

Učebné osnovy odborných predmetov

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

Charakteristika vzdelávacej oblasti - odborné predmety

Teoretické vzdelávanie

Charakteristika vzdelávacej oblasti

Obsahový okruh vzdelávacej oblasti teoretické vzdelávanie je rozdelený do dvoch základných častí, svet práce a technologické a technické vzdelávanie. V prvej časti svet práce vymedzuje učivo spoločné pre všetky odbory bez ohľadu na ich profiláciu. To by malo žiakom pomôcť pri rozhodovaní o ďalšej profesijnej a vzdelávacej orientácii, pri vstupe na trh práce a pri uplatňovaní pracovných práv. Jedným zo základných cieľov vymedzených touto časťou je príprava takého absolventa, ktorý má nielen určitý odborný profil, ale ktorý sa vďaka nemu dokáže tiež úspešne presadiť na trhu práce i v živote. Žiak je vedený k poznaniu významu vzdelania pre uplatnenie na trhu práce, uvedomuje si dôležitosť práce ako zdroja tvorby hodnôt, nástroja ekonomického zabezpečenia rodiny i prostriedku vlastnej sebarealizácie. Žiak získava základné vedomosti a zručnosti v oblasti pracovnoprávných vzťahov, učí sa racionálne uvažovať i konať, je vedený k uvedomovaniu si zodpovednosti za vlastnú prácu, vo vzťahu k vlastnej osobe i vo vzťahu k svojmu zamestnávateľovi. Poznáva práva zamestnanca učí sa tieto práva uplatňovať legitímnymi prostriedkami, učí sa postupovať pri nárokaní sociálnej pomoci. Žiak vie chrániť svoj majetok a uplatňuje vo svojom konaní princípy všeobecnej morálky. Technologické a technické vzdelávanie má poskytnúť žiakom teoretickú prípravu na výkon odborných, hygienicky nezávadných a

bezpečných služieb vo svojom odbore. Zoznamuje ho s používaním správnych technologických postupov, nových pracovných techník, materiálov, surovín a strojných zariadení. Žiaci nadobúdajú základné poznatky o získavaní, vlastnostiach, skladovaní, využití materiálov a surovín. Naučia sa suroviny a materiály využívať pre prípravu finálnych produktov a služieb s využitím príslušných techník a technológií. Žiaci sú pripravovaní zvládnuť bežnú a jednoduchú údržbu strojných zariadení na užívateľskej úrovni a zároveň si osvoja organizovanie práce vo výrobných, obchodných, odbytových a iných prevádzkach. Oblasť vzdelávania vedie žiakov k dodržiavaniu zásad správnej výrobnéj praxe, pravidiel a predpisov o hygiene a sanitácii, ochrane zdravia pri práci, k zodpovednému prístupu k zákazníkovi a k poskytovaniu bezpečného a zdravotne bezchybného tovaru a služieb. Aby absolvent vzdelávacieho programu spoľahlivo preukázal výkon v tejto vzdelávacej oblasti musí mať zvládnuté špecifické ciele a ovládať predpísaný obsah učiva.

Prehľad špecifických cieľov

Absolvent má:

- posúdiť svoje predpoklady pre výkon povolania možnosti profesijnej orientácie,
- používať svoje pracovné práva a vyžadovať ich rešpektovanie od ostatných, rešpektovať svoje pracovné povinnosti,
- vybrať bezpečné pracovné postupy s ohľadom na životné prostredie,
- používať adekvátne pracovné prostriedky,
- sa správať poučene a adekvátne situácii v prípade pracovného úrazu,
- používať základné odborné technické a technologické pojmy vo svojom odbore,
- správne používať jednoduché technické a technologické postupy vo svojom odbore,
- vedieť základné zásady spotrebiteľskej výchovy a ochrany spotrebiteľa,
- poznať zásady hospodárenia a správneho používania surovín a materiálov,
- poznať základné druhy zariadení a strojov používaných na pracovisku,
- poznať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci.

Obsah vzdelávacej oblasti teoretické vzdelávanie

- 1) Svet práce
- 2) Technologické a technické vzdelávanie
 - a) Bezpečnosť práce
 - b) Suroviny a materiály
 - c) Technologické a technické pojmy a postupy
 - d) Technologické a technické vybavenie

Svet práce

Obsah poskytuje učivo o základných pojmoch vo svete práce (práca, povolanie, zamestnanie, pracovné miesto, pracovná úspešnosť, (profesijný rast), o voľbe povolania, hodnotení vlastných schopností, vzdelávaní a príprave podľa voľby povolania. Žiaci sa učia ako sa uchádzať o zamestnanie (hľadanie zamestnania, písomné materiály uchádzača o zamestnanie, komunikácia, spôsob prezentácie u potenciálneho zamestnávateľa). So svetom práce sa žiaci oboznamujú z hľadiska miestnych, regionálnych, národných, európskych a celosvetových možností. Žiaci sa učia porozumieť základným atribútom trhu práce (ponuka a dopyt po pracovných miestach), pracovným podmienkam vzniku, zmeny a zániku pracovného pomeru. Okruh ďalej učí žiakov o uzatváraní pracovnej zmluvy, o druhoch pracovného pomeru, zmene pracovných podmienok, skončení pracovného pomeru, o právach a povinnostiach účastníkov pracovnoprávných vzťahov (pracovný čas a čas odpočinku, mzda, prekážky v práci).

Bezpečnosť práce

Obsah učiva sa zameriava na bezpečnosť práce, charakteristiku negatívnych udalostí (pracovný úraz, choroba z povolania a iné poškodenia zdravia z práce), povinnosti zamestnávateľa v oblasti BOZP. Žiaci sa učia právam a povinnostiam zamestnanca z hľadiska BOZP.

Suroviny a materiály

Učivo sa zameriava na základné vlastnosti a rozdelenie surovín a materiálov, na ochranu vlastností surovín, materiálov a tovarov skladovaním a balením. Žiaci si osvoja vedomosti o úprave a použití surovín a materiálov, učia sa základom výpočtov spotreby surovín a materiálov pre finálny produkt.

Technologické a technické pojmy a postupy

Obsah učiva sa zameriava na základné technologické a technické pojmy, jednoduché technologické postupy pri príprave finálnych produktov a na základné techniky používané v oblasti obchodu a služieb. Oboznamuje žiakov s tovarovým sortimentom a manipuláciou s tovarom.

Technologické a technické vybavenie

Žiaci sa oboznamujú s účelovým vnútorným vybavením pracoviska, s druhmi náradia, pomôcok, zariadení a strojov. Učia sa správnej manipulácii s náradím, zariadením a strojmi a ich jednoduchej údržbe. Oboznamujú sa s funkciou, obsluhou a využitím zariadení a strojov. Učia sa hospodárnemu vzťahu k majetku.

Názov predmetu	TECHNOLÓGIA
Časový rozsah výučby	3 hodiny týždenne v prvom a druhom ročníku, 4 hodiny týždenne v treťom ročníku, spolu 330 vyučovacích hodín
Ročník	prvý, druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	6491 G 01 Obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti 6491 G 01 Obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál. Výučba je orientovaná do prvého, druhého a tretieho ročníka.

V tomto predmete sa žiaci naučia dodržiavať BOZP, osvojujú si správnu odbornú terminológiu. Odborný predmet technológia v učebnom odbore 6491 G 01 Obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál poskytuje žiakom teoretické vedomosti o príprave jedál teplej a studenej kuchyne a činnostiach s tým spojených. Obsah učiva je rozdelený do tematických celkov. Vedomosti získané v tomto predmete súvisia so získaním zručnosti v učebnom predmete Odborný výcvik, je teda medzi - predmetovo previazaný.

V Technológii sa používajú metódy, formy a prostriedky, ktoré stimulujú poznávacie schopnosti žiakov, vedú ich k tvorivosti, aktivite a zvyšujú záujem o učebný odbor.

Pri výučbe budú použité formy výkladu a riadeného rozhovoru. Výučba predmetu prebieha v bežnej triede, alebo formou exkurzie. Hodnotenie žiakov bude v súlade s metodickým pokynom č.33/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov odborných učilíšť, článok 6.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu Technológia v učebnom odbore 6491 G 01 Obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál je:

- Naučiť žiakov jednoduché teoretické vedomosti o základných surovinách, ich spracovaní, o technologických postupoch prípravy jedál, o BOZP pri práci a hygiene.
- Naučiť ovládať základnú odbornú terminológiu.
- Naučiť žiakov hospodárnemu využívaniu surovín.
- Rozvíjať u žiakov estetické cítenie pri stolovaní a úpravách jednotlivých pokrmov.

Špecifické ciele

- vytvárať dobré vzťahy v kolektíve,
- dodržiavať zadané pracovné metódy a postupy,
- pracovať a zapájať sa do práce kolektívu,
- rozvíjať pomocou učiteľa vlastnú aktivitu, samostatnosť, sebaopoznanie, sebadôveru a reproduktívne myslenie,
- zamerať vlastnú činnosť s podporou učiteľa na dodržiavanie osobnej zodpovednosti a dosiahnutie spoločného skupinového cieľa,
- prispievať k vytváraniu dobrých medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom,
- mať zodpovedný vzťah k svojmu zdraviu, starať sa o svoj fyzický a duševný rozvoj, byť si vedomý dôsledkov nezdravého životného štýlu a závislostí,
- znášať kritiku od druhých,
- rozpoznať a uznať si vlastné chyby,
- s pomocou učiteľa vedieť sa učiť, vzdelávať a zdokonaľovať sa,
- vedieť pozorne počúvať iných, pýtať sa, formulovať, vyjadrovať sa.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií (kompetencie absolventa):

Vo vyučovacom predmete Technológia využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú vzdelávanie vo vzdelávacom programe pre žiakov s mentálnym postihnutím v súlade s cieľmi nižšieho stredného odborného vzdelávania na úrovni ISCED 2C. Vzdelávanie smeruje k tomu, aby žiaci s mentálnym postihnutím získali na tejto úrovni zodpovedajúce schopnosti a zručnosti.

- Komunikatívne a sociálno-interakčné spôsobilosti.
- Intrapersonálne a interpersonálne spôsobilosti.
- Schopnosť zvládať problémy.
- Pracovné spôsobilosti.
- Schopnosť využívať informačné technológie.

Názov predmetu	TECHNOLÓGIA
Časový rozsah výučby	3 hodiny týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín
Ročník	prvý
Kód a názov učebného odboru	6491 G 01 Obchodná prevádzka -práca pri príprave jedál
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Hygiena a BOZP	Motivačné Expozičné Aktivizujúce Problémové	Vyučovacia hodina Praktické aktivity Exkurzia
Základné pojmy vo výžive	Motivačné Expozičné Aktivizujúce Problémové	Vyučovacia hodina Praktické aktivity Exkurzia
Predbežná úprava potravín	Motivačné Expozičné Aktivizujúce Problémové	Vyučovacia hodina Praktické aktivity Exkurzia
Hlavné tepelné úpravy	Motivačné Expozičné	Vyučovacia hodina Praktické aktivity

	Aktivizujúce Problémové	Exkurzia
Polievky	Motivačné Expozičné Aktivizujúce Problémové	Vyučovacia hodina Praktické aktivity Exkurzia
Omáčky	Motivačné Expozičné Aktivizujúce Problémové	Vyučovacia hodina Praktické aktivity Exkurzia
Pochutiny a koreniny	Motivačné Expozičné Aktivizujúce Problémové	Vyučovacia hodina Praktické aktivity Exkurzia
Konzervovanie potravín	Motivačné Expozičné Aktivizujúce Problémové	Vyučovacia hodina Praktické aktivity Exkurzia
Prílohy a doplnky	Motivačné Expozičné Aktivizujúce Problémové	Vyučovacia hodina Praktické aktivity Exkurzia

Bezmäsité pokrmy	Motivačné Expozičné Aktivizujúce Problémové	Vyučovacia hodina Praktické aktivity Exkurzia
Múčniky	Motivačné Expozičné Aktivizujúce Problémové	Vyučovacia hodina Praktické aktivity Exkurzia

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Hygiena a BOZP	E. Brhlík J. Romaňuk Príprava jedál, SPN 1979 Mikuláš Matejka, Irena Balagová, Technológia SPN, BA 1982 Kolouch Martin, Volfová Anna, Technológie prípravy pokrmu, Fortuna Praha, 2000 Ľudmila Verčimáková, Technológia 1, SPN – Mladé letá 2008	PC Dataprojektor, projekčná plocha Interaktívna tabuľa	Učebné pomôcky	Odborné časopisy
Základné pojmy vo výžive	Dagmar Kubicová, Náuka o požívatinách, Osveta 2014 Otília Jurgová, Jana Marenčáková, Jarmila Úradníčková, Potraviny a výživa II, SPN – Mladé letá, 2016	PC Dataprojektor, projekčná plocha Interaktívna tabuľa	Učebné pomôcky	Odborné časopisy
Predbežná úprava potravín	E. Brhlík J. Romaňuk Príprava jedál, SPN 1979 Mikuláš Matejka, Irena Balagová, Technológia SPN, BA 1982	PC Dataprojektor, projekčná plocha Interaktívna tabuľa	Učebné pomôcky	Odborné časopisy

	Kolouch Martin, Volfová Anna, Technológie prípravy pokrmu, Fortuna, Praha 2000 Ľudmila Verčimáková, Technológia 1, SPN – Mladé letá 2008			
Hlavné tepelné úpravy	E. Brhlík J. Romaňuk Príprava jedál, SPN 1979 Mikuláš Matejka, Irena Balagová, Technológia SPN, BA 1982 Kolouch Martin, Volfová Anna, Technológie prípravy pokrmu, Fortuna, Praha 2000 Ľudmila Verčimáková, Technológia 1, SPN – Mladé letá 2008	PC Dataprojektor, projekčná plocha Interaktívna tabuľa	Učebné pomôcky	Odborné časopisy
Polievky	E. Brhlík J. Romaňuk Príprava jedál, SPN 1979 Mikuláš Matejka, Irena Balagová, Technológia SPN, BA 1982 Kolouch Martin, Volfová Anna, Technológie prípravy pokrmu, Fortuna, Praha 2000 Ľudmila Verčimáková, Technológia 1, SPN – Mladé letá 2008	PC Dataprojektor, projekčná plocha Interaktívna tabuľa	Učebné pomôcky	Odborné časopisy
Omáčky	E. Brhlík J. Romaňuk	PC	Učebné pomôcky	Odborné časopisy

	<p>Príprava jedál, SPN 1979 Mikuláš Matejka, Irena Balagová, Technológia SPN, BA 1982 Kolouch Martin, Volfová Anna, Technológie prípravy pokrmu, Fortuna, Praha 2000 Ľudmila Verčimáková, Technológia 1, SPN – Mladé letá 2008</p>	<p>Dataprojektor, projekčná plocha Interaktívna tabuľa</p>		
Pochutiny a koreniny	<p>E. Brhlík J. Romaňuk Príprava jedál, SPN 1979 Mikuláš Matejka, Irena Balagová, Technológia SPN, BA 1982 Kolouch Martin, Volfová Anna, Technológie prípravy pokrmu, Fortuna, Praha 2000 Ľudmila Verčimáková, Technológia 1, SPN – Mladé letá 2008</p>	<p>PC Dataprojektor, projekčná plocha Interaktívna tabuľa</p>	Učebné pomôcky	Odborné časopisy
Konzervovanie potravín	<p>E. Brhlík J. Romaňuk Príprava jedál, SPN 1979 Mikuláš Matejka, Irena Balagová, Technológia SPN, BA 1982 Kolouch Martin, Volfová Anna, Technológie prípravy pokrmu, Fortuna,</p>	<p>PC Dataprojektor, projekčná plocha Interaktívna tabuľa</p>	Učebné pomôcky	Odborné časopisy

	Praha 2000 Ľudmila Verčimáková, Technológia 1, SPN – Mladé letá 2008			
Prílohy a doplnky	E. Brhlík J. Romaňuk Príprava jedál, SPN 1979 Mikuláš Matejka, Irena Balagová, Technológia SPN, BA 1982 Kolouch Martin, Volfová Anna, Technológie prípravy pokrmu, Fortuna, Praha 2000 Ľudmila Verčimáková, Technológia 1, SPN – Mladé letá 2008	PC Dataprojektor, projekčná plocha Interaktívna tabuľa	Učebné pomôcky	Odborné časopisy
Bezmäsité pokrmy	E. Brhlík J. Romaňuk Príprava jedál, SPN 1979 Mikuláš Matejka, Irena Balagová, Technológia SPN, BA 1982 Kolouch Martin, Volfová Anna, Technológie prípravy pokrmu, Fortuna, Praha 2000 Ľudmila Verčimáková, Technológia 1, SPN – Mladé letá 2008	PC Dataprojektor, projekčná plocha Interaktívna tabuľa	Učebné pomôcky	Odborné časopisy
Múčníky	E. Brhlík J. Romaňuk Príprava jedál, SPN 1979 Mikuláš Matejka, Irena Balagová,	PC Dataprojektor, projekčná plocha	Učebné pomôcky	Odborné časopisy

	Technológia SPN, BA 1982 Kolouch Martin, Volfová Anna, Technológie prípravy pokrmu, Fortuna, Praha 2000 Ľudmila Verčimáková, Technológia 1, SPN – Mladé letá 2008	Interaktívna tabuľa		
--	---	---------------------	--	--

ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: TECHNOLÓGIA				3 hodiny týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzi predmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
			Žiak má:	Žiak:		
Hygiena a BOZP	6					
Zásady hygieny, BOZP		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Vedieť správne dodržiavať hygienu a BOZP	Vie dodržiavať hygienu a BOZP	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Osobná hygiena a hygiena pracovného odevu		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Vedieť dodržiavať osobnú hygienu a hygienu prac. odevu	Vie dodržiavať osobnú hygienu a hygienu prac. odevu	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Hygiena pracovného prostredia		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Vedieť dodržiavať hygienu pracovného prostredia	Vie dodržiavať hygienu pracovného prostredia	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Hygiena potravín		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Vedieť dodržiavať hygienu potravín	Vie dodržiavať hygienu potravín	Písomná skúška	Písomná práca
Základné pojmy vo výžive	7					
Potrava, požívatiný, pokrmy		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu potravín, požívatin , pokrmov	Ovláda teóriu potravín, požívatin a pokrmov	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Základné živiny		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu základnej výživy	Ovláda teóriu základnej výživy	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Biologická a energetická hodnota potravín		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu biologickej a energetickej hodnoty potravín	Ovláda teóriu biologickej a energetickej hodnoty potravín	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Potraviny rastlinného pôvodu		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu potravín rastlinného pôvodu	Ovláda teóriu potravín rastlinného pôvodu	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Zemiaky		Odborný výcvik,	Ovládať teóriu zemiakov	Ovláda teóriu zemiakov	Ústna skúška	Ústna odpoveď

		Zariadenie prevádzok				
Obilniny, cestoviny		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu obilnín a cestovín	Ovláda teóriu obilnín a cestovín	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Strukoviny		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu strukovín	Ovláda teóriu strukovín	Písomná skúška	Písomná práca
Predbežná úprava potravín	11					
Čistenie surovín rastlinného pôvodu		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu surovín rastlinného pôvodu	Ovláda teóriu surovín rastlinného pôvodu	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Čistenie suchým spôsobom		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu čistenia suchým spôsobom	Ovláda teóriu čistenia suchým spôsobom	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Čistenie vodou		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu čistenia vodou	Ovláda teóriu čistenia vodou	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Opracovanie zemiakov		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu opracovania zemiakov	Ovláda teóriu spracovania zemiakov	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Predbežná úprava potravín živočíšneho pôvodu		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu predbežnej úpravy potravín živočíšneho pôvodu	Ovláda teóriu predbežnej úpravy potravín živočíšneho pôvodu	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Mletie		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu mletia	Ovláda teóriu mletia	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Naklepávanie		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu naklepávania	Ovláda teóriu naklepávania	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Šľahanie		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu šľahania	Ovláda teóriu šľahania	Písomná skúška	Písomná práca
Hlavné tepelné úpravy	25					
Varenie		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu varenia	Ovláda teóriu varenia	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Dusenie		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu dusenia	Ovláda teóriu dusenia	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Pečenie		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu pečenia	Ovláda teóriu pečenia	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Vyprážanie		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu vyprážania	Ovláda teóriu vyprážania	Ústna skúška	Ústna odpoveď

Zapekanie		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu zapekania	Ovláda teóriu zapekania	Písomná skúška	Písomná práca
Polievky	14					
Význam a rozdelenie polievok		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu významu a rozdelenia polievok	Ovláda teóriu významu a rozdelenia polievok	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Príprava vývarov		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu prípravy vývarov	Ovláda teóriu prípravy vývarov	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Biele polievky		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu bielych polievok	Ovláda teóriu bielych polievok	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Desiatové polievky		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu desiatových polievok	Ovláda teóriu desiatových polievok	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Strukovinové polievky		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu strukovinových polievok	Ovláda teóriu strukovinových polievok	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Smotanové polievky		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu smotanových polievok	Ovláda teóriu smotanových polievok	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Vložky a závary do polievok		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu vložiek a závariiek do polievok	Ovláda teóriu vložiek a závariiek do polievok	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Špeciálne polievky		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu špeciálnych polievok	Ovláda teóriu špeciálnych polievok	Písomná skúška	Písomná práca
Omáčky	8					
Význam a rozdelenie omáčok		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu významu a rozdelenia omáčok	Ovláda teóriu významu a rozdelenia omáčok	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Biele omáčky		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu bielych omáčok	Ovláda teóriu bielych omáčok	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Hnedé omáčky		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu hnedých omáčok	Ovláda teóriu hnedých omáčok	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Studené omáčky		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu studených omáčok	Ovláda teóriu studených omáčok	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Prílohy a doplnky k omáčkam		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu príloh a doplnkov k omáčkam	Ovláda teóriu príloh a doplnkov k omáčkam	Písomná skúška	Písomná práca
Pochutiny a koreniny	5					
Druhy pochutín a ich využitie		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu druhov pochutín a ich využitie	Ovláda teóriu druhov pochutín a ich využitie	Ústna skúška	Ústna odpoveď

Druhy korenín a ich využitie		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu druhov korenín a ich využitie	Ovláda teóriu druhov korenín a ich využitie	Písomná skúška	Písomná práca
Konzervovanie potravín	2					
Spôsoby konzervovania		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu spôsobov konzervovania	Ovláda teóriu spôsobov konzervovania	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Využitie konzervovaných potravín		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu využitia konzervovaných potravín	Ovláda teóriu využitia konzervovaných potravín	Písomná skúška	Písomná práca
Prílohy a doplnky	10					
Význam a rozdelenie príloh		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu významu a rozdelenia príloh	Ovláda teóriu významu a rozdelenia príloh	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Zemiakové prílohy		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu zemiakových príloh	Ovláda teóriu zemiakových príloh	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Prílohy z múky		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu príloh z múky	Ovláda teóriu príloh z múky	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Obilniny ako prílohy		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu obilnín ako príloh	Ovláda teóriu obilnín ako príloh	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Podávanie, dávkovanie príloh		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu podávania, dávkovania príloh	Ovláda teóriu podávania a dávkovania príloh	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Zeleninové prílohy		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu zeleninových príloh	Ovláda teóriu zeleninových príloh	Písomná skúška	Písomná práca
Bezmäsité pokrmy	6					
Význam bezmäsitých pokrmov		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu významu bezmäsitých príloh	Ovláda teóriu významu bezmäsitých príloh	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Zeleninové pokrmy		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu zeleninových pokrmov	Ovláda teóriu zeleninových pokrmov	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Pokrmy zo zemiakov		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu pokrmov zo zemiakov	Ovláda teóriu pokrmov zo zemiakov	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Pokrmy z ryže		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu pokrmov z ryže	Ovláda teóriu pokrmov z ryže	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Pokrmy z cestovín a cesta		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu pokrmov z cestovín a cesta	Ovláda teóriu pokrmov z cestovín a cesta	Ústna skúška	Ústna odpoveď

Huby a ich využitie		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu húb a ich využitie	Ovláda teóriu húb a ich využite	Písomná skúška	Písomná práca
Múčniky	5					
Význam a rozdelenie múčnikov		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu významu a rozdelenia múčnikov	Ovláda teóriu významu a rozdelenia múčnikov	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Druhy ciest		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu druhov ciest	Ovláda teóriu druhov ciest	Písomná skúška	Písomná práca

Hodnotenie predmetu

Hodnotenie predmetu Technológia vychádza z Metodického pokynu č.33 /2011, článok č.6 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov odborných učilíšť

Názov predmetu	TECHNOLÓGIA
Časový rozsah výučby	3 hodiny týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín
Ročník	druhý
Kód a názov učebného odboru	6491 G 01 Obchodná prevádzka -práca pri príprave jedál
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Mäso	Motivačné Expozičné Aktivizujúce Problémové	Vyučovacia hodina Praktické aktivity Exkurzia
Druhy jatočného mäsa	Motivačné Expozičné Aktivizujúce Problémové	Vyučovacia hodina Praktické aktivity Exkurzia
Hovädzie mäso	Motivačné Expozičné Aktivizujúce Problémové	Vyučovacia hodina Praktické aktivity Exkurzia
Teľacie mäso	Motivačné Expozičné Aktivizujúce Problémové	Vyučovacia hodina Praktické aktivity Exkurzia
Bravčové mäso	Motivačné Expozičné Aktivizujúce Problémové	Vyučovacia hodina Praktické aktivity Exkurzia
Mlieko a mliečne výrobky	Motivačné Expozičné Aktivizujúce Problémové	Vyučovacia hodina Praktické aktivity Exkurzia
Hydina	Motivačné Expozičné Aktivizujúce Problémové	Vyučovacia hodina Praktické aktivity Exkurzia

Ryby	Motivačné Expozičné Aktivizujúce Problémové	Vyučovacia hodina Praktické aktivity Exkurzia
Koreniny	Motivačné Expozičné Aktivizujúce Problémové	Vyučovacia hodina Praktické aktivity Exkurzia
Mleté mäsa	Motivačné Expozičné Aktivizujúce Problémové	Vyučovacia hodina Praktické aktivity Exkurzia

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Mäso	E. Brhlík J. Romaňuk Príprava jedál, SPN 1979 Mikuláš Matejka, Irena Balagová, Technológia SPN, BA 1982 Kolouch Martin, Volfová Anna, Technológie prípravy pokrmu, Fortuna Praha, 2000 Ľudmila Verčimáková, Technológia 1, SPN – Mladé letá 2008	PC Dataprojektor, projekčná plocha Interaktívna tabuľa	Učebné pomôcky	Odborné časopisy
Druhy jatočného mäsa	E. Brhlík J. Romaňuk Príprava jedál, SPN 1979 Mikuláš Matejka, Irena Balagová, Technológia SPN, BA 1982	PC Dataprojektor, projekčná plocha Interaktívna	Učebné pomôcky	Odborné časopisy

	Kolouch Martin, Volfová Anna, Technológie prípravy pokrmu, Fortuna Praha, 2000 Ľudmila Verčimáková, Technológia 1, SPN – Mladé letá 2008	tabuľa		
Hovädzie mäso	E. Brhlík J. Romaňuk Príprava jedál, SPN 1979 Mikuláš Matejka, Irena Balagová, Technológia SPN, BA 1982 Kolouch Martin, Volfová Anna, Technológie prípravy pokrmu, Fortuna Praha, 2000 Ľudmila Verčimáková, Technológia 1, SPN – Mladé letá 2008	PC Dataprojektor, projekčná plocha Interaktívna tabuľa	Učebné pomôcky	Odborné časopisy
Teľacie mäso	E. Brhlík J. Romaňuk Príprava jedál, SPN 1979 Mikuláš Matejka, Irena Balagová, Technológia SPN, BA 1982 Kolouch Martin, Volfová Anna, Technológie prípravy pokrmu, Fortuna Praha, 2000 Ľudmila Verčimáková, Technológia 1, SPN – Mladé letá 2008	PC Dataprojektor, projekčná plocha Interaktívna tabuľa	Učebné pomôcky	Odborné časopisy
Bravčové mäso	E. Brhlík J. Romaňuk Príprava jedál, SPN 1979 Mikuláš Matejka, Irena Balagová, Technológia SPN, BA 1982 Kolouch Martin, Volfová Anna, Technológie prípravy pokrmu, Fortuna Praha, 2000 Ľudmila Verčimáková, Technológia 1, SPN –	PC Dataprojektor, projekčná plocha Interaktívna tabuľa	Učebné pomôcky	Odborné časopisy

	Mladé letá 2008			
Mlieko a mliečne výrobky	E. Brhlík J. Romaňuk Príprava jedál, SPN 1979 Mikuláš Matejka, Irena Balagová, Technológia SPN, BA 1982 Kolouch Martin, Volfová Anna, Technológie prípravy pokrmu, Fortuna Praha, 2000 Ľudmila Verčimáková, Technológia 1, SPN – Mladé letá 2008	PC Dataprojektor, projekčná plocha Interaktívna tabuľa	Učebné pomôcky	Odborné časopisy
Hydina	E. Brhlík J. Romaňuk Príprava jedál, SPN 1979 Mikuláš Matejka, Irena Balagová, Technológia SPN, BA 1982 Kolouch Martin, Volfová Anna, Technológie prípravy pokrmu, Fortuna Praha, 2000 Ľudmila Verčimáková, Technológia 1, SPN – Mladé letá 2008	PC Dataprojektor, projekčná plocha Interaktívna tabuľa	Učebné pomôcky	Odborné časopisy
Ryby	E. Brhlík J. Romaňuk Príprava jedál, SPN 1979 Mikuláš Matejka, Irena Balagová, Technológia SPN, BA 1982 Kolouch Martin, Volfová Anna, Technológie prípravy pokrmu, Fortuna Praha, 2000 Ľudmila Verčimáková, Technológia 1, SPN – Mladé letá 2008	PC Dataprojektor, projekčná plocha Interaktívna tabuľa	Učebné pomôcky	Odborné časopisy
Koreniny	E. Brhlík J. Romaňuk Príprava jedál, SPN 1979 Mikuláš Matejka, Irena Balagová, Technológia SPN, BA	PC Dataprojektor, projekčná plocha	Učebné pomôcky	Odborné časopisy

	<p>1982 Kolouch Martin, Volfová Anna, Technológie prípravy pokrmu, Fortuna Praha, 2000 Ľudmila Verčimáková, Technológia 1, SPN – Mladé letá 2008</p>	<p>Interaktívna tabuľa</p>		
Mleté mäsa	<p>E. Brhlík J. Romaňuk Príprava jedál, SPN 1979 Mikuláš Matejka, Irena Balagová, Technológia SPN, BA 1982 Kolouch Martin, Volfová Anna, Technológie prípravy pokrmu, Fortuna Praha, 2000 Ľudmila Verčimáková, Technológia 1, SPN – Mladé letá 2008</p>	<p>PC Dataprojektor, projekčná plocha Interaktívna tabuľa</p>	<p>Učebné pomôcky</p>	<p>Odborné časopisy</p>

ROČNÍK: DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: TECHNOLÓGIA				3 hodiny týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzi predmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
			Žiak má:	Žiak:		
Mäso	4					
Význam mäsa vo výžive		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu významu mäsa vo výžive	Ovláda teóriu významu mäsa vo výžive	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Rozdelenie mäsa		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu rozdelenia mäsa	Ovláda teóriu rozdelenia mäsa	Písomná skúška	Písomná práca
Druhy jatočného mäsa	5					
Rozdelenia jatočného mäsa		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu rozdelenia jatočného mäsa	Ovláda teóriu rozdelenia jatočného mäsa	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Veterinárna kontrola		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu veterinárskej kontroly	Ovláda teóriu veterinárskej kontroly	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Predbežná úprava mäsa		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu predbežnej úpravy mäsa	Ovláda teóriu predbežnej úpravy mäsa	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Skladovanie mäsa		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu skladovania mäsa	Ovláda teóriu skladovania mäsa	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Chyby mäsa		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu chýb mäsa	Ovláda teóriu chýb mäsa	Písomná skúška	Písomná práca
Hovädzie mäso	15					
Charakteristika hovädzieho mäsa		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu charakteristiky mäsa	Ovláda teóriu charakteristiky mäsa	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Význam hovädzieho mäsa		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu významu hovädzieho mäsa	Ovláda teóriu významu hovädzieho mäsa	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Použitie hovädzieho mäsa		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu použitia hovädzieho mäsa	Ovláda teóriu použitia hovädzieho mäsa	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Kuchynské rozdelenie hovädzieho mäsa		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu kuchynského rozdelenia mäsa	Ovláda teóriu kuchynského rozdelenia mäsa	Ústna skúška	Ústna odpoveď

Tepelné úpravy hovädzieho mäsa		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu tepelnej úpravy hovädzieho mäsa	Ovláda teóriu tepelnej úpravy hovädzieho mäsa	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Varenie hovädzieho mäsa		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu varenia hovädzieho mäsa	Ovláda teóriu varenia hovädzieho mäsa	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Dusenie hovädzieho mäsa		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu dusenia hovädzieho mäsa	Ovláda teóriu dusenia hovädzieho mäsa	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Pečenie hovädzieho mäsa		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu pečenia hovädzieho mäsa	Ovláda teóriu pečenia hovädzieho mäsa	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Guláše		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu gulášov	Ovláda teóriu gulášov	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Mäsové výrobky		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu mäsových výrobkov	Ovláda teóriu mäsových výrobkov	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Prílohy a doplnky k hovädziemu mäsu		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu príloh a doplnkov k hovädziemu mäsu	Ovláda teóriu príloh a doplnkov k hovädziemu mäsu	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Omáčky k hovädziemu mäsu		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu omáčok k hovädziemu mäsu	Ovláda teóriu omáčok k hovädziemu mäsu	Písomná skúška	Písomná práca
Teľacie mäso	10					
Charakteristika teľacieho mäsa		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu charakteristiky teľacieho mäsa	Ovláda teóriu charakteristiky teľacieho mäsa	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Význam teľacieho mäsa		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu významu teľacieho mäsa	Ovláda teóriu významu teľacieho mäsa	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Tepelné úpravy teľacieho mäsa		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu tepelných úprav teľacieho mäsa	Ovláda teóriu tepelných úprav teľacieho mäsa	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Varenie teľacieho mäsa		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu varenia teľacieho mäsa	Ovláda teóriu varenia teľacieho mäsa	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Dusenie teľacieho mäsa		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu dusenia teľacieho mäsa	Ovláda teóriu dusenia teľacieho mäsa	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Pečenie teľacieho mäsa		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu pečenia teľacieho mäsa	Ovláda teóriu pečenia teľacieho mäsa	Ústna skúška	Ústna odpoveď

Plnenie teľacieho mäsa		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu plnenia teľacieho mäsa	Ovláda teóriu plnenia teľacieho mäsa	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Využitie teľacieho mäsa v diétnom stravovaní		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu využitia teľacieho mäsa v diétnom stravovaní	Ovláda teóriu využitia teľacieho mäsa v diétnom stravovaní	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Doplňky a prílohy k teľaciemu mäsu		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu doplňkov a príloh k teľaciemu mäsu	Ovláda teóriu doplnkov a príloh k teľaciemu mäsu	Písomná skúška	Písomná práca
Bravčové mäso	16					
Charakteristika bravčového mäsa		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu charakteristiky bravčového mäsa	Ovláda teóriu charakteristiky bravčového mäsa	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Význam bravčového mäsa		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu významu bravčového mäsa	Ovláda teóriu významu bravčového mäsa	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Rozdelenie bravčového mäsa		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu rozdelenia bravčového mäsa	Ovláda teóriu rozdelenia bravčového mäsa	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Tepelné úpravy bravčového mäsa		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu tepelných úprav bravčového mäsa	Ovláda teóriu tepelných úprav bravčového mäsa	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Varenie bravčového mäsa		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu varenia bravčového mäsa	Ovláda teóriu varenia bravčového mäsa	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Dusenie bravčového mäsa		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu dusenia bravčového mäsa	Ovláda teóriu dusenia bravčového mäsa	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Pečenie bravčového mäsa		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu pečenia bravčového mäsa	Ovláda teóriu pečenia bravčového mäsa	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Vyprážanie bravčového mäsa		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu vyprážania bravčového mäsa	Ovláda teóriu vyprážania bravčového mäsa	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Mleté bravčové mäso		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu mletia bravčového mäsa	Ovláda teóriu mletia bravčového mäsa	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Minútky z bravčového mäsa		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu minútok z bravčového mäsa	Ovláda teóriu minútok z bravčového mäsa	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Prílohy a doplnky		Odborný výcvik,	Ovládať teóriu príloh	Ovláda teóriu príloh	Ústna skúška	Ústna odpoveď

k bravčovému mäsu		Zariadenie prevádzok	a doplnkov k bravčovému mäsu	a doplnkov k bravčovému mäsu		
Marinády, grilovanie		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu marinád a grilovania	Ovláda teóriu marinád a grilovania	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Bravčové hody		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu bravčových hodov	Ovláda teóriu bravčových hodov	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Menej využívané druhy mäsa		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu menej využívaných druhov mäsa	Ovláda teóriu menej využívaných druhov mäsa	Písomná skúška	Písomná práca
Mlieko a mliečne výrobky	15					
Mlieko , význam		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu mlieka a jeho významu	Ovláda teóriu mlieka a jeho významu	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Zloženie a druhy mlieka		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu zloženia a druhov mlieka	Ovláda teóriu zloženia a druhov mlieka	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Mlieko, znaky akosti hygiena		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu mlieka, znakov akosti a hygieny	Ovláda teóriu mlieka, znakov akosti a hygieny	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Konzervovanie mlieka		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu konzervovania mlieka	Ovláda teóriu konzervovania mlieka	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Mliečne výrobky		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu mliečnych výrobkov	Ovláda teóriu mliečnych výrobkov	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Smotana a kyslomliečne výrobky		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu smotany a kyslomliečnych výrobkov	Ovláda teóriu smotany a kyslomliečnych výrobkov	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Tvaroh , význam , rozdelenie		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu tvarohu ,jeho význam a rozdelenie	Ovláda teóriu tvarohu ,jeho význam a rozdelenie	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Syry , rozdelenie, použitie		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu syrov ich rozdelenie a použitie	Ovláda teóriu syrov ich rozdelenie a použitie	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Tuky živočíšneho pôvodu		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu tukov živočíšneho pôvodu	Ovláda teóriu tukov živočíšneho pôvodu	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Maslo		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu masla	Ovláda teóriu masla	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Tuky rastlinného		Odborný výcvik,	Ovládať teóriu tukov	Ovláda teóriu tukov	Ústna skúška	Ústna odpoveď

pôvodu		Zariadenie prevádzok	rastlinného pôvodu	rastlinného pôvodu		
Jedlé tuky a rastlinné oleje		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu jedlých tukov a rastlinných olejov	Ovláda teóriu jedlých tukov a rastlinných olejov	Písomná skúška	Písomná práca
Hydina	20					
Charakteristika a význam hydiny		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu charakteristiky a významu hydiny	Ovláda teóriu charakteristiky a významu hydiny	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Rozdelenie hydiny		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu rozdelenia hydiny	Ovláda teóriu rozdelenia hydiny	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Predbežná úprava hydiny		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu predbežnej úpravy hydiny	Ovláda teóriu predbežnej úpravy hydiny	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Tepelné úpravy hydiny		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu tepelnej úpravy hydiny	Ovláda teóriu tepelnej úpravy hydiny	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Varenie hydiny		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu varenia hydiny	Ovláda teóriu varenia hydiny	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Dusenie hydiny		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu dusenia hydiny	Ovláda teóriu dusenia hydiny	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Pečenie hydiny		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu pečenia hydiny	Ovláda teóriu pečenia hydiny	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Vyprážanie hydiny		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu vyprážania hydiny	Ovláda teóriu vyprážania hydiny	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Grilovanie hydiny		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu grilovania hydiny	Ovláda teóriu grilovania hydiny	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Minútky z hydiny		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu minútok z hydiny	Ovláda teóriu minútok z hydiny	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Hydinové výrobky		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu hydinových výrobkov	Ovláda teóriu hydinových výrobkov	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Vnútorosti z hydiny		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu vnútorostí hydiny	Ovláda teóriu vnútorostí hydiny	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Využitie v diétnom stravovaní		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu využitia hydiny v diétnom stravovaní	Ovláda teóriu využitia hydiny v diétnom stravovaní	Ústna skúška	Ústna odpoveď

Doplňky a prílohy		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu doplňkov a príloh k hydine	Ovláda teóriu doplnkov a príloh k hydine	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Vajcia, význam a využitie		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu vajec , význam a využitie	Ovláda teóriu vajec , význam a využitie	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Zloženie vajec		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu zloženia vajec	Ovláda teóriu zloženia vajec	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Trhové druhy a skladovanie vajec		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu trhových druhov a skladovania vajec	Ovláda teóriu trhových druhov a skladovania vajec	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Tepelné úpravy vajec		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu tepelných úprav vajec	Ovláda teóriu tepelných úprav vajec	Písomná skúška	Písomná práca
Ryby	5					
Charakteristika rýb		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu charakteristiky rýb	Ovláda teóriu charakteristiky rýb	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Rozdelenie rýb		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu rozdelenia rýb	Ovláda teóriu rozdelenia rýb	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Predbežná úprava rýb		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu predbežnej úpravy rýb	Ovláda teóriu predbežnej úpravy rýb	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Tepelné úpravy rýb		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu tepelných úprav rýb	Ovláda teóriu tepelných úprav rýb	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Výrobky z rýb		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu výrobkov z rýb	Ovláda teóriu výrobkov z rýb	Písomná skúška	Písomná práca
Koreniny	2					
Koreniny, význam, rozdelenie, použitie		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu korenín, význam, rozdelenie, použitie	Ovláda teóriu korenín, význam, rozdelenie, použitie	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Huby		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu húb	Ovláda teóriu húb	Písomná skúška	Písomná práca
Mleté mäsa	7					
Charakteristika mletia		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu charakteristiky mletia	Ovláda teóriu charakteristiky mletia	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Druhy mäsa používané na mletie		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu druhov mäsa používaného na	Ovláda teóriu druhov mäsa používaného na	Ústna skúška	Ústna odpoveď

			mletie	mletie		
Prísady do mletého mäsa		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu prísad do mletého mäsa	Ovláda teóriu prísad do mletého mäsa	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Tepelné úpravy mletého mäsa		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu tepelných úprav mletého mäsa	Ovláda teóriu tepelných úprav mletého mäsa	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Prílohy a doplnky k mletému mäsu		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu príloh a doplnkov k mletému mäsu	Ovláda teóriu príloh a doplnkov k mletému mäsu	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Omáčky k mletému mäsu		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu omáčok k mletému mäsu	Ovláda teóriu omáčok k mletému mäsu	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Mäsové plnky		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu mäsových plniek	Ovláda teóriu mäsových plniek	Písomná skúška	Písomná práca

Hodnotenie predmetu

Hodnotenie predmetu Technológia vychádza z Metodického pokynu č.33 /2011, článok č.6 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov odborných učilíšť

Názov predmetu	TECHNOLÓGIA
Časový rozsah výučby	4 hodiny týždenne, spolu 132 vyučovacích hodín
Ročník	tretí
Kód a názov učebného odboru	6491 G 01 Obchodná prevádzka -práca pri príprave jedál
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	<i>Stratégia vyučovania</i>	
	Metódy	Formy práce
Opakovanie učiva 1. a 2. ročníka	Motivačné Expozičné Aktivizujúce Problémové	Vyučovacia hodina Praktické aktivity Exkurzia
Výživa	Motivačné Expozičné Aktivizujúce Problémové	Vyučovacia hodina Praktické aktivity Exkurzia
Základné suroviny studenej kuchyne	Motivačné Expozičné Aktivizujúce Problémové	Vyučovacia hodina Praktické aktivity Exkurzia
Úprava pokrmov studenej kuchyne	Motivačné Expozičné Aktivizujúce Problémové	Vyučovacia hodina Praktické aktivity Exkurzia
Príprava teplých a studených nápojov	Motivačné Expozičné Aktivizujúce Problémové	Vyučovacia hodina Praktické aktivity Exkurzia
ZS	Motivačné Expozičné Aktivizujúce Problémové	Vyučovacia hodina Praktické aktivity Exkurzia

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Opakovanie učiva 1. a 2. ročníka	Kolouch Martin, Volfová Anna, Technológie prípravy pokrmů, Fortuna, Praha 2000 Mikuláš Matejka, Irena Balagová, Technológia, SPN BA 1982 Dagmar Kubicová a kol. Náuka o požívatinách Osveta, 2004 Otília Jurgová, Jana Marenčáková, Jarmila Úradníčková, Potraviny a výživa II, SPN – Mladé letá, 2016	PC Dataprojektor, projekčná plocha Interaktívna tabuľa	Učebné pomôcky	Odborné časopisy
Výživa	Dagmar Kubicová a kol. Náuka o požívatinách Osveta, 2004 Otília Jurgová, Jana Marenčáková, Jarmila Úradníčková, Potraviny a výživa II, SPN – Mladé letá, 2016	PC Dataprojektor, projekčná plocha Interaktívna tabuľa	Učebné pomôcky	Odborné časopisy
Základné suroviny studenej kuchyne	Konrád Kendík, Nové receptúry studených pokrmov a lahôdkárskych výrobkov, Nová práca, BA, 2003	PC Dataprojektor, projekčná plocha Interaktívna tabuľa	Učebné pomôcky	Odborné časopisy
Úprava pokrmov studenej kuchyne	Konrád Kendík, ové receptúry studených pokrmov a lahôdkárskych výrobkov, Nová práca, 2003 Kolouch Martin, Volfová Anna, Technológie prípravy pokrmov, Fortuna Praha 2000	PC Dataprojektor, projekčná plocha Interaktívna tabuľa	Učebné pomôcky	Odborné časopisy

Príprava teplých a studených nápojov	Konrád Kendík, Nové receptúry studených pokrmov a lahôdkárskych výrobkov, Nová práca, 2003 Kolouch Martin, Volfová Anna, Technológie prípravy pokrmov, Fortuna Praha 2000	PC Dataprojektor, projekčná plocha Interaktívna tabuľa	Učebné pomôcky	Odborné časopisy
Stolovanie	R.Jagelek, R. Černota, Stolovanie, SPN BA	PC Dataprojektor, projekčná plocha Interaktívna tabuľa	Učebné pomôcky	Odborné časopisy
ZS	Kolouch Martin, Volfová Anna, Technológie prípravy pokrmú, Fortuna, Praha 2000 Mikuláš Matejka, Irena Balagová, Technológia, SPN BA 1982 Dagmar Kubicová a kol. Náuka o poživatinách Osveta, 2004 R.Jagelek, R. Černota, Stolovanie, SPN BA, Otília Jurgová, Jana Marenčáková, Jarmila Úradníčková, Potraviny a výživa II, SPN – Mladé letá, 2016	PC Dataprojektor, projekčná plocha Interaktívna tabuľa	Učebné pomôcky	Odborné časopisy

ROČNÍK: TRETÍ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: TECHNOLÓGIA				4 hodiny týždenne, spolu 132 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzi predmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
			Žiak má:	Žiak:		
Opakovanie učiva 1. a 2. ročníka	45					
Predbežná úprava potravín		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu predbežnej úpravy potravín	Ovláda teóriu predbežnej úpravy potravín	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Koreniny, pochutiny		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu korenín a pochutín	Ovláda teóriu korenín a pochutín	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Mlieko		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu mlieka	Ovláda teóriu mlieka	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Vajcia		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu vajec	Ovláda teóriu vajec	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Zemiaky		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu zemiakov	Ovláda teóriu zemiakov	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Potraviny rastlinného pôvodu		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu potravín rastlinného pôvodu	Ovláda teóriu potravín rastlinného pôvodu	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Hlavné tepelné úpravy		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu hlavných tepelných úprav	Ovláda teóriu hlavných tepelných úprav	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Polievky		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu polievok	Ovláda teóriu polievok	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Omáčky		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu omáčok	Ovláda teóriu omáčok	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Konzervovanie potravín		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu konzervovania potravín	Ovláda teóriu konzervovania potravín	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Prílohy a doplnky		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu príloh a doplnkov	Ovláda teóriu príloh a doplnkov	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Bezmäsité pokrmy		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu bezmäsitých pokrmov	Ovláda teóriu bezmäsitých pokrmov	Ústna skúška	Ústna odpoveď

Múčniky		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu múčnikov	Ovláda teóriu múčnikov	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Bravčové mäso		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu bravčového mäsa	Ovláda teóriu bravčového mäsa	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Hovädzie mäso		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu hovädzieho mäsa	Ovláda teóriu hovädzieho mäsa	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Hydina		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu hydiny	Ovláda teóriu hydiny	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Hlavné tepelné úpravy mäsa		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu hlavných tepelných úprav mäsa	Ovláda teóriu hlavných tepelných úprav mäsa	Písomná skúška	Písomná práca
Výživa	15					
Význam správnej výživy		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu významu správnej výživy	Ovláda teóriu významu správnej výživy	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Zásady správnej výživy – Druhy stravy		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu zásad správnej výživy a druhy stravy	Ovláda teóriu zásad správnej výživy a druhy stravy	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Životné prostredie, vplyv na zdravie človeka		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu životného prostredia a vplyvu na zdravie človeka	Ovláda teóriu životného prostredia a vplyvu na zdravie človeka	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Vegetariánstvo		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu vegetariánstva	Ovláda teóriu vegetariánstva	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Vegánstvo		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu vegánstva	Ovláda teóriu vegánstva	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Zmeny biologickej hodnoty potravín pri ich úprave		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu zmien biologickej hodnoty potravín pri ich úprave	Ovláda teóriu zmien biologickej hodnoty potravín pri ich úprave	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Tráviaca sústava a jej časti		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu tráviacej sústavy a jej častí	Ovláda teóriu tráviacej sústavy a jej častí	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Ústna dutina		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu ústnej dutiny	Ovláda teóriu ústnej dutiny	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Žalúdok		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu žalúdka	Ovláda teóriu žalúdka	Ústna skúška	Ústna odpoveď

Tenké črevo		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať trávenie potravy v ľudskom tele	Ovláda teóriu tenkého čreva	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Hrubé črevo		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať trávenie potravy v ľudskom tele	Ovláda teóriu hrubého čreva	Písomná skúška	Písomná práca
Základné suroviny studenej kuchyne	7					
Polotovary a ostatné zložky výrobkov studenej kuchyne		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu polotovarov a ostatných zložiek výrobkov studenej kuchyne	Ovláda teóriu polotovarov a ostatných zložiek výrobkov studenej kuchyne	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Majonézy, dresingy, nálevy		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu prípravy majonéz, dresingov a nálevov	Ovláda teóriu prípravy majonéz, dresingov a nálevov	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Aspiky		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu prípravy aspikov	Ovláda teóriu prípravy aspikov	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Ochutené maslá		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu prípravy ochutených masiel	Ovláda teóriu prípravy ochutených masiel	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Krémy peny, nátierky		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu prípravy krémov, pien a nátierok	Ovláda teóriu prípravy krémov, pien a nátierok	Písomná skúška	Písomná práca
Úprava pokrmov studenej kuchyne	32					
Význam studenej kuchyne		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu významu studenej kuchyne	Ovláda teóriu významu studenej kuchyne	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Využitie surovín studenej kuchyne		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu využitia surovín v studenej kuchyne	Ovláda teóriu využitia surovín v studenej kuchyne	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Podmienky na spracovanie surovín		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu podmienok na spracovanie surovín	Ovláda teóriu podmienok na spracovanie surovín	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Význam, čas a spôsob podávania predjedál		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Vedieť podávať predjedlá	Vie podávať predjedlá	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Rozdelenie predjedál		Odborný výcvik,	Ovládať rozdelenie	Ovláda rozdelenie	Ústna skúška	Ústna odpoveď

		Zariadenie prevádzok	predjedál	predjedál		
Studené predjedlá		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť studené predjedlá	Dokáže pripraviť studené predjedlá	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Šaláty		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu prípravy šalátov	Ovláda teóriu prípravy šalátov	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Ovocné šaláty a zeleninové šaláty		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať pripraviť ovocné a zeleninové šaláty	Ovláda pripraviť ovocné a zeleninové šaláty	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Rybie výrobky		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu rybích výrobkov	Ovláda teóriu rybích výrobkov	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Rybie šaláty		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu rybích šalátov	Ovláda teóriu rybích šalátov	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Koktaily		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu koktailov	Ovláda teóriu koktailov	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Syrové výrobky		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu syrových výrobkov	Ovláda teóriu syrových výrobkov	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Plnené a syrové pečivo		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu plneného a syrového pečiva	Ovláda teóriu plneného a syrového pečiva	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Mäsité nárezy a studené misky		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu nárezov a studených mísk	Ovláda teóriu nárezov a studených mísk	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Paštéty		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu paštét	Ovláda teóriu paštét	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Sendviče- obložené chlebíčky a chuťovky		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu sendvičov , obložených chlebíčkov a chuťoviek	Ovláda teóriu sendvičov , obložených chlebíčkov a chuťoviek	Písomná skúška	Písomná práca
Príprava teplých a studených nápojov	4					
Význam a rozdelenie nápojov		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu významu a rozdelenia nápojov	Ovláda teóriu významu a rozdelenia nápojov	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Studené nápoje		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu studených nápojov	Ovláda teóriu studených nápojov	Ústna skúška	Ústna odpoveď

Teplé nápoje		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu teplých nápojov	Ovláda teóriu teplých nápojov	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Stolovanie, príprava k ZS	16	Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať teóriu múčnikov a druhov ciest	Ovláda teóriu múčnikov a druhov ciest	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Stolovanie		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať predbežnej úpravy potravín	Ovláda teóriu predbežnej úpravy potravín	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Stolový a sedací inventár		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať používanie stolového a sedacieho inventáru	Ovláda používanie stolového a sedacieho inventáru	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Malý stolový inventár		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať používanie malého stolového inventáru	Ovláda používanie malého stolového inventáru	Písomná skúška	Písomná práca
Veľký stolový inventár		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať používanie veľkého stolového inventáru	Ovláda používanie veľkého stolového inventáru	Písomná skúška	Písomná práca
Pomocný inventár		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať používanie veľkého pomocného inventáru	Ovláda používanie veľkého pomocného inventáru	Písomná skúška	Písomná práca
Bielizeň		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Dokázať použiť bielizeň podľa účelu	Ovláda používanie bielizne podľa účelu	Písomná skúška	Písomná práca
Príprava pracoviska na podávanie pokrmov		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Prípraviť pracovisko na výdaj pokrmov	Ovláda prípravu pracoviska na výdaj pokrmov	Písomná skúška	Písomná práca
Jednoduché stolovanie		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať stolovanie	Ovláda stolovanie	Písomná skúška	Písomná práca
Slávnostná tabuľa		Odborný výcvik, Zariadenie prevádzok	Ovládať prípravu slávnostných tabúľ	Ovláda prípravu slávnostných tabúľ	Písomná skúška	Písomná práca
Príprava k ZS	13					

Hodnotenie predmetu

Hodnotenie predmetu Technológia vychádza z Metodického pokynu č.33 /2011, článok č.6 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov odborných učilíšť