

Učebné osnovy odborných predmetov

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

Charakteristika predmetu

Predmet sa vyučuje v druhom ročníku.. Žiaci sa oboznámia s bežným kuchynským inventárom, manipuláciou, ošetrovaním inventáru a s jednotlivými druhmi zariadení a strojov, ktoré sa používajú vo výrobných strediskách. Pri výučbe sa využíva najmä rôzny propagačný materiál.

Cieľ predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu je oboznámiť žiakov s technickým a technologickým zariadením a vybavením závodov spoločného stravovania z hľadiska celkového vnútorného vybavenia a usporiadania. Žiaci sú vedení k hospodárnemu a šetrnému zaobchádzaniu majetkom a strojmi. Predmet zariadenie závodov odborne nadväzuje na odborný výcvik a technológiu. Otázkami bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci sa vyučujúci zaoberá pri vysvetľovaní každého stroja a zariadenia.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

ročník	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
II. ročník	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov

Učebné zdroje

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, ...)
II. ročník	Halková, Štěpánek, Zariadenie závodov, SPN 1988	PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál	Internet

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Zariadenie závodov				..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
1. Úvod do predmetu	2		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika podnikov spoločného stravovania a ich druhy	1	Stolovanie I. ročník	-charakterizovať podnik spoločného stravovania	-charakterizoval podnik spoločného stravovania	Frontálne skúšanie Písomná odpoveď	Ústne odpovede Písomná odpoveď na zadané otázky
Vnútorne členenie na strediská	1	Odborný výcvik	- poznať členenie na strediská	-poznal členenie na strediská		
2. Zariadenia výrobných stredísk	5		Žiak má:	Žiak:		
Rozdelenie výrobných stredísk	1	Odborný výcvik	-vymenovať výrobné strediska podniku spoločného stravovania	- vymenoval výrobné strediská - poznal základné zariadenia stredísk	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Základné vybavenie a zariadenie výrobných stredísk	1	Technológia	Poznať ich základné zariadenie a vybavenie	Poznal základné zariadenie a vybavenie		
Pracovné stoly	1					
Druhy váh	1					
Malé ručné mechanické strojčeky	1					
3.Kuchynské stroje na mechanické spracovanie surovín	4		Žiak má:	Žiak:		
Stroje na spracovanie zeleniny a ovocia	1	Odborný výcvik	-poznať jednotlivé druhy strojov -popísať spôsob ich činnosti -vedieť ich použiť	-poznal jednotlivé druhy strojov popísal spôsob ich činnosti -vedel ich použiť	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede Ústne odpovede
Stroje na krájanie, rezanie, mixovanie	1		-poznať zásady bezpečnosti pri práci	Poznal zásady bezpečnosti pri Práci	Písomné skúšanie	Písomná práca na zadanú tému
Stroje na spracovanie mäsa a mäsových výrobkov	1		Poznať spôsob ich čistenia -poznať význam ich využitia	Poznal spôsob ich čistenia Poznal význam ich využitia		
Stroje na spracovanie ciest	1					

4. Zariadenia na tepelné spracovanie jedál a nápojov	5		Žiak má:	Žiak:		
Zariadenie na úpravu varením, dusením	1	Odborný výcvik Technológia	-poznať jednotlivé druhy zariadení	-poznal jednotlivé druhy zariadení	Frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Zariadenie na úpravu pečením, zapekaním	1		-vedieť ich popísať	-vedel ich popísať	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Zariadenia na úpravu vyprážaním	1		-poznať výhody ich použitia	-poznal výhody ich použitia	Písomné skúšanie	Písomná odpoveď na zadanú tému
zariadenia na prípravu teplých nápojov	1		-poznať spôsob ich údržby	-poznal spôsob ich údržby		
Konvektomat	1		Poznať zásady bezpečnosti pri práci s nimi	-poznal zásady bezpečnosti pri práci s nimi		
5.Zariadenia na udržiavanie správnej teploty jedál	2		Žiak má:	Žiak:		
Druhy zariadení	1	Odborný výcvik	Poznať jednotlivé druhy zariadení	Poznal jednotlivé druhy zariadení	Frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Činnosť zariadení	1		Vedieť vysvetliť princíp ich činnosti Poznať význam používania týchto zariadení	Vedel vysvetliť princíp ich činnosti Poznal význam používania týchto zariadení	Písomné skúšanie	Písomná odpoveď na zadanú tému
6. Chladiace a mraziace zariadenia	3		Žiak má:	Žiak:		
Chladničky	1	Odborný výcvik	Poznať jednotlivé druhy zariadení	Poznal jednotlivé druhy Zariadení	Frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Chladiace a mraziace boxy	1		Poznať princíp ich činnosti	Poznal princíp ich činnosti		Písomná odpoveď na zadanú tému
BOZP, hygiena	1		Poznať ich využitie	Poznal ich využitie	Písomné skúšanie	
7.Skladovanie potravín a nápojov	2		Žiak má:	Žiak:		

Druhy skladov Vybavenie skladov	1 1	Odborný výcvik	Poznať význam skladovania Poznať druhy skladov Vymenoval požiadavky na ich vybavenie a prevádzku	Poznal význam skladovania Poznal druhy skladov Vymenoval požiadavky na ich prevádzku	Frontálne skúšanie	Ústne odpovede
8.Zariadenie a stroje na umývanie riadov	3		Žiak má:	Žiak:		
Drez na umývanie riadov Elektrické zariadenie na umývanie riadov Manipulácia so strojmi, BOZP, hygiena	1 1 1	Odborný výcvik Technológia	Poznať druhy drezov Poznať umývacie zariadenia a spôsob ich využitia	Poznal druhy drezov Poznal umývacie zariadenia a spôsob ich využitia	Frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Písomná odpoveď na zadanú úlohu
9. Odbytové strediská	3		Žiak má:	Žiak:		
Rozdelenie odbytových stredísk Vybavenia a zariadenie odbytových stredísk Hygiena zariadenia	1 1 1	Odborný výcvik Stolovanie	Vedieť rozdelenie odbytových stredísk podľa poskytovaných služieb Poznať základné druhy vybavenia a zariadenia odbytových stredísk	Vedel rozdelenie odbytových stredísk podľa poskytovaných služieb Poznal základné druhy vybavenie a zariadenia odbytových stredísk	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede
10. Automaty	2		Žiak má:	Žiak:		
Druhy automatov a ich funkcie Princíp ich činnosti	1 1		Poznať význam automatov Poznať ich výhody a druhy Poznať princíp ich činnosti	Poznal význam automatov Poznal ich výhody a druhy Poznal princíp ich činnosti	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
11. Ubytovacie zariadenia	2		Žiak má:	Žiak:		

Charakteristika ubytovacích zariadení	1	Stolovanie	Poznať charakteristiku ubytovacích zariadení	Poznať charakteristiku ubytovacích zariadení	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Zariadenie jednotlivých ubytovacích stredísk	1		Poznať požiadavky na ich zariadenie	Poznať požiadavky na ich zariadenie		

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 % chváľitebný, 74 – 60 % - dobrý, 59 – 40 % - dostatočný, Po ukončení posledného tematického celku v predmete pripraví vyučujúci súborný test alebo komplexnú prácu na overenie celkových vedomostí. Kritéria hodnotenia musia byť súčasťou testu. Žiak má možnosť test opakovať ak bol v prvom prípade neúspešný.