

**MINISTERSTVO ŠKOLSTVA, VEDY, VÝSKUMU A ŠPORTU
SLOVENSKEJ REPUBLIKY**

ŠTÁTNY INŠTITÚT ODBORNÉHO VZDELÁVANIA

DODATOK č. 9

pre

ŠTÁTNY VZDELÁVACÍ PROGRAM

**pre odborné vzdelávanie a prípravu, skupinu
študijných a učebných odborov**

29 POTRAVINÁRSTVO

Schválený Ministerstvom školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa 15. januára 2013 pod číslom 2013-762/1735:1-925 s účinnosťou od 1. septembra 2013.

SCHVÁLILO

Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa 4. septembra 2019 pod číslom 2019/8853:34-A1030 s účinnosťou od 1. septembra 2020 začínajúc prvým ročníkom.

Obsah		Strana
1	Úvod do štátneho vzdelávacieho programu	
1.3	Záznamy o platnosti a revidovaní štátneho vzdelávacieho programu	3
STREDNÉ ODBORNÉ VZDELANIE		
12.4	Vzdelávacie štandardy špecifické pre učebné odbory	
	Vzdelávacie štandardy špecifické pre učebný odbor mäsiar kuchár	3

1. ÚVOD DO ŠTÁTNEHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU

1.3 Záznamy o platnosti a revidovaní štátneho vzdelávacieho programu

Štátny vzdelávací program stredného odborného vzdelania

Platnosť ŠVP Dátum	Revidovanie ŠVP Dátum	Záznam o inovácii, zmenách úpravách a pod.
01. 09. 2020	jún 2019	Zmena: Vloženie vzdelávacích štandardov špecifických pre učebný odbor mäsiar kuchár na s. 76. Odôvodnenie: Úspešné ukončenie experimentálneho overovania učebného odboru mäsiar kuchár k 31. 08. 2019.

V časti 12.4 Vzdelávacie štandardy špecifické pre učebné odbory a odborné zamerania sa na s. 76 vkladajú vzdelávacie štandardy špecifické pre učebný odbor „mäsiar kuchár“, ktoré znejú:

Učebný odbor MÄSIAR KUCHÁR
TEORETICKÉ VZDELÁVANIE
Výkonové štandardy
Absolvent má: <ul style="list-style-type: none">- vysvetliť základné odborné technické a technologické pojmy,- vysvetliť zásady osobnej a prevádzkovej hygieny,- charakterizovať zásady správnej výrobnéj praxe, zásady HACCP, hygienické zásady pri skladovaní a predaji,- charakterizovať rozdelenie a anatómiu jednotlivých zvierat,- opísať zásady aplikovanej chémie a mikrobiológie v podmienkach mäsovej výroby a prípravy pokrmov,- opísať základné suroviny, výrobky a ich výživové hodnoty,- vysvetliť zásady správnej výživy,- opísať zásady hospodárenia a správneho používania, skladovania a uchovávanía surovín a materiálov,- vysvetliť spôsoby ochrany vlastností surovín, materiálov a tovaru,- vysvetliť princípy welfare zvierat,- charakterizovať psychohygienické a etické aspekty pri porážke zvierat,- opísať základy jatočného opracovania hospodárskych zvierat, zveriny a rýb,- opísať postup pri veterinárnej prehliadke ante mortem a post mortem mäsa a vnútorností,

- opísať postupy pri delení, vykosťovaní, porciovaní mäsa, hydiny a rýb,
- opísať a vysvetliť technologické receptúry, postupy a zásady pri výrobe mäsových, hydinových, lahôdkarských výrobkov, konzerv,
- vysvetliť normy platné pri výrobe a kontrole mäsových výrobkov,
- vymenovať základné znaky kvality výrobkov, chyby a spôsoby ich odstránenia,
- vysvetliť organizáciu práce v jednotlivých výrobných strediskách mäsového a hydinárskeho priemyslu,
- vysvetliť vplyv jatočného opracovania, mäsovej výroby a gastronómie na životné prostredie,
- opísať ponuku, predaj a služby v prevádzke,
- definovať princípy aranžérskej práce,
- vysvetliť základné princípy komunikácie so zákazníkom pri predaji a poskytovaní služieb,
- vysvetliť základné ekonomické a právne normy nevyhnutné pre výkon činnosti v prevádzke,
- vymenovať prevádzkovú evidenciu,
- definovať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a protipožiarnej ochrany,
- vysvetliť organizáciu práce vo výrobnom, obchodnom, odbytovom stredisku a v strediskách služieb,
- definovať základné potraviny a nápoje, ich charakteristiku, základné zmyslové skúšky kvality a dodržiavanie doby spotreby,
- zostaviť kalkulácie a výpočty množstva spotreby surovín,
- opísať základné receptúry a technologické postupy prípravy pokrmov z jednotlivých druhov surovín,
- opísať nové trendy v gastronómii,
- vysvetliť zásady dietiky a jedál diferencovanej stravy,
- opísať technologické prípravy pokrmov svetových kuchýň a z jednotlivých regiónov Slovenska,
- charakterizovať jednotlivé svetové kuchyne a regionálnu kuchyňu Slovenska,
- definovať gastronomické pravidlá a zásady zostavovania jedálnych a nápojových lístkov,
- vysvetliť zásady stolovania a s tým súvisiace práce,
- ovládať základy sensorického, chemicko-fyzikálneho a mikrobiologického hodnotenia výrobkov,
- zhodnotiť kvalitu výrobkov, chyby a spôsoby odstránenia.

Obsahové štandardy

Hygiena, zásady správnej výrobnej praxe, HACCP, BOZP

Učivo sa zameriava na správnu výrobnú prax a nebezpečenstvá počas výroby, na hygienu prvovýroby a kvalitu surovín, hygienu budov a zariadení, osobnú hygienu, čistenie, sanitáciu a HACCP. Učivo je zamerané aj na určovanie miery nebezpečenstva a zdravotnej bezchybnosti v technológiách výroby mäsiarskych výrobkov, jedál a nápojov, monitoring a nápravné opatrenia v správnej výrobnej praxi. Učí žiakov dodržiavať predpisy o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a princípom protipožiarnej ochrany. Žiaci sa naučia sa charakterizovať psychohygienické a etické aspekty pri porážke zvierat.

Jatočné opracovanie hospodárskych zvierat, spracovanie vedľajších jatočných produktov

Učivo oboznamuje žiakov s welfare zvierat, so základným postupom jatočného opracovania ošpaných, hovädzieho dobytku, teliat a ostatných nepárnokopytníkov ako aj o jatočnom opracovaní hydiny. Ďalej žiaci získajú poznatky o chybách pri jednotlivých krokoch jatočného opracovania. Žiaci sa oboznámia s využitím vedľajších jatočných produktov, získajú poznatky o nákupe zvierat v živom, v mäse, o veterinárnej prehliadke ante mortem a post mortem mäsa a vnútorností, správnom triedení jatočne opracovaných tel podľa legislatívy EÚ a správnom triedení hydiny a hydinových dielov do tried kvality. Žiaci získajú poznatky o delení, vykosťovaní a triedení bravčových polovičiek, hovädzích štvrtí, teliat a ostatných nepárnokopytníkov pre výsek a výrobu. Ďalej sa oboznámia so správnym spôsobom delenia, vykosťovania, kalibrovania hydiny a balenia hydiny a hydinových dielov. Učivo ďalej oboznamuje so zariadením chladiarní, mraziarní a deliarní.

Mäsová a hydinová výroba

Žiaci sa oboznámia so základnými operáciami mäsovej, hydinovej výroby, ako sú solenie, mletie a miešanie, narážanie, tvarovanie, tepelné opracovanie, údenie, krájanie hotových výrobkov, separovanie mäsa, sušenie a zrenie, používanie štartovacích kultúr. Cieľom je poskytnúť žiakom základné vedomosti o technológii výroby mäsových, hydinových výrobkov. Žiaci sa oboznamujú so základnými pravidlami organizácie práce v mäsovej výrobe, vo výrobnom, odbytovom stredisku.

Obsah učiva sa zameriava na technologické postupy a základné techniky pri príprave finálnych produktov v mäsovej a hydinovej výrobe. Oboznamuje žiakov so sortimentom surovín a ich manipuláciou a uskladnením.

Cieľom je poskytnúť žiakom základné vedomosti o technológii výroby mäsových a hydinových výrob-

kov ako sú mäkké výrobky, varené a pečené výrobky, údené a solené výrobky, trvanlivé výrobky a špeciálne mäsové a hydinové výrobky. Naučiť žiakov teoreticky zdôvodniť technologické postupy. Žiaci získajú prehľad o rámcových technologických postupoch, naučia sa aplikovať technologické postupy a receptúry.

Spracovanie rýb a ostatných druhov zvierat

Učivo oboznamuje žiakov so spracovaním sladkovodných a morských rýb, kráľika, zveriny a pštrosov. Cieľom je poskytnúť informácie o jatočnom opracovaní, delení a výrobkoch z rýb a ostatných druhov zvierat.

Výroba konzerv a spracovanie tukového tkaniva

Žiaci získajú poznatky o sortimente konzerv, ich základnom delení, výrobnom postupe a chybách. Ďalej sa oboznámi s druhmi tukového tkaniva, so spôsobmi získavania tukového tkaniva, ich balením, skladovaním a predajom.

Lahôdkárska výroba

Obsah učiva sa zameriava na význam, rozdelenie a trendy, lahôdkárskych výrobkov. Žiaci sa naučia správny výber surovín, receptúry a technologické postupy výroby jednotlivých druhov lahôdkárskych výrobkov.

Obchodná prevádzka

Žiaci získajú poznatky o význame a činnosti obchodu. Poznajú základné druhy zariadenia predajne, vedia charakterizovať príjem tovaru, manipuláciu s ním a podmienky skladovania tovaru. Cieľom je naučiť žiakov základné a doplnkové formy predaja. Žiaci získajú vedomosti o úlohách predávajúceho pri styku so zákazníkom. Žiaci vedia charakterizovať dodávateľsko-odberateľské vzťahy a poznajú formy majetku podniku, jeho evidenciu a kontrolu.

Technológia prípravy pokrmov

Obsah učiva sa zameriava na zásady organizácie práce vo výrobnom stredisku gastronomického zariadenia a zvládnutie odbornej terminológie súvisiacej s výkonom povolania kuchár. Žiak sa oboznamuje s účelovým vnútorným vybavením pracoviska kuchyne a ostatných priestorov výrobného strediska, s druhmi potrebných zariadení a strojov. Učí sa správne manipulovať, ošetrovať a zabezpečovať jednoduchú údržbu zariadení a strojov. Výučba sa zameria na technologické postupy pri príprave finálnych produktov, na základné techniky používané vo výrobných a odbytových strediskách. Oboznamuje žiaka s výrobným sortimentom gastronomickéj prevádzky a manipuláciou s tovarom. Obsah učiva je ďalej zameraný na získanie základných poznatkov o receptúrach a technologických postupoch prípravy pokrmov, ovládanie kalkulácií a výpočtov množstva spotreby surovín. Žiak spoznáva charakteristiku a technologické postupy prípravy teplých a studených jedál a získa základné poznatky o gastronomických pravidlách a zásadách zostavovania jedálnych a nápojových lístkov. Cieľom výučby je, aby žiak spoznal zásady správneho stravovania, vedomosti o osobitostiach stravovania a gastronómie jednotlivých regiónov Slovenska i svetovej gastronómie.

Základy výživy

Obsah učiva sa zameriava na základné pojmy výživa, potrava, požívatina. Zahŕňa súbor fyziologických, a biochemických procesov, ktorými organizmus prijíma látky potrebné pre život. Žiaci sa oboznamujú s výživou, správnymi stravovacími návykmi a vplyvom výživy na ľudský organizmus. Obsah učiva sa zameriava na jednotlivé skupiny potravín, ich zloženie a význam vo výžive.

Chémia v gastronómii a v potravinárstve

Obsah učiva sa zameriava na základné pojmy, symboliku, názvoslovie a základné laboratórne techniky aplikované v potravinárstve a v gastronómii. Žiaci sa oboznamujú s chemickými dejmi a vlastnosťami látok. Uvedené poznatky aplikovať v problematike ochrany životného prostredia.

Suroviny používané v potravinárskej výrobe a v zariadeniach spoločného stravovania

Učivo sa zameriava na základné vlastnosti, rozdelenie a získavanie surovín a materiálov, na hodnotenie a ukazovatele kvality surovín, materiálov a tovaru, ochranu vlastností skladovaním a balením. Žiaci získavajú vedomosti o úprave a použití surovín a materiálov, učia sa výpočet spotreby surovín a materiálov pre finálny produkt.

Technologické výpočty

Obsah učiva umožňuje získanie praktických poznatkov vo výpočtoch surovín, v stratách vo výrobe a vo výťažnosti hotových výrobkov. Cieľom je zabezpečiť, aby žiaci prakticky ovládali stanovenie surovino-

vých noriem a technologických postupov, zameraných na racionalizáciu výroby, úsporu energie. Výučba je zameraná na zvládnutie základných technologických výpočtov, potrebných k zostaveniu technologických postupov, surovinových noriem a rozpisu výroby.

PRAKTICKÁ PRÍPRAVA

Výkonové štandardy

Absolvent vie:

- dodržiavať zásady správnej výrobnéj praxe, príslušné normy a legislatívu vrátane hygienických, bezpečnostných a protipožiarnych opatrení, a ochrany životného prostredia,
- dodržiavať zásady osobnej a prevádzkovej hygieny a psychohygieny,
- dodržiavať zásady sanitácie pracoviska, strojov a zariadení a liniek v rozsahu odboru štúdia,
- aplikovať chémiu a mikrobiológiu na špecifické podmienky mäsovej výroby a prípravy jedál,
- zabezpečiť welfare zvierat,
- dodržiavať zásady nákupu hospodárskych zvierat v živom a v mäse a zatriedovať jatočne opracované telá podľa noriem EÚ,
- jatočne opracovať hospodárske zvieratá, zverinu a ryby,
- deliť, vykostovať, porciovať mäso a hydinu,
- využiť, správne ošetriť a uskladniť vedľajšie jatočné produkty,
- pripraviť suroviny na výsek a výrobu rôznych druhov mäsových výrobkov,
- vyrobiť určené mäsové výrobky, hydinové výrobky, výrobky studenej kuchyne,
- aplikovať normy platné pri výrobe a kontrole mäsových výrobkov,
- určiť základné znaky kvality výrobkov, chyby a spôsoby ich odstránenia,
- správne nakladať s odpadmi vznikajúcimi v jatočnom opracovaní, v mäsovej výroby a gastronómii s ohľadom na životné prostredie,
- esteticky aranžovať výrobky,
- realizovať predaj a služby na prevádzke,
- spoločensky komunikovať, využívať odbornú terminológiu pri predaji tovaru a poskytovaní služieb,
- vhodne používať jednotlivé suroviny, materiál, náradie, prístroje, stroje a zariadenia a hospodárne ich využívať,
- dodržiavať podmienky skladovania a hygienického predaja,
- uplatňovať moderné trendy technologických postupov vo výrobe, používať, orientovať sa v progresívnych metódach a surovinách,
- určiť základné znaky kvality výrobkov, zhodnotiť chyby výrobkov a spôsoby ich odstránenia,
- ovládať základy sensorického a mikrobiologického hodnotenia výrobkov,
- realizovať organizáciu práce vo výrobnom, obchodnom, obdobytovom stredisku a v strediskách služieb,
- používať predpísanú evidenciu – skladovú, výrobnú, evidenciu expedície a ostanú evidenciu,
- vypočítavať množstva spotreby surovín pre pripravované pokrmy a ceny jedál,
- pripraviť pokrmy teplej a studenej kuchyne podľa receptúr,
- aplikovať nové trendy v gastronómii a v medzinárodnej kuchyni,
- aplikovať zásady dietiky a pripravovať jedlá diferencovanej stravy,
- zostaviť jedálne a nápojové lístky podľa gastronomických pravidiel,
- zvoliť správne postupy práce, potrebné suroviny a zariadenia pre prípravu pokrmov,
- aplikovať zásady stolovania a s tým súvisiace práce pri teplom a studenom bufete,
- hodnotiť sensoricky výrobky,
- používať predpísanú evidenciu – skladovú, výrobnú, evidenciu expedície a ostanú evidenciu,
- používať, orientovať sa v progresívnych metódach a surovinách,
- vykonávať všetky základné práce na pracoviskách, kvalifikovane a racionálne riešiť jednoduché problémové situácie v odborných činnostiach.

Obsahové štandardy

Organizácia a nadväznosť pracovných činností v prevádzkach mäsovej výroby

Žiaci sa naučia jatočne opracovať hospodárske zvieratá, zverinu a ryby, deliť, vykostovať, porciovať mäso a hydinu, využiť a správne ošetriť a uskladniť vedľajšie jatočné produkty. Naučia sa pripraviť suroviny na výsek a výrobu rôznych druhov mäsových výrobkov, vyrobiť určené mäsové výrobky, hydinné výrobky, výrobky studenej kuchyne a podľa receptúr, technologických postupov a zásad mäsové,

hydínové, lahôdkárskej výroby. Obsah učiva sa zameriava na hlavné zásady technických a technologických postupov. Žiaci absolvujú praktický nácvik manipulácie so surovinami, materiálom a tovarom a praktický nácvik základných technických a technologických postupov. Žiaci sa zaoberajú mäsovou výrobou, a to výrobou drobných mäkkých mäsových výrobkov a mäkkých salám, výrobou varených a pečených mäsových výrobkov, trvanlivých mäsových výrobkov, údeného mäsa a slanín, výrobou špecialít. Žiaci sa naučia ako spracovať tuky, hydinu a ryby. Učivo obsahuje náročnejšie pracovné úkony, patria sem činnosti pri výrobe konzerv a polokonzerv, spracovanie tukov, rýb a hydiny. Súčasťou je aj výroba lahôdkárskych výrobkov, ako sú lahôdky zo syra a z vajec, chlebičky, chuťovky, paštéty, šaláty.

Žiaci sa naučia dodržiavať normy platné pri výrobe a kontrole mäsových výrobkov a určiť základné znaky kvality výrobkov, chyby a spôsoby ich odstránenia, správne nakladať s odpadmi vznikajúcimi v jatočnom opracovaní, v mäsovej výrobe a gastronómii s ohľadom na životné prostredie.

Predaj mäsa a mäsových výrobkov – technika predaja

Žiaci sa naučia správne vykonávať jednotlivé operácie potrebné pri predaji – ako je dopĺňanie, označovanie, preceňovanie, objednávanie tovaru, pripravovať tovar na predaj, aranžovať tovar, odborne sa vyjadrovať, správne účtovať a byť zdvorilí, trpezliví a ochotní k zákazníkovi. Naučia sa pracovať s registračnou pokladňou a zariadením predajne.

Normy, normovanie a kalkulácie

Učivo sa zameriava na prepočty surovinových noriem, váženie a meranie surovín, normovanie a kalkulácie jedál.

Organizácia a nadväznosť pracovných činností vo výrobných a odbytových strediskách v gastronómii

Obsah učiva sa zameriava na prípravu výrobného strediska v gastronomickej prevádzke, na pracovné činnosti počas prevádzky strediska a pracovné činnosti po ukončení prevádzky. Žiak sa naučí uplatňovať základné postupy pri manipulácii so surovinami, materiálmi, tovarom, ale aj strojmi, zariadeniami a ostatným inventárom, ktoré sa používajú pri príprave jedál a nápojov. Žiak dokáže vykonávať výpočty kalkulácií spotreby surovín a materiálov. Učivo sa zameriava na všetky činnosti, ktoré súvisia s prípravou jedál a nápojov. Žiaci ovládajú zásady správneho stravovania, majú vedomosti o osobitostiach stravovania a gastronómie jednotlivých regiónov Slovenska i svetovej gastronómie. Žiaci sa naučia pripravovať teplé jedlá a jedlá studenej kuchyne, vrátane špecialít. Naučia sa zostavovať jedálny a nápojový lístok v zmysle gastronomických pravidiel. Naučia sa technologické postupy prípravy reštauračných múčnikov a cukrárskych výrobkov, pripravovať diétne jedlá a jedlá diferencovanej stravy. Obsah učiva sa zameriava na nácvik pracovných činností kuchára v odbytových strediskách, spoločenskú komunikáciu a pravidlá správania v spoločnosti.

Administratívne práce v prevádzke

Učivo sa zameriava na administratívne práce v mäsiarskej výrobe, vo výrobnom a odbytovom stredisku spoločného stravovania.

Žiaci absolvujú praktický nácvik objednávanie surovín, materiálu a tovaru a vybavovania reklamácií. Žiaci sa oboznamujú s hmotnou zodpovednosťou a učia sa vedeniu evidencie tržieb a zásob.