

Názov predmetu	Technológia
Časový rozsah výučby	3 hodiny týždenne, spolu 90 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

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

Tretí ročník je zameraný na úpravu pokrmov, studenej kuchyne, prípravu teplých a studených predjedál, prípravu zložitých múčnikov a teplých nápojov. Oboznámia sa s gastronómiou cudzích kuchýň, diétno stravovania a žiaci opakujú učivo k záverečným skúškam.

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

## Cieľ predmetu

Základným cieľom vyučovacieho predmetu technológia je získať vedomosti o:

- receptúrach bežných jedál
- surovinách rastlinného a živočíšneho pôvodu
- ekonomickom spracovaní surovín
- ochucovaní jedál
- estetickéj 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 a zásadách pri zostavovaní jedálnych a nápojových lístkov
- poznatky o charakteristike a technologických postupoch jedál teplej a studenej kuchyne, ako aj prípravy múčnikov a teplých nápojov
- podmienky hospodárnosti pri pracovných činnostiach
- orientovať sa vo svete gastronómie

## Stratégia vyučovania

### Technológia

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

### 3. ročník

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania ,odborný výcvik 3.ročník	
	Metódy	Formy práce
Úvod do predmetu Opakovanie učiva 2.ročníka	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Pokrmy studenej kuchyne	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Studené a teplé predjedlá	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Studené a teplé nápoje	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Zložité múčniky	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Jedlá cudzích kuchýň a diétnych pokrmov	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Opakovanie učiva, príprava na záverečné skúšky	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

## Učebné zdroje – Technológia 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, ...)
Úvod do predmetu 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 požiarimi, vyhláška MV SR č. 121/2002 Z.z. o požiarnej prevencii na úseku OPP	Dataprojektor Tabuľa	Ochranné pomôcky	Internet
Pokrmý 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	Internet
Studené a teplé predjedlá	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 stravovania	Tabuľa	Ochranné pomôcky	Internet
Studené a teplé nápoje	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 stravovania	Tabuľa	Ochranné pomôcky	Internet
Zložité múčniky	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	Ochranné pomôcky	Internet
Jedlá cudzích kuchýň a diétnych pokrmov	Konrád Kendík: Nové receptúry školského stravovania Konrád Kendík: Receptúry studených pokrmov	Tabuľa	Ochranné pomôcky	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	Ochranné pomôcky	Internet



<b>ROZPIS UČIVA PREDMETU: Technológia 3. ročník</b>				<b>3 hodiny týždenne, spolu 90 vyučovacích hodín (30 týždňov)</b>		
<b>Názov tematického celku Témy</b>	<b>Hodiny</b>	<b>Medzi predmetové vzťahy</b>	<b>Očakávané vzdelávacie výstupy</b>	<b>Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov</b>	<b>Metódy hodnotenia</b>	<b>Prostriedky hodnotenia</b>
<b>1.OPAKOVANIE UČIVA 2. ROČNÍKA</b>	<b>14</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak vie :</b>		
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, zásady hygieny pri práci	1	Odborný výcvik	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	3	Odborný výcvik 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
Teľacie mäso, rozdelenie, použitie jednotlivých častí, tepelné úpravy teľacieho mäsa	2	Odborný výcvik 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	Ústne odpovede

Bravčové mäso, rozdelenie a použitie jednotlivých častí, tepelné úpravy, príprava pokrmov z vnútorností a údeného mäsa	3	Odborný výcvik	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	Ústne odpovede
Úprava jedál z ostatných druhov zvierat	3	Odborný výcvik Potraviny 2. ročník	Poznať úpravu jedál z ostatných druhov zvierat	Pozná niektoré úpravy jedál z ostatných druhov zvierat	Individuálne ústne a frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Jedlá na objednávku	2	Odborný výcvik 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	Ústne odpovede
<b>2. POKRMY STUDENEJ KUCHYNE</b>	<b>13</b>					
Význam a využitie výrobkov studenej kuchyne, vhodné suroviny a prípravu pokrmov, výrobky studenej kuchyne,	13	Odborný výcvik 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

<b>3. STUDENÉ A TEPLÉ PREDJEDIÁ</b>	<b>5</b>					
Význam a rozdelenie predjedál, úprava studených a teplých predjedál, podávanie	5	Odborný výcvik 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	Ústne odpovede
<b>4. STUDENÉ A TEPLÉ NÁPOJE</b>	<b>4</b>					
Káva, čaj, kakao, čokoláda, príprava a podávanie	4	Odborný výcvik Potraviny 2. ročník Zariadenie závodov 2. ročník Stolovanie 1. ročník	Poznať teplé nápoje, ich prípravu a podávanie	Poznať teplé nápoje, ich prípravu a podávanie	Ústne individuálne a frontálne skúšanie	Ústne odpovede
<b>5. MÚČNIKY</b>	<b>15</b>					
Význam, rozdelenie, príprava základných ciest jednoduchých a zložitých múčnikov, príprava krémov, glazúr a náplní	15	Odborný výcvik 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	Ústne odpovede
<b>6. JEDLÁ CUDZÍCH KUCHÝŇ A DIÉTNE STRAVOVANIE</b>	<b>8</b>					
Charakteristika cudzích kuchýň, príprava jedál cudzích kuchýň, európske kuchyne a mimoeurópske kuchyne	6	Odborný výcvik 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	Ústne odpovede

Význam a rozdelenie diét, druhy diét, príprava diétnych pokrmov, liečebné rekonvalescentné diéty	2	Odborný výcvik Potraviny 2.ročník, Výživa 3.ročník, kniha diétného stravovania, Stolovanie 1. ročník	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	Ústne odpovede
<b>7. PRÍPRAVA NA ZÁVEREČNÉ SKÚŠKY</b>	<b>30</b>					
Opakovanie učiva z 1. 2. a 3. ročníka, súborné práce z tematických celkov	30	Odborný výcvik 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		Ústne odpovede
<b>Spolu</b>	<b>90 hodín</b>					

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 známkou – 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.