

ODBORNÉ UČILIŠTE, STAVBÁRSKA 11, 036 01 MARTIN

Učebné osnovy odborných predmetov

Názov a adresa školy	Odborné učilište, Stavbárska 11, 036 01 Martin
Názov školského vzdelávacieho programu	Stravovacie služby
Kód a názov ŠVP	6491 G obchodná prevádzka
Kód a názov učebného odboru	6491 G 01 práca pri príprave jedál
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 2C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

Názov predmetu	potraviny a výživa
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 96 vyučovacích hodín
Ročník	prvý, druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	6491 G 01 práca pri príprave jedál
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠVP vyčlenil 1 hodinu. Jeho výučba je orientovaná do 1. až 3. ročníka štúdia.

Odborný predmet potraviny a výživa v učebnom odbore 6491 G 01 práca pri príprave jedál rozvíja, rozširuje a prehľbuje učivo odborný výcvik, stolovanie a technológiu. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtémy). Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečovaním výživy a zložením potravín, ako i s prípadnými biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Učivo sa skladá z poznatkov o potravinách, hodnote potravín, potravinách rastlinného a živočíšneho pôvodu, pochutinách a koreninách, mliečnych výrobkoch, sladidlách, zásadách správnej výživy, osobnej a potravinovej hygieny. Pri výbere učiva sme pristupovali už aj vzhľadom k jeho aplikácii v ďalších odborných predmetoch a s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu.

Predmet vedie žiakov k tomu, aby základné komunikačné spôsobilosti budovali na základe tolerancie, aby získali a osvojili si teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti bezpečnej a hygienickej práce a manipulácie s potravinami a oboznámili žiakov aj s biologickou a energetickou hodnotou potravín, so zásadami správnej životosprávy, ktorú by uplatnili vo vlastnej životospráve.

Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi odborný výcvik, technológia a stolovanie.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolupracovať. Učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom. Pri výučbe používame

formu výkladu, riadeného rozhovoru, s prihliadnutím na rozumové a psychické schopnosti žiakov. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy s gastro tematikou.

Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu potraviny a výživa proporcionálne zastúpenie a prepojenie praktického a teoretického poznávania. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie *riešiť problémy a spôsobilosti využívať informačné technológie*. K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu potraviny a výživa patria aj ukážky vybraných druhov potravín a pochutín, degustácia rôznych výrobkov. Mnohé potraviny a ich spracovanie sú zaznamenané na videu alebo CD nosičoch, preto využitie počítačov a internetu tiež predstavuje možnosti simulácie experimentov.

Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu. Výučba bude prebiehať v bežnej i špeciálnej triede.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu potraviny a výživa v učebnom odbore 6491 G 01 práca pri príprave jedál je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o potravinách, ich akosti, zložení a skladovaní. Žiaci získajú poznatky o vybraných potravinách a pojmoch, osvoja si základné vzťahy medzi organizmom a vonkajším prostredím, budú ovládať využiteľnosť potravín pre ich technologické spracovanie.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

Vo vyučovacom predmete využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

- sprostredkovať informácie vhodným spôsobom (video, text, hovorené slovo) tak, aby každý každému porozumel,
- vyjadriť alebo formulovať vlastný názor a záver,
- kriticky hodnotiť informácie (časopis, internet),
- správne interpretovať získané fakty, vyvodzovať z nich závery a dôsledky.

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

- rozvíjať prácu v kolektíve, v družnej a priateľskej atmosfére,
- osvojiť si pocit zodpovednosti za seba a spoluzodpovednosti za prácu v kolektíve,
- hodnotiť a rešpektovať svoju vlastnú prácu a prácu druhých.

Schopnosti riešiť problémy

- rozpoznávať problémy v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii (pozorovanie a pod.)
- vyjadriť alebo formulovať problém, ktorý sa objaví pri ich vzdelávaní,
- hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky nevedli k cieľu,
- posudzovať riešenie daného problému z hľadiska jeho správnosti, jednoznačnosti alebo efektívnosti a na základe týchto hľadísk prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému.

Spôsobilosti využívať informačné technológie

- získavať informácie v priebehu ich odborného vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,

- zhromažďovať, triediť, posudzovať a využívať informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému alebo osvojiť si nové poznatky.

Spôsobilosť byť demokratickým občanom

- preukázať vlastnú zodpovednosť za zverené veci, za svoje vlastné správanie sa, zdravie a spoluzodpovednosť za prevenciu pred civilizačnými chorobami v dôsledku nesprávnej výživy

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- vysvetliť zásady osobnej a prevádzkovej hygieny,
- používať predpisy HACCP,
- popísať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci,
- popísať zásady hospodárenia a správneho používania, skladovania a uchovávania potravín,
- vysvetliť spôsoby ochrany vlastností potravín,
- zhodnotiť kvalitu potravín,
- spoznať základné potraviny a nápoje, ich charakteristiku a zloženia, základné zmyslové skúšky akosti, dodržiavanie doby spotreby.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Potraviny	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Energetická a biologická hodnota potravín	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Zásady správnej výživy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Potraviny rastlinného pôvodu	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Potraviny živočíšneho pôvodu	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
Potraviny	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Schaller, Forró, Kruziak: Potraviny a nápoje 1, 2. Bratislava 1987 Šimončíč, Kruziak: Výživa SPN. 1992 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít	Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika	Vzorky potravín Vzorky surovín Ochranné pomôcky	Internet CD – zdroje potravín
Energetická a biologická hodnota potravín	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít	Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika	Chemické tabuľky	Gastro revue (odborný)
Potraviny rastlinného a živočíšneho pôvodu	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Vzorky surovín Ochranné pomôcky	CD – spracovanie rastlinných plodov
Zásady správne výživy	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Šimončíč, Kruziak: Výživa SPN. 1992 Malá H., Klemta J.: Biológia detí a dorastu. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Schéma	Gastro revue (odborný)

ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU:				1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
POTRAVINY A VÝŽIVA						
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Potraviny	7		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> Pôvod, druhy a charakteristika potravín 	1	Technológia Odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> Rozlišovať a charakterizovať potraviny z hľadiska pôvodu, druhu 	<ul style="list-style-type: none"> Bez problémov charakterizoval pôvod potravín Správne vysvetlil druhy potravín 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> Zloženie potravín 	4		<ul style="list-style-type: none"> Popísať zloženie potravín Vysvetliť význam bielkovín, lipidov a sacharidov vo výžive Vysvetliť rozdelenie a význam vitamínov, minerálnych látok, vody a vláknin vo výžive 	<ul style="list-style-type: none"> Popísal zloženie potravín Vedel vysvetliť význam bielkovín, lipidov a sacharidov vo výžive a aplikoval vedomosti z chémie Správne popísal rozdelenie a dôležitosť vitamínov, minerálnych látok, vody a vláknin vo výžive 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
<ul style="list-style-type: none"> Skladovanie a konzervovanie potravín 	1		<ul style="list-style-type: none"> Popísať zásady skladovania potravín a jeho podmienky Vysvetliť požiadavky na skladovanie niektorých druhov potravín Popísať jednotlivé druhy konzervovania potravín Uviesť najrozšírenejšie nákazy potravín 	<ul style="list-style-type: none"> Popísal všeobecné zásady skladovania potravín a jeho podmienky Správne uviedol požiadavky skladovania 3 druhov potravín Popísal základné druhy konzervovania potravín Uviedol 5 najrozšírenejších príčin nákazy potravín 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> Hygiena pri práci s potravinami (HACCP) a bezpečnosť pri práci 	1		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť hygienu pri práci s potravinami Zvládnuť základné bezpečnostné predpisy 	<ul style="list-style-type: none"> Správne vysvetlil hygienu pri práci s potravinami Zvládol základné bezpečnostné predpisy 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Energetická a biologická hodnota potravín	2		Žiak má:	Žiak:		

<ul style="list-style-type: none"> Biologická hodnota potravín 	1	Technológia Odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť pojem biologická hodnota potravín Uviesť jednotku biologickej hodnoty potravín a vysvetliť väzbu na príslušné skupiny živín 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť správne pojem biologická hodnota potravín Vedel jednotku biologickej hodnoty potravín a správne vysvetliť jej väzbu na základné skupiny živín 	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> Energetická a výživová hodnota potravín 	1		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť pojem energetická hodnota potravín Vysvetliť pojem výživová hodnota potravín Uviesť jednotky energetickej a výživovej hodnoty potravín a vysvetliť ich väzby na príslušné skupiny živín 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť správne pojem energetická hodnota potravín Vysvetliť správne pojem výživová hodnota potravín Vedel jednotky energetickej a výživovej hodnoty potravín a správne vysvetliť ich väzby na základné skupiny živín 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Písomná práca
Potraviny rastlinného pôvodu	14		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> Ovocie 	2	Technológia Odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> Uviesť zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive Popísať rôzne spôsoby konzervovania ovocia Objasniť použitie ovocia v kuchyni 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive Popísal rôzne spôsoby konzervovania ovocia Objasnil použitie ovocia v kuchyni 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test Prezentácie žiakov
<ul style="list-style-type: none"> Zelenina 	3		<ul style="list-style-type: none"> Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive Popísať rôzne spôsoby konzervovania zeleniny Objasniť použitie zeleniny v kuchyni 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive Popísal rôzne spôsoby konzervovania zeleniny Objasnil použitie zeleniny v kuchyni 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test Písomná práca
<ul style="list-style-type: none"> Zemiaky 	1		<ul style="list-style-type: none"> Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive Popísať rôzne spôsoby uskladnenia zemiakov Objasniť použitie zemiakov v kuchyni 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive Popísal rôzne spôsoby skladovania zemiakov Objasnil použitie zemiakov v kuchyni 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

<ul style="list-style-type: none"> • Huby 	1		<ul style="list-style-type: none"> • Uviesť zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive • Popísať rôzne spôsoby konzervovania húb • Objasniť použitie húb v kuchyni 	<ul style="list-style-type: none"> • Uviedol zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive • Popísal rôzne spôsoby konzervovania húb • Objasnil použitie húb v kuchyni 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> • Strukoviny 	2		<ul style="list-style-type: none"> • Uviesť zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive • Popísať rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín • Objasniť použitie strukovín v kuchyni 	<ul style="list-style-type: none"> • Uviedol zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive • Popísal rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín • Objasnil použitie strukovín v kuchyni 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test Písomná práca
<ul style="list-style-type: none"> • Obilniny 	2		<ul style="list-style-type: none"> • Uviesť zloženie, rozdelenie a význam obilnín vo výžive • Objasniť použitie obilnín v kuchyni 	<ul style="list-style-type: none"> • Uviedol zloženie, rozdelenie a význam obilnín vo výžive • Objasnil použitie obilnín v kuchyni 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Písomná práca
<ul style="list-style-type: none"> • Mlynské a pekárenské výrobky, cestoviny 	2		<ul style="list-style-type: none"> • Uviesť príklady mlynských výrobkov a ich použitie v stravovaní • Uviesť príklady pekárenských výrobkov a ich použitie v stravovaní • Uviesť príklady rôznych druhov cestovinových výrobkov a ich použitie v stravovaní 	<ul style="list-style-type: none"> • Uviedol príklady mlynských výrobkov a ich použitie v stravovaní • Uviedol príklady pekárenských výrobkov a ich použitie v stravovaní • Uviedol príklady rôznych druhov cestovinových výrobkov a ich použitie v stravovaní 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test Prezentácie žiakov
<ul style="list-style-type: none"> • Význam potravín rastlinného pôvodu vo výžive človeka 	1		Technológia Odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> • Uviesť výskyt jednotlivých vitamínov v potravinách a ich význam vo výžive • Uviesť poruchy z nedostatku a prebytku vitamínov a minerálnych látok • Popísať metabolizmus sacharidov 	<ul style="list-style-type: none"> • Uviedol výskyt jednotlivých vitamínov v potravinách a ich význam vo výžive • Uviedol poruchy z nedostatku a prebytku vitamínov • Popísal metabolizmus sacharidov 	Ústne frontálne skúšanie

Pochutiny, kypriace prostriedky a sladidlá	10		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> Pochutiny 	7	Technológia Odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> Uviest' rozdelenie a význam pochutín vo výžive Charakterizovať vybrané druhy korenia Uviest' výrobu kávy a kakaa Uviest' druhy čajov Objasniť význam octu a kuchynskej soli 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol rozdelenie a význam pochutín vo výžive Charakterizoval 5 druhov korenia Uviedol správne výrobu kávy a kakaa Uviedol 5 druhov čajov Objasnil význam octu a kuchynskej soli 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Písomná práca
<ul style="list-style-type: none"> Kypriace prostriedky a sladidlá 	3		<ul style="list-style-type: none"> Rozlišovať základné spôsoby kyprenia a uviesť rozdiely Popísať význam kyprenia v stravovaní Vymenovať vlastnosti, druhy a význam jednotlivých sladidiel 	<ul style="list-style-type: none"> Popísal základné spôsoby kyprenia a uviedol rozdiely medzi nimi Popísal význam kyprenia v stravovaní Vymenoval vlastnosti, druhy a význam sladidiel 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

ROČNÍK: DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU:				1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
POTRAVINY A VÝŽIVA						
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Potraviny živočíšneho pôvodu	7		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> Mlieko a mliečne výrobky 	6	Technológia Odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> Uviesť zloženie mlieka Charakterizovať jednotlivé zložky mlieka Popísať jednotlivé spôsoby spracovania a ošetrovania mlieka Uviesť druhy a význam mlieka vo výžive Vysvetliť princíp výroby mliečnych výrobkov (jogurty, maslo, smotana, tvaroh) Popísať vlastnosti, druhy a význam syrov 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol presne zloženie mlieka Charakterizoval jednotlivé zložky mlieka Popísal jednotlivé spôsoby spracovania a ošetrovania mlieka Uviedol druhy a význam mlieka vo výžive Vysvetlil správne princípy výroby mliečnych výrobkov (jogurty, maslo, smotana, tvaroh) Popísal vlastnosti, druhy a význam syrov 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test Písomná práca Prezentácie žiakov
<ul style="list-style-type: none"> Vajcia 	1		<ul style="list-style-type: none"> Uviesť stavbu a zloženie vajec Popísať metódy zistenia kvality, rozdelenia a významu vajec Popísať chyby vajec Vysvetliť skladovanie a spôsoby konzervovania vajec Popísať najrozšírenejšiu nákazu vajec 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol správne stavbu a zloženie vajec Popísal metódy zistenia kvality, rozdelenia a významu vajec Popísal chyby vajec Vysvetlil skladovanie a spôsoby konzervovania vajec Uviedol najrozšírenejšiu nákazu vajec 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Mäso	10		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> Zloženie a rozdelenie masa 	2	Technológia Odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť pojem mäsa a jeho rozdelenie Vymenovať látky, z ktorých je mäso zložené Charakterizovať kvalitatívne znaky mäsa Uviesť spôsoby konzervovania mäsa 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil správne pojem mäsa a jeho rozdelenie Vymenoval látky, z ktorých je mäso zložené Charakterizoval kvalitatívne znaky mäsa Uviedol spôsoby konzervovania mäsa 	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede

<ul style="list-style-type: none"> Bravčové mäso 	2		<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať bravčové mäso Uviesť jednotlivé časti bravčového mäsa Roztriediť jednotlivé časti bravčového mäsa do tried kvality 	<ul style="list-style-type: none"> Správne charakterizoval bravčové mäso Uviedol jednotlivé časti bravčového mäsa Vedel správne roztriediť jednotlivé časti bravčového mäsa do tried kvality 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Písomná práca
<ul style="list-style-type: none"> Ostatné druhy mäsa a vnútorností 	3		<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať hovädzie a teľacie mäso Uviesť rozdiely medzi hovädzím a teľacím mäsom Uviesť jednotlivé časti hovädzieho a teľacieho mäsa Roztriediť jednotlivé časti hovädzieho a teľacieho mäsa do tried kvality 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval správne hovädzie a teľacie mäso Spoľahlivo uviedol rozdiely medzi hovädzím a teľacím mäsom Uviedol jednotlivé časti hovädzieho a teľacieho mäsa Vedel správne roztriediť jednotlivé časti hovädzieho a teľacieho mäsa do tried kvality 	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> Hovädzie a teľacie mäso 	3		<ul style="list-style-type: none"> Uviesť rozdiely medzi baraním, jahňacím, konským a králičím mäsom Uviesť jednotlivé časti baranieho a králičieho mäsa Vymenovať používané vnútornosti v stravovaní Uviesť použitie a význam vnútornosti vo výžive 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol rozdiely medzi baraním, jahňacím, konským a králičím mäsom Vymenoval jednotlivé časti baranieho a králičieho mäsa Vymenoval používané vnútornosti v stravovaní Vysvetlil použitie a význam vnútornosti vo výžive 	Frontálne ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Písomná práca
Mäsové výrobky	4		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> Salámy 	2	Technológia Odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> Uviesť zloženie a význam mäkkých salámových výrobkov vo výžive Uviesť zloženie a význam trvanlivých salámových výrobkov vo výžive Objasniť príčiny kazenia salámových výrobkov 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol zloženie a význam mäkkých salámových výrobkov vo výžive Uviedol zloženie a význam trvanlivých salámových výrobkov vo výžive Vysvetlil príčiny kazenia salámových výrobkov 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

<ul style="list-style-type: none"> Konzervy 	2		<ul style="list-style-type: none"> Uviest' zloženie a význam mäsových konzerv vo výžive Uviest' druhy mäsových konzerv Objasniť príčiny kazenia mäsových konzerv 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol zloženie a význam mäsových konzerv vo výžive Vymenoval 5 druhov mäsových konzerv Vysvetlil príčiny kazenia mäsových konzerv 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Hydina, zverina, ryby, kôrovce a mäkkýše	7		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> Hydina 	2	Technológia Odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> Uviest' vlastnosti, zloženie a význam hydiny vo výžive Roztriediť jednotlivé druhy hydínového mäsa Uviest' spôsoby prípravy a konzervovania hydínového mäsa Vysvetliť príčiny nákazy hydínového mäsa 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol vlastnosti, zloženie a význam hydiny vo výžive Roztriedil jednotlivé druhy hydínového mäsa Uviedol spôsoby prípravy a konzervovania hydínového mäsa Vysvetlil príčiny nákazy hydínového mäsa 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> Zverina 	1		<ul style="list-style-type: none"> Roztriediť jednotlivé druhy hydínového mäsa Uviest' spôsoby prípravy a konzervovania hydínového mäsa Vysvetliť príčiny nákazy hydínového mäsa 	<ul style="list-style-type: none"> Roztriedil jednotlivé druhy hydínového mäsa Uviedol spôsoby prípravy a konzervovania hydínového mäsa Vysvetlil príčiny nákazy hydínového mäsa 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> Ryby 	3		<ul style="list-style-type: none"> Uviest' vlastnosti, zloženie a význam rýb (sladkovodné, morské) vo výžive Roztriediť jednotlivé druhy rybacieho mäsa (sladkovodné, morské) Uviest' spôsoby prípravy a konzervovania rybacieho mäsa (sladkovodné, morské) Vysvetliť príčiny nákazy rybacieho mäsa (sladkovodné, morské) 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol vlastnosti, zloženie a význam rýb (sladkovodné, morské) vo výžive Roztriedil jednotlivé druhy rybacieho mäsa (sladkovodné, morské) Popísal spôsoby prípravy a konzervovania rybacieho mäsa (sladkovodné, morské) Vysvetlil príčiny nákazy rybacieho mäsa (sladkovodné, morské) 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test Písomná práca Prezentácie žiakov

<ul style="list-style-type: none"> Kôrovce a mäkkýše 	1		<ul style="list-style-type: none"> Roztriediť jednotlivé druhy mäsa kôrovcov a mäkkýšov Uviesť spôsoby prípravy mäsa kôrovcov a mäkkýšov 	<ul style="list-style-type: none"> Roztriedil správne jednotlivé druhy mäsa kôrovcov a mäkkýšov Uviedol spôsoby prípravy mäsa kôrovcov a mäkkýšov 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede Prezentácie žiakov
Tuky	5		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> Zloženie a rozdelenie tukov 	1	Technológia Odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> Uviesť zloženie a rozdelenie tukov Vysvetliť vzťah medzi konzistenciou tukov a ich zložením 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol presne zloženie a rozdelenie tukov Vysvetlil vzťah medzi konzistenciou tukov a ich zložením 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> Rastlinné tuky 	1		<ul style="list-style-type: none"> Uviesť pôvod a význam rastlinných tukov vo výžive Popísať výrobu oleja Uviesť rozdelenie olejov a rastlinných tukov 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol pôvod a význam rastlinných tukov vo výžive Popísal výrobu oleja Uviedol rozdelenie olejov a rastlinných tukov 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> Živočíšne tuky 	1		<ul style="list-style-type: none"> Uviesť pôvod a význam živočíšnych tukov vo výžive Popísať výrobu živočíšnych tukov Uviesť rozdelenie živočíšnych tukov 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol pôvod a význam živočíšnych tukov vo výžive Popísal výrobu živočíšnych tukov Uviedol rozdelenie živočíšnych tukov 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Písomná práca
<ul style="list-style-type: none"> Margarín a stužené pokrmové tuky 	1		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť rozdiely medzi margarínom a stuženým pokrmovým tukom Vysvetliť princíp stužovania tukov 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil rozdiely medzi margarínom a stuženým pokrmovým tukom Vysvetlil správne princípy stužovania tukov 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Písomná práca

<ul style="list-style-type: none">• Význam potravín živočíšneho pôvodu vo výžive človeka	1		<ul style="list-style-type: none">• Uviest' význam bielkovín a tukov vo výžive• Popísať metabolizmus bielkovín a tukov	<ul style="list-style-type: none">• Uviedol význam bielkovín a tukov vo výžive• Popísal metabolizmus bielkovín a tukov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Prezentácie žiakov
--	---	--	---	---	--------------------------	--

ROČNÍK: TRETÍ

ROZPIS UČIVA PREDMETU:				1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín		
POTRAVINY A VÝŽIVA						
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Nápoje	12		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> Nealkoholické nápoje 	6	Technológia Odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> Uviesť vlastnosti a zloženie pitnej vody Uviesť vlastnosti, zloženie a výrobu sódovej vody Uviesť vlastnosti, zloženie a druhy minerálnej vody Uviesť vlastnosti, zloženie a druhy ovocných nápojov Uviesť vlastnosti, zloženie a druhy zeleninových nápojov Uviesť prípravu ovocných nápojov Uviesť prípravu zeleninových nápojov Uviesť vlastnosti, zloženie a druhy mliečnych nápojov Uviesť prípravu mliečnych nápojov Uviesť vlastnosti, zloženie a druhy kávy Uviesť prípravu kávy Uviesť vlastnosti, zloženie a druhy čajov Uviesť prípravu čajov Uviesť vlastnosti, zloženie a druhy kakaa Uviesť prípravu kakaa Uviesť vlastnosti, zloženie a druhy teplej čokolády Uviesť prípravu teplej čokolády Uviesť vlastnosti, zloženie a druhy bielej kávy Uviesť prípravu bielej kávy 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol vlastnosti a zloženie pitnej vody Uviedol vlastnosti, zloženie a výrobu sódovej vody Uviedol vlastnosti, zloženie a druhy minerálnej vody Uviedol vlastnosti, zloženie a druhy ovocných nápojov Uviedol vlastnosti, zloženie a druhy zeleninových nápojov Uviedol prípravu ovocných nápojov Uviedol prípravu zeleninových nápojov Uviedol vlastnosti, zloženie a druhy mliečnych nápojov Uviedol prípravu mliečnych nápojov Uviedol vlastnosti, zloženie a druhy kávy Uviedol prípravu kávy Uviedol vlastnosti, zloženie a druhy čajov Uviedol prípravu čajov Uviedol vlastnosti, zloženie a druhy kakaa Uviedol prípravu kakaa Uviedol vlastnosti, zloženie a druhy teplej čokolády Uviedol prípravu teplej čokolády Uviedol vlastnosti, zloženie a druhy bielej kávy Uviedol prípravu bielej kávy 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test Písomná práca
<ul style="list-style-type: none"> Alkoholické nápoje 	6	Technológia	<ul style="list-style-type: none"> Uviesť charakteristiku, suroviny na výrobu piva 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol charakteristiku, suroviny na výrobu piva 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test

		Odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> a druhy piva • Uviesť charakteristiku, suroviny na výrobu vína a druhy vína • Vymenovať vinárske oblasti v SR a EÚ • Popísať výrobu a skladovanie vína • Uviesť charakteristiku, suroviny na výrobu liehovín a druhy liehovín • Popísať výrobu a skladovanie liehovín 	<ul style="list-style-type: none"> a druhy piva • Uviedol charakteristiku, suroviny na výrobu vína a druhy vína • Vymenoval vinárske oblasti v SR a EÚ • Popísal výrobu a skladovanie vína • Uviedol charakteristiku, suroviny na výrobu liehovín a druhy liehovín • Popísal výrobu a skladovanie liehovín 	Písomné skúšanie	Písomná práca Prezentácie žiakov
Fyziológia výživy	10		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> • Tráviaca sústava 	5	Technológia Odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> • Vysvetliť úlohu tráviacej sústavy • Opísať stavbu a význam ústnej dutiny, žalúdka, tenkého a hrubého čreva • Vysvetliť význam pečene, žlčníka a pankreasu pri 	<ul style="list-style-type: none"> • Vysvetlil úlohu tráviacej sústavy • Opísal stavbu a význam ústnej dutiny, žalúdka, tenkého a hrubého čreva • Vysvetlil význam pečene, žlčníka a pankreasu pri 	Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Písomná práca Ústne odpovede

			trávení <ul style="list-style-type: none"> Opísať proces vstrebávania 	trávení <ul style="list-style-type: none"> Opísal proces vstrebávania 		
<ul style="list-style-type: none"> Vylučovacia sústava 	5		<ul style="list-style-type: none"> Opísať stavbu vylučovacej sústavy Vysvetliť úlohu vylučovacej sústavy v procese látkového metabolizmu 	<ul style="list-style-type: none"> Opísal stavbu vylučovacej sústavy Vysvetlil úlohu vylučovacej sústavy v procese látkového metabolizmu 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Zásady správnej výživy	4		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> Správna a nesprávna výživa 	4	Technológia Odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť pojem racionálna výživa Vymenovať zásadotvorné a kyselinotvorné potraviny Vysvetliť význam výživových odporúčaných dávok Charakterizovať nevyváženú výživu a jej následky Objasniť hlad, anorexiu a ich následky Vysvetliť význam denného pitného režimu 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil pojem racionálna výživa Vymenoval zásadotvorné a kyselinotvorné potraviny Vysvetlil význam výživových odporúčaných dávok Charakterizoval nevyváženú výživu a jej následky Objasnil hlad, anorexiu a ich následky Vysvetlil význam denného pitného režimu 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede Prezentácie žiakov
Civilizačné ochorenia a ich liečba výživou	4		Žiak má:	Žiak:		

