

<b>Názov predmetu</b>	<b>Technológia</b>
<b>Časový rozsah výučby</b>	
<b>Ročník</b>	druhý
<b>Kód a názov učebného odboru</b>	6491 2 obchodná prevádzka 01 práca pri príprave jedál
<b>Vyučovací jazyk</b>	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, pomocné práce 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 druhom ročníku žiaci získajú vedomosti o úprave jedál z jatočného mäsa, hydiny, rýb, zveriny a minútkových jedál.

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

### Ciele predmetu

Základným cieľom vyučovacieho predmetu technológia je získať vedomosti o :

- receptúrach bežných jedál,
- surovinách živočíšneho pôvodu,
- ekonomickom spracovaní surovín,
- ochucovaní jedál
- estetickú úpravu jedál,
- zásadách správnej výživy

Z výchovnej stránky predmet technológia zabezpečuje :

- dodržiavanie a zachovávanie technologickej disciplíny,
- účelnú organizáciu práce,
- držiavanie predpisov o hygiene a bezpečnosti pri práci,
- poznatky o gastronomických pravidlách a zásadách pri zostavovaní jedálnych a nápojových lístkov,
- poznatky o charakteristike a technologických postupoch jedál teplej a studenej kuchyne,
- podmienky hospodárnosti pri pracovných činnostiach
- orientovať sa vo svete gastronómie

Aby žiak 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

#### II. ročník

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania-	
	Metódy	Formy práce
Úvod do predmetu	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Hygienické zásady pri príprave jedál	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Úprava jedál z hovädzieho a teľacieho mäsa	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Úprava jedál z bravčového a baranieho mäsa	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Úprava jedál z hydiny a zveriny	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Úprava jedál z rýb	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Úprava jedál z mäsa ostatných jatočných zvierat	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Jedlá na objednávku	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 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	Medzipredmeto vé vzt'ahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostried- ky hodnote- nia
<b>1. Úvod do predmetu</b>	<b>11</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Úvod do predmetu	1	Odborný výcvik	Poznať obsah učiva z predmetu za tretí ročník	Nadobudol vedomosti o predmete pre tretí ročník	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Opakovanie učiva z druhého ročníka <ul style="list-style-type: none"> <li>Másá jatočných zvierat, tepelné úpravy</li> <li>Zverina, hydina, ryby – tepelné úpravy</li> <li>Mleté pokrmy z mäsa</li> <li>Jedlá na objednávku</li> </ul>	3  3 2 2	Odborný výcvik Potraviny a výživa, Zariadenie závodov	Poznať učivo z druhého ročníka	Poznal učivo z druhého ročníka	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
<b>2. Úprava pokrmov studenej kuchyne</b>	<b>22</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Význam výrobkov studenej kuchyne	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa, Zariadenie závodov	Poznať význam výrobkov studenej kuchyne	Poznal význam výrobkov studenej kuchyne	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Úprava majonéz, marinád	1	Odborný výcvik, Potraviny a výživa, Zariadenie závodov	Popísať suroviny a vedieť postup prípravy majonéz a marinád	Popísal suroviny a vedel postup prípravy majonéz a marinád	Ústne skúšanie Písomná odpoveď	Ústne odpovede
<b>3. Úprava jedál z hovädzieho a teľacieho mäsa</b>	<b>21</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Využitie mäsa v kuchyni	1	Odborný výcvik, Zariadenie závodov, Potraviny a výživa	Poznať rozdelenie, charakteristiku hovädzieho mäsa Vedieť využiť mäso v kuchyni, poznať tepelné úpravy mäsa, vedieť pripraviť základy, špikovanie,	Poznal rozdelenie, charakteristiku hovädzieho mäsa Vedel využiť mäso v kuchyni, poznať tepelné úpravy mäsa, vedel pripraviť základy,	Frontálne skúšanie	Ústne odpovede, test

			plnenie Poznať vhodné doplnky a prílohy k jedlám z hovädzieho mäsa	špikovanie, plnenie Poznal vhodné doplnky a prílohy k jedlám z hovädzieho mäsa		
Základné dávkovanie mäsa	1					
Hovädzie mäso – delenie	2					
Hovädzie mäso – použitie jednotlivých častí	2					
Príprava cibuľových a zeleninových základov	2					
Úprava hovädzieho mäsa varením	2					
Úprava hovädzieho mäsa dusením	2					
Úprava hovädzieho mäsa pečením	2					
Úprava hovädzích vnútorností, vhodné doplnky a prílohy k jedlám	1					
Teľacie mäso – delenie	1		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	Ústne odpovede, test
Teľacie mäso – použitie jednotlivých častí	1					
Úprava teľacieho mäsa varením a dusením	1					
Úprava teľacieho mäsa zaprávaním a pečením	1					
Úprava teľacieho mäsa vyprázaním	1					
Úprava štiav, plnky a teľacích vnútorností	1					
Vhodné doplnky a prílohy k jedlám	1					
<b>4. Úprava jedál z bravčového a baranieho mäsa</b>	<b>23</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Delenie bravčového mäsa	2	Odborný výcvik, Zariadenie závodov, Potraviny a výživa	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	Ústne odpovede, test
Použitie jednotlivých častí bravčového mäsa	2					
Úprava bravčového mäsa varením	1					

Úprava bravčového mäsa dusením	2					
Úprava bravčového mäsa pečením	2					
Úprava bravčového mäsa vyprážením	2					
Úprava bravčového mäsa údením, zabijačkové špeciality	2					
Úprava bravčových vnútorností	2					
Použitie a spracovanie slaniny	2					
Baranie mäso – delenie	2		Charakterizovať baranie mäso Poznať rozdelenie baranieho mäsa Poznať tepelné úpravy	Charakterizoval baranie mäso Poznal rozdelenie baranieho mäsa Poznal tepelné úpravy	Ústne skúšanie	Ústne odpovede, test
Baranie mäso – použitie jednotlivých častí	2					
Úprava jedál z baranieho mäsa z vnútorností	2					
<b>5. Úprava jedál o zveriny a hydiny</b>	<b>10</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak :</b>		
Predbežná úprava zveriny a hydiny	2	Odborný výcvik, Zariadenie závodov, Potraviny a výživa	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 pokrmy 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	Ústne odpovede, test
Úprava jedál z hrabavej hydiny	2					
Úprava jedál z vodnej hydiny	2					
Úprava vnútorností a drobkov	2					
Vhodné doplnky a prílohy k jedlám	2					
<b>6. Úprava jedál z rýb</b>	<b>15</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak :</b>		
Predbežná úprava rýb	2	Odborný výcvik, Zariadenie závodov, Potraviny a výživa	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	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	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede, test

			k jedlám z rýb	k jedlám z rýb		
Úprava rýb varením	1					
Úprava rýb dusením	1					
Úprava rýb pečením	1					
Úprava rýb vyprážením	2					
Úprava sladkovodných rýb	2					
Úprava morských rýb	2					
Jedlá z mletého rybieho mäsa	2					
Vhodné prílohy a doplnky k jedlám	2					
<b>7. Úprava jedál z mäsa ostatných jatočných zvierat</b>	<b>6</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak :</b>		
Úprava jahňacieho mäsa	1	Odborný výcvik, Zariadenie závodov, Potraviny a výživa	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	Ústne odpovede, test
Úprava kozľacieho mäsa	1					
Úprava králičieho mäsa	1					
Základné tepelné úpravy pokrmov	2					
Vhodné prílohy a doplnky k jedlám	1					
<b>8. Jedlá na objednávku</b>	<b>12</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak :</b>		
Význam a podávanie minútkových pokrmov	1	Odborný výcvik, Zariadenie závodov, Potraviny a výživa	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 surovinu na prípravu zeleninových obložení	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 surovinu na prípravu zeleninových obložení	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď, test

			Vedieť správne určiť jednotlivé prílohy k minútkovým pokrmom	Vedel správne určiť jednotlivé prílohy k minútkovým pokrmom		
Technika prípravy minútok z hovädzieho mäsa	2					
Technika prípravy minútok z teľacieho mäsa	1					
Technika prípravy minútok z bravčového mäsa	2					
Technika prípravy minútok z hydiny	1					
Technika prípravy minútok z rýb	1					
Príprava bezmäsitých minútkových pokrmov	2					
Príprava šťavy, úprava jednoduchých príloh a obloženia	2					

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