

Názov predmetu	Odborný výcvik
Časový rozsah výučby	21 hodín týždenne, spolu 693 vyučovacích hodín
Ročník	druhý
Kód a názov učebného odboru	6491 2 obchodná prevádzka 01 práca pri príprave jedál
Vyučovací jazyk	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 sú vedení k presnej a zodpovednej práci 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 druhom ročníku** je ťažisko vyučovania v získavaní a upevňovaní zručností pri príprave jedál zo všetkých druhov jatočného mäsa, hydiny, rýb a jedál na objednávku.

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, estetickej úpravy jedál, zásadách správnej výživy, poznatky o gastronomických pravidlách a zásadách pri zostavovaní jedálnych lístkov, orientovať sa vo svete gastronómie.

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

Aby žiak 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

#### II. ročník

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania-	
	Metódy	Formy práce
<b>Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci</b>	Informačnéreceptívna - 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>	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
<b>Úprava jedál z hovädzieho a teľacieho mäsa</b>	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
<b>Úprava jedál z bravčového a baranieho mäsa</b>	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
<b>Úprava jedál z hydiny a zveriny</b>	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
<b>Úprava jedál z rýb</b>	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
<b>Úprava jedál z mäsa ostatných jatočných zvierat</b>	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
<b>Jedlá na objednávku</b>	Informačnéreceptívna - 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, ...)
II. ročník	Technológia pre druhý a tretí ročník SOU. Brhlík, Romaňuk, SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových reštauračných a pohostinských zariadeniach Kendík, Práca 2003 Technológia prípravy pokrmov Sedláčková a kol. Fortuna Praha 2003 Minútkové jedlá, Gastro, Dobré jedlo	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál	Internet

Názov tematického celku Témy	Ho di ny	Medzipredme- tové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostried- ky hodnote- nia
<b>1. Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci</b>	<b>70</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Zásady správania, bezpečnostné opatrenia v jednotlivých strediskách, spôsoby ochrany	7	Občianska náuka, Spoločenská komunikácia, Technológia	Poznať zásady správania sa na odbornom výcviku Zoznámiť sa s organizáciou stredísk, nebezpečenstvom úrazu, druhom zakázanej práce Vedieť poskytnúť prvú pomoc pri úrazoch	Poznal zásady správania sa na odbornom výcviku Zoznámiť sa s organizáciou stredísk, nebezpečenstvom úrazu, druhom zakázanej práce Vedel poskytnúť prvú pomoc pri úrazoch	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Úvod do predmetu	7	Technológia	Poznať obsah učiva z odborného výcviku	Nadobudol vedomosti o predmete odborného výcviku pre druhý ročník	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Opakovanie učiva z prvého ročníka <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tepelné úpravy</li> <li>• Polievky, omáčky</li> <li>• Prílohy, bezmäsité pokrmy</li> <li>• Jednoduché múčniky</li> <li>•</li> </ul>	14 14 14 14	Technológia, Potraviny a výživa, Zariadenie závodov, Receptúry teplých pokrmov	Poznať učivo z prvého ročníka	Poznal učivo z prvého ročníka	Praktické cvičenia, testy	Ústne odpovede, praktická ukážka
<b>2. Hygienické zásady pri príprave jedál</b>	<b>14</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Osobná hygiena, hygiena pracoviska a stredísk	7	Spoločenská komunikácia	Poznať zásady osobnej hygieny, hygieny pracoviska a stredísk	Poznal zásady osobnej hygieny, hygieny pracoviska a stredísk	Ústne skúšanie Písomná odpoveď	Ústne odpovede
Požiadavky pri príprave pokrmov a nápojov, zásady oddelenia výrobných pracovísk	7	Technológia, Potraviny a výživa, Zariadenie závodov	Poznať zásady hygieny pri príprave pokrmov a nápojov, vymenovať požiadavky na expedíciu pokrmov a nápojov	Poznal zásady hygieny pri príprave pokrmov a nápojov, vymenoval požiadavky na expedíciu pokrmov a nápojov	Ústne skúšanie Písomná odpoveď	Ústne odpovede

<b>3. Úprava jedál z hovädzieho a teľacieho mäsa</b>	<b>147</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Využitie mäsa v kuchyni	7	Technológia, Zariadenie závodov, Potraviny a výživa, Receptúry teplých pokrmov	Poznať rozdelenie, charakteristiku hovädzieho mäsa Vedieť využiť mäso v kuchyni, poznať tepelné úpravy mäsa, vedieť pripraviť základy, špikovanie, plnenie Poznať vhodné doplnky a prílohy k jedlám z hovädzieho mäsa	Poznal rozdelenie, charakteristiku hovädzieho mäsa Vedel využiť mäso v kuchyni, poznal tepelné úpravy mäsa, vedel pripraviť základy, špikovanie, plnenie Poznal vhodné doplnky a prílohy k jedlám z hovädzieho mäsa	Frontálne skúšanie Praktické cvičenia	Ústne odpovede, praktické prevedenie
Základné dávkovanie mäsa	7					
Hovädzie mäso – delenie	14					
Hovädzie mäso – použitie jednotlivých častí	14					
Príprava cibuľových a zeleninových základov	14					
Úprava hovädzieho mäsa varením	14					
Úprava hovädzieho mäsa dusením	14					
Úprava hovädzieho mäsa pečením	14					
Úprava hovädzích vnútorností, vhodné doplnky a prílohy k jedlám	7					
Teľacie mäso - delenie	7		Charakterizovať a vedieť rozdeliť teľacie mäso, poznať tepelné úpravy, vymenovať druhy vnútorností a poznať vhodné doplnky a prílohy k jedlám z teľacieho mäsa	Charakterizoval a vedel rozdeliť teľacie mäso, poznať tepelné úpravy, vymenovať druhy vnútorností a poznať vhodné doplnky a prílohy k jedlám z teľacieho mäsa	Ústne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické prevedenie
Teľacie mäso – použitie jednotlivých častí	7					
Úprava teľacieho mäsa varením a dusením	7					
Úprava teľacieho mäsa zaprávaním a pečením	7					
Úprava teľacieho mäsa vyprážením Úprava štiav, plnky a teľacích vnútorností	7					

Vhodné doplnky a prílohy k jedlám	7					
<b>4. Úprava jedál z bravčového a baranieho mäsa</b>	<b>161</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Delenie bravčového mäsa	14	Technológia, Zariadenie závodov, Potraviny a výživa, Receptúry teplých pokrmov	Poznať rozdelenie a charakteristiku bravčového mäsa Vedieť použiť jednotlivé časti mäsa Poznať tepelné úpravy pokrmov Poznať bravčové vnútornosti a pripraviť z nich jedlá Opísať zabíjačku a prípravu zabíjačkových špecialít	Poznal rozdelenie a charakteristiku bravčového mäsa Vedel použiť jednotlivé časti mäsa Poznal tepelné úpravy pokrmov Poznal bravčové vnútornosti a pripravil z nich jedlá Opísal zabíjačku a prípravu zabíjačkových špecialít	Ústne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické prevedenie
Použitie jednotlivých častí bravčového mäsa	14					
Úprava bravčového mäsa varením	7					
Úprava bravčového mäsa dusením	14					
Úprava bravčového mäsa pečením	14					
Úprava bravčového mäsa vyprážením	14					
Úprava bravčového mäsa údením, zabíjačkové špeciality	14					
Úprava bravčových vnútorností	7					
Použitie a spracovanie slaniny	7					
Baranie mäso – delenie	14		Charakterizovať baranie mäso Poznať rozdelenie baranieho mäsa Poznať tepelné úpravy	Charakterizoval baranie mäso Poznal rozdelenie baranieho mäsa Poznal tepelné úpravy	Ústne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické prevedenie
Baranie mäso – použitie jednotlivých častí	14					
Úprava jedál z baranieho mäsa, z Vnútorností	14					

<b>5. Úprava jedál o zveriny a hydiny</b>	<b>70</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak :</b>		
Predbežná úprava zveriny a hydiny	14	Technológia, Zariadenie závodov, Potraviny a výživa, Receptúry teplých pokrmov	Poznať rozdelenie zveriny a hydiny Charakterizovať mäso a vymenovať pokrmy z hrabavej a vodnej hydiny Poznať tepelné úpravy pokrmov z hydiny Vedieť pripraviť jedlá z vnútorností a drobov Charakterizovať prílohy a doplnky k jedlám	Poznal a charakterizoval rozdelenie zveriny a hydiny Vymenoval a vedel pripraviť pokrm z hrabavej a vodnej hydiny Charakterizoval tepelné úpravy a vedel pripraviť jedlá z vnútorností a drobov Priradil správne prílohy a doplnky k jedlám z hydiny	Ústne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické prevedenie
Úprava jedál z hrabavej hydiny	14					
Úprava jedál z vodnej hydiny	14					
Úprava vnútorností a drobkov	14					
Vhodné doplnky a prílohy k jedlám	14					
<b>6. Úprava jedál z rýb</b>	<b>105</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak :</b>		
Predbežná úprava rýb	14	Technológia, Zariadenie závodov, Potraviny a výživa, Receptúry teplých pokrmov	Poznať význam konzumovania rýb pre zdravie človeka Poznať rozdelenie rýb a ich charakteristiku Poznať prípravu pokrmov podľa akosti rýb Vedieť tepelné úpravy sladkovodných a morských rýb Poznať vhodné prílohy a doplnky k jedlám z rýb	Poznal význam konzumovania rýb pre zdravie človeka Poznal rozdelenie rýb a ich charakteristiku Poznal prípravu pokrmov podľa akosti rýb Vedel tepelné úpravy sladkovodných a morských rýb Poznal vhodné prílohy a doplnky k jedlám z rýb	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické prevedenie
Úprava rýb varením	7					
Úprava rýb dusením	7					
Úprava rýb pečením	7					
Úprava rýb vyprážením	14					
Úprava sladkovodných rýb	14					
Úprava morských rýb	14					
Jedlá z mletého rybieho mäsa	14					
Vhodné prílohy a doplnky k jedlám	14					

<b>7. Úprava jedál z mäsa ostatných jatočných zvierat</b>	<b>42</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak :</b>		
Úprava jahňacieho mäsa	7	Technológia, Zariadenie závodov, Potraviny a výživa, Receptúry teplých pokrmov	Poznať ostatné druhy mäsa Charakterizovať jahňacie, kozľacie, králičie mäso Charakterizovať tepelné úpravy pokrmov Použiť koreniny a pochutiny vhodné na prípravu pokrmov Poznať vhodné prílohy k pokrmom	Poznal ostatné druhy mäsa Charakterizoval jahňacie, kozľacie, králičie mäso Charakterizoval tepelné úpravy pokrmov Použil koreniny a pochutiny vhodné na prípravu pokrmov Poznal vhodné prílohy k pokrmom	Frontálne skúšanie Praktické cvičenia	Ústne odpovede Praktická ukážka
Úprava kozľacieho mäsa	7					
Úprava králičieho mäsa	7					
Základné tepelné úpravy pokrmov	14					
Vhodné prílohy a doplnky k jedlám	7					
<b>8. Jedlá na objednávku</b>	<b>84</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak :</b>		
Význam a podávanie minútkových Pokrmov	7	Technológia, Zariadenie závodov, Potraviny a výživa, Receptúry teplých pokrmov	Poznať význam a podávanie minútkových pokrmov Poznať časovú prípravu minútkových pokrmov Charakterizovať mäsa vhodné na prípravu minútkových pokrmov Vedieť pripraviť bezmäsité minútkové pokrmy Poznať základné druhy korenín vhodné na prípravu minútkových pokrmov Poznať význam technologických úprav z hľadiska výživy a technologických požiadaviek Opísať prípravu šťavy a poznať suroviny na prípravu zeleninových obložení Vedieť správne určiť jednotlivé prílohy k minútkovým pokrmom	Poznal význam a podávanie minútkových pokrmov Poznal časovú prípravu minútkových pokrmov Charakterizoval mäsa vhodné na prípravu minútkových pokrmov Vedel pripraviť bezmäsité minútkové pokrmy Poznal základné druhy korenín vhodné na prípravu minútkových pokrmov Poznal význam technologických úprav z hľadiska výživy a technologických požiadaviek Opísal prípravu šťavy a poznať suroviny na prípravu zeleninových obložení Vedel správne určiť jednotlivé prílohy k minútkovým pokrmom	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenia	Ústna odpoveď Praktická ukážka



Technika prípravy minútok z hovädzieho mäsa	14	Technológia, Zariadenie závodov, Potraviny a výživa, Receptúry teplých pokrmov	Poznať význam a podávanie minútkových pokrmov Poznať časovú prípravu minútkových pokrmov Charakterizovať mäsa vhodné na prípravu minútkových pokrmov Vedieť pripraviť bezmäsité minútkové pokrmy Poznať základné druhy korenín vhodné na prípravu minútkových pokrmov Poznať význam technologických úprav z hľadiska výživy a technologických požiadaviek Opísať prípravu šťavy a poznať suroviny na prípravu zeleninových obložení Vedieť správne určiť jednotlivé prílohy k minútkovým pokrmom	Poznať význam a podávanie minútkových pokrmov Poznať časovú prípravu minútkových pokrmov Charakterizoval mäsa vhodné na prípravu minútkových pokrmov Vedel pripraviť bezmäsité minútkové pokrmy Poznať základné druhy korenín vhodné na prípravu minútkových pokrmov Poznať význam technologických úprav z hľadiska výživy a technologických požiadaviek Opísal prípravu šťavy a poznať suroviny na prípravu zeleninových obložení Vedel správne určiť jednotlivé prílohy k minútkovým pokrmom	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenia	Ústna odpoveď Praktická ukážka
Technika prípravy minútok z teľacieho mäsa	7					
Technika prípravy minútok z bravčového mäsa	14					
Technika prípravy minútok z hydiny	7					
Technika prípravy minútok z rýb	7					
Príprava bezmäsitých minútkových pokrmov	14					
Príprava šťavy, úprava jednoduchých príloh a obloženia	14					

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.

