

# Praktická príprava

## Charakteristika vzdelávacej oblasti

Cieľom vzdelávacej oblasti je poskytnúť žiakom schopnosť vedieť aplikovať základné odborné vedomosti v praxi. Praktická príprava rozvíja u žiakov odborné zručnosti potrebné pre jednoduché a pomocné pracovné činnosti podľa profilácie. Žiaci sa prakticky oboznamujú so základnými technickými a technologickými postupmi dôležitými pre vykonávanie zvoleného povolania.

Žiaci sú pripravovaní k čiastočnej samostatnej práci, manipulácii so základným materiálom a surovinami. Naučia sa používať bežné pracovné nástroje, stroje a zariadenia a ostatný inventár potrebný k pracovnej činnosti.

Okruhy učiva sú zvolené tak, aby umožnili žiakom prakticky používať zásady správnej výrobnéj a prevádzkovej praxe, zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. 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:

- pracovať podľa zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, v súlade s hygienickými predpismi,
- vykonávať jednoduché pracovné činnosti vo svojom odbore,
- uplatniť základné postupy pri manipulácii so surovinami, materiálom a tovarom,
- ovládať správne používanie pracovného náradia, strojov, zariadení a inventáru,
- používať základné techniky a technológie na vytvorenie finálnych produktov a služieb,
- aplikovať základné právne normy ochrany majetku a ochrany spotrebiteľa.

## Obsah vzdelávacej oblasti praktická príprava

- 1) Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci.
- 2) Pracovné činnosti vo výrobných, obchodných, odbytových strediskách a strediskách služieb podľa profilácie absolventa.
- 3) Oboznámenie sa s pracovnými nástrojmi, strojmi, zariadením a inventárom prevádzky.
- 4) Príprava finálnych produktov a služieb.

## Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci

Učivo oboznamuje žiakov so základnými povinnosťami pracovníkov výrobných, obchodných, odbytových stredísk a stredísk služieb podľa profilácie absolventa. Učí ich spôsobom ochrany zdravia pri práci a oboznamuje ich s najčastejšími zdrojmi a príčinami pracovných úrazov. Žiaci sa učia základom prvej pomoci pri úrazoch.

## Pracovné činnosti vo výrobných, obchodných, odbytových strediskách a strediskách služieb

Obsah učiva ich ďalej oboznamuje so zariadením výrobných, obchodných, odbytových stredísk a stredísk služieb podľa ich profilácie, zameriava sa na prípravu strediska pred začatím prevádzky, na pracovné činnosti počas prevádzky strediska a na pracovné činnosti po dokončení prevádzky podľa profilácie absolventa.

## Oboznámenie sa s pracovnými nástrojmi, strojmi, zariadením a inventárom prevádzky

Učivo sa zameriava na nácvik spracovania potravín, obsluhy a jednoduchej údržby nástrojov, pracovných strojov a zariadení prevádzky. Učí žiakov základným povinnosťami pri obsluhu a údržbe nástrojov, pracovných strojov a zariadení s dôrazom na bezpečnosť a hygienu pri práci.

### **Príprava finálnych produktov a služieb**

Obsah učiva sa zameriava na hlavné zásady jednoduchých technologických postupov. Žiaci absolvujú praktický nácvik manipulácie s potravinami, materiálom a tovarom, kuchynským inventárom a praktický nácvik základných technických a technologických postupov podľa profilácie absolventa.

<b>Názov predmetu</b>	<b>ODBORNÝ VÝCVIK</b>
<b>Časový rozsah výučby</b>	21 hodín týždenne, spolu 693 vyučovacích hodín
<b>Ročník</b>	Prvý, druhý, tretí
<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 ŠVP učebného odboru 6491 G 01 Obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál. Jeho výučba je orientovaná do prvého, druhého a tretieho ročníka štúdia.

Odborný výcvik rozvíja, rozširuje a prehľbuje učivo z predmetov Technológia a Zariadenie prevádzok. Jeho obsah je rozdelený do tematických celkov.

Učivo sa skladá z poznatkov o spracovaní potravín pri príprave pokrmov a používaní správnych technologických postupov technologických postupov. Úlohou je vypestovať v žiakoch pracovné návyky, hygienické návyky na dodržiavanie zásad osobnej a pracovnej hygieny, návyky na dodržiavanie hygienických zásad pri práci s potravinami, na hospodárne využívanie potravín, na šetrné zaobchádzanie so zariadením prevádzky, na hrdosť k svojmu povolaniu. Majster odborného výcviku zadáva žiakom pracovné činnosti, ktoré priebežne sleduje, vyhodnocuje a odovzdáva žiakom spätnú väzbu. Usmerňuje žiakov v oblasti osobnej a pracovnej hygieny a bezpečnosti pri práci.

Odborný výcvik sa vyučuje ako skupinová forma, ako metódy sa najčastejšie využívajú slovné metódy, ako je výklad, vysvetľovanie, objasňovanie skutočností, opis pracovnej činnosti. Rovnako sú často využívané aj praktické metódy, a to najmä predvádzanie konkrétnej pracovnej činnosti, nácvik pracovnej operácie, názorná ukážka.

Veľmi dôležitá je v odbornom výcviku motivácia, majster odborného výcviku motivuje žiakov vytváraním podmienok a situácií, pričom sa využívajú žiakove vnútorné a povzbudzujúce činitele. Majster využíva motivačný rozhovor, motivačné rozprávanie, demonštračnú inštruktaž.

Odborný výcvik sa líši od odborných a všeobecno-vzdelávacích predmetov, pretože je súčasne vyučovacím i pracovným procesom, pri ktorom žiak, okrem teoretických vedomostí, nadobúda hlavne praktické návyky a zručnosti a má možnosť sa zúčastňovať na produktívnej práci v podmienkach, ktoré simulujú výrobu v bežnej praxi. Žiaci tu spoločne s majstrom odborného výcviku môžu spoločne rozhodovať, spolupracovať, čo rozvíja ich poznávacie schopnosti, cieľavedomosť, samostatnosť, tvorivosť.

K významným prvkom vo výchovnovzdelávacom procese predmetu Odborný výcvik patria aj ukážky vybraných druhov potravín, pochutín, degustácia.

Hodnotenie a klasifikácia žiakov sa riadi metodickým pokynom č. 33/20111 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov odborných učilíšť.

### Cieľ vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu Odborný výcvik v učebnom odbore 6491 G 01 Obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál je naučiť žiakov uplatňovať teoretické vedomosti a praktické zručnosti pri príprave jedál, aplikovať získané poznatky v práci a ďalej ich rozvíjať. Dodržiavať bezpečnosť a hygienu pri práci.

#### Špecifické ciele:

- Komunikácia s MOV a spolužiakmi, zamestnancami externých prevádzok.
- Rozvíjať pomocou MOV vlastnú aktivitu a samostatnosť.
- Vytvárať dobré vzťahy v kolektíve.
- Naučiť sa byť zodpovedný za svoju prácu.
- Osvojiť si schopnosť zvládať problémy.
- Účelne a ekonomicky zaobchádzať a materiálmi a s finančnými prostriedkami.
- Pod vedením MOV rozpoznávať zásady konštruktívnej kritiky, vedieť primerane kritizovať, ale aj znášať kritiku od druhých.

### Hodnotenie predmetu

Hodnotenie žiakov bude s dôrazom na to, že predmet odborný výcvik má charakter praktickej činnosti. Pri klasifikácii výsledkov sa bude komplexne hodnotiť:

- vzťah k práci, k praktickým činnostiam a k pracovnému kolektívu,
- osvojenie praktických zručností a návykov,
- využitie získaných teoretických vedomostí v praktických činnostiach,
- aktivita, samostatnosť, tvorivosť, iniciatíva v praktických činnostiach,
- kvalita výsledkov činnosti,
- organizácia vlastnej práce a pracoviska, dodržiavanie predpisov a bezpečnosti o ochrane zdravia pri práci a starostlivosť o životné prostredie,
- dodržiavanie stanovených termínov,
- hospodárne využívanie surovín, materiálov, energie, prekonávanie prekážok v práci,
- obsluha a údržba výrobných zariadení a pomôcok.

<b>Názov predmetu</b>	<b>ODBORNÝ VÝCVIK</b>
<b>Časový rozsah výučby</b>	21 hodín týždenne, spolu 693 vyučovacích hodín
<b>Ročník</b>	prvý
<b>Kód a názov učebného odboru</b>	6491 G 01 Obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál
<b>Vyučovací jazyk</b>	slovenský jazyk

### Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

<b>Názov tematického celku</b>	<b>Stratégia vyučovania</b>	
	<b>Metódy</b>	<b>Formy práce</b>

Úvod do OV , BOZP	Výklad Vysvetľovanie Objasňovanie skutočností Opis pracovnej činnosti Názorná ukážka Nácvik samostatnej práce Spätná väzba Viacnásobné opakovanie informácie Individuálny prístup	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Exkurzia
Predbežná úprava potravín	Výklad Vysvetľovanie Objasňovanie skutočností Opis pracovnej činnosti Názorná ukážka Nácvik samostatnej práce Spätná väzba Viacnásobné opakovanie informácie Individuálny prístup	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Exkurzia
Hlavné tepelné úpravy potravín	Výklad Vysvetľovanie Objasňovanie skutočností Opis pracovnej činnosti Názorná ukážka Nácvik samostatnej práce Spätná väzba Viacnásobné opakovanie informácie Individuálny prístup	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Exkurzia
Príprava polievok , BOZP	Výklad Vysvetľovanie Objasňovanie skutočností Opis pracovnej činnosti Názorná ukážka Nácvik samostatnej práce Spätná väzba Viacnásobné opakovanie informácie Individuálny prístup	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Exkurzia
Príprava omáčok	Výklad Vysvetľovanie Objasňovanie skutočností Opis pracovnej činnosti Názorná ukážka Nácvik samostatnej práce Spätná väzba	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Exkurzia

	Viacnásobné opakovanie informácie Individuálny prístup	
Prílohy a doplnky k hlavným jedlám	Výklad Vysvetľovanie Objasňovanie skutočností Opis pracovnej činnosti Názorná ukážka Nácvik samostatnej práce Spätná väzba Viacnásobné opakovanie informácie Individuálny prístup	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Exkurzia
Bezmäsité pokrmy	Výklad Vysvetľovanie Objasňovanie skutočností Opis pracovnej činnosti Názorná ukážka Nácvik samostatnej práce Spätná väzba Viacnásobné opakovanie informácie Individuálny prístup	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Exkurzia
Múčniky	Výklad Vysvetľovanie Objasňovanie skutočností Opis pracovnej činnosti Názorná ukážka Nácvik samostatnej práce Spätná väzba Viacnásobné opakovanie informácie Individuálny prístup	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Exkurzia

### Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Úvod do OV , BOZP	E. Brhlík, J. Romaňuk, Príprava jedál, SPN,BA 1997 Dagmar Kubicová a kol. Náuka o požívatinách, Osveta 2004 M. Matejka, I. Balagová, Technológia,	Potraviny, pracovný inventár, pracovné pomôcky,	Internet, odborné časopisy, kuchárske knihy,

	<p>SPN BA 1982 Kolouch Martin, Volfová Anna, Technologie přípravy pokrmů, Stroje a zařízení v kuchyni, Fortuna, Praha 2000</p> <p>Konrád Kendík, Nové receptúry a technológia pokrmov Nové receptúry studených a lahúdkárskych výrobkov, Nová práca 2003</p> <p>Ľudmila Verčimáková, Technológia 1, SPN – Mladé letá 2008,</p> <p>Otília Jurgová, Jana Marenčáková, Jarmila Úradníčková, Potraviny a výživa II, SPN – Mladé letá, 2016</p>	elektrospotrebiče	receptúry
Predbežná úprava potravín	<p>E. Brhlík, J. Romaňuk, Príprava jedál, SPN,BA 1997</p> <p>Dagmar Kubicová a kol. Náuka o požívatinách, Osveta 2004</p> <p>M. Matejka, I. Balagová, Technológia, SPN BA 1982</p> <p>Kolouch Martin, Volfová Anna, Technologie přípravy pokrmů, Stroje a zařízení v kuchyni, Fortuna, Praha 2000</p> <p>Konrád Kendík, Nové receptúry a technológia pokrmov Nové receptúry studených a lahúdkárskych výrobkov, Nová práca 2003</p> <p>Ľudmila Verčimáková, Technológia 1, SPN – Mladé letá 2008,</p> <p>Otília Jurgová, Jana Marenčáková, Jarmila Úradníčková, Potraviny a výživa II, SPN – Mladé letá, 2016</p>	Potraviny, pracovný inventár, pracovné pomôcky, elektrospotrebiče	Internet, odborné časopisy, kuchárske knihy, receptúry
Hlavné tepelné úpravy potravín	<p>E. Brhlík, J. Romaňuk, Príprava jedál, SPN,BA 1997</p> <p>Dagmar Kubicová a kol. Náuka o požívatinách, Osveta 2004</p> <p>M. Matejka, I. Balagová, Technológia, SPN BA 1982</p> <p>Kolouch Martin, Volfová Anna, Technologie přípravy pokrmů, Stroje a zařízení v kuchyni, Fortuna, Praha 2000</p> <p>Konrád Kendík, Nové receptúry a technológia pokrmov Nové receptúry studených a lahúdkárskych výrobkov, Nová práca 2003</p> <p>Ľudmila Verčimáková, Technológia 1, SPN – Mladé letá 2008,</p> <p>Otília Jurgová, Jana Marenčáková, Jarmila Úradníčková, Potraviny</p>	Potraviny, pracovný inventár, pracovné pomôcky, elektrospotrebiče	Internet, odborné časopisy, kuchárske knihy, receptúry

	a výživa II, SPN – Mladé letá, 2016		
Príprava polievok, BOZP	<p>E. Brhlík, J. Romaňuk, Príprava jedál, SPN,BA 1997</p> <p>Dagmar Kubicová a kol. Náuka o požívatinách, Osveta 2004</p> <p>M. Matejka, I. Balagová, Technológia, SPN BA 1982</p> <p>Kolouch Martin, Volfová Anna, Technologie prípravy pokrmú, Stroje a zařízení v kuchyni, Fortuna, Praha 2000</p> <p>Konrád Kendík, Nové receptúry a technológia pokrmov Nové receptúry studených a lahúdkárskych výrobkov, Nová práca 2003</p> <p>Ľudmila Verčimáková, Technológia 1, SPN – Mladé letá 2008,</p> <p>Otília Jurgová, Jana Marenčáková, Jarmila Úradníčková, Potraviny a výživa II, SPN – Mladé letá, 2016</p>	Potraviny, pracovný inventár, pracovné pomôcky, elektrospotrebiče	Internet, odborné časopisy, kuchárske knihy, receptúry
Príprava omáčok	<p>E. Brhlík, J. Romaňuk, Príprava jedál, SPN,BA 1997</p> <p>Dagmar Kubicová a kol. Náuka o požívatinách, Osveta 2004</p> <p>M. Matejka, I. Balagová, Technológia, SPN BA 1982</p> <p>Kolouch Martin, Volfová Anna, Technologie prípravy pokrmú, Stroje a zařízení v kuchyni, Fortuna, Praha 2000</p> <p>Konrád Kendík, Nové receptúry a technológia pokrmov Nové receptúry studených a lahúdkárskych výrobkov, Nová práca 2003</p> <p>Ľudmila Verčimáková, Technológia 1, SPN – Mladé letá 2008,</p> <p>Otília Jurgová, Jana Marenčáková, Jarmila Úradníčková, Potraviny a výživa II, SPN – Mladé letá, 2016</p>	Potraviny, pracovný inventár, pracovné pomôcky, elektrospotrebiče	Internet, odborné časopisy, kuchárske knihy, receptúry
Prílohy a doplnky k hlavným jedlám	<p>E. Brhlík, J. Romaňuk, Príprava jedál, SPN,BA 1997</p> <p>Dagmar Kubicová a kol. Náuka o požívatinách, Osveta 2004</p> <p>M. Matejka, I. Balagová, Technológia, SPN BA 1982</p> <p>Kolouch Martin, Volfová Anna, Technologie prípravy pokrmú, Stroje a zařízení v kuchyni, Fortuna, Praha 2000</p> <p>Konrád Kendík, Nové receptúry a technológia pokrmov Nové receptúry</p>	Potraviny, pracovný inventár, pracovné pomôcky, elektrospotrebiče	Internet, odborné časopisy, kuchárske knihy, receptúry

	<p>studených a lahúdkárskych výrobkov, Nová práca 2003</p> <p>Ľudmila Verčimáková, Technológia 1, SPN – Mladé letá 2008,</p> <p>Otília Jurgová, Jana Marenčáková, Jarmila Úradníčková, Potraviny a výživa II, SPN – Mladé letá, 2016</p>		
Bezmäsité pokrmy	<p>E. Brhlík, J. Romaňuk, Príprava jedál, SPN,BA 1997</p> <p>Dagmar Kubicová a kol. Náuka o požívatinách, Osveta 2004</p> <p>M. Matejka, I. Balagová, Technológia, SPN BA 1982</p> <p>Kolouch Martin, Volfová Anna, Technologie prípravy pokrmú, Stroje a zařízení v kuchyni, Fortuna, Praha 2000</p> <p>Konrád Kendík, Nové receptúry a technológia pokrmov Nové receptúry studených a lahúdkárskych výrobkov, Nová práca 2003</p> <p>Ľudmila Verčimáková, Technológia 1, SPN – Mladé letá 2008,</p> <p>Otília Jurgová, Jana Marenčáková, Jarmila Úradníčková, Potraviny a výživa II, SPN – Mladé letá, 2016</p>	<p>Potraviny, pracovný inventár, pracovné pomôcky, elektrospotrebiče</p>	<p>Internet, odborné časopisy, kuchárske knihy, receptúry</p>
Múčniky	<p>E. Brhlík, J. Romaňuk, Príprava jedál, SPN,BA 1997</p> <p>Dagmar Kubicová a kol. Náuka o požívatinách, Osveta 2004</p> <p>M. Matejka, I. Balagová, Technológia, SPN BA 1982</p> <p>Kolouch Martin, Volfová Anna, Technologie prípravy pokrmú, Stroje a zařízení v kuchyni, Fortuna, Praha 2000</p> <p>Konrád Kendík, Nové receptúry a technológia pokrmov Nové receptúry studených a lahúdkárskych výrobkov, Nová práca 2003</p> <p>Ľudmila Verčimáková, Technológia 1, SPN – Mladé letá 2008,</p> <p>Otília Jurgová, Jana Marenčáková, Jarmila Úradníčková, Potraviny a výživa II, SPN – Mladé letá, 2016</p>	<p>Potraviny, pracovný inventár, pracovné pomôcky, elektrospotrebiče</p>	<p>Internet, odborné časopisy, kuchárske knihy, receptúry</p>



**ROČNÍK: PRVÝ**

<b>ROZPIS UČIVA PREDMETU: ODBORNÝ VÝCVIK</b>				21 hodín týždenne, spolu 693 vyučovacích hodín		
<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>Úvod do odborného výcviku</b>	<b>90</b>					
BOZP		Technológia, Zariadenie prevádzok	Dodržiavať zásady bezpečnosti	Dodržiava zásady bezpečnosti	Praktická činnosť	Praktická skúška
Základné pravidlá osobnej hygieny		Technológia, Zariadenie prevádzok	Dodržiavať zásady osobnej hygieny	Dodržiava zásady osobnej hygieny	Praktická činnosť	Praktická skúška
Základné pravidlá hygieny prac. prostredia		Technológia, Zariadenie prevádzok	Dodržiavať zásady prac. prostredia	Dodržiava zásady prac. prostredia	Praktická činnosť	Praktická skúška
Hygiena potravín		Technológia, Zariadenie prevádzok	Poznať hygienu potravín	Pozná hygienu potravín	Praktická činnosť	Praktická skúška
Strojové vybavenie pracoviska		Technológia, Zariadenie prevádzok	Poznať strojové vybavenie	Pozná strojové vybavenie	Praktická činnosť	Praktická skúška
Náradie a pomôcky		Technológia, Zariadenie prevádzok	Poznať náradie a pomôcky	Pozná náradie a pomôcky	Praktická činnosť	Praktická skúška
Stolový inventár		Technológia, Zariadenie prevádzok	Poznať stolový inventár	Pozná stolový inventár	Praktická činnosť	Praktická skúška
<b>Predbežná úprava potravín</b>	<b>90</b>					
Čistenie surovín		Technológia,	Vedieť čistiť	Vie čistiť suroviny	Praktická činnosť	Praktická skúška

rastlinného pôvodu, BOZP		Zariadenie prevádzok	suroviny rastlinného pôvodu	rastlinného pôvodu		
Čistenie suchým spôsobom		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť čistiť suroviny suchým spôsobom	Vie čistiť suroviny suchým spôsobom	Praktická činnosť	Praktická skúška
Čistenie vodou		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť čistiť suroviny vodou	Vie čistiť suroviny vodou	Praktická činnosť	Praktická skúška
Opracovanie zeleniny		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť opracovať zeleninu	Vie opracovať zeleninu	Praktická činnosť	Praktická skúška
Opracovanie zemiakov		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť opracovať zemiaky	Vie opracovať zemiaky	Praktická činnosť	Praktická skúška
Opracovanie ovocia		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť opracovať ovocia	Vie opracovať ovocia	Praktická činnosť	Praktická skúška
Opracovanie surovín živočíšneho pôvodu		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť opracovať suroviny živočíšneho pôvodu	Vie opracovať suroviny živočíšneho pôvodu	Praktická činnosť	Praktická skúška
Korenenie potravín		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť koreniť potraviny	Vie koreniť potraviny	Praktická činnosť	Praktická skúška
Mletie potravín		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť mlieť potraviny	Vie mlieť potraviny	Praktická činnosť	Praktická skúška
Šľahanie potravín		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť šľahať potraviny	Vie šľahať potraviny	Praktická činnosť	Praktická skúška
Miesenie cesta		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť miesiť cesto	Vie miesiť cesto	Praktická činnosť	Praktická skúška
<b>Hlavné tepelné</b>	<b>113</b>					

<b>úpravy potravín</b>						
Varenie zemiakov, BOZP		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť variť zemiaky	Vie variť zemiaky	Praktická činnosť	Praktická skúška
Varenie cestovín		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť variť cestoviny	Vie variť cestoviny	Praktická činnosť	Praktická skúška
Varenie strukovín		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť variť strukoviny	Vie variť strukoviny	Praktická činnosť	Praktická skúška
Varenie zeleniny		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť variť zeleninu	Vie variť zeleninu	Praktická činnosť	Praktická skúška
Varenie obilnín		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť variť obilniny	Vie variť obilniny	Praktická činnosť	Praktická skúška
Varenie ovocia		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť variť ovocie	Vie variť ovocie	Praktická činnosť	Praktická skúška
Varenie mäsa		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť variť mäso	Vie variť mäso	Praktická činnosť	Praktická skúška
Dusenie zemiakov a zeleniny		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť dusiť zemiaky a zeleninu	Vie dusiť zemiaky a zeleninu	Praktická činnosť	Praktická skúška
Dusenie cestovín		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť dusiť cestoviny	Vie dusiť cestoviny	Praktická činnosť	Praktická skúška
Dusenie mäsa		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť dusiť mäso	Vie dusiť mäso	Praktická činnosť	Praktická skúška
Zapekanie		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť zapekať pokrmy	Vie zapekať pokrmy	Praktická činnosť	Praktická skúška

Pečenie zemiakov a zeleniny		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť piecť zemiaky a zeleninu	Vie piecť zemiaky a zeleninu	Praktická činnosť	Praktická skúška
Pečenie múčnikov		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť piecť múčniky	Vie pečenie múčnikov	Praktická činnosť	Praktická skúška
Pečenie mäsa		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť piecť mäso	Vie pečenie mäsa	Praktická činnosť	Praktická skúška
Vyprážanie zemiakov a zeleniny		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť vyprážať zemiaky a zeleninu	Vie vyprážať zemiaky a zeleninu	Praktická činnosť	Praktická skúška
Vyprážanie múčnikov		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť vyprážať múčniky	Vie vyprážať múčniky	Praktická činnosť	Praktická skúška
Vyprážanie mäsa		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť vyprážať mäso	Vie vyprážať mäso	Praktická činnosť	Praktická skúška
<b>Príprava polievok, BOZP</b>	<b>90</b>					
Základné vývary		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť základné vývary	Vie pripraviť základné vývary	Praktická činnosť	Praktická skúška
Príprava zápražky a zátrepky		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť zápražku a zátrepku	Vie pripraviť zápražku a zátrepku	Praktická činnosť	Praktická skúška
Biele polievky		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť biele polievky	Vie pripraviť biele polievky	Praktická činnosť	Praktická skúška
Vložky a závarky do polievok		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť rôzne vložky a závarky	Vie pripraviť rôzne vložky a závarky	Praktická činnosť	Praktická skúška
Špeciálne polievky		Technológia, Zariadenie	Vedieť pripraviť špeciálne polievky	Vie pripraviť špeciálne polievky	Praktická činnosť	Praktická skúška

		prevádzok				
Smotanové polievky		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť smotanové polievky	Vie pripraviť smotanové polievky	Praktická činnosť	Praktická skúška
<b>Príprava omáčok, BOZP</b>	<b>40</b>					
Základné omáčky biele		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť základné omáčky	Vie pripraviť základné omáčky biele	Praktická činnosť	Praktická skúška
Studené omáčky		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť studené omáčky	Vie pripraviť studené omáčky	Praktická činnosť	Praktická skúška
Majonéza		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť majonézu	Vie pripraviť majonézu	Praktická činnosť	Praktická skúška
<i>Hnedé omáčky</i>		Technológia, Zariadenie prevádzok	<i>Vedieť pripraviť hnedú omáčku</i>	Vie pripraviť hnedé omáčky	Praktická činnosť	Praktická skúška
<b>Prílohy a doplnky k hlavným jedlám</b>	<b>90</b>					
Prílohy zo zemiakov		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť prílohy zo zemiakov	Vie pripraviť prílohy zo zemiakov	Praktická činnosť	Praktická skúška
Prílohy z cestovín		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť prílohy z cestovín	Vie pripraviť prílohy z cestovín	Praktická činnosť	Praktická skúška
Prílohy zo zeleniny		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť prílohy zo zeleniny	Vie pripraviť prílohy zo zeleniny	Praktická činnosť	Praktická skúška
Prílohy z obilnín		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť prílohy z obilnín	Vie pripraviť prílohy z obilnín	Praktická činnosť	Praktická skúška
Prílohy zo		Technológia,	Vedieť pripraviť	Vie pripraviť	Praktická činnosť	Praktická skúška

strukovín		Zariadenie prevádzok	prílohy zo strukovín	prílohy zo strukovín		
Zeleninové šaláty		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť zeleninové šaláty	Vie pripraviť zeleninové šaláty	Praktická činnosť	Praktická skúška
Kompóty		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť kompóty	Vie pripraviť kompóty	Praktická činnosť	Praktická skúška
<b>Bezmäsité pokrmy</b>	<b>90</b>					
Jedlá zo zemiakov		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť jedlá zo zemiakov	Vie pripraviť jedlá zo zemiakov	Praktická činnosť	Praktická skúška
Jedlá zo zeleniny		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť jedlá zo zeleniny	Vie pripraviť jedlá zo zeleniny	Praktická činnosť	Praktická skúška
Jedlá z obilnín		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť jedlá z obilnín	Vie pripraviť jedlá z obilnín	Praktická činnosť	Praktická skúška
Jedlá zo strukovín		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť jedlá zo strukovín	Vie pripraviť jedlá zo strukovín	Praktická činnosť	Praktická skúška
Jedlá z vajec		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť jedlá z vajec	Vie pripraviť jedlá z vajec	Praktická činnosť	Praktická skúška
Jedlá zo syrov		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť jedlá zo syrov	Vie pripraviť jedlá zo syrov	Praktická činnosť	Praktická skúška
Jedlá z húb		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť jedlá z húb	Vie pripraviť jedlá z húb	Praktická činnosť	Praktická skúška
Jedlá z mlieka a mliečnych výrobkov		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť jedlá z mlieka a mliečnych	Vie pripraviť jedlá z mlieka a mliečnych	Praktická činnosť	Praktická skúška

			výrobkov	výrobkov		
<b>Múčniky</b>	<b>90</b>	Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť múčniky	Vie pripraviť múčniky	Praktická činnosť	
Kysnuté cesto		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť kysnuté cesto	Vie pripraviť kysnuté cesto	Praktická činnosť	Praktická skúška
Piškótové cesto		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť piškótové cesto	Vie pripraviť piškótové cesto	Praktická činnosť	Praktická skúška
Liate cesto		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť liate cesto	Vie pripraviť liate cesto	Praktická činnosť	Praktická skúška
Múčniky z lístkového cesta		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť múčniky z lístkového cesta	Vie pripraviť múčniky z lístkového cesta	Praktická činnosť	Praktická skúška
Linecké cesto		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť linecké cesto	Vie pripraviť linecké cesto	Praktická činnosť	Praktická skúška
Zemiakové cesto		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť zemiakové cesto	Vie pripraviť zemiakové cesto	Praktická činnosť	Praktická skúška
Príprava plniek do múčnikov		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť plnky do múčnikov	Vie pripraviť plnky do múčnikov	Praktická činnosť	Praktická skúška
Nákypy a pudinky		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť nákypy a pudinky	Vie pripraviť nákypy a pudinky	Praktická činnosť	Praktická skúška
Ovocné šaláty a peny		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť ovocné šaláty a peny	Vie pripraviť ovocné šaláty a peny	Praktická činnosť	Praktická skúška

Hodnotenie žiakov bude v súlade s metodickým pokynom č.33/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov odborných učilíšť, článok č.7

<b>Názov predmetu</b>	<b>ODBORNÝ VÝCVIK</b>
<b>Časový rozsah výučby</b>	21 hodín týždenne, spolu 693 vyučovacích hodín
<b>Ročník</b>	druhý
<b>Kód a názov učebného odboru</b>	6491 G 01 Obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál
<b>Vyučovací jazyk</b>	slovenský jazyk

### Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Úprava jedál z hovädzieho mäsa , BOZP	Výklad Vysvetľovanie Objasňovanie skutočností Opis pracovnej činnosti Názorná ukážka Nácvik samostatnej práce Spätná väzba Viacnásobné opakovanie informácie Individuálny prístup	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Exkurzia
Úprava jedál z bravčového mäsa BOZP	Výklad Vysvetľovanie Objasňovanie skutočností Opis pracovnej činnosti Názorná ukážka Nácvik samostatnej práce Spätná väzba Viacnásobné opakovanie informácie Individuálny prístup	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Exkurzia
Úprava jedál z hydiny , BOZP	Výklad Vysvetľovanie Objasňovanie skutočností Opis pracovnej činnosti Názorná ukážka Nácvik samostatnej práce Spätná väzba Viacnásobné opakovanie informácie Individuálny prístup	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Exkurzia
Úprava jedál z rýb , BOZP	Výklad Vysvetľovanie Objasňovanie skutočností Opis pracovnej činnosti Názorná ukážka	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Exkurzia



	Nácvik samostatnej práce Spätná väzba Viacnásobné opakovanie informácie Individuálny prístup	
Menej využívané druhy potravín a ich spracovanie	Výklad Vysvetľovanie Objasňovanie skutočností Opis pracovnej činnosti Názorná ukážka Nácvik samostatnej práce Spätná väzba Viacnásobné opakovanie informácie Individuálny prístup	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Exkurzia

### Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Úprava jedál z hovädzieho mäsa , BOZP	E. Brhlík, J. Romaňuk, Príprava jedál, SPN,BA 1997 Dagmar Kubicová a kol. Náuka o požívatinách, Osveta 2004 M. Matejka, I. Balagová, Technológia, SPN BA 1982 Kolouch Martin, Volfová Anna, Technologie prípravy pokrmů, Stroje a zařízení v kuchyni, Fortuna, Praha 2000 Konrád Kendík, Nové receptúry a technológia pokrmov Nové receptúry studených a lahúdkárskych výrobkov, Nová práca 2003 Ľudmila Verčimáková, Technológia 1, SPN –	Potraviny, pracovný inventár, pracovné pomôcky, elektrospotrebiče	Internet, odborné časopisy, kuchárske knihy, receptúry

	Mladé letá 2008, Otília Jurgová, Jana Marenčáková, Jarmila Úradníčková, Potraviny a výživa II, SPN – Mladé letá, 2016		
Úprava jedál z bravčového mäsa BOZP	E. Brhlík, J. Romaňuk, Príprava jedál, SPN,BA 1997 Dagmar Kubicová a kol. Náuka o požívatinách, Osveta 2004 M. Matejka, I. Balagová, Technológia, SPN BA 1982 Kolouch Martin, Volfová Anna, Technologie prípravy pokrmú, Stroje a zařízení v kuchyni, Fortuna, Praha 2000 Konrád Kendík, Nové receptúry a technológia pokrmov Nové receptúry studených a lahúdkárskych výrobkov, Nová práca 2003 Ľudmila Verčimáková, Technológia 1, SPN – Mladé letá 2008, Otília Jurgová, Jana Marenčáková, Jarmila Úradníčková, Potraviny a výživa II, SPN – Mladé letá, 2016	Potraviny, pracovný inventár, pracovné pomôcky, elektrospotrebiče	Internet, odborné časopisy, kuchárske knihy, receptúry
Úprava jedál z hydiny , BOZP	E. Brhlík, J. Romaňuk, Príprava jedál, SPN,BA 1997 Dagmar Kubicová a kol. Náuka o požívatinách, Osveta 2004 M. Matejka, I. Balagová, Technológia, SPN BA	Potraviny, pracovný inventár, pracovné pomôcky, elektrospotrebiče	Internet, odborné časopisy, kuchárske knihy, receptúry

	<p>1982 Kolouch Martin, Volfová Anna, Technologie přípravy pokrmů, Stroje a zařízení v kuchyni, Fortuna, Praha 2000 Konrád Kendík, Nové receptúry a technológia pokrmov Nové receptúry studených a lahúdkárskych výrobkov, Nová práca 2003 Ľudmila Verčimáková, Technológia 1, SPN – Mladé letá 2008, Otília Jurgová, Jana Marenčáková, Jarmila Úradníčková, Potraviny a výživa II, SPN – Mladé letá, 2016</p>		
<p>Úprava jedál z rýb , BOZP</p>	<p>E. Brhlík, J. Romaňuk, Příprava jedál, SPN,BA 1997 Dagmar Kubicová a kol. Náuka o požívatinách, Osveta 2004 M. Matejka, I. Balagová, Technológia, SPN BA 1982 Kolouch Martin, Volfová Anna, Technologie přípravy pokrmů, Stroje a zařízení v kuchyni, Fortuna, Praha 2000 Konrád Kendík, Nové receptúry a technológia pokrmov Nové receptúry studených a lahúdkárskych výrobkov, Nová práca 2003 Ľudmila Verčimáková, Technológia 1, SPN –</p>	<p>Potraviny, pracovní inventár, pracovné pomôcky, elektrospotrebiče</p>	<p>Internet, odborné časopisy, kuchárske knihy, receptúry</p>

	Mladé letá 2008, Otília Jurgová, Jana Marenčáková, Jarmila Úradníčková, Potraviny a výživa II, SPN – Mladé letá, 2016		
Menej využívané druhy potravín a ich spracovanie	E. Brhlík, J. Romaňuk, Príprava jedál, SPN,BA 1997 Dagmar Kubicová a kol. Náuka o požívatinách, Osveta 2004 M. Matejka, I. Balagová, Technológia, SPN BA 1982 Kolouch Martin, Volfová Anna, Technologie prípravy pokrmú, Stroje a zařízení v kuchyni, Fortuna, Praha 2000 Konrád Kendík, Nové receptúry a technológia pokrmov Nové receptúry studených a lahúdkárskych výrobkov, Nová práca 2003 Ľudmila Verčimáková, Technológia 1, SPN – Mladé letá 2008, Otília Jurgová, Jana Marenčáková, Jarmila Úradníčková, Potraviny a výživa II, SPN – Mladé letá, 2016	Potraviny, pracovný inventár, pracovné pomôcky, elektrospotrebiče	Internet, odborné časopisy, kuchárske knihy, receptúry

**ROČNÍK: DRUHÝ**

ROZPIS UČIVA PREDMETU: ODBORNÝ VÝCVIK				21 hodín týždenne, spolu 693 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
			<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
<b>Úprava jedál z hovädzieho mäsa, BOZP</b>	<b>140</b>					
Predbežná úprava hovädzieho mäsa		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť predbežnú úpravu hovädzieho mäsa.	Vie predbežnú úpravu hovädzieho mäsa.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Vývary, vložky a závrky		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť vývar, vložku a závrku do polievky.	Vie pripraviť vývar, vložku a závrku do polievky.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Varené hovädzie mäso		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť varené hovädzie mäso.	Vie pripraviť varené hovädzie mäso.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Pečené hovädzie mäso		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť pečené hovädzie mäso.	Vie pripraviť pečené hovädzie mäso.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Dusené hovädzie mäso		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť dusené hovädzie mäso.	Vie pripraviť dusené hovädzie mäso.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Mleté hovädzie mäso		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť mleté hovädzie mäso.	Vie pripraviť mleté hovädzie mäso.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Príprava šťavy, omáčky		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť šťavy a omáčky.	Vie pripraviť šťavy a omáčky.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Guláše		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť guláše.	Vie pripraviť guláše.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Porciované a nadrobno krájané hovädzie mäso		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť porciované a nadrobno krájané hovädzie mäso.	Vie pripraviť porciované a nadrobno krájané hovädzie mäso.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Omáčky k hovädziemu mäsu		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť omáčky k hovädziemu mäsu.	Vie pripraviť omáčky k hovädziemu mäsu.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Prílohy a doplnky		Technológia, Zariadenie	Vedieť pripraviť prílohy	Vie pripraviť prílohy	Praktická	Praktická

k hovädziemu mäsu		prevádzok	a doplnky k hovädziemu mäsu.	a doplnky k hovädziemu mäsu.	činnosť	skúška
<b>Úprava jedál z bravčového mäsa , BOZP</b>	<b>168</b>					
Predbežná úprava bravčového mäsa		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť predbežne upraviť bravčové mäso.	Vie predbežne upraviť bravčové mäso.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Varené bravčového mäso		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť varené bravčové mäso.	Vie pripraviť varené bravčové mäso.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Dusené bravčové mäso		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť dusené bravčové mäso.	Vie pripraviť dusené bravčové mäso.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Pečené bravčové mäso		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť pečené bravčové mäso.	Vie pripraviť pečené bravčové mäso.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Vyprážené bravčové mäso		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť vyprážené bravčové mäso.	Vie pripraviť vyprážené bravčové mäso.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Úprava údeného mäsa		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť úpravu údeného mäsa.	Vie úpravu údeného mäsa.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Príprava šľavy		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť šľavy.	Vie pripraviť šľavy.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Minútky z bravčového mäsa		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť minútky z bravčového mäsa.	Vie pripraviť minútky z bravčového mäsa.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Prílohy a doplnky k bravčovému mäsu		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť prílohy a doplnky k bravčovému mäsu.	Vie pripraviť prílohy a doplnky k bravčovému mäsu.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Bravčové vnútornosti		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť bravčové vnútornosti.	Vie pripraviť bravčové vnútornosti.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Bravčové hody		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť bravčové hody.	Vie pripraviť bravčové hody.	Praktická činnosť	Praktická skúška
<b>Úprava jedál z hydiny, BOZP</b>	<b>140</b>					
Predbežná úprava hydiny		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť predbežnú úpravu hydiny.	Vie predbežnú úpravu hydiny.	Praktická činnosť	Praktická skúška

Hydinový vývar		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť hydinový vývar.	Vie pripraviť hydinový vývar.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Varenie hydiny		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť variť hydinu.	Vie variť hydinu.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Pečenie hydiny		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť piecť hydinu.	Vie piecť hydinu.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Dusenie hydiny		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť dusiť hydinu.	Vie dusiť hydinu.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Vyprážanie hydiny		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť vyprážať hydinu.	Vie vyprážať hydinu.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Príprava plniek do hydiny		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť plnky do hydiny.	Vie pripraviť plnky do hydiny.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Využívanie drobov		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť použiť droby.	Vie použiť droby.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Prílohy a doplnky k hydine		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť prílohy a doplnky k hydine.	Vie pripraviť prílohy a doplnky k hydine.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Šaláty z hydiny		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť šaláty z hydiny.	Vie pripraviť šaláty z hydiny.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Minútky z hydiny		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť minútky z hydiny.	Vie pripraviť minútky z hydiny.	Praktická činnosť	Praktická skúška
<b>Úprava jedál z rýb, BOZP</b>	<b>140</b>					
Sladkovodné ryby		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť sladkovodné ryby.	Vie pripraviť sladkovodné ryby.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Morské ryby		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť morské ryby.	Vie pripraviť morské ryby.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Varenie rýb		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť variť ryby.	Vie variť ryby.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Pečenie rýb		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť piecť ryby.	Vie piecť ryby.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Vyprážanie rýb		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť vyprážať ryby.	Vie vyprážať ryby.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Dusenie rýb		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť dusiť ryby.	Vie dusiť ryby.	Praktická činnosť	Praktická skúška

Zapekanie rýb		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť zapekať ryby.	Vie zapekať ryby.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Prílohy a doplnky k pokrmom z rýb		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť prílohy a doplnky k pokrmom z rýb.	Vie pripraviť prílohy a doplnky k pokrmom z rýb.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Mrazené ryby a ich využitie		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť mrazené ryby a využiť ich.	Vie pripraviť mrazené ryby a využiť ich.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Rybacia nátierka		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť rybaciú nátierku.	Vie pripraviť rybaciú nátierku.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Šaláty z rýb		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť šaláty z rýb.	Vie pripraviť šaláty z rýb.	Praktická činnosť	Praktická skúška
<b>Menej využívané druhy potravín a ich spracovanie, BOZP</b>	<b>105</b>					
Baranie mäso		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť baranie mäso.	Vie pripraviť baranie mäso.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Králičie mäso		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť králičie mäso.	Vie pripraviť králičie mäso.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Zverina		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť zverinu.	Vie pripraviť zverinu.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Sója, tofu		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť sóju, tofu.	Vie pripraviť sóju, tofu.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Pohanka		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť pohanku.	Vie pripraviť pohanku.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Špargľa		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť špargľu.	Vie pripraviť špargľu.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Baklažán		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť baklažán.	Vie pripraviť baklažán.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Rebarbora		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť rebarboru.	Vie pripraviť rebarboru.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Artičok		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť artičok.	Vie pripraviť artičok.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Flambovanie		Technológia, Zariadenie	Vedieť flambovať.	Vie flambovať.	Praktická	Praktická



		prevádzok			činnosť	skúška
Pečenie na ražni, rošte a alobale		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť piecť na ražni, rošte a alobale.	Vie piecť na ražni, rošte a alobale.	Praktická činnosť	Praktická skúška

Hodnotenie žiakov bude v súlade s metodickým pokynom č.33/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov odborných učilíšť, článok č.7

<b>Názov predmetu</b>	<b>ODBORNÝ VÝCVIK</b>
<b>Časový rozsah výučby</b>	24 hodín týždenne, spolu 792 vyučovacích hodín
<b>Ročník</b>	tretí
<b>Kód a názov učebného odboru</b>	6491 G 01 Obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál
<b>Vyučovací jazyk</b>	slovenský jazyk

### Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

<b>Názov tematického celku</b>	<b>Stratégia vyučovania</b>	
	<b>Metódy</b>	<b>Formy práce</b>
Opakovanie učiva 1. a 2. ročníka	Výklad Vysvetľovanie Objasňovanie skutočností Opis pracovnej činnosti Názorná ukážka Nácvik samostatnej práce Spätná väzba Viacnásobné opakovanie informácie Individuálny prístup	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Exkurzia
Úprava pokrmov studenej kuchyne, BOZP	Výklad Vysvetľovanie Objasňovanie skutočností Opis pracovnej činnosti Názorná ukážka Nácvik samostatnej práce Spätná väzba Viacnásobné opakovanie informácie Individuálny prístup	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Exkurzia
Predjedlá	Výklad Vysvetľovanie Objasňovanie skutočností Opis pracovnej činnosti Názorná ukážka Nácvik samostatnej práce Spätná väzba Viacnásobné opakovanie informácie Individuálny prístup	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Exkurzia
Úprava múčnikov, BOZP	Výklad Vysvetľovanie Objasňovanie skutočností Opis pracovnej činnosti Názorná ukážka	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Exkurzia

	Nácvik samostatnej práce Spätná väzba Viacnásobné opakovanie informácie Individuálny prístup	
Príprava k ZS	Výklad Vysvetľovanie Objasňovanie skutočností Opis pracovnej činnosti Názorná ukážka Nácvik samostatnej práce Spätná väzba Viacnásobné opakovanie informácie Individuálny prístup	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Exkurzia

### Učebné zdroje

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

<b>Názov tematického celku</b>	<b>Odborná literatúra</b>	<b>Materiálne výučbové prostriedky</b>	<b>Ďalšie zdroje</b>
Opakovanie učiva 1. a 2. ročníka	E. Brhlík, J. Romaňuk, Príprava jedál, SPN,BA 1997 Dagmar Kubicová a kol. Náuka o požívatinách, Osveta 2004 M. Matejka, I. Balagová, Technológia, SPN BA 1982 Kolouch Martin, Volfová Anna, Technologie prípravy pokrmů, Stroje a zařízení v kuchyni, Fortuna, Praha 2000 Konrád Kendík, Nové receptúry a technológia pokrmov Nové receptúry studených a lahúdkárskych výrobkov, Nová práca 2003 Ludmila	Potraviny, pracovný inventár, pracovné pomôcky, elektrospotrebiče	Internet, odborné časopisy, kuchárske knihy, receptúry

	Verčimáková, Technológia 1, SPN – Mladé letá 2008, Otília Jurgová, Jana Marenčáková, Jarmila Úradníčková, Potraviny a výživa II, SPN – Mladé letá, 2016		
Úprava pokrmov studenej kuchyne , BOZP	E. Brhlík, J. Romaňuk, Príprava jedál, SPN,BA 1997 Dagmar Kubicová a kol. Náuka o požívatinách, Osveta 2004 M. Matejka, I. Balagová, Technológia, SPN BA 1982 Kolouch Martin, Volfová Anna, Technologie prípravy pokrmú, Stroje a zařízení v kuchyni, Fortuna, Praha 2000 Konrád Kendík, Nové receptúry a technológia pokrmov Nové receptúry studených a lahúdkárskych výrobkov, Nová práca 2003 Ľudmila Verčimáková, Technológia 1, SPN – Mladé letá 2008, Otília Jurgová, Jana Marenčáková, Jarmila Úradníčková, Potraviny a výživa II, SPN – Mladé letá, 2016	Potraviny, pracovný inventár, pracovné pomôcky, elektrospotrebiče	Internet, odborné časopisy, kuchárske knihy, receptúry
Predjedlá	E. Brhlík, J. Romaňuk, Príprava jedál, SPN,BA 1997 Dagmar Kubicová a kol. Náuka o požívatinách, Osveta 2004	Potraviny, pracovný inventár, pracovné pomôcky, elektrospotrebiče	Internet, odborné časopisy, kuchárske knihy, receptúry

	<p>M. Matejka, I. Balagová, Technológia, SPN BA 1982</p> <p>Kolouch Martin, Volfová Anna, Technologie prípravy pokrmú, Stroje a zařízení v kuchyni, Fortuna, Praha 2000</p> <p>Konrád Kendík, Nové receptúry a technológia pokrmov Nové receptúry studených a lahúdkárskych výrobkov, Nová práca 2003</p> <p>Ľudmila Verčimáková, Technológia 1, SPN – Mladé letá 2008,</p> <p>Otília Jurgová, Jana Marenčáková, Jarmila Úradníčková, Potraviny a výživa II, SPN – Mladé letá, 2016</p>		
Úprava múčnikov BOZP	<p>E. Brhlík, J. Romaňuk, Príprava jedál, SPN,BA 1997</p> <p>Dagmar Kubicová a kol. Náuka o požívatinách, Osveta 2004</p> <p>M. Matejka, I. Balagová, Technológia, SPN BA 1982</p> <p>Kolouch Martin, Volfová Anna, Technologie prípravy pokrmú, Stroje a zařízení v kuchyni, Fortuna, Praha 2000</p> <p>Konrád Kendík, Nové receptúry a technológia pokrmov Nové receptúry studených a lahúdkárskych</p>	Potraviny, pracovný inventár, pracovné pomôcky, elektrospotrebiče	Internet, odborné časopisy, kuchárske knihy, receptúry

	<p>výrobkov, Nová práca 2003          Ľudmila Verčimáková,          Technológia 1, SPN – Mladé letá 2008,          Otília Jurgová, Jana Marenčáková, Jarmila Úradníčková,          Potraviny a výživa II, SPN – Mladé letá, 2016</p>		
Príprava k ZS	<p>E. Brhlík, J. Romaňuk, Príprava jedál, SPN,BA 1997          Dagmar Kubicová a kol. Náuka o požívatinách, Osveta 2004          M. Matejka, I. Balagová, Technológia, SPN BA 1982          Kolouch Martin, Volfová Anna, Technologie prípravy pokrmú, Stroje a zařízení v kuchyni, Fortuna, Praha 2000          Konrád Kendík, Nové receptúry a technológia pokrmov Nové receptúry studených a lahúdkárskych výrobkov, Nová práca 2003          Ľudmila Verčimáková,          Technológia 1, SPN – Mladé letá 2008,          Otília Jurgová, Jana Marenčáková, Jarmila Úradníčková,          Potraviny a výživa II, SPN – Mladé letá, 2016</p>	<p>Potraviny, pracovný inventár, pracovné pomôcky, elektrospotrebiče</p>	<p>Internet, odborné časopisy, kuchárske knihy, receptúry</p>

**ROČNÍK: TRETÍ**

ROZPIS UČIVA PREDMETU: ODBORNÝ VÝCVIK				24 hodín týždenne, spolu 792 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
			<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
<b>Opakovanie učiva 1. a 2. ročníka, BOZP</b>	<b>100</b>					
Predbežná úprava potravín		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť predbežnú úpravu potravín.	Vie predbežnú úpravu potravín.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Hlavné tepelné úpravy potravín		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť hlavné tepelné úpravy potravín.	Vie hlavné tepelné úpravy potravín.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Príprava polievok		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť prípravu polievok.	Vie prípravu polievok.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Omáčky		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť omáčky.	Vie pripraviť omáčky.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Prílohy a doplnky k hlavným jedlám		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť prílohy a doplnky k hlavným jedlám.	Vie pripraviť prílohy a doplnky k hlavným jedlám.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Bezmäsité pokrmy		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť bezmäsité pokrmy.	Vie pripraviť bezmäsité pokrmy.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Úpravy jedál z hovädzieho mäsa		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť úpravy jedál z hovädzieho mäsa.	Vie úpravy jedál z hovädzieho mäsa.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Úprava jedál z bravčového mäsa		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť úpravy jedál z bravčového mäsa.	Vie úpravy jedál z bravčového mäsa.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Úprava jedál z hydiny		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť úpravy jedál z hydiny.	Vie úpravy jedál z hydiny.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Úprava jedál z rýb		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť úpravu jedál z rýb.	Vie úpravu jedál z rýb.	Praktická činnosť	Praktická skúška
<b>Úprava pokrmov studenej kuchyne, BOZP</b>	<b>173</b>					
Obložené chlebíčky,		Technológia, Zariadenie	Vedieť pripraviť	Vie pripraviť obložené	Praktická	Praktická

chut'ovky		prevádzok	obložené chlebíčky, chut'ovky.	chlebíčky, chut'ovky.	činnosť	skúška
Jednoduché šaláty		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť jednoduché šaláty.	Vie pripraviť jednoduché šaláty.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Zálievky		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť zálievky.	Vie pripraviť zálievky.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Majonéza		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť majonézu.	Vie pripraviť majonézu.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Zložité šaláty		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť zložité šaláty.	Vie pripraviť zložité šaláty.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Ovocné šaláty		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť ovocné šaláty.	Vie pripraviť ovocné šaláty.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Šaláty zo surovej zeleniny		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť šaláty zo surovej zeleniny.	Vie pripraviť šaláty zo surovej zeleniny.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Obložené misy		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť obložené misy.	Vie pripraviť obložené misy.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Pokrm z vajec a syrov		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť pokrmy z vajec a syrov.	Vie pripraviť pokrmy z vajec a syrov.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Nátierky		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť nátierky.	Vie pripraviť nátierky.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Krémy		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť krémy.	Vie pripraviť krémy.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Peny		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť peny.	Vie pripraviť peny.	Praktická činnosť	Praktická skúška
<b>Predjedlá, BOZP</b>	<b>173</b>					
Predjedlá z vajec a syrov		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť predjedlá z vajec a syrov.	Vie pripraviť predjedlá z vajec a syrov.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Predjedlá z cestovín		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť predjedlá z cestovín.	Vie pripraviť predjedlá z cestovín.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Predjedlá z obilnín		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť predjedlá z obilnín.	Vie pripraviť predjedlá z obilnín.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Predjedlá z mäsa		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť predjedlá z mäsa.	Vie pripraviť predjedlá z mäsa.	Praktická činnosť	Praktická skúška



Predjedlá zo zeleniny		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť predjedlá zo zeleniny.	Vie pripraviť predjedlá zo zeleniny.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Porciovanie predjedál		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť porciovať predjedlá.	Vie porciovať predjedlá.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Estetika podávania predjedál		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť estetiku podávania predjedál.	Vie estetiku podávania predjedál.	Praktická činnosť	Praktická skúška
<b>Príprava teplých a studených nápojov</b>	<b>24</b>				Praktická činnosť	
Studené nápoje		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť studené nápoje	Vie pripraviť studené nápoje	Praktická činnosť	Praktická skúška
Teplé nápoje		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť teplé nápoje	Vie pripraviť teplé nápoje	Praktická činnosť	Praktická skúška
<b>Príprava k ZS, opakovanie, BOZP</b>	<b>322</b>					
Predbežná úprava potravín		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť predbežnú úpravu potravín.	Vie predbežnú úpravu potravín.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Základné tepelné úpravy		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť základné tepelné úpravy.	Vie základné tepelné úpravy.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Tepelné úpravy potravín		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť použiť tepelné úpravy potravín	Vie použiť tepelné úpravy potravín	Praktická činnosť	Praktická skúška
Polievky		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť polievky.	Vie pripraviť polievky	Praktická činnosť	Praktická skúška
Omáčky		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť omáčky	Vie pripraviť omáčky	Praktická činnosť Praktická činnosť	Praktická skúška
Prílohy		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť samostatnú prípravu pokrmov podľa priloženej receptúry.	Vie samostatnú prípravu pokrmov podľa priloženej receptúry.	Praktická činnosť	Praktická skúška
Bezmäsité pokrmy		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť bezmäsité pokrmy	Vie pripraviť bezmäsité pokrmy	Praktická činnosť	Praktická skúška
Tepelné úpravy hovädzieho mäsa		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť upraviť hovädzie mäso	Vie upraviť hovädzie mäso	Praktická činnosť	Praktická skúška

Tepelné úpravy bravčového mäsa		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť upraviť bravčové mäso	Vie upraviť bravčové mäso	Praktická činnosť	Praktická skúška
Tepelné úpravy rýb		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť upraviť ryby	Vie upraviť ryby	Praktická činnosť	Praktická skúška
Tepelné úpravy hydiny		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť upraviť hydinu	Vie upraviť hydinu	Praktická činnosť	Praktická skúška
Samostatná príprava pokrmu podľa priloženej receptúry		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť pokrm podľa receptúry	Vie pripraviť pokrm podľa receptúry	Praktická činnosť	Praktická skúška
Príprava inventáru na stolovanie		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť inventár na stolovanie	Vie pripraviť inventár na stolovanie	Praktická činnosť	Praktická skúška
Príprava tabule		Technológia, Zariadenie prevádzok	Vedieť pripraviť tabuľu	Vie pripraviť tabuľu	Praktická činnosť	Praktická skúška

Hodnotenie žiakov bude v súlade s metodickým pokynom č.33/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov odborných učilíšť, článok č.7