

<b>Názov predmetu</b>	<b>Odborný výcvik</b>
<b>Časový rozsah výučby</b>	21 hodín týždenne, spolu 693 vyučovacích hodín
<b>Ročník</b>	prvý
<b>Kód a názov učebného odboru</b>	6491 2 obchodná prevádzka 01 práca pri príprave jedál
<b>Vyučovací jazyk</b>	slovenský jazyk

## 1. Charakteristika predmetu

Vo vzdelávacej oblasti praktická príprava, ktorá je najdôležitejšou časťou prípravy na povolanie, si žiaci osvojujú zručnosti a praktické návyky potrebné pre výkon pracovných činností. Žiaci získavajú potrebné zručnosti pre výkon budúceho povolania. Neoddeliteľnou súčasťou odbornej prípravy je aj teoretické vyučovanie.

Žiak odborného učilišťa získa vedomosti, zručnosti a postoje na výkon súboru jednoduchých, nenáročných a ľahko ovládateľných metód práce a pracovných prostriedkov.

Úlohou je vypestovať v žiakoch pracovné návyky na dodržiavanie zásad osobnej a pracovnej hygieny, návyky na dodržiavanie hygienických zásad pri práci s potravinami, na hospodárne využívanie potravín, na šetrné zaobchádzanie so zariadením prevádzky a na vzťah k svojmu povolaniu.

Žiaci od prvého ročníka sú vedení k presnej a zodpovednej práci, k hospodárnemu a šetrnému zaobchádzaniu s potravinami a zariadením a k disciplíne pri dodržiavaní technologických postupov pri príprave pokrmov a nápojov. So žiakmi sa priebežne precvičuje normovanie a používanie receptúr na prípravu jedál.

V každom úvodnom tematickom celku sa žiaci oboznámia so zásadami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a s hygienickými predpismi.

Obsah učiva sa zameriava na bezpečnosť práce, charakteristiku negatívnych udalostí (pracovný úraz, choroba z povolania a iné poškodenia zdravia z práce), povinnosti zamestnávateľa v oblasti BOZP. Žiaci sa učia právam a povinnostiam zamestnanca z hľadiska BOZP.

V priebehu osvojenia každého tematického celku pri nácviku a upevňovaní zručností a návykov sa musí vždy začleniť oboznámenie s bezpečnostnými predpismi a nariadeniami.

**V prvom ročníku** žiaci získavajú vedomosti o základných pracovných činnostiach vo výrobných strediskách, naučia sa základné postupy predbežnej úpravy surovín a základné tepelné úpravy surovín. Naučia sa pracovať s receptúrami teplých a studených jedál. Získavajú sa základné vedomosti a zároveň sa precvičuje príprava polievok, príloh a doplnkov k jedlám a príprava omáčok, bezmäsitých a múčnych jedál.

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

## Cieľ predmetu

**Odborné učilište** je typ školy, ktorej vzdelávací program poskytuje odbornú prípravu na výkon nenáročných pracovných činností žiakov.

Cieľom výchovy a vzdelávania je umožniť žiakom rozvíjanie manuálnej zručnosti, adekvátne tvorivé schopnosti a aktuálne poznatky potrebné na výkon povolania na trhu práce.

Naučiť sa kultivovať svoju osobnosť, pracovať v kolektíve a preberať na seba zodpovednosť.

Žiaci sú pripravení k čiastočnej samostatnej práci, manipulácii so základným materiálom a surovinami.

Naučia sa používať bežné pracovné nástroje, stroje a zariadenia a ostatný inventár potrebný k pracovnej činnosti.

Okruhy učiva sú zvolené tak, aby umožnili žiakom prakticky využívať zásady správnej výrobnéj a prevádzkovej praxe, zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci.

Aby absolvent vzdelávacieho programu spoľahlivo preukázal výkon v tejto vzdelávacej oblasti musí mať zvládnuté špecifické ciele a ovládať predpísaný obsah učiva.

### Stratégia vyučovania

#### Odborný výcvik

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

#### I. ročník

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania-	
	Metódy	Formy práce
<b>Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci</b>	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
<b>Hygienické zásady pri príprave jedál</b>	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
<b>Pracovné činnosti vo výrobných strediskách</b>	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
<b>Základné úpravy pri spracovaní potravín</b>	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
	Informačnoreceptívna - výklad	Frontálna výučba Frontálna a

<b>Základné tepelné úpravy potravín</b>	Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
<b>Zoznámenie s odbornou literatúrou a normovanie jedál</b>	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
<b>Príprava polievok a omáčok</b>	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
<b>Príprava príloh a doplnkov k jedlám</b>	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
<b>Bezmäsité pokrmy</b>	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
<b>Úprava jednoduchých múčnikov</b>	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

### Učebné zdroje – Odborný výcvik

Na podporu aktiváciu vyučovania a učenia žiakov sa využijú nasledovné učebné zdroje:

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
<b>I. ročník</b>	Technológia pre prvý ročník SOU. Matejka a kol.SPN 2003 Nové receptúry a technológie pokrmov v hotelových, reštauračných a pohostinných zariadeniach. Kendík, Práca 2003 Gastro Technológia prípravy pokrmov 1-5 Sedláčková a kol. Fortuna 2003	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál	Internet

Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<b>1. Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci</b>	<b>28</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Zásady správania sa na odbornom výcviku	7	Etická výchova	Poznať zásady správania sa na odbornom výcviku	Poznal zásady správania sa na odbornom výcviku	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Bezpečnostné opatrenia v jednotlivých strediskách	7	Etická výchova	Zoznámiť s organizáciou stredísk, nebezpečenstvom úrazu, druhmi zakázanej práce	Poznal organizáciu stredísk, nebezpečenstvo úrazu, druhy zakázanej práce	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Bezpečnosť pri práci, možnosti ohrozenia pri práci a spôsoby ochrany	7	Etická výchova	Zoznámiť s organizáciou stredísk, nebezpečenstvom úrazu, druhmi zakázanej práce	Poznal organizáciu stredísk, nebezpečenstvo úrazu, druhy zakázanej práce	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Prvá pomoc pri úrazoch, nehodách a náhlych ochoreniach	7	Etická výchova	Vedieť poskytnúť prvú pomoc pri úrazoch	Vedel poskytnúť prvú pomoc pri úrazoch	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
<b>2. Hygienické zásady pri príprave jedál</b>	<b>28</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Osobná hygiena	7	Technológia	Poznať zásady osobnej hygieny	Poznal zásady osobnej hygieny	Ústne skúšanie Písomná odpoveď	Ústne odpovede
Hygiena pracoviska a stredísk	7	Technológia	Poznať zásady hygieny pracoviska	Poznal zásady hygieny pracoviska	Ústne skúšanie Písomná odpoveď	Ústne odpovede
Požiadavky pri príprave pokrmov a nápojov	7	Technológia	Poznať zásady hygieny pri príprave pokrmov a	Poznal zásady hygieny pri príprave pokrmov a	Ústne skúšanie Písomná	Ústne odpovede

			nápojov	nápojov	odpoveď	
Zásady oddelenia výrobných pracovísk	7	Technológia	Vymenovať požiadavky na expedíciu pokrmov a nápojov	Vymenoval požiadavky na expedíciu jedál a nápojov	Ústne skúšanie Písomná odpoveď	Ústne odpovede
<b>3. Pracovné činnosti vo výrobných strediskách</b>	<b>21</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Základné pracovné činnosti kuchára pred začatím prevádzky, počas prípravy jedál a nápojov a po skončení prevádzky	7	Technológia	Vymenovať základné pracovné činnosti kuchára vo výrobnom stredisku	Vymenoval základné pracovné povinnosti kuchára	Frontálne skúšanie Písomná odpoveď	Ústne odpovede
Zriadenie výrobného strediska	7	Technológia	Poznať zariadenie výrobného strediska Poznať pomôcky a inventár strediska	Poznal zariadenie výrobného strediska Poznal pomôcky a inventár strediska	Frontálne skúšanie Písomná odpoveď	Ústne odpovede
Pomôcky, náradie a inventár výrobného strediska	7	Technológia	Poznať zásady bezpečnosti práce vo výrobnom stredisku	Poznal zásady bezpečnosti práce vo výrobnom stredisku	Frontálne skúšanie Písomná odpoveď	Ústne odpovede
<b>4. Základné úpravy pri spracovaní potravín</b>	<b>70</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Základná hygiena pri predbežnej úprave potravín	7	Technológia	Vedieť základnú hygienu	Vedel základnú hygienu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Predbežná úprava a kuchynské spracovanie zeleniny	14	Technológia Potraviny a výživa	Vysvetliť podstatu a dôležitosť predbežnej úpravy	Vedel vysvetliť podstatu a dôležitosť predbežnej úpravy	Praktické cvičenie Ústne frontálne skúšanie	Praktické prevedenie
Predbežná úprava a kuchynské spracovanie zemiakov a ovocia	14	Technológia	Prakticky ovládať predbežnú úpravu	Prakticky ovládal predbežnú úpravu	Praktické cvičenie Ústne frontálne skúšanie	Praktické prevedenie

Predbežná úprava a kuchynské spracovanie rýb	7	Technológia	Vedieť opracovať ryby	Prakticky ovládal opracovanie rýb	Praktické cvičenie Ústne frontálne skúšanie	Praktické prevedenie
Predbežná úprava a kuchynské spracovanie mäsa	14	Technológia	Zvládnuť základné delenie mäsa	Prakticky zvládol delenie mäsa	Praktické cvičenie Ústne frontálne skúšanie	Praktické prevedenie
Predbežná úprava a kuchynské spracovanie hydiny a zveriny	7	Technológia	Zvládnuť základné delenie hydiny	Zvládol základné delenie hydiny	Praktické cvičenie Ústne frontálne skúšanie	Praktické prevedenie
Straty na potravinách pre predbežnej úprave	7	Technológia Potraviny a výživa	Zvládnuť šetrné zaobchádzanie s potravinami	Zvládol šetrné zaobchádzanie s potravinami	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
<b>5. Základné tepelné úpravy</b>	<b>91</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak :</b>		
Význam tepelných úprav	7	Technológia	Poznať význam tepelných úprav z hľadiska technologického a z hľadiska výživy	Poznal význam tepelných úprav z hľadiska technologického a z hľadiska výživy	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Druhy tepelných úprav	14	Technológia	Charakterizovať jednotlivé druhy úprav	Charakterizoval jednotlivé druhy úprav	Praktické cvičenie	Praktické prevedenie
Varenie – zásady varenia jednotlivých druhov potravín	21	Technológia	Poznať vplyv pôsobenia tepla na potraviny a ich biologickú hodnotu	Poznal vplyv pôsobenia tepla na potraviny a ich biologickú hodnotu	Praktické cvičenie	Praktické prevedenie
Dusenie – spôsoby dusenia jednotlivých druhov potravín Pečenie – rôzne spôsoby	21	Technológia	Charakterizovať dusenie a pečenie a uviesť rozdiely pri dusení a pečení rôznych druhov mäsa	Charakterizoval pečenie, uviedol rozdiely pri pečení mäsa	Praktické cvičenie	Praktické prevedenie
Vyprážanie – rôzne spôsoby	21	Technológia	Charakterizovať	Charakterizoval	Praktické	Praktické

vyprážania a obalovania potravín			vyprážanie Popísať druhy obalov	vyprážanie	cvičenie	prevedenie
Opekanie, zapekanie	7	Technológia	Charakterizovať opekanie a zapekanie	Charakterizoval opekanie a zapekanie	Praktické cvičenie	Praktické prevedenie
<b>6. Zoznámenie s odbornou literatúrou a normovanie jedál</b>	<b>63</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak :</b>		
Zoznámenie s odbornou literatúrou	21	Receptúry pokrmov v stravovaní Receptúry studených pokrmov	Ovládať normovanie teplých a studených pokrmov	Ovládal normovanie teplých a studených pokrmov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Normovanie teplých jedál	42	Receptúry teplých pokrmov	Ovládať normovanie teplých a studených pokrmov	Ovládal normovanie teplých a studených pokrmov	Písomná odpoveď	Písomná odpoveď
<b>7. Príprava polievok a omáčok</b>	<b>126</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak :</b>		
Význam polievok vo výžive	7	Receptúry teplých pokrmov Receptúry studených pokrmov	Vysvetliť rozdelenie polievok	Vedel správne rozdeliť polievky	Frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Dávkovanie a podávanie polievok	7	Technológia	Ovládať dávkovanie a podávanie polievok	Ovládal dávkovanie a podávanie polievok	Praktické cvičenie	Praktické prevedenie
Základné vývary	14	Technológia	Ovládať postup ich prípravy	Ovládal postup ich prípravy	Praktické cvičenie	Praktické prevedenie
Hnedé polievky z rôznych vývarov	7	Technológia	Poznať vlastnosti hnedých polievok	Poznal vlastnosti hnedých polievok	Praktické cvičenie	Praktické prevedenie
Závarky a vložky do hnedých polievok	14	Technológia	Poznať závarky a vložky do polievok	Poznal závarky a vložky do polievok	Praktické cvičenie	Praktické prevedenie

Ostané vývary	7	Technológia	Poznať ostané vývary	Poznal ostané vývary	Praktické cvičenie	Praktické prevedenie
Biele polievky	14	Technológia	Poznať vlastnosti bielych polievok	Poznal vlastnosti bielych polievok	Praktické cvičenie	Praktické prevedenie
Zahusťovanie polievok, zápražky	7	Technológia	Vedieť spôsoby zahusťovania	Vedel spôsoby zahusťovania	Praktické cvičenie	Praktické prevedenie
Dochucovanie a zjemňovanie bielych polievok	7	Technológia	Vedieť dochucovať a zjemňovať polievky	Vedel dochucovať a zjemňovať polievky	Praktické cvičenie	Praktické prevedenie
Zvláštne (špeciálne) polievky – národné, desiátové, studené,...	7	Technológia	Vedieť vymenovať polievky a ich význam	Vedel vymenovať polievky a ich význam	Praktické cvičenie	Praktické prevedenie
Omáčky ich rozdelenie a význam	7	Technológia	Vedieť rozdelenie omáčok	Vedel rozdelenie omáčok	Praktické cvičenie	Praktické prevedenie
Príprava základnej bielej omáčky	7	Technológia	Vedieť základnú omáčku	Vedel základnú omáčku	Praktické cvičenie	Praktické prevedenie
Príprava omáčok k varenému hovädziemu mäsu	14	Technológia	Vedieť pripraviť omáčky	Vedel pripraviť omáčky	Praktické cvičenie	Praktické prevedenie
Príprava majonézy a majonézových omáčok	7	Technológia	Vedieť pripraviť majonézu	Vedel pripraviť majonézu	Praktické cvičenie	Praktické prevedenie
<b>8. Príprava príloh a doplnkov k jedlám</b>	<b>70</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak :</b>		
Význam príloh a doplnkov k hlavným jedlám, podávanie a hmotnosť jednej porcie	7	Technológia Receptúry teplých pokrmov	Vedieť význam, podávanie, hmotnosť jednej porcie	Vedel význam, podávanie, hmotnosť jednej porcie	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Prílohy zo zemiakov	14	Technológia Receptúry teplých pokrmov	Vedieť tepelné úpravy zemiakov	Vedel tepelné úpravy zemiakov	Písomné a praktické cvičenie	Písomná práca a praktická ukážka
Prílohy z cestovín	7	Technológia Receptúry teplých	Vedieť tepelnú prípravu cestovín	Vedel tepelnú prípravu cestovín	Písomné a praktické cvičenie	Písomná práca a praktická

		pokrmov				ukážka
Prílohy z múky a obilnín	14	Technológia Receptúry teplých pokrmov	Vedieť charakteristiku, tepelnú úpravu príloh	Vedel charakteristiku, tepelnú úpravu príloh	Písomné a praktické cvičenie	Písomná práca a praktická ukážka
Prílohy zo zeleniny a strukovín	14	Technológia Receptúry teplých pokrmov	Vedieť charakteristiku príloh zeleniny a strukovín	Vedel charakteristiku príloh zeleniny a strukovín	Písomné a praktické cvičenie	Písomná práca a praktická ukážka
Úprava jednoduchých šalátov a marinád	7	Technológia Receptúry teplých pokrmov	Vedieť prípravu šalátov a marinád	Vedel prípravu šalátov a marinád	Písomné a praktické cvičenie	Písomná práca a praktická ukážka
Príprava kompótov	7	Technológia Receptúry teplých pokrmov	Vedieť prípravu kompótov	Vedel prípravu kompótov	Písomné a praktické cvičenie	Písomná práca a praktická ukážka
<b>9. Bezmäsité pokrmy</b>	<b>77</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak :</b>		
Význam, spôsob podávania, hmotnosť jednej porcie	7	Technológia	Vedieť význam, podávanie, hmotnosť jednej porcie	Vedel význam, podávanie, hmotnosť jednej porcie	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Jedlá zo zemiakov	14	Receptúry teplých pokrmov	Vedieť prípravu jedál zo zemiakov	Vedel prípravu jedál zo zemiakov	Písomná odpoveď Praktické cvičenie	Písomná práca Prakt.odpo veď
Jedlá zo zeleniny a húb	14	Receptúry teplých pokrmov	Vedieť prípravu jedál zo zeleniny a húb	Vedel prípravu jedál zo zeleniny a húb	Písomná odpoveď Praktické cvičenie	Písomná práca Prakt.odpo veď
Jedlá z ryže a cestovín	14	Receptúry	Vedieť prípravu jedál	Vedel prípravu jedál	Písomná	Písomná

		teplých pokrmov	z ryže a cestovín	z ryže a cestovín	odpoveď Praktické cvičenie	práca Prakt.odpo ved'
Príprava jedál z vajec, vaječné omelety	14	Receptúry teplých pokrmov	Vedieť prípravu jedál z vajec a vaječných omeliet	Vedel prípravu jedál z vajec a vaječných omeliet	Písomná odpoveď Praktické cvičenie	Písomná práca Praktická odpoveď
Jedlá zo syrov a tvarohu	14	Receptúry teplých pokrmov	Vedieť prípravu jedál zo syrov a tvarohu	Vedel prípravu jedál zo syrov a tvarohu	Písomná odpoveď Praktické cvičenie	Písomná práca Praktická odpoveď
<b>10. Úprava jednoduchých múčnikov</b>	11 9		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak :</b>		
Význam, podávanie, rozdelenie, hmotnosť jednej porcie	7	Technológia Receptúry teplých pokrmov	Vedieť význam, podávanie, hmotnosť jednej porcie	Vedel význam, podávanie, hmotnosť jednej porcie	Ústne formálne skúšanie	Ústna odpoveď
Kaše, nákypy, pudinky	21	Technológia Receptúry teplých pokrmov	Vedieť prípravu kaší, nákypov a pudingov	Vedel prípravu kaší, nákypov a pudingov	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústna odpoveď Praktická ukážka
Múčniky z liateho cesta	14	Technológia Receptúry teplých pokrmov	Vedieť prípravu múčnikov z liateho cesta	Vedel prípravu múčnikov z liateho cesta	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústna odpoveď Praktická ukážka
Múčniky z kysnutého cesta	21	Technológia Receptúry teplých pokrmov	Vedieť pripraviť múčniky z kysnutého cesta	Vedel pripraviť múčniky z kysnutého cesta	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústna odpoveď Praktická ukážka
Náplne do cesta	14	Technológia Receptúry teplých pokrmov	Vedieť pripraviť náplne do kysnutého cesta	Vedel pripraviť náplne do kysnutého cesta	Ústne frontálne skúšanie Praktické	Ústna odpoveď Praktická

					cvičenie	ukážka
Múčniky zo zemiakov a cestovín	7	Technológia Receptúry teplých pokrmov	Vedieť pripraviť múčniky zo zemiakov a cestovín	Vedel pripraviť múčniky zo zemiakov a cestovín	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústna odpoveď Praktická ukážka
Múčniky z pečiva a tvarohového cesta	7	Technológia Receptúry teplých pokrmov	Vedieť pripraviť múčniky z pečiva a tvarohového cesta	Vedel pripraviť múčniky z pečiva a tvarohového cesta	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústna odpoveď Praktická ukážka
Porcovanie múčnikov	7	Technológia Receptúry teplých pokrmov	Vedieť porcovať múčniky	Vedel porcovať múčniky	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústna odpoveď Praktická ukážka
Peny, príprava a použitie	7	Technológia Receptúry teplých pokrmov	Vedieť pripraviť peny a použiť ich	Vedel pripraviť peny a použiť ich	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústna odpoveď Praktická ukážka
Ovocné šaláty	14	Technológia Receptúry teplých pokrmov	Vedieť pripraviť ovocné šaláty	Vedel pripraviť ovocné šaláty	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústna odpoveď Praktická ukážka

Pri hodnotení predmetu vychádzame zo zásad klasifikačného poriadku. Pri ústnej odpovedi sa hodnotí celkový prejav, správnosť odpovede, samostatnosť prejavu a správne vyjadrovanie. Pri písomných hodnoteniach vychádzame z hodnotiacej stupnice, kde 100 – 90 % je hodnotené známku – výborný, 89 – 75 %- chválitebný, 74 – 60 % - dobrý a 59 – 40 % - dostatočný. Po ukončení posledného tematického celku v predmete pripraví vyučujúci súborný test alebo komplexnú prácu na overenie celkových vedomostí. Kritériá hodnotenia musia byť súčasťou testu. Žiak má možnosť test opakovať, ak bol v prvom prípade neúspešný.