

**ŠTÁTNY PEDAGOGICKÝ ÚSTAV BRATISLAVA**

**DODATOK**

**ktorým sa mení**

**VZDELÁVACÍ PROGRAM**

**pre žiakov s mentálnym postihnutím**

**pre skupinu trojročných učebných odborov odborných učilíšť**

**29 POTRAVINÁRSTVO**

Schválený Ministerstvom školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky  
dňa 12. 7. 2016 pod číslom 2016-17637/29943:8-10G0 s platnosťou od 1. 9. 2016.

Schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa 20. 6.  
2017 pod číslom 2017-2373/28872:4-10G0 s platnosťou od 1. 9. 2017.

## Obsah

1	Úvod do vzdelávacieho programu pre žiakov s mentálnym postihnutím.....	3
1.1	Záznamy o platnosti a revidovaní vzdelávacieho programu pre žiakov s mentálnym postihnutím.....	3
7.2.1	Konkrétne vymedzené špecifické ciele a obsah učiva pre jednotlivé odborné zamerania .....	4
	Učebný odbor gastronómické služby .....	4

# 1 ÚVOD DO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU PRE ŽIAKOV S MENTÁLNYM POSTIHNUTÍM

## 1.1 Záznamy o platnosti a revidovaní vzdelávacieho programu pre žiakov s mentálnym postihnutím

### Vzdelávací program nižšieho stredného odborného vzdelania

Účinnosť dodatku VP Dátum	Revidovanie VP Dátum	Záznam o inovácii, zmenách, úpravách, ap.
01.09.2017	Február 2017	<p><b>Zmena:</b></p> <p>1. V časti 7.2.1 Konkrétne vymedzené špecifické ciele a obsah učiva pre jednotlivé odborné zamerania vložiť učebný odbor Gastronomické služby na str. 47 (medzi učebný odbor: Potravinárska výroba – výroba trvanlivého pečiva a učebný odbor: Cukrárska výroba).</p> <p><b>Odôvodnenie:</b></p> <p>Učebný odbor Gastronomické služby bol experimentálne overovaný. Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu SR schválilo výsledky experimentálneho overovania, týkajúceho sa školského vzdelávacieho programu 2983 G 00 Gastronomické služby a zároveň rozhodlo o úspešnom ukončení experimentálneho overovania s účinnosťou k 31.8. 2017 a o možnosti uplatnenia výsledkov experimentálneho overovania v odborných učilištiach zaradených do siete škôl a školských zariadení Slovenskej republiky.</p>

1. V časti 7.2.1 Konkrétne vymedzené špecifické ciele a obsah učiva pre jednotlivé odborné zamerania sa medzi učebné odbory: Potravinárska výroba – výroba trvanlivého pečiva a Cukrárska výroba na str. 47 vloží:

<b>Učebný odbor</b> <b><i>GASTRONOMICKÉ SLUŽBY</i></b>
<b>TEORETICKÉ VZDELÁVANIE</b>
<b>Špecifické ciele</b>
<p><b><u>Absolvent má:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- určiť základné druhy surovín, pochutín, nápojov, potravín a pomocných látok,</li><li>- vymenovať základné pomôcky, náradia a stroje a zariadenia používané na pracovisku,</li><li>- stanoviť základné druhy ciest a hmôt používaných v cukrárskej výrobe,</li><li>- opísať cukrárske polotovary a základné druhy cukrárskych výrobkov,</li><li>- opísať prípravu bežných jedál a nápojov,</li><li>- popísať základné receptúry prípravy cukrárskych výrobkov, bežných jedál a pokrmov,</li><li>- vysvetliť význam hygieny a sanitácie prevádzky,</li><li>- opísať aranžovanie pokrmov a základné princípy stolovania,</li><li>- popísať zásady tvorby a ochrany životného prostredia vo vzťahu k odboru činnosti,</li><li>- definovať zásady bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci,</li><li>- vyhľadať potrebné informácie pomocou internetu.</li></ul>
<b>Obsah vzdelávania</b>
<p><b><u>Gastronomická technológia</u></b></p> <p>Teoretické vzdelávanie poskytuje žiakovi základné poznatky o surovinách, potravinách, materiáloch, pomocných látkach používaných pri práci, o ich význame, úprave a spracovaní. Žiak sa naučí správne zásady výživy, jej význam pre životosprávu človeka. Učivo je zamerané predovšetkým na základné technologické postupy používané pri príprave jedál teplej a studenej kuchyne a racionálnej výživy. Okrem klasických pokrmov sa učivo zameriava aj na technologické postupy pri výrobe cukrárskych výrobkov. Žiak pozná základné druhy ciest, hmôt, plniek, poliev a ozdôb. Oboznamuje sa s výrobou zákuskov, tort a reštauračných múčnikov. Zároveň si osvojuje zásady bezpečnosti pri práci a pri obsluhu strojov a zariadení používaných vo výrobe. Naučí sa používať informačné a komunikačné technológie na vyhľadávanie receptov, fotografií, videí týkajúcich sa gastronómie.</p>
<p><b><u>Kultúra v gastronómii</u></b></p>

Obsah učiva je zameraný na oboznámenie žiaka s bežným a špeciálnym inventárom potrebným pre obsluhu, naučí sa ovládať jeho praktické používanie a vykonávanie jednoduchej údržby. Žiak získa vedomosti o technike jednoduchej obsluhy pri rôznych príležitostiach, gastronomických pravidlách a ich používaní pri zostavovaní jedálnych lístkov a pri stolovaní. Učivo poskytne žiakovi základné vedomosti z dekoratívneho umenia, získa zmysel pre harmóniu farieb, estetické cítenie a modelársku zručnosť.

## PRAKTICKÁ PRÍPRAVA

### Špecifické ciele

#### Absolvent vie:

- používať základnú odbornú terminológiu,
- pripraviť si pracovisko,
- prijať a správne uskladniť suroviny potrebné ku konkrétnej práci,
- vykonávať predbežné úpravy surovín,
- podieľať sa na príprave cukrárskych výrobkov, nápojov a bežných jedál,
- držiavať zásady hygieny práce,
- vykonávať sanitačné práce na pracovisku,
- obsluhovať príslušné nástroje, náradia, stroje a zariadenia,
- posudzovať záručné lehoty surovín, potravín a výrobkov,
- aplikovať zásady stolovania a s tým súvisiace práce,
- vykonávať pracovné činnosti v súlade s ochranou životného prostredia,
- zaobchádzať šetrne s energiou a spotrebou surovín,
- dodržiavať zásady triedenia odpadu.

### Obsah vzdelávania

#### Základné gastronomické pracovné úkony

Odborné vzdelávanie poskytuje žiakovi priestor na uplatňovanie, upevňovanie a prehľbovanie vedomostí získaných pri teoretickom vzdelávaní. Žiak sa učí pripraviť pracovisko, posudzovať vlastnosti jednotlivých druhov potravín a nápojov a ich využitie pri príprave pokrmov a skladovať ich podľa hygienických požiadaviek. Naučí sa dodržiavať technologické postupy pri pomocných činnostiach, príprave jedál a cukrárskych výrobkov. Žiak získava zručnosť pri predbežnej úprave základných surovín, pri ich tepelnej úprave a dohotovení pokrmov. Pripravuje cukrárske výrobky z rôznych ciest a hmôt, náplne a polevy, ozdoby, nepečené výrobky, teplé a studené múčniky a nápoje.

Žiak sa naučí vykonávať pomocné práce v gastronomických a cukrárskych prevádzkach, vie aranžovať pokrm a dodržiava princípy stolovania. Žiak je vedený k dodržiavaniu zásad bezpečnosti a ochrany zdravia a životného prostredia pri práci, vie vykonávať sanitačné práce na pracovisku. Zvlášť sa kladie dôraz na osobnú hygienu, úpravu pracoviska a triedenie odpadu. Žiak sa učí prestrieť stôl a zásady obsluhy podľa gastronomických pravidiel a etiketu stolovania.