



**Stredná odborná škola
agropotravinárska a technická**
Kušníerska brána 349/2, Kežmarok

Školský vzdelávací program
Výroba potravín



ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

VÝROBA POTRAVÍN

2952 L VÝROBA POTRAVÍN

Kežmarok 2022



Obsah

1 IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE	3
Kontakty pre komunikáciu so školou	3
1.2 Záznamy o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu	4
2 CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA	4
2.1 Ciele	4
2.2 Poslanie	5
3 ZAMERANIE A CHARAKTERISTIKA ŠKOLY	6
3.1 Spolupráca so zamestnávateľmi	8
3.2 Zahraničná spolupráca	8
3.3 Aktivity školy	8
3.4 Projektová činnosť	9
3.5 Vzdelávanie žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami	10
3.6 Rozvíjanie, prehlbovanie, zdokonaľovanie a rozširovanie profesijných kompetencií pedagogických zamestnancov	11
4 ORGANIZÁCIA VYUČOVANIA	12
4.1 Organizácia výučby	12
4.2 Podmienky prijatia	12
4.3 Zdravotné požiadavky na uchádzača o štúdium	13
4.4 Špeciálne oblečenie žiaka pre praktické vyučovanie	13
4.5 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci	13
5 PROFIL ABSOLVENTA	14
5.1 Odborné vedomosti, zručnosti a špecifické kompetencie	14
5.2 Kľúčové kompetencie	15
5.3 Uplatniteľnosť absolventa	16
6 UČEBNÝ PLÁN	17
7 HODNOTENIE	19
8 UKONČENIE ŠTÚDIA	21



1 IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola agropotravinárska a technická, Kušnierska brána 349/2, 060 01 Kežmarok
Názov ŠkVP	Výroba potravín
Názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Študijný odbor	2952 L výroba potravín
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie
Dĺžka štúdia	2 roky
SKKR/EKR	úroveň 4
Ukončenie štúdia	maturitná skúška
Doklad o získanom stupni vzdelania	maturitné vysvedčenie
Doklad o získanej kvalifikácii	vysvedčenie o maturitnej skúške
Forma štúdia	denná
Vyučovacia jazyk	slovenský
Druh školy	štátna
Platnosť ŠkVP	01. september 2023, začínajúc prvým ročníkom

Kontakty pre komunikáciu so školou

Titul, meno, priezvisko	Pracovná pozícia	Telefón	e-mail
Ing. Stanislav Marhefka	riaditeľ školy	052/4523040	sekretariat@soskezmarmok.sk
Ing. Zlatica Martančíková	zástupca riaditeľa pre teoretické vyučovanie	052/4523040	sekretariat@soskezmarmok.sk
Ing. Iveta Fodorová	zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie	052/4523040	sekretariat@soskezmarmok.sk
Ing. Iveta Koššárová	vedúca ekonomického útvaru	052/4523040	sekretariat@soskezmarmok.sk
Ing. Zuzana Rumlová	výchovný poradca	052/4523040	sekretariat@soskezmarmok.sk

Zriaďovateľ

Prešovský samosprávny kraj
Odbor školstva
Námestie mieru 2
080 01 Prešov

Kežmarok 30.6.2023

Ing. Stanislav Marhefka
riaditeľ školy



1.2 Záznamy o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu

Platnosť ŠkVP	Revidovanie ŠkVP	Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.
01.09.2023		

1.3 Záznam o prerokovaní školského vzdelávacieho programu

Podľa zákona č. 61/2015 Z. z. o odbornom vzdelávaní a príprave v znení neskorších predpisov paragraf 23 odsek 1 stredná odborná škola prerokuje školský vzdelávací program s príslušnou stavovskou organizáciou alebo s príslušnou profesijnou organizáciou, ktorá má vecnú pôsobnosť k učebnému odboru Slovenská poľnohospodárska a potravinárska komora (SPPK). Záznam je súčasťou dokumentácie ŠkVP.

2 CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v školskom vzdelávacom programe pre študijný odbor 2952 L výroba potravín vychádzajú z cieľov stanovených v zákone č. 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a v Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu študijných a učebných odborov 29 potravinárstvo nadstavbové štúdium.

2.1 Ciele

Cieľom školy je zamerať sa na:

- rozvoj osobnosti a prípravu pre život v spoločnosti - poskytnúť komplex vedomostí a zručností zabezpečujúcich úspešné zaradenie do ďalšieho života, poskytnúť žiakom hodnotné motivačné impulzy a prispieť k utváraniu pozitívnych postojov k spoločnosti i prírode,
- prípravu na povolanie - rozhodujúci význam pre odbornú prípravu vidíme v praktickej



príprave, kde žiaci získavajú potrebné zručnosti pre výkon budúceho povolania. Prostredníctvom odborného vzdelávania vytvárame predpoklady pre získanie kompetencií potrebných pre uplatnenie v rôznych pracovných oblastiach a spoločenskom živote. Cieľom je aj implementácia systému duálneho vzdelávania do všetkých vhodných učebných a študijných odborov, prehĺbenie prepojenia vzťahu zamestnávateľ – stredná škola – žiak v rámci systému duálneho vzdelávania.

Škola uznáva a snaží sa rozvíjať tieto hodnoty:

- inovatívnosť – do edukačného procesu vnášame nové formy a metódy, ktoré zodpovedajú súčasným trendom a vedeckým poznatkom, meníme tradičnú školu na školu modernú,
- empatia – aktívne počúvame jeden druhého, usilujeme sa chápať problémy a prežívanie bez predsudkov,
- individualita – rešpektujeme danosti každého žiaka, jeho rozvoj a pokroky posudzujeme najmä vo vzťahu k nemu samotnému, hľadáme a rozvíjame jeho potenciál, usilujeme sa o individualizáciu edukačného procesu,
- spolupráca – pri vzájomnom rešpektovaní individuálnych daností podporujeme a rozvíjame vzájomnú spoluprácu, spoločne vytvárame akceptujúce a podporujúce prostredie, venujeme si pozornosť a pochopenie,
- tolerancia – akceptujeme všetkých bez rozdielu,
- súdržnosť – podporujeme a rozvíjame vzájomnú spoluprácu,
- integrácia (do spoločnosti) – pomáhame žiakom so zdravotným znevýhodnením,
- komunikácia – vzájomnou a otvorenou komunikáciou rozvíjame pozitívnu klímu školy, atmosféru dôvery a rešpektu, učíme sa tolerancii a kompromisu ako spôsobu predchádzania a riešenia konfliktov,
- aktivita - zapájame sa aktívne do nových projektov.

2.2 Poslanie

Poslaním školy je vytvárať prostredie a podmienky pre vzdelávanie a výchovu každého žiaka, aby sme ho viedli k samostatnosti a kritickému mysleniu. Prispievame k rozvoju vzdelávania mladých ľudí s možnosťou otvorenej spolupráce s firmami v regióne so zreteľom na kvalitu, odbornosť, profesionalitu, skúsenosť a zručnosť vo zvolenej profesii. Sme školou, ktorá



pripravuje absolventa na život v 21. storočí, rozvíja jeho samostatnosť v spoločenskom a pracovnom prostredí, zodpovednosť pri riešení pracovných povinností a kreatívne myslenie. V žiakoch rozvíjame a podporujeme talent a udržiavame tradície typické pre náš región. Škola je otvorenou inštitúciou pre rodičov, sociálnych partnerov a širokú verejnosť.

**„Dajte človeku rybu a nakrmíte ho na jeden deň.
Naučte ho chytat' ryby a nakrmíte ho na celý život.”**

Maimonides

3 ZAMERANIE A CHARAKTERISTIKA ŠKOLY

Stredná odborná škola agropotravinárska a technická v Kežmarku už sedemdesiat rokov vytvára optimálne podmienky na výchovu a vzdelávanie mladej generácie v podtatranskom regióne. Náročnosť výchovno-vzdelávacieho procesu v súčasnosti zvláda odborný pedagogický i nepedagogický kolektív. Škola ponúka štúdiá v oblasti potravinárstva, gastronómie, poľnohospodárstva, veterinárstva, IKT a dopravy, v dvojročných, trojročných, štvorročných učebných odboroch, tiež v štvorročných študijných odboroch. Žiaci majú možnosť zvýšiť si svoju kvalifikáciu maturitnou skúškou po absolvovaní trojročných a štvorročných učebných odborov externým alebo denným nadstavbovým štúdiom. Pre dvojročné učebné odbory je určená možnosť absolvovať vzdelávací program na získanie základného vzdelania a následne získať nižšie stredné vzdelanie. Za posledné roky sa v škole vyprofilovali poľnohospodárske, potravinárske a technické odbory, kde počas školského roka študuje až 500 žiakov. Vyučovanie prebieha v odborných učebniach, laboratóriách a dielnach, ktoré sú upravené a vybavené tak, aby vyhovovali požiadavkám kvalitného vzdelávacieho procesu. V poslednom období prešli výraznou obnovou aj klasické triedy, ktoré dnes disponujú najnovším technickým vybavením. V triedach sú notebooky a dataprojektory, ktoré spolu s pripojením na internet umožňujú využívať moderné metódy vyučovania. V súčasnosti pokračujeme v renovácii nielen vnútorných priestorov, ale aj celkového výzoru historickej budovy školy. Začínáme s výstavbou reprezentačnej auly a oddychovej zóny. Pre potreby praktického vyučovania majú žiaci k dispozícii moderne vybudované a vybavené odborné pracoviská a cvičné dielne. Škola má vytvorené aj elokované pracoviská (Rakúsy, Toporec, Ľubica, Pradiarenská 1 v Kežmarku s chovateľským areálom, ulica Nižná Brána



v Kežmarku) hlavne pre dvojročné učebné odbory, aby žiakom zjednodušila prístup k vzdelaniu a získaniu kvalifikácie.

Súčasťou vzdelávania je organizovanie kurzov (lyžiarsky, plavecký), zahraničných výmenných pobytov, rôznych brigád doma aj v zahraničí, absolvovanie významných kultúrnych podujatí, tematických exkurzií, nevyvímajúc športové súťaže.

Pre žiakov je tu aj možnosť absolvovať vodičský kurz v školskej autoškole, kde získajú oprávnenie skupín B a T. Nemaľým benefitom školy, ako jednej z mála, je vlastná školská jedáleň a internát pre dochádzajúcich žiakov. V priestoroch školského internátu je aj tenisový kurt, ktorý sa počas zimnej sezóny využíva ako ľadová plocha. Na účely relaxu je žiakom k dispozícii dobre vybavená, veľká telocvična, súčasťou ktorej je posilňovňa.

Medzi prednosti školy prispievajúce ku skvalitneniu a rozvoju výchovno-vzdelávacieho procesu patria:

- výborná poloha školy, blízkosť centra, autobusovej a železničnej stanice,
- komplexnosť školy (škola, telocvična, stravovacie zariadenie, školský internát, športový areál, vlastný chovateľský areál, autoškola),
- vysoká kvalifikovanosť a tvorivosť pedagogických zamestnancov,
- kvalifikovaná práca so žiakmi (výchovný poradca, špeciálny pedagóg, pedagogický asistent, koordinátor drogových závislostí a iných patologických javov),
- dobré vybavenie štandardných a odborných učební, kabinetov,
- záujem podnikateľských subjektov o absolventov (odbory potrebné pre trh práce),
- spolupráca s inštitúciami a podnikmi v regióne,
- nízke percento nezamestnanosti absolventov školy,
- partnerská spolupráca so školami v Česku, Poľsku, Rakúsku založená aj na študijnom jazykovom pobyte žiakov, študentskej brigáde v zahraničí,
- možnosť štúdia popri zamestnaní (externé štúdium).

Dlhodobé ciele školy z pohľadu realizácie:

- poskytovať kvalitnú úroveň vzdelávania tak, aby si žiak postupne vytváral na poznaní založený prírodovedný aj spoločenskovedný obraz sveta, aby ho bol schopný vlastnou prácou s informáciami rozvíjať,
- modifikovať postoje a hodnotenie, poznatky a pod.,
- podporovať individuálne záujmy a schopnosti žiakov,
- vytvárať aktivity podporujúce pozitívny pohľad verejnosti na školu,



- vytvárať pozitívnu klímu,
- podporovať športovú činnosť,
- využívať v plnom rozsahu možnosti organizovania odborných exkurzií, výletov na zaujímavé miesta s cieľom spoznávať rôzne oblasti ľudskej činnosti, spoznávať krásy a históriu našej krajiny,
- vytvárať pestrú škálu medzinárodnej spolupráce v rôznych oblastiach vzdelávania a výchovy (prax, brigády, športové súťaže, výmenné pobyty).

Krátkodobé ciele školy z pohľadu realizácie:

- vybudovať priestor pre aktívne trávenie voľného času a prestávok,
- revitalizovať odborné učebne a rozšíriť kapacity školy,
- vytvoriť novú koncepciu odbornej praxe v súlade s potrebami trhu práce,
- zabezpečiť digitalizáciu každej učebne,
- zabezpečiť digitálne pomôcky pre žiakov,
- vytvoriť priestor a možnosti ďalšieho profesijného rozvoja zamestnancov.

3.1 Spolupráca so zamestnávateľmi

Súčasťou prípravy absolventov je spolupráca so zamestnávateľmi v regióne a stavovskou organizáciou SPPK. Spolupráca sa uskutočňuje počas štúdia aj formou individuálneho odborného výcviku a realizáciou exkurzií vo vybraných firmách.

3.2 Zahraníčná spolupráca

Škola je aktívnou i v oblasti medzinárodnej spolupráce. Výmenné pobyty žiakov i zamestnancov sú hradené školou a prispievajú k vzájomnému spoznávaniu kultúry, histórie, systému vzdelávania a aj zvyšovaniu jazykovej gramotnosti. Výmenné pobyty žiakov uskutočňujeme v partnerských školách v Česku, Rakúsku a Poľsku. Pre jednotlivé odbory škola realizuje týždennú výmennú prax. Súčasťou pobytu sú aj kultúrne, športové a poznávacie podujatia.

3.3 Aktivity školy

Kvalita výchovno-vzdelávacieho procesu v Strednej odbornej škole agropotravinárskej a technickej je úspešne prezentovaná aj na rôznych spoločenských a športových podujatiach.



Pod úspešnosť žiakov sa výrazne podpisujú aktivity v rámci pestrej záujmovej činnosti. Škola sa preto bude snažiť aj v najbližších rokoch vytvárať a zabezpečovať všetky podmienky pre skvalitnenie života v škole.

Záujmové aktivity: jazykové záujmové útvary – S angličtinou k maturite, športové záujmové útvary – armwrestling, florbal, futbal, šach a volejbal, hudobné záujmové útvary – školská kapela, folklórno-spevácky záujmový útvar, všeobecno-vzdelávacie záujmové útvary – prednes poézie, prírodovedné záujmové útvary – Matematika hrou, poznávacie záujmové útvary – Turistický záujmový útvar, záujmové útvary výpočtovej techniky a multimediálne záujmové útvary.

Súťaže: Hviezdoslavov Kubín, jazykové olympiády, súťaž o mlieku Mladý ekofarmár, autoopravár Junior Castrol, Zemiaky naše každodenné, stredoškolská odborná činnosť, gastronomické súťaže, profesné súťaže, NAJ agro dievča, chlapec, multimediálne prezentácie, medzitriedne súťaže.

Športovo-turistické akcie: Interliga, futbalový, volejbalový, basketbalový turnaj, čisté hory, turisticko-poznávacie výlety.

Exkurzie: odborné exkurzie do výrobných podnikov podľa odborného zamerania, Agrokomplex Nitra, Deň poľa – miesto realizácie sa mení, PRUŠA LAB – 3D tlač, návštevy poľnohospodárskych firiem v regióne.

Spoločenské a kultúrne podujatia: návšteva divadelných predstavení (Kežmarok, Košice, Prešov, Spišská Nová Ves), vianočná akadémia, burza stredných škôl, deň otvorených dverí, vianočné trhy, výchovné koncerty s protidrogovou tematikou.

Mediálna propagácia: vydávanie školského časopisu, prezentácia školy na burzách škôl, deň otvorených dverí, sedenia s výchovnými poradcami, príspevky do regionálnych novín a televízii, aktualizácia webovej stránky školy, propagácia školy na sociálnej sieti.

3.4 Projektová činnosť

Škola sa zapája do rôznych projektov s cieľom skvalitnenia výchovno-vzdelávacieho procesu a pripravenosti na trh práce, efektívneho transferu poznatkov a skúseností. Projektová činnosť je súčasťou vzdelávacieho procesu. Zaradovanie projektov rôzneho druhu (krátkodobých, strednodobých alebo dlhodobých projektov) a foriem prebieha v jednotlivých predmetoch v závislosti na možnostiach a danom učive. Škola dlhodobo využíva možnosti rozvojových



projektov, a to:

1. Zlepšenie vzdelávacej infraštruktúry v SOŠ agropotravinárskej a technickej, Kušníerska brána 349/2 Kežmarok

Hlavným cieľom projektu je „Príprava na budúcnosť“ - vytvorenie regionálnej inštitúcie pre budúce vzdelávanie prostredníctvom siete odborných centier odbornosti s cieľom lepšieho prispôsobenia sa aktuálnym požiadavkám regionálneho trhu práce a zvýšenia atraktívnosti vybraných poľnohospodárskych, potravinárskych a technických programov štúdia (vrátane výroby plastov).

Čiastkové ciele projektu:

Cieľ projektu je v súlade s viacerými výsledkami podpory IROP, a to najmä tým, že prostredníctvom zlepšenia priestorových podmienok školy:

- posilní sa systém odborného vzdelávania a prípravy a zvýši jeho atraktívnosť v kontexte celoživotného vzdelávania,
- zlepšia sa podmienky pre uplatnenie absolventov odborného vzdelávania a prípravy pre potreby trhu práce,
- vytvoria sa technické podmienky pre inkluzívne vzdelávanie, a tým sa rozšíri ponuka vzdelávania pre znevýhodnené skupiny obyvateľstva,
- vytvoria sa podmienky na zvýšenie počtu žiakov zúčastňujúcich sa praktického vyučovania priamo u zamestnávateľa.

2. Zlepšenie stredného odborného školstva v Prešovskom samosprávnom kraji

Hlavným cieľom projektu je zvýšenie kvality odborného vzdelávania a prípravy v Prešovskom samosprávnom kraji reflektujúce potreby trhu práce.

Čiastkové ciele projektu:

- prepojenie vzdelávacieho systému s potrebami trhu práce,
- zvýšenie zapojenia zamestnávateľov do tvorby a inovácie obsahu vzdelávania,
- podpora vzniku partnerstiev medzi poskytovateľmi stredoškolského odborného vzdelávania a zamestnávateľmi,
- skvalitnenie tvorby stratégií a vzdelávacích politík na úrovni regionálnej samosprávy PSK.

3.5 Vzdelávanie žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami

Špeciálne výchovno-vzdelávacie potreby (ŠVVP) vyplývajú so zdravotného znevýhodnenia,



narušenia komunikačných schopností, porúch učenia, správania žiakov. Škola zohľadňuje tieto potreby a zabezpečuje rovnocenný prístup k vzdelávaniu všetkých žiakov. Riaditeľ školy v spolupráci s inkluzívnym tímom zloženým z pedagogických zamestnancov a odborných zamestnancov zabezpečuje odborné, personálne, priestorové a materiálno-technické podmienky na vzdelávanie žiakov v školskej inklúzii. Ide predovšetkým o zabezpečenie:

- odborného prístupu vo vzdelávaní - včasná špeciálnopedagogická, psychologická, medicínska diagnostika. Vzdelávanie žiakov so ŠVVP podľa individuálneho výchovno-vzdelávacieho programu zahŕňa individuálnu a skupinovú prácu so žiakom, využívanie špecifických: metód, foriem, hodnotenia, komunikácie, úpravu obsahu vzdelávania, spolupráce s rodičmi, inkluzívnym tímom, triednym učiteľom, vyučujúcim žiaka,
- materiálneho zabezpečenia, ktoré zahŕňa špeciálne vyučovacie pomôcky, kompenzačné pomôcky, prístroje, úpravy prostredia,
- personálne: odborná pomoc školského špeciálneho pedagóga, pedagogického asistenta učiteľa a majstra odbornej výchovy,
- spolupráce so zariadeniami výchovného poradenstva a prevencie (CPPPaP, SCŠPP) nielen v Kežmarku.

K dokumentácii integrovaného žiaka okrem žiadosti a návrhu patrí aj diagnostické vyšetrenie, a to špeciálno-pedagogické a psychologické, na základe ktorého sa vypracuje Individuálny vzdelávací program pre daného žiaka. Pri vytváraní Individuálneho vzdelávacieho programu je potrebné úzko spolupracovať s triednym učiteľom, vyučujúcim a špeciálnym pedagógom, ktorí sa podieľajú na výchove a vzdelávaní žiakov so ŠVVP.

3.6 Rozvíjanie, prehľbovanie, zdokonaľovanie a rozširovanie profesijných kompetencií pedagogických zamestnancov

Celoživotné vzdelávanie učiteľov a majstrov odbornej výchovy je základom pre zvyšovanie kvality vyučovacieho procesu. Pedagogickí zamestnanci sa zúčastňujú rôznych vzdelávaní v profesijnom rozvoji, medzi ktoré patrí kvalifikačné vzdelávanie, funkčné vzdelávanie, špecializačné vzdelávanie, adaptačné vzdelávanie (pre začínajúcich pedagógov), inovačné vzdelávanie a aktualizáčn



4 ORGANIZÁCIA VYUČOVANIA

Vyučovanie je uskutočňované podľa platného vnútorného poriadku školy, formy a metódy na teoretickom a praktickom vyučovaní si volí vyučujúci sám. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu.

4.1 Organizácia výučby

Organizácia školského roka sa riadi usmerneniami MŠVVaŠ SR (Sprievodca školským rokom) vydanými pre príslušný školský rok. Príprava v školskom vzdelávacom programe v študijnom nadstavbovom odbore 2952 L výroba potravín zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie. Výučba v rámci odbornej praxe je rozdelená na technologický a ekonomický blok. V prvom ročníku prebieha technologický blok v počte 6 hodín na elokovanom pracovisku v Ľubici a ekonomický blok v odbornej počítačovej učebni. V druhom ročníku technologický a ekonomický blok sa vyučuje v rámci teoretického vyučovania v odborných učebniach.

Výučba odbornej praxe je organizovaná nasledovne:

1. ročník – 6 hodín
2. ročník – 6 hodín

Vybavenie školy pre výučbu odbornej praxe

Vyučovací proces odbornej praxe sa vykonáva v školských prevádzkach na úsekoch cukrárskej a pekárskej výroby, na úseku gastronómie, a vo výrobe mrazených potravinárskych výrobkov, ktoré sú vybavené modernými pomôckami a strojovými zariadeniami. Na úsekoch výroby majú žiaci k dispozícii tiež počítače so skladovým a expedičným programom. V rámci teoretickej odbornej praxe je k dispozícii odborná učebňa vybavená počítačmi a dataprojektorom, kde sa žiaci venujú technologickej a ekonomickej problematike a príprave na praktickú maturitnú skúšku.

4.2 Podmienky prijatia

Predpokladom pre prijatie do 2 – ročného nadstavbového študijného odboru je úspešné ukončenie 3. ročníka učebných odborov skupiny 29 Potravinárstvo a splnenie zdravotných



požiadaviek uchádzačov o štúdium. Pri prijímaní na štúdium sa hodnotí tiež prospech a záujem uchádzačov o štúdium.

Konkretizácia kritérií na prijímacie skúšky sú stanovené a schválené pedagogickou radou každoročne.

4.3 Zdravotné požiadavky na uchádzača o štúdium

Do nadstavbového študijného odboru 2952 L výroba potravín môžu byť prijatí uchádzači, ktorých zdravotnú spôsobilosť potvrdil lekár so špecializáciou v príslušnom špecializačnom odbore. Školský vzdelávací program je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom. Škola vytvára podmienky aj pre štúdium žiakov s telesným postihnutím, s poruchami sluchu a čiastočne aj pre žiakov so špecifickými vývinovými poruchami učenia v závislosti od ich typu a rozsahu zdravotného znevýhodnenia. Konkrétny program štúdia je stanovený individuálne na základe výsledkov a odporúčaní po vyšetreniach v CPPPaP. Uchádzač so zdravotným znevýhodnením pripojí k prihláške na vzdelávanie vyjadrenie lekára so špecializáciou všeobecné lekárstvo o zdravotnej spôsobilosti študovať zvolený odbor vzdelávania. Pred prijatím do študijného odboru je potrebné vyšetrenie na bacilonosičstvo. Všetci uchádzači sa musia pred nástupom do študijného odboru podrobiť vyšetreniam určeným pre pracovníkov v potravinárstve a získať zdravotný preukaz.

4.4 Špeciálne oblečenie žiaka pre praktické vyučovanie

Žiaci sú povinní na odbornej praxi používať pracovné oblečenie, ktoré pozostáva z bieleho plášťa, bielych nohavíc, pokrývky hlavy, ochranných rukavíc a pevnej pracovnej obuvi na prácu v potravinárskych prevádzkach. Pracovné oblečenie si žiaci zabezpečujú individuálne.

4.5 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 neohrozujúcej práci vychádza z požiadaviek platných právnych a ostatných predpisov. Žiaci sú oboznamovaní s predpismi o bezpečnosti, ochrane zdravia a hygiene prác, o používaní technického vybavenia a ochranných pracovných prostriedkov. Žiaci sú delení do skupín podľa počtu žiakov pripadajúcich na jedného učiteľa, resp. majstra odbornej výchovy



v súlade s platnou legislatívou. Pri práci so žiakmi so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami sa postupuje s ohľadom na odporúčenie špeciálnych pedagógov a psychológov vo vzťahu na individuálne potreby žiaka, stupeň a typ znevýhodnenia, úroveň kompenzácie poruchy a možnosti školy.

Možnosti pokračovania v štúdiu na vysokej škole:

Úspešným absolvovaním nadstavbového študijného odboru 2952 L výroba potravín získa žiak úplné stredné odborné vzdelanie a môže pokračovať v štúdiu na vysokých školách.

5 PROFIL ABSOLVENTA

Profil absolventa predstavuje všeobecnú vzdelanosť ako komplex vedomostí, zručností a schopností, hodnotových postojov, osobných črt a iných dispozícií a je založený na kľúčových kompetenciách, ktorými by sa mal vyznačovať absolvent po ukončení štúdia a získaní maturitného vysvedčenia.

5.1 Odborné vedomosti, zručnosti a špecifické kompetencie

Absolvent nadstavbového študijného odboru 2952 L výroba potravín využíva pri svojej činnosti odbornú terminológiu, poznatky zo všeobecnej, anorganickej, organickej a analytickej chémie a biochémie. Rozlišuje základné metódy senzorickej a laboratórnej analýzy pri hodnotení surovín a potravinárskych výrobkov. Vie vykonať potrebné činnosti pri vstupnej, medzioperačnej a výstupnej kontrole v potravinárskom priemysle. Podľa predpisov odoberá a upravuje vzorky surovín a hotových výrobkov. Zároveň triedi výrobky podľa kvality. Určuje chyby výrobkov, analyzuje ich príčiny, vyvodzuje závery a zabezpečuje ich odstránenie. Absolvent ovláda chemické zloženie a vlastnosti spracovávaných surovín, polotovarov a hotových výrobkov. Vie vysvetliť technológie spracovania surovín na potravinárske výrobky rastlinného a živočíšneho pôvodu. Zaoberá sa problematikou výroby spracovania produktov vo všetkých potravinárskych odvetviach, ako je mliekarsky, mäsový, mlynársky, cukrovarnícky, konzervársky a ďalší priemysel. Orientuje sa aj na fyzikálne a chemické princípy výroby, metódy kontroly a riadenia výrobných procesov. Organizuje postup výroby v závislosti od zamerania a určuje cenovú kalkuláciu výrobku. Základy mikrobiológie využíva pri rozlišovaní užitočných mikroorganizmov v potravinárstve



a škodlivých mikroorganizmov pri výskyte alimentárnych ochorení. Vo výrobnom procese dodržiava zásady správnej výživy a rozoznáva negatívne dôsledky nesprávneho stravovania. Na technologickom úseku sa orientuje na funkcie najdôležitejších prístrojov, strojov a zariadení potravinárskeho priemyslu. Pracuje s príslušnými materiálmi a pomôckami. Nastavuje a obsluhuje stroje a niektoré technologické zariadenia podľa konkrétneho odvetvia výroby. Zapisuje a zodpovedá za technickú a technologickú dokumentáciu, meráciu a regulačnú techniku pri riadení technologických procesov. Dodržiava a uplatňuje zásady hygieny, bezpečnosti potravín, osobnú a prevádzkovú hygienu na pracovisku, predpisy bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany, zásady HACCP. Získané vedomosti a zručnosti využíva v podnikateľskej činnosti. Využíva právne normy a vhodné formy podnikania vo svojom odbore. Ovláda spôsoby využívania chemických, technických a technologických výpočtov, noriem, výrobnéj a ekonomickej dokumentácie v potravinárskom odvetví. Zároveň je schopný uplatňovať moderné metódy, technológie a štýl práce, logické myslenie, samostatnosť, zodpovednosť a iniciatívu. Absolvent realizuje výkon v súlade s medzinárodnými štandardami (jazykové, počítačové). Má predpoklady na ďalší odborný, profesionálny i osobnostný rozvoj, inováciu práce. Je naklonený a otvorený novým trendom a metódam v danej profesii. Zosúladzuje vlastné priority s požiadavkami pre výkon povolania a možnosťami zvyšovania kvalifikácie.

5.2 Kľúčové kompetencie

- porozumieť akémukoľvek počutému vecnému textu, ktorého obsah, štýl a jazyk sú primerané jeho osobným a odborným záujmom,
- porozumieť obsahu a významu vecného textu (vrátane tabuliek, grafov, nákresov a schém),
- vyhľadať explicitne a implicitne vyjadrené informácie a spojiť ich do ucelenej informácie,
- vyjadriť súvislé a logicky usporiadané ústne prejavy s rôznym cieľom pre špecifické publikum na témy, ktoré sú blízke jeho osobným a odborným záujmom,
- sformulovať vlastný názor a pomocou argumentov ho obhájiť,
- bez prípravy začať, udržiavať a ukončiť komunikáciu na akúkoľvek jemu blízku všeobecnú a odbornú tému,
- pochopiť hlavné body jasnej štandardnej reči o známych veciach, s ktorými sa pravidelne stretáva vo svojom živote,



- rozumieť zmyslu mnohých rozhlasových alebo televíznych programov o aktuálnych udalostiach a témach osobného či odborného záujmu,
- porozumieť textom, ktoré pozostávajú zo slovnej zásoby často používanej v každodennom živote alebo ktoré sa vzťahujú na jeho prácu,
- zvládnuť väčšinu situácií, ktoré sa môžu vyskytnúť počas cestovania v oblasti, kde sa hovorí daným cudzím jazykom,
- vstúpiť do konverzácie na témy, ktoré sú známe, ktoré ho osobne zaujímajú, alebo ktoré sa týkajú osobného každodenného života,
- efektívne aplikovať matematické princípy a postupy v rámci svojho odboru,
- komunikovať v matematickom jazyku a používať vhodné pomôcky vrátane štatistických údajov a grafov,
- používať digitálne technológie na podporu svojho aktívneho občianstva a sociálneho začlenenia, spoluprácu s ostatnými a kreativnosť pri dosahovaní osobných, sociálnych alebo obchodných cieľov s uvedomením si príležitosti, obmedzení, vplyvov a rizík, ktoré predstavujú,
- starať o svoj fyzický a duševný rozvoj, uvedomovať si dôsledky nezdravého životného štýlu a závislostí,
- preukázať istotu vo svoje schopnosti zvládnuť výzvy v živote,
- dôsledne dodržiavať svoje záväzky voči iným,
- pri práci podporovať druhých aj napriek rozdielnym názorom,
- rešpektovať ľudí, ktorí majú odlišné názory v oblasti politiky a vierovyznania,
- porozumieť rôznym spôsobom, akými občania môžu ovplyvňovať politiku,
- vyhľadávať možnosti spoznať iné kultúry s cieľom spoznať tradície a iný pohľad na svet.

5.3 Uplatniteľnosť absolventa

Absolvent nadstavbového študijného odboru 2952 L výroba potravín je kvalifikovaný vo všetkých odvetviach potravinárskej výroby a službách, a to najmä ako potravinársky technik, technológ vo výrobných prevádzkach, v obchodných firmách v oblasti predaja, marketingu a distribúcii potravinárskych výrobkov ako stredný technicko-hospodársky pracovník v oblasti kontrolných metód, technického riadenia výroby alebo vo vysokokvalifikovaných robotníckych povolaniach v týchto výrobách, alebo v súkromnom podnikaní.



6 UČEBNÝ PLÁN

Vyučovacie predmety	Minimálny počet týždenných hodín (ŠVP)	Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe		Spolu	Celkový počet hodín za štúdium
		1. ročník	2. ročník		
Všeobecné vzdelávanie	23	14	15	29(6)	912
slovenský jazyk a literatúra	12	4	5	9	282
cudzí jazyk a)		4	5	9	282
dejepis	2	1	1	2	63
chémia	1	1	1	2	63
matematika	6	3	2	5	159
telesná a športová výchova b)	2	1	1	2	63
Odborné vzdelávanie	23	19	18	37	1167
Teoretické vzdelávanie	15	13	12	25 (10)	789
technológia c)		4	2	6	192
mikrobiológia c)		1	1	2	63
biochémia		2	1	3	96
analytická chémia c)		2	0	2	66
ekonomika		2	2	4	126
účtovníctvo		1	0	1	33
aplikovaná informatika		1	1	2	63
cvičenia z analytickej chémie c)		0	2	2	60
cvičenia z technológie c)		0	3	3	90



Praktická príprava	8				
odborná prax c) d)		6	6	12	378
Disponibilné hodiny	20	0	0	0	0
SPOLU	66	33	33	66	2112
Účelové kurzy/učivo	24				
Účelové cvičenia	24	12	12	24	24

Prehľad využitia týždňov	1. ročník	2. ročník
Vyučovanie podľa rozpisu	33	30
Maturitná skúška e)	-	2
Časová rezerva (účelové kurzy, opakovanie učiva, doplnenie učiva, exkurzia)	7	5
Spolu týždňov	40	37

Poznámky k učebnému plánu:

- Vyučuje sa jeden z cudzích jazykov (anglický/nemecký). Trieda sa môže deliť na skupiny podľa súčasne platnej legislatívy.
- V predmete telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať maximálne do dvojhodinových celkov. Trieda sa delí na hodine na skupiny pri minimálnom počte 24 žiakov.
- Ak sa vyučovacia hodina poskytuje formou praktických cvičení, trieda sa z dôvodu hygieny a BOZP delí na skupiny s minimálnym počtom 8 a maximálnym počtom 12 žiakov v skupine.
- Odborná prax sa realizuje formou cvičení v laboratóriách, dielňach, odborných učebniach, a cvičných firmách. Žiaci sa môžu deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov.
- Maturitná skúška sa organizuje podľa súčasne platnej školskej legislatívy.



7 HODNOTENIE

Cieľom hodnotenia 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.

1. januára 2022 nadobudla účinnosť novela školského zákona č. 415/2021 Z. z., ktorá upravuje priebežné hodnotenie žiaka počas školského roka a súhrnné hodnotenie žiaka za prvý polrok a druhý polrok školského roka.

Súhrnné hodnotenie vo vyučovacom predmete sa vykonáva formou:

- klasifikácie,
- kombinácie klasifikácie a slovného hodnotenia.

Súhrnné hodnotenie vykonané formou klasifikácie je hodnotenie žiaka vo vyučovacom predmete klasifikačným stupňom. Súhrnné hodnotenie vykonané formou kombinácie klasifikácie a slovného hodnotenia je hodnotenie žiaka klasifikačným stupňom a opisom toho, ako žiak plnil ciele vzdelávania vo vyučovacom predmete.

Žiakovi, ktorý v niektorom vyučovacom predmete nie je hodnotený žiadnou z vyššie uvedených foriem sa na vysvedčení a v katalógovom liste uvádza:

- **aktívne absolvoval**, ak sa žiak na vyučovaní vyučovacieho predmetu aktívne zúčastňoval,
- **absolvoval**, ak sa žiak na vyučovaní vyučovacieho predmetu ospravedlnene nezúčastňoval alebo bol prítomný a zo závažných dôvodov nepracoval, alebo
- **neabsolvoval**, ak žiak na vyučovaní vyučovacieho predmetu nepracoval alebo sa neospravedlnene vyučovania nezúčastňoval.

Žiak z vyučovacieho predmetu **neprospel**, ak je hodnotený klasifikačným stupňom nedostatočný, prípadne neabsolvoval vyučovací predmet.

Celkové hodnotenie žiaka sa na konci prvého polroka a druhého polroka na vysvedčení vyjadruje takto:

- **prospel s vyznamenaním** - ak v žiadnom vyučovacom predmete nemá stupeň klasifikácie horší ako chválitebný, priemerný stupeň klasifikácie z vyučovacích predmetov nemá horší ako 1,5 a jeho správanie je hodnotené ako „veľmi dobré,
- **prospel veľmi dobre** - ak v žiadnom vyučovacom predmete nemá stupeň klasifikácie horší ako dobrý, priemerný stupeň klasifikácie z vyučovacích predmetov nemá horší ako 2,0 a jeho správanie je hodnotené ako „veľmi dobré,



- **prospel** - ak v žiadnom vyučovacom predmete hodnotenom formou klasifikácie alebo formou kombinovaného hodnotenia nemá stupeň klasifikácie nedostatočný alebo v niektorom vyučovacom predmete má vyjadrenie „aktívne absolvoval“ alebo „absolvoval“,
- **neprospel** - ak z niektorého vyučovacieho predmetu neprospel.

Ak majú všetci žiaci triedy pre vyučovací predmet na vysvedčení uvedené „absolvoval“, „aktívne absolvoval“ alebo „neabsolvoval“, tento vyučovací predmet sa nezahŕňa do výpočtu priemerného stupňa klasifikácie z vyučovacích predmetov. Priemerný stupeň klasifikácie v tomto prípade závisí od hodnotenia vyučovacích predmetov, v ktorých boli žiaci hodnotení klasifikáciou alebo kombináciou klasifikácie a slovného hodnotenia.

Neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia je sebahodnotenie. Žiaci sú s hodnotením oboznámení.

Pravidlá hodnotenia žiakov

Škola si v rámci hodnotenia výkonov svojich žiakov vypracovala „Klasifikačný poriadok“, ktorý definuje súbor kritérií, organizačných a metodických postupov na overenie dosiahnutých výkonových štandardov.

Hodnotenie vo vyučovacom predmete teoretického zamerania

Hodnotíme hlavne ucelenosť, presnosť, trvalosť osvojenia požadovaných poznatkov, rozsah získaných spôsobilostí, schopnosť uplatňovať osvojené poznatky a zručnosti pri riešení teoretických a najmä praktických úloh. 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.

Hodnotenie vo vyučovacom predmete praktického zamerania

Hodnotí sa vzťah k práci, pracovnému kolektívu a praktickým činnostiam, osvojenie praktických zručností a návykov, ovládanie 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 materiálov a energie.



Výchovné opatrenia

Za vzorné správanie, vzorné plnenie povinností, mimoriadny prejav aktivity a iniciatívy, reprezentáciu školy, výrazne prosociálne správanie, ktoré pozitívne ovplyvňuje sociálnu klímu v triede a v škole a záslužný alebo statočný čin, možno žiakovi udeliť pochvalu alebo iné ocenenie.

Na posilnenie disciplíny, za menej závažné, závažnejšie alebo opakované previnenia voči školskému poriadku, zásadám spolunažívania, ľudským právam, mravným normám spoločnosti, alebo ak žiak narúša činnosť kolektívu, možno žiakovi uložiť napomenutie, pokarhanie a podmiennečné vylúčenie. Pri veľmi závažnom porušení školského poriadku je možné aj vylúčenie zo štúdia.

Ak nie je možné žiaka z ospravedlniteľných dôvodov vyskúšať a klasifikovať v riadnom termíne, žiak sa neklasifikuje. Jeho klasifikácia sa presúva v I. polroku tak, aby bola ukončená najneskôr do dvoch mesiacov po skončení prvého polroka a v II. polroku do posledného augustového týždňa v dňoch určených riaditeľom školy.

Žiak sa klasifikuje na základe výsledkov komisionálnej skúšky v tých prípadoch, ak:

- a) vykonáva rozdielovú skúšku na strednej škole,
- b) plnoletý žiak alebo zákonný zástupca neploletého žiaka požiada o preskúšanie,
- c) vyučujúci pedagogický zamestnanec alebo riaditeľ školy podá podnet na preskúšanie žiaka,
- d) neprospeš z vyučovacieho predmetu,
- e) študuje podľa individuálneho učebného plánu na strednej škole,
- f) je oslobodený od povinnosti dochádzať do školy.

8 UKONČENIE ŠTÚDIA

Maturitná skúška

Cieľom maturitnej skúšky je overenie vedomostí, zručností a kompetencií žiakov po úspešnom zvládnutí 2. ročníka nadstavbového štúdia. Maturitná skúška sa koná v súlade s Vyhláškou MŠ SR o ukončovaní štúdia na stredných školách č. 318/2008 Z. z. v znení neskorších predpisov. Maturitná skúška sa skladá z internej a externej časti. Externá časť maturitnej skúšky sa koná povinne zo slovenského jazyka a literatúry a z cudzieho jazyka formou písomného testu. Interná časť maturitnej skúšky sa koná formou písomnou, ústnou, praktickou - predvedením komplexnej úlohy, obhajoby komplexnej odbornej práce alebo



projektu, popr. úspešnej súťažnej práce, realizácie a obhajoby experimentu alebo kombináciou rôznych foriem. Odborná zložka maturitnej skúšky sa člení na teoretickú a praktickú časť. Dokladom o získanom vzdelaní a zároveň o získanej kvalifikácii je vysvedčenie o maturitnej skúške.