

Názov predmetu	Technológia
Časový rozsah výučby	3 hodiny týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín pre I., II. a III. ročník
Ročník	prvý, druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	6491 2 obchodná prevádzka 01 práca pri príprave jedál
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Odborný predmet technológia v učebnom odbore 6491 2 obchodná prevádzka so zameraním na 01 práca pri príprave jedál je zameraný na nadobudnutie odborných vedomostí, na výkon nenáročných pracovných činností, pomocných prác v stravovacích zariadeniach. Odborné vzdelávanie pripravuje žiakov k získaniu prakticky zameraných vedomostí a zručností, ktoré umožnia absolventom odborných učilíšť lepšie uplatnenie na trhu práce, od čoho sa odvíja aj možnosť žiakov plnohodnotne sa zaradiť do spoločenského života.

V prvom ročníku žiaci získajú vedomosti o zásadách hygieny a bezpečnosti pri práci, oboznámia sa s predbežnou úpravou základných potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu. Naučia sa rozoznávať koreniny a používať ich pri príprave jedál. Žiaci získajú vedomosti o základných tepelných úpravách surovín, o technologickú prípravu vývarov, polievok a omáčok. Žiaci sa oboznámia s prípravou príloh a doplnkov, s prípravou bezmäsitých jedál a jednoduchých múčnikov.

V druhom ročníku žiaci získajú vedomosti o úprave jedál z jatočného mäsa, hydiny, rýb, zveriny a minútkových jedál.

V treťom ročníku sú tematické celky zamerané na prípravu pokrmov studenej kuchyne, predkrmov, múčnikov, teplých a studených nápojov. Žiaci sa oboznámia s prípravou jedál cudzích kuchýň a prípravou jedál v prírode a zo zásadami pri príprave diétnych pokrmov.

Záver tretieho ročníka je opakovanie učiva zo všetkých ročníkov a príprava na záverečné skúšky v odbore.

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

Ciel' predmetu

Základným cieľom vyučovacieho predmetu technológia je získať vedomosti o :

- receptúrach bežných jedál
- surovinách rastlinného a živočíšneho pôvodu
- ekonomickom spracovaní surovín
- ochucovaní jedál
- estetickej úpravy jedál
- zásadách správnej výživy

Z výchovnej stránky predmet technológia zabezpečuje :

- dodržiavanie a zachovávanie technologickej disciplíny
- účelnú organizáciu práce
- dodržiavanie predpisov o hygiene a bezpečnosti pri práci
- poznatky o gastronomických pravidlách
- poznatky o charakteristike a technologických postupoch jedál teplej a studenej kuchyne ako aj prípravy múčnikov a nápojov
- podmienky hospodárnosti pri pracovných činnostiach
- orientovať sa vo svete gastronómie
- schopnosťou pracovať v kolektíve, sebadisciplínou
- zodpovednosťou za zverený majetok
- schopnosťou dodržiavať zásady správnej životosprávy, osobnej hygieny a starostlivosti o zdravie

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

Stratégia vyučovania – Technológia

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

ročník	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
I. ročník	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
II.ročník	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
III.ročník	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

:

Učebné zdroje – Technológia

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

Ročník	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
I.ročník	Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových, reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Gastro Technológia prípravy pokrmov 1-5, Sedláčková a kol. Fortuna 2003	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál	Internet
II.ročník	.., Technológia pre 2. a 3.ročník SOU, Brhlík,Romaňuk, SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových, reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia 1 – 5, Sedláčková, Fortuna Praha 2003 Gastro, Dobré jedlo	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Obrázkový materiál	internet
III.ročník	.., Technológia pre 2. a 3.ročník SOU, Brhlík,Romaňuk, SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových, reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia 1 – 5, Sedláčková, Fortuna Praha 2003 Gastro, Dobré jedlo	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa		Internet

Stratégia vyučovania

Technológia

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

I. ročník

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci	Informačnoreceptívna – sprostredkovanie informácii Vysvetľovanie - výklad Heuristická - rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou
Hygienické zásady pri príprave jedál	Informačnoreceptívna- sprostredkovanie informácií Vysvetľovanie – výklad Heuristická - rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov
Pracovné činnosti vo výrobných strediskách	Informačnoreceptívna- sprostredkovanie informácii Vysvetľovanie – výklad Heuristická - rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov
Základné úpravy pri spracovaní potravín	Informačnoreceptívna – sprostredkovanie informácii Vysvetľovanie – výklad Heuristická - rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou
Základné tepelné úpravy potravín	Informačnoreceptívna – sprostredkovanie informácii Vysvetľovanie – výklad Heuristická - rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou
Zoznámenie s odbornou literatúrou a normovanie jedál	Informačnoreceptívna – sprostredkovanie informácii Vysvetľovanie - výklad Heuristická - rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou
Príprava polievok a omáčok	Informačnoreceptívna – sprostredkovanie informácii Vysvetľovanie – výklad Heuristická - rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou
Príprava príloh a doplnkov k jedlám	Informačnoreceptívna – sprostredkovanie informácii Vysvetľovanie – výklad Heuristická - rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou
Bezmäsité pokrmy	Informačnoreceptívna – sprostredkovanie informácii Vysvetľovanie – výklad Heuristická - rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou
Úprava jednoduchých múčnikov	Informačnoreceptívna – sprostredkovanie informácii Vysvetľovanie – výklad Heuristická - rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Technológia I. ročník				3 hodiny týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
1. Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci	4		Žiak má:	Žiak:		
Zásady správania sa na odbornom výcviku	1	Etická výchova Odborný výcvik	Poznať zásady správania sa na odbornom výcviku	Poznal zásady správania sa na odbornom výcviku	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Bezpečnostné opatrenia v jednotlivých strediskách	1		Zoznámiť s organizáciou stredísk, nebezpečenstvom úrazu, druhmi zakázanej práce	Poznal organizáciu stredísk, nebezpečenstvo úrazu, druhy zakázanej práce		
Bezpečnosť pri práci, možnosti ohrozenia pri práci a spôsoby ochrany	1					
Prvá pomoc pri úrazoch, nehodách a náhlych ochoreniach	1		Vedieť poskytnúť prvú pomoc pri úrazoch	Vedel poskytnúť prvú pomoc pri úrazoch		
2. Hygienické zásady pri príprave jedál	4		Žiak má:	Žiak:		
Osobná hygiena	1	Odborný výcvik	Poznať zásady osobnej hygieny	Poznal zásady osobnej hygieny	Ústne skúšanie Písomná odpoveď	Ústne odpovede
Hygiena pracoviska a potravín	1		Poznať zásady hygieny pracoviska	Poznal zásady hygieny pracoviska		
Požiadavky pri príprave pokrmov a nápojov	1		Poznať zásady hygieny pri príprave pokrmov a nápojov	Poznal zásady hygieny pri príprave pokrmov a nápojov		
Zásady oddelenia výrobných pracovísk	1		Vymenovať požiadavky na expedíciu pokrmov a nápojov	Vymenoval požiadavky na expedíciu jedál a nápojov		
3. Pracovné činnosti vo výrobných strediskách	3					
Základné pracovné činnosti kuchára pred začatím prevádzky, počas prípravy jedál a nápojov a po skončení prevádzky	1	Odborný výcvik	Vymenovať základné pracovné činnosti kuchára vo výrobnom stredisku	Vymenoval základné pracovné povinnosti kuchára	Frontálne skúšanie Písomná odpoveď	Ústne odpovede
Zariadenie výrobného strediska	1		Poznať zariadenie výrobného strediska Poznať pomôcky a inventár strediska	Poznal zariadenie výrobného strediska Poznal pomôcky a inventár strediska		
Pomôcky, náradie a inventár výrobného strediska	1		Poznať zásady bezpečnosti práce vo výrobnom stredisku	Poznal zásady bezpečnosti práce vo výrobnom stredisku		

4. Základné úpravy pri spracovaní potravín	10		Žiak má:	Žiak:		
Základná hygiena pri predbežnej úprave potravín	1	Odborný výcvik			Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Predbežná úprava a kuchynské spracovanie zeleniny	2	Potraviny a výživa	Vysvetliť podstatu a dôležitosť predbežnej úpravy	Vedel vysvetliť podstatu a dôležitosť predbežnej úpravy	Ústne frontálne skúšanie	
Predbežná úprava a kuchynské spracovanie zemiakov a ovocia	2		Prakticky ovládať predbežnú úpravu	Prakticky ovládal predbežnú úpravu		
Predbežná úprava a kuchynské spracovanie rýb	1		Vedieť opracovať ryby	Prakticky ovládal opracovanie rýb		
Predbežná úprava a kuchynské spracovanie mäsa	2		Zvládnuť základné delenie mäsa	Prakticky zvládol delenie mäsa		
Predbežná úprava a kuchynské spracovanie hydiny a zveriny	1		Zvládnuť základné delenie hydiny	Zvládol základné delenie hydiny	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Straty na potravinách pri predbežnej úprave	1		Zvládnuť šetrné zaobchádzanie s potravinami	Zvládol šetrné zaobchádzanie s potravinami		
5. Základné tepelné úpravy	13		Žiak má:	Žiak:		
Význam tepelných úprav	1	Odborný výcvik	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	2		Charakterizovať jednotlivé druhy úprav	Charakterizoval jednotlivé druhy úprav		
Varenie – zásady varenia jednotlivých druhov potravín	3		Poznať vplyv pôsobenia tepla na potravínu a jej biologickú hodnotu	Poznal vplyv pôsobenia tepla na potravínu a jej biologickú hodnotu		
Dusenie – spôsoby dusenia jednotlivých druhov potravín	3					
Pečenie – rôzne spôsoby			Charakterizovať pečenie uviesť rozdiely pri pečení rôznych druhov mäsa	Charakterizoval pečenie uviedol rozdiely pri pečení mäsa		
Vyprážanie, rôzne spôsoby vyprážania a obalovania potravín	3		Charakterizovať vyprážanie Popísať druhy obalov	Charakterizoval vyprážanie		
Opekanie, zapekanie	1		Charakterizovať opekanie a zapekanie	Charakterizoval opekanie a zapekanie		

6. Zoznamenie s odbornou literatúrou a normovanie jedál	9		Žiak má:	Žiak:		
Zoznamenie s odbornou literatúrou Normovanie teplých jedál	3 6	Receptúry pokrmov v stravovaní Receptúry studených pokrmov Receptúry teplých pokrmov	Ovládať normovanie teplých a studených pokrmov	Ovládal normovanie teplých a studených pokrmov	Ústne frontálne skúšanie Písomná odpoveď	Ústne odpovede Písomné odpovede
7. Príprava polievok a omáčok	18		Žiak má:	Žiak:		
Význam polievok vo výžive Dávkovanie a podávanie polievok Základné vývary Hnedé polievky z rôznych vývarov Závarky a vložky do hnedých polievok Ostatné vývary Biele polievky Zahusťovanie polievok, zápražky Dochucovanie a zjemňovanie bielych polievok Zvláštne/špeciálne/ polievky – národné, desiatové, studené, ... Omáčky rozdelenie a význam Príprava základnej bielej omáčky Príprava omáčok k varenému hovädziemu mäsu Príprava majonézy a majonézových omáčok	1 1 2 1 2 1 2 1 1 1 1 1 1 2 1	Receptúry teplých pokrmov Receptúry studených pokrmov	Vysvetliť rozdelenie polievok Ovládať dávkovanie a podávanie polievok Ovládať postup ich prípravy Poznať vlastnosti hnedých polievok Poznať závarky a vložky do polievok Poznať ostatné vývary Poznať vlastnosti bielych polievok Vedieť spôsoby zahusťovania Vedieť dochucovať a zjemňovať polievky Vedieť vymenovať polievky a ich význam Vedieť rozdelenie omáčok Vedieť základnú omáčku Vedieť pripraviť omáčky Vedieť pripraviť majonézu	Vedel správne rozdeliť polievky Ovládal dávkovanie a podávanie polievok Ovládal postup ich prípravy Poznal vlastnosti hnedých polievok Poznal závarky a vložky do polievok Poznal ostatné vývary Poznal vlastnosti bielych polievok Vedel spôsoby zahusťovania Vedel dochucovať a zjemňovať polievky Vedel vymenovať polievky a ich význam Vedel rozdelenie omáčok Vedel základnú omáčku Vedel pripraviť omáčky Vedel pripraviť majonézu	Frontálne skúšanie	Ústne odpovede

8. Príprava príloh a doplnkov k jedlám	10		Žiak má:	Žiak:		
<p>Význam príloh a doplnkov k hlavným jedlám, podávanie a hmotnosť jednej porcie</p> <p>Prílohy zo zemiakov</p> <p>Prílohy z cestovín</p> <p>Prílohy z múky a obilnín</p> <p>Prílohy zo zeleniny a strukovín</p> <p>Úrava jednoduchých šalátov a marinád</p> <p>Príprava kompótov</p>	<p>1</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>Odborný výcvik</p> <p>Potraviny a výživa</p>	<p>Vedieť význam, podávanie, hmotnosť jednej porcie</p> <p>Vedieť tepelné úpravy zemiakov</p> <p>Vedieť tepelnú prípravu cestovín</p> <p>Vedieť charakteristiku, tepelnú úpravu príloh</p> <p>Vedieť charakteristiku príloh zo zeleniny a strukovín</p> <p>Vedieť prípravu šalátov a marinád</p> <p>Vedieť prípravu kompótov</p>	<p>Vedel význam, podávanie, hmotnosť jednej porcie</p> <p>Vedel tepelné úpravy zemiakov</p> <p>Vedel tepelnú úpravu cestovín</p> <p>Vedel charakteristiku, tepelnú úpravu príloh</p> <p>Vedel charakteristiku príloh zo zeleniny a strukovín</p> <p>Vedel prípravu šalátov a marinád</p> <p>Vedel prípravu kompótov</p>	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné cvičenie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Písomná práca</p>
9. Bezmäsité pokrmy	11		Žiak má:	Žiak:		
<p>Význam, spôsob podávania, hmotnosť jednej porcie</p> <p>Jedlá zo zemiakov</p> <p>Jedlá zo zeleniny a húb</p> <p>Jedlá z ryže a cestovín</p> <p>Príprava jedál z vajec, vaječné omelety</p> <p>Jedlá zo syrov a tvarohu</p>	<p>1</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>Odborný výcvik</p> <p>Potraviny a výživa</p>	<p>Vedieť význam, podávanie, hmotnosť jednej porcie</p> <p>Vedieť prípravu jedál zo zemiakov</p> <p>Vedieť prípravu jedál zo zeleniny a húb</p> <p>Vedieť prípravu jedál z ryže a cestovín</p> <p>Vedieť prípravu jedál z vajec a vaječných omelet</p> <p>Vedieť prípravu jedál zo syrov a tvarohu</p>	<p>Vedel význam, podávanie, hmotnosť jednej porcie</p> <p>Vedel prípravu jedál zo zemiakov</p> <p>Vedel prípravu jedál zo zeleniny a húb</p> <p>Vedel prípravu jedál z ryže a cestovín</p> <p>Vedel prípravu jedál z vajec a vaječných omelet</p> <p>Vedel prípravu jedál zo syrov a tvarohu</p>	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomná odpoveď</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Písomná práca</p>

10. Úprava jednoduchých múčnikov	17		Žiak má:	Žiak:		
Význam, podávanie, rozdelenie, hmotnosť jednej porcie	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Vedieť význam, podávanie, hmotnosť jednej porcie	Vedel význam, podávanie, hmotnosť jednej porcie	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Kaše,nákypy,podiny	3		Vedieť prípravu kaší,nákypov a pudingov	Vedel prípravu kaší,nákypov a pudingov		
Múčniky z liateho cesta	2		Vedieť prípravu múčnikov z liateho cesta	Vedel prípravu múčnikov z liateho cesta		
Múčniky z kysnutého cesta	3		Vedieť pripraviť múčniky z kysnutého cesta	Vedel pripraviť múčniky z kysnutého cesta		
Náplne do cesta	2		Vedieť pripraviť náplne do kysnutého cesta	Vedel pripraviť náplne do kysnutého cesta		
Múčniky zo zemiakov a cestovín	1		Vedieť pripraviť múčniky zo zemiakov a cestovín	Vedel pripraviť múčniky zo zemiakov a cestovín		
Múčniky z pečiva a tvarohového cesta	1		Vedieť pripraviť múčniky z pečiva a tvarohového cesta	Vedel pripraviť múčniky z pečiva a tvarohového cesta		
Porcovanie múčnikov	1		Vedieť porcovať múčniky	Vedel porcovať múčniky		
Peny,príprava a použitie	1		Vedieť pripraviť peny a použiť ich	Vedel pripraviť peny a použiť ich		
Ovocné šaláty	2		Vedieť pripraviť ovocné šaláty	Vedel pripraviť ovocné šaláty		

