

ŠTÁTNY PEDAGOGICKÝ ÚSTAV BRATISLAVA

DODATOK

ktorým sa mení

VZDELÁVACÍ PROGRAM

pre žiakov s mentálnym postihnutím

pre skupinu trojročných učebných odborov odborných učilíšť

29 POTRAVINÁRSTVO

Schválený Ministerstvom školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky
dňa 12. 7. 2016 pod číslom 2016-17637/29943:8-10G0 s platnosťou od 1. 9. 2016.

Obsah

1	Úvod do vzdelávacieho programu pre žiakov s mentálnym postihnutím.....	3
1.1	Záznamy o platnosti a revidovaní vzdelávacieho programu pre žiakov s mentálnym postihnutím.....	3
7.2.1	Konkrétne vymedzené špecifické ciele a obsah učiva pre jednotlivé odborné zamerania	4
	Učebný odbor gastronómické služby	4

1 ÚVOD DO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU PRE ŽIAKOV S MENTÁLNYM POSTIHNUTÍM

1.1 Záznamy o platnosti a revidovaní vzdelávacieho programu pre žiakov s mentálnym postihnutím

Vzdelávací program nižšieho stredného odborného vzdelania

Účinnosť dodatku VP Dátum	Revidovanie VP Dátum	Záznam o inovácii, zmenách, úpravách, ap.
01.09.2017	Február 2017	<p>Zmena:</p> <p>1. V časti 7.2.1 Konkrétne vymedzené špecifické ciele a obsah učiva pre jednotlivé odborné zamerania vložiť učebný odbor Gastronomické služby na str. 47 (medzi učebný odbor: Potravinárska výroba – výroba trvanlivého pečiva a učebný odbor: Cukrárska výroba).</p> <p>Odôvodnenie:</p> <p>Učebný odbor Gastronomické služby bol experimentálne overovaný. Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu SR schválilo výsledky experimentálneho overovania, týkajúceho sa školského vzdelávacieho programu 2983 G 00 Gastronomické služby a zároveň rozhodlo o úspešnom ukončení experimentálneho overovania s účinnosťou k 31.8. 2017 a o možnosti uplatnenia výsledkov experimentálneho overovania v odborných učilištiach zaradených do siete škôl a školských zariadení Slovenskej republiky.</p>

1. V časti 7.2.1 Konkrétne vymedzené špecifické ciele a obsah učiva pre jednotlivé odborné zamerania sa medzi učebné odbory: Potravinárska výroba – výroba trvanlivého pečiva a Cukrárska výroba na str. 47 vloží:

Učebný odbor GASTRONOMICKÉ SLUŽBY
TEORETICKÉ VZDELÁVANIE
Špecifické ciele
<p>Absolvent má:</p> <ul style="list-style-type: none"> - určiť základné druhy surovín a potravín, - vymenovať základné materiály a pomocné látky používané vo výrobnom procese, - stanoviť základné druhy ciest a hmôt používaných v cukrárskej výrobe, - opísať cukrárske polotovary a základné druhy cukrárskych výrobkov, - popísať základné receptúry a technologické postupy prípravy cukrárskych výrobkov a pokrmov, - popísať základné zloženie strojov a zariadení používaných na pracovisku, ich jednoduchú údržbu, - vysvetliť význam hygieny a sanitácie prevádzky - popísať zásady tvorby a ochrany životného prostredia vo vzťahu k odboru činnosti, - definovať zásady bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci, - vyhľadať potrebné informácie pomocou internetu.
Obsah vzdelávania
<p>Gastronomická technológia</p> <p>Teoretické vzdelávanie poskytuje žiakovi základné poznatky o surovinách, potravinách, materiáloch, pomocných látkach používaných pri práci, o ich význame, úprave a spracovaní. Žiak sa naučí správne zásady výživy, jej význam pre životosprávu človeka. Učivo je zamerané predovšetkým na základné technologické postupy používané pri príprave jedál teplej a studenej kuchyne a racionálnej výživy. Okrem klasických pokrmov sa učivo zameriava aj na technologické postupy pri výrobe cukrárskych výrobkov. Žiak pozná základné druhy ciest, hmôt, plniek, poliev a ozdôb. Oboznamuje sa s výrobou zákuskov, tort a reštauračných múčnikov. Zároveň si osvojuje zásady bezpečnosti pri práci a pri obsluhu strojov a zariadení používaných vo výrobe. Naučí sa používať informačné a komunikačné technológie na vyhľadávanie receptov, fotografií, videí týkajúcich sa gastronómie.</p> <p>Kultúra v gastronómii</p> <p>Obsah učiva je zameraný na oboznámenie žiaka s bežným a špeciálnym inventárom potrebným pre obsluhu, naučí sa ovládať jeho praktické používanie a vykonávanie jednoduchej údržby. Žiak získa vedomosti o technike jednoduchej obsluhy pri rôznych príležitostiach, gastronomických pravidlách a ich používaní pri zostavovaní jedálnych lístkov a pri stolovaní. Učivo poskytne žiakovi základné vedomosti z dekoratívneho umenia, získa zmysel pre harmóniu farieb, estetické cítenie a modelársku zručnosť.</p>
PRAKTICKÁ PRÍPRAVA
Špecifické ciele
<p>Absolvent vie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - používať základnú odbornú terminológiu, - vybrať a odvážiť správne suroviny potrebné ku konkrétnej práci, - vykonávať predbežné úpravy surovín, - obsluhovať príslušné nástroje, náradia, stroje a zariadenia, - posudzovať záručné lehoty surovín, potravín a výrobkov, - aplikovať zásady stolovania a s tým súvisiace práce,

- vykonávať pracovné činnosti v súlade s ochranou životného prostredia,
- zaobchádzať šetrne s energiou a spotrebou surovín,
- dodržiavať zásady triedenia odpadu.

Obsah vzdelávania

Základné gastronomické pracovné úkony

Odborné vzdelávanie poskytuje žiakovi priestor na uplatňovanie, upevňovanie a prehĺbovanie vedomostí získaných pri teoretickom vzdelávaní. Žiak sa učí pripraviť pracovisko, posudzovať vlastnosti jednotlivých druhov potravín a nápojov a ich využitie pri príprave pokrmov, kontrolovať kvalitu surovín a výrobkov a skladovať ich podľa hygienických požiadaviek. Naučí sa dodržiavať technologické postupy pri pomocných činnostiach, príprave jedál a cukrárskych výrobkov. Žiak získava zručnosť pri predbežnej úprave základných surovín, pri ich tepelnej úprave a dohotovení pokrmov. Pripravuje cukrárske výrobky z rôznych ciest a hmôt, náplne a polevy, ozdoby, nepečené výrobky, teplé a studené múčniky a nápoje.

Žiak sa naučí používať odbornú terminológiu, potrebné pracovné nástroje, pomôcky a technické vybavenie, ručne a strojovo spracovávať suroviny. Žiak je vedený k dodržiavaniu zásad bezpečnosti a ochrany zdravia a životného prostredia pri práci. Zvlášť sa kladie dôraz na osobnú hygienu, úpravu pracoviska a triedenie odpadu. Žiak sa učí prestrieť stôl a zásady obsluhy podľa gastronomických pravidiel a etiketu stolovania.