

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM : KUCHÁR

1. CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V UČEBNOM ODBORE 6491 G 01 Obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál

Názov a adresa školy	Odborné učilište internátne, Hviezdoslavova 668/114, 018 63 Ladce
Názov školského vzdelávacieho programu	Kuchár
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6491 G 01 Obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál
Stupeň vzdelania	Nižšie stredné odborné vzdelanie ISCED 2C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

Popis školského vzdelávacieho programu

Príprava v školskom vzdelávacom programe Kuchár v učebnom odbore 6491 G 01 Obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie.

Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy, v triede. Vyučovanie je zamerané na vedomosti, ktoré sú potrebné pri príprave a spracovaní potravín. Žiaci sa tu majú možnosť zoznamovať so správnymi spôsobmi spracovania potravín predbežnou, tepelnou a studenou úpravou a dodržiavaním daných technologických postupov. Dôležitou súčasťou je znalosť potravín a zásady zaobchádzania s kuchynským inventárom a spotrebičmi pri ich spracovávaní. Žiaci tu tiež získavajú informácie, ktoré súvisia s hygienou spracovania potravín, bezpečnosťou a ochranou zdravia pri práci a ochranou životného prostredia.

Praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v škole a na pracoviskách externých objednávateľov. Trojročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre úsek spracovania potravín a prípravy jedál so základným prehľadom o celej oblasti stravovacích služieb. Zamerané je na základné technologické postupy pri predbežnej úprave potravín, pri príprave hotových pokrmov, ich podávaní, servírovaní, stolovaní. Vo výučbe odborného výcviku je zahrnutá výchova žiakov k separovaniu odpadu a ochrana životného prostredia.

Cieľom je výchova a vzdelávanie žiakov s mentálnym postihnutím, alebo žiakov s mentálnym postihnutím v kombinácii s iným zdravotným postihnutím, ktorí ukončili vzdelávanie v poslednom ročníku základnej školy, špeciálnej školy, alebo ukončili povinnú školskú dochádzku.

Predpokladom pre prijatie do učebného odboru je úspešné ukončenie špeciálnej základnej školy a zdravotné požiadavky uchádzačov o štúdium. Pri prijímaní na štúdium sa hodnotí tiež prospech a správanie na špeciálnej základnej škole, záujem uchádzačov o štúdium a výsledky prijímacieho konania, prípadne výsledky testovania HAMET.

Stratégia výučby školy vytvára priestor pre rozvoj nielen odborných, ale aj všeobecných a kľúčových kompetencií. Najväčší dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka. Výučba je orientovaná na samostatné učenie a prácu. Škola vo výučbovej stratégii uprednostňuje metódy, ktoré vedú k harmonizácii teoretickej a praktickej prípravy tak pre profesionálny život, ako aj pre život v spoločnosti, medzi ľuďmi.

Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. V jazykovej oblasti je príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu v slovenskom jazyku. V matematike vedie k zvládaniu základov matematiky s dôrazom na praktické aspekty.

Odborná zložka prípravy je zameraná na vytváranie predpokladov pre výkon pracovných činností, ktoré vyžaduje učebný odbor. Učebné osnovy zahŕňajú oblasť zloženia a skladovania potravín, výživy, stolovania, technológie prípravy pokrmov, ale aj oblasť ekonomiky a spoločenskej komunikácie.

Klasifikácia sa riadi klasifikačným poriadkom. Výsledky žiakov na odbornom výcviku sa hodnotia priebežne na základe kritérií. Podklady pre hodnotenie na teoretickom vyučovaní sa získavajú sledovaním výkonu žiaka a jeho pripravenosti na vyučovanie. Žiaci sú s hodnotením oboznámení. Hodnotenie sa uskutočňuje podľa metodického pokynu 33/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov odborných učilíšť.

Základné údaje o štúdiu

Kód a názov učebného odboru: 6491 G 01 Obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál

Dĺžka štúdia:	3 roky
Forma štúdia:	denná
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:	podmienky prijatia na štúdium ustanovuje § 101 zákona 245/2008 zdravotná spôsobilosť uchádzača o štúdium
Spôsob ukončenia štúdia:	záverečná skúška
Doklad o dosiahnutom vzdelaní:	Osvedčenie o zaškolení Osvedčenie o zaučení Vysvedčenie o záverečnej skúške a výučný list
Poskytnutý stupeň vzdelania:	Nižšie stredné odborné vzdelanie ISCED 2C
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:	Pomocný pracovník v prevádzkach spoločného stravovania
Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie):	Rekvalifikačné kurzy

Zdravotné požiadavky na žiaka

Na prijatie do učebného odboru 6491 G 01 Obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom. Uchádzači nesmú trpieť predovšetkým:

- prognosticky závažným ochorením obmedzujúcim funkcie horných končatín (porucha hrubej a jemnej motoriky),
- prognosticky závažným ochorením funkcie nosného a pohybového systému (ochorenia chrbtice, ploché nohy, vybočenie kolien), prognosticky závažným ochorením dýchacích ciest, srdcovými a cievnyimi ochoreniami,
- prognosticky závažným ochorením kože horných končatín,
- prognosticky závažnými a nekompenzovanými formami epilepsie a epileptických syndrómov a kolapsových stavov vzhľadom k predpokladanej obslužnej práci,
- psychickými chorobami (alkoholizmus, toxikománia, nervové choroby),
- prognosticky závažnými ochoreniami oka a sluchu,
- endokrinnými ochoreniami a ochoreniami imunitného systému.

Pred prijatím do odboru je potrebné vyšetrenie na bacilonosičstvo. Uchádzač musí mať platný zdravotný preukaz. Zdravotnú spôsobilosť uchádzačov posúdi a písomne potvrdí dorastový lekár.

Charakteristika absolventa

Absolvent trojročného učebného odboru 6491 G 01 Obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál, po ukončení štúdia úspešne vykonanou záverečnou skúškou, získa kvalifikáciu na úrovni nižšieho odborného vzdelania. Niektorí žiaci môžu štúdium ukončiť iba osvedčením o zaučení, prípadne osvedčením o zaškolení.

Absolventi sú spôsobilí plnohodnotne sa zapojiť do sociálneho, kultúrneho a hospodárskeho života spoločnosti. Základné kľúčové kompetencie im umožnia prípravu na výkon jednoduchých pomocných činností v prevádzkach spoločného stravovania. Absolventi sú schopní vykonávať manuálne činnosti pri technologických postupoch spracovania surovín a výrobe hotových pokrmov, pri údržbe kuchynského inventáru a zariadení, pri údržbe hygieny potravín a pracovného prostredia.

Absolvent primerane pozná technológiu predbežného spracovania potravín, pozná tepelné technologické postupy, zásady servírovania a podávania hotových pokrmov, ovláda zásady dodržiavania bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, zásady dodržiavania osobnej hygieny a hygieny pracovného prostredia. Absolvent primerane ovláda odbornú terminológiu. Dodržiava zásady spracovania potravín z hľadiska recyklácie kuchynského odpadu a ochrany životného prostredia.

Profil absolventa - zaškolený

Ovláda činnosti súvisiace s manipuláciou potravín, udržiavaním čistoty a poriadku a hygienických noriem v kuchyni. Ovláda základné ručné opracovanie potravín, dokáže používať základný kuchynský inventár – nože, škrabky. Všetky práce vykonáva len pod dohľadom skúseného pracovníka. Pri práci dodržiava zásady BOZP, protipožiaru ochranu, osobnú a pracovnú hygienu.

Profil absolventa zaučený

Zaučený žiak ovláda jednoduché technologické postupy pri príprave jedál, vie rozpoznať základné suroviny používané v odbore. Ovláda predbežnú úpravu potravín, suchým aj mokrým spôsobom. Dokáže pripraviť za pomoci skúseného pracovníka jednoduchšie časti pripravovaného menu. Dodržiava osobnú hygienu, hygienu pracovného prostredia, hygienu surovín, dodržiava BOZP, protipožiaru ochranu.

Profil absolventa vyučený

Absolvent trojročného učebného odboru 6491 G 01 Obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál po ukončení štúdia úspešne vykonanou záverečnou skúškou získava kvalifikáciu na úrovni nižšieho stredného odborného vzdelania. Po ukončení prípravy samostatne zvládne pomocné práce pri predbežnej úprave potravín, pomocné práce pri tepelnom spracovaní potravín a surovín, ovláda základné technologické postupy, vie pripraviť jednoduché jedlá, minútky, výrobky studenej kuchyne, šaláty, múčniky, teplé a studené nápoje. Absolvent vie pripraviť pracovisko a ovláda manipuláciu a základnú obsluhu kuchynských elektrospotrebičov. Dokáže správne skladovať a ošetrovať potraviny a používaný inventár. Ovláda jednoduché zásady stolovania. Dodržiava osobnú hygienu, hygienu pracovného prostredia, hygienu surovín, dodržiava BOZP a protipožiaru ochranu.

Kritéria výkonu a ich hodnotenie

Popis prác:		Kuchár:					
		Meno:					
1.	Predpisy BOZP	0	1	2	3	4	5
2.	Predbežná úprava potravín	0	1	2	3	4	5
3.	Hlavné tepelné úpravy potravín	0	1	2	3	4	5
4.	Príprava polievok	0	1	2	3	4	5
5.	Príprava omáčok	0	1	2	3	4	5
6.	Prílohy a doplnky k hlavným jedlám	0	1	2	3	4	5
7.	Bezmäsité pokrmy	0	1	2	3	4	5
8.	Múčniky	0	1	2	3	4	5
9.	Úprava jedál z hovädzieho mäsa	0	1	2	3	4	5
10.	Úprava jedál z bravčového mäsa	0	1	2	3	4	5
11.	Úprava jedál z hydiny	0	1	2	3	4	5
12.	Úprava pokrmov studenej kuchyne	0	1	2	3	4	5
13.	Predjedlá	0	1	2	3	4	5
14.	Príprava teplých a studených nápojov	0	1	2	3	4	5
15.	Prílohy a obloženia	0	1	2	3	4	5
16.	Príprava pokrmov podľa priloženej receptúry	0	1	2	3	4	5
17.	Príprava slávnostných tabúl	0	1	2	3	4	5
18.	Správne používanie malého kuchynského inventára	0	1	2	3	4	5
19.	Správne používanie veľkého kuchynského inventára	0	1	2	3	4	5
20.	Hygiena pracovného prostredia a potravín	0	1	2	3	4	5

Spolu bodov:

viac ako 34 bodov – zaškolený

viac ako 49 bodov – zaučený

viac ako 64 bodov – vyučený

UČEBNÝ PLÁN

Učebný odbor:	6491 G 01 Obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál
Forma a dĺžka štúdia:	Denné štúdium, trojročné

Kategória a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín			
	1.	2.	3.	spolu
Všeobecné vzdelávanie				
Jazyk slovenský	1	1	1	3
Matematika	1	1	1	3
Etická výchova/náboženstvo	1	0	0	1
Občianska výchova	1	1	1	3
Telesná výchova	2	2	2	6
Spolu	6	5	5	16
Odborné vzdelávanie				
Teoretické vzdelávanie				
Technológia	3	3	4	10
Zariadenie prevádzok	1	1	0	2
Ekonomika a organizácia	0	1	1	2
Spolu	4	5	5	14
Praktická príprava	21	21	24	66
Spolu	31	31	34	96

Poznámky k učebnému plánu

- a. Do učebného plánu v 1. ročníku je zaradený predmet etická výchova alebo náboženská výchova. Výber vyučovacieho predmetu sa vykoná podľa záujmu žiakov, alebo rozhodnutia ich zákonných zástupcov. Vyučovanie týchto predmetov sa odporúča v skupinách s počtom žiakov v súlade z vyhláškou MŠ SR č. 245/ 2008 Z .z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a vyhlášky MŠ SR č.322/2008 Z .z. o špeciálnych školách. Prospech v predmetoch sa neklasifikuje, v katalógu a na vysvedčení sa na mieste klasifikácie uvedie „absolvoval/absolvovala“.
- b. Povinnou súčasťou výchovy a vzdelávania je učivo Ochrana človeka prírody, ktoré sa uskutočňuje uplatňovaním učiva vo vybraných predmetoch(ekonomika a organizácia, občianska výchova a etická výchova) a rozšírením v účelových cvičeniach. Cvičenia sa uskutočňujú dva razy ročne , v rozsahu 6 hodín v teréne vo všetkých troch ročníkoch.
- c. Súčasťou výchovno-vzdelávacieho procesu sú exkurzie. Slúžia na prehĺbenie , upevnenie a rozšírenie vedomostí získaných v teoretickom vyučovaní a odbornom výcviku. Organizácia exkurzie musí byť v súlade s platnými predpismi a smernicami. Rozsah a obsah schvaľuje na podnet predmetovej komisie riaditeľ školy.
- d. Vyučujúci sú povinní vo výučbe zohľadňovať otázky BOZP a starostlivosť o životné prostredie.

PODMIENKY PRE REALIZÁCIU ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V UČEBNOM ODBORE : 6491 G 01 Obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál

Materiálne podmienky

Počas troch ročníkov na OUI sa pedagógovia snažia žiakom na teoretickom vyučovaní priblížiť danú problematiku názornými učebnými pomôckami a dostupnou literatúrou a IKT technikou.

Na odbornom výcviku sa žiaci učia používať: ručné náradie, chladiace a mraziace zariadenia, zariadenia na ohrev vody, zariadenia na výdaj hotových pokrmov, zariadenia pre tepelnú úpravu potravín, stroje na spracovanie mäsa a cesta, stroje na predbežnú úpravu.

Počas trojročného štúdia sa žiaci stretnú s veľkým množstvom potravín, ktoré dokážu predbežne upraviť a použiť pri príprave hotových pokrmov.

Organizačné podmienky a organizácia výučby

Vyučovanie sa delí na teoretické a praktické. Vyučovacia hodina teoretických predmetov trvá 45 minút, odborného výcviku 60 minút. Do teoretického vyučovania patria všeobecnovzdelávacie a odborné predmety v počte hodín týždenne:

	1.ročník	2.ročník	3.ročník
Jazyk slovenský	1	1	1
Matematika	1	1	1
Etická výchova/náboženstvo	1	0	0
Občianska výchova	1	1	1
Telesná výchova	2	2	2
Technológia	3	3	4
Zariadenie prevádzok	1	1	0
Ekonomika a organizácia	0	1	1
Odborný výcvik	21	21	24
Spolu	31	31	34

Vyučovanie pondelok - piatok:

07:30 - 08:15	1. vyučovacia hodina
08:25 - 09:10	2. vyučovacia hodina
09:20 - 10:05	3. vyučovacia hodina
10:25 - 11:10	4. vyučovacia hodina
11:15 - 12:00	5. vyučovacia hodina
12:10 - 12:55	6. vyučovacia hodina
12:55 - 13:15	poludňajšia prestávka
13:15 - 14:00	7. vyučovacia hodina

Časový rozvrh odborného výcviku:

Odborný výcvik začína podľa rozvrhu hodín o 07:25, resp. 08:25 hod. alebo o 10,25 hod. Podľa počtu hodín vo vyučovacom dni končí odborný výcvik o 14:25 alebo o 13:25 hod. V piatok končí odborný výcvik najneskôr o 13:55 hod. (upravené podľa vyhlášky 322/2008 par. 2 ods. 14). Prestávky v odbornom výcviku sú stanovené takto:

10:10 - 10:25	malá prestávka
13:00 - 13:20	poludňajšia prestávka

Ak má trieda 6 vyučovacích hodín, poludňajšiu prestávku nemá a odborný výcvik končí o 13,25 hod. Čas prestávok pri odbornom výcviku sa započítava do dĺžky vyučovacieho dňa. Úprava vyučovacej doby sa vykonala na základe Vyhlášky o špeciálnych školách.

Teoretické vzdelávanie sa uskutočňuje v špeciálnej učebni, ktorá je vybavená učebnými pomôckami. Maximálny počet žiakov v triede je 14.

Ku kvalite vyučovania sú využívané ITK technológie – video, dataprojektor, interaktívna tabuľa. Žiaci získavajú základné vedomosti o zložení a skladovaní potravín, výživy, stolovania, technológie prípravy pokrmov a pod. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Odborný výcvik sa realizuje v priestoroch školských dielní a u externých objednávateľov, priamo v prevádzkových podmienkach. Ťažiskom prác na odbornom výcviku je zvládnuť základné pracovné úkony pri príprave pokrmov. Pod vedením majstra odborného výcviku sa žiaci naučia technologické úpravy potravín, základy stolovania, zásady dodržiavania hygienických a bezpečnostných predpisov. Praktická príprava prebieha v 1. ročníku v školských dielnach, v 2. a 3. ročníku v školskej kuchyni a u externých objednávateľov. Prevádzkové podmienky všetkých pracovísk umožnia žiakom podieľať sa na výrobe a distribúcii pokrmov. Žiaci počas roka prejdú viacerými prevádzkami, čím sa odborný výcvik stáva pestrým a vyhýbame sa tak stereotypu v pracovnej činnosti. Na odbornom výcviku môže triedu tvoriť jedna až dve odborné skupiny, kde každá skupina má vlastného majstra. Jednu skupinu tvoria štyria až siedmi žiaci. Žiaci využívajú spoločnú šatňu. Učebné osnovy teoretických odborných predmetov sú v súlade s učebnými osnovami odborného výcviku, žiaci si teda overujú a uplatňujú teoretické vedomosti v konkrétnych praktických zručnostiach.

V prvom ročníku sa žiaci oboznamujú s predbežnou úpravou potravín, s hlavnými tepelnými úpravami, potravín, s prípravou polievok, omáčok. Pripravujú omáčky, prílohy a doplnky k hlavným jedlám, bezmäsité pokrmy a múčniky. Zoznamujú sa s odbornou kuchárskou terminológiou, s kuchynským inventárom a so strojným vybavením prevádzok, spoznávajú zásady bezpečnej práce a zásady pri triedení a recyklácii kuchynského odpadu.

V druhom ročníku žiaci nadviažu na získané zručnosti, osvojujú si používanie odbornej kuchárskej terminológie v praxi, pripravujú jedlá z hovädzieho, bravčového mäsa, jedlá z hydiny, rýb, spoznávajú menej známe druhy potravín a spôsoby ich spracovania.

V treťom ročníku sa žiaci zdokonaľujú v nadobudnutých zručnostiach a pracovných návykoch. Príprava je smerovaná k vykonaniu praktickej záverečnej skúšky. Žiaci sa venujú opakovaniu učiva prvého a druhého ročníka. Pripravujú pokrmy studenej kuchyne, predjedlá. Pripravujú múčniky.

Po úspešnom ukončení tretieho ročníka môže žiak, podľa vyhlášky o ukončovaní štúdia na stredných školách, ukončiť štúdium záverečnou skúškou a získať výučný list. Ak žiak ukončí štúdium predčasne alebo nesplní podmienky potrebné pre získanie výučného listu, môže získať osvedčenie o zaškolení, alebo o zaučení. Hodnotenie a klasifikácia žiakov sa riadi metodickým pokynom č. 33/20111 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov odborných učilíšť. O všetkých kritériách hodnotenia, výchovných opatreniach a podmienkach vykonania záverečných skúšok sú rodičia a žiaci vopred informovaní. Ukončovanie štúdia a organizácia záverečnej skúšky sa riadi platnými legislatívnymi predpismi. Záverečná skúška sa skladá z písomnej, praktickej a ústnej časti.

Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci

Neoddeliteľnou súčasťou teoretického a praktického vyučovania je problematika bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny práce a protipožiarnej ochrany. Výchova k bezpečnej a zdravie neohrozujúcu prácu vychádza po dobu štúdia z požiadaviek platných právnych a ostatných predpisov (zákonov, nariadení vlády SR, vyhlášok, technických predpisov a slovenských technických noriem). Tieto požiadavky sa musia vzťahovať k výkonu konkrétnych činností, ktoré sú súčasťou odborného výcviku. Tieto požiadavky sa musia doplniť informáciami o rizikách možného ohrozenia, ktorým sú žiaci pri teoretickom a praktickom vyučovaní vystavení vrátane informácií o opatreniach na ochranu pred pôsobením týchto zdrojov rizík (zdravotné riziká a opatrenia pri ručnej manipulácii s bremenom, rizikové faktory súvisiace s mikroklimatickými podmienkami – teplotná záťaž organizmu a pod.).

Priestory pre vzdelávanie musia zodpovedať požiadavkám stanoveným v zdravotníckych predpisoch (hygienické požiadavky na priestory, prevádzka školských zariadení, bezpečná prevádzka, používanie strojov, prístrojov a pod.).

Základnými podmienkami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sa rozumie:

- dôkladne a preukázané oboznámenie žiakov s predpismi o BOZP, protipožiarnymi predpismi a s technologickými postupmi, / na externých prevádzkach zabezpečuje školenie BOZP zadávateľ prác prostredníctvom bezpečnostného technika/,
- používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným a protipožiarnym predpisom,
- používanie ochranných pracovných prostriedkov podľa platných predpisov.

Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje:

1. Pracovné oblečenie

Bavlnené tričko

Biele nohavice

Biela zásterka

Biela pokrývka hlavy

Zdravotné topánky s uzatvorenou špicou a protišmykovou úpravou

Biele bavlnené ponožky

2. Zdravotný preukaz

3. Finančné zabezpečenie odborného výcviku

- žiaci prispievajú na nákup potravín vopred stanovenou sumou, a to jedenkrát mesačne počas celého štúdia