

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA OBCHODU A SLUŽIEB

Mierová 1973/79, 066 01 Humenné

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

CUKRÁR

1 ÚVODNÉ IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola obchodu a služieb Mierová 1973/79, 06601 Humenné
Názov školského vzdelávacieho programu	CUKRÁR
Kód a názov ŠVP	29 potravinárstvo
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – SKKR 3
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Druh školy	štátna
Dátum schválenia ŠKVP	31. august 2023
Miesto vydania	SOŠ OaS, Mierová 1973/79, Humenné
Platnosť ŠKVP	1. september 2023 začínajúc prvým ročníkom

Kontakty pre komunikáciu so školou:

Titul, meno, priezvisko	Pracovná pozícia	Telefón	e-mail	Iné
RNDr. Oľga Skysľaková	Riaditeľka školy	+421 915869094	sousluhe@nexta.sk	www.sousluzhe.edu.sk
Ing. Michaela Tomčáková	Zástupca riaditeľa pre teoretické vyučovanie	+421 915869093	zastupcasosoas@gmail.com	
Ing. Katarína Dzuracká	Zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie	+421 917309386	pvzastupca2@gmail.com	
Mgr. Monika Harvanová	Hlavná majsterka			
Bc. Eva Gáborová	Vedúca technicko- ekonom. úseku			
RNDr. Justína Horníková	Výchovný a kariérový poradca			

Zriaďovateľ:

Prešovský samosprávny kraj
Odbor školstva
Námestie mieru 2
080 01 Prešov

Tel.: 051/ 70 81 702
e-mail: skolstvo@vucpo.sk

Humenné 31.08.2023

RNDr. Oľga Skysľaková
riaditeľka školy

Záznamy o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu:

Platnosť ŠkVP Dátum	Revidovanie ŠkVP Dátum	Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.
01.09.2010	01.09.2010	- zmena názvu predmetu Telesná výchova na Telesná a športová výchova platný pre 1. ročník
		-vo vzdelávacej oblasti „Účelové kurzy/cvičenia“ zmena názvu kurzu „Ochrana človeka a prírody“ na „Ochrana života a zdravia“
01.09.2011	01.09.2011	- zmena názvu predmetu Telesná výchova na Telesná a športová výchova platný pre 2. ročník
		- doplnenie učebných plánov o vzdelávacie oblasti
1.09.2012	1.09.2012	1.09.2012 zmenený názov školy z SOŠ obchodu a služieb na SOŠ
1.09.2012	1.09.2012	1.09.2012 došlo k zmene čísla odboru z 2964 2 cukrár na 2964 H cukrár platný pre 1. ročník šk. roka 2012/2013. Pre 2. a 3. ročník platí číslo odboru 2964 2 cukrár.
		- zmena názvu predmetu Telesná výchova na Telesná a športová výchova platný pre 3. ročník
1.09.2013	1.09.2013	1.09.2012 došlo k zmene čísla odboru z 2964 2 cukrár na 2964 H cukrár platný pre 1. a 2. ročník šk. roka 2013/2014. Pre 3. ročník platí číslo odboru 2964 2 cukrár.
		- predmet Chémia zaradený v 1. ročníku medzi všeobecno-vzdelávacie predmety do vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ a bol nahradený predmetom Ekológia
		- zmena počtu hodín v predmete Technológia v 1.ročníku
1.09.2014	1.09.2014	- zmena počtu hodín v predmete Chémia v 2. ročníku
1.09.2016	1.09.2016	- na základe odporúčania Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky v Pedagogicko-organizačných pokynoch na školský rok 2016/2017 zapracovávame do ŠkVP témy čitateľskú gramotnosť s ohľadom na zvyšovanie jazykovej kultúry žiakov na všetkých vyučovacích hodinách, témy súvisiace s multikultúrnou výchovou, výchovou v duchu humanizmu a so vzdelávaním v oblasti ľudských práv, predchádzania všetkým formám diskriminácie, xenofóbie, antisemitizmu, intolerancie a rasizmu; globálne vzdelávanie, environmentálnu výchovu a finančnú gramotnosť
01.09.2017	01.09.2017	- zapracovaný Národný štandard finančnej gramotnosti verzia 1.2 pod číslom 2017-1053/10961:12 s účinnosťou od 1. septembra 2017 začínajúc prvým ročníkom.

1.09.2018	1.09.2018	- zapracovaná Mediálna výchova ako prierezová téma do procesu vzdelávania
1.09.2018	1.09.2018	- zapracovaný plán školskej knižnice do procesu vzdelávania.
1.09.2019	30.08.2019	<p>1.ročník šk. roka 2019/2020 zaradený do systému duálneho vzdelávania. Predmet Odborný výcvik sa realizuje 15 h týždenne v prevádzkach zamestnávateľov a 3,5 h týždenne praktickej prípravy formou cvičení na teoretickom vyučovaní</p> <p>V časti 4.0 Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre 3-ročné učebné odbory sa vkladá nová poznámka „g“ vzhľadom na duálny systém vzdelávania, ktorý začína 1. ročníkom</p>
1.09.2020	1.09.2020	- zapracovaný ŠKVP pre skrátenú formu štúdia daného odboru
1.09.2022	1.09.2022	<p>Zmena podľa Dodatku č.11 pre odborné vzdelávanie a prípravu skupín odborov 29 potravinárstvo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aktualizácia kľúčových kompetencií v zložke Charakteristika ŠkVP v učebnom odbore Cukrár v podkapitole 3.2.1 Kľúčové kompetencie. - Aktualizácia vzdelávacích štandardov pre ekonomické vzdelávanie v podkapitole 3.1 Charakteristika absolventa. Štandardy spoločné pre všetky učebné a študijné odbory skupiny odborov 29 potravinárstvo
		-Úprava kompetencií a štandardov pre ekonomické vzdelávanie v jednotlivých predmetoch odborov skupiny 29 potravinárstvo
1.09.2023	1.09.2023	- zavedenie Slovenského kvalifikačného rámca SKKR – úroveň 3

2 CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V UČEBNOM ODBORE 2964 H cukrár

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola obchodu a služieb Mierová 1973/79, 066 01 Humenné
Názov školského vzdelávacieho programu	CUKRÁR
Kód a názov ŠVP	29 potravinárstvo
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – SKKR 3
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

2.1 Popis školského vzdelávacieho programu

Príprava v školskom vzdelávacom programe v učebnom odbore 2964 H cukrár zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu. Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy a praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v škole na úseku praktického vyučovania a priamo na pracoviskách zamestnávateľov. Štúdium v trojročnom učebnom odbore v sebe harmonicky zahŕňa profesijnú prípravu budúceho cukrára so všeobecným prehľadom o celej tejto oblasti a 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. Osvojujú si základy matematiky, ekológie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, sveta práce, chémie, surovín, odborného kreslenia, technológie, strojov a zariadení a hygieny potravín. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti z cukrárskej výroby.

Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie jeho osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie. Prispieva k tomu aj implementácia tém a ich aktualizácie z Národného štandardu finančnej gramotnosti do všeobecného a odborného vzdelávania v primeranom rozsahu v jednotlivých predmetoch na druhej úrovni, pričom sú popísané poznatky, zručnosti a skúsenosti, ktoré by mali žiaci učebného odboru preukázať.

Škola vo výukovej 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 metódy dialogické slovné formou účelovo zameraných diskusií alebo brainstormingu, ktoré naučia žiakov komunikovať s druhými 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 zložitost' 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. vnútornej potreby žiakov vykonávať konkrétnu činnosť. Tieto metódy 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 osnov jednotlivých predmetov. Metodické prístupy sú priebežne vyhodnocované a modifikované podľa potrieb a na základe skúseností vyučujúcich učiteľov.

Teoretické vyučovanie je realizované v budovách – pavilónoch na ulici Družstevnej 1475, v Humennom. Praktická príprava vo všetkých ročníkoch prebieha v dielňach a odborných učebniach na úseku praktického vyučovania na ulici Mierovej 79. Niektorým žiakom je umožnené po podpísaní dohody o vykonávaní odborného výcviku tento uskutočňovať v dielňach a prevádzkach firiem, kde sa o ich odborný rast starajú poverení pracovníci, ktorí spĺňajú požadované kritéria odbornosti a pod. 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 (umiestniť na chodbách schránku dôvery, prostredníctvom ktorej môžu žiaci zadávať otázky, vznášať protesty a pripomienky, tiež môžu svoje pripomienky, otázky a návrhy prezentovať prostredníctvom e-mailov).

Školský vzdelávací program CUKRÁR 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 doporučenie špeciálnych pedagógov a psychológov vo vzťahu na individuálne potreby žiaka, stupeň a typ poruchy, úroveň kompenzácie poruchy a možnosti školy. Do učebného odboru môžu byť prijatí uchádzači, ktorých zdravotný stav posúdil a písomne potvrdil lekár. Odbor nie je vhodný pre žiakov s mentálnym postihnutím, s vážnymi poruchami zraku a sluchu a s vážnym telesným narušením.

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 súťažiach, ktoré sa organizujú v rámci školy, v SOČ, v ktorej máme dobré skúsenosti a výsledky, ale aj na medzinárodných súťažiach (napr. SWEET CUP). Samostatnosť, húževnatosť a pracovitosť našich žiakov bude ocenená tak zo strany školy, ako zo strany zamestnávateľov. V rámci pomoci a ochrany životného prostredia sa žiaci zapoja do akcie STROM roka a škola každoročne vyhlasuje súťaž v zbere starého papiera a iných druhotných surovín. Veľké množstvo záujmových krúžkov -jazykové, športové, ale aj profesijne zamerané 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 inštruktážou zo strany svojho zamestnávateľa. Pri hodnotení sa využívajú kritériá hodnotenia na zabezpečenie jeho objektivity. Žiaci sú s hodnotením oboznámení.

2.2 Systém duálneho vzdelávania

Duálne vzdelávanie je systém odborného vzdelávania a prípravy na výkon povolania, ktorým sa získavajú vedomosti, schopnosti a zručnosti potrebné pre povolanie. Vyznačuje sa najmä úzkym prepojením všeobecného a odborného teoretického vzdelávania v strednej odbornej škole s praktickou prípravou u konkrétneho zamestnávateľa.

Základné princípy systému duálneho vzdelávania

1. Zmluvný vzťah

Stredná odborná škola uzavrie so zamestnávateľom **zmluvu o duálnom vzdelávaní**, ktorej predmetom je záväzok zamestnávateľa poskytovať žiakom praktické vyučovanie na svoje náklady a zodpovednosť a záväzok strednej odbornej školy organizovať odborné vzdelávanie a prípravu v systéme duálneho vzdelávania. Následne po prijatí žiaka na štúdium v systéme duálneho vzdelávania uzavrie plnoletý žiak so zamestnávateľom **učebnú zmluvu**, (v prípade neploletého žiaka uzavrie zmluvu jeho zákonný zástupca), ktorá okrem identifikačných náležitostí a vymedzenia formy a miesta praktického vyučovania musí obsahovať presné vymedzenie organizácie štúdia s uvedením presného časového harmonogramu praktického vyučovania. Organizácia praktického vyučovania u zamestnávateľa musí byť vymedzená tak, aby zodpovedala organizácii výchovy a vzdelávania v stredných školách.

2. Výkon praktického vyučovania priamo u zamestnávateľa na pracovisku praktického vyučovania

Žiak sa pripravuje na výkon povolania, skupiny povolání alebo na výkon odborných činností podľa konkrétnych potrieb a požiadaviek zamestnávateľa priamo na jeho pracovisku. Absolvovaním praktického vyučovania u zamestnávateľa žiak bezprostredne poznáva reálne prostredie výkonu povolania a rozvíja pracovné návyky nevyhnutné pre úspešné zaradenie sa na trh práce bezprostredne po ukončení štúdia bez potreby ďalšieho doškolenia či preškolenia.

3. Prevzatie zodpovednosti zamestnávateľom za praktické vyučovanie

Zamestnávateľovi v systéme duálneho vzdelávania sa nielen umožňuje vstúpiť do procesu odborného vzdelávania, ale ukladá sa mu plná zodpovednosť za organizáciu, obsah a kvalitu praktického vyučovania a na tento účel uhradza všetky náklady spojené s financovaním praktického vyučovania.

Finančné zabezpečenie žiaka

a. Motivačné štipendium

Žiakovi, ktorý sa bude pripravovať na povolanie v študijnom alebo v učebnom odbore zaradenom do zoznamu študijných odborov a učebných odborov **s nedostatočným počtom** absolventov pre potreby trhu práce, sa poskytne **mesačne** v období školského vyučovania **motivačné štipendium** z prostriedkov **štátneho rozpočtu**.

b. Podnikové štipendium

Žiakovi, ktorý bude vykonávať praktické vyučovanie u zamestnávateľa **bude môcť zamestnávateľ** zo svojich prostriedkov poskytovať **podnikové štipendium**.

c. Odmena za produktívnu prácu

Žiakovi, ktorý na praktickom vyučovaní bude vykonávať produktívnu prácu, sa bude poskytovať odmena za produktívnu prácu. Odmena za produktívnu prácu sa poskytuje **za každú hodinu vykonanej produktívnej práce** vo výške najmenej 50% z hodinovej minimálnej mzdy. Pri určovaní jej výšky sa zohľadňuje aj kvalita práce a správanie žiaka.

Hmotné zabezpečenie žiaka

Žiakovi, ktorý vykonáva praktické vyučovanie v systéme duálneho vzdelávania zamestnávateľ:

a. **zabezpečuje na svoje náklady**

- osobné ochranné pracovné prostriedky
- posúdenie zdravotnej, zmyslovej a psychologickkej spôsobilosti žiaka, ak sa na výkon praktického vyučovania jej posúdenie vyžaduje.

b. **uhrádza žiakovi zo svojich prostriedkov náklady na stravovanie žiaka počas praktického vyučovania vo výške ustanovenej § 152 ods. 3 a 8 Zákonníka práce,**

c. môže uhradiť žiakovi zo svojich prostriedkov náklady na ubytovanie žiaka v školskom internáte a cestovné náhrady za dopravu z miesta trvalého bydliska do strednej odbornej školy, miesta výkonu praktického vyučovania a školského internátu a späť a zo školského internátu do strednej odbornej školy a miesta výkonu praktického vyučovania a späť.

Zákonník práce

- zamestnávateľ môže so žiakom SOŠ alebo OU, najskôr v deň, keď žiak dovŕši 15 rokov veku, uzatvoriť zmluvu o budúcej pracovnej zmluve, predmetom ktorej bude záväzok zamestnávateľa, že žiaka po ukončení štúdia prijme do pracovného pomeru, a záväzok žiaka, že sa stane zamestnávateľovým zamestnancom.
- zmluva o budúcej pracovnej zmluve sa uzatvára so súhlasom zákonného zástupcu, inak je neplatná.
- uzatvorenie pracovnej zmluvy môže zamestnávateľ odmietnuť, ak
- nemá pre žiaka vhodnú prácu, pretože sa menia jeho úlohy,
- pre zdravotnú nespôsobilosť žiaka vykonávať prácu zodpovedajúcu kvalifikácii, ktorú žiak získal absolvovaním učebného odboru alebo študijného odboru, alebo
- žiak nesplnil podmienky klasifikácie a hodnotenia a tieto podmienky boli dohodnuté v zmluve o budúcej pracovnej zmluve.
- súčasťou zmluvy je záväzok žiaka, že zotrvá u zamestnávateľa v pracovnom pomere po určitú dobu, najviac tri roky, alebo zamestnávateľ môže požadovať od neho úhradu nákladov, ktoré vynaložil na jeho prípravu na povolanie.

2.3 Základné údaje o štúdiu

Kód a názov učebného odboru: **2964 H cukrár**

Dĺžka štúdia:	3roky
Forma štúdia:	denná
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:	podmienky prijatia na štúdium ustanovuje vykonávací predpis o prijímacom konaní na stredné školy, zdravotná spôsobilosť uchádzača o štúdium
Spôsob ukončenia štúdia:	záverečná skúška
Doklad o dosiahnutom vzdelaní:	vysvedčenie o záverečnej skúške výučný list
Poskytnutý stupeň vzdelania:	stredné odborné vzdelanie SKKR 3
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:	Samostatný podnikateľ v príslušnom odbore, odborne kvalifikovaný pracovník v štátnych a súkromných podnikoch a inštitúciách, v oblasti: technologickéj prípravy výroby – technológ, pripravár výroby organizácie a riadenia výroby – výrobný dispečer, technický kontrolór technicko – ekonomickej činnosti – referent zásobovania a odbytu
Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie):	Vzdelávacie programy na stredných školách v študijných odboroch nadväzujúcich na predchádzajúcu prípravu v učebnom odbore. Špeciálne kurzy, ktoré umožňujú rozšíriť odbornú kvalifikáciu absolventa v danom odbore.

2.4 Organizácia výučby

Príprava v školskom vzdelávacom programe CUKÁR v učebnom odbore 2964 H cukrár zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu. Výučba je organizovaná tak, že sa strieda týždeň teoretického vyučovania s týždňom odborného výcviku. Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy na Družstevnej 1475, Humenné. 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. Osvojujú si základy chémie, matematiky, informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, úvodu do sveta práce, chémie, surovín, odborného kreslenia, technológie, strojov a zariadení aj hygieny práce. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti potrebné pre výkon povolania. 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 úseku praktického vyučovania a priamo na pracoviskách firiem, v ktorých môžu žiaci vykonávať odborný výcvik po splnení nami požadovaných podmienok. Praktická príprava prebieha vo všetkých ročníkoch v dielňach a v školských odborných učebniach. Žiaci druhého a tretieho ročníka môžu po podpísaní dohody o vykonávaní odborného výcviku tento vykonávať aj vo firmách, kde sú zverení do starostlivosti pracovníka, ktorý spĺňa nami požadované kritériá. V rámci odbornej prípravy sa žiaci oboznamujú s jednotlivými surovinami používanými v cukrárskej výrobe, so základnými druhmi cukrárskych výrobkov, s technologickými postupmi, s príslušnými normami, s funkciami a konštrukciou cukrárskych strojov s hygienou a sanitáciou cukrárskej výroby a so zásadami bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci. Získané zručnosti si precvičujú pri zhotovovaní cukrárskych výrobkov, ktoré vyrábajú pre zákazníkov alebo pre vlastnú potrebu. Ďalšie odborné zručnosti žiaci získavajú pri rôznych súťažiach a prezentáciách. Vedomosti a zručnosti si prehlbujú aj na exkurziách. Tieto vyučovacie aktivity prebiehajú pod dozorom majstra odborného výcviku a učiteľa odborných predmetov.

Učebný odbor 2964 H cukrár integruje teoretické a praktické vyučovanie. V 1. ročníku dominujú vyučovacie odborné predmety zamerané na získanie základných vedomostí o cukrárskych surovinách, chemických dejoch a o technológii cukrárskej výroby. Sú doplnené základnými vedomosťami z odborného kreslenia, zo strojov a zariadení. V 2. a 3. ročníku je hlavný dôraz kladený na ovládanie cukrárskej technológie a náuke o surovinách používaných v cukrárstve a príbuzné odborné vyučovacie predmety ekonomika a hygiena potravín.

Odborný výcvik je zameraný na získavanie, upevňovanie a precvičovanie odborných zručností. Žiaci pripravujú suroviny podľa noriem, zhotovujú cestá, hmoty, náplne, polevy ozdoby a finálne výrobky, obsluhujú technologické zariadenia, skladujú a expedujú hotové výrobky.

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.

Zdravotné požiadavky na žiaka

Na prijatie do učebného odboru 2964 H cukrár môžu byť prijatí chlapci a dievčatá s dobrým zdravotným stavom:

- bez porúch obmedzujúcich funkciu nosného a pohybového systému sťažujúcich dlhšie státie, ako sú poruchy chrbtice, dolných končatín a horných končatín,
- bez chronických a alergických choroby kože,
- bez chronických a alergických chorôb dýchacích ciest,
- bez chorôb zažívacieho ústrojenstva,
- nesmú mať psychické poruchy, závrate a záchvatovité stavy,
- nesmú mať závažné poruchy zraku,
- nesmú byť bacilonosiči,
- musia sa podrobiť vyšetreniam určeným pre pracovníkov v potravinárstve.

Zdravotnú spôsobilosť uchádzačov posúdi a písomne potvrdí dorastový lekár.

2.5 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci

Neoddeliteľnou súčasťou teoretického a praktického vyučovania je problematika bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny práce a protipožiarnej ochrany. Výchova k bezpečnej a zdravie neohrozujúcu prácu vychádza po dobu štúdia z požiadaviek platných právnych a ostatných predpisov (zákonov, nariadení vlády SR, vyhlášok, technických predpisov a slovenských technických noriem). Tieto požiadavky sa musia vzťahovať k výkonu konkrétnych činností, ktoré sú súčasťou odborného výcviku. Tieto požiadavky sa musia doplniť informáciami o rizikách možného ohrozenia, ktorým sú žiaci pri teoretickom a praktickom vyučovaní vystavení vrátane informácií o opatreniach na ochranu pred pôsobením týchto zdrojov rizík (rizikové faktory súvisiace s mikroklimatickými podmienkami – teplotná záťaž organizmu a pod.).

Priestory pre výučbu musia zodpovedať svojimi podmienkami požiadavkám stanovených v zdravotníckych predpisoch (hygienické požiadavky na priestory, prevádzka školských zariadení, bezpečná prevádzka, používanie strojov, prístrojov a pod.). Návrik a precvičovanie činností musí byť v súlade s požiadavkami, ktoré upravujú prácu pre mladistvých (napr. Zákonník práce) a v súlade s podmienkami, podľa ktorých môžu mladiství vykonávať zakázané práce z dôvodu prípravy na povolanie. V priestoroch určených na vyučovanie žiakov je potrebné vytvoriť podľa platných predpisov podmienky na zaistenie bezpečnosti a hygieny práce. Je nevyhnutné preukázateľne poučiť žiakov o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a dodržiavanie týchto predpisov vyžadovať.

V priestoroch určených na praktickú prípravu je potrebné podľa platných technických predpisov vytvoriť podmienky na bezpečnú prácu, dôkladne a preukázateľne oboznámiť žiakov s predpismi o bezpečnosti práce a ochrane zdravia pri práci, s hygienickými a technickými predpismi a technickými normami, s predpísanými technologickými postupmi, s pravidlami bezpečnej obsluhy technických zariadení a používaním ochranných prostriedkov a dodržiavanie týchto predpisov kontrolovať a vyžadovať.

Základnými podmienkami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sa rozumie:

- dôkladne a preukázané oboznámenie žiakov s predpismi o BOZP, protipožiarnymi predpismi a s technologickými postupmi,
- používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným a protipožiarnym predpisom,
- používanie ochranných pracovných prostriedkov podľa platných predpisov,
- vykonávanie stanoveného dozoru na pracoviskách žiakov, pričom sa vymedzia stupne dozoru nasledovne:
 - práca pod dozorom si vyžaduje sústavnú prítomnosť osoby poverenej dozorom, ktorá dohliada na dodržiavanie BOZP a pracovného postupu. Táto osoba musí zrakovo obsiahnuť všetky pracovné miesta tak, aby mohla bezpečne zasiahnuť v prípade porušenia BOZP,
 - práca pod dohľadom si vyžaduje prítomnosť osoby poverenej dohľadom kontrolovať pracoviská pred začatím práce a pokiaľ nemôže zrakovo všetky pracoviská obsiahnuť, v priebehu práce ich obchádza a kontroluje.

Stanovením príslušného stupňa dozoru je poverený vedúci zamestnanec praktického vyučovania v závislosti od charakteru práce, podmienok a tematického celku výučby.

Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje:

Pracovné oblečenie

Chlapci a dievčatá

pracovný odev – biele tričko, biele nohavice, biele ponožky

čiapka alebo šatka

zdravotná obuv

Zdravotný preukaz pre prácu s potravinami

Zakazuje sa nosenie „pírasingu“. Odborný výcvik budú žiaci vykonávať na určených pracoviskách (kmeňových, zmluvných) a Stredisku pracovného vyučovania.

3 PROFIL ABSOLVENTA UČEBNÉHO ODBORU 2964 H cukrár

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola obchodu a služieb Mierová 1973/79, 066 01 Humenné
Názov školského vzdelávacieho programu	CUKRÁR
Kód a názov ŠVP	29 potravinárstvo
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – SKKR 3
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

3.1 Charakteristika absolventa

Absolvent trojročného učebného odboru 2964 H cukrár po ukončení štúdia úspešne vykonanou záverečnou skúškou získava prvú kvalifikáciu na úrovni stredného odborného vzdelania. Po ukončení prípravy samostatne pracuje, pripravuje suroviny na cukrársku výrobu, prepočítava spotrebu podľa receptúr. Absolvent pripravuje cukrárske cestá, plnky a hmoty. Vie posúdiť správnu konzistenciu ciest, chyby hmôt, plniek ciest, robí skúšky pečivosti. Vie pripraviť, vytvoriť a modelovať všetky druhy ozdôb, pripravovať zmrzliny. Ovláda základné strojovo-technologické zariadenia cukrárskej výroby, denne ich čistí a udržiava. Dohotovuje cukrárske polotovary, ozdobuje rôzne druhy cukrárenských výrobkov až po ich konečnú úpravu. Absolvent vie posúdiť trvanlivosť, označenie, balenie a skladovanie výrobkov. Je schopný normovať výrobu, viesť skladovú evidenciu, vypracúvať nové receptúry. V priebehu technologického procesu dodržiava všetky zásady bezpečnosti a ochrany zdravia. Pracovné činnosti vykonáva tak, aby nenarušoval prostredie, ale prispieval k jeho zlepšeniu.

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 adaptovať sa 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. Uvedomuje si vzájomnú podmienenosť osobných, skupinových a spoločenských záujmov a všeľudských hodnôt. Má vedomosti o zákonoch, ktoré vyjadrujú prírodné a spoločenské javy v rozsahu a štruktúre primeranej jeho duševnej

vyspelosti. Dokáže využívať vedomosti, pracovné metódy a zručnosti matematických, prírodovedných, spoločenských vied a informatiky pri štúdiu a riešení odborných a spoločenských problémov.

Absolvent 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. 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 a ďalej sa vzdelávať.

Absolvent strednej školy by mal byť schopný využívať poznatky, zručnosti a skúsenosti na efektívne riadenie vlastných finančných zdrojov s cieľom zaistiť celoživotné finančné zabezpečenie seba a svojej domácnosti.

Po ukončení štúdia získava absolvent výučný list,. Môže pokračovať v štúdiu pre absolventov trojročných učebných odborov.

3.2.1 Teoretické vzdelávanie

Charakteristika vzdelávacej oblasti

Teoretické vzdelávanie obsahuje **vzdelávacie štandardy** (výkonové aj obsahové štandardy) spoločné pre všetky učebné odbory a odborné zamerania na danom stupni vzdelania a **špecifické vzdelávacie štandardy** pre daný učebný odbor.

Spoločné vzdelávacie štandardy sú:

PRÍRODOVEDNÁ PRÍPRAVA -

Cieľom aplikovaného prírodovedného vzdelávania je poskytnúť ucelený systém vedomostí potrebných na štúdium ďalších odborných oblastí. Žiaci majú vedieť objasniť zákonitosti života na Zemi, upevniť si vzťah k životnému prostrediu a k prírode. V nadväznosti na oblasť Človek a príroda sa prírodovedná príprava ďalej rozvíja aplikáciou zákonitostí v technologickom vzdelávaní. Cieľom prírodovednej prípravy je uplatnenie osvojených zákonitostí živých sústav organizmov v technologických procesoch, vo výrobe produktov pre výživu ľudí, v opatreniach na ochranu životného prostredia a zdravia ľudí. Žiaci sa naučia zásady správnej výživy

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- aplikovať poznatky o chemických, biochemických a fyzikálnych zákonitostiach v technologických postupoch, v hodnotení a kontrole kvality surovín a produktov, v ochrane a tvorbe životného prostredia
- vysvetliť biologickú a chemickú podstatu procesov,
- popísať opatrenia proti nežiaducim mikroorganizmom,
- vysvetliť zásady správnej výživy,
- definovať vplyv potravinárskej výroby na životné prostredie.

VZDELÁVANIE O SUROVINÁCH A MATERIÁLOCH-

Vzdelávací štandard umožňuje žiakom získať ucelený súbor poznatkov o surovinách, pomocných látkach a prísadách používaných vo výrobe. Žiaci sa oboznámia s hodnotením surovín, so sanitáciou, hygienickými a ďalšími predpismi v potravinárstve a osvoja si vlastnosti materiálov, ich úpravu a použitie v potravinárstve. Aby absolvent vzdelávacieho programu spoľahlivo preukázal výkon v tejto vzdelávacej oblasti musí disponovať stanovenými výkonovými štandardmi a ovládať učivo predpísané obsahovými štandardmi

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- popísať základné suroviny a ich využitie,
- určiť základné znaky kvality výrobkov,
- aplikovať zásady hygieny a bezpečnosti práce, základy systému HACCP,
- definovať sanitačné opatrenia na pracovisku,
- popísať platné predpisy v potravinárstve,
- popísať úžitkovú hodnotu potravín,
- charakterizovať základné konštrukčné a prevádzkové materiály používané v potravinárstve.

TECHNICKÉ A TECHNOLOGICKÉ VZDELÁVANIE-

Cieľom technického a technologického vzdelávania je poskytnúť žiakom ucelený súbor poznatkov o technologických postupoch, receptúrach, technologických výpočtoch, hodnotení akosti výrobkov, ich skladovaní a expedícii a o príslušnom strojnóm zariadení a náradí. Žiaci si osvoja hygienické predpisy, zásady kontroly akosti surovín, polovýrobkov a hotových výrobkov a zoznámia sa s možnými hygienickými a ekologickými rizikami príslušnej výroby. Osvoja si príslušnú odbornú terminológiu, konkrétne technologické postupy a strojnó zariadenia, získajú poznatky o ovládaní a bežnej údržbe príslušných strojov a zariadení.

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- vysvetliť hlavné zásady a technologické postupy príslušných výrob,
- aplikovať technologické postupy,
- previesť základné technologické výpočty,
- hodnotiť priebeh procesov výroby technologických postupov a ekonomiky výroby,
- zhodnotiť kvalitu produkcie,
- vysvetliť trvanlivosť výrobkov, jej predĺženie, spôsoby skladovania a expedície,
- popísať základné princípy činnosti strojov a zariadení a zloženie ich funkčných častí podľa odboru

EKONOMICKÉ VZDELÁVANIE-

Učivo pomôže žiakovi pri rozhodovaní o ďalšej profesijnej a vzdelávacej orientácii, pri vstupe na trh práce a pri uplatňovaní pracovných práv. Cieľom je príprava absolventa s konkrétnym odborným profilom, ktorý mu pomôže úspešne sa presadiť na trhu práce i v živote.

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- vysvetliť základné ekonomické pojmy potreby a spotreba, uspokojovanie potrieb, statky a služby, výroba a výrobné faktory,
- popísať trh a formy trhov,
- vysvetliť rozdiel medzi hospodárstvom a hospodárením,
- posúdiť svoje zdravotné, osobnostné a kvalifikačné predpoklady pre výkon svojho povolania, možnosti ďalšieho štúdia a profesijnej orientácie,
- porovnať profesijnú ponuku na slovenskom i európskom trhu práce a pružne na ňu reagovať ďalším vzdelávaním,
- vysvetliť na príklade postup pri uzatváraní pracovnej zmluvy a skončenie pracovného pomeru,
- vyjadriť vlastnými slovami zabezpečenie základných ľudských a ekonomických potrieb jednotlivca a rodiny,
- vysvetliť význam bánk v ekonomike,
- vysvetliť vlastnými slovami podstatu zveľaďovania a ochrany svojho majetku,
- popísať základné právne formy podnikania a ich základné črty,
- posúdiť vhodné formy podnikania v svojom odbore,
- opísať na príklade základné povinnosti podnikateľa voči štátu,
- vysvetliť problematiku práv a povinností spotrebiteľa,
- popísať vplyv spotreby na životné prostredie,
- vysvetliť pojmy reklama, zavádzajúca reklama, priamy predaj

3.2.2 Praktická príprava

Charakteristika vzdelávacej oblasti

Cieľom praktickej prípravy je osvojenie si zručností s aplikáciou teoretických poznatkov potrebných na výkon kvalifikovaných činností v potravinárskom priemysle a príslušných službách a postupné získavanie, rozvíjanie a upevňovanie návykov, ktoré sú náplňou pracovných činností príslušného povolania. Žiaci sú vedení k technologickej disciplíne, k samostatnosti, hospodárnosti a k získaniu potrebných manuálnych zručností. Obsahový okruh je zostavený tak, aby žiaci zvládli rutinne základné technologické postupy, vedeli pracovať podľa technologických postupov a receptúr, obsluhovať a vykonávať bežnú údržbu príslušných strojov a zariadení. Aby absolvent vzdelávacieho programu spoľahlivo preukázal výkon v tejto vzdelávacej oblasti musí disponovať stanovenými výkonovými štandardmi a ovládať učivo predpísané obsahovými štandardmi. Môže sa stať, že jeden alebo viac obsahových štandardov v jednom odbore vzdelávania sa bude vyskytovať aj v ďalších odboroch vzdelávania.

Výkonové štandardy

Absolvent vie:

- vybrať a pripraviť potrebné suroviny, materiál, náradie, prístroje, stroje a zariadenia potrebné pre konkrétny technologický proces a hospodárne ich využívať,
- pracovať podľa schválených postupov a receptúr,
- dodržiavať zásady správnej výrobnéj praxe, príslušné normy a legislatívu vrátane hygienických, bezpečnostných a preventívnych opatrení,
- ošetrovať, vykonávať údržbu strojov a zariadení,
- vykonávať všetky základné práce v konkrétnom odvetvi, či úseku, kvalifikovane a racionálne riešiť jednoduché problémové situácie v odborných činnostiach,
- ovládať princípy technologických zariadení používaných vo výrobe podľa konkrétneho odboru,
- podľa návodu nastavovať a obsluhovať stroje, prístroje a niektoré technologické zariadenia podľa konkrétneho odboru,
- používať technickú a technologickú dokumentáciu,
- ďalej sa vzdelávať a rozširovať si poznanie v svojom odbore, byť dostatočne adaptabilný aj v príbuzných odboroch.

Špecifické vzdelávacie štandardy sú:

1. TEORETICKÉ VZDELÁVANIE

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- popísať základné druhy ciest a hmôt používaných v cukrárskej výrobe,
- vysvetliť a opísať cukrárske polotovary, základné druhy cukrárskych výrobkov a ich výživovú hodnotu,
- definovať špeciálne cukrárske výrobky, zmrzliny, mrazené krémy a reštauračné múčniky,
- vysvetliť dokončovacie fázy výroby,
- popísať význam hygieny výroby v cukrárskej technológii,
- definovať hmoty používané v cukrárskej výtvarnej technike,
- popísať rozostavenie písmen a slov,
- definovať techniku zdobenía a figurálnu kresbu.

2. PRAKTICKÁ PRÍPRAVA

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- 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, expedovať a predávať hotové prvky.

3.3 Kompetencie absolventa

Absolvent učebného odboru 2964 H cukrár po absolvovaní vzdelávacieho programu disponuje týmito kompetenciami:

3.3.1 Kľúčové kompetencie

a) Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

Sú to spôsobilosti, ktoré sú základom pre ďalšie získavanie vedomostí, zručností, postojov a hodnotovej orientácie. Patria sem schopnosti nevyhnutné pre cieľavedomé a zodpovedné riadenie a organizovanie svojho osobného, spoločenského a pracovného života. Jednotlivci si potrebujú vytvárať svoju osobnú identitu vo vzťahu k životným podmienkam, povolaniu, práci a životnému prostrediu, spoločenským normám, sociálnym a ekonomickým inštitúciám, robiť správne rozhodnutia, voľby, opatrenia a postupy. Tieto kompetencie sú veľmi úzko späté s osvojením si kultúry myslenia a poznávania.

Absolvent má:

- reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- porovnať bežné pravidlá, zákonitosti, predpisy, sociálne normy, morálne zásady, vlastné a celospoločenské očakávania v systéme, v ktorom existuje,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- vysvetliť svoje životné plány, záujmy a predsavzatia,
- popísať svoje ľudské práva, popísať svoje povinnosti, záujmy, obmedzenia a potreby,
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.

b) Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v štátnom, materinskom a cudzom jazyku

Sú to schopnosti, ktoré žiak získava za účelom aktívneho zapojenia sa do spoločnosti založenej na vedomostiach s jasným zmyslom pre vlastnú identitu a smer života, sebazdokonaľovanie a zvyšovanie výkonnosti, racionálneho a samostatného vzdelávania a učenia sa počas celého života, aktualizovania a udržiavania potrebnej základnej úrovne jazykových schopností, informačných a komunikačných zručností. Od žiaka sa vyžaduje efektívne využívať písaný a hovorený štátny, materinský a cudzí jazyk, disponovať s čitateľskou a matematickou gramotnosťou, prehodnocovať základné zručnosti a sebatvoriť.

Absolvent má:

- spoľahľivo vyjadrovať sa v štátnom, materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- vyjadrovať sa v jednom cudzom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- riešiť bežné matematické príklady a rôzne situácie,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou,
- pracovať so základnými informačno-komunikačnými technológiami.

c) Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

Tieto schopnosti sa využívajú pri riadení medziľudských vzťahov, formovaní nových typov spolupráce. Sú to schopnosti, ktoré sa objavujú v náročnejších podmienkach, aj pri riešení problémov ľudí, ktorí sa nevedia zaradiť do spoločenského života. Žiaci musia byť schopní učiť sa, nažívať a pracovať nielen ako jednotlivci, ale v sociálne vyváženej skupine. Sú to teda schopnosti, ktoré na základe získaných vedomostí, sociálnych zručností, interkulturálnych kompetencií, postojov a hodnotovej orientácii umožňujú stanoviť jednoduché algoritmy na vyriešenie problémových úloh, javov a situácií a získané poznatky využívať v osobnom živote a povolani.

Absolvent má:

- prejaviť empatiu a sebareflexiu,
- vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívu,
- pozitívne motivovať seba a druhých,
- stanoviť priority cieľov,
- predkladať primerané návrhy na rozdelenie jednotlivých kompetencií a úloh pre ostatných členov tímu a posudzovať spoločne s učiteľom a s ostatnými, či sú schopní určené kompetencie zvládnuť,
- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých,
- uzatvárať jasné dohody,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobejších súvislostiach,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- samostatne pracovať v menšom kolektíve,
- určovať vážne nedostatky a kvality vo vlastnom učení, pracovných výkonoch a osobnostnom raste,
- 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.

3.3.2 Odborné kompetencie

a) Požadované vedomosti

Absolvent má:

- používať základnú odbornú terminológiu svojho odboru,
 - vysvetliť biologickú a chemickú podstatu procesov,
 - aplikovať zásady hygieny a bezpečnosti práce, základy systému HACCP,
 - definovať sanitačné opatrenia na pracovisku,
-
- rozoznať základné suroviny a ich využitie,
 - vysvetliť hlavné zásady a technologické postupy príslušných výrobov,
 - aplikovať technologické postupy,
 - určiť znaky kvality výrobkov,
 - vysvetliť trvanlivosť výrobkov, jej predĺženie, spôsoby skladovania a expedície,
 - používať schémy, pracovné návody, katalógy a technickú dokumentáciu v pracovných činnostiach, receptúry, normovanie a kalkulácie výrobkov,
-
- vysvetliť zloženie strojov a zariadení používaných v potravinárstve podľa konkrétneho odboru,
 - popísať základnú funkciu strojov, zariadení, liniek používaných v konkrétnom odbore,
-
- vysvetliť zásady hygieny práce, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany životného prostredia,
 - definovať a určiť možné zdroje znečisťovania životného prostredia súvisiace s príslušnou výrobou alebo službou,
 - načrtnúť možnosti eliminácie zdrojov znečistenia životného prostredia,
 - aplikovať výpočtovú techniku pri riešení odborných úloh,
-
- vysvetliť základné ekonomické pojmy potreby a spotreba, uspokojovanie potrieb, statky a služby, výroba a výrobné faktory,
 - popísať trh a formy trhov,
 - vysvetliť rozdiel medzi hospodárstvom a hospodárením,
 - posúdiť svoje zdravotné, osobnostné a kvalifikačné predpoklady pre výkon svojho povolania, možnosti ďalšieho štúdia a profesijnej orientácie,
 - porovnať profesijnú ponuku na slovenskom i európskom trhu práce a pružne na ňu reagovať ďalším vzdelávaním,
 - vysvetliť na príklade postup pri uzatváraní pracovnej zmluvy a skončenie pracovného pomeru,
 - vyjadriť vlastnými slovami zabezpečenie základných ľudských a ekonomických potrieb jednotlivca a rodiny,
 - vysvetliť význam bánk v ekonomike,
 - vysvetliť vlastnými slovami podstatu zveľaďovania a ochrany svojho majetku,
 - popísať základné právne formy podnikania a ich základné črty,
 - posúdiť vhodné formy podnikania v svojom odbore,
 - opísať na príklade základné povinnosti podnikateľa voči štátu,
 - vysvetliť problematiku práv a povinností spotrebiteľa,
 - popísať vplyv spotreby na životné prostredie,

- vysvetliť pojmy reklama, zavádzajúca reklama, priamy predaj, gamblerstvo.

b) Požadované zručnosti

Absolvent vie:

- samostatne vykonávať odborné a technické činnosti v jednotlivých odvetviach potravinárskeho priemyslu,
- aplikovať osvojené vedomosti v praktických úlohách,
- aplikovať zásady, princípy a postupy v technológiách, vykonať požadovanú prácu so surovinami, materiálmi a polotovarmi, pri príprave výroby,
- vyrobiť výrobky podľa konkrétneho odboru,
- správne pracovať s receptúrami, vypočítať kalkuláciu výrobkov, dodržiavať postupnosť krokov vo výrobe,
- viesť základnú výrobnú dokumentáciu, prijímať a spracovávať objednávky,
- vykonať odber vzorky,
- uskutočňovať práce v expedícii pri uplatňovaní znakov kvality,
- aplikovať a dodržiavať HACCP,
- vykonávať obsluhu a používať technologické zariadenia podľa príslušného odboru,
- vykonávať sanitačné opatrenia na pracovisku,
- vykonávať základnú údržbu prístrojov, nástrojov, strojov a zariadení, liniek v rozsahu odboru štúdia,
- 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,
- dodržiavať technologickú a pracovnú disciplínu,
- vykonávať kvalifikovane odborné práce, racionálne riešiť jednoduché problémové situácie,
- dodržiavať normy, parametre kvality procesov, výrobkov alebo služieb,
- uplatniť tvorivosť, estetickosť pri príprave výrobkov,
- sledovať vývoj nových výrobkov a technológií.

c) Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Absolvent sa vyznačuje:

- manuálnou zručnosťou v činnostiach konkrétneho odboru, adaptabilitou, kreativitou, disponibilitou, spoľahlivosťou, trpezlivosťou, dôslednosťou a presnosťou, schopnosťou spolupracovať, sebadisciplínou, mobilitou.

4 UČEBNÝ PLÁN UČEBNÉHO ODBORU 2964 H cukrár

Tabuľka prevodu rámcového učebného plánu ŠVP na učebný plán ŠkVP

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mierová 1973/79, 066 01 Humenné			
Názov ŠkVP	CUKRÁR			
Kód a názov ŠVP	29 potravinárstvo			
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár			
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – SKKR 3			
Dĺžka štúdia	3 roky			
Forma štúdia	denná			
iné	vyučovací jazyk - slovenský			
Štátny vzdelávací program		Školský vzdelávací program		
Vzdelávacie oblasti Obsahové štandardy	Minimálny počet týždenných vyučovacích hodín celkom	Vyučovaci predmet	Počet týž. vyučovacích hodín celkom	Disponibilné hodiny
Jazyk a komunikácia	11,5	Všeobecné vzdelávanie – povinné predmety	22	
Zvuková rovina jazyka a pravopis		Slovenský jazyk a literatúra	3,5	
Významová/lexikálna rovina jazyka				
Tvarová/morfologická rovina jazyka				
Syntaktická/skladobná rovina				
Sloh				
Jazyk a reč				
Čítanie s porozumením				
Práca s informáciami				
Jazyková kultúra				
Komunikácia				
Všeobecné pojmy				
Literárne obdobia a smery				
Literárne druhy				
Literárne žánre				
Štruktúra literárneho diela				
Štylizácia textu		Anglický jazyk/ ruský jazyk	8	
Počúvanie s porozumením				
Čítanie s porozumením				
Písomný prejav				
Ústny prejav				
Komunikačné situácie a jazyková funkcia		Etická výchova/Náboženská výchova	1	
Poznatky o krajinách študovaného jazyka				
Človek a hodnoty				
Komunikácia				
Dobré vzťahy v rodine				
Dôstojnosť ľudskej osoby				
Etika sexuálneho života				
Etika práce				
Hľadanie cesty				
Boh v ľudskom svete				
Byť človekom				
Na ceste k osobnosti – šance a riziká				

Hodnotenie akosti výrobkov				
Praktická príprava	47,5			
		Odborný výcvik	47,5	
Disponibilné hodiny	11,5	Voliteľné predmety		11,5
		Hygiena potravín	2	
CELKOM	99		99	
Ochrana človeka a prírody		Teoretická príprava	3 hodiny	
Teoretická príprava		Praktický výcvik	18 hodín	
Praktický výcvik		Mimovyučovacie aktivity	4 týždne	
Telovýchovno-výcvikový kurz				
Plávanie		Plávanie	1 týždeň	
Žovanie		Lyžovanie	1 týždeň	

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mierová 1973/79, 06601 Humenné			
Názov ŠkVP	CUKRÁR			
Kód a názov ŠVP	29 potravinárstvo			
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár			
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – SKKR 3			
Dĺžka štúdia	3 roky			
Forma štúdia	denná			
Druh školy	štátna			
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk			
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku			
	1.	2.	3.	Spolu
Všeobecné vzdelávanie	10,5	8	3,5	22
Jazyk a komunikácia				
Slovenský jazyk a literatúra	1,5	1	1	3,5
Anglický jazyk / ruský jazyk a)b)	3	3	2	8
Človek a hodnoty				
Etická výchova/náboženská výchova a)	1			1
Človek a spoločnosť				
Občianska náuka c)	1			1
Človek a príroda				
Chémia	1			1
Matematika a práca s informáciami				
Matematika	1	1		2
Informatika a)		1		1
Zdravie a pohyb				
Telesná a športová výchova a)d)	2	2	0,5	4,5
Odborné vzdelávanie	22,5	24	28,5	75
Teoretické predmety				
Ekonomika		1	1	2
Úvod do sveta práce			1	1
Chémia		1,5	1,5	3
Suroviny	2,5	2	2,5	7
Odborné kreslenie	1	1		2
Technológia	3	2,5	4	9,5
Stroje a zariadenia	1	1	1	3
Praktická príprava				
Odborný výcvik a) e)	15	15	17,5	47,5
Voliteľné predmety		1	1	2
Hygiena potravín		1	1	2
Spolu	33	33	33	99
Účelové kurzy				
Ochrana života a zdravia f)				
Telovýchovno-výcvikový kurz				

Prehľad využitia týždňov

Činnosť	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučovanie podľa rozpisu	33	33	30
Záverečná skúška	-	-	1

Poznámky k učebnému plánu:

- a) Trieda sa môže deliť na skupiny podľa potrieb odboru štúdia a podmienok školy.
- b) 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 s dotáciou minimálne 3 hodiny týždenne v 1. a 2. ročníku a 2 hodiny týždenne v 3. ročníku.
- c) Predmety etická výchova/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov minimálne v rozsahu 1 týždennej vyučovacej hodiny v 1. ročníku.
- d) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Zdravie a pohyb“ je predmet telesná a športová výchova. Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať ju do viachodinových celkov.
- e) Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne platných záväzných predpisov v rozsahu min. 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.
- f) 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.
- g) V prípade, že sa vyučovanie uskutočňuje v triede, v ktorej sa nachádzajú aj žiaci, ktorým sa poskytuje praktické vyučovanie v systéme duálneho vzdelávania sa výučba cudzieho jazyka realizuje minimálne v rozsahu 5 týždenných vyučovacích hodín. Výučba telesnej a športovej výchovy sa realizuje v rozsahu minimálne 3 týždenné vyučovacie hodiny za štúdium. Predmet odborný výcvik sa realizuje podľa požiadaviek zamestnávateľských subjektov v rozsahu minimálne 50 týždenných vyučovacích hodín za štúdium (1. ročník 15 hodín, 2. a 3. ročník 17,5 hodín), pričom počet disponibilných hodín je 13,5; maximálne 60 týždenných vyučovacích hodín za štúdium (1. ročník 18 hodín, 2. a 3. ročník 21 hodín), pričom počet disponibilných hodín je 3,5.“

5 UČEBNÉ OSNOVY UČEBNÉHO ODBORU 2964 H cukrář

Tabuľka vzťahu kľúčových kompetencií k obsahu vzdelávania

Prehľad kľúčových kompetencií	Spôsobilosť konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote	Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v štátnom, materinskom a cudzom jazyku	Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách	Podnikateľské spôsobilosti	Spôsobilosť využívať informačné technológie	Spôsobilosť byť demokratickým občanom
Prehľad názov predmetov	Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií					
Povinné všeobecnovzdelávacie predmety						
slovenský jazyk a literatúra	☺	☺	☺	☺	☺	☺
anglický jazyk	☺	☺	☺	☺	☺	☺
náuka o spoločnosti	☺	☺	☺		☺	☺
etická/náboženská výchova	☺	☺	☺		☺	☺
matematika		☺	☺	☺	☺	
informatika	☺	☺	☺	☺	☺	
Telesná a športová výchova			☺			☺
Povinné odborné predmety						
ekonomika			☺	☺	☺	☺
úvod do sveta práce	☺	☺	☺	☺	☺	☺
chémia	☺	☺	☺	☺	☺	☺
suroviny	☺	☺	☺	☺	☺	☺
odborné kreslenie	☺	☺	☺	☺	☺	☺
technológia		☺	☺	☺	☺	
stroje a zariadenia						
odborný výcvik	☺	☺	☺	☺	☺	☺
Voliteľné predmety						
Hygiena potravín			☺	☺	☺	☺
Účelové kurzy						
Ochrana života a zdravia	☺	☺	☺	☺		☺
Telovýchovno-výcvikový kurz		☺	☺			☺

Kľúčové kompetencie predstavujú spoločne uplatňované zásady a pravidlá pri vybraných postupoch, metódach a formách práce, pri organizovaní rôznych slávnostných alebo výnimočných príležitostí, akcií alebo aktivít, mali by podporovať a rozvíjať aktivitu, tvorivosť, zručnosť, učenie žiaka. Výchovné a vzdelávacie stratégie (ďalej len „VVS“) nie sú formulované ako ciele, konkrétne metódy, postupy, pokyny alebo predpokladané výsledky žiakov, ale predstavujú spoločný postup, prostredníctvom ktorého by učitelia dovedli žiakov k vytváraniu alebo ďalšiemu rozvoju kľúčových kompetencií.

VVS sú v našom školskom vzdelávacom programe stanovené pre každý vyučovací predmet a pre vybrané kľúčové kompetencie tak, ako to ukazuje tabuľka. Táto stratégia bola odsúhlasená všetkými predmetovými komisiami na škole.