

ANOTÁCIA

Predmet chémia rozvíja u žiakov poznatky o chemických látkach a procesoch s dôrazom na ich využitie v gastronómii, potravinárstve a každodennom živote. Žiaci získavajú poznatky o všeobecnej, anorganickej a organickej chémii, biochémi (lipidy, sacharidy, bielkoviny), prírodných látkach a ich vplyve na zdravie a kvalitu života. Osobitný dôraz sa kladie na ekologické aspekty – vplyv chemických látok na životné prostredie, udržateľnosť a zodpovednosť pri využívaní zdrojov. Výučba podporuje podnikateľské zručnosti v oblasti kontroly kvality, hygieny a udržateľnej výroby. Cieľom je rozvíjať poznávacie schopnosti, samostatnosť a tvorivosť žiakov, aby dokázali aplikovať chemické poznatky v praxi hotelierstva a gastronómie.