
8.3	Príprava hotových jedál z jahňacieho a kozľacieho mäsa	7		
8.4	Príprava jedál zo zajaca a králika	7		
8.5	Príprava pokrmov varením a dusením	7		
8.6	Príprava pečením a vyprážením	7		
8.7	Príprava jedál z mletého mäsa	7		
8.8	Príprava salpikonov	7		
8.9	Príprava ragú	7		
8.10	Príprava vnútorností z jatočného mäsa	7		
9. Príprava jedál z mletého mäsa				
9.1	Charakteristika a kuchynská predpríprava	7		
9.2	Príprava jedál zo surového mletého mäsa	42		
9.3	Príprava jedál z tepelne upraveného mletého mäsa	21		
	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, predpisy BOZP			7
	1.1 Dodržiavanie predpisov BOZP, hygienických predpisov a zásady správania sa na pracovisku praktického vyučovania			7
	2. Príprava jedál z rýb, vodných živočíchov, slimákov a obojživelníkov			35
	2.1 Jedlá zo sladkovodných rýb			7
	2.2 Jedlá z morských rýb			7
	2.3 Jedlá z plodov mora			7
	2.4 Príprava jedál z rýb			14

3. Príprava jedál z hydiny	49
3.1 Jedlá zo sliepky	7
3.2 Jedlá z kurčťa	7
3.3 Jedlá z moriaka	7
3.4 Jedlá z perličky	7
3.5 Jedlá z husi	7
3.6 Jedlá z kačíc	7
3.7 Jedlá z hydinových drobov	7
4. Príprava jedál zo zveriny	35
4.1 Rozdelenie zveriny	7
4.2 Jedlá z vysokej a čiernej zveriny	7
4.3 Jedlá z nízkej a pernatej zveriny	7
4.4 Špeciality poľovníckej kuchyne	14
5. Príprava jedál studenej kuchyne	140
5.1 Zásady prípravy jedál studenej kuchyne	7
5.2 Charakteristika studenej kuchyne	7
5.3 Skladovanie studených pokrmov	7
5.4 Príprava majonéz	7
5.5 Príprava zložitých šalátov	7
5.6 Príprava paštét a pien	7
5.7 Príprava mäsovej galantíny a rôsolov	7
5.8 Príprava huspeniny	7
5.9 Príprava pochúťkového masla	7
5.10 Príprava studených jedál z vajec	7
5.11 Príprava studených jedál zo syrov	7
5.12 Príprava obložených chlebíkov	7
5.13 Príprava chuťoviek a kanapiiek	7
5.14 Chlebíčky so syrovou a rybacou zložkou	7
5.15 Plnené pečivo	7
5.16 Príprava jedál a predjedál studenej kuchyne z rôznych surovín	7
5.17 Príprava nárezov a obložených mís	7
5.18 Plnená zelenina a ovocie	7
5.19 Príprava obložených šalátov	7
5.20 Studené mäsa a ryby	7
6. Príprava jedál na objednávku, minútkové pokrmy	119
6.1 Gastronomické uplatnenie, význam podávania jedál na objednávku	7
6.2 Vhodné druhy mäsa na minútkovú úpravu	7
6.3 Vhodné tepelné úpravy minútok	7
6.4 Predpríprava a príprava minútok	7
6.5 Príprava minútok z hovädzieho mäsa	7
6.6 Príprava jedál na objednávku z bravčového mäsa	7
6.7 Príprava jedál na objednávku teľacieho mäsa	7
6.8 Príprava jedál na objednávku z hydiny	7

6.9 Príprava jedál na objednávku zo zveriny	7
6.10 Minútová úprava rýb	7
6.11 Príprava minútok z morských živočíchov a mäkkýšov	7
6.12 Dokončovanie jedál pred hosťom	7
6.13 Príprava jedál na objednávku z baranieho mäsa	7
6.14 Marinované mäsa na minútky	7
6.15 Spôsoby dokončovania minútkových pokrmov – flambovanie a zapekanie	7
6.16 Príprava jedál zo zeleniny	7
6.17 Spôsoby dekorovania a estetickej úpravy jedál na tanieri	7
7. Progresívne spôsoby prípravy jedál	14
7.1 Význam a uplatnenie pri príprave pokrmov	7
7.2 Príprava a použitie polovýrobov	7
8. Príprava zložitých múčnikov, cukrárenských výrobkov a nápojov	56
8.1 Rozdelenie múčnikov	7
8.2 Odpaľované cestá	7
8.3 Kysnuté cestá	7
8.4 Pľundrové cesto	7
8.5 Piškótové cesto	7
8.6 Linecké cesto	7
8.7 Liate cesto	7
8.8 Zmrzliny a nápoje	7
9. Spôsoby a zvláštnosti prípravy jedál iných krajín sveta	105
9.1 Všeobecná charakteristika jednotlivých kuchýň sveta	7
9.2 Jedlá francúzskej kuchyne	7
9.3 Jedlá čínskej kuchyne	7
9.4 Jedlá orientálnej kuchyne	7
9.5 Jedlá balkánskej a ruskej kuchyne	7
9.6 Jedlá talianskej kuchyne	7
9.7 Jedlá arabskej kuchyne	7
9.8 Jedlá severoeurópskych štátov	7
9.9 Jedlá stredoeurópskych štátov	7
9.10 Jedlá slovenskej, moravskej a českej kuchyne	21
9.11 Jedlá stredomorských štátov a južnej Ameriky	7
9.12 Jedlá Veľkej Británie a severnej Ameriky	7
9.13 Tradície a osobitosti zahraničných kuchýň	7
10. Príprava diétnych jedál a diferencovaná strava	70
10.1 Požiadavky na úpravu diétnych jedál	7
10.2 Príprava jedál pre základné diéty	7
10.3 Príprava jedál pre individuálne diéty (bezgluténová, bezlaktózová a pod.)	14
10.4 Príprava jedál bez alergénov	7
10.5 Zásady prípravy diferencovanej stravy	7

10.6 Príprava stravy pre deti a mládež	7
10.7 Príprava stravy podľa fyzickej záťaže	7
10.8 Príprava stravy pre alternatívne stravovanie – vegetariánska, makrobiotická, surová, prírodná a delená strava	14

2.2 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU EKONOMIKA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
<p>Ekonomika patrí k ťažiskovým odborným predmetom. Spolu s ostatnými odbornými predmetmi vytvára základ odborného vzdelania. Oblasť ekonomiky má medzipredmetový charakter, dopĺňa vedomosti a zručnosti žiaka, rozvíja intelektuálne schopnosti žiakov.</p> <p>Žiaci získajú základné poznatky o výrobe, základných výrobných faktoroch, hospodárskom cykle a o fungovaní podniku. Oboznámia sa s podstatou tovaru, formou a funkciou peňazí. Učia sa porozumieť základným prvkom trhu a správne sa rozhodovať pri riešení marketingovej problematiky. Učivo zahŕňa základné podnikové činnosti (výroba, zásobovanie, investičná činnosť, personálna činnosť, odbyt – marketing a riadiaca činnosť – manažment) ako aj učivo o majetku podniku a jeho hospodárení. V predmete ekonomika je zahrnuté učivo o podstate a štruktúre národného hospodárstva, reprodukčnom procese a riadení národného hospodárstva, makroekonomických ukazovateľoch a ich meraní. Obsah učiva učí žiakov porozumeniu organizácii práce na pracovisku. Získané ekonomické poznatky umožňujú efektívne uplatnenie odborného vzdelania v praxi.</p> <p>Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu ekonomika majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť a tvorivosť. Dôležitou súčasťou je riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov. Zo všeobecno-vzdelávacích predmetov je to hlavne z predmetu občianska náuka a z odborných predmetov je to hlavne úvod do sveta práce, hospodárske výpočty, spoločenská komunikácia a odborný výcvik.</p> <p>Témy vo vybraných tematických celkoch zahŕňajú vo svojom obsahu aj niektoré celkové a čiastkové kompetencie - poznatky, zručnosti a skúsenosti z Národného štandardu finančnej gramotnosti. Zameriavajú sa na očakávania tak, aby žiaci boli schopní aplikovať vedomosti a zručnosti pri každodenných finančných rozhodnutiach a činnostiach pri riadení vlastných finančných zdrojov s cieľom zaisťiť celoživotné finančné zabezpečenie seba a svojej domácnosti.</p>	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
<p>Základným cieľom vyučovacieho predmetu je poskytnúť žiakom odborné poznatky o ekonomických pojmoch a vzťahoch – základy makroekonómie, mikroekonómie, efektívnom a hospodárnom správaní sa a výučbe ich praktickej realizácie v odbore.</p> <p>Žiaci získajú základné poznatky o riadení výroby, základných výrobných faktoroch a o fungovaní podniku. Oboznámia sa s podstatou tovaru, formami a obehom peňazí, naučia sa chápať základné prvky trhu, riešiť situácie marketingovým spôsobom. Nadobudnú vedomosti o princípoch ekonomiky týkajúcich sa hospodárnosti, rentability, presadenia sa na trhu a o tímovom uplatnení sa podnikových procesoch.</p> <p>Vzdelávanie smeruje k tomu, aby žiaci dokázali v budúcej pracovnej činnosti hospodárne vykonávať prácu, pristupovali k pracovnej činnosti zodpovedne a v záujme dosiahnutia rentability a ziskovosti zamestnávateľského subjektu, prípadne boli pripravení aj na samostatnú podnikateľskú činnosť v odbore.</p> <p>Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:</p> <p><u>Spôsobilosť konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia, - identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti, - vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností, - definovať svoje ciele a prognózy - zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie <p><u>Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjadrovať sa správne v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme, - identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovávať rôzne informácie a informačné zdroje, - posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov, - overovať a interpretovať získané údaje, 	

- pracovať s elektronickou poštou
 - pracovať s rôznymi pokročilejšími informačnými a komunikačnými technológiami
- Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách
- prejavíť empatiu a sebareflexiu,
 - stanoviť priority cieľov,
 - budovať a organizovať vyrovnanú a udržateľnú spoluprácu,
 - rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
 - spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
 - pracovať samostatne a riadiť práce v menšom kolektíve.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Ekonomika	prvý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Základné ekonomické pojmy			8
1.1 Ekonómia, ekonomika			1
1.2 Základné ekonomické problémy			1
1.3 Hospodárske systémy – typy ekonomík			1
1.4 Potreby, členenie potrieb			1
1.5 Uspokojovanie potrieb, statky, služby			1
1.6 Tovar, hodnota tovaru			1
1.7 Výroba a výrobné faktory			1
1.8 Peniaze, formy a funkcie peňazí			1
2. Trh a trhový mechanizmus			6
2.1 Trh, typy trhov			1
2.2 Subjekty trhu			1
2.3 Dopyt			1
2.4 Ponuka			1
2.5 Rovnováha dopytu a ponuky, rovnovážna cena			1
2.6 Konkurencia, formy dokonalej a nedokonalej konkurencie			1
3. Právne formy podnikania			9
3.1 Podnikanie a podnikateľská činnosť			1
3.2 Práva a povinnosti podnikateľa			1
3.3 Charakteristika podniku			1
3.4 Založenie a vznik podniku			1
3.5 Zrušenie a zánik podniku			1
3.6 Živnosti, podmienky živnostenského podnikania			1
3.7 Druhy živností			1
3.8 Obchodné spoločnosti			1
3.9 Družstvo			1
4. Národné hospodárstvo			5

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

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Ekonomika	tretí	1	30
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Personálna činnosť podniku			16
1.1 Personálne plánovanie			1
1.2 Stanovenie potreby zamestnancov			1
1.3 Rozmiestnenie zamestnancov			1
1.4 Získanie a výber zamestnancov			1
1.5 Vzdelávanie zamestnancov			1
1.6 Vznik pracovného pomeru			1
1.7 Zmeny pracovného pomeru			1
1.8 Skončenie pracovného pomeru			1
1.9 Pracovný čas a doba odpočinku			1
1.10 Hmotná zodpovednosť			1
1.11 Dovolenka			1
1.12 Pracovný poriadok			1
1.13 Odmeňovanie zamestnancov			1
1.14 Formy miezd			1
1.15 Sociálna starostlivosť o zamestnancov			1
1.16 Zdravotné poistenie a sociálne poistenie			1
2. Riadiaca a kontrolná činnosť podniku			8
2.1 Podstata manažmentu			1
2.2 Manažment ako proces riadenia			1
2.3 Organizovanie a vedenie			1
2.4 Kontrola			1
2.5 Organizačná štruktúra podniku			1
2.6 Riadiaci aparát podniku			1
2.7 Profil manažéra			1
2.8 Štýly vedenia ľudí			1
3. Banková sústava a poisťovne			6
3.1 Miesto a úloha bánk v ekonomike			1
3.2 Vkladové operácie bánk			1
3.3 Ochrana vkladov			1
3.4 Poskytnutie bankového úveru			1
3.5 Platobné karty a elektronické bankovníctvo			1
3.6 Riadenie osobných financií			1

2.3 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU HOSPODÁRSKE VÝPOČTY

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Hospodárske výpočty ako odborný predmet dopĺňa, rozširuje a prehľbuje vedomosti, zručnosti a návyky žiakov získané v predmete matematika na základnej a strednej škole. Vedie žiakov k osvojeniu si pojmového aparátu pre opis a pochopenie tých prírodných, technických a ekonomických javov a závislostí, s ktorými sa stretávajú v odborných predmetoch a na odbornom výcviku. Taktiež ich pripravuje k výkonu povolania alebo k doplneniu si vzdelania v nadstavbovom štúdiu.

Učivo je zamerané na zručnosti a návyky nevyhnutné pri riešení ekonomických úloh v gastronomických zariadeniach. Podmienkou získania týchto zručností je dobre si osvojiť správne výpočtové postupy a tiež naučiť sa pracovať s prostriedkami výpočtovej techniky, ktoré uľahčia, skvalitnia a urýchlia ich prácu. Výučbu vhodne dopĺňa práca na počítači a práca s odbornou literatúrou zameranou na gastronómiu.

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

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

Spôsobilosť konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

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

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

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

Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

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

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Hospodárske výpočty	prvý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín

1. Hospodárske výpočty			6
1.1 Charakteristika a význam hospodárskych výpočtov			1
1.2 Desiatková sústava, číselné rady, zaokrúhľovanie			2
1.3 Základné výpočtové operácie			3
2. Premieňanie jednotiek			6
2.1 Jednotky hmotnosti			2
2.2 Jednotky dĺžky			2
2.3 Jednotky objemu			2
3. Vybrané výpočtové postupy používané v hospodárskych výpočtoch			21
3.1 Aritmetický priemer, modus, medián			6
3.2 Tabuľky, grafy			6
3.3 Pomer, úmera, trojčlenka			5
3.4 Priama a nepriama úmernosť			4
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Hospodárske výpočty	druhý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Percentový, promilový, úrokový počet			9
1.1 Základné pojmy percentového počtu			3
1.2 Základné pojmy promilového počtu			3
1.3 Základné pojmy úrokového počtu			3
2. Tvorba cien			9
2.1 Výpočet cien v obchodných systémoch			3
2.2 CVP analýza			3
2.3 Kalkulácie podľa všeobecného kalkulačného vzorca			3
3. Výpočty v hospodárskych písomnostiach			15
3.1 Výdajky, príjemky, prevodky			3
3.2 Pokladničné doklady			3
3.3 Dodacie listy, faktúry			2
3.4 Výpočty stavu hospodárskych prostriedkov			3
3.5 Inventarizácia			4

2.4 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU SPOLOČENSKÁ KOMUNIKÁCIA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Predmet spoločenská komunikácia je zaradený medzi odborné predmety, ale obsahuje aj informácie všeobecného charakteru, ktoré sú dôležité v spoločenskom styku. Poslaním predmetu je poskytnúť žiakom základné teoretické vedomosti zo štúdia ľudskej osobnosti a ich aplikáciu na podmienky stravovacích	

služieb, rozvíja kľúčovú kompetenciu tvorivo riešiť problémy v medziľudských vzťahoch. Spoločenská komunikácia pripravuje mladých ľudí na život tak, aby dokázali prezentovať svoju osobnosť na trhu práce. Poskytuje poznatky o umení nadväzovať kontakt, správne komunikovať, vedieť ovplyvniť a presvedčovať, kultivovane rokovať, prezentovať svoju osobnosť písomnou i verbálnou formou. 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. 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.

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.

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 svojej osobnosti a druhých ľudí na aktívne,
- rozvíjať nevyhnutnosť prijať zodpovednosť za svoje rozhodnutia, povedať a prijať názor iných,
- vychovávať žiakov k zvládnutiu stresu a podporovať mentálnu hygienu,
- naučiť žiakov získavať a používať informácie z oblasti trhu práce a uplatnenia na trhu práce a rozvíjať tak kľúčové kompetencie využiteľné v profesionálnom a občianskom živote,
- naučiť žiakov spájať vedomosti získané na predmete spoločenská komunikácia s odborným výcvikom,
- pomocou zážitkových metód a riešením problémových situácií prepojiť teoretické vedomosti s každodenným životom.

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

Spôsobilosť konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

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

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.

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	druhý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích

			hodín
1. Podstata a štruktúra osobnosti			10
1.1 Všeobecná charakteristika osobnosti			1
1.2 Štruktúra osobnosti			1
1.3 Vlastnosti osobnosti – motivačné, postojoivé, výkonové			2
1.4 Vlastnosti osobnosti – dynamické, sebaregulačné			2
1.5 Vlohy - dispozície			2
1.6 Inteligencia			1
1.7 Typológia osobnosti			1
2. Dynamika psychiky			6
2.1 Motivácia, motívy, aktivácia			2
2.2 Emócie			2
2.3 Empatia			2
3. Psychické zdravie a stres			6
3.1 Stres a záťaž			2
3.2 Odolnosť na stres			2
3.3 Duševná hygiena			2
4. Sociálne skupiny			11
4.1 Socializácia, sociálne učenie			1
4.2 Sociálna skupina a vplyv na jedinca			2
4.3 Druhy sociálnych skupín			2
4.4 Sociálne vzťahy, status, rola			2
4.5 Spôsoby komunikácie			2
4.6 Asertivita			2
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Spoločenská komunikácia	tretí	1	30
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Podstata etiky			12
1.1 Morálka, mravnosť, etiketa			2
1.2 Zvyky a zvyklosti			2
1.3 Svedomie, zodpovednosť			2
1.4 Verejná mienka			2
1.5 Profesionálna morálka			2
1.6 Rozličné typy ľudí, národov, kultúr			2
2. Spoločenská etiketa, spoločenské vystupovanie			18
2.1 Správanie na verejnosti			2
2.2 Správanie v reštaurácii			2

2.3 Prvý dojem	2
2.4 Pozdrav	2
2.5 Zdravenie neznámych	2
2.6 Predstavovanie	2
2.7 Podávanie ruky	2
2.8 Tykanie, vykanie	2
2.9 Prejavy spoločenského správania sa a praktické precvičovanie	2

2.5 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU POTRAVINY A VÝŽIVA

Forma štúdia	denná
Vyučovací 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 odborný výcvik. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú v tomto predmete, 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.</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.</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 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.</p>	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
<p>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.</p> <p>Kľúčové kompetencie</p> <p>Vo vyučovacom predmete potraviny a výživa využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich</p>	

kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

1. Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote
 - reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
 - identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti
2. Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku
 - identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
 - posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov
3. Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách
 - konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých,
 - rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Potraviny a výživa	prvý	2,5	82,5
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Potraviny			17
1.1 Význam výživy pre človeka			1
1.2 Rozdelenie potravín podľa pôvodu			1
1.3 Druhy a charakteristické znaky potravín			1
1.4 Akosť a skladovanie potravín			1
1.5 Zloženie potravín			1
1.6 Bielkoviny, tuky, druhy a význam			2
1.7 Vitamíny, sacharidy, druhy a význam			2
1.8 Voda, minerálne látky, ich význam a potreba			2
1.9 Hygiena pri práci s potravinami			1
1.10 Zákon o potravinách, HACCP			1
1.11 Bezpečnosť pri práci s potravinami			1
1.12 Hygienické predpisy a hygienické požiadavky na potraviny			2
1.13 Základy epidemiológie, alimentárne nákazy a otravy			1
2. Hodnota potravín			6
2.1 Hodnotenie potravín, vzájomné pomery živín			1
2.2 Energetická a biologická hodnota potravín			2
2.3 Nutričná hodnota potravín, vysoko hodnotové potraviny			2
2.4 Výživové normy, odporúčané dávky potravín pre obyvateľstvo			1
3. Fyziológia ľudského tela			7,5
3.1 Látkové zloženie ľudského tela			1
3.2 Tráviaca sústava, trávenie a vstrebávanie			1
3.3 Vnútorné ústroje tela			2,5
3.4 Nervová sústava			1
3.5 Žľazy s vnútornou sekréciou, vylučovacie ústroje			2

4. Zásady správnej výživy	7
4.1 Správna výživa, odporúčané dávky, výživa mládeže	1
4.2 Druhy stravy, zmiešaná strava, diferencovaná strava	1
4.3 Alternatívne formy výživy (vegetariánska, makrobiotická, surová, oddelená, prírodná)	1
4.4 Rozdelenie diét – základné diéty	1
4.5 Individuálne diagnostické diéty, alergie, intolerancie	1
4.6 Zostavenie jedálnych lístkov pre jednotlivé diéty	1
4.7 Nevyvážené stravovanie, civilizačné ochorenia	1
5. Ovocie, zelenina, zemiaky, strukoviny, huby	17
5.1 Ovocie – zloženie a druhy	1
5.2 Skladovanie a konzervovanie ovocia, chyby ovocia	2
5.3 Zelenina – zloženie a druhy	1
5.4 Skladovanie a konzervovanie zeleniny, chyby zeleniny	2
5.5 Výrobky z ovocia a zeleniny	2
5.6 Zemiaky – zloženie, druhy, ich význam vo výžive, skladovanie a chyby zemiakov	3
5.7 Strukoviny – zloženie a druhy, výrobky zo sóje, skladovanie a konzervovanie strukovín	3
5.8 Huby – zloženie, druhy, spracovanie pestovaných húb a výrobky z húb	3
6. Obilniny	7
6.1 Obilniny – charakteristika, druhy, použitie	1
6.2 Pšenica, raž, jačmeň, ovos – ich použitie	1
6.3 Pohánka, proso, ryža, kukurica – ich použitie	1
6.4 Mlynské výrobky – druhy, ich použitie	1
6.5 Cestoviny, inovované cestoviny – druhy, ich použitie	1
6.6 Chlieb – význam vo výžive, druhy, chyby chleba	1
6.7 Pekárske výrobky – chlieb, pečivo	1
7. Sladidlá	3
7.1 Cukor – význam vo výžive, druhy	1
7.2 Včelí med – význam vo výžive, druhy	1
7.3 Syntetické sladidlá	1
8. Vajcia	3
8.1 Zloženie, druhy vajec	1
8.2 Akosť, konzervovanie vajec	1
8.3 Použitie vajec v kuchyni	1
9. Mlieko a výrobky z mlieka	8
9.1 Mlieko a jeho význam z hľadiska racionálnej výživy	1
9.2 Zloženie, druhy mlieka	1
9.3 Mliečne výrobky – charakteristika, rozdelenie	1
9.4 Tvaroh	1
9.5 Syry sladké, kyslé, topené	1

3.2 Mäkké salámy a trvanlivé výrobky			1
3.3 Špeciálne údené mäsové výrobky, varené a pečené výrobky			1
3.4 Mäsové konzervy			1
3.5 Zverina a výrobky zo zveriny			1
3.6 Ryby a rybacie výrobky, konzervy			1
3.7 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, energetické nápoje			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, liehoviny a likéry			1
3.2 Druhy liehovín – konzumné (náhrady liehovín), značkové			1
3.3 Druhy liehovín – rezané destiláty, pravé destiláty			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	
5.1 Vplyv alkoholu na ľudské zdravie a boj proti alkoholizmu	1

2.6 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU TECHNOLOGIA

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. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú 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.</p> <p>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 najlepšiemu výkonu, 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>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 spracovaní sú zaznamenané na videu alebo CD nosičoch, preto využitie počítačov a internetu tiež predstavuje možnosti stimulácie experimentov.</p>	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
<p>Cieľom vyučovacieho predmetu technológia je poskytnúť žiakovi 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.</p> <p>Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií: Kľúčové kompetencie: Vo vyučovacom predmete technológia využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakovi umožňujú: a) Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote Absolvent má: - reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,</p>	

- 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
- Absolvent má:
- 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 spracovávať rôzne informácie a informačné zdroje,
 - posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
 - overovať a interpretovať získané údaje,
 - pracovať s elektronickou poštou,
 - pracovať so základnými informačno-komunikačnými technológiami.
- c) Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách
- Absolvent má:
- 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	2,5	82,5
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Úvod do predmetu			7
1.1 História gastronómie			1
1.2 Vývoj kuchárskeho umenia			1
1.3 Zásady oddelenia výrobných pracovísk			1
1.4 Hygienické požiadavky na prevádzku, bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, normy a predpisy			1
1.5 Osobná hygiena a hygiena pracoviska			1
1.6 Hygiena pri práci s pokrmom, predpisy HACCP			1

1.7 Hygienické požiadavky na prípravu pokrmov	1
2. Pracovné činnosti v stravovacích strediskách	4
2.1 Pracovné činnosti pred začatím prevádzky	1
2.2 Pracovné činnosti počas a po ukončení prevádzky	1
2.3 Zariadenie, pomôcky, inventár	2
3. Predbežné úpravy potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu	12,5
3.1 Úprava a spracovanie potravín	1
3.2 Straty pri spracovaní surovín	1
3.3 Základné spôsoby spracovania zemiakov	1
3.4 Opracovanie a delenie hydiny	1
3.5 Opracovanie rýb	1
3.6 Opracovanie a delenie drobných zvierat	1
3.7 Opracovanie a delenie jatočného dobytká	1,5
3.8 Ostatné úpravy mäsa	1
3.9 Predbežné úpravy potravín	1
3.10 Cedenie, filtrovanie, lisovanie potravín	2
3.11 Dochucovanie potravín	1
4. Základné tepelné úpravy potravín	12
4.1 Zásady varenia	1
4.2 Zásady dusenia	1
4.3 Spôsobu a zásady pečenia	1
4.4 Zásady vyprážania	1
4.5 Opekanie	1
4.6 Zapekanie, gratinovanie	2
4.7 Obaľovanie potravín	1
4.8 Grilovanie, pečenie v alobale	2
4.9 Nové trendy v tepelnej úprave potravín	2
5. Normovanie teplých jedál	4
5.1 Výpočet spotreby surovín	2
5.2 Záměna surovín, straty	2
6. Polievky, technologický postup prípravy polievok	17
6.1 Charakteristika a rozdelenie polievok	1
6.2 Význam a dávkovanie polievok	1
6.3 Vývary a mäsové polievky	1
6.4 Hnedé polievky	1
6.5 Hovädzí vývar	1
6.6 Hydinový vývar	1
6.7 Vývary zo zveriny a rýb	1
6.8 Vložky a závarky do polievok	1
6.9 Špeciálne polievky	1
6.10 Biele polievky	1
6.11 Desiatové polievky	1
6.12 Diétne polievky	1

6.13 Studené polievky			1
6.14 Národné polievky			4
7. Prílohy a doplnky k jedlám			13
7.1 Význam a druhy príloh, delenie a dávkovanie			2
7.2 Prílohy zo zemiakov			1
7.3 Prílohy zo zeleniny			1
7.4 Prílohy z múky a cestovín			1
7.5 Prílohy z ryže			1
7.6 Prílohy z obilnín			1
7.7 Prílohy zo strukovín			1
7.8 Jednoduché šaláty, marinády a dressinky			2
7.9 Jednoduché doplnky k jedlám			1
7.10 Príprava špeciálnych príloh			2
8. Technologický postup prípravy omáčok			13
8.1 Význam a charakteristika omáčok			1
8.2 Rozdelenie a druhy omáčok			1
8.3 Zásady prípravy omáčok			1
8.4 Základné biele a odvodené omáčky			2
8.5 Základné hnedé a odvodené omáčky			2
8.6 Majonézové a nemajonézové omáčky			2
8.7 Krycie rôsolovité omáčky			1
8.8 Špeciálne omáčky			1
8.9 Ovocné omáčky			1
8.10 Bylinkové omáčky			1
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Technológia	druhý	2,5	82,5
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Technologický postup prípravy bezmäsitých jedál			12
1.1 Význam, rozdelenie, charakteristika			2
1.2 Využitie surovín, vhodnosť príloh			1
1.3 Jedlá zo zemiakov			2
1.4 Jedlá zo zeleniny			1
1.5 Jedlá zo strukovín			1
1.6 Jedlá z húb			1
1.7 Jedlá z ryže			1
1.8 Jedlá z vajec			1
1.9 Jedlá zo syrov			1

1.10 Jedlá z cestovín	1
2. Technologický postup prípravy jednoduchých múčnych jedál a múčnikov	15
2.1 Charakteristika múčnikov a ich rozdelenie	2
2.2 Jedlá z liateho cesta	1
2.3 Múčniky z piškótového a treného cesta	2
2.4 Jedlá zo zemiakového cesta	1
2.5 Múčniky z ovocia a tvarohového cesta	2
2.6 Múčniky z kysnutého cesta	1
2.7 Múčne jedlá z kysnutého cesta	1
2.8 Jedlá z cestovín	1
2.9 Žemľovky a nákypy	1
2.10 Krémy a plnky	1
2.11 Postup prípravy krémov a plnky	1
2.12 Ovocné šaláty	1
3. Technologický postup prípravy jedál z hovädzieho mäsa	11
3.1 Rozdelenie hovädzieho mäsa a využitie jednotlivých častí	2
3.2 Príprava cibulových a zeleninových základov	1
3.3 Úprava hovädzieho mäsa varením	1
3.4 Úprava hovädzieho mäsa dusením	1
3.5 Príprava pečienok	1
3.6 Úprava hovädzích závitkov	1
3.7 Príprava gulášov	1
3.8 Príprava tokáňov	1
3.9 Príprava jedál na anglický spôsob	1
3.10 Príprava jedál z hovädzích vnútorností	1
4. Technologický postup prípravy jedál z teľacieho mäsa	9
4.1 Rozdelenie teľacieho mäsa, použitie jednotlivých častí	2
4.2 Úprava teľacieho mäsa varením a zaprávaním	2
4.3 Úprava teľacieho mäsa dusením	1
4.4 Úprava teľacieho mäsa pečením	1
4.5 Plnky a ich príprava	1
4.6 Úprava teľacieho mäsa vyprážením	1
4.7 Príprava jedál z teľacích vnútorností	1
5. Technologický postup prípravy jedál z bravčového mäsa	10
5.1 Rozdelenie bravčového mäsa	1
5.2 Použitie jednotlivých častí	1
5.3 Úprava bravčového mäsa varením	1
5.4 Úprava bravčoviny dusením	1
5.5 Úprava bravčového mäsa pečením	1
5.6 Úprava bravčoviny vyprážením	1
5.7 Úprava údeného mäsa	1
5.8 Použitie slaniny	1
5.9 Úprava bravčoviny grilovaním	1

5.10 Príprava jedál z bravčových vnútorností			1
6. Technologický postup prípravy jedál z baranieho mäsa			
6.1 Charakteristika a rozdelenie baranieho mäsa			2
6.2 Použitie jednotlivých častí baraniny			1
6.3 Úprava baranieho mäsa dusením			1
6.4 Úprava baranieho mäsa pečením			1
6.5 Príprava jedál z baraních vnútorností			1
7. Technologický postup prípravy jedál z mäsa ostatných jatočných zvierat			
7.1 Príprava jedál z jahňaťa			1
7.2 Príprava jedál z kozľaťa			1
7.3 Príprava jedál zo zajaca a králiká			2
7.4 Príprava špecialít z jahňaciny, kozľaciny a králiká			3
8. Technologický postup prípravy jedál z mletého mäsa			
8.1 Charakteristika jedál z mletého mäsa			1
8.2 Postup prípravy jedál z mletého mäsa			1
8.3 Tepelná úprava mletého mäsa			1
8.4 Sekaná, karbonátky			1,5
8.5 Bitky po kozácky, plnená paprika			2
8.6 Ruský biftek, polpety			2
8.7 Ragú, salpikony a salmi			2
8.9 Význam mletého mäsa, prílohy			2
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, plodov mora, slimákov a obojživelníkov			4
1.1 Rozdelenie rýb, jedlá zo sladkovodných rýb			1
1.2 Jedlá z morských rýb			1
1.3 Jedlá z plodov mora			1
1.4 Jedlá zo slimákov a obojživelníkov			1
2. Technologický postup prípravy jedál z hydiny			
2.1 Rozdelenie hydiny			1
2.2 Úpravy hrabavej hydiny			3
2.3 Príprava plniek do hydiny			1
2.4 Úprava vnútorností a drobov			1
3. Technologický postup prípravy jedál zo zveriny			
			5

3.1 Charakteristika a rozdelenie zveriny	1
3.2 Predbežná úprava zveriny	1
3.3 Príprava jedál z vysokej zveriny	1
3.4 Príprava jedál z čiernej zveriny	1
3.5 Príprava jedál z pernatej a nízkej zveriny	1
4. Technologický postup prípravy jedál studenej kuchyne	10
4.1 Charakteristiky, trendy studenej kuchyne	1
4.2 Rozdelenie výrobkov studenej kuchyne, úpravy jedál v studenej kuchyni	1
4.3 Príprava majonéz, marinád, rôsolov	1
4.4 Pochútkové maslá, peny, krémy	1
4.5 Zásady úprav zložitých šalátov	1
4.6 Paštéty, galantíny, huspeniny	1
4.7 Príprava jedál z vajec	1
4.8 Chlebíky, chuťovky, kanapky	1
4.9 Príprava jedál zo syrov	1
4.10 Špeciality studenej kuchyne	1
5. Technologický postup prípravy jedál na objednávku	14
5.1 Zásady pri úprave minútok	1
5.2 Vhodnosť surovín na úpravu minútok	1
5.3 Rôzne spôsoby úprav minútok, dokončovanie jedál	1
5.4 Minútky z hovädzieho mäsa	1
5.5 Minútky z teľacieho mäsa	1
5.6 Minútky z bravčového mäsa	1
5.7 Typické pokrmy slovenskej kuchyne z bravčoviny	1
5.8 Minútky z baraniny, kozľaciny a jahňaciny	1
5.9 Minútky z hydiny, zveriny a rýb	1
5.10 Minútky z vnútorností, bezmäsité minútky	1
5.11 Príprava štiav a omáčok k minútkam	1
5.12 Výber vhodného inventára, estetická úprava minútok	1
5.13 Zásady kombinovania ovocia a zeleniny, úprava oblohy	1
5.14 Technika dokončovania jedál pred hosťom	1
6. Progresívna výroba jedál	1
6.1 Convenience v modernej úprave pokrmov, polotovarov a mrazených pokrmov, napr. holdomaty, sous-vide, šokovačky, vákuové foliovačky atď .	1
7. Technologický postup prípravy múčnikov	7
7.1 Múčniky z lineckého a liateho cesta	1
7.2 Múčniky z odpaľovaného cesta	1
7.3 Múčniky z piškótového cesta	1
7.4 Múčniky z kysnutého a pľundrového cesta	1
7.5 Cukrárenské výrobky	1
7.6 Príprava zmrzlín, krémov a pohárov	1
7.7 Teplé a studené nápoje, využitie ovocia	1

8. Medzinárodná gastronómia	7
8.1 Rozdelenie svetovej gastronómie	1
8.2 Francúzska a talianska kuchyňa	1
8.3 Stredoeurópske kuchyne	1
8.4 Ostatné európske kuchyne	1
8.5 Čínska, indická a ostatné ázijské kuchyne	1
8.6 Balkánska a arabská kuchyňa	1
8.7 Ostatná svetová gastronómia	1
9. Technologický postup prípravy vegetariánskych diétnych jedál a diferencovanej stravy	6
9.1 Diétny systém v spoločnom stravovaní	1
9.2 Jednotlivé druhy technologických úprav v diétnom režime	1
9.3 Zásady racionálnej výživy	1
9.4 Úprava pokrmov na pare, bez tuku, vegetariánske pokrmy	1
9.5 Technológia prípravy jedál pri diferencovanej strave	1
9.6 Stravovanie pri alergiách, intoleranciách a špeciálnych diétach	1

2.7 UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU STOLOVANIE

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
<p>Predmet stolovanie v tomto učebnom odbore patrí medzi odborné predmety, ktoré dotvárajú obsahovú náplň profilu absolventa, ktorý je zameraný na to, aby bol žiak pripravený vykonávať aj základnú odbornú prácu pri obsluhu v reštauráciách, hoteloch a iných gastronomických zariadeniach. Jeho obsah učiva je orientovaný na základy techniky obsluhy, zostavenie menu jedálneho lístka, obsluhu pri osobitných príležitostiach, znalosť inventáru, znalosť základných pravidiel spoločenského správania. Žiak sa oboznamuje so základnými pravidlami organizácie práce v odbytovom stredisku. 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 výrobnéj praxe. Vedeli popísať a aplikovať základné technické a technologické pojmy. Súčasťou výučby sú aj základné kompetencie finančnej gramotnosti.</p> <p>Odborný predmet je medzipredmetovo spojený s odbornými vyučovacími predmetmi technológia, odborný výcvik, spoločenská komunikácia, potraviny a výživa, ekonomika.</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 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.</p> <p>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.</p>	
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

Sú základom pre ďalšie získavanie vedomostí, zručností v odbore, postojov a hodnotovej orientácie budúceho pracovného života v odbytových strediskách gastronomických zariadení. Získať nevyhnutnú schopnosť cieľavedome, zodpovedne riadiť a organizovať svoj osobný, spoločenský a pracovný život s odborným zameraním prijímať nové poznatky formou teoretických znalostí, ale najmä ich precvičovaním a osvojovaním si a aplikáciou v praktických zručnostiach. Vytvoriť si osobnú identitu vo vzťahu k životným podmienkam, povolaniu, práci a životnému prostrediu.

Absolvent má:

- 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 kuchára
- 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 a aktívne sa zapojiť do spoločnosti založenej na vedomostiach s jasným zmyslom pre vlastnú identitu a smer života. Racionálne a samostatne sa vzdelávať počas celého života. Informačné technológie aktívne využívať, pracovať s elektronickou poštou. Vyhľadávať, triediť, spracovávať informácie a informačné zdroje. Spoločlivo sa vyjadrovať v materinskom jazyku v písomnej a hovorovej forme. Pri komunikácii s hosťami z iných štátov ovládať aspoň jeden cudzí jazyk na komunikačnej úrovni písomne alebo hovorovo. Naučiť sa interaktívne používať vedomosti nadobudnuté počas štúdia predmetu stolovanie, disponovať finančnou gramotnosťou pri inkasovaní a účtovaní, ovládať základné zručnosti práce čašníka.

Absolvent má:

- 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 základnou odbornou terminológiou používanou v gastronómii a stolovaní
- požívať 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

a využívať ju pri riešení medzil'udských vzťahov na pracovisku a osobnom živote. Formovať nové typy spolupráce. Naučiť sa prejavíť empatiu a sebareflexiu. Dokázať prejavíť názor bez zaujatosti, prezentovať svoje názory, návrhy a myšlienky. Precvičovať prácu v skupine pri organizácii rôznych akcií, pri zostavovaní jedálneho lístka, pri simulovaní rôznych situácií pri práci v gastronomických zariadeniach. Získať schopnosti na základe vedomostí a sociálnych zručností, riešiť rôzne problémové úlohy. V osobnom živote a vo svojom povolaní niesť zodpovednosť za výsledky svojej práce.

Absolvent má:

- vo svojej práci prejavíť pochopenie so svojimi spolupracovníkmi
- spolupracovať na riešení problémov spojených s prácou v gastronomických zariadeniach
- 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	druhý	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. Odbytové strediská			6
2.1 História pohostinstva			1
2.2 Charakteristika a úlohy odbytových stredísk			1
2.3 Druhy odbytových stredísk			1
2.4 Inventár odbytových stredísk			1
2.5 Zariadenie odbytových stredísk			1
2.6 Základné rozdelenie inventáru			1
3. Technika obsluhy			8
3.1 Povinnosti obsluhujúcich			1
3.2 Pomôcky potrebné pri obsluhu			1
3.3 Zásady pri obsluhu			1
3.4 Pravidlá pri obsluhu			1
3.5 Technika obsluhy			1
3.6 Zásady a pravidlá pri podávaní jedál			1
3.7 Zásady a pravidlá techniky pri podávaní nápojov			1
3.8 Nosenie tanierov			1
4. Jedálny a nápojový lístok			10
4.1 Gastronomické pravidlá			1
4.2 Pravidlá správnej výživy			1
4.3 Pravidlá zostavovania jedálneho lístka a jednoduchého menu			1
4.4 Náležitosti jedálneho a nápojového lístka			2
4.5 Význam jedálneho a nápojového lístka			2
4.6 Poradie jedál na jedálnom lístku			1
4.7 Poradie nápojov na nápojovom lístku			1
4.8 Zásady používania jedálnych a nápojových lístkov			1
5. Jednoduchá obsluha			7
5.1 Raňajky – rozdelenie raňajok			1
5.2 Príprava pracoviska na podávanie jednoduchých raňajok			1
5.3 Desiata a olovrant, podávanie			1

5.4 Obed, príprava pracoviska na podávanie obedov		1	
5.5 Príprava pracoviska na podávanie polievok a hlavných jedál		1	
5.6 Podávanie dezertov, studených a teplých nápojov		1	
5.7 Večera, príprava pracoviska na podávanie večerí		1	
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Stolovanie	tretí	1	30
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Zložitá obsluha			13
1.1 Charakteristika a delenie zložitej obsluhy			1
1.2 Podávanie zložitých raňajok			1
1.3 Podávanie studených predjedál, polievok, teplých predjedál			1
1.4 Podávanie hlavných jedál			1
1.5 Podávanie dezertov a múčnikov			1
1.6 Podávanie zložitých večerí			1
1.7 Dokončovanie jedál pri stole hosťa, vyššia forma zložitej obsluhy			1
1.8 Dochucovanie miešanie pokrmov pri stole hosťa			1
1.9 Flambovanie múčnikov, ovocia			1
1.10 Podávanie mäsa a hydiny, tranširovanie			1
1.11 Podávanie rýb, filetovanie			1
1.12 Príprava fondue			1
1.13 Podávanie špeciálnych pokrmov – kaviár, ustrice			1
2. Pivo a pivné zariadenia			3
2.1 Pivo a zariadenie na čapovanie piva			1
2.2 Čapovanie a podávanie pív			1
2.3 Práca výčapníka			1
3. Vinárne			3
3.1 História, druhy a zariadenie vinární			1
3.2 Druhy vína a jeho servis			1
3.3 Frapovanie a dekantovanie vína, skladovanie a ošetrovanie vína			1
4. Kaviarne			3
4.1 História, druhy a zariadenie kaviarní			1
4.2 Prípravné práce v kaviarni, kaviarenský lístok			1
4.3 Druhy káv, príprava a ich servis			1
5. Bary			3

5.1 Charakteristika a druhy barov	1
5.2 Vybavenie barového pultu, práca barmana	1
5.3 Druhy miešaných nápojov, príprava, pomôcky, suroviny	1
6. Slávnostné stolovanie	5
6.1 Banket	1
6.2 Raut, recepcia	1
6.3 Kokteil party, piknik, záhradná slávnosť	1
6.4 Súkromné hostiny, tvorba slávnostného menu	1
6.5 Ostatné druhy slávnostného stolovania	1

2.8 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU ÚVOD DO SVETA PRÁCE

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
<p>Vyučovací predmet úvod do sveta práce poskytne žiakom základné vedomosti o formách a nástrojoch politiky zamestnanosti a trhu práce, žiaci sa naučia základnej orientácii na pracovnom trhu. Predmet vedie žiakov k aktívnemu a efektívnemu postupu pri hľadaní pracovného miesta po ukončení strednej školy.</p> <p>Učivo umožňuje žiakom získať všeobecné poznatky z oblasti pracovnoprávných vzťahov, naučiť sa správne prezentovať u budúceho zamestnávateľa, orientovať sa na trhu práce. Oboznámiť sa so sprostredkovateľskými a poradenskými službami v oblasti zamestnanosti. Žiaci nadobudnú zručnosť v písaní profesijného a štruktúrovaného životopisu, motivačného listu. V predmete sa žiaci oboznámia so základnými problémami pracovnoprávných vzťahov a zákonníkom práce, tiež s rôznymi spôsobmi a zásadami pri hľadaní zamestnania - prostredníctvom služieb zamestnanosti (sprostredkovateľské a poradenské služby), osvoja si základné pravidlá pri hľadaní zamestnania na inzerát v tlači a na internete.</p> <p>Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu svet práce sa volia podľa obsahu jednotlivých tém. Uprednostňujú sa také, pri ktorých môžu žiaci prejavíť svoju samostatnosť, tvorivosť, komunikatívnosť. Metódy ako výklad, riadený rozhovor, práca s textom, spoločné i samostatné riešenie úloh sa striedajú, čo vedie žiakov k rozvoju poznávacích schopností.</p> <p>Predmet vedie žiakov k tomu, aby verbálne a neverbálne komunikačné spôsoby i personálne vzťahy budovali na základe korektnosti a prípadné konflikty vedeli riešiť kultivovaným spôsobom. Medzi významné prvky vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu svet práce patria nové informačné technológie. Internet a interaktívna tabuľa ponúkajú širokú možnosť prepojenia teórie na prax.</p> <p>Využíva sa spolupráca s úradmi práce, účasť na nimi organizovaných podujatiach (programy zamerané na prevenciu pred nezamestnanosťou, burzy práce, návšteva informačno-poradenských stredísk). Taktiež sa uskutočňujú besedy so školským psychológom, návšteva pedagogicko-psychologickej poradne. Dôraz sa kladie na praktické cvičenia.</p>	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
<p>Vyučovací predmet úvod do sveta práce poskytne žiakom základné vedomosti o formách a nástrojoch politiky zamestnanosti a trhu práce, žiaci sa naučia základnej orientácii na pracovnom trhu. Predmet vedie žiakov k aktívnemu a efektívnemu postupu pri hľadaní pracovného miesta po ukončení strednej školy.</p> <p>Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:</p> <p><i>Spôsobilosť konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia, - identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti, - vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností, - definovať svoje ciele a prognózy - zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie. <p><i>Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjadrovať sa správne v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme, 	

- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou,
- pracovať s rôznymi pokročilejšími informačnými a komunikačnými technológiami.

Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

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

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Úvod do sveta práce	tretí	1	30
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Úvod do pracovného práva			3
1.1 Základné pojmy			1
1.2 Vnútroštátne právo, pracovné právo, kolektívne pracovné právo			1
1.3 Medzinárodné právo, pracovné právo v EÚ			1
2. Svet práce a trh práce			6
2.1 Základné pojmy			1
2.2 Profesijné rozhodovanie			1
2.3 Inflácia a nezamestnanosť			1
2.4 Služby zamestnanosti			1
2.5 Evidencia uchádzačov o zamestnanie			1
2.6 Informačné a poradenské služby			1
3. Ako sa uchádzať o zamestnanie			5
3.1 Životopis			1
3.2 Žiadosť o prijatie do zamestnania, motivačný list			2
3.3 Prijímací pohovor, konkurz, telefonovanie			1
3.4 Zásady správania, zovňajšok, komunikácia			1
4. Pracovný pomer			7
4.1 Pracovnoprávny vzťah			1
4.2 Práva a povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa			1
4.3 Vznik pracovného pomeru			1
4.4 Pracovná zmluva			1
4.5 Mzda			1
4.6 Zmeny pracovného pomeru			1
4.7 Ukončenie pracovného pomeru			1

5. Pracovný čas, pracovné voľno, dovolenka	2
5.1 Pracovný čas, pracovné voľno	1
5.2 Dovolenka	1
6. Prekážky v práci	2
6.1 Prekážky v práci	1
6.2 Náhrady výdavkov	1
7. Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci	2
7.1 Povinnosti zamestnanca	1
7.2 Povinnosti zamestnávateľa	1
8. Praktické cvičenia, odborné besedy, exkurzie	3
8.1 Praktické cvičenia, odborné besedy, exkurzie	3