

Názov predmetu	Odborný výcvik
Časový rozsah výučby	21 hodín týždenne, spolu 630 vyučovacích hodín
Ročník	tretí
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 tretom ročníku sú tematické celky zamerané na prípravu studenej kuchyne, predjedál, teplých nápojov, zložitých múčnikov, cudzích kuchýň, prípravou na záverečné skúšky. Žiaci sa učia využívať progresívne spôsoby prípravy jedál, učia sa pripravovať zložité múčniky, cukrárenské výrobky a nápoje. Oboznamujú sa s gastronómiou cudzích kuchýň.

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

3. ročník

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania ,odborný výcvik 3.ročník	
	Metódy	Formy práce
Opakovanie učiva 2.ročníka	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Príprava pokrmov studenej kuchyne	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Príprav teplých a studených predjedál	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Príprava teplých a studených nápojov	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Príprava zložitých múčnikov	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Príprava jedál cudzích kuchýň	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Opakovanie učiva a príprava na záverečné skúšky	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 3.ročník

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, ...)
Opakovanie učiva 2.ročníka	Mikuláš Matejka, Irena Balagová, Konrád Kendík, SPN: Technológia pre 1. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašník Zákon NR SR č. 124/2006 Z.z. o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a o zmene a oplnení niektorých zákonov Zákon NR SR č. 282/2006 Z.z. o zdravotnej starostlivosti, službách súvisiacich s poskytovaním zdravotnej starostlivosti a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov Zákon NR SR 314/2001 Z.z. o ochrane pred požiarmi, vyhláška MV SR č. 121/2002 Z.z. o požiarnej prevencii na úseku OPP	Dataprojektor Tabuľa	Ochranné pomôcky	Internet
Úprava pokrmov studenej kuchyne	Mikuláš Matejka, Irena Balagová, Konrád Kendík, SPN: Technológia pre 1. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašníkaPotravinový kódex 1. a 2. diel Jozef Kerekréty: HACCP Mikuláš Matejka, Irena Balagová, Konrád Kendík, SPN: Technológia pre 1. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašník	Tabuľa	Ochranné pomôcky Vybavenie pracoviska odborného výcviku	Internet
Príprava studených a teplých predjedál	Mikuláš Matejka, Irena Balagová, Konrád Kendík, SPN: Technológia pre 1. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašník Eduard Brhlík, Juraj Romaňuk: Technológia pre 2. a 3. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašník Normy a receptúry školského stravovaniaaa	Tabuľa	Vybavenie pracoviska odborného výcviku Suroviny	Internet
Úprava múčnikov	Mikuláš Matejka, Irena Balagová, Konrád Kendík, SPN: Technológia pre 1. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašník Eduard Brhlík, Juraj Romaňuk: Technológia pre 2. a 3. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašník Mgr. Alena Hučíková :Technológia prípravy pokrmov Alfa plus 1995	Tabuľa	Vybavenie pracoviska odborného výcviku Suroviny	Internet
Úprava jedál cudzích kuchýň a diétnych pokrmov	Konrád Kendík: Nové receptúry školského stravovania Konrád Kendík: Receptúry studených pokrmov	Tabuľa	Tlačivá Písacie potreby Pracovisko OV	Internet
Opakovanie učiva, príprava na záverečné skúšky	Eduard Brhlík, Juraj Romaňuk: Technológia pre 2. a 3. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašník Konrád Kendík: Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových, reštauračných a pohostinských zariadeniach ,školské normy, kuchárske knihy, Gastro časopisy.	Tabuľa	Vybavenie pracoviska odborného výcviku Suroviny	Internet

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Odborný výcvik 3. ročník				21 hodín týždenne, spolu 630 vyučovacích hodín (30 týždňov)		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzi predmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
1.OPAKOVANIE UČIVA 2.ROČNÍKA	140		Žiak má:	Žiak vie :		
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, zásady hygieny pri práci	14	Technológia 2.ročník	Poznať bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci, zásady hygieny pri práci	Ovláda a dodržiava bezpečnostné predpisy, zásady hygieny pri práci	Ústne individuálne a frontálne skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Hovädzie mäso, rozdelenie a použitie jednotlivých častí, tepelné úpravy hovädzieho mäsa	35	Technológia 2.ročník Potraviny a výživa 2.ročník	Charakterizovať hovädzie mäso, poznať jednotlivé časti hov. mäsa, tepelné úpravy pokrmov	Vie charakterizovať hov. mäso, rozozná jednotlivé časti hov.mäsa, ovláda tepelnú úpravu pokrmov	Ústne individuálne a frontálne skúšanie	Ústne Odpovede Práca praktických cvičení
Teľacie mäso, rozdelenie, použitie jednotlivých častí, tepelné úpravy teľacieho mäsa	28	Technológia 2.ročník Zariadenie závodov 2.ročník	Charakterizovať teľacie mäso, poznať jednotlivé časti teľ. mäsa, tepelné úpravy pokrmov	Vie charakterizovať teľ. mäso, rozozná jednotlivé časti teľ.mäsa, ovláda tepelnú úpravu pokrmov	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

Bravčové mäso, rozdelenie a použitie jednotlivých častí, tepelné úpravy, príprava pokrmov z vnútorností a údeného mäsa	35	Technológia 2.ročník	Charakterizovať bravč.mäso, poznať jednotlivé časti bravč.mäsa, tepelné úpravy pokrmov, vnútorností a údeného mäsa	Vie charakterizovať bravč. mäso, rozozná jednotlivé časti bravčového mäsa,ovláda tepelnú úpravu pokrmov, vnútorností a údeného mäsa	Individuálne ústne a frontálne skúšanie Praktické skúšanie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Úprava jedál z ostatných druhov zvierat	14	Technológia 3. ročník, Potraviny 2. ročník,	Poznať úpravu jedál z ostatných druhov zvierat	Pozná niektoré úpravy jedál z ostatných druhov zvierat	Individuálne ústne a frontálne skúšanie Praktické skúšanie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Jedlá na objednávku	14	Technológia 3.roč. Stolovanie 1.roč.	Ovládať druhy mäsa vhodné na prípravu jedál na objednávku	Ovláda druhy mäsa vhodných na prípravu jedál na objednávku	Individuálne ústne a frontálne skúšanie Praktické skúšanie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
2.ÚPRAVA POKRMOV STUDENEJ KUCHYNE	98					
Význam a využitie výrobkov studenej kuchyne, vhodné suroviny a prípravu pokrmov, výrobky studenej kuchyne,		Technológia 3.ročníka. Potraviny 2.ročník, Výživa 3.ročník	Charakterizovať význam a využitie výrobkov studenej kuchyne a technologické postupy prípravy výrobkov	Ovláda charakteristiku , význam a využitie výrobkov studenej kuchyne a technologické postupy prípravy výrobkov	Ústne individuálne a frontálne skúšanie	Ústne odpovede

3. ÚPRAVA PREDJEDÁL	56					
Význam a rozdelenie predjedál, úprava studených a teplých predjedál, podávanie		Technológia 3.ročník Potraviny 2.ročník, Výživa 3. ročník	Charakterizovať a vedieť význam studených a teplých predjedál, vedieť pripraviť a podať predjedlá	Charakterizuje a pozná význam a prípravu predjedál, vie ich podávať	Ústne individuálne a frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
4.ÚPRAVA MÚČNIKOV	168					
Význam, rozdelenie, príprava základných ciest jednoduchých a zložitých múčnikov, príprava krémov, glazúr a náplní		Technológia 2.ročník Potraviny 2.ročník, Výživa 3.ročníkov	Poznať význam múčnikov, ich rozdelenie, prípravu základných ciest jednoduchých a zložitých múčnikov, prípravu krémov, glazúr a náplní	Pozná význam múčnikov, ich rozdelenie, prípravu základných ciest jednoduchých a zložitých múčnikov, prípravu krémov, glazúr a náplní	Ústne individuálne a frontálne skúšanie Praktické cvičenia	Ústne odpovede Praktické predvedenie
5.ÚPRAVA JEDÁL CUDZÍCH KUCHÝŇ	49					
Charakteristika cudzích kuchýň, príprava jedál cudzích kuchýň, európske kuchyne a mimoeurópske kuchyne		Technológia 3.roč., Potraviny 2. roč., Výživa 3.ročník, Gastro časopis, medzinárodná kuchárska kniha	Charakterizuje cudzie kuchyne, ovláda niektoré druhy prípravy jedál európskych a mimoeurópskych kuchýň	Vie vymenovať cudzie kuchyne, pripraviť niektoré druhy jedál európskych a mimoeurópskych kuchýň	Ústne individuálne a frontálne skúšanie Praktické cvičenia	Ústne odpovede Praktické predvedenie
6. ÚPRAVA DIÉTNYCH POKRMOV	42					
Význam a rozdelenie diét, druhy diét, príprava diétnych pokrmov, liečebné rekonvalescentné diéty		Technológia 3.ročník Potraviny 2.ročník, Výživa 3.ročník, kniha diétno stravovania,	Poznať význam a rozdelenie diét, vedieť pripraviť niektoré druhy diétnych pokrmov, rozoznať rozdiel medzi liečebnými a rekonvalescentnými diétami	Pozná význam a rozdelenie diét, vie pripraviť niektoré druhy diétnych pokrmov, rozozná rozdiel medzi liečebnými a rekonvalescentnými diétami	Ústne individuálne a frontálne skúšanie Praktické precvičovanie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

7. PRÍPRAVA NA ZÁVEREČNÉ SKÚŠKY	77					
Opakovanie učiva z 1. 2. a 3. ročníka, súborné práce z tematických celkov		Technológia 1.2.3.ročník Potraviny 1.2.ročník, Výživa 3.ročník, receptúry školských a reštauračných pokrmov	Poznať učivo 1.2. a 3. ročníka, prípravu jedál a manipuláciu s receptúrami školských a reštauračných pokrmov	Pozná učivo 1.2. a 3. ročníka, prípravu jedál z receptúr	Praktické precvičovanie	Ústne odpovede a praktické predvedenie
Spolu	630 hodín					

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.

Vzdelávací program ako súčasť štátneho vzdelávacieho programu schválilo Ministerstvo školstva Slovenskej republiky pod číslom CD-2008-18550/39582-1:914 dňa 26. mája 2009.