

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA
Komenského 16, 082 71 Lipany



ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

Inovovanie a tvorba učebných osnov
vypracoval: Mgr. Anna Počová

učebný odbor
2964 H cukrár

1 ÚVODNÉ IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola, Komenského 16, 082 71 Lipany
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Názov ŠkVP	Cukrár
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár
Stupeň vzdelania	Stredné odborné vzdelanie - ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Druh školy	štátna
Dátum schválenia ŠkVP	30. august 2008
Miesto vydania	Komenského 16, Lipany
Platnosť ŠkVP	01. september 2008

Kontakty pre komunikáciu so školou

Titul, meno, priezvisko	Pracovná pozícia	Telefón	Fax	e-mail	Iné
Mgr. Karol Tkáč	riaditeľ školy	0514880015	0514880015	riaditel@sos-lipany.vucpo.sk	
Ing. Miloslava Val'ková	ekonómka	0514880018	0514880018	ekonom@sos-lipany.vucpo.sk	
Ing. Jozef Novický	ZRPV	0514880016	0514880016	soup-pv@lonler.sk	
PaedDr. Milan Mihok	ZRTV	0514880015	0514880015	sekretariat@sos-lipany.vucpo.sk	

Zriaďovateľ:

Prešovský samosprávny kraj
Námestie mieru 2
080 01 Prešov

www. stránka:

Telefón: 051/ 70 81 702

Fax: 051 / 70 81 700

e-mail: skolstvo(at)vucpo.sk

Mgr. Karol Tkáč
riaditeľ školy
(pečiatka a podpis)

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola, Komenského 16, 082 71 Lipany
Názov školského vzdelávacieho programu	Cukrár
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár
Stupeň vzdelania	Stredné odborné vzdelanie - ISCED 3D
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

Záznamy o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu

Platnosť ŠkVP Dátum	Revidovanie ŠkVP Dátum	Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.
01.09.2008	01.09.2014	Prepracovaný ŠkVP v zmysle vyhlášky Ministerstva školstva SR č.282/2009
		Úprava ŠkVP - prepracovanie textu všeobecnej časti

OBSAH

2 CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v našom školskom vzdelávacom programe pre učebný odbor vychádza z cieľov stanovených v Zákone o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu trojročných učebných odborov.

Poslanie školy vyplýva aj z komplexnej analýzy školy. Poslaním našej školy nie je len odovzdávať vedomosti, spôsobilosti či zručnosti a pripravovať našich žiakov na povolanie a získanie prvej kvalifikácie, ale formovať aj hodnotový systém. / axiologická reflexia odpovedá na to, aké hodnotové vzťahy (kultúrne, mravné, estetické) predmety výučby sprostredkujú a ako si ich žiaci majú utvárať. Škola je otvorenou inštitúciou pre rodičov, sociálnych partnerov a širokú verejnosť s ponukou rôznej vzdelávacej a spoločenskej činnosti. Naša škola má nielen vzdelávať, ale aj vychovávať. Naše ciele v systéme výchovy a vzdelávania spočívajú v systematickom a plánovanom rozvoji poznávacích schopností, emocionálnej zrelosti študenta, motivácie k sústavnému zdokonaľovaniu sa, prevziať zodpovednosť za seba, za svoj rozvoj a tvorivosť. Ciele výchovy a vzdelávania orientované na vytváranie predpokladov celoživotného vzdelávania sú zamerané na:

Škola: Stredná odborná škola Komenského 16, Lipany. Názov ŠkVP 29 Potravinárstvo Kód a názov učebného odboru 2964 H cukrár
--

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola, Komenského 16, 082 71 Lipany
Názov školského vzdelávacieho programu	Cukrár
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár
Stupeň vzdelania	Stredné odborné vzdelanie - ISCED 3D
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

Posilnenie výchovnej funkcie školy so zámerom:

- umožniť všetkým žiakom prístup ku kvalitnému záujmovému vzdelávaniu a voľno časovým aktivitám, najmä žiakom zo sociálne znevýhodneného prostredia ako formy prevencie a podchytenia nadaných a talentovaných jedincov.
- motivovať žiakov k učeniu, ktoré žiakom umožní pokračovať v ďalšom vzdelávaní a celkovom rozvoji vlastnej osobnosti
- podporovať nadaných žiakov a ich záujmy
- Pestovať u žiakov vzťah k životnému prostrediu

- vytvárať vzťah k základným ľudským hodnotám ako je úcta a dôvera, sloboda a zodpovednosť, spolupráca a kooperácia, komunikácia a tolerancia
- poskytovať čo najväčšie množstvo príležitostí, podnetov a možností v oblasti záujmovej činnosti, poskytovať žiakom a širokej verejnosti ponuku vzdelávacích služieb vo voľnom čase.

Realizácia stratégie rozvoja školy s dôrazom na:

➤ prípravu a tvorbu vlastných školských vzdelávacích programov s cieľom:

- uplatňovať nové metódy a formy vyučovania zavádzaním aktívneho učenia, realizáciou medzi predmetovej integrácie
- propagáciou a zavádzaním projektového a programového vyučovania zabezpečiť kvalitné vyučovanie cudzieho jazyka
- skvalitniť výučbu informačných a komunikačných technológií zabezpečením špeciálnej učebne a softwarového vybavenia
- rozvíjať špecifické záujmy žiakov, vytvárať priaznivé sociálne, emocionálne a pracovné prostredie v teoretickom a praktickom vyučovaní, zavádzať progresívne zmeny v hodnotení žiakov realizáciou priebežnej diagnostiky

➤ posilnenie úloh a motivácie učiteľov, ich profesijný a osobný rozvoj s cieľom: rozvíjať a posilňovať kvalitný pedagogický zbor jeho stabilizáciou, podporovať a zabezpečovať ďalší odborný rozvoj a vzdelávanie učiteľov, rozvíjať hodnotenie a seba hodnotenie vlastnej práce a dosiahnutých výsledkov;

➤ podporu talentu, osobnosti a záujmu každého žiaka s cieľom:

Rozvíjať edukačný proces na báze skvalitňovania vzťahov medzi učiteľom - žiakom – rodičom, rozvíjať tímovú spoluprácu medzi žiakmi budovaním prostredia tolerance a radosti z úspechov

Vytvárať prostredie školy založené na tvorivo-humánnom a poznatkovo-hodnotovom prístupe k vzdelávaniu s dôrazom na aktivitu a slobodu osobnosti žiaka, odstraňovať prejavy šikanovania, diskriminácie, násillia, xenofóbie, rasizmu a intolerancie v súlade s Chartou základných ľudských práv a slobôd, viesť žiakov k zmysluplnej komunikácii a vyjadreniu svojho názoru

Zapájať sa do projektov zameraných nielen na rozvoj školy, ale aj na osvojenie si takých výchovno-vzdelávacích postupov, aby im vzdelanie otváralo dvere na európsky trh práce.

Prispôbiť vzdelávací systém požiadavkám a potrebám spoločnosti

Presadzovať zdravý životný štýl, vytvárať širokú ponuku športových, záujmových a voľno časových aktivít

- skvalitnenie spolupráce so sociálnymi partnermi, verejnosťou a ostatnými školami na princípe partnerstva s cieľom:

zapojiť rodičov do procesu školy najmä v oblasti záujmového vzdelávania a voľno časových aktivít, podporovať spoluprácu s rodičmi pri príprave a tvorbe školského vzdelávacieho programu, aktívne zapájať zamestnávateľov do tvorby školských vzdelávacích programov, rozvoja záujmového vzdelávania, skvalitňovania výchovno-vzdelávacieho procesu a odborného výcviku, spolupracovať so zriaďovateľom na koncepciách rozvoja odborného vzdelávania a prípravy a politiky zamestnanosti v Lipanoch a v našom regióne, spolupracovať sa podnikmi poskytujúcich gastronomické služby, vytvárať spoluprácu so školami doma a v zahraničí a vymieňať si vzájomne skúsenosti a poznatky, nadviazať spoluprácu s Domovom dôchodcov v Lipanoch a poskytovať služby žiakov pri slávnostných a spoločenských príležitostiach, rozvíjať spoluprácu s nadáciami, rôznymi organizáciami a účelovo zameranými útvarmi na zabezpečenie potrieb žiakov;

- zlepšenie estetického prostredia budovy školy a najbližšieho okolia s cieľom: zlepšiť prostredie v triedach a spoločných priestoroch školy, zriadiť spoločenskú miestnosť pre návštevy rodičov a ďalších sociálnych partnerov, využiť materiálo-technický a ľudský potenciál pre získanie doplnkových finančných zdrojov, reagovať na vypísané granty a projekty, pravidelne sa starať o úpravu okolia školy.

3 VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola, Komenského 16, 082 71 Lipany
Názov školského vzdelávacieho programu	Cukrár
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov študijného odboru	2964 H cukrár
Stupeň vzdelania	Stredné odborné vzdelanie - ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

Silnými stránkami

Silnými stránkami školy na skvalitnenie a rozvoj výchovno-vzdelávacieho procesu sú:

-  komplexnosť a poloha školy, jedná stredná škola tohto typu v regióne Hornej Torysy
-  široká ponuka študijných a učebných odborov a nadstavbového štúdia
-  kvalitné školské vzdelávacie programy s možnosťou pokračovať v štúdiu na VŠ

- + vlastná telocvičňa, nová posilňovňa a v blízkosti školy futbalové ihrisko s umelým trávnikom
- + realizáciou vlastného kúrenia a zateplenia budovy školy sa znížili prevádzkové náklady
- + úspechy našich žiakov na celoštátnych a medzinárodných súťažiach
- + komplet vybavené počítačové učebne
- + kadernícky a kozmetický salón v centre mesta
- + získať zväračský, paličský preukaz a vodičské oprávnenie
- + partnerská spolupráca s družobnou školou Krynica v Poľsku
- + v rámci projektu Comenius škola získala skúsenosti a priateľstva so školami z Grécka, Poľska, Anglicka, Nemecka a Turecka
- + pekné, moderné vybavenie učební praktického vyučovania
- + vysoká kvalifikovanosť pedagogického zboru
- + dobrá spolupráca a komunikácia so samosprávou a zriaďovateľom
- + zabezpečovanie odborného výcviku v zmluvných zariadeniach

☞ **Slabou stránkou**

- + sociálne a ekonomický slabý región
- + nižší záujem končiacich žiakov na ZŠ o štúdium v učebných odboroch
- + opotrebované niektoré učebné pomôcky
- + nedostatok financií na primerané ohodnotenie zamestnancov školy
- + chýbajúce učebnice na niektoré predmety
- + sledovať príčinu vymeškaných hodín žiakmi našej školy
- + zvýšiť záujem Rómov o vzdelanie v konkrétnych odboroch, ktoré ponúka škola
- + sťažené riadenie odlúčených pracovísk výchovno-vzdelávacieho procesu v Jarovniciach a Varhaňovciach
- + slabšia domáca príprava niektorých žiakov na vyučovanie
- + nezáujem časti rodičov o výchovno-vzdelávacie výsledky svojich detí.

☞ **Príležitosti školy**

- + využívať moderné informačné technológie vo výchovno-vyučovacom procese
- + získať potrebné množstvo finančných prostriedkov na zabezpečenie výchovno-vzdelávacieho procesu a prevádzky školy
- + skvalitniť odbornú štruktúru vyučovania
- + zapájať sa do rôznych projektov a grantov
- + zmeniť školu na centrum vzdelávania, športu a kultúry - projekt Otvorená škola
- + venovať pozornosť výučbe cudzích jazykov a informačným technológiám
- + podporovať kariérny rast učiteľov
- + spolupracovať s radou školy a inými partnermi
- + prezentovať prácu žiakov a pedagógov prostredníctvom vlastnej web stránky, školského časopisu Elán a iných prezentačných materiálov

- ✚ pre záujemcov o štúdium na našej škole pravidelne uskutočňujeme "Deň otvorených dverí"
- ✚ propagovať školu na Burze informácií, usporadúvanej úradom práce, sociálnych vecí a rodiny
- ✚ zvýšiť vlastné príjmy z podnikateľskej činnosti

☞ **Prekážky v rozvoji**

- ✚ nedostatok finančných prostriedkov na investície
- ✚ nedostatočné vybavenie odborných učební modernými učebnými pomôckami
- ✚ možný úbytok žiakov z dôvodu nepriaznivého demografického vývoja v spoločnosti
- ✚ neúspešnosť školy v rôznych projektoch a grantoch
- ✚ nastavenie sociálneho systému, ktorý ovplyvňuje Rómov pri rozhodovaní neukončiť štúdium

3.1 Charakteristika školy

Hlavným poslaním strednej odbornej školy je príprava mladého človeka pre život v spoločnosti, dosiahnutie primeraného uplatnenia na trhu práce a postupná realizácia osobných zámerov a cieľov.

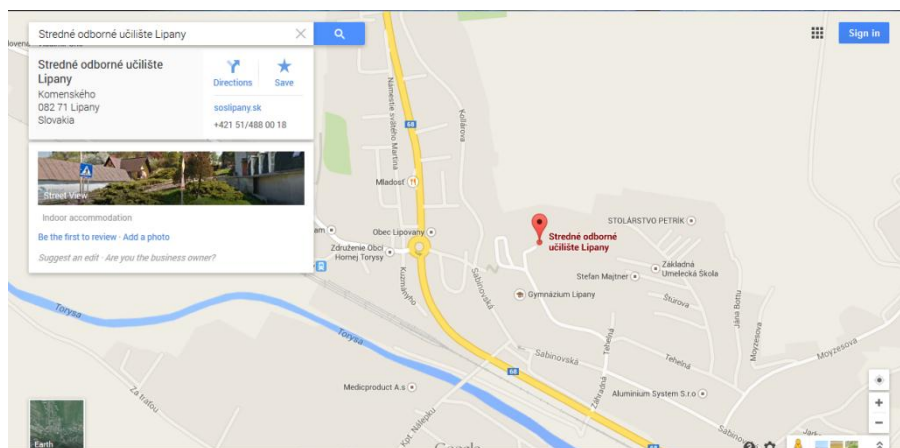
Škola má vlastnú telocvičňu. V blízkosti areálu školy máme k dispozícii ihrisko s umelým trávnikom. Manažment školy a hospodársky úsek má svoje priestory, učitelia využívajú svoje kabinety a zborovňu. Škola má dobre vybavenú knižnicu, ktorá slúži ako informačné centrum. Výchovný poradca má k dispozícii kabinet, kde sa stretáva so žiakmi, rodičmi, sociálnymi zamestnancami a pod. V suteréne školy sú žiacke šatne, kotolňa, sklady a jedna dielňa pre potreby údržby a opráv na škole. Hygienické zariadenia sú na každom poschodí, telocvičňa a posilňovňa má vlastné hygienické priestory a sprchy. Pre praktickú prípravu odboru cukrár máme zriadené v tomto odbore 2 odborné učebne cukrárskej výroby. Praktická príprava je realizovaná priamo v budove školy. Odborné učebne sú dispozične riešené a vybavené zariadením potrebným pre výrobu cukrárskych výrobkov. V budove školy máme moderne zariadený kozmetický a kadernícky salón. Žiaci vykonávajú praktickú prípravu aj u súkromných podnikateľov a firmách na základe zmlúv, v súlade s odbornou prípravou a tematickým plánom. Pracoviská praktického vyučovania pre ostatné odbory sa nachádzajú v areáli školy. Dielne praktického vyučovania majú vybavenie pre zabezpečenie odborných činností v rámci odborného výcviku. Vzhľadom na charakter potravinárskych dielní, je vstup priamo do dielní najmä v čase vlastnej odbornej činnosti žiakov, podmienený platným zdravotným preukazom.

Dielne pre praktické vyučovanie učebného odboru 2964 H cukrár sa nachádzajú priamo v budove školy, Komenského 16, Lipany.

Zahŕňajú nasledovné priestory:

- dielne č. 1., 2.,
- chladiaci box, expedičná miestnosť

- sklady surovín a potravín č. 1., 2.,
- šatňa dievčat, šatňa chlapcov
- hygienické zariadenie pre žiakov + sprcha
- Hygienické zariadenie pre MOV + sprcha
- kabinet MOV



Stredná odborná škola Lipany

3.1.1 Plánované aktivity školy

- Záujmové aktivity
 - Žiaci SOŠ vo voľnom čase pracujú v rôznych záujmových krúžkoch. Na úseku praktického vyučovania sú to krúžky - urob si sám, šitie a šikovných rúk, dopravná výchova, výroba perníka, krúžok manikúry a kozmetiky, chovateľský krúžok, krúžok dojenia, moderná žena a muž, modelovanie ozdôb, výroba cukroví, výroba perníka, moderná žena a pod., čím si rozvíjajú praktickú zručnosť a schopnosť. V hodnotenom období boli žiaci zapojení celkovo v 34 vzdelávacích krúžkoch, napr. zumba, konverzácia z nemeckého a anglického jazyka, písanie na stroji a korešpondencia, slovenčina netradične, šachový krúžok, športové hry. Súčasťou voľno časových aktivít je aj spolupráca s družobnou školou v Krynici v Poľsku v rámci kultúrnych, spoločenských alebo športových podujatí.
 - Súťaže - ostatné aktivity
- Našu školu prezentujú žiaci na rôznych akciách z odborov cukrár, kaderník, kozmetik a inštalatér. V rámci projektu Comenius sme privítali zástupcov žiakov a pedagogických zamestnancov partnerských štátov Bulharska, Nemecka, Poľska, Turecka a Grécka na pôde našej školy. Zoznámili sa s naším školským systémom, kultúrnym dedičstvom a prírodnými krásami našej krajiny.

Naša škola už dlhodobo spolupracuje so zástupcami z družobnej školy z Krynice. Žiaci pod vedením pedagógov sa zúčastnili turisticko-vedomostnej súťaže v kúpeľnom meste pod záštitou starostu z Nového Sączu, ktorá sa konala pri príležitosti narodenia poľského pápeža Jána Pavla II. V rámci inej kultúry naši žiaci si pripomenuli ruské sviatky - Maslenicu. Toto podujatie sa stretlo s veľkým ohlasom a v budúcich rokoch v ňom budeme pokračovať.

Žiaci SOŠ sa v rámci OV zúčastňujú rôznych súťaží a spoločenských podujatí na regionálnej alebo celoslovenskej úrovni, zúčastnili sme sa akcie INTERBEUTY v Bratislave, súťaž "Naj celebrita", súťaž "Múza Lásky", kde sme získali prvenstvo. Ďalším podujatím bola súťaž v líčení na súkromnej strednej škole ELBA v Prešove. V súťaži o mlieku sme sa prebojovali do celoslovenského kola.

Naša škola na pamiatku založenia Organizácie pre výživu a poľnohospodárstvo Spojených národov (FAO) usporiadala akciu Svetový deň výživy. Na tejto akcii sa zúčastnilo mnoho návštevníkov z Lipian a okolia.

Žiaci v odboroch cukrár, kaderník a kozmetik predstavili svoje zručnosti a umenie na Dni otvorených dverí PSK. V rámci akcie Remeslá a Vianočných tvorivých dielní v mestskej galérii, žiaci svoju zručnosť a krásu predviedli v umeleckom zdobení perníkov. Pravidelne každoročne sa zúčastňujeme súťaže Top cukrár, Sweet Cup a majster palacinka, kde svoje umelecké diela prezentujú žiaci v odbore cukrár. V súťaži „MEĎ“ naša škola získala prvenstvo v rámci Slovenska. Žiak našej školy obdržal od predsedu PSK, plaketu „LUX MENTIUM Svetlo poznania“ za vzornú a úspešnú reprezentáciu PSK.

V tomto školskom roku žiaci v odbore cukrár sa zapojili do súťaže o koláč Rádia Regina 2014 s podtitulom "pravý orechový", na ktorej sme získali prvenstvo.

- Športovo-turistické akcie

Krúžkové aktivity žiakov a ich reprezentácia v mimoškolskom pôsobení majú svoje opodstatnenie. Najvýraznejšími úspechmi v mimoškolskej činnosti žiakov sa stali popredné umiestnenia našich žiakov na mnohých súťažiach:

- a) „**Silná ruka stredoškólkov**
- b) Deň študentstva - futbal chlapci
- c) -stolný tenis dievčatá a chlapci
- d) -volejbal dievčatá a chlapci
- e) -armwrestling chlapci
- f) -turnaj v šachu
- g) -florbal o pohár riaditeľa SOŠ
- h) -futbal stredných škôl, obvodné kolo
-futbal o pohár riaditeľa SOŠ
- i) -armwrestling cup, stredné školy obvodné kolo
-Pentapolitána - Sabinov

Pre zamestnancov ZŠ a SŠ Hornotoryského regiónu sme v októbri zorganizovali volejbalový turnaj za účasti 8 družstiev a pre zamestnancov SŠ v pôsobnosti PSK sme v apríli zorganizovali turnaj v nohejbale za účasti 5 škôl.

d) Zapájanie družstiev do športových súťaží

- a) dievčatá – Pentapolitána
- b) chlapci – armwrestling

Zamestnanci školy sa zúčastňovali volejbalových turnajov stredných a základných škôl v regióne Hornej Torysy a nohejbalových turnajov stredných škôl. 5 Našich zamestnancov reprezentovalo okres Sabinov vo volejbale SŠ o pohár vedúceho OŠ PSK v Bardejove. Najväčší úspech dosiahli naši žiaci na Gymnáziu v Lipanoch, kde sa konal Armwrestling cup, na ktorom si žiaci stredných škôl mohli zmerať sily v pretláčaní pravou rukou.

- **Exkurzie**

DANUBIUS GASTRO CUP Bratislava
Jarná výstava Vysoké Tatry
Vianočné trhy
AGRO-MILK Sabinov.
Výstava trofejí poľovnej zveri
AGUA – THERM

Biblia na cestách
Exkurzia na ranči v Hodkovciach
Cukrárenská výroba Gl'ace

- **Spoločenské a kultúrne podujatia**

Návšteva divadelného predstavenia v Prešove
Putovanie za kultúrou - Martin
Výpomoc na hrade Kamenica
Deň svätého Huberta v Bijacovciach.
Dni Lipian "Dožinky" - prezentácia školy
Zelená - ideš
Energetický deň v Prešovskom kraji 2014
Ako sme darovali krv.
Deň študentov - kultúrne stretnutie so zaujímavým programom
Predvádzame cukrárske umenie
Vzdušné zámky- koncert
Slávenie Vigílie v Krynici
Deň sv. Mikuláša
Svetový deň zdravej výživy

- **Mediálna propagácia**

Propagácia školy v regionálnom vysielaní - Rádio Regina Košice
Aktuality LIPIANSKEJ RADNICE
www.soslipany.sk/
Školský časopis "Elán"

- **Besedy a pracovné stretnutia**

Odborné semináre a školenia z oblasti gastronómie. Spolupráca s firmou Zeelandia .
Zapájanie žiakov do súťaže o koláč Rádia Regina. Vydieranie a šikanovanie (psychológ, zástupca polície) Odbúranie stresu na záverečných skúškach.

Súčasný stav zamestnanosti v okrese Sabinov a jeho okolia. Ako sa pripraviť na konkurz.
Nepriaznivé dôsledky fajčenia a alkoholu. Kto je gambler . Európsky týždeň boja proti drogám.
Beseda s mestskou políciou Drogová závislosť, moje skúsenosti s drogou.
Kriminalita a ochrana. Beseda kam po skončení školy, možnosť ďalšieho vzdelávania.
Besedy s primátorom a poslancami o Európskej únii, o VÚC a samospráve. Život a zdravie
- Plavecký kurz výchovno-výcvikový lyžiarsky kurz. Beseda s lesníkmi, vysádzanie stromčekov.
Všetky aktivity sa budú realizovať s pedagogickými zamestnancami školy, žiakmi a sociálnymi partnermi. Aktivity sú určené predovšetkým žiakom, učiteľom, rodičom,

zamestnávateľom a širokej verejnosti. Víťame všetky ďalšie návrhy a možnosti na aktivizáciu práce školy.

3.2 Charakteristika pedagogického zboru

V školskom roku 2013/2014 vyučovací proces zabezpečovalo vo fyzických osobách:

Pedagogickí zamestnanci:

- 14 učiteľov všeobecno-vzdelávacích predmetov
- 9 učiteľov odborných predmetov
- 18 majstrov odbornej výchovy

3.3 Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy

Učitelia sa zúčastňujú na MC v Prešove inovačného, aktualizáčného a funkčného vzdelávania, ktoré má prispieť k riadeniu, k modernizácii výchovno-vzdelávacieho procesu s využitím techniky (datapojektorov, interaktívnych tabúl). Naša škola bola zapojená do bezplatného programu cez agentúru EDULAB.

Tento program bol zameraný na zvyšovanie kvalifikácie a odbornosti cez internetové aplikácie pre učiteľov odborných predmetov. Príprava pedagogických zamestnancov na získanie prvej a druhej atestácie. Príprava pedagogických zamestnancov na tvorbu školského vzdelávacieho programu. Motivovanie pedagogických zamestnancov pre neustále sebavzdelávanie, vzdelávanie, zdokonaľovanie profesijnej spôsobilosti.

3.4 Vnútorňý systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy

V priebehu školského roku sa uskutočnili kontroly vedenia pedagogickej dokumentácie triednych učiteľov, na konci školského roka dokumentácie maturitných a záverečných skúšok. Kontroly pedagogických dokumentov ukázali, že pedagogická dokumentácia je vedená správne a aj napriek drobným chybám je spracúvaná dokumentácia na požadovanej úrovni. Kontrolná činnosť bola i v tomto školskom roku zameraná na zabezpečenie plynulého priebehu výchovno-vzdelávacieho procesu. Dôraz sa kládol na využívanie fondu vyučovacieho času, na vykonávanie pedagogického dozoru a pod. Najväčšie nedostatky sú práve vo vykonávaní pedagogického dozoru. Naším cieľom je nedostatky odstrániť a zabezpečiť kvalitný a plne funkčný pedagogický dozor počas prestávok.

Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť/Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ

Výsledky vnútornej kontroly formou hospitačnej činnosti na úseku praktického vyučovania poukazujú na klady a nedostatky vo výchovno-vzdelávacom procese. Je potešujúce, že väčšina majstrov rôznymi metódami a formami aktivizuje a motivuje žiakov na praktickom vyučovaní a prehĺbuje ich záujem o štúdium. Z hospitačného pozorovania vyplynulo, že pripravenosť MOV na vyučovanie je rôzna. U prevažnej väčšiny majstrov sa podarilo naplniť vzdelávacie a výchovné ciele v súlade s učebným plánom. Nedostatky v tomto smere sa vyskytli u začínajúcich majstrov. Ďalšie zistené nedostatky boli v dochádzke, správaní, v dodržiavaní OBP - PO, často chýbal pracovný odev. Aj keď ide len o ojedinelé prípady, je potrebné ich v budúcnosti riešiť pravidelne, s väčším dôrazom. Nedostatky boli prerokované osobne s príslušnými majstrami OV a boli prijaté opatrenia pre zlepšenie VVP. V oblasti bezpečnosti práce je potrebné viac upozorňovať žiakov na nebezpečenstvo úrazu pri realizácii OV najmä pri náročných témach, prípadne pri inštalačných prácach (vysekávanie muriva, rezanie, strihanie a vŕtanie materiálu). Pravidelne vyžadovať upravenosť žiakov, aby každý žiak mal na OV pracovnú odev a obuv.

Je potrebné skonštatovať, že výchovné pôsobenie pedagogických zamestnancov na žiakov bolo efektívne, pretože v hodnotenom období nedošlo k poškodzovaniu školského majetku.

3.5 Dlhodobé projekty

Multilaterálny projekt pod názvom „Hranol – Svetlo k mieru“ v rámci projektu Comenius týka sa šiestich partnerských štátov: Turecko, Grécko, Bulharsko, Poľsko, Nemecko, Anglicko. V rámci tohto grantového projektu sa naši študenti spolu s pedagogickými zamestnancami zúčastnili zahraničných výjazdov do uvedených krajín a pripomenuli si ich vlastnú históriu, jazyk, kultúru a literatúru a mali možnosť porovnať ich s partnerskými krajinami.

Naša škola bola zapojená do projektu s názvom „Podpora vzdelávania príslušníkov marginalizovaných rómskych komunít (MRK) prostredníctvom podpory evokovaných pracovísk stredných odborných škôl“. Žiadosť bola schválená Agentúrou Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu SR pre štrukturálne fondy EÚ. Projekt pod názvom „Škola budúcich desaťročí“ bol prijatý ASFEU pod kódom žiadosti o nenávratné finančné prostriedky – NFP 26130130260 z EÚ. Cieľom projektu je zvýšiť vzdelanostnú úroveň MRK v evokovaných pracoviskách Jarovnice a Varhaňovce prostredníctvom uľahčenia ich prístupu

Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť/Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ

k formálnemu vzdelávaniu a prostredníctvom ich ďalšieho vzdelávania. Ďalší projekt je zameraný na zmenu tradičnej školy na modernú, pod názvom „Modernými metódami vzdelávania k rozvinutej spoločnosti“. Cieľom projektu je zvýšiť kvalitu vzdelávania na našej škole smerom k potrebám trhu práce. Projekt „Zdravie a bezpečnosť v školách“ financovaný MŠ SR sme podali už druhýkrát, doteraz nám nebolo oznámené, či tento projekt bol schválený

3.6 Medzinárodná spolupráca

V rámci projektu Comenius sme nadviazali dobrú spoluprácu s pedagogickými zamestnancami partnerských štátov Bulharska, Nemecka, Poľska, Turecka a Grécka. Na pôde našej školy zoznámili sa s naším školským systémom, krajinou, mestom, kultúrnym dedičstvom a prírodnými krásami našej krajiny. V rámci cezhraničnej spolupráce naša škola nadviazala partnerstvo so strednou školou Krynica v Poľsku

3.7 Spolupráca so sociálnymi partnermi

Škola rozvíja všetky formy spolupráce so sociálnymi partnermi a verejnosťou. Predovšetkým sa zameriava na pravidelnú komunikáciu so svojimi žiakmi, ich rodičmi a zamestnávateľmi.

3.7.1 Spolupráca s rodičmi

Rodičia sú členmi Rady školy. Všetci sú informovaní o priebehu vzdelávania žiakov na triednych schôdkach a konzultáciách s vyučujúcimi. Zároveň sú rodičia informovaní o aktuálnom dianí na škole, o pripravovaných akciách prostredníctvom www stránok školy alebo priamo e-mailom. Sme maximálne otvorení všetkým pripomienkam a podnetom zo strany rodičovskej verejnosti. Jednou z hlavných úloh školy bude otvorenie spolupráce s rodičmi na školskom vzdelávacom programe.

3.7.2 Zamestnávateľia

Škola spolupracuje so zamestnaneckými organizáciami. Spolupráca je zameraná hlavne na poskytovanie odborného výcviku, materiálno-technické zabezpečenie výchovno-vzdelávacieho procesu, tematické prednášky, besedy a súťaže, sprostredkovanie rôznych zaujímavých exkurzií a výstav.

3.7.3 Iní partneri

Škola aktívne spolupracuje v rámci výchovno-vzdelávacieho procesu a výchove mimo vyučovania s ďalšími partnermi pri organizovaní besied, prednášok, vedení krúžkov a zriaďovateľom pri naplňaní vízie školy. Mestský úrad Lipany, ktorý poskytuje pre prezentácie zručností žiakov priestory galérie

Živnostenskou komorou pri organizovaní záverečných skúšok, s priamo riadenými organizáciami MŠ SR, pedagogicko-psychologickými poradňami v rámci preventívnych opatrení, a pod.

4 CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V

Škola: Stredná odborná škola Komenského 16, Lipany. Názov ŠkVP 29 Potravinárstvo Kód
a názov učebného odboru 2964 H cukrár

Absolvent učebného odboru 2964 H cukrár má základné vedomosti zo slovenského jazyka, slovenskej a najznámejšej svetovej literatúry. Ovláda dejiny slovenského národa a najvýznamnejšie svetové dejiny. Vie sa odborne vyjadrovať v jednom cudzom jazyku a v bežných komunikatívnych situáciách.

Ovláda základy matematiky, prírodovedných predmetov a informatiky. Pozná základy ekologických zákonitostí v prostredí a integrácie človeka a prostredia.

V oblasti odborných predmetov a odborného výcviku je príprava zameraná na osvojenie si odborných vedomostí a zručností. Absolvent ovláda technologický postup, je schopný vykonávať odbornú činnosť v podmienkach remeselnej výroby, je schopný uplatniť sa na trhu práce.

V predmete odborný výcvik žiak získané teoretické poznatky aplikuje a konkretizuje do osvojenia si nových náročných pracovných činností.

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola, Komenského 16, 082 71 Lipany
Názov školského vzdelávacieho programu	Cukrár
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár
Stupeň vzdelania	Stredné odborné vzdelanie - ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

4.1 Popis školského vzdelávacieho programu

Príprava v školskom vzdelávacom programe Potravinárstvo v učebnom odbore 2964 H cukrár zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu. Teoretické vyučovanie je poväčšine organizované v priestoroch školy a praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v školskej prevádzke cukrárskej výroby, priamo v budove školy. Trojročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre cukrársku výrobu malých a stredných firiem, v živnostenských zariadeniach a iných gastronomických zariadeniach so základnými predpokladmi pre výkon podnikateľských aktivít.

Predpokladom pre prijatie do učebného odboru je úspešné ukončenie základnej školy a zdravotné požiadavky uchádzačov o štúdium. Pri prijímaní na štúdium sa hodnotí tiež prospech a správanie na základnej škole, záujem uchádzačov o štúdium a výsledky prijímacieho konania. Konkretizácia kritérií na prijímacie skúšky vrátane bodového hodnotenia sú stanovené každoročne. Stratégia výučby školy vytvára priestor pre rozvoj nielen odborných, ale aj všeobecných a kľúčových kompetencií. Najväčší dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v cudzom jazyku. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvojujú si základy matematiky, chémie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na osvojenie si odborných vedomostí a zručností, o usporiadaní a zariadení pracoviska cukrárskej výroby, manipulácii so zariadením,

pomôckami, o technologických postupoch výroby.

V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti pri výrobe jednotlivých cukrárskych výrobkov. Príprava je zameraná aj na nové trendy a podávanie špeciálnych cukrárskych výrobkov a reštauračných múčnikov. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie. Škola vo výučbovej stratégii uprednostňuje tie vyučovacie metódy, ktoré vedú k harmonizácii teoretickej a praktickej prípravy tak pre profesionálny život, ako aj pre život v spoločnosti a medzi ľuďmi. Výučba je orientovaná na uplatnenie autodidaktických metód (samostatné učenie a práca) hlavne pri riešení problémových úloh, tímovej práci a spolupráci. Uplatňujú sa slovné metódy dialogickou formou účelovo zameranej diskusie alebo brainstormingu, ktoré naučia žiakov komunikovať s inými ľuďmi na báze ľudskej slušnosti a ohľaduplnosti. Poskytujú žiakom priestor na vytvorenie si vlastného názoru založeného na osobnom úsudku. Vedú žiakov k odmietaniu populistických praktík a extrémistických názorov. Učia ich chápať zložitosť medziľudských vzťahov a nevyhnutnosť tolerancie.

Metódy činnostne zameraného vyučovania (praktické práce) sú predovšetkým aplikačného a heuristického typu (žiak poznáva reálny život, vytvára si názor na základe vlastného pozorovania a objavovania), ktoré im pomáhajú pri praktickom poznávaní reálneho sveta a života. Aj keby boli vyučovacie metódy tie najlepšie, nemali by šancu na úspech bez pozitívnej motivácie žiakov, tzn. vnútorné potreby žiakov vykonávať konkrétnu činnosť sú tou najdôležitejšou oblasťou výchovno-vzdelávacieho procesu. Preto naša škola kladie veľký dôraz na motivačné činitele – zaraďovanie hier, súťaží, simulačných a situačných metód, riešenie konfliktových situácií, verejné prezentácie prác a výrobkov a pod. Uplatňované metódy budú konkretizované na úrovni učebných osnôv jednotlivých predmetov. Metodické prístupy sú priebežne vyhodnocované a modifikované podľa potrieb a na základe skúseností vyučujúcich učiteľov. Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy na Ulici Komenského 16, Lipany. Praktická príprava prebieha v 1., 2. a 3. ročníku v školskej prevádzke cukrárskej výroby, priamo v budove školy. V školskej prevádzke žiaci vykonávajú odborný výcvik pod odborným vedením majstrov odbornej výchovy. Kľúčové, všeobecné a odborné kompetencie sú rozvíjané priebežne a spôsob ich realizácie je konkretizovaný v učebných osnovách jednotlivých vyučovacích predmetov. Škola bude rozvíjať aj kompetencie v rámci pracovného prostredia školy, napr. schopnosť autonómneho rozhodovania, komunikačné zručnosti, posilňovanie sebaistoty a sebavedomia, schopnosť riešiť problémy a správať sa zodpovedne.

Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť/Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ

Školský vzdelávací program 29 Potravinárstvo je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom. V prípade talentovaných žiakov sa výučba bude organizovať formou individuálnych učebných plánov a programov, ktoré sa vypracujú podľa reálnej situácie. Pri práci so žiakmi so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami sa pristupuje s ohľadom na odporúčenie špeciálnych pedagógov a psychológov vo vzťahu na individuálne potreby žiaka, stupeň a typ poruchy, úroveň kompenzácie poruchy a možnosti školy. Študijné a učebné odbory nie sú vhodné pre žiakov s mentálnym postihnutím, s vážnymi poruchami zraku a sluchu a s vážnym telesným narušením. Pre tento druh štúdia sa vyžaduje zdravotný preukaz. Činnosť školy v oblasti spoločenského a kultúrneho života je veľmi bohatá a pestrá nielen pri aktivitách súvisiacich s činnosťou školy, ale aj v mimoškolskej oblasti. Žiaci svoje odborné vedomosti a zručnosti budú prezentovať na mnohých akciách, ktoré organizuje škola. Týchto aktivít sa zúčastnia aj majstri vo funkcii pedagogického dozoru. Samostatnosť, húževnatosť a pracovitosť našich žiakov bude ocenená tak zo strany školy, ako zo strany zamestnávateľov. Veľké množstvo záujmových krúžkov (jazykové, športové a iné) ponúkajú našim žiakom efektívne využívať svoj voľný čas.

Klasifikácia prebieha podľa klasifikačného poriadku. Výsledky žiakov sa hodnotia priebežne na základe kritérií, s primeranou náročnosťou a pedagogickým taktom. Podklady pre hodnotenie sa získavajú sústavným sledovaním výkonu žiaka a jeho pripravenosti na vyučovanie, rôznymi metódami a prostriedkami hodnotenia, analýzou činnosti žiaka, konzultáciami s ostatnými učiteľmi vrátane výchovného poradcu a zamestnancov pedagogicko-psychologických poradní, rozhovormi so žiakom, jeho rodičmi, ale aj s inštruktormi praktickej prípravy, ktorí boli poverení praktickou inštrukciou zo strany svojho zamestnávateľa. Pri hodnotení sa využívajú kritériá hodnotenia na zabezpečenie jeho objektivity. Žiaci sú s hodnotením oboznámení.

4.2 Základné údaje o štúdiu

Škola: Stredná odborná škola Komenského 16, Lipany. Názov ŠkVP 29 Potravinárstvo Kód a názov učebného odboru 2964 H cukrár
--

Dĺžka štúdia:	3 roky
Forma štúdia:	denná

Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:	Nižšie stredné vzdelanie a splnenie podmienok prijímacieho konania
Spôsob ukončenia štúdia:	Záverečná skúška
Doklad o dosiahnutom vzdelaní:	Výučný list
Poskytnutý stupeň vzdelania:	Stredné odborné vzdelanie - ISCED 3C
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:	Absolvent je odborne kvalifikovaný pracovník. Môže sa uplatniť vo firmách v danom odbore v pracovných pozíciách ako cukrár, hlavný cukrár alebo samostatný súkromný podnikateľ
Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie):	Nadstavbové štúdium / ukončenie maturitnou skúškou/

4.3 Organizácia výučby

Príprava v školskom vzdelávacom programe Cukrár v učebnom odbore 2964 H cukrár zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu. Výučba je organizovaná podľa počtu vyučovacích hodín v konkrétnom týždni. Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy v pridelených učebniach. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v cudzom jazyku. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvojujú si základy matematiky, chémie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania.

V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, zloženia a skladovania potravín, výživy, technológie prípravy cukrárskych výrobkov a pod. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie. Praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v škole na pracoviskách praktického vyučovania. Prevádzkové podmienky výrobné zákuskov umožňujú žiakom podieľať sa na výrobe a distribúcii zákuskov pre školské

stravovanie a zákazníkov. Tieto vyučovacie aktivity prebiehajú pod dozorom majstrov odborného výcviku. Pripravujeme zákusky, koláče, torty na rôzne spoločenské, športové akcie.

Trojročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre úsek výroby zákuskov so všeobecným prehľadom a so základnými predpokladmi pre výkon obchodno-podnikateľských aktivít. Záverečná skúška sa koná v súlade s platnými predpismi a pedagogicko-organizačnými pokynmi MŠ SR. Ďalšie organizačné podrobnosti týkajúce sa účelových kurzov a cvičení sú súčasťou učebného plánu.

4.4 Zdravotné požiadavky na žiaka

Na prijatie do učebného odboru 2964 H cukrár môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom. Môžu byť prijatí chlapci a dievčatá bez porúch pohybového ústrojenstva (chrbtica, horné a dolné končatiny), dýchacích ciest, alergickými alebo chronickými ochoreniami kože, zažívacieho ústrojenstva, psychickými poruchami, záchvatmi a záchvatovými stavmi, ako aj závažnými poruchami zraku. Uchádzači nemôžu byť bacilonosičmi a pred nástupom do učebného odboru cukrár sa musia podrobiť vyšetreniam určeným pre pracovníkov v potravinárstve. Do učebného odboru môžu byť prijatí uchádzači ktorých zdravotný stav posúdil a písomne potvrdil lekár.

Zakazuje sa nosenie „pírsingu“, umelé maľované nechty, extrémne účesy /ostré kriľavé neprirodzené farby účesu/.

4.5 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci

Bezpečnosť pri práci, požiarňa ochrana a hygiena práce je neoddeliteľnou súčasťou teoretického aj praktického vyučovania. Výchova k bezpečnosti a ochrane zdravia musí vychádzať z platných právnych predpisov, zákonov a noriem.

Priestory na vyučovanie musia vyhovovať bezpečnostným, hygienickým

a protipožiarňovým požiadavkám. Žiak musí byť poučený o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, najmä pri vykonávaní praktických a laboratórnych prác.

Základné podmienky bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sú:

- dôkladné oboznámenie žiaka s predpismi o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, s protipožiarňmi predpismi, s technologickými postupmi
 - používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným, protipožiarňm a hygienickým predpisom
 - používanie osobných ochranných prostriedkov podľa platných noriem
 - vykonávanie stanoveného dozoru
-
- Nácvik a precvičovanie činností, ktoré zodpovedajú prácam zakázaných mladistvým, môže žiak vykonávať len v rozsahu určenom učebnou osnovou. Ak to vyžaduje charakter činnosti, učebná osnova z hľadiska bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a hygieny práce určí podmienky, pri ktorých sa môže uskutočňovať výučba žiaka. Maximálny počet žiakov na majstra OV je v 1. – 3. ročníku 10 žiakov.

Pri nástupe žiaka na štúdiu sa vyžaduje:

1. Pracovné oblečenie

Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje: Pracovné oblečenie dievčatá: biele tričko, biela blúzka, zdravotné topánky (nie vsuvky) biele nohavice, menovka, pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie chlapci: biele tričko, biela blúzka, zdravotné topánky (nie vsuvky) biele nohavice, menovka, pokrývka hlavy.

2. Zdravotný preukaz

Zdravotný preukaz, nazývaný aj preukaz na prácu s potravinami alebo potravinársky preukaz sa vyžaduje v zamestnaniach, kde môže napr. bacilonosič ohroziť zákazníkov alebo tovar s ktorým prichádza do styku. Zdravotný preukaz vydáva obvodný alebo detský lekár (podľa veku žiadateľa) na základe komplexnej preventívnej prehliadky.

5 PROFIL ABSOLVENTA UČEBNÉHO ODBORU 2964 H CUKRÁR

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola, Komenského 16, 082 71 Lipany
Názov školského vzdelávacieho programu	Cukrár
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár
Stupeň vzdelania	Stredné odborné vzdelanie - ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

5.1 Charakteristika absolventa

Absolvent učebného odboru je pripravený na uplatnenie v zodpovedajúcich pracovných profesiách. Vzdelanie upevňuje jeho mravné a charakterové vlastnosti, rozvíja a rozširuje všeobecné schopnosti, vrátane schopnosti adaptácie na meniace sa podmienky trhu práce, prehĺbuje vzťah k práci a zdokonaľuje komunikačné schopnosti. Vzdelanie poskytuje absolventovi aj potrebné vedomosti o prírode, človeku a spoločnosti a umožňuje mu chápať vnútorné súvislosti medzi javmi, rozumieť všeobecným zákonom a zákonitostiam, oceňovať kultúrne hodnoty a využívať ich.

Absolvent má utvorené základné predstavy o historicko-spoločenských javoch a súvislostiach. Chápe úlohu demokratického štátu pri utváraní humánnej a sociálnej spravodlivej spoločnosti fungujúcej z ekonomického hľadiska na princípoch trhového mechanizmu. Uvedomuje si vzájomnú podmienenosť osobných, skupinových a spoločenských záujmov a všeludských hodnôt. Uplatňuje slobodu a tolerantnosť pri prejavovaní svetonázoru a rozličných filozofických smerovaní.

Má vedomosti o zákonoch, ktorými vyjadrujeme prírodné a spoločenské javy v rozsahu a štruktúre primeranej jeho duševnej vyspelosti. Dokáže využívať vedomosti, pracovné metódy, zručnosti a techniku matematických, prírodovedných, spoločenských vied a informatiky pri štúdiu a riešení odborných, osobných a spoločenských problémov.

Absolvent ovláda základné odborné učivo, špeciálne odborné učivo a má zručnosti, ktoré sú potrebné pre výkon povolania.

Má vedomosti o podstate javov, princípov a vzťahov, o spoločenských, ekologických a hygienických, technologických, prevádzkových a ekonomických súvislostiach a taktiež základné zručnosti potrebné pri riešení praktických úloh.

Absolvent chápe význam práce a ďalšieho vzdelávania pre svoj rozvoj a rozvoj celej spoločnosti. Uvedomuje si rastúce nároky na kvalifikovanú pracovnú činnosť. Pracuje disciplinovane, svedomite, zodpovedne, je schopný samostatne myslieť, pohotovo rozhodovať, cieľavedome konať. Vie aplikovať získané vedomosti a zručnosti v praktickej činnosti, iniciatívne a samostatne riešiť úlohy na pracovisku, pracovať v kolektíve a tiež samostatne podnikáť, využívať vedecko-technické informácie a ďalej sa vzdelávať.

Požiadavky na absolventa v oblasti všeobecného vzdelania

Absolvent učebného odboru má vedomosti, zručnosti a kompetencie zamerané na:

- potrebnú slovnú zásobu a vyjadrovaciu schopnosť v ústnom a písomnom prejave
- znalosť slovenskej a najznámejšej svetovej literatúry
- znalosť cudzieho jazyka, ktorá mu umožní vykonávať svoju profesiu a komunikovať s cudzincami
- znalosť základného učiva stredoškolskej matematiky a informatiky a vie ich aplikovať v odborných predmetoch a praxi
- znalosť základných pojmov psychológie, sociológie, medziľudskej komunikácie a vývoja ľudskej spoločnosti a spoločenskej výroby
- znalosť základov ekologických zákonitostí v prostredí a integrácie človeka a prostredia

Požiadavky na absolventa v oblasti odborného vzdelania

Absolvent učebného odboru pozná :

-  základné suroviny, materiály a pomocné látky používané vo výrobnom procese
-  základné druhy cukrárskych výrobkov a ich výživovú hodnotu

Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť/Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ

- + špeciálne cukrárske výrobky, zmrzliny, mrazené krémy a reštauračné múčniky
- + technologické postupy výroby
- + príslušné normy platné pri výrobe a kontrole cukrárskych výrobkov
- + funkciu a konštrukciu cukrárskych poloautomatických i automatických strojov a zariadení
- + kvalitu výrobkov, ich chyby a spôsob odstránenia týchto chýb
- + hygienu a sanitáciu cukrárskej prevádzky v zmysle potravinového kódexu
- + prácu s počítačovou technikou a jej uplatnenie v riadení technologických procesov
- + základné pojmy a vzťahy z ekonomiky podniku so zameraním na racionalizáciu, efektívnosť a hospodárnosť vo využívaní zdrojov
- + metódy plánovania, riadenia a ekonomiky práce
- + základné typy a metódy kontroly a zabezpečovanie kvality vo výrobnom procese
- + zásady tvorby a ochrany životného prostredia vo vzťahu k odboru činnosti
- + zásady bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci, protipožiarnej ochrany, starostlivosti o kultúru práce a životného prostredia
- + všeobecné princípy a zákonitosti chémie a jej aplikáciu v odbore

Absolvent učebného odboru vie:

- + pripraviť suroviny na výrobu podľa noriem
- + zhotoviť cestá, hmoty, náplne, polevy, ozdoby a finálne výrobky
- + uplatniť fantáziu, tvorivosť, estetické cítenie pri príprave výrobkov
- + obsluhovať technologické strojné zariadenia
- + kontrolovať a usmerniť výrobný proces
- + viesť základnú výrobnú dokumentáciu
- + uplatňovať moderné technologické postupy a prvky vo výrobe
- + skladovať a expedovať hotové prvky
- + aplikovať zásady správnej výrobnéj praxe

5.2 Kompetencie absolventa

5.2.1 Kľúčové kompetencie

a) *Komunikatívne a sociálno-interakčné spôsobilosti*

Absolvent má:

- + rozumieť bežnému a odbornému ústnemu a písomnému prejavu druhých,
- + komunikovať zreteľne a kultivovane na primeranej odbornej úrovni,
- + formulovať svoje myšlienky zrozumiteľne a súvisle, v písomnom prejave prehľadne a jazykovo správne,
- + zúčastňovať sa aktívnej diskusie, formulovať svoje názory a postoje,
- + ovládať základy komunikácie v cudzom jazyku pre základné pracovné uplatnenie podľa potrieb a charakteru príslušnej odbornej kvalifikácie,
- + pochopiť výhody ovládania cudzích jazykov pre životné a spoločenské uplatnenie a prehlbovať svoju jazykovú spôsobilosť,
- + spracovávať bežné administratívne písomnosti a pracovné dokumenty,
- + dodržiavať jazykové a stylistické normy,
- + používať odbornú terminológiu a symboliku,
- + vyjadrovať sa a vystupovať v súlade so zásadami kultúry prejavu a správania sa,
- + využívať svoje vedomosti pri riešení bežných problémových situácií,
- + ovládať prácu s príručkami, učebnicami, odborným textom a primerane ich interpretovať,
- + ovládať užívateľské operácie na počítači na úrovni spotrebiteľa a vnímať digitálnu gramotnosť ako východisko pre celoživotné vzdelávanie,
- + rozvíjať svoju tvorivosť,
- + využívať informačné zdroje poskytujúce prístup k informáciám a príležitostiam na vzdelávanie v celej Európe.

b) Intrapersonálne a interpersonálne spôsobilosti

Absolvent má:

- + posudzovať reálne svoje fyzické a duševné možnosti, odhadovať dôsledky svojho konania a správania sa v rôznych situáciách,
- + vytvárať, objasňovať a aplikovať hodnotový systém a postoje,
- + určovať vážne nedostatky a kvality vo vlastnom učení, pracovných výkonoch a osobnostnom raste,
- + stanovovať si ciele a priority podľa svojich osobných schopností, záujmov, pracovnej orientácie a životných podmienok,
- + reagovať adekvátne na hodnotenie svojho vystupovania a spôsobov správania zo strany iných ľudí, prijímať rady a kritiky,
- + plniť plán úloh smerujúci k daným cieľom a snažiť sa ich vylepšovať formou využívania sebakontroly, seba regulácie, seba hodnotenia a vlastného rozhodovania,
- + overovať získané poznatky, kriticky posudzovať názory, postoje a správanie druhých,
- + zmerať vlastnú činnosť na dodržiavaní osobnej zodpovednosti a dosiahnutie spoločného cieľa v pracovnom kolektíve,
- + pracovať v tíme a podieľať sa na realizácii spoločných pracovných a iných činností,
- + mať zodpovedný vzťah k svojmu zdraviu, starať sa o svoj fyzický a duševný rozvoj, byť si vedomí dôsledkov nezdravého životného štýlu a závislostí,
- + prijímať a zodpovedne plniť dané úlohy,
- + predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce, bez zaujatosti posudzovať návrhy *druhých*,
- + prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.

c) Schopnosť tvorivo riešiť problémy

Absolvent má:

- + využívať zrozumiteľné návody na objasňovanie podstaty problému,
- + pochopiť zadanie úlohy alebo určiť jadro problému a získať informácie potrebné k riešeniu, navrhnúť jednoduchý spôsob riešenia, zdôvodniť ho, vyhodnotiť a overiť správnosť zvoleného postupu a dosiahnutých výsledkov,

- + uplatňovať pri riešení problému rôzne jednoduché metódy myslenia a myšlienkových operácií,
- + zhodnotiť význam informácií, zhromažďovať a využívať ich pre optimálne riešenie základných pracovných problémových situácií, zvažovať výhody a nevýhody navrhovaných riešení,
- + vybrať správny (optimálny) postup na realizáciu riešenia a dodržiavať ho,
- + spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi.

d) Podnikateľské spôsobilosti

Absolvent má:

- + mať zodpovedný postoj k vlastnej profesijnej budúcnosti a ďalšiemu vzdelávaniu, uvedomovať si význam celoživotného učenia a byť pripravený prispôbovať sa k zmeneným pracovným podmienkam,
- + využívať k učeniu rôzne informačné zdroje, vrátane skúseností iných a svoje vlastné,
- + sledovať a hodnotiť vlastný úspech vo svojom učení, prijímať hodnotenie výsledkov svojho učenia zo strany iných ľudí,
- + poznať možnosti ďalšieho vzdelávania, hlavne v odbore prípravy na povolanie,
- + mať prehľad o možnostiach uplatnenia na trhu práce v danom odbore, cieľavedome a zodpovedne rozhodovať o svojej budúcej profesii a vzdelávacej ceste,
- + mať reálnu predstavu o pracovných a iných podmienkach v odbore, o požiadavkách zamestnávateľov na pracovné činnosti a vedieť ich porovnávať so svojimi predstavami a reálnymi predpokladmi,
- + interpretovať základné informácie o prieskume trhu, reklame a cieľoch podnikania,
- + vedieť získavať a vyhodnocovať informácie o pracovných a vzdelávacích príležitostiach,
- + využívať poradenské a sprostredkovateľské služby tak v oblasti sveta práce, ako aj v oblasti vzdelávania,
- + primerane komunikovať s potenciálnymi zamestnávateľmi, prezentovať svoj odborný potenciál a svoje odborné ciele,
- + vedieť vystihnúť podstatu, realitu, fakty, predvídať dôsledky,
- + poznať zásady konštruktívnej kritiky, vedieť zaujať kritické postoje, prijímať kritiku druhých,
- + poznať všeobecné práva a povinnosti zamestnávateľov a pracovníkov,

- + poznať vlastné chyby a byť schopný sebareflexie,
- + identifikovať a riešiť aj sporné problémy (nevyhýbať sa ich riešeniu),
- + robiť aj nepopulárne, ale správne opatrenia a rozhodnutia,
- + chápať podstatu a princíp podnikania, mať predstavu o základných právnych, ekonomických, administratívnych, osobnostných a etických aspektoch súkromného podnikania,
- + dokázať vyhľadávať a posudzovať podnikateľské príležitosti v súlade s realitou trhového prostredia, svojimi predpokladmi a ďalšími možnosťami.

e) Spôsobilosť využívať informačné technológie

Absolvent má:

- + ovládať počítač, poznať jeho základné časti a jednoduchý spôsob jeho obsluhy,
- + pochopiť základné informácie o štruktúre a fungovaní počítača,
- + pracovať s jednoduchými základnými a aplikačnými funkciami programu potrebnými pre výkon povolania,
- + ovládať obsluhu periférnych zariadení potrebných pre činnosť používaného programu,
- + učiť sa používať nové jednoduché aplikácie,
- + komunikovať elektronickou poštou, využívať jednoduché prostriedky on-line a offline komunikácie,
- + vyhľadávať jednoduché informačné zdroje a informácie z otvorených zdrojov,
- + ovládať základy grafického znázorňovania a vedieť ich podľa potreby využiť v praktickom živote,
- + evidovať, triediť a uchovávať informácie tak, aby ich mohol využívať pri práci,
- + chrániť informácie pred znehodnotením alebo zmanipulovaním,
- + posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov, kriticky pristupovať k získaným informáciám a byť mediálne gramotný.

f) Spôsobilosť byť demokratickým občanom

Absolvent má:

- + rozumieť podstate sveta a spoločnosti na primeranej úrovni,
- + rešpektovať, že telesná, citová, rozumová i vôľová zložka osobnosti sú rovnocenné a vzájomne sa dopĺňajú,
- + konať zodpovedne, samostatne a iniciatívne, nielen vo svojom vlastnom záujme, ale aj vo verejnom záujme,
- + dodržiavať zákony, rešpektovať práva a osobnosť druhých ľudí, ich kultúrne špecifiká, vystupovať proti neznášanlivosti, xenofóbií a diskriminácií,
- + konať v súlade s morálnymi princípmi a zásadami spoločenského správania, prispievať k uplatňovaniu hodnôt demokracie,
- + uvedomovať si vlastnú kultúrnu, národnú a osobnostnú identitu, pristupovať s toleranciou k identite druhých,
- + zaujímať sa aktívne o politické a spoločenské dianie u nás a vo svete,
- + rešpektovať rôzne názory na svet,
- + chápať význam životného prostredia pre človeka a konať v duchu udržateľného rozvoja,
- + uznávať hodnotu života, uvedomovať si zodpovednosť za vlastný život a spoluzodpovednosť pri ochrane života a zdravia iných,
- + uznávať tradície a hodnoty svojho národa, chápať jeho minulosť i súčasnosť v európskom a svetovom kontexte,
- + podporovať hodnoty miestnej, národnej, európskej a svetovej kultúry a mať k nim vytvorený pozitívny vzťah,
- + orientovať sa v problematike nerovnomerného hospodárskeho rozvoja, etnických, rasových a náboženských konfliktov, terorizmu,
- + pochopiť pojmy: spravodlivosť, ľudské práva, zodpovednosť a aplikovať ich v globálnom kontexte.

5.2.2 Všeobecné kompetencie

Absolvent učebného odboru má vedomosti, zručnosti a kompetencie zamerané na:

- potrebnú slovnú zásobu a vyjadrovaciu schopnosť v ústnom a písomnom prejave
- znalosť slovenskej a najznámejšej svetovej literatúry
- znalosť cudzieho jazyka, ktorá mu umožní vykonávať svoju profesiu a komunikovať s cudzincami
- znalosť základného učiva stredoškolskej matematiky a informatiky a vie ich aplikovať v odborných predmetoch a praxi
- znalosť základných pojmov psychológie, sociológie, medziľudskej komunikácie a vývoja ľudskej spoločnosti a spoločenskej výroby
- znalosť základov ekologických zákonitostí v prostredí a integrácie človeka a prostredia

5.2.3 Odborné kompetencie

1. Požadované vedomosti

Absolvent učebného odboru pozná:

- základné suroviny, materiály a pomocné látky používané vo výrobnom procese
- základné druhy cukrárskych výrobkov a ich výživovú hodnotu
- špeciálne cukrárske výrobky, zmrzliny, mrazené krémy a reštauračné múčniky
- technologické postupy výroby
- príslušné normy platné pri výrobe a kontrole cukrárskych výrobkov
- funkciu a konštrukciu cukrárskych poloautomatických i automatických strojov a zariadení
- kvalitu výrobkov, ich chyby a spôsob odstránenia týchto chýb
- hygienu a sanitáciu cukrárskej prevádzky v zmysle potravinového kódexu
- prácu s počítačovou technikou a jej uplatnenie v riadení technologických procesov
- základné pojmy a vzťahy z ekonomiky podniku so zameraním na racionalizáciu, efektívnosť a hospodárnosť vo využívaní zdrojov

- metódy plánovania, riadenia a ekonomiky práce
- základné typy a metódy kontroly a zabezpečovanie kvality vo výrobnom procese
- zásady tvorby a ochrany životného prostredia vo vzťahu k odboru činnosti
- zásady bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci, protipožiarnej ochrany, starostlivosti o kultúru práce a životného prostredia
- všeobecné princípy a zákonitosti chémie a jej aplikáciu v odbore

2. Požadované zručnosti

Absolvent učebného odboru vie:

- pripraviť suroviny na výrobu podľa noriem
- zhotoviť cestá, hmoty, náplne, polevy, ozdoby a finálne výrobky
- uplatniť fantáziu, tvorivosť, kreativitu, estetické cítenie pri príprave výrobkov
- podľa návodu obsluhovať technologické strojné zariadenia
- kontrolovať a usmerniť výrobný proces
- viesť základnú výrobnú dokumentáciu
- uplatňovať moderné technologické postupy a prvky vo výrobe
- skladovať a expedovať hotové prvky
- uplatňovať zásady správnej výrobnnej praxe

3. Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Absolvent sa vyznačuje:

Absolvent učebného odboru 2964 2 cukrár má dobrú pracovnú disciplínu, k plneniu povinností pristupuje zodpovedne a svedomito, chápe význam celoživotného vzdelávania, zvyšovania kvalifikácie.

Absolvent vie primeraným spôsobom získať, kriticky hodnotiť, triediť a využívať informácie o javoch a procesoch, ktoré sú významné na utváranie názorov a postojov človeka, občana a odborníka.

K dôležitým črtám absolventa patrí schopnosť samostatne myslieť, cieľavedome a rozvážne konať, aplikovať získané vedomosti a zručnosti v praxi, iniciatívne a samostatne riešiť úlohy na pracovisku, pracovať v tíme, v samo podnikaní, získavať a využívať informácie v pracovnej činnosti, ďalej sa vzdelávať a konať v zhode so zásadami demokratickej spoločnosti.

Má osvojené morálne normy spoločenského správania a primerane sa nimi riadi. Má primerané sebavedomie, dokáže prijímať kritiku i sám konštruktívne a vecne kritizovať nedostatky.

Absolvent chápe význam dobrých medziľudských vzťahov a svoj vzťah k spolupracovníkom si utvára na princípoch vzájomného porozumenia a ohľaduplnosti. Chápe vzťah a význam dialógu medzi ľuďmi a závažnosť uplatňovania všeľudských morálnych noriem. Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Absolvent sa vyznačuje:

absolvent má dobrú pracovnú disciplínu - chápe význam celoživotného vzdelávania - aplikuje získané vedomosti a zručnosti v praxi - rieši úlohy na pracovisku - prijíma kritiku - chápe význam medziľudských vzťahov a vzťahov so spolupracovníkmi

6 UČEBNÝ PLÁN UČEBNÉHO ODBORU

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola, Komenského 16, 082 71 Lipany
Názov školského vzdelávacieho programu	Cukrár
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár
Stupeň vzdelania	Stredné odborné vzdelanie - ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

Rámcový učebný plán pre trojročný učebný odbor 2964 H cukrár 29 Potravinárstvo

Cieľové zložky vzdelávania	Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe za štúdium	Minimálny počet hodín za štúdium
Všeobecné vzdelávanie	22,5	720
Odborné vzdelávanie	61,5	1968
Disponibilné hodiny	15	480
CELKOM	99	3168

Kategórie a názvy vzdelávacích činností	Minimálny počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe za štúdium	Minimálny celkový počet hodín za štúdium
Všeobecné vzdelávanie	22,5	720
Jazyk a komunikácia - slovenský jazyk a literatúra - prvý cudzí jazyk - druhý cudzí jazyk	12,5	400
Človek, hodnoty a spoločnosť - etická výchova/náboženská výchova - občianska náuka	2	64
Človek a príroda - ekológia - fyzika	1	32

• chémia • biológia		
Matematika a práca s informáciami • matematika • informatika	1	32
Zdravie a pohyb • telesná výchova	6	192
Odborné vzdelávanie	61,5	1968
Ekonomické vzdelávanie	3	96
Prírodovedná príprava	3	96
Vzdelávanie o surovinách a materiáloch	2	64
Technické a technologické vzdelávanie	6	192
Praktická príprava	47,5	1520
Disponibilné hodiny	15	480
SPOLU	99	3168

Minimálny počet týždenných hodín je 33 (rozpätie 33 - 35)

Tabuľka prevodu rámcového plánu ŠVP na učebný plán ŠkVP

Názov a adresa školy		Stredná odborná škola, Komenského 16, 082 71 Lipany		
Názov školského vzdelávacieho programu		Cukrár		
Kód a názov ŠVP		29 Potravinárstvo		
Kód a názov učebného odboru		2964 H cukrár		
Stupeň vzdelania		Stredné odborné vzdelanie - ISCED 3C		
Dĺžka štúdia		3 roky		
Forma štúdia		denná		
Druh školy		štátna		
Vyučovací jazyk		slovenský		
Štátny vzdelávací program		Školský vzdelávací program		
Vzdelávacie oblasti Obsahové štandardy	Minimálny počet týždenných hodín	Vyučovací predmet	Počet týždenných hodín	Disponibilné hodiny
Všeobecné vzdelávanie	22,5			
Jazyk a komunikácia	12,5	Slovenský jazyk a literatúra Cudzí jazyk • slovenský jazyk a	6	3,5

		literatúra • prvý cudzí jazyk	9	
Človek, hodnoty a spoločnosť	2	Človek, hodnoty a spoločnosť • etická /náboženská výchova • občianska náuka	1 2	1
Človek a príroda	1	Človek a príroda • ekológia • fyzika • chémia • biológia	1	
Matematika a práca s informáciami	1	Matematika a práca s informáciami • matematika • aplikovaná informatika	2 1	2
Zdravie a pohyb	6	Zdravie a pohyb • telesná výchova	6	
Odborné vzdelávanie	61,5			
Ekonomické vzdelávanie	3	Ekonomické vzdelávanie • ekonomika	3	
Prírodovedná príprava	3	Prírodovedná príprava • chémia • seminár z chémie	2,5	
Vzdelávanie o surovinách a materiáloch	2	Vzdelávanie o surovinách a materiáloch • suroviny	4	2
Technické a technologické vzdelávanie	6	Technické a technolog. vzdelávanie • technológia	7	1
Praktická príprava	47,5	Praktická príprava • odborný výcvik	47,5	
		Počet týždenných vyučovacích hodín ŠKVP v ročníku	7	7
Vzdelávanie o surovinách a materiáloch		• hygiena potravín • potraviny a výživa	1 2	

Technické a technologické vzdelávanie		- odborné kreslenie - stroje a zariadenia	2 2	
Celkový súčet týždenných vyučovacích hodín vzdelávacieho programu			99	15

Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku				
	1.	2.	3.	4.	Spolu
Všeobecnovzdelávacie predmety	9	10	9		28
Jazyk a komunikácia	2	2	2	–	6
- slovenský jazyk a literatúra - prvý cudzí jazyk a), b)	3	3	3	–	9
Človek, hodnoty a spoločnosť					
- etická /náboženská výchova - občianska náuka	1	–	–	–	1
	–	1	1	–	2
Človek a príroda					
ekológia	–	1	–	–	1
Matematika a práca s informáciami					
- matematika a) - aplikovaná informatika	1	1	–	–	2
	–	–	1	–	1
Zdravie a pohyb					
telesná výchova	2	2	2	–	6
Odborné predmety	20	20	24	–	64
Ekonomické vzdelávanie					
ekonomika	–	1	2	–	3
Prírodovedná príprava					
chémia	1	1	0,5	–	2,5
Vzdelávanie o surovinách a materiáloch					
suroviny	2	1	1	–	4
Technické a technológ. vzdelávanie					
technológia	2	2	3	–	7
Praktická príprava					
odborný výcvik a), d)	15	15	17,5	–	47,5
Voliteľné predmety	4	3	–	–	7

• Vzdelávanie o surovinách a materiáloch • hygiena potravín • potraviny a výživa	1	–	–	–	1
	1	1	–	–	2
• Technické a technologické vzdelávanie • odborné kreslenie • stroje a zariadenia	1	1	–	–	2
	1	1	–	–	2
SPOLU	33	33	33	–	99
Účelové kurzy					
Telovýchovno-výcvikový kurz					
Kurz na ochranu človeka a prírody					

Prehľad využitia týždňov

Činnosť	1.	2.	3.	–
Vyučovanie podľa rozpisu	33	33	30	–
Záverečná skúška	–	–	2	–
Telovýchovno-výcvikový kurz	1	1	-	–
Kurz na ochranu človeka a prírody	-	-	1	–
Časová rezerva	6	6	4	–
Spolu týždňov	40	40	37	–

Poznámka: ŠKVP učebného odboru 2964 H cukrár je vypracovaný tak, že ročníky 1. a 2. idú podľa nového ŠVP a 3. ročník dobieha podľa ŠVP z roku 01.09. 2008.

ŠKVP pre učebný odbor 2964 H cukrár je spracovaný tak, že sa budú postupne dopĺňať, aktualizovať nové zmeny v súlade s ŠVP

Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre 3 – ročné učebné odbory:

- a) Rámcový učebný plán vymedzuje proporcie medzi všeobecným a odborným vzdelávaním (teoretickým a praktickým) a ich záväzný minimálny rozsah. Tento plán je východiskom pre spracovanie konkrétnych učebných plánov školských vzdelávacích programov, v ktorých budú vzdelávacie oblasti rozpracované do učebných osnov vyučovacích predmetov alebo modulov. Počty vyučovacích hodín pre jednotlivé vzdelávacie oblasti predstavujú nevyhnutné minimum.

V školských vzdelávacích programoch sa môžu rozšíriť podľa potrieb odborov a zámerov školy z kapacity disponibilných hodín.

- b) Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je minimálne 33 hodín a maximálne 35 hodín, za celé štúdium minimálne 99 hodín, maximálne 105 hodín. Školský rok trvá 40 týždňov, výučba v učebných odboroch sa realizuje v 1. a 2. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 3. ročníku v rozsahu 30 týždňov (do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov, spresnenie počtu hodín za štúdium bude predmetom školských učebných plánov). Časová rezerva (7 týždňov) sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na športovo-vzdelávacie kurzy, na tvorbu projektov, exkurzie, atď. a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.
- c) Trieda sa môže deliť na skupiny podľa súčasne platnej legislatívy.
- d) Hodnotenie a klasifikácia vyučovacích predmetov sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- e) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek, hodnoty a spoločnosť“ sú predmety etická/náboženská výchova a občianska náuka. Predmety etická výchova/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov.
- f) Výučba slovenského jazyka a literatúry sa v učebných odboroch realizuje s dotáciou minimálne v rozsahu 1,5 vyučovacích hodín v 1 ročníku, minimálne v rozsahu 1 vyučovacej hodiny v 2. a 3. ročníku.
- g) Vyučuje sa jeden z jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, podľa potreby a podmienok školy aj ďalšie cudzie jazyky. Výučba prvého cudzieho jazyka sa v učebných odboroch realizuje minimálne v rozsahu 3 týždenných vyučovacích hodín v ročníku. Druhý cudzí jazyk sa vyučuje ako povinne voliteľný predmet pre žiakov, ktorí budú pokračovať v nadstavbovom štúdiu minimálne v rozsahu 2 týždenných vyučovacích hodín v ročníku.
- h) Škola, ktorá nemá v prechodnom období 8. rokov, najneskôr do školského roku 2017 -2019, podmienky na výučbu druhého cudzieho jazyka z dôvodu nedostatku kvalifikovaných pedagogických zamestnancov, môže presunúť vymedzenú časovú dotáciu pre 2. cudzí jazyk do disponibilných hodín do časti všeobecné vzdelávanie a môže ju využiť na posilnenie týždenných vyučovacích hodín pre tie predmety, ktoré považuje vo vzťahu k odboru štúdia za kľúčové. Ak sa škola rozhodne v prechodnom období zaviesť druhý cudzí jazyk, je povinná začať s jeho výučbou s účinnosťou od 1. ročníka podľa nového učebného plánu. Vyššie ročníky dokončia výchovno-vzdelávací proces podľa pôvodných učebných plánov. Po uplynutí prechodného obdobia musia všetky školy zabezpečiť žiakom výučbu 2. cudzích jazykov.
- i) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek, hodnoty a spoločnosť“ sú predmety etická/náboženská výchova a občianska náuka. Predmety etická výchova/náboženská výchova sa vyučujú podľa

záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov. Predmety nie sú klasifikované, na vysvedčení a v katalógovom liste žiaka sa uvedie „absolvoval/-a“. Predmet občianska náuka je klasifikovaný.

- j) Na cirkevných školách je povinnou súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek, hodnoty a spoločnosť“ predmet náboženská výchova - náboženstvo (podľa konfesie zriaďovateľa) a občianska náuka. Predmet náboženstvo je klasifikovaný. Predmet etická výchova môže škola vyučovať v rámci voliteľných predmetov. Predmet občianska náuka je klasifikovaný.
- k) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ sú predmety ekológia, fyzika, chémia a biológia, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia. Vyberie sa jeden z predmetov podľa ich účelu v danom odbore štúdia.
- l) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Matematika a práca s informáciami“ sú predmety matematika a informatika, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia.
- m) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Zdravie a pohyb“ je predmet telesná výchova. Predmet telesná výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať ju do viachodinových celkov.
- n) Praktická príprava sa realizuje podľa súčasne platnej legislatívy v rozsahu minimálne 1520 hodín za štúdium, čo je podmienkou vykonania záverečnej skúšky. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou cvičení (v laboratóriách, dielňach, odborných učebniach, cvičných firmách a pod.) a odborného výcviku. Na cvičeniach a odbornom výcviku sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa platných predpisov. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy je stanovený platnou legislatívou.
- o) Disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v školskom vzdelávacom programe a súčasne na vnútornú a vonkajšiu diferenciáciu štúdia na strednej škole. O ich využití rozhoduje vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania. Disponibilné hodiny zohľadňujú záujmy žiakov, rodičov a potreby regiónu, ako aj personálne a priestorové podmienky školy. Disponibilné hodiny posilňujú profil žiakov, umožňujú dôkladnejšiu prípravu na záverečné skúšky a prijímacie konanie na ďalšie štúdium. Ďalej umožňujú efektívne využitie medzipredmetových vzťahov na vyššej úrovni. Možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne. Disponibilné hodiny v učebných odboroch sa môžu využiť pre všeobecné vzdelávanie aj pre odborné vzdelávanie.
- p) Povinnou súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov učebných odborov stredných odborných škôl v SR je učivo „Ochrana života a zdravia“. Obsah učiva sa realizuje účelovými cvičeniami a samostatným kurzom na ochranu života a zdravia. Účelové cvičenia sa uskutočňujú v 1. a 2. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku školského roka raz priamo po

triedach, výnimočne po ročníkoch. Samostatný kurz je organizovaný v 3. ročníku v trvaní 3 dní po 7 hodín výcviku v teréne mimo priestorov školy. Je súčasťou plánu práce školy.

- q) Účelové kurzy sa realizujú v rámci sedemtýždňovej časovej rezervy v školskom roku alebo v rámci odborného výcviku, ak konkrétny kurz priamo súvisí s obsahom učiva predmetu odborný výcvik.
- r) Záverečná skúška sa organizuje podľa súčasne platnej školskej legislatívy.

7 UCEBNÉ OSNOVY UCEBNÉHO ODBORU 2964 H cukrár

Tabuľka vzťahu kľúčových kompetencií k obsahu vzdelávania

Prehľad kľúčových kompetencií	Komunikatívne a sociálne interpersonálne spôsobilosti	Intrapersonálne a intrapersonálne spôsobilosti	Schopnosti tvorivo riešiť problémy	podnikateľské spôsobilosti	Spôsobilosti využívať informačné technológie	Spôsobilosť byť demokratickým občanom
Prehľad názov predmetov	Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií					
Všeobecnovzdelávacie predmety						
Slovenský jazyk a literatúra	☺	☺			☺	
Prvý cudzí jazyk	☺		☺			
Etická/Náboženská výchova	☺					☺
Občianska náuka	☺					☺
Ekológia	☺					☺
Matematika			☺		☺	
Aplikovaná informatika	☺			☺		
Telesná a športová výchova	☺	☺				
Odborné predmety						
Ekonomika						
Chémia		☺	☺			
Suroviny			☺		☺	
Technológia	☺			☺		
Hygiena potravín	☺				☺	
Potraviny a výživa	☺				☺	
Odborné kreslenie			☺		☺	
Stroje a zariadenia	☺		☺			
Odborný výcvik	☺	☺	☺	☺	☺	
Účelové kurzy						
Ochrana človeka a prírody		☺				

Telovýchovno-výcvikový kurz		☺				
-----------------------------	--	---	--	--	--	--

Odborný výcvik

Celková charakteristika predmetu:

Cieľom vyučovacieho predmetu odborný výcvik je získať v súlade s požiadavkami stanovenými profilom absolventa zručnosti, ktoré súvisia s estetickým cítením pri tvorbe cukrárskych výrobkov a ozdôb, originálny súlad farieb a vytváranie súborov výrobkov. Odborný výcvik sa vyučuje formou praktických cvičení priamej práce žiakov v dielňach alebo prevádzkach podľa charakteru odborných činností.

Žiaci získajú manuálnu zručnosť v cukrárskej výrobe, naučia sa obsluhovať jednotlivé výrobné zariadenia, vykonávať bežnú údržbu používaných strojov a zariadení, robiť základné prevádzkové výpočty, posudzovať kvalitu polotovarov a konečných výrobkov a dodržiavať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany, hygieny a sanitácie na pracovisku.

Výchovno-vzdelávacie ciele odborného výcviku spočívajú predovšetkým v osvojení si odborných zručností a vedomostí potrebných na výkon kvalifikovanej práce v cukrárskej výrobe, v oboznámení žiakov s najnovšími pokrokovými metódami, v ich usmerňovaní k výrobnej a technologickej disciplíne, k šetreniu surovinami a energiou.

Pri odbornom výcviku sa postupuje od jednoduchých pracovných úkonov k zložitejším. V úvodnom tematickom celku 1. ročníka sa žiaci oboznámia so základnými ustanoveniami právnych noriem o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci. Potom nasledujú tematické celky, a to i v 2. a 3. ročníku, v ktorých žiaci získavajú manuálnu zručnosť pri príprave jednotlivých cukrárskych ciest a hmôt a pri ich spracúvaní na finálne výrobky, pri zdobení cukrárskych výrobkov, pri príprave reštauračných múčnikov a pri výrobe zmrzliny.

Súčasťou odborného výcviku sú tematické exkurzie, organizovanie výstav vlastných prác. Jednotlivé celky sa zohľadnia podľa vybavenie školy a možnosti uplatnenia absolventa na trhu práce v súlade s bezpečnosťou a ochranou zdravia.

Rozpis učiva predmetu: ODBORNÝ VÝCVIK Ročník : PRVÝ 2964 H cukrár				Počet hodín týždenne: 15 Spolu: 495		
Názov tematického celku Názov témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritéria hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
ÚVOD	12		Žiak má:	Žiak:		
Vstupné školenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci História cukrárskej technológie, organizačné usporiadanie pracoviska		Technológia 1. roč. Suroviny Stroje a zariadenia Potravinový kódex	Dodržiavať zásady bezpečnosti pri práci Poznať hlavné medzníky histórie cukr. výroby Obsluhovať a používať základné strojové vybavenie	Bez problémov rozdelil hygienu podľa základného členenia Vymenoval hlavné medzníky v histórii cukr. výroby. Popísal obsluhu strojov a technologického zariadenia	Ústne skúšanie Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď Ústne odpovede
NORMY	18		Žiak má:	Žiak:		
Prepočty surovinových noriem a význam Využitie vo výrobe a pri kontrole		Technológia 1. roč. Suroviny Matematika 1. roč.	Vysvetliť význam a dôležitosť používania surovinových prepočtov Vysvetliť normovacie hárky, žiadanky	Vedel vysvetliť význam normovania vcukr. výrobe zadanie Vypočítal správne Správne vystavil žiadanku	Písomné preverovanie Písomné skúšanie	Didaktický test
ÚPRAVA CUKRU	48		Žiak má:	Žiak:		
Váženie a meranie surovín Úprava cukru, varenie a určovanie hustoty. Fondán, karamel, griláž		Technológia 1. roč. Suroviny Matematika 1. roč.	Popísať zásady varenia cukrových roztokov Používať váhy Poznať meracie jednotky Pripraviť griláž, karamel Variť cukrový rozvar na hustoty	Popísal zásady varenia cukrových roztokov Správne používal váhy a meracie jednotky Správne pripravil griláž, karamel Varil cukrový rozvar na hustoty	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová práca

NÁPLŇOVÉ HMOTY	48		Žiak má:	Žiak:		
Príprava surovín Plnky - charakteristika a význam Druhy a rozdelenie podľa trvanlivosti Aplikácia náplní rozotieraním, striekaním a dávkovaním		Technológia 1. roč. Suroviny Matematika 1. roč. Odborné kreslenie Normy	Vysvetliť význam náplní, používanie pri výrobe cukr. výrobkov Rozdeliť jednotlivé náplne do skupín Vedieť rozotierať, striekať, dávkovať náplne	Vysvetliť význam náplní používaných v cukr. výrobe Rozdelil jednotlivé náplne do skupín Zvládol základné zručnosti ako je rozotieranie, dávkovanie a striekanie cukr. vreckom	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová práca
POLEVY	36		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika a význam Druhy poliev a príprava Nácvik rozotieraním, striekaním a máčaním		Technológia 1. roč. Suroviny Potravinový kódex	Vysvetliť význam používania poliev Charakterizovať jednotlivé druhy Vedieť máčať, striekať a rozotierať CKP Vedieť technologický postup prípravy poliev	Vysvetli význam používania poliev Charakterizoval jednotlivé druhy Názorne používal polevy Vysvetli technologický postup	Praktické skúšanie	Skupinová a individuálna práca
CESTÁ - VÝROBA A VÝROBK Y Z TUHÝCH CIEST	72		Žiak má:	Žiak:		

Rozdelenie, výroba a úprava surovín Linecké cesto Vaflové cesto Trené linecké cesto Ručné a strojové zarábanie ciest, tvarovanie, striekanie Pečenie, dohotovenie výrobkov Spracovanie bežných cukrárskych výrobkov		Technológia 1. roč. Suroviny Matematika 1. roč. Odborné kreslenie Stroje a zariadenia	Charakterizovať tuhé tukové cestá Rozdeliť tuhé tukové cestá podľa druhov Vedieť technologický postup prípravy lineckého, vaflového a treného cesta Vedieť pripraviť výrobky z tuhých tukových ciest Charakterizovať spôsoby pečenia Dohotoviť výrobky	Charakterizoval tuhé tukové cestá Rozdelil tuhé tukové cestá podľa druhov Zvládol prípravu ciest podľa technologického postupu Vedel pripraviť výrobky z tuhých tukových ciest Charakterizoval spôsoby pečenia Vedel dokončiť výrobky	Praktické skúšanie Praktické skúšanie Ústne skúšanie	Individuálna práca Skupinová práca Didaktický test
ČAJOVÉ PEČIVO Výroba čajového pečiva z lineckých, trených a vaflových ciest Charakteristika a rozdelenie Výber a úprava surovín Príprava náplní Príprava polevy Výroba parížskeho pečiva Váženie, balenie a expedícia	57	Technológia 1. roč. Suroviny Matematika 1. roč. Odborné kreslenie Stroje a zariadenia Normy	Žiak má: Charakterizovať čajové pečivo, rozdelenie a význam Vysvetliť postup pri spracovaní a úprave Pripraviť náplne Pripraviť polevy Pripraviť parížske čajové pečivo Vysvetliť význam balenia a expedície výrobkov	Žiak: Charakterizoval čajové pečivo Vysvetlil postup pri spracovaní a úprave Pripravil náplne Pripravil polevy Pripravil parížske pečivo Vysvetlil význam balenia a expedovanie výrobkov	Praktické skúšanie Praktické skúšanie Ústne skúšanie	Individuálna práca Skupinová práca Ústna odpoveď

ODPAĽOVANÁ HMOTA	66		Žiak má:	Žiak:		
Príprava pálenej hmoty - odpaľovanej teplou cestou		Technológia 1. roč. Suroviny Odborné kreslenie Stroje a zariadenia Potravinový kódex	Pripraviť pálenú hmotu Pripraviť základné suroviny Vedieť striekať, rozotierať pálenú hmotu Určiť správny postup, teploty pečenia Pripraviť náplne a polevy Vkusne dohotoviť výrobky	Pripravil pálenú hmotu Pripravil základné suroviny Vedel tvarovať pálenú hmotu Určil správny postup teploty pečenia Pripravil náplne a polevy a estetický, vkusne dokončil výrobky	Praktické skúšanie	Individuálna práca
Príprava z instantnej múky					Praktické skúšanie	Skupinová práca
Riedenie a tvarovanie					Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Pečenie a plnenie, príprava poliev a dokončovanie výrobkov						
VÝROBA A VÝROBKÝ Z CIEST	66		Žiak má:	Žiak:		
Ručné a strojové zarábanie ciest, chyby ciest, slané syrové cestá a krehké cestá		Technológia 1. roč. Suroviny Stroje a zariadenia	Poznať technologické postupy spracovania tuhých ciest Spracovať suroviny ručne Zarobiť cesto strojovo Rozpoznať chyby ciest Pripraviť slané syrové cesto Pripraviť krehké cesto Pripraviť čajové výrobky Pripraviť kombinované výrobky	Vedel technologické postupy spracovania tuhých ciest Zarobil ručne cesto Zarobil cesto v stroji Vedel rozpoznať chyby cesta Pripravil slané syrové cesto Pripravil krehké cesto Pripravil čajové výrobky Pripravil kombinované výrobky	Praktické skúšanie	Individuálna práca
Spracovanie bežných cukrárenských výrobkov					Praktické skúšanie	Skupinová práca
					Precvičovanie	Upevňovanie zručností
JADROVÉ HMOTY	72		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika jadrových hmôt		Technológia 1. roč. Suroviny	Charakterizovať jadrové hmoty	Charakterizoval jadrové hmoty	Praktické skúšanie	Skupinová práca

Výber a úprava surovín na spracovanie		Stroje a zariadenia Normy	Vážiť suroviny podľa receptúry Upraviť a spracovať Suroviny Vedieť tvarovať a upiecť jadrovú hmotu Pripraviť náplň na korpusy Dokončiť výrobky podľa druhu	Vážil suroviny podľa normy Upravil a pripravil suroviny na spracovanie Tvaroval výrobky podľa druhu Popísal proces pečenia Vedel naplniť a dokončiť úhľadne jadrové výrobky	Ústne - praktické skúšanie Praktické skúšanie	Skupinová a individuálna práca Individuálna práca
---------------------------------------	--	------------------------------	---	---	---	---

Rozpis učiva predmetu: ODBORNÝ VÝCVIK Ročník: DRUHÝ cukrár 2964 H			Počet hodín týždenne: 15 Spolu: 495			
Názov tematického celku Názov témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritéria hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
ÚVOD	12		Žiak má:	Žiak:		
Hygienické predpisy oboznámenie sa so strojovým zariadením, základné ustanovenia BOZP		Hygiena a sanitácia HACCP Technológia Stroje a zariadenia Hygiena potravín Potraviny a výživa	Dbáť na základné zásady hygieny, zvládnuť základné bezpečnostné predpisy	Žiak zvládol a dodržiaval zásady hygieny, bez problémov zvládol a dodržiaval zásady OBP	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Základná evidencia výroby			Ovládať základnú evidenciu výroby	Žiak pochopil princíp základnej evidencie	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
MEDOVNÍKOVÉ A PERNÍKOVÉ CESTÁ	36		Žiak má:	Žiak:		
História, med a využitie vo výrobe		Technológia Suroviny Odborné kreslenie Stroje a zariadenia Časopis medovníčky, Časopis pekárstvo a cukrárstvo Normy	Vysvetliť históriu medu a jeho využitie vo výrobe Upraviť suroviny na spracovanie. Vybrať správne formy a šablóny Vedieť spracovať cesto, správne tvarovať a piecť Pripraviť hmotu na poťahovanie a zdobenie Vyberať správne tvary a ozdoby na konkrétne príležitosti Vyhотовiť vrecúško na zdobenie	Žiak vedel vysvetliť históriu výroby medu a jeho využitie vo výrobe Upravil suroviny na spracovanie. vybral správne formy a šablóny na vykrajovanie Vedel spracovať cesto, správne ho tvaroval a piekol Pripravil hmotu na poťahovanie a zdobenie Vyhотовil vrecúško Zvolil správne tvary a ozdoby pri výrobe medovníkov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne hodnotenie
Úprava surovín a príprava vykrajovačov, foriem a šablón Miesenie ciest a odležanie,					Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Tvarovanie a pečenie					Praktická skúška	Didaktický test
Poťahovanie a zdobenie						Vyhотовenie výrobku
Výroba príležitostných medovníkov (Veľká noc)						
Výroba perníkov (Vianoce, svadobné perníky)						
Listové cestá	72		Žiak má:	Žiak:		
Príprava vodového cesta		Technológia Suroviny Stroje a zariadenia Potraviny a výživa	Charakterizovať pojem listové cesta. Vysvetliť postup ručného a strojového spracovania	Charakterizoval pojem listové cestá. Vysvetlil postup ručného a strojového zarábania	Praktická skúška	Vytvorenie výrobku
Spracovanie tuku na tukovú kocku						

Balenie tuku do vodového cesta a prekladanie		Časopis cukrárstvo a pekárstvo Normy	vodového cesta Zarobiť tukovú kocku, vysvetliť postup spracovania tukovej kocky Popísať postup prekladania cesta, spôsob balenia tukovej kocky do vodového cesta	Správne postupoval pri spracovaní tukovej kocky Popísal postup prekladania cesta vysvetlil postup balení tukovej kocky do vodového cesta Vysvetlil pojem rozvaľovanie a tvarovanie. Postupoval podľa technologického postupu. Vysvetlil proces pečenia a obsluhy gastro - techniky	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Vytvorenie výrobku
Rozvaľovanie a tvarovanie výrobkov			Vysvetliť pojem rozvaľovanie, tvarovanie, popísať technologický postup	Charakterizoval náplne, vedel vysvetliť prípravu a plnenie výrobkov	Písomné skúšanie	Didaktický test
Pečenie			Vysvetliť proces pečenia, chyby pečenia, obsluhovať gastronomickú techniku Charakterizovať náplne, Vysvetliť ich správnu prípravu a plnenie			
Príprava náplní na dohotovenie						
ĽAHKÉ ŠĽAHANÉ HMOTY	72		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika, výber a úprava surovín		Technológia Suroviny Stroje a zariadenia Potraviny a výživa Normy Matematika	Charakterizovať suroviny, vybrať vhodné suroviny pre daný druh výrobku Upraviť suroviny podľa technológie Popísať význam šľahania, dodržiavať hygienu a bezpečnosť pri práci Popísať rozdiel ročného a strojového tvarovania korpusov	Charakterizoval suroviny, urobil správny výber surovín, správne ich upravil popísal význam šľahania, dbal na hygienu práce a dodržiaval bezpečnostné predpisy pri práci so strojmi Hmoty miešal podľa technologického postupu	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test Ústna odpoveď
Miešanie hmôt						

Tvarovanie korpusov			Vysvetliť procesy pečenia, vymenovať druhy pecí a ich použitie	Popísal rozdiel ručného a strojového tvarovania korpusov Vysvetlil procesy pečenia, vymenoval druhy pecí a ich použitie	Ústne skúša	Vytvorenie výrobku
Pečenie			Vymenovať rozdelenie náplní a poliev, Uviesť spôsoby plnenia a zdobenia výrobkov	Vymenoval náplne a polevy, zvládol jednotlivé spôsoby plnenia a polievania	Praktické skúšanie	
Príprava plniek a dohotovenie polevami						
NAHRIEVANÉ ŠĽAHANÉ HMOTY	72		Žiak má:	Žiak:		
Príprava surovín		Technológia Suroviny Stroje a zariadenia Potraviny a výživa Normy Matematika	Pripraviť suroviny, vykonať váženie podľa normy, vedieť posúdiť kvalitu surovín, klásť dôraz na šetrenie.	Pripravil suroviny, vykonal váženie, sensoricky posúdil kvalitu surovín, šetril surovinami	Ústne frontálne skúšanie	Ústne hodnotenie
Nahrievanie a šľahanie			Vysvetliť význam nahrievanej šľahanej hmoty	Pochopil význam nahrievanej šľahanej hmoty	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Miešanie hmoty s prísadami			Vysvetliť výrobný postup šľahaných hmôt s použitím RP	Vysvetlil výhody a nevýhody šľahaných hmôt s použitím RP	Praktická skúška	Didaktický test
Tvarovanie korpusov a pečenie			Popísať rôzne druhy foriem, Vysvetliť spôsoby tvarovania korpusov	Vysvetli spôsoby dávkovania do foriem		Vyhotovenie výrobku
Príprava plniek a poliev			Pripraviť plnky a polevy a vysvetliť ich význam	Charakterizoval význam plniek a poliev	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Dokončenie výrobkov			Vysvetliť spôsob dokončovania výrobkov	Pripravil plnky a dokončil výrobky		

ŤAŽKÉ ŠLAHANÉ HMOTY	72		Žiak má:	Žiak:		
Príprava surovín		Technológia	Určiť správny výber surovín, vážiť podľa receptúry Pochopiť a porovnávať rozdiel miešania s NH	Určil správny výber surovín, vážil podľa receptúry, vyhodnotil rozdiel ŤŠH a NŠH	Praktická skúška	Vytvorenie výrobku
Miešanie tuku s cukrom a pridávanie vajec		Suroviny			Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Miešanie a tvarovanie korpusov		Stroje a zariadenia	Vysvetliť pôvod Sacherovej hmoty, opísať výrobný postup terstskej hmoty Správne určiť teplotu a čas pečenia	Vysvetlil pôvod Sacherovej hmoty, opísal postup terstskej hmoty Určil teplotu a čas pečenia		Vytvorenie výrobku
Pečenie		Potraviny a výživa			Praktické skúšanie	
Príprava plniek a poliev		Normy, receptúry	Pripraviť a naplniť korpusy temperovať polevu, vymenovať výrobky ŤŠH Ozdobiť výrobok šľahačkou	Pripravil a naplnil korpusy, temperoval polevu, vymenoval výrobky ŤŠH Ozdobil výrobok šľahačkou		Didaktický test
Dokončenie					Písomné skúšanie	
TRENÉ HMOTY	60		Žiak má:	Žiak:		
Príprava hmôt z múčnych zmesí a rýchlošľahacích prípravkov		Technológia	Popísať spôsob prípravy hmôt z múčnych zmesí dodržiavať technologický postup	Popísal spôsoby prípravy, dodržiaval technologický postup	Ústne frontálne skúšanie	Ústne hodnotenie
Tvarovanie ručné - pečenie		Suroviny	Upevňovať zručnosti pri ručnom tvarovaní Vysvetliť dôležitosť procesu pečenia s ohľadom dostatočného prepečenia výrobkov	Upevňoval zručností pri ručnom tvarovaní Vysvetlil dôležitosť procesu pečenia	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
		Stroje a zariadenia			Praktická skúška	Didaktický test
		Normy, receptúry				

Úprava výrobkov Dohotovlenie výrobkov Balenie výrobkov			Vymenovať jednotlivé druhy trených výrobkov a spôsob ich úpravy Upraviť upečené korpusy rôznymi spôsobmi - plnenie potahovanie Vysvetliť význam balenia výrobkov Spájať teóriu s praxou, zamerať sa na nové technológie	Vymenoval jednotlivé druhy trených výrobkov, ich spôsob úpravy Plnil a potahoval upečené korpusy rôznymi spôsobmi Vysvetli význam plnenia výrobkov Prejavil záujem o nové trendy a nové technológie vo výrobe	Ústne skúšanie Ústne frontálne skúšanie	Vyhotovenie výrobku Ústna odpoveď Ústna odpoveď
OSTATNÉ ŠPECIÁLNE HMOTY	72		Žiak má:	Žiak:		
Príprava snehovej hmoty Tvarovanie a sušenie korpusov Váženie a balenie výrobkov Príprava hmoty BEZÉ (štafetková, laskonková) Tvarovanie cez šablóny a pečenie Hmoty na vaničky -príprava a plnenie do formičiek		Technológia Suroviny Stroje a zariadenia Normy, receptúry	Charakterizovať špeciálne šľahané hmoty Vysvetliť špecifickú prípravu snehovej hmoty Tvarovať hmotu striekaním, roztieraním Zvoliť správnu teplotu pečenia na daný druh výrobku Vysvetliť význam balenia a váženia výrobkov Pripraviť laskonkovú hmotu podľa receptúry a technologického postupu Tvarovať hmotu cez šablónu, zvoliť správnu teplotu pečenia Pripraviť hmotu na vaničky, Plniť hmotu do formičiek Vedieť príčiny a chyby špeciálnych šľahaných hmôt Vysvetliť špecifický proces	Charakterizoval špeciálne šľahané hmoty Vysvetlil špecifickú prípravu snehovej hmoty Tvaroval hmotu striekaním roztieraním Zvolil správnu teplotu pečenia na daný druh výrobku Vysvetlil význam balenia a váženia výrobkov. Pripravil hmotu podľa receptúry a technologického postupu Tvaroval hmotu cez šablónu, nastavil správnu teplotu pečenia Pripravil hmotu na vaničky Plnil hmotu do formičiek Vysvetli proces pečenia	Ústne frontálne skúšanie Praktické skúšanie Ústne skúša Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Vytvorenie výrobku Ústna odpoveď Vytvorenie výrobku Ústna odpoveď

Pečenie a dohotovenie			pečenia vo vaničkách Pochopiť význam balenia a skladovania z dôvodu hygroskopickosti	Pochopil význam balenia a skladovania výrobkov	Ústne skúšanie	
Balenie výrobkov						
VIZOVICKÉ CESTÁ	27		Žiak má:	Žiak:		
Pečivo na dekoratívne účely		Technológia	Vysvetliť symboliku tvarov z Valašska	Vysvetlil symboliku tvarov	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava surovín na spracovanie		Suroviny	Oboznámiť sa s pečivom na dekoratívne účely	Oboznámil sa s pečivom na dekoratívne účely		
Tvarovanie ozdôb a vizovického cesta		Vizovické pečivo a ozdoby z cesta	Prípraviť suroviny na spracovanie Prípraviť pracovné pomôcky Použiť základné techniky zdobenia	Prípravil suroviny na spracovanie Prípravil si pracovné pomôcky Použil základné techniky zdobenia	Praktické skúšanie	Vytvorenie výrobku
Vizovické pečivo			Tvarovať rôzne ozdoby Inšpirovať sa návrhmi na tvorivé, zručné, umelecké stvárnenie, ktoré sú žiadaným doplnkom cukrárenskej výroby	Tvaroval rôzne ozdoby Inšpiroval sa návrhmi na tvorivé, zručné, umelecké stvárnenie		

Rozpis učiva predmetu: ODORNÝ VÝCVIK Ročník : TRETÍ 2964 H cukrár			Počet hodín týždenne: 17,5 Spolu: 525			
Názov tematického celku Názov témy	Hodiny	Medzi predmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritéria hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
ÚVOD	14		Žiak má:	Žiak:		
Hygiena a sanitácia v cukrárskej výrobe Oboznámenie sa s výrobnou-technickou evidenciou a normami Hodnotenie kvality výrobkov		Technológia Suroviny Hygiena potravín HACCP Potravínový kódex SR	Ovládať základné zásady hygieny Informovať o hygienických inovačných zmenách Oboznámiť sa s evidenciou a normami Vysvetliť výživové potreby človeka Objasniť hygienickú bezpečnosť potravín a výrobkov	Pochopil základné zásady hygieny Prijal informácie o hygienických inovačných zmenách Pochopil význam a princípy evidencie a noriem Vysvetlil výživové potreby človeka a hygienickú bezpečnosť potravín a výrobkov	Ústne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne hodnotenie Ústne hodnotenie
JADROVÉ PASTY A HMOTY	64		Žiak má:	Žiak:		
Príprava surovín Zmiešanie a zjemnenie hmoty na pasty Úprava s použitím nových technologických postupov Spracovanie hmoty na pastu Ručné a strojové tvarovanie		Technológia 2.ročník Suroviny Stroje a zariadenia Potraviny a výživa Potravínový kódex SR Normy Laboratórne cvičenia	Charakterizovať a rozdeliť jadrové hmoty Vymenovať a pripraviť hlavné a doplnkové suroviny podľa normy Vysvetliť princíp zjemňovania hmoty pomocou trecieho stroja (melanžér) Spracovať hmotu na pastu, použiť strojové zariadenie Tvarovať hmotu pomocou vrecúška, strojovým striekaním a rozotieraním cez šablónu Opísať režim pečenia	Charakterizoval a rozdelil jadrové hmoty Vymenoval a pripravil hlavné a doplnkové suroviny podľa normy Vysvetlil princíp zjemňovania pomocou melanžéra Spracoval hmotu na pastu, použil strojové zariadenie Tvaroval hmotu na plechy pokryté papierom Zvolil správne pracovné pomôcky Vykonal skúšku pečivosti	Praktické skúšanie Ústne frontálne skúšanie Praktické skúšanie	Klasifikácia Ústne hodnotenie Klasifikácia

Pečenie korpusov			Vykonať skúšku pečivosti Poukázať na lesk a správnosť popraskania výrobkov	Vysvetlil princíp pečenia, princíp lesku a popraskania výrobkov vymenoval výrobky z nepečenej hmoty plnil a polieval výrobky	Praktické skúšanie	Klasifikácia
Úprava hotových výrobkov			Vymenovať výrobky z nepečenej jadrovej hmoty Plniť a polievať výrobky			
SMOTANOVÉ VÝROBKÝ	70		Žiak má:	Žiak:		
Príprava šľahačkový náplní		Technológia 2. ročník	Prípraviť šľahačkové náplne podľa receptúry	Prípravil šľahačkové náplne	Písomné skúšanie	Klasifikácia
Zavádzanie nových technologických postupov		Stroje a zariadenia	Ovládať nové technologické postupy	Zvládol nové technologické postupy	Praktické skúšanie	
Predĺženie trvanlivosti smotanových výrobkov		Potraviny a výživa	Vysvetliť spôsoby predlžovania smotanových výrobkov	Vedel popísať spôsoby predlžovania smotanových výrobkov		Ústna hodnotenie
Príprava varených smotanových náplní		Potravinový kódex SR	Ovládať prípravu varených smotanových náplní - parížska šľahačka	Zvládol prípravu parížskej šľahačky, karamelovej šľahačky, žltkovej šľahačky		
Aplikácia smotanových náplní		Normy	Postupovať podľa technologického postupu	Postupoval podľa technologického postupu, zvolil správny druh náplne	Ústne skúšanie	
		Hygiena potravín	Zvoliť vhodný druh náplne			
OZDOBY A MODELOVACIE HMOTY	85		Žiak má:	Žiak:		
Výroba modelovacích hmôt (marcipán, modelovacia mliečna, kokosová)		Technológia 3. ročník	Poukázať na význam ozdôb	Poukázal na význam ozdôb	Ústne frontálne skúšanie	Ústne hodnotenie
Spracovanie a zložité modelovanie		Suroviny	Zvládnuť náročnosť tvorby ozdôb	Zvládol náročnosť pri tvorbe ozdôb		
		Stroje a zariadenia	Vysvetliť spracovanie modelovacej hmoty	Vysvetlil spracovanie modelovacej hmoty		
		Potraviny a výživa	Modelovať zložitejšie ,	Modeloval zložité tvary	Praktické	
		Potravinový kódex SR				
		Normy				

Zostavovanie celkov			náročnejšie celky Modelovať zostavy na rôzne príležitosti, farbenie, tvarovanie Charakterizovať ozdoby z griláže (tvrdá, mäkká, lístková) Modelovať grilážové ozdoby Vymenovať druhy čokoládových ozdôb Vyrobiť ozdoby z čokoládovej hmoty	Modeloval celky na rôzne príležitosti Charakterizoval ozdoby z griláže Modeloval grilážové ozdoby Vymenoval druhy Čokoládových ozdôb Vyrobil ozdoby z čokoládovej hmoty	skúšanie Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Klasifikácia Ústna odpoveď Skupinová a individuálna práva
KYSNUTÉ A PLUNDROVÉ CESTA	70		Žiak má:	Žiak:		
Príprava surovín a pracovných pomôcok Miesenie cesta Priame a nepriame vedenie cesta Dozrievanie a pretužovanie Tvarovanie a kysnutie surových výrobkov Príprava náplní, pečenie a vyprážanie Dokončenie výrobkov Balenie výrobkov		Technológia 3. ročník Suroviny Stroje a zariadenia Potraviny a výživa Potravínový kódex SR Normy	Poukázať na správny výpočet surovín Pripraviť pracovné pomôcky Sledovať kvalitu surovín Viesť žiakov k príprave na zaraz a priamy spôsob Obsluhovať stroje a zariadenia v súlade so zásadami bezpečnosti práce Tvarovať výrobky podľa druhu Plniť výrobky náplňami Viesť žiakov ku konečnej úprave výrobkov Poukázať na význam balenia Vysvetliť systém balenia výrobkov	Vypočítal surovinovú normu Pripravil pracovné pomôcky Sledoval kvalitu surovín Zvládol prípravu na zaraz a priamy spôsob Obsluhoval stroje a zariadenia v súlade s bezpečnosťou práce Tvaroval výrobky podľa druhu Plnil výrobky náplňami Poukázal na význam balenia z hľadiska hygieny a trvanlivosti výrobkov	Ústne skúšanie Praktické skúšanie Praktické skúšanie Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď Individuálna práca, skupinová práca Individuálna práva Skupinová práca Ústna odpoveď

REŠTAURAČNÉ MÚČNIKY	64		Žiak má:	Žiak:		
Príprava surovín Výroba hmôt, plniek, poliev a ciest Pečenie, varenie a vyprážanie Výroba studených múčnikov		Technológia 3. ročník Suroviny Stroje a zariadenia Potraviny a výživa Potravinový kódex SR Normy	Poznať charakteristiku reštauračných múčnikov Osvojiť si rozdelenie múčnikov, podľa technologických postupov prípravy Poznať cestá a ich spracovanie	Pozná charakteristiku reštauračných múčnikov. Osvojil si ich rozdelenie podľa technologických postupov. Poznal cestá a ich spracovanie	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Praktické skúšanie	Ústne hodnotenie Klasifikácia Praktické skúšanie
DIA VÝROBKÝ	70		Žiak má:	Žiak:		
Príprava surovín Výroba hmôt a ciest Tvarovanie, pečenie Príprava dia náplní Dokončenie dia výrobku		Technológia Stroje a zariadenia Hygiena potravín Suroviny	Vedieť charakterizovať Dia výrobky. Spoznať základné suroviny na prípravu ciest a náplní Oboznámiť sa s jednotlivými druhmi Dia výrobkov a bezpečnými výrobkami pre celiatikov	Vedel charakterizovať Dia výrobky. Spoznal základné suroviny na prípravu ciest a náplní Dia výrobkov. Oboznámil sa s jednotlivými druhmi Dia výrobkov a bezpečnými výrobkami pre celiatikov	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne hodnotenie Klasifikácia
ZMRZLINY	53		Žiak má:	Žiak:		
Príprava teplou cestou, ochutenie a farbenie Mrazenie zmrzlín, zásady predaja Zmrzlinové špeciality		Technológia 3. ročník Suroviny Stroje a zariadenia Potraviny a výživa Potravinový kódex SR Normy	Osvojiť si hygienické požiadavky pri príprave zmrzlín Charakterizovať prípravu a spracovanie zmrzlín Poznať zmrzlinové špeciality	Osvojil si hygienické požiadavky pri príprave zmrzlín Charakterizoval prípravu a spracovanie zmrzlín Spoznať zmrzlinové špeciality	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne hodnotenie Klasifikácia

Zmrzlinové poháre						
SKLADOVÁ EVIDENCIA A ÚČTOVNÍCTVO	35		Žiak má:	Žiak:		
Expedícia Rozvoz výrobkov do obchodnej siete		Technológia 3. ročník Matematika Suroviny Ekonomika	Spoznať význam a nevyhnutnosť výpočtovej techniky a skladovej evidencie v cukrárskej výrobe Vedieť vypočítať vlastnú kalkuláciu výrobku Poznať systém expedovania, rozvozu výrobkov do obchodnej siete	Spoznal význam a dôležitosť výpočtovej techniky a skladovej evidencie v cukrárskej výrobe Vie si vypočítať vlastnú kalkuláciu výrobku. Pozná systém expedovania výrobkov do obchodnej siete	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test

8 PODMIENKY NA REALIZÁCIU VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V UČEBNOM ODBORE 2964 H cukrár

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola, Komenského 16, 082 71 Lipany
Názov školského vzdelávacieho programu	Cukrár
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár
Stupeň vzdelania	Stredné odborné vzdelanie - ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Druh školy	štátna
Vyučovací jazyk	slovenský

Pre vzdelávanie a výchovu v súlade s daným ŠVP je nevyhnutné vytvárať vhodné realizačné podmienky. Podkladom na ich stanovenie sú všeobecné požiadavky platných právnych noriem a konkrétne požiadavky vyplývajúce z cieľov a obsahu vzdelávania v učebnom odbore. V ŠVP sú vo všeobecnej rovine vymedzené základné podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu Cukrár. My sme ich rozpracovali podrobnejšie a konkrétne podľa potrieb a požiadaviek odboru, aktuálnych cieľov a našich reálnych možností. Optimálne požiadavky/podmienky, podľa ktorých sa bude poskytovať tento školský vzdelávací program Cukrár, sú nasledovné:

8.1 Materiálne podmienky

Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy na Ulici Komenského 16, Lipany. Normatív vybavenosti pracovísk praktického vyučovania je v súlade s Normatívom základného vybavenia pracovísk praktického vyučovania pre odbor 2964 H cukrár.

Kapacita školy:

V školskom areáli sa nachádza budova školy, telocvičňa, školské ihrisko, stredisko praktického vyučovania, garáže a školský dvor.

Školský manažment:

kancelária riaditeľa školy,
kancelária pre zástupcu riaditeľa školy TV,
kancelária pre zástupcu riaditeľa školy PV,
kancelária pre sekretariát,
kabinet výchovného poradcu,
kabinet koordinátora prevencie drogovej závislosti a integrovaných žiakov
koordinátor pre environmentálnu výchovu
koordinátor OV - cukrár
koordinátor OV - kaderník a kozmetik
kabinet referenta - OBP, PO a CO
príručný sklad s odkladacím priestorom,
sociálne zariadenie.

Pedagogickí zamestnanci školy:

zborovňa pre učiteľov,
zborovňa pre majstrov odborného výcviku
sociálne zariadenie.

Nepedagogickí zamestnanci školy:

kancelárie pre ekonomický a personálny úsek
príručný sklad s odkladacím priestorom,
dielňa,
kotolňa,
archív.

Ďalšie priestory:

hygienické priestory (WC, sprchy), sociálne zariadenia, šatne
sklad učebníc
sklady náradia, strojov a zariadení
sklady materiálov, surovín a polotovarov
knížnica

Makrointeriéry:

školská budova
školský dvor

Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť/Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ

školská telocvična

Stredisko praktického vyučovania

Vyučovacie interiéry

klasické triedy/ - učebne pre teoretické vyučovanie

2 odborné učebne informatiky

odborná učebňa strojopisu

3 jazykové učebne

2 dielne odborného výcviku pre odbor 2964 H cukrár

1 kozmetický salón

1 kadernický salón

1 kuchynka varenia

4 učebne pre vyučovanie odborných skupín

telocvična s posilňovňou

Vyučovacie exteriéry

školské ihrisko

telocvična

stredisko praktického vyučovania (inštalatér, stavebná výroba)

stredisko praktického vyučovania Tília pre odbor kaderník a kozmetik

detašované pracovisko Jarovnice

detašované pracovisko Varhaňovce

8.2 Personálne podmienky

Požiadavky na manažment školy, ktorý realizuje školský vzdelávací program je v súlade s požiadavkami odbornej a pedagogickej spôsobilosti a s kvalifikačnými predpokladmi, ktoré sú nevyhnutné pre výkon náročných riadiacich činností podľa platných predpisov. Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov všeobecnovzdelávacích predmetov, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činností sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom študijnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím program. Práva a povinnosti

Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť/Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ

pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov.

Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov odborných predmetov, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činností sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom študijnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov.

Odborná a pedagogická spôsobilosť majstrov odborného výcviku, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činností sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom učebnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov.

Odborná spôsobilosť nepedagogických zamestnancov (ekonóm, účtovník, prevádzkar, školník, upratovačky a pod.), ktorí sa podieľajú na realizácii školského vzdelávacieho programu je v súlade s platnými predpismi. Práva a povinnosti nepedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich činnosti v rámci platných predpisov. Plnenie požiadaviek poradenskej činnosti sa riadi platnými predpismi.

Výchovný poradca je pedagogický zamestnanec, ktorého poslaním je poskytovanie odbornej psychologickej a pedagogickej starostlivosti žiakom, rodičom a pedagogickým zamestnancom školy. Prácu výchovného poradcu usmerňujú metodické, pedagogické a psychologické centrá. Práca výchovného poradcu a dodržiavanie všeobecne záväzných platných predpisov v oblasti výchovného poradenstva podlieha kontrolnej činnosti zo strany zriaďovateľa strednej školy. Ďalšie práva a povinnosti výchovného poradcu vymedzujú vnútorné predpisy školy (pracovný poriadok, vnútorný poriadok školy, vnútorný mzdový predpis a pod.).

8.3 Organizačné podmienky

Plnenie stanovenej miery vyučovacej a výchovnej povinnosti vyplýva z platnej legislatívy a rámcového učebného plánu štátneho vzdelávacieho programu. Rámcové rozvrhnutie obsahu vzdelávania v školských vzdelávacích programoch vychádza zo ŠVP. Stanovené vzdelávacie oblasti a ich minimálne počty hodín boli v tomto programe dodržané a sú preukázateľné. Vzdelávanie a príprava žiakov je organizovaná ako trojročné štúdium. Teoretické a praktické vzdelávanie sa realizuje podľa vyhotoveného rozvrhu hodín, na konkrétny školský rok. Teoretické vyučovanie a odborný výcvik začína o 7.45 hod.

Organizácia školského roka sa riadi podľa pedagogicko-organizačných pokynov v danom školskom roku. Plnenie školskej legislatívy vzhľadom na organizáciu a priebeh školského vzdelávacieho programu vo väzbe na teoretické vyučovanie a odborný výcvik je v súlade. Výchovno-vzdelávací proces sa riadi Zákom o výchove a vzdelávaní (školský zákon). Odborný výcvik sa vyučuje v rozsahu stanovenom v učebnom pláne a vykonáva sa v školských zariadeniach: pracoviská odborného výcviku. Výučba prebieha pod vedením majstrov odbornej výchovy. Všetky pracoviská majú základné štandardné vybavenie. Odborný výcvik nadväzuje na teoretické vyučovanie. Realizuje sa v 6 – 7 hodinových celkoch 15 - 17,5 hod. týždenne.

Školský poriadok je súčasťou Organizačného poriadku školy a Pracovného poriadku školy a riadi sa podľa nich. Žiaci sa oboznamujú so Školským poriadkom každý rok na prvej vyučovacej hodine. Organizujú sa tiež stretnutia s rodičmi prvákov. Plánované sú stretnutia v prvom týždni na začiatku školského roka, kde sa zoznamujú s učiteľmi, kolektívom v triede,. Sú oboznámení s ich povinnosťami, právami a postupmi. Hodnotenie a klasifikácia žiakov sa riadi Klasifikačným poriadkom školy a je súčasťou školského vzdelávacieho programu ako súčasť učebných osnov vyučovacích predmetov a ako osobitná spoločná časť. O všetkých kritériách hodnotenia, výchovných opatreniach a podmienok vykonania záverečných a opravných skúšok sú žiaci a rodičia vopred informovaní. Ukončovanie štúdia a organizácia záverečnej skúšky sa riadi platným legislatívnym predpisom. Záverečná skúška sa z písomnej, praktickej a ústnej časti. Úspešní absolventi získajú výučný list a vysvedčenie o záverečnej skúške. Kurzy, exkurzie, športové akcie sa organizujú v rámci školského roka. Kurzy nevyhnutné pre výkon povolania vyplývajúce z kompetencií (profilu) absolventa sa môžu vykonávať aj ako súčasť odborného výcviku. Kurz na ochranu človeka a prírody sa organizuje priebežne počas roka skupinovou formou v 6 – 7 hodinových celkoch vo všetkých ročníkoch. Telovýchovný výcvikový kurz podľa podmienok v regióne školy organizovať s náplňou lyžiarsky a plavecký kurz skupinovou formou, najlepšie v 1. ročníku. Organizácia exkurzií

je súčasťou praktického a teoretického vyučovania a zameriavajú sa na poznávanie nových výrobných technológií, nových materiálov, ekologických stavieb, odpadových technológií, na výstavy a prezentácie nových výrobkov a technológií. Exkurzie sa konajú v každom ročníku po dva dni (12 – 14 hodín) s pedagogickým dozorom a počtom žiakov v zmysle platných predpisov. Odborný obsah exkurzií vyplýva z obsahu učebných osnov odboru štúdia a plánuje sa v ročných plánoch práce školy. Spolupráca s rodičmi sa realizuje predovšetkým prostredníctvom triednych učiteľov, výchovných poradcov, manažmentu školy a jednotlivých vyučujúcich všeobecnovzdelávacích a odborných predmetov, osobnou komunikáciou s rodičmi, prípadne zákonnými zástupcami rodičov. Sú to pravidelné, plánované zasadnutia Rodičovskej rady a zasadnutia Rady školy, v ktorých sú zastúpení rodičia a sociálni partneri. Obsahom týchto zasadnutí sú informácie o plánoch a dosiahnutých výsledkov školy, riešenie problémových výchovných situácií, organizovanie spoločenských, vzdelávacích, kultúrnych a športových akcií organizovaných školou. Súťaže a prezentácia zručností a odborných spôsobilostí v odbore na školskej úrovni sa organizuje formou jednoduchých ročníkových prác ako spoločný výstup teoretického a praktického vyučovania na záver každého ročníka. Škola určí obsah, rozsah, úroveň, kritéria hodnotenia, formu prác a ich prezentácie prípadne aj s prístupom verejnosti. Žiaci sa môžu zúčastňovať aj na súťažiach a prezentáciách vo svojom odbore na národnej a medzinárodnej úrovni. Výrobky žiakov sa môžu predstaviť verejnosti na výstavách a prezentáciách na miestnej, regionálnej, národnej i medzinárodnej úrovni.

8.4 Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní

Vytváranie podmienok bezpečnej a hygienickej práce je organickou súčasťou celého vyučovacieho procesu, osobitne odborného výcviku. Postupuje sa podľa platných predpisov, nariadení, vyhlášok, noriem a pod. Priestory, v ktorých prebieha teoretické a praktické vyučovanie musia zodpovedať platným právnym predpisom, vyhláškam, technickým normám a predpisom ES.

Škola zabezpečuje všetky technické a organizačné opatrenia na elimináciu všetkých rizík spojených najmä s odborným výcvikom. Učitelia, MOV, žiaci a rodičia sú podrobne s týmito rizikami oboznámení. Riziká, ktoré sa nedajú eliminovať, sú čiastočne riešené osobitnými ochrannými prostriedkami, ktoré žiaci dostávajú bezplatne na základe Smernice riaditeľa školy. Ich používanie sa dôsledne kontroluje.

Problematika bezpečnosti a hygieny práce je podrobne popísaná v Školskom poriadku pre teoretické a praktické vyučovanie, žiaci ho musia poznať a rešpektovať. Školský poriadok je verejne prístupný na jednotlivých pracoviskách.

Škola má spracovanú Metodickú osnovu vstupného školenia bezpečnosti práce, dodržiavania osobnej hygieny a protipožiarnej ochrany pre žiakov a učiteľov. Žiaci sú s predpismi podrobne oboznámení a poučení vždy v úvodných hodinách jednotlivých predmetoch. Obsahom školenia sú predpisy a normy používané v odbore cukrár, miesta, na ktorých sú umiestnené lekárnicky prvej pomoci, vybrané ustanovenia vyhlášky o evidencii úrazoch detí, žiakov a študentov, nariadenie vlády o ochrane zdravia zamestnancov pri práci, o bezpečnej prevádzke a používaní strojov, Zákonníka práce, o prácach mladistvých, poskytovaní prvej pomoci, o požiarnej nebezpečnosti v organizácii, inštrukcii používania prenosných hasiacich prístrojov a pod.

Na odbornom výcviku sa žiaci zoznamujú s návodmi na obsluhu jednotlivých strojov, prístrojov a zariadení. Dodržiavajú prevádzkové a bezpečnostné predpisy.

9 PODMIENKY VZDELAVANIA ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVNO-VZDELÁVACÍMI POTREBAMI V UČEBNOM ODBORE 2964 H CUKRÁR

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola, Komenského 16, 082 71 Lipany
Názov školského vzdelávacieho programu	Cukrár
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov študijného odboru	2964 H cukrár
Stupeň vzdelania	Stredné odborné vzdelanie - ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Druh školy	štátna
Vyučovací jazyk	slovenský

Zdravotné požiadavky uchádzača

Vzdelávanie žiakov prebieha v súlade so štátnym vzdelávacím programom a Zákonom o výchove a vzdelávaní (školský zákon), ktoré stanovujú zásadné pravidlá vzdelávania a prípravy žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami (ďalej len „ŠVVP“). Pri formulovaní požiadaviek na ich štúdium sme vychádzali z analýzy podmienok školy,

analýzy potrieb a požiadaviek trhu práce, analýzy povolania a odborných konzultácii so špecializovanými zamestnancami pedagogicko-psychologických poradní a dorastového lekára.

Platná legislatíva označuje názvom žiaci so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami (ďalej len „ŠVVP“) žiakov s mentálnym postihnutím, žiakov so sluchovým postihnutím, žiakov so zrakovým postihnutím, žiakov s telesným postihnutím, žiakov s narušenou komunikačnou schopnosťou, žiakov s autizmom alebo ďalšími vývinovými poruchami, žiakov chorých a zdravotne oslabených, žiakov hluchoslepých, žiakov s vývinovými poruchami učenia, žiakov s poruchami aktivity a pozornosti, žiakov s viacnásobným postihnutím a poruchami správania, tiež žiakov pochádzajúcich zo sociálne znevýhodneného prostredia (rómske etnikum, imigranti).

Integrácia žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia

Aspoň jeden z rodičov alebo osoba, ktorej je dieťa zverené do osobnej starostlivosti, patrí do skupiny znevýhodnených uchádzačov o zamestnanie. Najvyššie ukončené vzdelanie rodičov je základné, alebo aspoň jeden z rodičov nemá ukončené základné vzdelanie.

Ďalším problémom býva neštandardné bytové a hygienické podmienky rodiny (napr. žiak nemá vyhradené miesto na učenie, nemá vlastnú posteľ, nie je zavedená elektrická prípojka, ap.),

Vyučovací jazyk školy je iný, než jazyk, ktorým hovorí dieťa v domácom prostredí. Cukrár pracuje v prevádzkach cukrárskej veľkovýroby i v zariadeniach malovýrobných cukrární. Je potrebné počítať s nepriaznivými prejavmi pracovného prostredia ako sú vysoké teploty, silné koncentrácie potravinových vôní. Pracuje sa často na zmeny.

V našich podmienkach školy ide predovšetkým o problémy s rómskym etnikom, so snahami o ich integráciu do nášho občianskeho a profesionálneho života.

Hľadáme metódy na zníženie negatívneho dopadu dysfunkčných sociálnych podmienok na osobnostný, vzdelávací a profesionálny vývin rómskych detí a mládeže, pokusy o zamedzenie ďalšieho prehĺbovania sociálnej exklúzie tohto etnika s hrozivými následkami, a to so stupňovaním negatívneho stavu vo všetkých aspektoch ich života (chudoba, nevzdelanosť, nezamestnanosť, sociálna patológia, zlý zdravotný stav).

Častá neúspešnosť rómskych žiakov v bežnom systéme vzdelávania je tiež dôsledkom sociálne nerozvinutého/znevýhodneného prostredia, ktoré nedostatočne stimuluje a nevytvára podmienky pre rozvoj takých vlastností a schopností, ktoré by ich motivovali k výkonu, pestovali záujem vzdelávať sa, pracovať a byť úspešní. U rómskych žiakov absentuje domáca príprava na vyučovanie, rodičia sa nezaujímajú o vzdelávanie svojich detí. Vo vyšších ročníkoch základnej školy vzniká priepastný rozdiel v školskej výkonnosti medzi nimi a nerómskymi žiakmi, v dôsledku čoho sa rómski žiaci radšej škole vyhýbajú, aby neboli priamo konfrontovaní so svojím zlyhaním.

Veľkým handicapom je tiež nedostatočné ovládanie vyučovacieho jazyka, v dôsledku čoho navštevuje mnoho rómskych žiakov špeciálne školy pre mentálne postihnutých, hoci ich intelektový potenciál často dáva predpoklady zvládnuť bežnú školu.

Problémy rómskych žiakov súvisiace s ich negatívnym postojom ku vzdelávaniu možno zhrnúť:

- nízka sociálna, kultúrna a vzdelanostná úroveň rodín rómskych žiakov, častá nezamestnanosť rodičov, sociálne dávky často ako jediný zdroj obživy, chudoba, deti často nemajú uspokojené základné životné potreby (strava, oblečenie), veľmi nízky hygienický štandard rodín, často chýba osvojenie základných hygienických návykov;
 - rozpor medzi hodnotovým systémom v rodinách a hodnotami prezentovanými školou, hodnotová nekompatibilita s majoritnou spoločnosťou – neschopnosť prispôbiť sa školským požiadavkám, záporný postoj žiakov ku škole vedie k záškoláctvu, absentérstvo ako dôsledok;
 - v dôsledku hodnotovej špecifčnosti Rómov s dôrazom na aktuálne uspokojovanie svojich biologických potrieb, bez schopnosti plánovať, zvyčajne zostávajú nekvalifikovaní a veľmi ťažko uplatniteľní na trhu práce;
 - **Integrácia tejto skupiny žiakov musí spĺňať nasledovné požiadavky:**
 - Žiaci budú integrovaní do bežných tried s ich vzdelávanie a príprava budú individuálne sledované;
 - využijú sa všetky dostupné motivačné prostriedky na ich zapojenie sa do vzdelávacieho procesu, bude im poskytované nevyhnutné doučovanie a individuálna konzultácia,
 - pravidelne budú navštevovať výchovnú poradkyňu a v mimoriadnych prípadoch budú navštevovať aj špecializované odborné pracoviská,
 - škola bude intenzívne spolupracovať aj s občianskym združením pre napr. rómsku komunitu,
 - škola bude intenzívne spolupracovať s rodičmi žiakov za účasti triedneho učiteľa a výchovnej poradkyne, aby sa mohli operatívne riešiť vzniknuté problémy.
- (
- všetci žiaci bez výnimky (aj bežní žiaci) budú dodržiavať školský poriadok.

Integrácia a vzdelávanie nadaných žiakov

Škola vytvára v súlade so svojim profilom aj podmienky pre rozvoj nadaných žiakov. Výchova a vzdelávanie mimoriadne nadaných žiakov patrí vo všeobecnosti za veľmi efektívne, žiaduce, a to tak zo spoločenského, individuálneho ľudského hľadiska, ako aj z hľadiska ekonomického, návratnosti investovaného času a finančných prostriedkov. Pritom nemusí ísť len o podporu mimoriadne intelektovo nadaných žiakov, ale aj žiakov nadaných manuálne, prakticky, ktorí vynikajú svojimi vedomosťami, zručnosťami, záujmom, kreativitou, výsledkami práce a zaslúžia si výnimočnú pedagogicko-psychologickú starostlivosť pri rozvíjaní svojho špecifického nadania.

10 VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV UČEBNÉHO ODBORU 2964 H Cukrár

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola, Komenského 16, 082 71 Lipany
Názov školského vzdelávacieho programu	Cukrár
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár
Stupeň vzdelania	Stredné odborné vzdelanie - ISCED 3 D
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Druh školy	štátna
Vyučovací jazyk	slovenský

Naša škola považuje vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov za najvýznamnejšiu kategóriu celého procesu. Naším cieľom je poskytovať žiakovi spätnú väzbu, prostredníctvom ktorej získava informácie o tom, ako danú problematiku zvláda, ako dokáže zaobchádzať s tým, čo sa naučil, v čom sa zlepšil a v čom má ešte nedostatky. Hodnotenie žiaka vychádza z jasne stanovených cieľov a konkrétnych kritérií, ktorými sa dá jeho výkon zmerať. Preto neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia

musí byť aj konkrétne odporúčanie alebo rada, ako má žiak ďalej postupovať, aby svoje nedostatky odstránil. Kontrolu vyučovacieho procesu budeme orientovať na skúšanie a hodnotenie žiakov.

Skúšanie

Počas skúšania budeme preverovať, čo žiak vie a čo nevie, alebo čo má vedieť, ako sa má zlepšiť v porovnaní sám so sebou alebo s kolektívom – zisťujeme stupeň dosiahnutia cieľov vyučovacieho procesu. Pri skúšaní využijeme širokú škálu rôznych spôsobov a postupov – individuálne, frontálne, skupinovo, priebežne alebo súhrne po ukončení tematického celku alebo na konci školského roka, ústne, písomne (didaktické testy, písomné cvičenia a úlohy, projekty, a pod.).

Skúšaním budeme preverovať výkon žiaka z hľadiska jeho relatívneho výkonu (porovnáme výkon žiaka s výkonmi ostatných žiakov) alebo individuálneho výkonu (porovnáme jeho súčasný výkon s jeho prechádzajúcim výkonom). Pri každom skúšaní budeme preverovať výkon žiaka na základe jeho výkonového štandardu, ktorý je formulovaný v učebných osnovách každého vyučovacieho predmetu ako vzdelávací výstup. Dôležitou súčasťou

skúšania je aj formatívne hodnotenie, ktoré považujeme za významnú súčasť motivácie žiaka do jeho ďalšej práce, za súčasť spätnej väzby medzi učiteľom a žiakom.

Hodnotenie

Cieľom hodnotenie žiaka v škole je poskytnúť žiakovi a jeho rodičom spätnú väzbu o tom, ako žiak zvládol danú problematiku, v čom má nedostatky a kde má rezervy. Súčasťou hodnotenia je tiež povzbudenie do ďalšej práce, návod, ako postupovať pri odstraňovaní nedostatkov.

Hodnotenie žiakov budeme vyjadrovať rôznymi formami: slovom, známku. V rámci hodnotenia budeme preverovať výsledky činnosti žiakov podľa určených kritérií. Neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia žiaka je aj jeho správanie, prístup a postoje. Hodnotenie nikdy nesmie viesť k znižovaniu dôstojnosti, sebadôvery a sebaúcty žiaka.

Pravidlá hodnotenia žiakov

- Hodnotenie zameriavame a formulujeme pozitívne
- Žiak sa hodnotí podľa miery splnenia daných kritérií.
- Znamka z vyučovacieho predmetu nezahŕňa hodnotenie správania žiaka.
- Vyučujúci klasifikujú iba prebrané a precvičené učivo.
- Žiak má dostatok času na učenie, precvičovanie a upevnenie učiva.
- Podklady pre hodnotenie a klasifikáciu získava vyučujúci hlavne: sledovaním výkonov a pripravenosti žiaka na vyučovanie, rôznymi druhmi písomných prác, analýzou výsledkov rôznych činností žiakov, konzultáciami s ostatnými vyučujúcimi a podľa potreby s psychologickými a sociálnymi pracovníkmi.
- Pri klasifikácii používa vyučujúci platnú klasifikačnú stupnicu.
- Výsledky žiakov posudzuje učiteľ objektívne.
- V predmete, v ktorom vyučujú viacerí učitelia, je výsledný stupeň klasifikácie stanovený po vzájomnej dohode.
- Písomné práce sú žiakom oznámené vopred, aby mali dostatok času na prípravu.

Hodnotenie žiakov počas štúdia

- 🌈 Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou teoretického zamerania.
Hodnotíme hlavne ucelenosť, presnosť, trvalosť osvojenia požadovaných poznatkov, kvalitu, rozsah získaných spôsobilostí, schopnosť uplatňovať osvojené poznatky a zručnosti pri riešení teoretických a najmä praktických úloh, pri výklade a hodnotení

spoločenských a prírodných javov a zákonitostí. Posudzuje sa kvalita myslenia, jeho logika, samostatnosť a tvorivosť, aktivita v prístupe k činnostiam, záujem o tieto činnosti a vzťah k týmto činnostiam, výstižnosť a odborná jazyková správnosť ústneho a písomného prejavu, kvalita výsledkov činností, osvojené metódy samostatného štúdia.

Pri hodnotení vzdelávacích výstupov sa budú používať nasledovné všeobecné kritériá hodnotenia:

Žiak:

- Uplatnil osvojené poznatky, fakty, pojmy, definície, zákonitosti, vzťahy a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri vysvetľovaní a hodnotení spoločenských a prírodných javov.
- Preukázal kvalitu a rozsah získaných vedomostí vykonávať požadované intelektuálne a motorické činnosti.
- Prezentoval kvalitu myslenia, predovšetkým jeho logiku, samostatnosť a tvorivosť.
- Mal aktívny prístup, záujem a vzťah k daným činnostiam.
- Preukázal presný, výstižný, odborný a jazykovo správny ústny a písomný prejav.
- Preukázal kvalitu výsledkov zadaných činností.
- Osvojil si účinné metódy a formy štúdia.

Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou praktického zamerania.

Hodnotí sa vzťah k práci, pracovnému kolektívu a praktickým činnostiam, osvojenie praktických zručností a návykov, ovládania účelných spôsobov práce, využívanie získaných teoretických vedomostí v praktických činnostiach, aktivita, samostatnosť, tvorivosť, iniciatíva v praktických činnostiach, kvalita výsledkov činnosti, organizácia vlastnej práce a pracoviska, udržiavanie poriadku na pracovisku, dodržiavanie predpisov a bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, starostlivosť o životné prostredie, hospodárne využívanie surovín, materiálov a energie.

Pri hodnotení vzdelávacích výstupov sa budú používať nasledovné všeobecné kritériá hodnotenia:

Žiak:

- Si osvojil praktické zručností a návyky a ich využitie.

- Preukázal vzťah k práci, pracovnému kolektívu, pracovným činnostiam, aktivitu, samostatnosť a tvorivosť.
- Preukázal kvalitu výsledkov zadaných činností.
- Zvládol efektívne spôsoby práce a organizáciu vlastnej práce ako aj pracoviska, udržiaval na pracovisku poriadok.
- Dodržiaval predpisy o BOZP a starostlivosť o životné prostredie.
- Hospodárne využíval suroviny, materiál, energiu, prekonal prekážky v práci.
- Zvládol obsluhu a údržbu laboratórnych zariadení, používaných prístrojov, nástrojov a náradia, prekonal prekážky v práci.

Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou výchovného zamerania.

Hodnotíme hlavne tvorivosť a samostatnosť prejavu, osvojenie potrebných vedomostí a zručností, ich tvorivú aplikáciu, poznávanie zákonitostí daných činností a ich uplatňovanie vo vlastnej činnosti, kvalitu prejavu, vzťah žiaka k činnostiam a jeho záujem o tieto činnosti, estetické vnímanie, prístup k umeleckému dielu a estetike spoločnosti, rešpekt k tradíciám, kultúrnemu a historickému dedičstvu našej krajiny, aktívne zapojenie sa do kultúrneho diania a športových akcií.

Pri hodnotení vzdelávacích výstupov sa budú používať nasledovné všeobecné kritériá hodnotenia:

Žiak:

- Preukázal tvorivosť a samostatnosť prejavu.
- Si osvojil potrebné vedomostí, skúseností, činností a ich tvorivú aplikáciu.
- Prezentoval poznatky o zákonitostiach daných činností a uplatnil ich vo vlastnej činnosti.
- Preukázal kvalitu prejavu.
- Preukázal vzťah a záujem o dané činnosti.
- Prezentoval estetické vnímanie, svoj prístup k umeleckému dielu a skomentoval estetické reakcie spoločnosti.

Sebahodnotenie vzdelávacích výstupov

- + Žiak má možnosť zamyslieť sa nad svojou prácou, vedomosťami a zručnosťami, ale aj postojmi a vlastnosťami. Zvažuje svoje pozitíva a negatíva a ich príčiny.
- + Učitelia - vyučujúci si pripravia Hodnotiaci dotazník a kritériá hodnotenia. Týmto spôsobom sa budeme usilovať viesť žiakov k sebahodnoteniu v danom predmete. Žiak touto formou vyjadruje, čo sa za určité obdobie naučil, v čom sa zdokonalil, v čom by sa chcel zlepšiť.
- + Pri vyhodnotení učiteľ použije primeraný komentár (dodržiava pedagogickú etiku) iba so žiakom samotným,

Hodnotíme nasledovné:

- + Prácu v škole: pripravenosť na vyučovanie, aktívne zapojenie sa do výučby, prezentácia vedomosti, zručnosti a kompetencií.
 - + Vzdelávacie výstupy: podľa kritérií hodnotenia
 - + Domácu prípravu: formálne a podľa kritérií hodnotenia
 - + Práce žiakov: didaktické testy, písomné práce, úlohy, eseje, cvičenia, praktické cvičenia, projekty, skupinové projekty, prípadové štúdie, laboratórne cvičenia, prezentácie, súťaže, hry, simulácie a situačné štúdie, výrobky, činnosti, a pod.
- Správanie: v škole, na verejnosti, spoločenských aktivitách, odbornom výcviku, súťažiach, výstavách a pod.

Obdobie hodnotenia:

- Denne.
- Mesačne.
- Štvrťročne.
- Polročne.
- Ročne.

Spôsob, podmienky ukončovania výchovy a vzdelávania a vydávanie dokladu o získanom vzdelaní.

- Žiak môže konať záverečnú skúšku, ak úspešne ukončil posledný ročník vzdelávacieho programu príslušného učebného odboru. Záverečná skúška sa koná v

riadnom skúšobnom období od 16. do 30. júna, v mimoriadnom skúšobnom období v septembri alebo februári nasledujúceho školského roka.

- Žiakovi, ktorý úspešne vykonal záverečnú skúšku sa vydá výučný list, vysvedčenie o záverečnej skúške a dodatok k vysvedčeniu o záverečnej skúške najneskôr do 5 dní od konania poslednej časti záverečnej skúšky.
- Po ukončení štúdia hodnotíme všetky očakávané vzdelávacie výstupy, ktoré sú formulované výkonovými štandardmi v kompetenčnom profile absolventa nášho školského vzdelávacieho programu potravinárstvo formou záverečnej skúšky. Cieľom záverečnej skúšky je overenie komplexných vedomostí a zručností, ako sú žiaci pripravení používať nadobudnuté kompetencie pri výkone povolání a odborných činností na ktoré sa pripravujú. Záverečná skúška je zásadným vzdelávacím výstupom hodnotenia našich absolventov. Vykonaním ZS získajú naši absolventi na jednej strane odbornú kvalifikáciu a kompetenciu vykonávať pracovné činnosti v danom povolání a na druhej strane majú možnosť ďalšieho vzdelávania na vyššom stupni. Získaný výučný list a vysvedčenie o záverečnej skúške potvrdzuje v plnom rozsahu ich dosiahnuté kompetencie – odbornú kvalifikáciu.

ZS pozostáva z týchto častí v nasledujúcom poradí:

- písomná časť,
- praktická časť
- ústna časť.

Jednotlivé časti záverečnej skúšky (ZS) budú vychádzať z kompetencií schváleného školského vzdelávacieho programu, pričom ich obsah bude koncipovaný tak, aby žiak mal možnosť preukázať naplnenie kritérií hodnotenia.

V písomnej, praktickej a ústnej časti ZS sa overujú vedomosti žiaka vo vyžrebovanej téme.

- ◆ Cieľom písomnej časti ZS je overiť úroveň teoretických vedomostí a poznatkov vychádzajúcich z cieľových požiadaviek štátneho vzdelávacieho programu.
- ◆ Cieľom praktickej časti ZS je overiť úroveň osvojených zručností a spôsobilostí žiakov a ich schopností využiť získané teoretické poznatky a vedomosti pri riešení konkrétnych praktických úloh komplexného charakteru.
- ◆ Cieľom ústnej časti ZS je overiť úroveň teoretických vedomostí a poznatkov.

ZS pozostáva z komplexných tém s aplikáciou na učebný odbor. Podrobnosti o ZS sú upravené platnými predpismi MŠ SR.

Témy záverečnej skúšky

Témy na ZS pripravujú predmetové komisie. Ich príprava sa bude riadiť platnými predpismi o záverečnej skúške. Pri ZS sledujeme nielen schopnosť žiaka využívať medzipredmetové vzťahy vo všeobecnej a odbornej zložke vzdelávania, ale aj úroveň jeho ústneho prejavu a to z jazykovej stránky a stránky správneho uplatňovania odbornej terminológie na základe kritériálneho hodnotenia výkonov. Témy na ZS budú formulované v podobe konkrétnej úlohy/činnosti. Majú svoju profilovú a aplikačnú časť. Profilová časť témy ZS sa orientuje na stanovenie prioritných výkonov, ktoré sú určené v rámci profilových predmetov. Aplikačná časť ZS uvádza všetky dôležité väzby a súvislosti, ktoré dopĺňajú profilovú časť.

Povolené pomôcky

1. počítač,
2. kalkulačka,
3. odborná literatúra,
4. vlastné písomné práce vypracované počas štúdia (ich použitie je podľa rozhodnutia komisie).

Stupeň hodnotenia	Kritéria hodnotenia ústneho prejavu (prezentácia prejavu)
výborný	Kontaktoval sa s poslucháčmi. Rečníkovi bolo dobre rozumieť. Hlavná myšlienka bola po celú dobu jasná. Príklady boli presvedčivé a dobre zvolené. Slovná zásoba bola výrazovo bohatá. Nevyskytovali sa žiadne jazykové chyby ani chyba v stavbe vety. Dĺžka prejavu bola primeraná a mala spád. Prejav bol výzvou k diskusii
chválitebný	Kontaktoval sa s poslucháčmi. Rečníkovi bolo dobre rozumieť.

	Hlavná myšlienka bola po celú dobu jasná. Príklady boli presvedčivé a dobre zvolené. Slovná zásoba bola výrazovo bohatá. Nevyskytovali sa žiadne jazykové chyby ani chyba v stavbe vety. Dĺžka prejavu bola primeraná a mala spád. Prejav mohol byť výzvou k diskusii
dobrý	Čiastočne sa kontaktoval s poslucháčmi. Rečníkovi bolo niekedy zle rozumieť. Prejav nemal výraznú hlavnú myšlienku. Príklady boli uplatnenie iba niekedy. Slovná zásoba bola postačujúca. Vyskytovali sa jazykové chyby a chyby v stavbe vety. Dĺžka prejavu bola primeraná. Prejav nebol výzvou k diskusii
dostatočný	Minimálne sa kontaktoval s poslucháčmi. Rečníkovi bolo zle rozumieť. Prejav nebol presvedčivý. Ústny prejav bol zle štruktúrovaný, hlavná myšlienka bola nevýrazná. Príklady boli nefunkčné. Slovná zásoba bola malá. Vyskytovali sa časté chyby v jazyku a chyby v stavbe vety. Dĺžka prejavu nezodpovedala téme.
nedostatočný	Chýbal kontakt s poslucháčmi. Rečníkovi nebolo vôbec rozumieť. Prejav nebol presvedčivý ani zaujímavý. Chýbala hlavná myšlienka. Chýbali príklady. Slovná zásoba bola veľmi malá. Vyskytovali sa veľmi časté chyby v jazyku, stavba vety nebola správna. Dĺžka prejavu bola veľmi dlhá/krátka, zmysel vystúpenia nebol jasný

Kritériá hodnotenia

Stupeň hodnotenia	výborný	chválitebný	dobrý	dostatočný	nedostatočný
Kritéria hodnotenia					
Porozumel téme	Porozumel téme dobre	V podstate porozumel	Porozumel s nedostatkami	Porozumel so závažnými nedostatkami	Neporozumel téme
Používanie odbornej terminológie	Používal samostatne	Používal s malou pomocou	Vyžadoval si pomoc	Robil zásadné chyby	Neovládal
Vecnosť, správnosť a komplexnosť odpovede	Bol samostatný, tvorivý, pohotový, pochopil súvislosti	Bol celkom samostatný, tvorivý a pohotový	Bol menej samostatný, nekomplexný a málo pohotový	Bol nesamostatný, často vykazoval chyby, nechápal súvislosti	Bol nesamostatný, ťažkopádny, vykazoval zásadné chyby
Samostatnosť prejavu	Vyjadroval sa výstižne, súvisle a správne	Vyjadroval sa celkom výstižne a súvisle	Vyjadroval sa nepresne, niekedy nesúvisle, s	Vyjadroval sa s problémami, nesúvisle, s chybami	Nedokázal sa vyjadriť ani s pomocou skúšajúceho
Schopnosť praktickej aplikácie teoretických poznatkov	Správne a samostatne aplikoval	Celkom správne a samostatne aplikoval	Aplikoval nepresne, s problémami a s pomocou skúšajúceho	Aplikoval veľmi nepresne, s problémami a zásadnými chybami	Nedokázal aplikovať
Pochopenie praktickej úlohy	Porozumel úlohe dobre	V podstate porozumel	Porozumel s nedostatkami	Porozumel so závažnými nedostatkami	Neporozumel úlohe
Voľba postupu	Zvolil správny a efektívny postup	V podstate zvolil správny postup	Zvolil postup s problémami	Zvolil postup s problémami a s pomocou	Nezvolil správny postup ani s pomocou skúšajúceho
Výber prístrojov, strojov, zariadení, náradia, materiálov, surovín	Zvolil správny výber	V podstate zvolil správny výber	Zvolil výber s problémami	Zvolil výber s problémami a s pomocou skúšajúceho	Nezvolil správny výber ani s pomocou skúšajúceho
Organizácia práce na pracovisku	Zvolil veľmi správnu organizáciu	Zvolil veľmi správnu organizáciu	Zvolil organizáciu s problémami	Zvolil organizáciu s problémami a s pomocou skúšajúceho	Nezvládol organizáciu
Kvalita výsledku práce	Pripravil kvalitný produkt/činnosť	V podstate pripravil kvalitný produkt/činnosť	Pripravil produkt/činnosť s nízkou kvalitou	Pripravil produkt/činnosť s veľmi nízkou kvalitou	Pripravil nepodarok
Dodržiavanie BOZP a hygieny pri práci	Dodržiaval presne všetky predpisy	V podstate dodržiaval všetky predpisy	Dodržiaval predpisy s veľkými problémami	Dodržiaval iba veľmi málo predpisov	Nedodržiaval predpisy

Materiálne a priestorové podmienky pre vykonanie záverečnej skúšky

Budú konkretizované v rámci prípravy tém pre záverečné skúšky. Budú v súlade so štandardom, ktorý predpisuje ŠVP a doplnený podľa podmienok a špecifik odboru

Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť/Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ

Klasifikácia je výsledkom komplexného hodnotenia vedomostí, zručností a návykov žiaka. Základom na pridelenie klasifikačného stupňa sú známky, čiže zaradenie žiaka alebo jeho výkonu do niektorej výkonnostnej skupiny. Vymedzenie klasifikačných stupňov sa opiera o hodnotenie podľa výkonových kritérií. Stupne prospechu a celkový prospech

Prospech žiaka je v jednotlivých vyučovacích predmetoch klasifikovaný týmito stupňami:

- 1 – výborný
- 2 – chválitebný
- 3 – dobrý
- 4 – dostatočný
- 5 – nedostatočný

Správanie žiaka je klasifikované týmito stupňami:

- 1 – veľmi dobré
- 2 – uspokojivé
- 3 – neuspokojivé

Žiak na konci prvého a druhého polroku je hodnotený takto:

- Prospel s vyznamenaním
- Prospel veľmi dobre
- Prospel
- Neprospel

Žiak je neklasifikovaný, ak jeho absencia v danom predmete prekročila 25% celkovej dochádzky (riaditeľ školy môže odsúhlasiť skúšku na doplnenie klasifikácie. Žiak je neklasifikovaný aj v prípade, ak vyučujúci nemá dostatok podkladov na uzatvorenie klasifikácie. O tejto skutočnosti musí byť informovaný riaditeľ školy. Ak je žiak neklasifikovaný, nedostane vysvedčenie, iba výpis z katalógového listu. O dodatočnej klasifikácii rozhoduje riaditeľ školy v zmysle platnej legislatívy. Záverečná skúška sa môže opakovať v zmysle právnych predpisov. Ak má žiak alebo jeho zákonný zástupca pochybnosti o správnosti hodnotenia, môže požiadať riaditeľa školy o komisionálne preskúšanie žiaka. Na základe kritérií hodnotenia sa uskutoční preskúšanie žiaka do 14 dní od doručenia jeho žiadosti prípadne v termíne po vzájomnej dohode medzi žiakom a riaditeľom školy. Komisionálne skúšky prebiehajú v súlade s právnymi predpismi. Opravné skúšky určuje riaditeľ školy v súlade s právnym predpisom.

Výchovné opatrenia

Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť/Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ

Patria sem pochvaly, napomenutia triedneho učiteľa, výstraha triedneho učiteľa, výstraha riaditeľa školy, podmienené vylúčenie zo štúdia, vylúčenie zo štúdia. Akékoľvek výchovné opatrenie musí byť okamžite oznámené v písomnej forme rodičom alebo zákonným zástupcom žiaka. Opatrenie sa zaznamenáva do katalógového listu žiaka. Neuvádza sa na vysvedčení.

Klasifikácia a hodnotenie žiakov so ŠVVP sa robí s prihliadnutím na stupeň poruchy. Vyučujúci rešpektujú odporúčenia psychologických vyšetrení žiaka a uplatňujú ich pri klasifikácii a hodnotení správania žiaka. Vyberajú vhodné a primerané spôsoby hodnotenia vrátane podkladov na hodnotenie. Uplatňujú také formy a spôsoby skúšania, ktoré zodpovedajú schopnostiam žiaka a nemajú negatívny vplyv na ich rozvoj a psychiku. Volia taký druh prejavu, v ktorom má žiak predpoklady preukázať lepšie výkony.