



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

**Školský vzdelávací program**  
Výroba potravín

---



**ŠKOLSKÝ  
VZDELÁVACÍ PROGRAM**

**VÝROBA POTRAVÍN**

*2955 H MÄSIAR LAHÔDKAR*

**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, prehĺbovanie, 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 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	17
6 UČEBNÝ PLÁN	17
7 HODNOTENIE	19
8 UKONČENIE ŠTÚDIA	22



## 1 IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE

<b>Názov a adresa školy</b>	<b>Stredná odborná škola agropotravinárska a technická, Kušnierska brána 349/2, 060 01 Kežmarok</b>
<b>Názov ŠkVP</b>	<b>Výroba potravín</b>
<b>Názov ŠVP</b>	29 Potravinárstvo
<b>Učebný odbor</b>	2955H mäsiar lahôdkar
<b>Stupeň vzdelania</b>	stredné odborné vzdelanie
<b>Dĺžka štúdia</b>	3 roky
<b>SKKR/EKR</b>	úroveň 3
<b>Ukončenie štúdia</b>	záverečná skúška
<b>Doklad o získanom stupni vzdelania</b>	vysvedčenie o záverečnej skúške
<b>Doklad o získanej kvalifikácii</b>	výučný list
<b>Forma štúdia</b>	denná
<b>Vyučovacia jazyk</b>	slovenský
<b>Druh školy</b>	štátna
<b>Platnosť ŠkVP</b>	01. september 2023, začínajúc prvým ročníkom

### Kontakty pre komunikáciu so školou

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

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

### **Maimonides**

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v školskom vzdelávacom programe pre učebný odbor 2955 H mäsiar lahôdkar vychádzajú z cieľov stanovených v zákone č. 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a v Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu trojročných učebných odborov 29 potravinárstvo.

### 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.

### **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 štúdium 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. Začíname s výstavbou reprezentačnej auly a odдыхovej 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, nevynímajúc športové súťaže.

Pre žiakov je tu aj možnosť absolvovať vodičský kurz v školskej autoškole, kde získajú oprávnenie skupín B a T. Nemalým 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 telocvičňa, 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, telocvičňa, 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 (odborné 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 Zahraničná 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,
- materiálno 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, prehĺbovanie, 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 é vzdelávanie.



## **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 učebnom odbore 2955 H mäsiar lahôdkar zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie. Výučba je organizovaná tak, že sa strieda päť dní teoretického vyučovania a päť dní odborného výcviku.

Teoretické vyučovanie je organizované v odborných učebniach a triedach v budove školy Kušníerska brána 349/2 v Kežmarku. Praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v škole, v stredisku praktického vyučovania a v zmluvnom podniku. Ďalšie odborné zručnosti žiaci získavajú pri rôznych spoločenských akciách organizovaných školou, zmluvnými podnikmi alebo mestom. Dôvodom takejto organizácie je skutočnosť, aby si žiaci precvičili a vyskúšali aj také zručnosti, situácie a javy, ktoré sa v bežnej praxi vyskytujú zriedkavo. Tieto vyučovacie aktivity prebiehajú pod dozorom učiteľa odborného výcviku. Žiaci v priebehu štúdia sa dostanú na rôzne pracoviská, nakoľko ich práca sa štvrtťročne strieda.

Začiatok odborného výcviku je od 7:30 hod. Ukončenie odborného výcviku je o 13:30, resp. 14:30 hodine a jedna vyučovacia hodina v dielni trvá 60 minút.

### **4.2 Podmienky prijatia**

Predpokladom pre prijatie do učebného odboru je úspešné ukončenie základnej školy a splnenie zdravotných požiadaviek uchádzačov o štúdium. Pri prijímaní na štúdium sa hodnotí tiež prospech a správanie na základnej škole, záujem uchádzačov o štúdium a výsledky prijímacieho konania. Konkrétizácia kritérií na prijímacie konanie sú stanovené a schválené pedagogickou radou každoročne.



### **4.3 Zdravotné požiadavky na uchádzača o štúdium**

Do učebného odboru 2955 H mäsiar lahôdkar môžu byť prijatí len uchádzači s dobrým zdravotným stavom. Uchádzači nesmú trpieť predovšetkým:

- závažným ochorením obmedzujúcim funkcie horných končatín (porucha hrubej a jemnej motoriky),
- prognosticky závažným ochorením funkcie nosného a pohybového systému (ochorenia chrbtice, ploché nohy, vybočenie kolien, stav po kongenitálnej luxácii bedier),
- závažným ochorením dýchacích ciest, srdcovými a cievnyimi ochoreniami (varixy),
- prognosticky závažným ochorením kože horných končatín,
- závažnými a nekompensovanými formami epilepsie a epileptických syndrémov a kolapsových stavov vzhľadom k predpokladanej obslužnej práci,
- psychickými chorobami (alkoholizmus, toxikománia, nervové choroby),
- závažnými ochoreniami oka, a sluchu,
- chronickými chorobami pečene.

Pred prijatím do odboru je potrebné vyšetrenie na bacilonosičstvo. Všetci uchádzači sa musia pred nástupom do učebného odboru podrobiť vyšetreniam určeným pre pracovníkov v potravinárstve a získať zdravotný preukaz.

### **4.4 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 práce vychádza po celú dobu štúdia z požiadaviek platných 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.

Priestory pre výučbu musia spĺňať hygienické požiadavky, zabezpečovať bezpečnú prevádzku. Nácvik 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. Základnými podmienkami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sa rozumie:

- dôkladné a preukázané oboznámenie žiakov s predpismi o BOZP, protipožiarными predpismi a s technologickými postupmi,
- používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným a protipožiarным predpisom,
- používanie ochranných pracovných prostriedkov podľa platných predpisov,
- vykonávanie stanoveného dozoru na pracoviskách žiakov.

Nácvik a precvičovanie praktických činností môžu žiaci vykonávať len v rozsahu určenom učebnými osnovami. Poučenie o bezpečnosti práce, ochrane zdravia a hygieny práce na pracovisku, vykonávané na začiatku príslušného školského roka, žiak potvrdí svojim podpisom v príslušnej pedagogickej dokumentácii (Zápisníku bezpečnosti práce pre žiakov )

Žiaci sú delení do skupín podľa počtu žiakov pripadajúcich na jedného učiteľa, resp. majstra odbornej výchovy v súlade s platnou legislatívou.

## **5 PROFIL ABSOLVENTA**

Profil absolventa predstavuje všeobecnú vzdelanosť (ako komplex znalostí a vedomostí, schopností, hodnotových postojov, osobných črt a iných dispozícií) a je založený na kľúčových kompetenciách, ktorými by sa mal vyznačovať absolvent potom, keď ukončí štúdium a získa výučný list. Spôsobilosti sa formujú na základe osobnej praktickej činnosti a skúsenosti a zároveň sú uplatniteľné v odbornej praxi.

### **5.1 Odborné vedomosti, zručnosti a špecifické kompetencie**

Absolvent trojročného učebného odboru 2955 H mäsiar lahôdkar sa po ukončení štúdia úspešne vykonanou záverečnou skúškou stáva kvalifikovaným pracovníkom, so širokým odborným profilom, schopný samostatne vykonávať odborné technické a technologické činnosti vo svojom odbore. Ovláda príslušnú techniku, stroje a zariadenia, príslušné technológie, základy ekonomiky výroby a služieb. Pozná základné prírodovedné zákonitosti svojho odboru a vie ich prakticky využívať pri riešení odborných problémov. Absolvent je pripravený na výkon odborných činností, pre ktoré je podmienkou stredné odborné vzdelanie



v potravinárstve, vo veľkovýrobných podmienkach, v stredných i malých podnikoch, v predaji a hodnotení potravinárskych výrobkoch, ich expedícií a ďalších službách, ako aj na samostatné podnikanie. Základom odbornej teoretickej a praktickej prípravy je učivo o prírodných, technických, technologických, ekologických a ekonomicko-spoločenských zákonitostiach a ich aplikácie v praktických činnostiach. Absolvent má všetky predpoklady na to, aby po príslušnej praxi vedel posudzovať základné a pomocné suroviny, kontrolovať nastavenie technologických parametrov vo výrobnom procese, vyrábať výrobky podľa technologických postupov a receptúr, dodržiavať a uplatňovať zásady HACCP, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Vie sa orientovať v základných vzťahoch svojho odvetvia výroby k životnému prostrediu a v zásadách jeho ochrany pred možnými negatívnymi vplyvmi. Vie sa orientovať na trhu práce, aktívne komunikovať, vie využívať informačné a komunikačné technológie. Všetky činnosti súvisiace s prípravou na výkon profesie sa uskutočňujú v nadväznosti na potreby potravinárskej výroby a gastronómie. Absolvent po ukončení štúdia získa výučný list a je spôsobilý zaradiť sa do jednotlivých odvetví potravinárskeho priemyslu alebo pracovať samostatne v potravinárskych a gastronomických prevádzkach. Vo vyučovacom procese sa okrem odbornej zložky naučia estetickému cíteniu, podľa možnosti si vyformujú svoju osobnosť, osvoja si základy etických a morálnych hodnôt spoločenského a občianskeho života.

## **5.2 Kľúčové kompetencie**

- porozumieť obsahu a významu vecného textu (vrátane tabuliek, grafov, nákresov a schém),
- vyhľadať 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,
- schopnosť tvorivo riešiť problémy,
- 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,
- charakterizovať základné druhy potravinárskych surovín a pomocných látok,
- definovať základnú podstatu výrobného procesu,
- orientovať sa v základných predpisoch, ustanoveniach obchodného, živnostenského, občianskeho a pracovného práva,
- ovládať technologické postupy vo svojom odbore s využívaním poznatkov technologických normách,
- ovládať poznatky o organizácii práce vo výrobnom a odbytovom stredisku,
- preukázať poznatky o pravidlách techniky obsluhy,
- mať návyky z oblasti osobnej aj prevádzkovej hygieny a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci,
- ovládať odbornú terminológiu typickú pre oblasť svojho povolania a využívať osvojené pojmy pri riešení praktických úloh,
- mať vedomosti o materiáloch, o ich zložení, akosti, získavaní a spracovaní a ostatnej manipulácii s ohľadom na zdravie človeka,
- vedieť používať techniku, poznať strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzok,
- samostatne rozhodovať o pracovných problémoch,
- definovať zásady hygieny a bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci,
- opísať základné pravidlá plánovania a hospodárenia s peniazmi,
- vysvetliť trvanlivosť výrobkov, jej predĺženie, spôsoby skladovania a expedície,
- uplatniť v praxi etické a profesijné pravidlá, zásady spoločenského správania a vystupovania,
- dodržiavať základné zásady rokovania s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi,
- vykonávať základné spôsoby zmyslových skúšok akosti surovín a tovarov,
- aplikovať zásady, princípy a postupy v technológiách, vykonať požadovanú prácu so surovinami, materiálmi a polotovarmi, pri príprave výroby,
- správne pracovať s receptúrami, vypočítať kalkuláciu výrobkov, dodržiavať postupnosť krokov vo výrobe,
- viesť základnú výrobnú dokumentáciu, prijímať a spracovávať objednávky,
- aplikovať a dodržiavať HACCP.





### 5.3 Uplatniteľnosť absolventa

Absolvent sa uplatní ako odborný pracovník v potravinárstve, mäsokombináte, pri jatočnom opracovaní hospodárskych zvierat, na rozrábke mäsa, pri spracovaní mäsa, pri výrobe mäsových výrobkov, pri spracovaní surovín a výrobe lahôdkarských výrobkov.

## 6 UČEBNÝ PLÁN

Platnosť od 1. septembra 2023

Vyučovacie predmety	Minimálny počet týždenných hodín	Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe			Spolu	Celkový počet hodín za štúdium
<b>Všeobecné vzdelávanie</b>	<b>22</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>26 (4)</b>	<b>840</b>
slovenský jazyk a literatúra	11,5	1,5	2	2	5,5 (2)	175,5
cudzí jazyk a)		3	3	3	9 (1)	288
etická výchova /náboženská výchova/ b)	1	1	0	0	1	33
občianska náuka	1	1	0	0	1	33
chémia	1	1	0	0	1	33
matematika	3	1	1	0	2	66
informatika		1	1	0	2 (1)	66
telesná a športová výchova c)	4,5	1,5	2	1	4,5	145,5
<b>Odborné vzdelávanie</b>	<b>65,5</b>	<b>22</b>	<b>24</b>	<b>27</b>	<b>73</b>	<b>2328</b>
<b>Teoretické vzdelávanie</b>	<b>18</b>	<b>7</b>	<b>9</b>	<b>9,5</b>	<b>25,5</b> <b>(7,5)</b>	<b>813</b>
technológia		3	2	3,5	8,5	270
mikrobiológia d)		0	0	1	1	30
biológia a anatómia		1	1	1	3	96
stroje a zariadenia		0	1	1	2	63
lahôdkarská výroba		2	2	1	5	162
aplikovaná chémia		0	1	0	1	33
potraviny a výživa		0	1	0	1	33
obchodná prevádzka		0	0	1	1	30
ekonomika		1	1	0	2	66



<i>úvod do sveta práce</i>		0	0	1	1	30
<b>Praktická príprava</b>	<b>47,5</b>					
<i>odborný výcvik e)</i>		15	15	17,5	47,5	1515
<i>Disponibilné hodiny</i>	11,5	0	0	0	0	0
<b>SPOLU</b>	<b>99</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>99</b>	<b>3168</b>
<b>Účelové kurzy/učivo</b>	<b>70</b>					
<i>Kurz pohybových aktivít v prírode f)</i>	15	30	18	0	48	48
<i>Kurz na ochranu života a zdravia f)</i>	18	0	0	18	18	18
<i>Kurz senzorického hodnotenia g)</i>	25	0	25	0	25	25
<i>Účelové cvičenia</i>	12	12	12	0	24	24

<b>Prehľad využitia týždňov</b>	<b>1. ročník</b>	<b>2. ročník</b>	<b>3. ročník</b>
<i>Vyučovanie podľa rozpisu h)</i>	33	33	30
<i>Záverečná skúška i)</i>	-	-	1
<i>Časová rezerva (účelové kurzy, opakovanie učiva, doplnenie učiva, exkurzia)</i>	7	7	6
<b>Spolu týždňov</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>37</b>

### **Poznámky k učebnému plánu:**

- Vyučuje sa jeden z cudzích jazykov (anglický/nemecký). Trieda sa môže deliť na skupiny podľa súčasne platnej legislatívy.
- Predmety etická/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov a žiaci sa delia do skupín najviac 20 žiakov. Ak počet žiakov klesne pod 12, možno do skupín spájať aj žiakov z rôznych ročníkov.
- V predmete telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať maximálne do dvojhodinových celkov.
- Ak sa vyučovacia hodina v predmete 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.
- Odborný výcvik je možné spájať a vyučovať v týždňoch. 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.



- f) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode, ktoré sú uvedené v učebnom pláne školského vzdelávacieho programu. Účelové cvičenia sa uskutočňujú v 1. a 2. ročníku. Samostatný kurz je organizovaný v 3. ročníku. Kurz pohybových aktivít v prírode sa organizuje vo forme lyžiarskeho kurzu, snoubordingového kurzu, plaveckého kurzu, turistického kurzu alebo kurzu iných športov v prírode.
- g) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov odborného vzdelávania a prípravy môže byť účelový kurz senzorického hodnotenia, ktorý je zameraný na nácvik praktických zručností potrebných na senzorické hodnotenie surovín, potravín a výrobkov. Kurz sa realizuje v rámci časovej rezervy v školskom roku v rozsahu 25 hodín v 2. ročníku. Učebný plán kurzu je súčasťou školského vzdelávacieho programu.
- h) Počet týždenných vyučovacích hodín v školskom vzdelávacom programe je minimálne 33 hodín a maximálne 35 hodín, za celé štúdium minimálne 99 hodín, maximálne 105 hodín. Školský rok trvá 40 týždňov, výučba v učebných odboroch sa realizuje v 1. a 2. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 3. ročníku v rozsahu 30 týždňov (do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov, spresnenie počtu hodín za štúdium bude predmetom školských učebných plánov). Časová rezerva 7 týždňov sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na kurz na ochranu života a zdravia a kurzy pohybových aktivít v prírode ap. a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.

Záverečná 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 podmienené 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 neplnoletého 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**

### **Záverečná skúška**

Žiak môže konať záverečnú skúšku, ak úspešne ukončil posledný ročník vzdelávacieho programu príslušného učebného odboru.

Záverečná skúška sa koná v riadnom skúšobnom období alebo v mimoriadnom skúšobnom období. Termíny riadneho skúšobného obdobia a termíny mimoriadneho skúšobného obdobia určuje a zverejňuje ministerstvo školstva na svojom webovom sídle do 30. septembra.

Pred začiatkom konania záverečnej skúšky sa žiak tri po sebe nasledujúce vyučovacie dni nezúčastňuje na vyučovaní. Tieto dni sú určené na prípravu žiaka na záverečnú skúšku.

1. **Riadny termín** konania záverečnej skúšky je od 15. júna do 30. júna. Ak si to vyžadujú odborné činnosti, ktoré sa overujú záverečnou skúškou, praktickú časť záverečnej skúšky možno vykonať aj pred 15. júnom, najskôr však vo februári tohto školského roka.

2. **Mimoriadny termín** konania záverečnej skúšky je od 19. septembra do 30. septembra alebo od 6. februára do 17. februára nasledujúceho roka.

Záverečná skúška sa člení na teoretickú časť a praktickú časť. Praktická časť záverečnej skúšky sa vykoná pred teoretickou časťou záverečnej skúšky. Praktická časť záverečnej skúšky žiaka sa koná na dielni praktického vyučovania v elokovanom pracovisku (ďalej len EP) v Ľubici, Gen. Svobodu 129, prípadne na pracovisku kde žiak vykonával odborný výcvik.



V teoretickej časti záverečnej skúšky sa overujú vedomosti žiakov vo vyžrebovanej téme. Témy na teoretickú časť záverečnej skúšky sa vypracúvajú v spolupráci s učiteľom odborných predmetov a majstrom odbornej výchovy. Na teoretickú časť záverečnej skúšky sa určuje najmenej 25 tém.

Teoretická časť záverečnej skúšky trvá najviac 15 minút. Príprava žiaka na teoretickú časť záverečnej skúšky trvá 15 minút až 30 minút.

V praktickej časti záverečnej skúšky sa overujú zručnosti a schopnosti žiaka vo vyžrebovanej téme. Na praktickú časť sa určuje podľa náročnosti a špecifik odboru vzdelávania 1 téma až 15 tém zohľadňujúcich činnosti, na ktorých výkon sa žiak pripravuje. Praktická časť záverečnej skúšky v jednom dni trvá najviac 8 hodín.

Čas trvania záverečnej skúšky pre žiakov so zdravotným znevýhodnením možno so súhlasom predsedu skúšobnej komisie pre záverečnú skúšku primerane predĺžiť.

Témy na jednotlivé časti záverečnej skúšky s uvedením učebných pomôcok, ktoré môže žiak používať, schvaľuje na návrh predsedu predmetovej komisie riaditeľ školy do 31. marca. Následne ich riaditeľ školy predkladá stavovskej organizácii alebo profesijnej organizácii na vyjadrenie.

Skúšobná komisia je zložená nasledovne :

- predseda,
- podpredseda,
- člen stavovskej organizácie, alebo profesionálnej organizácie, ak ho organizácia deleguje,
- triedny učiteľ,
- skúšajúci učiteľ,
- skúšajúci majster odbornej výchovy.

Žiak ukončením učebného odboru 2955 H mäsiar lahôdkar získava stredné odborné vzdelanie a doklad o ukončení štúdia vo forme vysvedčenia o záverečnej skúške a výučný list.