

Názov predmetu	Stolovanie
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín
Ročník	prvý
Kód a názov učebného odboru	6491 2 obchodná prevádzka 01 práca pri príprave jedál
Vyučovaci jazyk	slovenský jazyk

### Charakteristika predmetu

Žiaci sa oboznamujú s bežným inventárom potrebným pre obsluhu, učia sa ovládať jeho praktické použitie a údržbu. Získavajú poznatky o technike jednoduchej obsluhy pri rôznych príležitostiach a učia sa uplatňovať ich v praxi. Oboznamujú sa s gastronomickými pravidlami, ich používaním pri zostavovaní jedálnych lístkov podľa zásad správnej výživy v súlade so zásadami hygieny pri stolovaní. Žiakov vedieme k správne spoločenskému správaniu, správne prístupu k ľuďom, správne vyjadrovaniu sa a oslovovaniu jedál a nápojov. Vyučujúci sústavne dohliada na spôsob vystupovania a správania sa žiakov, na ich úpravu a na dodržiavanie hygienických pravidiel. Dôležitá je otázka bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci.

Vyučujúci sa podieľa na utváraní estetického vnímania žiakov, osobnej úpravy a snahou zlepšovať životné prostredie. Do výchovno-vzdelávacieho procesu vyučujúci prenáša najnovšie poznatky z odboru, koordinuje výučbu s učiteľmi ďalších odborných predmetov a sleduje, ako sa žiaci správajú na pracovisku. Vyučovanie sa dopĺňa ukázkami správnej obsluhy, exkurziami, výstavami a najmä praktickými ukázkami pri výučbe.

Metódy, formy, zásady a prostriedky vyučovania majú stimulovať rozvoj teoretických vedomostí a schopností žiakov.

### Ciele vyučovacieho predmetu

Poskytovať žiakom základné teoretické vedomosti, praktické zručnosti a odborné predpoklady pre samostatnú prácu.

### Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku I. ročník	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
<b>Úvod</b>	Informačnéreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
<b>Hygiena a bezpečnosť 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>Inventár a zariadenie na úseku obsluhy</b>	Informačnéreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
<b>Základné pravidlá a technika obsluhy</b>	Informačnéreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
<b>Gastronomické pravidlá</b>	Informačnéreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
<b>Raňajky, desiata, obed, olovrant, večera</b>	Informačnéreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
<b>Usporiadanie hostiny</b>	Informačnéreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

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

<b>I. ročník</b>	<b>Odborná literatúra</b>	<b>Didaktická technika</b>	<b>Materialne vyučovacie prostriedky</b>	<b>Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)</b>
	Stolovanie pre I.ročník SOU Roman Jagelek Rudolf Černota SPN 1977	Tabuľka Videotechnika	Obrázkový materiál	Internet

ROZPIS UČIVA PREDMETU : <b>STOLOVANIE</b> <b>I.ročník</b>				1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<b>1. Úvod do predmetu</b>	<b>2</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Charakteristika predmetu Význam stolovania	1 1	Odborný výcvik Etická výchova Technológia	Vysvetliť pojem stolovania Uviesť význam stolovania v praxi	Vysvetlil pojem stolovania Správne uviedol význam stolovania v praxi	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
<b>2. Hygiena a bezpečnosť pri práci</b>	<b>5</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Hygiena - osobná - pracovného odevu - pracoviska - inventára Bezpečnostné predpisy	3 2	Etická výchova	Vysvetliť hygienu  Zvládnuť bezpečnostné predpisy	Vysvetlil hygienu  Zvládol základné bezpečnostné predpisy	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
<b>3. Inventár a zariadenie na úseku obsluhy</b>	<b>6</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Malý a veľký stolový inventár Pomocný inventár a bielizeň	5 1	Odborný výcvik	Vysvetliť pojem malý a veľký stolový inventár, pomocný inventár a bielizeň	Vysvetlil pojem malý a veľký stolový inventár, pomocný inventár a bielizeň	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede

<b>4. Základné pravidlá a technika obsluhy</b>	<b>6</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Povinnosti obsluhujúcich, pomôcky potrebné pri obsluhu	2	Odborný výcvik	Vymenovať povinnosti obsluhujúcich Vymenovať pomôcky obsluhujúcich Vymenovať zásady a objasniť podávanie jedál a nápojov Vymenovať spôsoby nosenia tanierov a tácok	Vymenoval povinnosti obsluhujúcich Vymenoval pomôcky obsluhujúcich Vymenoval zásady a objasniť podávanie jedál a nápojov Vymenoval spôsoby nosenia tanierov a tácok	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Zásady, pravidlá a technika obsluhy pri podávaní jedál a nápojov	3					
Nosenie tanierov a tácok	1					
<b>5. Gastronomické pravidlá</b>	<b>3</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Zásady a obsah pri zostavovaní jedálneho lístka	3	Odborný výcvik Technológia	Vymenovať zásady a obsah pri zostavovaní jedálneho lístka	Vymenoval zásady a obsah pri zostavovaní jedálneho lístka	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
<b>6. Raňajky, desiata, obed, olovrant, večera</b>	<b>7</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Jednoduché raňajky, desiata, Úprava stola	1	Odborný výcvik Technológia	Objasniť podávanie raňajok, desiaty Objasniť význam a podávanie obedov Objasniť význam a podávanie olovrantu a večere	Objasnil podávanie raňajok a desiaty Objasnil význam a podávanie obedov Objasnil význam a podávanie olovrantu a večere	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Spôsob podávania a význam obedov	5					
Podávanie olovrantu a večere	1					
<b>7. Usporiadanie hostín</b>	<b>4</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Slávnostné hostiny a ich charakter	4	Odborný výcvik	Objasniť druhy hostín	Objasnil druhy hostín	Ústne a písomné skúšanie	Ústne a písomné odpoveď

Pri každom hodnotení tematického celku používame všeobecné kritériá a klasifikáciu (pre jednotlivcov, skupinu, pre ústne a písomné práce). Príprava didaktických testov, cieľových otázok pre skupinové práce, písomné cvičenia a frontálne skúšanie pripravuje vyučujúci v rámci tematických listov.

Po ukončení posledného tematického celku v danom vyučovacom predmete pripraví vyučujúci súborný didaktický test na overenie komplexných vedomostí a zručností žiakov. Otázky v didaktickom teste nesmú prevýšiť stanovenú úroveň vzdelávacích výstupov v jednotlivých tematických celkoch. Kritériá hodnotenia musia byť súčasťou didaktického testu. Žiaci budú s nimi oboznámení až po absolvovaní didaktického testu. Hodnotiacu škálu si volí vyučujúci. Žiak má možnosť didaktický test opakovať, ak bol v prvom didaktickom teste neúspešný. Termín opakovania didaktického testu sa dohodne medzi skúšajúcim a žiakom. Výsledky didaktického testu sú významnou súčasťou celkového hodnotenia a uchovávajú sa za dobu štúdia žiaka.

