

**STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA**  
Komenského 16, 082 71 Lipany



**UČEBNÉ OSNOVY**  
**ODBORNÝCH PREDMETOV**

**Vypracovala: Mgr. Iveta Šlosárová**

|                                        |                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Názov predmetu                         | Odborný výcvik                                                                                                                                                                           |
| Názov a adresa školy                   | Stredná odborná škola, Komenského 16, 082 71 Lipany                                                                                                                                      |
| Kód a názov ŠVP                        | 29 Potravinárstvo<br>Schválilo Ministerstvo školstva Slovenskej republiky dňa 15. júna 2010 pod číslom 2010-9786/21006:1-913 s platnosťou od 1. septembra 2010 začínajúc prvým ročníkom. |
| Názov ŠkVP                             | Pracovník v potravinárstve                                                                                                                                                               |
| Kód a názov študijného učebného odboru | 29820 potravinárska výroba                                                                                                                                                               |
| Stupeň vzdelania                       | nižšie odborné vzdelanie                                                                                                                                                                 |
| Dĺžka štúdia                           | 2 roky                                                                                                                                                                                   |
| Forma štúdia                           | denná                                                                                                                                                                                    |
| Vyučovací jazyk                        | slovenský                                                                                                                                                                                |
| Druh školy                             | štátna                                                                                                                                                                                   |

#### Časový rozsah výučby podľa ročníkov

|                                          |                      |
|------------------------------------------|----------------------|
| Vzdelávacia oblasť                       | Odborné vzdelávanie  |
| Názov predmetu                           | Odborný výcvik       |
| Ročník                                   | Časový rozsah výučby |
| Prvý                                     |                      |
| Druhý                                    |                      |
| Tretí                                    |                      |
| SPOLU                                    |                      |
| Kód a názov študijného (učebného) odboru |                      |
| Vyučovací jazyk                          | slovenský            |

## CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Základným cieľom vyučovacieho predmetu odborný výcvik je nadobudnúť a osvojiť si odborné zručnosti a návyky, ktoré sú stanovené charakteristikou učebného odboru a profilom absolventa. Súčasne si žiaci uplatňujú, upevňujú a prehlbujú teoretické vedomosti, získané z odborných vyučovacích predmetov.

Úlohou je vypestovať v žiakoch pracovné návyky, návyky na dodržiavanie zásad osobnej a pracovnej hygieny, návyky na dodržiavanie hygienických zásad pri práci s potravinami, na hospodárne využívanie potravín, na šetrné zaobchádzanie so zariadením prevádzky, na hrdosť k svojmu povolaniu a pestovanie stavovskej hrdosti. Majster odbornej výchovy je príkladom v dodržiavaní osobnej a pracovnej hygieny a bezpečnosti pri práci, v odievaní a vystupovaní a tieto požiadavky prenáša na žiaka.

Odborný výcvik bezprostredne nadväzuje na teoretické vyučovanie. Úlohou majstra odbornej výchovy je naučiť žiakov uplatňovať v praxi vedomosti, získané v odborných predmetoch, preto musí sústavne spolupracovať s vyučujúcimi týchto predmetov. Od prvého ročníka sú žiaci vedení k presnej a precíznej práci, k disciplíne pri dodržiavaní sanitácie a upratovania výrobných priestorov a zariadení, technologických postupov pri príprave surovín, polotovarov a výrobkov.

V úvodnom tematickom celku v každom ročníku sa žiaci oboznámia so zásadami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, s hygienickými predpismi a svojim podpisom v „Zápisníku bezpečnosti práce“ potvrdia, že boli poučení a porozumeli jeho obsahu.

V priebehu osvojovania každého tematického celku pri nácviku a upevňovaní zručností a návykov sa musí vždy začleniť oboznámenie s bezpečnostnými predpismi a nariadeniami. Pri každej novej téme a pri prechode na nové pracovisko je majster odbornej výchovy povinný vykonať inštrukťáž o bezpečnosti práce a osvojenie overiť preskúšaním vedomostí žiakov.

V prvom ročníku žiaci získavajú vedomosti o základných pracovných činnostiach vo výrobných strediskách, naučia sa základné postupy sanitácie a upratovania výrobných priestorov a zariadení, základy manipulácie, prípravy a ošetrovania surovín a polotovarov rastlinného a živočíšneho pôvodu, balenia a uskladňovania výrobkov.

V druhom ročníku je ťažisko vyučovania v získavaní a upevňovaní zručností pri príprave surovín a polotovarov na výrobu, jednoduché činnosti vo výrobe, spracovanie hydiny a mäsa, pekárenských výrobkov a výrobkov v konzervárskom priemysle.

Odborný výcvik sa môže uskutočniť len na pracoviskách, ktoré sú vybavené podľa určeného normatívu a ktoré vyhovujú hygienickým a bezpečnostným predpisom.

V prvom ročníku žiaci nesmú obsluhovať mechanizmy výrobného strediska, v druhom ročníku môžu túto činnosť vykonávať len pod priamym dozorom majstra odbornej výchovy. Žiaci môžu vykonávať príležitostné práce v chladiarenských priestoroch krátkodobého skladovania potravín a práce v príručných skladoch. Práce v mraziarňach a zmrazovacích komorách nesmú vykonávať. Ďalej nesmú vykonávať práce, pri ktorých je nebezpečenstvo nákazy a ochorenia.

## **CIELE VYUČOVACIEHO PREDMETU**

- Cieľom vyučovacieho predmetu odborný výcvik v učebnom odbore 2982 0 potravinárska výroba je vytvárať a upevňovať morálne hodnoty, zvyšovať sociálne kompetencie detí a mládeže, rozvíjať znalosti, skúsenosti ktoré vedú k odmietaniu všetkých foriem sebadeštrukcie, prejavov agresivity a porušovania zákona .Pri agresivite , zlom správaní žiaka postupujeme podľa paragrafu 58 odsek 3 ŠZ. Naučiť žiakov vykonávať základné pracovné úkony a operácie od najjednoduchších k zložitejším, podľa stanoveného technologického a pracovného postupu, dobre si organizovať prácu, vypestovať uvedomelý vzťah žiakov k hospodárnemu a efektívnemu využívaniu surovín a energií, mať zodpovednosť a kvalitu vykonanej a odvedenej práce, dodržiavať zásady ochrany životného a pracovného prostredia. Poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností používať jednoduchú odbornú technológiu, pripraviť pracovisko, pracovať sa surovinami a materiálmi, voliť správne pracovné postupy. Používať príslušné nástroje, náradia, stroje a zariadenia. Uskutočňovať práce

v expedícii, uskutočniť jednoduchú údržbu príslušných strojov, správne odkladať a ukladať nástroje a náradie. Skladovať a manipulovať s hotovými výrobkami, vykonávať sanitačné opatrenia na pracovisku, dodržiavať zásady hygieny, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, protipožiarnej ochrany. Formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote.

Úlohou majstra je viesť žiakov k tomu, aby si osvojili a dodržiavali zásady a predpisy hygieny, ochrany životného prostredia, bezpečnosti práce a požiarnej ochrany pri všetkých pracovných činnostiach. Žiak by mal mať vyhranený postoj k takým spoločenským javom ako gamblérstvo, terorizmus, drogy, globalizácia sveta, ochrana životného prostredia , novodobé nemoci a poskytovať najjednoduchšie cesty na riešenie protispoločenských javov. Žiak by si

mal osvojiť potrebu zodpovedného , mravného rozhodovania a riadiť sa všeobecne uznávanými mravnými a právnymi zásadami a normami. . Dôležité je žiakov oboznámiť so súčasným postavením Slovenskej republiky v európskych a svetových štruktúrach , so súčasným dianím vo svete a s globálnymi problémami ľudstva. Je potrebné rozvíjať morálne a vôľové vlastnosti , akými sú kritickosť, húževnatosť, samostatnosť a primerané sebavedomie. Žiaci si osvoja vedomosti a zručnosti v sebaochrane a poskytovaní pomoci iným v prípade ohrozenia zdravia a života.

## 1. PREHĽAD VÝCHOVNÝCH A VZDELÁVACÍCH STRATÉGIÍ

### a) Komunikatívne a sociálno-interakčné spôsobilosti

#### Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

- Vo vyučovacom predmete odborný výcvik využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:
- *Schopnosti riešiť problémy*
  - rozpoznávať problémy v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii (pozorovanie, základné pracovné úkony a pod.),
  - vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri ich vzdelávaní,
  - hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky nevedli k cieľu
  - korigovať nesprávne riešenia problému,
  - používať osvojené metódy riešenia problémov aj v iných oblastiach vzdelávania žiakov, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné
- *Spôsobilosti využívať informačné technológie*
  - získavať informácie v priebehu ich odborného vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,
  - zhromažďovať, triediť, posudzovať a využívať informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému alebo osvojiť si nové poznatky

### b) Podnikateľské spôsobilosti

- 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 základnýchprávnych, 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.

### **c) Spôsobilosť využívať informačné technológie**

- identifikovať a riešiť aj sporné problémy (nevyhýbať sa ich riešeniu),
- ovládať počítač, poznať jeho základné časti a jednoduchý spôsob jeho obsluhy,
- pracovať s jednoduchými základnými a aplikačnými funkciami programu potrebnými pre výkon povolania,
- ovládať obsluhu periférnych zariadení potrebných pre činnosť používaného programu,
- komunikovať elektronickou poštou, využívať jednoduché prostriedky online a offline komunikácie,

- vyhľadávať jednoduché informačné zdroje a informácie z otvorených zdrojov,
- 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.

#### **d) Spôsobilosť byť demokratickým občanom**

- 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,
- 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



## 2. VŠEOBECNÉ KOMPETENCIE

Absolvent má :

- používať jednoduchú odbornú technológiu
- pripraviť pracovisko
- pracovať so surovinami a materiálmi
- voliť správne pracovné postupy
- používať príslušné nástroje, náradia, stroje a zariadenia
- uskutočňovať práce v expedícii
- uskutočniť jednoduchú údržbu príslušných strojov
- správne odkladať a ukladať nástroje a náradie
- skladovať a manipulovať s hotovými výrobkami
- vykonávať sanitačné opatrenia na pracovisku
- dodržiavať zásady hygieny, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a protipožiarnej ochrany
- chápať funkciu peňazí, ako prostriedku harmonizácie vzťahu trvalých životných hodnôt s reálnym uspokojovaním životných potrieb
- preskúmať internetové a tlačové zdroje aktuálnych informácií týkajúce sa práv spotrebiteľov
- opísať riziká, náklady a prínosy v prípade samostatného podnikania
- opísať účinok inflácie na kúpnu silu
- opísať možné dôsledky nadmerného zadlženia
- identifikovať vhodné typy investícií na akumulovanie prostriedkov, založenie nového podniku
- diskutovať o vzťahu medzi rizikom a hrozbou

### **3. ODBORNÉ KOMPETENCIE**

#### **a) Požadované vedomosti**

- vysvetliť a ovládať hlavné zásady a technologické postupy v rozsahu príslušného odboru,
- definovať princípy preventívnych opatrení,
- rozoznať a charakterizovať bežné druhy materiálu potrebného pri práci,
- popísať a vysvetliť funkciu prístrojov, zariadení, používaných pri práci,
- vysvetliť zásady a princípy organizovania prevádzky a ďalších služieb v potravinárstve
- vysvetliť podstatu ekonomického prístupu a konania vo sfére svojho odboru,
- definovať základné ekonomické zákonitosti a zásady podnikania, postupy vedenia jednotlivých dokladov o materiálových a finančných prostriedkoch v podniku a uplatňovať ich pri nákupe surovín, materiálov, v technologických postupoch a pri predaji výrobkov,
- vysvetliť základné postupy súvisiace so založením súkromnej alebo inej firmy,
- vyjadriť a vedieť použiť základné poznatky z oblasti práva a ich aplikácie v právnych otázkach súvisiacich s podnikaním, s pracovnoprávnymi a občianskoprávnymi vzťahmi,
- vysvetliť postup orientácie sa v schémach, pracovných návodoch, katalógoch a technickej dokumentácii a ich používanie v pracovných činnostiach,
- vysvetliť zásady hygieny práce, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany životného prostredia,

#### **b) Požadované zručnosti**

- vzťah k práci a k praktickým činnostiam,
- osvojenie praktických zručností a návykov, zvládnutie účelných spôsobov práce,
- schopnosť spolupracovať pri riešení úloh,
- využitie získaných teoretických vedomostí v praktických činnostiach,
- aktivita, samostatnosť, tvorivosť, iniciatíva v praktických činnostiach, talent,
- kvalita výsledkov činností,
- organizácia vlastnej práce a pracoviska, udržiavanie poriadku na pracovisku,

- dodržiavanie predpisov o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, ochrane pred požiarom a starostlivosť o životné prostredie,
- dodržiavanie stanovených termínov,
- hospodárne využívanie surovín, materiálov, energie, prekonávanie prekážok v práci,
- obsluha a údržba výrobných alebo laboratórnych zariadení a pomôcok, nástrojov, náradia
- preukázať schopnosť uplatňovať osvojené vedomosti, so zámerom zabezpečiť kvalitné výsledky, výnosy a úžitkovosť s uplatňovaním princípov ochrany životného prostredia,
- vykonávať preventívne opatrenia,  
vykonávať ošetrovanie a údržbu prístrojov, pracovných pomôcok, strojov a zariadení, prípadne opravy v rozsahu odboru štúdia v potravinárstve ,
- zvoliť najefektívnejší pracovný postup pri vykonávaní pracovných postupov, viesť predpísané záznamy a evidenciu,
- , využívať informačné technológie pri riešení odborných úloh,
- postupovať v zmysle zásad bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci, ochrany životného prostredia,
- postupovať hospodárne pri manipulácii s materiálmi, energiou, strojmi a zariadeniami,
- docieľiť (zdokonaľiť) dodržiavanie technologickej a pracovnej disciplíny,
- vykonávať kvalifikovane základné odborné práce, racionálne riešiť jednoduché problémové situácie,
- dodržiavať normy, parametre kvality procesov

### **c) Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti**

- manuálnou zručnosťou v činnostiach v odbore potravinárstvo , kreativitou, disponibilitou, spoľahlivosťou, trpezlivosťou, dôslednosťou, presnosťou, schopnosťou spolupracovať, profesionalitou, mobilitou, sebadisciplínou, komunikatívnosťou
- Stratégia vyučovania