

<b>Názov predmetu</b>	<b>ZARIADENIE PREVÁDZOK</b>
<b>Časový rozsah výučby</b>	1 hodina týždenne 33 hodín
<b>Ročník</b>	Prvý, druhý
<b>Kód a názov učebného odboru</b>	6491 G 01 Obchodná prevádzka-práca pri príprave jedál
<b>Vyučovací jazyk</b>	slovenský jazyk

### Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti 6491 G 01 Obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál. Výučba prebieha v prvom a druhom ročníku.

Úlohou predmetu je oboznámiť žiakov s jednotlivými druhmi zariadení a strojov s ich manipuláciou a bežnou údržbou tak, aby získané vedomosti a zručnosti vedeli na pracovisku dobre využiť. Vyučujúci vedie žiakov k hospodárnemu a šetrnému zaobchádzaniu so strojmi a k správne mu vzťahu k majetku. Pri podávaní učiva informuje o princípe konštrukcie strojov a zariadení o ich funkciách, obsluhu, údržbe a zaradení do technologických procesov a o efektívnom využití a uplatnení v prevádzke. Súčasťou predmetu je aj vybavenie používané pri stolovaní a samotné stolovanie. Pri výučbe používa názorné učebné pomôcky, IKT techniku. Súčasťou predmetu sú predpisy o bezpečnosti a ochrane pri práci.

Tento odborný predmet rozvíja, rozširuje a prehľbuje učivo technológie. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov. Vedomosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečovaním výživy obyvateľstva vo verejnom stravovaní.

Odborný predmet Zariadenie prevádzok je medzi - predmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi Odborný výcvik a Technológia. Predmet vedie žiakov k tomu, aby získali a osvojili si teoretické vedomosti v oblasti bezpečnej a hygienickej práce a manipulácie so zariadeniami, ktoré sa používajú v spoločnom stravovaní.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich samostatnosť a tvorivosť. Pri výučbe sa využíva forma výkladu, riadeného rozhovoru, vhodné sú odborné časopisy s gastrotematikou, IKT.

Vyučovanie prebieha v klasickej triede, prípadne špeciálnej učebni s názornými pomôckami, 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 je:

- naučiť žiakov vedieť rozpoznávať a používať technické vybavenie zariadení spoločného stravovania,
- naučiť žiakov výhody vnútorného, účelového usporiadania pracoviska,
- naučiť ovládať základnú odbornú terminológiu,
- naučiť šetrne zaobchádzať so strojmi a zariadeniami,
- naučiť žiakov dodržiavať BOZP naučiť žiakov správne stolovať a dodržiavať hygienu.

## Špecifické ciele

- naučiť žiakov správne separovať poškodené a nefunkčné zariadenia a prístroje,
- ochraňovať životné prostredie,
- rozvíjať u žiakov estetické cítenie,
- vytvárať dobré vzťahy v kolektíve, spoločne pracovať na úlohách,
- rozvíjať pomocou učiteľa vlastnú aktivitu, samostatnosť,
- mať zodpovedný vzťah k svojmu zdraviu a k zdraviu iných, predchádzanie úrazov.

## Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií (kompetencie absolventa):

Vo vyučovacom predmete Zariadenie prevádzok 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.

<b>Názov predmetu</b>	<b>ZARIADENIE PREVÁDZOK</b>
<b>Časový rozsah výučby</b>	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín
<b>Ročník</b>	<b>prvý</b>
<b>Kód a názov učebného odboru</b>	6491 G 01 Obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál
<b>Vyučovaci jazyk</b>	slovenský jazyk

## Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Úvod do predmetu	Motivačné Expozičné Aktivizujúce Problémové	Vyučovacia hodina Praktické aktivity Exkurzia
Stroje , pomôcky , zariadenia v kuchyni	Motivačné Expozičné Aktivizujúce Problémové	Vyučovacia hodina Praktické aktivity Exkurzia
Zariadenie pre tepelnú úpravu	Motivačné Expozičné Aktivizujúce Problémové	Vyučovacia hodina Praktické aktivity Exkurzia

Stolovanie , BOZP	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
Úvod do predmetu	Kolouch Martin, Volfová Anna, Stroje a zařízení v gastronomii, Fortuna, Praha 2000 R. Jagelek, R. Černota, Stolovanie,SPN, BA 1997	PC  Dataprojektor, projekčná plocha  Interaktívna tabuľa	Učebné pomôcky	Odborné časopisy
Stroje , pomôcky , zariadenia v kuchyni	Kolouch Martin, Volfová Anna, Stroje a zařízení v gastronomii, Fortuna, Praha 2000 R. Jagelek, R. Černota, Stolovanie,SPN, BA 1997	PC  Dataprojektor, projekčná plocha  Interaktívna tabuľa	Učebné pomôcky	Odborné časopisy
Zariadenie pre tepelnú úpravu	Kolouch Martin, Volfová Anna, Stroje a zařízení v gastronomii, Fortuna, Praha 2000 R. Jagelek, R. Černota, Stolovanie,SPN, BA 1997	PC  Dataprojektor, projekčná plocha  Interaktívna tabuľa	Učebné pomôcky	Odborné časopisy
Stolovanie , BOZP	Kolouch Martin, Volfová Anna, Stroje a zařízení v gastronomii, Fortuna, Praha 2000 R. Jagelek, R. Černota, Stolovanie,SPN, BA 1997	PC  Dataprojektor, projekčná plocha  Interaktívna tabuľa	Učebné pomôcky	Odborné časopisy

**ROČNÍK: PRVÝ**

<b>ROZPIS UČIVA PREDMETU: ZARIADENIE PREVÁDZOK</b>				<b>1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín</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>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
<b>Úvod do predmetu</b>	<b>4</b>					
Závody spoločného stravovania ZSS		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu ZSS	Ovláda teóriu ZSS	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Hygienické a bezpečnostné predpisy v ZSS		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu hygienických bezpečnostných predpisov v ZSS	Ovláda teóriu hygienických bezpečnostných predpisov v ZSS	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Vnútorne usporiadanie pracoviska		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu vnútorného usporiadania pracoviska	Ovláda teóriu vnútorného usporiadania pracoviska	Písomná skúška	Písomná odpoveď
<b>Stroje, pomôcky a zariadenia v kuchyni</b>	<b>13</b>					
Energie pre stroje a zariadenia		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu energií pre stroje zariadenia	Ovláda teóriu energií pre stroje zariadenia	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Pracovné podmienky		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu pracovných podmienok	Ovláda teóriu pracovných podmienok	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Ručné nástroje , náradie a nádoby		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu ručných nástrojov , náradí a nádob	Ovláda teóriu ručných nástrojov , náradí a nádob	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Materiály na výrobu strojov a pomôcok v gastrozariadeniach		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu materiálov na výrobu strojov a pomôcok v gastrozariadeniach	Ovláda teóriu materiálov na výrobu strojov a pomôcok v gastrozariadeniach	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Kuchynský nábytok		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu kuchynského nábytku	Ovláda teóriu kuchynského nábytku	Ústna skúška	Ústna odpoveď

Váhy		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu váh	Ovláda teóriu váh	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Škrabky zemiakov a zeleniny		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu škrabiek zemiakov a zeleniny	Ovláda teóriu škrabiek zemiakov a zeleniny	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Umývacie stroje		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu umývacích strojov	Ovláda teóriu umývacích strojov	Písomná skúška	Písomná odpoveď
<b>Zariadenia pre tepelnú úpravu</b>	<b>9</b>					
Sporáky		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu sporákov	Ovláda teóriu sporákov	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Varné kotle		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu varných kotlov	Ovláda teóriu varných kotlov	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Rúry		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu rúr	Ovláda teóriu rúr	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Sklopné panvice		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu sklopných panvíc	Ovláda teóriu sklopných panvíc	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Konvektomaty		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu konvektomatov	Ovláda teóriu konvektomatov	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Fritézy		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu fritéz	Ovláda teóriu fritéz	Písomná skúška	Písomná odpoveď
<b>Stolovanie, BOZP</b>	<b>7</b>					
Stolový a sedací inventár		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu stolového a sedacieho inventára	Ovláda teóriu stolového a sedacieho inventára	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Malý stolový inventár		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu malého stolového inventára	Ovláda teóriu malého stolového inventára	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Veľký stolový inventár		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu veľkého stolového inventára	Ovláda teóriu veľkého stolového inventára	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Pomocný inventár		Odborný výcvik,	Ovládať teóriu	Ovláda teóriu	Ústna skúška	Ústna odpoveď

		Technológia	pomocného inventára	pomocného inventára		
Bielizeň		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu bielizne	Ovláda teóriu bielizne	Písomná skúška	Písomná odpoveď

Hodnotenie žiakov bude v súlade s metodickým pokynom č.33/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov odborných učilíšť, článok 6.

<b>Názov predmetu</b>	<b>ZARIADENIE PREVÁDZOK</b>
<b>Časový rozsah výučby</b>	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín
<b>Ročník</b>	<b>druhý</b>
<b>Kód a názov učebného odboru</b>	6491 G 01 Obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál
<b>Vyučovacia jazyk</b>	slovenský jazyk

### Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Chladiace a mraziace zariadenia	Motivačné Expozičné Aktivizujúce Problémové	Vyučovacia hodina Praktické aktivity Exkurzia
Stroje na spracovanie surovín	Motivačné Expozičné Aktivizujúce Problémové	Vyučovacia hodina Praktické aktivity Exkurzia
Zariadenia na ohrev vody	Motivačné Expozičné Aktivizujúce Problémové	Vyučovacia hodina Praktické aktivity Exkurzia
Zariadenia na výdaj hotových pokrmov	Motivačné Expozičné Aktivizujúce Problémové	Vyučovacia hodina Praktické aktivity Exkurzia
Stolovanie	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
Chladiace a mraziace zariadenia	Kolouch Martin, Volfová Anna, Stroje a zařízení v gastronómii, Fortuna Praha, 2000	PC Dataprojektor, projekčná plocha Interaktívna tabuľa	Učebné pomôcky	Odborné časopisy
Stroje na spracovanie surovín	Kolouch Martin, Volfová Anna, Stroje a zařízení v gastronómii, Fortuna Praha, 2000	PC Dataprojektor, projekčná plocha Interaktívna tabuľa	Učebné pomôcky	Odborné časopisy
Zariadenia na ohrev vody	Kolouch Martin, Volfová Anna, Stroje a zařízení v gastronómii, Fortuna Praha, 2000	PC Dataprojektor, projekčná plocha Interaktívna tabuľa	Učebné pomôcky	Odborné časopisy
Zariadenia na výdaj hotových pokrmov	Kolouch Martin, Volfová Anna, Stroje a zařízení v gastronómii, Fortuna Praha, 2000	PC Dataprojektor, projekčná plocha Interaktívna tabuľa	Učebné pomôcky	Odborné časopisy
<i>Stolovanie</i>	<i>R. Jagelek, R. Černota, Stolovanie, SPN BA, 1997</i>	PC Dataprojektor, projekčná plocha Interaktívna tabuľa	Učebné pomôcky	Odborné časopisy



**ROČNÍK: DRUHÝ**

<b>ROZPIS UČIVA PREDMETU: ZARIADENIE PREVÁDZOK</b>				<b>1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín</b>		
<b>Názov tematického celku</b> <b>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>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
<b>Chladiace a mraziace zariadenia</b>	<b>3</b>					
Chladiace zariadenia		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu chladiacich zariadení	Ovláda teóriu chladiacich zariadení	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Mraziace zariadenia		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu mraziacich zariadení	Ovláda teóriu mraziacich zariadení	Písomná skúška	Písomná odpoveď
<b>Stroje na spracovanie surovín</b>	<b>5</b>					
Mlynčeky		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu mlynčekov	Ovláda teóriu mlynčekov	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Nárezové stroje		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu nárezových strojov	Ovláda teóriu nárezových strojov	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Mixér, ponorný mixér		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu mixérov a ponorných mixérov	Ovláda teóriu mixérov a ponorných mixérov	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Univerzálny stroj		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu univerzálneho stroja	Ovláda teóriu univerzálneho stroja	Písomná skúška	Písomná odpoveď
<b>Zariadenia na ohrev vody</b>	<b>2</b>					
Prietokový ohrievač		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu prietokového ohrievača	Ovláda teóriu prietokového ohrievača	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Elektrický ohrievač vody		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu elektrického ohrievača vody	Ovláda teóriu elektrického ohrievača vody	Písomná skúška	Písomná odpoveď
<b>Zariadenia na výdaj hotových pokrmov</b>	<b>8</b>					

Gastronádoby		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu gastronádob	Ovláda teóriu gastronádob	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Ohrevné vodné kúpele		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu ohrevných vodných kúpeľov	Ovláda teóriu ohrevných vodných kúpeľov	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Stojany na taniere		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu stojanov na taniere	Ovláda teóriu stojanov na taniere	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Termosy		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu termosov	Ovláda teóriu termosov	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Zostavenie predajnej linky		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu zostavenia predajnej linky	Ovláda teóriu zostavenia predajnej linky	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Ohrievacie stoličky		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu ohrievacích stoličiek	Ovláda teóriu ohrievacích stoličiek	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Vodný kúpeľ		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu vodných kúpeľov	Ovláda teóriu vodných kúpeľov	Písomná skúška	Písomná odpoveď
<b>Stolovanie</b>	<b>15</b>					
Príprava pracoviska na podávanie pokrmov		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu prípravy pracoviska na podávanie pokrmov	Ovláda teóriu prípravy pracoviska na podávanie pokrmov	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Príprava a použitie inventára		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu prípravy a použitia inventára	Ovláda teóriu prípravy a použitia inventára	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Jednoduché stolovanie		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu jednoduchého stolovania	Ovláda teóriu jednoduchého stolovania	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Podávanie pokrmov počas dňa		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu podávania pokrmov počas dňa	Ovláda teóriu podávania pokrmov počas dňa	Ústna skúška	Ústna odpoveď
Úprava pracoviska po skončení prevádzky		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu úpravy pracoviska po skončení prevádzky	Ovláda teóriu úpravy pracoviska po skončení prevádzky	Ústna skúška	Ústna odpoveď

Slávnostné tabule		Odborný výcvik, Technológia	Ovládať teóriu slávnostných tabúl	Ovláda teóriu slávnostných tabúl	Písomná skúška	Písomná odpoveď
-------------------	--	--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------------	----------------	--------------------

Hodnotenie žiakov bude v súlade s metodickým pokynom č.33/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov odborných učilíšť, článok 6.