

**Stredná odborná škola
technická a agropotravinárska -
Műszaki, Mezőgazdasági és Élelmiszeripari
Szakközépiskola,
Okružná 61
Rimavská Sobota**

Školský vzdelávací program
pre odborné vzdelávanie a prípravu vzdelávania
učebného odboru so zameraním

2978 H cukrár pekár / cukrárka pekárka



pre stupeň vzdelávania
Stredné odborné vzdelanie

Obsah

1	IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE	3
1.1	Záznamy o platnosti, revíziách a dodatkoch školského vzdelávacieho programu.....	4
2	CIELE A POSLANIE ŠKOLY	5
2.1	Výchovno-vzdelávacie ciele školy	5
2.2	Analýza súčasného stavu školy	6
2.3	Vízia školy	7
2.4	Spolupráca s komunitou.....	8
3	VLASTNÉ ZAMERANIE A HISTÓRIA ŠKOLY	9
3.1	Charakteristika výučby na škole	9
3.2	Aktivity školy pre žiakov a so žiakmi	10
3.3	História školy	10
3.4	Charakteristika pedagogického zboru	10
3.5	Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy	10
3.6	Vnútorňný systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy.....	11
3.7	Podporné tímy v škole pre žiakov a pedagógov - mikromanažment.....	11
3.8	Spolupráca so sociálnymi partnermi	12
3.9	Dlhodobé projekty	12
4	CHARAKTERISTIKA ŠKVP	14
4.1	Popis školského vzdelávacieho programu	14
4.2	Organizačné formy štúdia	14
4.3	Formy praktického vyučovania	14
4.4	Dištančné vzdelávanie	15
4.5	Základné údaje o štúdiu	16
4.6	Zdravotné a bezpečnostné požiadavky	16
5	CHARAKTERISTIKA ABSOLVENTA	16
5.1	Charakteristika absolventa odboru	16
5.2	Profil absolventa.....	17
6	KOMPETENCIE.....	17
6.1	Kľúčové kompetencie.....	17
6.2	Všeobecné kompetencie vo väzbe na odborné kompetencie	20
6.3	Odborné kompetencie.....	21
7	RÁMCOVÝ UČEBNÝ PLÁN	25
7.1	Poznámky k učebnému plánu pre 4-ročný učebný odbor 2978 H cukrár pekár/cukrárka pekárka ..	26
	praktickým vyučovaním formou odborného výcviku	Error! Bookmark not defined.
8	PODMIENKY REALIZÁCIE ŠKVP.....	27
8.1	Materiálno-technické zabezpečenie.....	27
8.2	Personálne zabezpečenie.....	27
8.3	Organizačné podmienky	28
8.4	Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní	28
8.5	Oblasti ohrozenia žiakov a ich intenzita pri výkone praktického vyučovania v učebnom odbore cukrár pekár, cukrárka pekárka.....	29
9	VZDELÁVACÍ PROCES	29
9.1	Organizačné a personálne zabezpečenie výchovno-vzdelávacieho procesu	29
9.2	Obsah vzdelávania študijného odboru agromechatronik	29
9.3	Praktické vyučovanie.....	30
10	PRIJÍMACIE KONANIE A UKONČOVANIE ŠTÚDIA	30
10.1	Prijímacie konanie	30
10.2	Ukončovanie štúdia	Error! Bookmark not defined.
10.3	Uplatnenie absolventa na trhu práce a možnosti ďalšieho vzdelávania	Error! Bookmark not defined.
11	PODMIENKY VZDELÁVANIA ŽIAKOV S PODPORNÝMI OPATRENAMI.....	31
12	VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV	32
12.1	Všeobecné zásady hodnotenia a klasifikácie žiakov	32

12.2	Záverečná skúška	36
13	POUŽITÁ A ODPORÚČANÁ LITERATÚRA	39
14	UČEBNÉ OSNOVY VYUČOVACÍCH PREDMETOV	39

1 IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola technická a agropotravinárska - Múszaki, Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakközépiskola, Okružná 61, 97901 Rimavská Sobota
Druh školy	štátna
Názov školského vzdelávacieho programu	cukrár pekár / cukrárka pekárka
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov učebného odboru	2978 H cukrár pekár / cukrárka pekárka
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie - úroveň SKKR 3
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná
Študijný odbor je určený pre:	chlapcov a dievčatá

KONTAKTY PRE KOMUNIKÁCIU SO ŠKOLOU

Titul, meno a priezvisko	pracovná pozícia	telefón	e-mail
Mgr. Marian Hrinko	riaditeľ školy	0475621527/106	hrinkomarian7869@gmail.com
Mgr. Katarína Sroková	zástupkyňa riaditeľa pre teoretické vyučovanie	0475621527/102	katarinasroкова@gmail.com
Mgr. Andrea Paulyová	zástupkyňa riaditeľa pre teoretické vyučovanie	0475621527/102	andrea.paulyova75@gmail.com
Mgr. Adriana Lévy Marek	výchovná poradkyňa	0475621527/117	marek.adrienn@gmail.com
Ing. Ivan Vilhan	supervízor	0903506467	ivanvilhan@gmail.com

ZRIAĐOVATEĽ:

Banskobystrický samosprávny kraj
Odbor školstva a reformy vzdelávania
Námestie SNP 23
974 01 Banská Bystrica
Tel.: +421 48 43 251 11
e-mail: podatelna@bbsk.sk

1.1 Záznamy o platnosti, revíziách a dodatkoch školského vzdelávacieho programu

1.1 Záznamy o platnosti, revíziách a dodatkoch školského vzdelávacieho programu

[illegible]

2 CIELE A POSLANIE ŠKOLY

2.1 Výchovno-vzdelávacie ciele školy

Cieľom výchovy a vzdelávania je umožniť žiakom získať:

- získať vedomosti, zručnosti a schopnosti potrebné na výkon povolania, skupiny povolání alebo na výkon odborných činností v predprimárnom, primárnom a sekundárnom vzdelávaní, vo výchove vo voľnom čase, v opatrovateľskej a sociálnej starostlivosti, pre ktoré je podmienkou ukončené úplné stredné odborné vzdelanie,
- získať vzdelanie podľa zákona č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov,
- získať kompetencie v oblasti komunikačných schopností, využívania digitálnych technológií, komunikácie v štátnom jazyku, cudzom jazyku a v národnostnom školstve aj v jazyku národnostnej menšiny,
- naučiť sa správne identifikovať a analyzovať problémy a navrhovať ich riešenia a vedieť ich riešiť,
- posilňovať úctu k rodičom a ostatným osobám, ku kultúrnym a národným hodnotám a tradíciám štátu, ktorého je občanom, k štátnemu jazyku, k materinskému jazyku a k svojej vlastnej kultúre,
- získať kompetencie najmä v oblasti prírodných vied, humanitných vied, technických vied, matematickej gramotnosti, finančnej gramotnosti, čitateľskej gramotnosti, pohybu a zdravia, kompetencie k celoživotnému učeniu, sociálne kompetencie, umelecké kompetencie, občianske kompetencie a podnikateľské schopnosti,
- získať a posilňovať úctu k ľudským právam a základným slobodám a zásadám ustanoveným v Dohovore o ochrane ľudských práv a základných slobôd, ako aj úctu k zákonom a osobitne vzťah k prevencii a zamedzeniu vzniku a šírenia kriminality a inej protispoločenskej činnosti,
- naučiť sa kontrolovať a regulovať svoje správanie, starať sa a chrániť svoje zdravie vrátane zdravej výživy a životné prostredie a rešpektovať všeludské etické hodnoty,
- ovládať anglický jazyk alebo iný cudzí jazyk a vedieť ho používať,
- získať všetky informácie o právach dieťaťa a spôsobilosť na ich uplatňovanie,
- naučiť sa rozvíjať a kultivovať svoju osobnosť a celoživotne sa vzdelávať, pracovať v skupine a preberať na seba zodpovednosť,
- pripraviť sa na zodpovedný život v slobodnej spoločnosti, v duchu porozumenia a znášanlivosti, rovnosti muža a ženy, priateľstva medzi národmi, národnostnými a etnickými skupinami a náboženskej tolerancie,
- rozvíjať manuálne zručnosti, tvorivé, umelecké psychomotorické schopnosti, aktuálne poznatky a pracovať s nimi na praktických cvičeniach v oblastiach súvisiacich s nadväzujúcim vzdelávaním alebo s aktuálnymi požiadavkami na trhu práce.

2.2 Analýza súčasného stavu školy

Silné stránky	Slabé stránky
• kvalifikovanosť učiteľov a majstrov odborného výcviku • ochota zamestnancov k ďalšiemu vzdelávaniu • ochota zamestnancov vypracovávať a realizovať projekty • kvalitne fungujúca tímová práca učiteľov • dobré vzťahy medzi pedagógmi a žiakmi • široká ponuka študijných a učebných odborov • ŠkVP nie sú úzko profilované - sú postavené tak, aby umožnili absolventom uplatniť sa na trhu práce vo viacerých profesiách • starostlivosť o žiakov vyžadujúcich špecifické podmienky vzdelávania • využívanie inovovaných metód vo výchovno - vzdelávacom procese: poznávacie exkurzie, výlety, školské akcie, športové akcie, lyžiarsky výcvik, spoločenské a kultúrne podujatia, besedy, záujmové krúžky • vyučovanie v odborných učebniach • zabezpečovanie praktického vyučovania vo vlastných priestoroch a v zmluvných podnikoch • dobrá materiálna – technická vybavenosť školy • organizovanie dňa otvorených dverí • aktívne zapájanie sa žiakov do mimo vyučovacích aktivít • záujem podnikateľských subjektov o absolventov školy • podnikateľská činnosť školy - napr. vlastná autoškola • medializácia školy na verejnosti • zrekonštruované priestory • kvalitné a udržiavané životné prostredie školy.	• silná konkurencia škôl • nekonceptné zriadenie súkromných škôl (otváranie zhodných odborov) • široká profilácia školy • vzdialenosť školy od mesta • dopravná dostupnosť do školy • vyššia absencia žiakov na vyučovaní • nízky záujem rodičov o dianie v škole • energetická náročnosť budov • nedostatok finančných prostriedkov • vysoká miera nezamestnanosti v meste, okrese a regióne • nižšia možnosť uplatnenia absolventov školy na trhu práce • demografický vývoj • naplnenosť tried, nízky záujem žiakov o štúdium • nejednotný prístup pedagógov k riešeniu výchovných problémov žiakov a ich správania • množstvo administratívnej práce učiteľa • zvyšujúci sa počet žiakov so ŠVVP • vysoké % žiakov zo sociálne slabého prostredia • dvojjazyčnosť školy • únik interných informácií školy na verejnosť • zhoršená dopravná situácia na školskom dvore a parkovanie • problematické vyhľadávanie nových zamestnancov • veľký počet pedagógov v dôchodkovom veku • zastaralé neónové svietidlá s vysokou spotrebou, staré interiérové dvere, poškodené žalúzie, potreba vymalovania interiéru. • zastaralý nábytok a vybavenie v kanceláriách

Ohrozenia - ktoré by mohli zabrániť v ďalšom rozvoji školy	Príležitosti - využitím ktorých sa môže práca školy a život na škole zlepšiť
• demografický pokles populácie • nižší počet žiakov v triedach • pokles životnej úrovne obyvateľstva v regióne • nezamestnanosť v regióne • migrácia obyvateľstva za prácou - vytváranie neúplných rodín, odchod detí s rodičmi • sociálne prostredie, z ktorého pochádzajú žiaci školy • nevyhovujúce dopravné spojenie do školy • znižovanie vedomostí žiakov, ktorí prichádzajú do školy • nedostatok finančných zdrojov na prevádzku školy a školských zariadení a ich vybavenosť • malý počet podnikateľských subjektov v regióne • nezaujem žiakov a rodičov o niektoré odborné profesie • nedostatok financií na odmeňovanie pedagogických a nepedagogických zamestnancov, ktoré sú vyčlenené v štátnom rozpočte, nízka mzda určená štátom • skorý začiatok vyučovania, prestávky.	• možnosť ďalšieho vzdelávania učiteľov • podnikateľská činnosť školy • ponuka nových a oživenie „utlmených“ odborov s ohľadom na uplatnenie absolventov v praxi • vstup nových zamestnávateľov duálneho vzdelávania • spolupráca s podnikateľmi, firmami a ľuďmi z praxe • nové formy a metódy práce so žiakmi • zvyšovanie imidžu školy-informovanosť o škole, medializácia školy • atraktívniť nábor žiakov • lepšia spolupráca školy so ZŠ • zapájanie sa do projektov • účasť na súťažiach, výstavách, odborných prednáškach a diskusiách • pestrá ponuka záujmových krúžkov • spolupráca s inštitúciami v meste • výmena pedagogických skúseností • väčšia spolupráca so školami ponúkajúcimi nadväzujúce štúdium • využitie e - learningových portálov • zabezpečenie priaznivej sociálnej klímy.

2.3 Vízia školy

Víziu školy charakterizujú nasledovné ciele školy:

- vytvárať vhodné podmienky pre poskytovanie vzdelania,
- vytvárať vhodné podmienky pre poskytovanie mimoškolských aktivít a podporu športu,
- zlepšovať a zefektívňovať vyučovací proces pomocou moderných vyučovacích metód s využívaním digitálnych technológií,
- dosahovať čo najlepšie výsledky vo výchovno-vzdelávacom procese,
- vytvárať podmienky pre štúdium žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami (ŠVVP),
- výchovu viesť v súlade so vzdelávaním v oblasti ľudských práv, predchádzaniu všetkých foriem diskriminácie, xenofóbie, intolerancie a rasizmu,
- zabezpečovať ochranu detí pred sociálno-patologickými vplyvmi,
- umožňovať ďalšie vzdelávanie zamestnancov, riešiť personálne zmeny zastabilizovaním kolektívu kvalifikovanými pracovnými silami,
- podporovať kvalifikovaný tvorivý a angažovaný pracovný tím,
- pestovať u žiakov zdravý životný štýl, všeľudské, morálne a duchovné hodnoty,
- udržať a ďalej posilniť vybudovaný imidž školy,
- vytvoriť možnosti vzdelávania aj pre dospelú populáciu.
- zdokonaľovať jazykové zručnosti žiakov,
- zlepšiť prezenčné zručnosti žiakov.

2.4 Spolupráca s komunitou

Škola spolupracuje s predstaviteľmi komunity a rodičmi na otváraní školy komunite, "budovaní" školy a komunity (fyzicky aj duchovne).

Podrobná sebareflexia v oblasti spolupráca s komunitou obsahuje opisy ukazovateľov inovatívnej školy, roztriedené podľa princípov:

- zmysluplnosť a systémovosť
- možnosť výberu
- spolupráca
- spätná
- väzba
- obohatenie prostredia.

Zmysluplnosť a systémovosť

- *zveľaďovanie miesta pre život* – škola podporuje kritické myslenie, iniciatívu, tvorivosť detí, učiteľov, rodičov, vytvárať „najlepšie“ miesto pre život v škole, ale aj v meste,
- *projekty školy vychádzajú z miestnych pomerov* - projekty školy vychádzajú zo znalostí miestnych pomerov, blízkych regionálnych kultúrnych daností a prieskumu potrieb detí
- *zdrojoví ľudia (súčasní a potenciálni budúci zamestnanci školy), experti v triedach* - predstavitelia komunity sa pravidelne zapájajú do vyučovacieho procesu, projektov. Sú zdrojovými ľuďmi, expertami, „vyučujúcimi“ svoju odbornosť
- *alebo zdieľajúci skúsenosti svojich záujmových aktivít*. Zapojenie zdrojových ľudí je plánované, priebežne aktualizované,
- *ústretová komunikácia so zriaďovateľom* – riaditeľ spolupracuje, pomáha pri nastavení transparentnej komunikácie so školou a vytváraní systému rozhodovania, koordinuje vytváranie podmienok pre realizáciu inovatívneho výchovno-vzdelávacieho programu školy,
- *podpora filantropie* – rodičia a členovia komunity sa podieľajú na darovaní pomôcok, prístrojov a iných potrieb dôležitých pre efektívne vyučovanie,
- *podpora iniciatívneho konania detí, rodičov, učiteľov* – škola zapája deti, učiteľov, rodičov, členov komunity do rôznych praktických činov, sociálnych projektov, prieskumu potrieb detí a podobných aktivít.

Možnosť výberu

- *pestré formy stretnutí s rodičmi v triedach* - učitelia realizujú rôzne stretnutia s rodičmi – skupinové informačné stretnutia, individuálne stretnutia v čase konzultačných hodín, spoločné stretnutie so zameraním na riešenie problémov triedy, neformálne stretnutia ako športové olympiády, tvorivé dielne, vianočné a príležitostné stretnutia, zväčša spojené s prezentáciou kultúrneho programu a iné,
- *oceňovanie rozmanitosti v komunite* – projekty školy mapujú rozmanitosť v komunite, ktorá je vnímaná ako hodnota, prirodzená súčasť života, pomenovávajú, diskutujú sa prínosy a rozmanitosti.

Spolupráca

- *systém reagovania na novo vynárajúce potreby detí v komunite* - s potrebami detí sa v komunite pracuje systematicky. Pozornosť je venovaná aj novo vynárajúcim sa potrebám detí,
- *rozvoj spolupatričnosti v komunite* – ide o vytváranie podmienok na spoluprácu pre rovnaký cieľ, využíva sa kooperatívne plánovanie v prospech detí a mladých ľudí s dôrazom na proces a rozvoj pozitívnych medziľudských vzťahov,
- *spolupráca s inštitúciami v komunite* – inštitúcie v komunite sa využívajú ako cieľ „náučných ciest“, exkurzií, ako možnosť „byť tam“. Rodičia aj predstavitelia komunity sa aktívne podieľajú, poskytujú pomoc pri organizovaní poznávacích aktivít (odbornú, organizačnú aj finančnú). Škola a miestne

ŠkVP: 2978 H cukrár pekár / cukrárka pekárka

inštitúcie (knihnica, domov dôchodcov, detské a mládežnícke organizácie, komunitné centrá a pod.) príležitostne či pravidelne organizujú spoločné stretnutia.

Spätná väzba

- *pravidelná komunikácia s rodičmi* – pravidelný je osobný kontakt pedagógov s rodičmi, uskutočňuje sa na partnerskom princípe, ktorého súčasťou je poskytovanie spätnej väzby, priama, ústretová, otvorená komunikácia. Rodičia sú pravidelne aj písomne informovaní o dianí v triede a v škole, majú možnosť kontaktovať pedagógov aj mimo vyhradených stretnutí s rodičmi.
- *vytváranie príležitostí na oceňovanie* – účasť členov komunity, rodičov na oslavách učenia, výročiach a iných podujatiach nie je chápaná ako povinnosť, ale ako príležitosť vymeniť si názory, pripomienky, oceniť dosiahnuté výsledky, vyhodnotiť dosahované či dosiahnuté ciele,
- *spätná väzba od zástupcov spolupracujúcich inštitúcií* – zástupcovia inštitúcií v komunite sa pravidelne zúčastňujú všetkých podujatí, ktoré sa v škole realizujú a poskytujú škole spätnú väzbu.

Obohatenie prostredia

- *informácie o aktivitách školy na komunitných informačných nosičoch* – informácie o aktivitách školy sa nachádzajú aj na verejných výveskách, informačných tabuliach v meste, internetových stránkach a iných ďalších médiách,
- *uskutočňovanie sociálnych projektov a praktických činov v komunite* – pravidelnou súčasťou života školy je uskutočňovanie sociálnych projektov a praktických činov, ktoré riešia aktuálne problémy školy, komunity. Sociálne projekty a praktické činy dokumentujú zvládanie osobných a sociálnych kompetencií. Pravidelne sa uplatňujú rôzne formy prezentácií (triedne školské konferencie, príspevky na sociálnych sieťach a pod.),
- *prezentovanie všetkých partnerov školy a spolupracujúcich skupín na verejnosti* – škola prezentuje (uvádza v prezentačných materiáloch) na verejnosti všetkých partnerov a spolupracujúce skupiny,
- *zapojenie školského úradu a školskej inšpekcie do diania v škole* – funguje vzájomná informovanosť, spoluorganizácia podujatí so školskou inšpekciou, školským úradom.

3 VLASTNÉ ZAMERANIE A HISTÓRIA ŠKOLY

3.1 Charakteristika výučby na škole

- Škola sa zameriava na technické a agropotravinárske odbory – napríklad mechanik-elektrikár, mechanik počítačových sietí, technika a prevádzka dopravy, autoopravár, agromechanizátor, cukrár, pekár, mäsiar-lahôdkar.
- Cieľom je uspošobiť študentov na požiadavky trhu práce v regióne – teda prax, remeselné zručnosti, odborné kompetencie.
- Okrem tradičných teoretických predmetov (jazyk, matematika, cudzie jazyky) škola kladie silný dôraz na odbornú časť – praktické dielne, odborný výcvik, návody priamo v učebniach.
- Študenti absolvujú odbornej praxe vo firmách, spolupracuje škola s podnikmi v regióne – napríklad v odbore mäsiar-lahôdkar, autoopravár.
- Škola prešla rozsiahlym projektom rekonštrukcie za takmer 6 mil. € – nové dielne, vybavenie, autoopravárenská dielňa, pekárska dielňa, agrotechnický areál.
- Vďaka tomu sa vytvorili lepšie podmienky pre výučbu odborných predmetov a praktickú výučbu v zmysle: „Všetko pod jednou strechou“.
- Škola tiež reaguje na aktuálne potreby trhu – napríklad otvára nový odbor „cukrár / pekár“ ako štvorročné učebné štúdium s cieľom dvoch výučných listov.
- Vyučovanie cudzích jazykov, multimedialne učebne, výmenné pobyty, exkurzie napr. odborné výlety sú súčasťou vzdelávacieho procesu.
- Internátne a stravovacie možnosti: škola má ubytovanie a stravovanie pre žiakov vybavené v areáli školy.

3.2 Aktivity školy pre žiakov a so žiakmi

Pre žiakov alebo s ich účasťou sa organizujú počas školského roka nasledovné aktivity:

- práca v záujmových krúžkoch podľa výberu žiakov,
- účasť na súťažiach v škole alebo v regióne,
- odbornovo-vzdelávacie exkurzie,
- účasť na spoločenských a kultúrnych podujatiach,
- humanitárne akcie – účasť na zbierkach pre nadácie,
- mediálna propagácia školy,
- besedy s odborníkmi a sociálnymi partnermi,
- organizácia športových súťaží v rámci školy a účasť na okresných a krajských súťažiach.

Všetky aktivity sa budú realizovať s pedagogickými zamestnancami školy alebo sociálnymi partnermi.

3.3 História školy

Stredná odborná škola technická a agropotravinárska Múszaki, Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakközépiskola vznikla rozhodnutím BBSK zlúčiť bývalú Strednú odbornú školu- Szakközépiskola na Okružnej ulici v Rimavskej Sobote a Strednú odbornú školu technickú - Múszaki Szakközépiskola na Školskej ulici v Rimavskej Sobote. V roku 2011 tak vznikla Spojená škola so sídlom na Okružnej ulici, ktorá sa 1. septembra 2014 pretransformovala na jednu organizačnú zložku, aby sa zjednodušilo vedenie pedagogickej dokumentácie a umožnilo spájanie jednotlivých odborov obidvoch škôl do spoločných tried, čo dovtedy nebolo možné. Škola dostala nový názov - Stredná odborná škola technická a agropotravinárska Múszaki, Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakközépiskola, aby tak vynikla jej špecifikácia a zameranie. Škola poskytuje široký výber učebných a študijných odborov, dobre vybavené učebne, možnosti rôznych športových aktivít a záujmovej činnosti, možnosť ubytovania a stravovania priamo v priestoroch školy. Škola v rámci podnikateľskej činnosti ponúka svoje cukrárske výrobky, dopravné služby, opravárenské služby, poľnohospodárske práce fyzickým i právnickým osobám, ako aj možnosť získania alebo rozšírenia vodičského oprávnenia na vedenie osobných automobilov a traktorov.

3.4 Charakteristika pedagogického zboru

Pedagogický zbor školy tvoria interní učitelia, riaditeľ školy, majstri odbornej výchovy a pedagogický zbor dopĺňajú ešte učitelia a majstri pracujúci na dohodu.

3.5 Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy

- Uvádzanie začínajúcich učiteľov do praxe.
- Prípravu pedagógov na zvyšovanie kompetencií – najmä jazykových, IKT a tvorby ŠkVP.
- Podporu profesijného rastu formou seba vzdelávania, aktualizácie, inovačného a rozširujúceho štúdia.
- Rozvoj osobnostných a sociálnych zručností – komunikácia, riešenie konfliktov, efektívne vzťahy.
- Sprostredkovanie inovácií a aktuálnych poznatkov z metodiky, pedagogiky a odboru.
- Prípravu na výkon špecializovaných funkcií (triedny učiteľ, výchovný poradca, predseda PK, atď.).
- Zapájanie do činností rozvoja školského systému – výskum, ŠkVP, štandardy, dokumentácia.
- Zdieľanie a šírenie príkladov dobrej praxe, rozvoj tvorivosti.
- Efektívny prenos odborných a metodických informácií prostredníctvom informačného systému.
- Prípravu pedagogických zamestnancov na výkon špecializovaných funkcií, napr. triedny učiteľ, výchovný poradca, predseda predmetovej komisie, knihovník a podobne.
- Prípravu pedagogických zamestnancov na získanie prvej a druhej atestácie.

ŠkVP: 2978 H cukrár pekár / cukrárka pekárka

- Zhromažďovanie a rozširovanie progresívnych skúsenosti z pedagogickej a riadiacej praxe, podnecovať a rozvíjať tvorivosť pedagogických zamestnancov.

3.6 Vnútny systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy

Je účinným nástrojom zabezpečenia harmonickej organizácie celého výchovno-vzdelávacieho procesu a ďalších školských aktivít. Naša škola využíva štandardné spôsoby hodnotenia pedagogických zamestnancov. Vnútny systém kontroly sa zameriava hlavne na celkový priebeh výchovno-vzdelávacej činnosti na škole, na tvorbu školských vzdelávacích programov, na dodržiavanie plnenia plánov predmetových komisií, na kontrolu pedagogickej dokumentácie. Ďalej na zabezpečenie vyučovania didaktickou technikou a ostatným materiálno-technickým vybavením, na hodnotenie žiakov počas vyučovacej hodiny s uplatnením sebahodnotenia žiaka, na vystupovanie a rečovú kultúru vyučujúcich, na uplatňovanie didaktických zásad, na mimoškolskú činnosť učiteľov, ale aj na kontrolnú činnosť výchovnej poradkyne.

Na hodnotenie pedagogických a odborných zamestnancov školy sa používajú tieto metódy:

- pozorovanie (hospitácie);
- rozhovor;
- výsledky žiakov, ktorých učiteľ vyučuje (prospech, žiacke súťaže, didaktické testy zadané naraz vo všetkých paralelných triedach, úspešnosť prijatia žiakov na vyšší stupeň školy a pod);
- hodnotenie výsledkov pedagogických zamestnancov v oblasti ďalšieho vzdelávania, tvorby učebných pomôcok, mimoškolskej činnosti a pod.;
- hodnotenie pedagogických zamestnancov manažmentom školy;
- vzájomné hodnotenie učiteľov (vzájomné hospitácie a „otvorené“ hodiny);

Hodnotenie pedagogických zamestnancov

Hodnotenie je činnosť, obsahom ktorej je posúdenie výsledkov a kvalít činnosti zamestnanca. V súlade s § 70 zákona č. 138/2019 Z. z. sa hodnotia :

- a) výsledky,
- b) kvalita
- c) náročnosť výkonu pracovnej činnosti,
- d) využívania profesijných kompetencií pedagogických zamestnancov alebo odborných zamestnancov.

Priebežne a na konci adaptačného obdobia hodnotí uvádzajúci pedagogický zamestnanec začínajúceho pedagogického zamestnanca. Jedenkrát ročne, najneskôr do konca školského roka hodnotí priamy nadriadený podriadeného.

3.7 Podporné tímy v škole pre žiakov a pedagógov - mikromanažment

- **Predmetové komisie** – úlohou predmetových komisií je vytvárať spoluprácu pri vyučovaní medzi pedagógmi všeobecnovzdelávacích predmetov, pedagógmi odborných predmetov a majstrami odborného výcviku a odbornej praxe.

- **ŠPT – školský podporný tím** - Na škole pracuje ŠPT tím, ktorý zabezpečuje dostupnosť a kvalitu odbornej starostlivosti pre žiakov a podporu pre ich zákonných zástupcov priamo v škole. Zároveň je prostredníctvom ŠPT poskytovaná podpora pre PZ školy a všetkých účastníkov výchovno-vzdelávacieho procesu. ŠPT sa riadi výkonovými a obsahovými štandardami i úrovňami podpory, predovšetkým však podporné úrovne 1. a 2. stupňa, ale aj metodickými usmerneniami VÚDPaPu. Tento tím veľmi úzko spolupracuje a je metodicky usmerňovaný centrom poradenstva a prevencie (ďalej len „CPP“). V škole tím spolupracuje s pedagógmi, vedením školy, majstrami, rodičmi a žiakmi. Hlavnými oblasťami podpory sú prevencia, výchovné a kariérové poradenstvo, rozvoj inkluzívneho vzdelávania, orientačná diagnostika, intervencia a krízová intervencia, metodická podpora a poradenstvo pedagogickým zamestnancom, rodičom alebo žiakom. To môže zahŕňať preventívne programy a aktivity v triedach zamerané na zlepšenie klímy, mediáciu po konflikte alebo ťaživej situácii, podporu učiteľa počas vyučovania, depistáže pri zápisoch alebo v prvých ročníkoch, sociometrie, besedy, diskusie a vzdelávanie pre rodičov a zamestnancov atď.

3.8 Spolupráca so sociálnymi partnermi

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

Spolupráca s rodičmi

Niektorí rodičia sú členmi Rady školy. Všetci rodičia sú informovaní o študijných výsledkoch a dochádzke žiakov na osobných triednych schôdkach a formou konzultácií s vyučujúcimi alebo triednym učiteľom a prostredníctvom Edupage. Zároveň sú rodičia informovaní o aktuálnom dianí na škole, o pripravovaných akciách prostredníctvom oficiálnej stránky školy, sociálnych sietí alebo priamo e-mailom.

Cieľom školy je zvýšiť komunikáciu s rodičmi. Jednou z hlavných úloh školy bude otvorenie spolupráce s rodičmi na školskom vzdelávacom programe. Chceme zvýšiť podiel rodičov hlavne na mimoškolských aktivitách. Sme maximálne otvorení všetkým pripomienkam a podnetom zo strany rodičovskej verejnosti. Vedenie školy sa zúčastňuje zasadnutí výboru Rady rodičov.

Spolupráca so zamestnávateľmi

Škola aktívne spolupracuje so zamestnaneckými organizáciami nachádzajúcimi sa v blízkom okolí. Spolupráca je zameraná hlavne na poskytovanie odborného výcviku i súvislej odbornej praxe, materiálno-technické zabezpečenie výchovno-vzdelávacieho procesu, tematické prednášky, besedy a súťaže, sprostredkovanie rôznych zaujímavých exkurzií a výstav. Zástupcovia zamestnávateľov sa pravidelne zúčastňujú na zasadaniach Rady školy a aktívne pôsobia v rámci odborného výcviku ako inštruktori. Škola v rámci výchovno-vzdelávacieho procesu aktívne spolupracuje s firmami Tauris, a.s., Autoservis Gabriel Steiner, Autoservis Gabriel Molnár a Autoservis Q – Service Peter Novák. Súčasťou vzdelávania je vstup do duálneho systému a tým aj spolupráca s ďalšími firmami, v ktorých naši žiaci vykonávajú odborný výcvik.

3.9 Dlhodobé projekty

IROP 2017 – „Moderná stredná škola – budúcnosť pre Vaše zamestnanie“

Projekt bol zameraný na modernizáciu priestorov a materiálno-technického vybavenia školy. Cieľom bolo vytvoriť podmienky pre kvalitnejšie odborné vzdelávanie, zvýšiť úroveň praktickej prípravy žiakov a lepšie ich pripraviť na požiadavky regionálneho trhu práce. Modernizácia podporila rozvoj odborných kompetencií a zvýšila atraktivitu školy pre budúcich žiakov.

CURI – „SOŠ technická a agropotravinárska Rimavská Sobota – Atraktívne prostredie pre odborné vzdelávanie a prípravu na jednom mieste, pod jednou strechou“

Tento projekt sa sústredil na skvalitnenie a sústredenie odborného vzdelávania v rámci jedného moderného školského areálu. Priniesol obnovu a dobudovanie priestorov, zriadenie funkčných odborných učební a pracovísk a vytvoril komplexné zázemie pre výučbu aj prax. Výsledkom je atraktívne, prepojené a efektívne prostredie, ktoré zlepšuje podmienky pre žiakov aj pedagógov.

Zlepšenie kvality a atraktívnosti odborného vzdelávania a prípravy v súlade s potrebami trhu práce (ŠIOV, 2025–2028)

Ide o systémový projekt zameraný na modernizáciu odborného vzdelávania na Slovensku. Zameriava sa na zosúladenie učebných odborov s aktuálnymi požiadavkami trhu práce, podporu duálneho vzdelávania, vytváranie inovatívnych učebných materiálov a rozvoj pedagogických kompetencií. Jeho cieľom je zvýšiť kvalitu prípravy žiakov, posilniť spoluprácu so zamestnávateľmi a zatraktívniť odborné školy pre budúcich študentov.

4 STRATÉGIA DIGITÁLNEJ TRANSFORMÁCIE VZDELÁVANIA

4.1 Ciele digitálnej transformácie

Hlavným cieľom Strednej odbornej školy technickej a agropotravinárskej (SOŠTaAP) v oblasti digitálnej transformácie je systematická príprava absolventov. Tí dokážu digitálne technológie nielen pasívne využívať, ale ich aj aktívne, bezpečne a kriticky integrovať do moderných technologických a agropotravinárskych procesov v praxi. Škola sa cielene zameriava na rozvoj digitálnych kompetencií s priamym dôrazom na špecifiká našich študijných a učebných odborov.

Digitálna transformácia vzdelávania tvorí kľúčovú súčasť dlhodobého rozvoja školy a je plne integrovaná do Školského vzdelávacieho programu (ŠkVP). Predstavuje komplexné začleňovanie moderných technológií, softvérových nástrojov a inovatívnych metodických prístupov do výchovno-vzdelávacieho procesu. Týmto spôsobom zvyšujeme kvalitu výučby a flexibilne pripravujeme absolventov na dynamické požiadavky moderného trhu práce.

Škola systematicky rozvíja digitálne kompetencie žiakov ako vo všeobecno-vzdelávacích, tak aj v odborných predmetoch. V rámci inovácií učebných osnov sa primerane charakteru odboru zapracovávajú témy zamerané na digitalizáciu, prácu s dátami, kybernetickú bezpečnosť, základy umelej inteligencie (AI), odborný softvér a moderné digitálne nástroje.

Vo vyučovacom procese sa aktívne využívajú digitálne vzdelávacie platformy, elektronické učebné materiály, interaktívne nástroje, simulačné prostredia a špecializovaný odborný softvér. Škola zároveň kontinuálne podporuje rozvoj digitálnych kompetencií pedagogických zamestnancov a vytvára im optimálne podmienky pre efektívne využívanie technológií vo výučbe.

Digitálna transformácia je úzko prepojená so spolupracou so zamestnávateľmi a externým prostredím. Škola pravidelne monitoruje technologické trendy v hospodárskej praxi, získava spätnú väzbu od zmluvných partnerov a na základe týchto podnetov priebežne aktualizuje obsah vzdelávania, učebné osnovy a formy výučby.

Účinnosť procesov digitálnej transformácie škola pravidelne monitoruje a vyhodnocuje prostredníctvom spätnej väzby od žiakov, pedagógov a partnerov z praxe. Získané zistenia a dáta slúžia ako priamy podklad pre ďalšiu aktualizáciu ŠkVP a zdieľanie príkladov dobrej praxe.

4.2 Technologické a materiálne zabezpečenie

Pre úspešnú realizáciu digitálnej transformácie škola disponuje a aktívne rozvíja nasledujúcu infraštruktúru a digitálne prostriedky:

Využívanie technológií vo výučbe	Materiálno-technická infraštruktúra
• Elektronická komunikácia a školské platformy	• Moderné počítačové zostavy a notebooky
• Digitálne a interaktívne učebné materiály	• Odborné učebne kompletne vybavené IKT
• Interaktívne výučbové aplikácie	• Aktualizované softvérové vybavenie a licencie
• Špecializovaný odborný softvér pre odbory	• Vysokorýchlostné internetové pripojenie v celej budove
• Simulačné nástroje a virtuálne prostredia	• Interaktívne tabule a multimediálna technika
• Online testovanie a elektronické overovanie vedomostí	• Periférne digitálne zariadenia
• Využívanie interaktívnych tabúl a displejov	• Moderné odborné technológie využívané priamo v praxi

5 CHARAKTERISTIKA ŠKVP

5.1 Popis školského vzdelávacieho programu

Študijný odbor 2978 H cukrár pekár / cukrárka pekárka je určený pre žiakov, ktorí ukončili základnú školu v deviatom ročníku a podmienkou prijatia je úspešné zvládnutie prijímacích pohovorov a body získané za prospech na ZŠ. Okruhy tém, ktoré budú na prijímacích pohovoroch sú zverejňované na stránke školy. Učebný odbor sa študuje 4 roky. Počas štúdia žiaci študujú všeobecnovzdelávacie predmety a odborné predmety teoretické alebo formou praktických cvičení. Od prvého ročníka prebieha aj odborný výcvik. Vyučovacie týždne sa líšia rozvrhom – týždeň 1. a týždeň 2. Vyučuje sa podľa RUP, ktorý je uvedený v nasledujúcej kapitole. Vyučovací jazyk je slovenský. Štúdium končí záverečnou skúškou. Žiaci, ktorí ukončia štúdium môžu sa zamestnať alebo môžu pokračovať v pomaturitnom štúdiu.

Školský vzdelávací program pre učebný odbor cukrár pekár / cukrárka pekárka je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom. Prijatie uchádzačov z hľadiska zdravotného stavu preukázajú závažné nervové choroby, výrazné poškodenia zraku, sluchu a pohybového ústrojenstva, znemožňujúce fyzickú prácu. Vzhľadom na obsah učebného odboru a prácu s technikou, ktorá si vyžaduje vysoké nároky na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci je vzdelávací program aj pre žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami.

5.2 Organizačné formy štúdia

Organizácia výchovy a vzdelávania v teoretickom a praktickom vyučovaní sa uskutočňuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Pre realizáciu školského vzdelávacieho programu platí školský zákon a príslušné vykonávacie predpisy.

Výchova a vzdelávanie sa v škole organizuje dennou formou štúdia.

Súčasťou výchovy a vzdelávania študentov sú:

- kurzy, ktoré sú uvedené v učebnom pláne školského vzdelávacieho programu,
- školské výlety,
- zapájanie sa do programu Erasmus+, vďaka ktorému môžu študenti vycestovať do zahraničia na výmenné pobyty alebo absolvovať odborný výcvik.

Do výchovno-vzdelávacieho procesu je potrebné zaviesť nasledovné inovatívne zmeny:

- nové divergentné edukačné procesy (otvorené prejavy , diskusné vyučovanie)
- jazykovú profiláciu (podpora štátneho jazyka, materinského, cudzieho)
- zdokonaľovanie sa vo finančnej gramotnosti (pomer práca – financie – potreba)
- význam odborného štúdia (úloha v spoločnosti)
- lektorovanie odborníkov zmluvných zamestnávateľov (odborné prednášky)

5.3 Formy praktického vyučovania

Praktické vyučovanie je neoddeliteľnou súčasťou odborného vzdelávania a prípravy v stredných odborných školách.

Formy praktického vyučovania :

- odborná prax a súvislá odborná prax,
- odborný výcvik v dielňach školy alebo u zamestnávateľov,
- praktické cvičenia zamerané na precvičovanie zručností,
- odborné exkurzie a návštevy prevádzok,
- simulovanie pracovných situácií a riešenie modelových prípadov,
- projektová výučba a tímová práca,
- E-learning a používanie digitálnych prístrojov.

Formy praktického vyučovania sú kľúčovým prvkom odborného vzdelávania, pretože umožňujú žiakom prepojiť teoretické poznatky s reálnou praxou. Ich správne nastavenie zabezpečuje efektívne osvojovanie vedomostí, zručností a kompetencií potrebných pre úspešné uplatnenie sa v profesii.

ŠkVP: 2978 H cukrár pekár / cukrárka pekárka

Praktické vyučovanie je v školskom vzdelávacom programe organizované rôznorodo a komplexne, aby zohľadňovalo rozdielne štýly učenia, možnosti školy a potreby trhu práce.

Praktické vyučovanie prebieha najmä formou *odborného výcviku*, ktorý sa realizuje v školských dielnach alebo na zmluvných pracoviskách zamestnávateľov. Školské strediská praktického vyučovania sú vybavené ručným i mechanizovaným náradím, pracovnými stolmi, úložnými skrinkami, hygienickým zázemím a bezpečnostnými prostriedkami. Zabezpečené sú tiež vhodné svetelné, ventilačné a tepelné podmienky, ktoré prispievajú k pracovnej pohode a bezpečnosti žiakov. Odborný výcvik vedie majster odbornej výchovy, ktorý zodpovedá za odborné vedenie žiakov, ich motiváciu a dodržiavanie bezpečnostných predpisov.

Významnou súčasťou praktickej prípravy sú *odborné exkurzie*, počas ktorých žiaci navštevujú výrobné podniky, prevádzky či odborné pracoviská. Exkurzie poskytujú žiakom prehľad o konkrétnych procesoch a technológiách v praxi a rozširujú ich profesijné obzory.

Vo vyučovaní sa využívajú aj *digitálne a interaktívne nástroje*, ako sú e-learningové platformy či simulačné aplikácie. Tieto formy učenia podporujú samostatnosť, aktívne zapojenie žiakov a rozvoj digitálnych kompetencií. Dôležité miesto majú aj projektové aktivity, pri ktorých žiaci pracujú v tímoch na riešení odborných úloh, prezentujú svoje riešenia a prehľbujú medzipredmetové súvislosti. Simulácie a modelové situácie (role-playing) napomáhajú pochopiť zložitejšie pracovné alebo sociálne situácie a rozvíjajú komunikačné, rozhodovacie a organizačné schopnosti.

V jednotlivých ročníkoch učebných odborov je výučba organizovaná tak, že sa teoretické a praktické vyučovanie týždenne striedajú. Prvý ročník slúži ako úvod do odbornej prípravy, pričom obsah výučby je primerane náročný a tvorí základ pre ďalšie štúdium. V druhom ročníku sa buduje odborný profil žiaka a v treťom a štvrtom ročníku sa kladie dôraz na upevnenie vedomostí a prípravu na záverečnú skúšku. Praktická časť záverečnej skúšky overuje úroveň zvládnutia odborných zručností žiaka v súlade s platnými právnymi predpismi a pedagogicko-organizačnými pokynmi.

Zavedenie rôznorodých foriem praktického vyučovania podporuje aktívne učenie, umožňuje žiakom nadobudnúť praktické skúsenosti a zvyšuje ich šance na úspešné uplatnenie na trhu práce.

5.4 Dištančné vzdelávanie

Pokiaľ sa v škole uskutoční dištančná forma štúdia podľa § 54 ods. 2 zákona č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, škola stanovila pravidlá dištančného vzdelávania. Pri prechode na dištančné vzdelávanie sa vyučovanie neprerušuje, ale mení formu. Všetky povinnosti pre vyučujúcich, žiakov a rodičov týkajúce sa ich účasti a aktivity na vyučovaní zostávajú nezmenené. O prechode na dištančné vzdelávanie je oboznámený každý učiteľ, žiak a zákonní zástupcovia žiakov, akým spôsobom bude prebiehať výučba. Riaditeľ školy rozhodne aktuálne o platforme, ktorá sa bude pri elektronickej komunikácii používať. Pri dištančnom vzdelávaní sa môže používať kombinovaná forma prezenčného a dištančného vzdelávania podľa prijatého modelu v určenom časovom intervale v danej situácii, pri vyučovaní s obmedzeným počtom žiakov v triede a pri vyučovaní prioritne určenom pre žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami. Dištančné vzdelávanie v čase mimoriadneho prerušenia školského vyučovania v škole v súlade s § 150 ods. 8 zákona č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov sa bude realizovať podľa osobitného predpisu. V študijnom odbore možno dištančnou formou vyučovať iba v rámci teoretického vyučovania, maximálne v rozsahu 10 % vyučovacích hodín za školský rok v príslušnom ročníku.

5.5 Základné údaje o štúdiu

Študijný odbor-zameranie	2978 H cukrár pekár / cukrárka pekárka
Dĺžka štúdia:	4 roky
Forma, spôsob a organizácia štúdia:	Denné štúdium pre absolventov základnej školy
Poskytnutý stupeň vzdelávania:	stredné odborné vzdelanie (so záverečnou skúškou a dvoma výučnými listami) - úroveň SKKR - 3
Študijný odbor je určený pre:	dievčatá, chlapcov
Vyučovací jazyk:	slovenský jazyk
Podmienky na prijatie do študijného odboru:	- úspešné ukončenie 9. ročníka základnej školy- splnenie podmienok prijímacieho konania
Spôsob ukončenia štúdia:	záverečná skúška
Doklad o získanom stupni vzdelávania:	výučný list
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:	Odborný zamestnanec, zameraný na vykonávanie odborných technických a technologických činností v cukrárskej a pekárskej výrobe. Ovládajúci príslušnú techniku, stroje a zariadenia, príslušné technológie, základy ekonomiky a služieb. Je pripravený na výkon odborných činností v cukrárskych a pekárskych prevádzkach, vo veľkovýrobných podmienkach v stredných i malých prevádzkach, ako aj na samostatné podnikanie.
Nadväzná odborná príprava:	Možnosti ďalšieho vzdelávania na pomaturitnom štúdiu v príbuzných odboroch, alebo odboroch ktoré poskytujú vyššie odborné vzdelanie.

5.6 Zdravotné a bezpečnostné požiadavky

Riaditeľ strednej školy pri rozhodovaní o prijatí prihliada aj na zdravotnú spôsobilosť na štúdium vo zvolenom odbore vzdelávania a na výkon povolania (§67 Zákon č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní), podľa odporúčania lekára.

Študijný odbor 2978 H cukrár pekár / cukrárka pekárka nie je vhodný pre žiakov s vážnym mentálnym postihnutím. Ostatné poruchy sa hodnotia na základe odporúčania lekára o vhodnosti pre daný odbor.

6 CHARAKTERISTIKA ABSOLVENTA

6.1 Charakteristika absolventa odboru

Absolvent učebného odboru 2978 H cukrár pekár / cukrárka pekárka je kvalifikovaný odborný zamestnanec, zameraný na vykonávanie odborných technických a technologických činností v pekárskych a cukrárskych výrobe. Učebný odbor je koncipovaný tak, aby absolvent bol pripravený na dve zamestnania. 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.

ŠkVP: 2978 H cukrár pekár / cukrárka pekárka

Absolvent je pripravený na výkon odborných činností, pre ktoré je podmienkou stredné odborné vzdelanie v cukrárskych a pekárenských prevádzkach, vo veľkovýrobných podmienkach, v stredných i malých prevádzkach, 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.

Absolvent po ukončení štúdia získa **výučný list** a je spôsobilý zaradiť sa do výrobného procesu vo veľkokapacitných pekárňach a cukrárňach alebo pracovať samostatne v malých pekárskych a cukrárskych prevádzkach.

6.2 Profil absolventa

Absolvent učebného odboru cukrár pekár / cukrárka pekárka je schopný samostatne ale aj tímovo pracovať s maximálnym ohľadom na ochranu životného prostredia, bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a s vysokou kvalitou a orientáciou na spokojnosť zákazníka.

Absolvent učebného odboru cukrár pekár / cukrárka pekárka disponuje po ukončení štúdia okruhom nasledovných kompetencií:

- pozná základné cukrárske a pekárske suroviny a ich zloženie,
- dokáže podľa určených technologických postupov vyrábať polovýrobky, výrobky, cestá, cukrárske a pekárske výrobky a zmrzlinu,
- ovláda prijatie surovín, kontrolu a ich skladovanie, na základe správnej výživy, hygienu potravín,
- obsluhuje a nastavuje základné stroje a zariadenia a vykonáva ich bežnú údržbu,
- plánuje aranžovanie, skladovanie, expedíciu a predaj cukrárskych a pekárskych výrobkov,
- testuje ich senzorické hodnotenie,
- aplikuje normy kvality,
- komunikuje so zákazníkom,
- plánuje a kontroluje pracovné procesy a hodnotí ich výsledky.

Absolvent vzdelávacieho programu ovláda a efektívne využíva digitálne nástroje pri celoživotnom učení sa a v pracovnej činnosti, samostatne a systematicky pracuje s digitálnymi zdrojmi informácií, dokáže kriticky posúdiť, overiť a vyhodnotiť informácie pochádzajúce z digitálneho prostredia, používa digitálne technológie bezpečne, eticky a zodpovedne s ohľadom na kybernetickú bezpečnosť a primerane a s vysokou mierou samostatnosti využíva odborný softvér a špecifické digitálne nástroje podľa svojho študijného alebo učebného odboru.

7 KOMPETENCIE

7.1 Kľúčové kompetencie

Kľúčové kompetencie chápeme ako súbor vedomostí, zručností, postojov, hodnotovej orientácie a ďalších charakteristík osobnosti, ktoré každý človek potrebuje na svoje osobné uspokojenie a rozvoj, aktívne občianstvo, spoločenské a sociálne začlenenie k tomu, aby mohol primerane konať v rôznych pracovných a životných situáciách počas celého svojho života. Kľúčové kompetencie ako výkonové štandardy sa v rámci výchovno-vzdelávacieho procesu prostredníctvom výchovných a vzdelávacích stratégií rozvíjajú, osvojujú a hodnotia buď na úrovni školy, odboru vzdelávania alebo vyučovacieho predmetu.

a) Gramotnosť

-je schopnosť identifikovať, pochopiť, tvoriť a interpretovať koncepty, pocity, fakty a názory ústnou aj písomnou formou pomocou vizuálnych, zvukových a digitálnych materiálov v rozličných odboroch a kontextoch. Zahŕňa schopnosť efektívne komunikovať a nadväzovať kontakty s ostatnými.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- 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,
- identifikovať v texte logické, časové a príčinnno-následné súvislosti,
- uplatniť základy kritického čítania, t. j. vie vnímať väčšinu problémov nastolených textom a identifikuje explicitné chyby a protirečenia, ktoré sa v texte nachádzajú,
- 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,
- aktívne zapojiť do diskusie, svoj prejav formuluje zrozumiteľne a pokojne; dokáže sa pohotovo zorientovať v komunikačnej situácii a jasne reagovať zrozumiteľnou odpoveďou alebo otázkou,
- dodržiavať zásady spoločenskej komunikácie, dokáže komunikačnej situácii vhodne prispôbiť stratégiu, charakter a tón komunikácie,
- vytvoriť štruktúrovaný a kompozične zrozumiteľný text, ktorý mu je blízky témou alebo odbornosťou,
- pri tvorbe textu uplatniť logické, časové a príčinnno-následné súvislosti textu a požiadavky slovosledu v súlade s komunikačnou situáciou.

b) Viacjazyčnosť

-je kompetencia, ktorá vymedzuje schopnosť používať rozličné jazyky na vhodnú a účinnú komunikáciu v primeranej škále spoločenských a kultúrnych súvislostí. Ide o schopnosti sprostredkovať informácie medzi rôznymi jazykmi a médiami. Pokiaľ je to vhodné, môže zahŕňať zachovanie a ďalší rozvoj kompetencií v materinskom jazyku, ako aj osvojenie si úradného jazyka (jazykov) danej krajiny.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- pochopiť hlavné body jasnej štandardnej reči o známych veciach, s ktorými sa pravidelne stretáva vo svojom živote. Rozumie zmyslu mnohých rozhlasových alebo televíznych programov o aktuálnych udalostiach a témach osobného či odborného záujmu, keď je prejav relatívne pomalý a jasný,
- 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. Dokáže nepripravený vstúpiť do konverzácie na témy, ktoré sú známe, ktoré ho osobne zaujímajú, alebo ktoré sa týkajú osobného každodenného života,
- spojiť slovné spojenia jednoduchým spôsobom tak, aby opísal skúsenosti a udalosti, vlastné sny, nádeje a ambície. Stručne dokáže uviesť dôvody a vysvetlenia názorov a plánov, vyrozprávať príbeh alebo zápletku knihy či filmu a opísať vlastné reakcie,
- napísať jednoduchý súvislý text na témy, ktoré sú mu známe alebo ho osobne zaujímajú, alebo napríklad aj e-maily opisujúce jeho skúsenosti a dojmy.

c) Matematická kompetencia a kompetencia vo vede, v technológii

Matematická kompetencia je schopnosť rozvíjať a používať matematické myslenie a porozumenie na riešenie rôznych problémov v každodenných situáciách. Kompetencia vo vede sa vzťahuje na schopnosť vysvetliť prírodné javy pomocou základných vedomostí a metodiky vrátane pozorovania a experimentovania s cieľom klásť otázky a odvodiť závery podložené dôkazmi. Kompetencie v technológii sa chápu ako uplatňovanie daných vedomostí a metodiky ako odpovedí na vnímané ľudské túžby a potreby. Kompetencia vo vede, v technológii zahŕňa porozumenie zmenám spôsobeným ľudskou činnosťou a zodpovednosti občana ako jednotlivca.

ŠkVP: 2978 H cukrár pekár / cukrárka pekárka

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- efektívne aplikovať matematické princípy a postupy v rámci svojho odboru,
- komunikovať v matematickom jazyku a používať vhodné pomôcky vrátane štatistických údajov a grafov,
- chápať vedu ako proces bádania rôznymi metódami vrátane pozorovania a riadených experimentov, logicky a racionálne myslieť pri overovaní hypotéz,
- aktívne sa zaujímať o etické otázky a podporu bezpečnosti a environmentálnej udržateľnosti, najmä pokiaľ ide o vedecko-technický pokrok v súvislosti s jednotlivcom, rodinou, komunitou a celosvetovými otázkami.

d) Digitálna kompetencia

-zahŕňa sebaistú, kritickú a zodpovednú využívanie digitálnych technológií na vzdelávanie, prácu a účasť na dianí v spoločnosti, ako aj interakciu s digitálnymi technológiami. Zahŕňa informačnú a dátovú gramotnosť, komunikáciu a spoluprácu, mediálnu gramotnosť, tvorbu digitálneho obsahu, bezpečnosť, otázky súvisiace s duševným vlastníctvom, riešenie problémov a kritické myslenie.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- 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,
- kriticky pristupovať k platnosti, spoľahlivosti a vplyvu informácií a údajov dostupných vďaka digitálnym prostriedkom a poznať právne a etické zásady súvisiace s prácou s digitálnymi technológiami,
- chrániť informácie, obsah, údaje a digitálne identity, ako aj rozoznávať softvéry, zariadenia, umelú inteligenciu alebo roboty a efektívne s nimi pracovať,
- chápať všeobecné zásady, mechanizmy a logiku vyvíjajúcich sa digitálnych technológií a poznať základné funkcie a spôsoby použitia rôznych zariadení, softvérov a sietí.

e) Osobná a sociálna kompetencia a schopnosť učiť sa

-je schopnosť uvažovať o vlastnej osobnosti, efektívne riadiť čas a informácie, konštruktívne spolupracovať s ostatnými a riadiť vlastné vzdelávanie a kariéru. Zahŕňa schopnosť zvládnuť zložité situácie, učiť sa, zachovať si fyzické aj duševné zdravie a dbať o svoje zdravie a viesť život zameraný na budúcnosť, byť empatický a zvládať konflikty v inkluzívnom a podporujúcom prostredí.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- starať o svoj fyzický a duševný rozvoj, uvedomovať si dôsledky nezdravého životného štýlu a závislostí,
- kriticky uvažovať o svojich vlastných predsudkoch a stereotypoch a o tom, čo sa za nimi skrýva,
- preukázať istotu vo svojej schopnosti zvládnuť výzvy v živote,
- dôsledne dodržiavať svoje záväzky voči iným,
- pri práci podporovať druhých aj napriek rozdielnym názorom,
- identifikovať zdroje učenia sa, vybrať najspoľahlivejšie zdroje informácií alebo uskutočniť zodpovedný výber z existujúcich možností,
- dokáže použiť explicitné a definovateľné kritériá, princípy alebo hodnoty pri tvorbe úsudkov.

f) Občianska kompetencia

-je schopnosť konať ako zodpovedný občan a v plnej miere sa zúčastňovať na občianskom a sociálnom živote, a to opierajúc sa o znalosť sociálnych, hospodárskych, právnych a politických konceptov a štruktúr, ako aj o chápanie celosvetového vývoja a udržateľnosti.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- rešpektovať ľudí, ktorí majú odlišné názory v oblasti politiky a vierovyznania,
- vykonávať povinnosti aktívneho občana na miestnej, národnej alebo globálnej úrovni,
- porozumieť rôznym spôsobom, akými občania môžu ovplyvňovať politiku,
- kriticky uvažovať o vplyve propagandy na život jednotlivca, spoločnosti a vývoj súčasného sveta,
- dokáže zhodnotiť vplyv spoločnosti na svet prírody, napríklad z hľadiska rastu a vývoja populácie, spotreby prírodných zdrojov.

g) Kompetencia v oblasti kultúrneho povedomia a prejavu

ŠkVP: 2978 H cukrár pekár / cukrárka pekárka

-zahŕňa chápanie a rešpektovanie toho, ako sa myšlienky a význam kreatívne vyjadrujú a šíria v rôznych kultúrach a prostredníctvom rôznych druhov umenia a iných kultúrnych foriem. Zahŕňa rozvoj a vyjadrovanie vlastných názorov a schopnosť identifikovať svoje miesto alebo úlohu v spoločnosti rôznymi spôsobmi a v rôznych kontextoch.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- vyhľadávať možnosti spoznať iné kultúry s cieľom spoznať tradície a iný pohľad na svet,
- zaujať otvorený postoj a rešpekt k rôznorodosti kultúrneho prejavu, ako aj etický a zodpovedný prístup k intelektuálnemu a kultúrnemu vlastníctvu,
- poznať miestnu, národnú, regionálnu, európsku a globálnu kultúru a jej prejavy vrátane jazyka, dedičstva a tradícií či kultúrnych produktov a porozumieť tomu, ako sa tieto prejavy môžu navzájom ovplyvňovať a ako môžu ovplyvňovať názory jednotlivca.

7.2 Všeobecné kompetencie vo väzbe na odborné kompetencie

Štúdium cukrár pekár / cukrárka pekárka si na stredoškolskej úrovni vyžaduje zvládnutie učebnej problematiky vo všeobecnovzdelávacej zložke. Kľúčové kompetencie sú uvedené v Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu študijných a učebných odborov 29 Potravinárstvo.

Absolvent štúdia po ukončení disponuje nasledovnými odbornými vedomosťami a zručnosťami:

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 výrobných postupov,
- 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,

ŠkVP: 2978 H cukrár pekár / cukrárka pekárka

- 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:

- preukázať schopnosť uplatňovať osvojené vedomosti v praktických úlohách,
- samostatne vykonávať odborné a technické činnosti v jednotlivých odvetviach potravinárskeho priemyslu,
- aplikovať zásady, princípy a postupy v technológiách,
- prijať a uskladniť suroviny na výrobu cukrárskych a pekárskych výrobkov,
- vykonať prípravu surovín na výrobu a posúdiť senzoricky ich kvalitu,
- správne pracovať s receptúrami, dodržiavať postupnosť krokov vo výrobe,
- pripraviť polotovary – cestá, hmoty, náplne, polevy, ozdoby,
- tvarovať cestá, hmoty a piecť ich,
- dohotovovať výrobky a správne ich uskladňovať,
- vyrobiť pekárske a cukrárske výrobky podľa receptúry,
- uskutočňovať práce v expedícii pri uplatňovaní znakov kvality,
- aplikovať senzorické hodnotenie pri posudzovaní kvality surovín, kvality cukrárskych a pekárskych výrobkov i kvality v rámci medzioperačnej kontroly,
- posúdiť kvalitu cukrárskych a pekárskych výrobkov,
- aplikovať a dodržiavať HACCP,
- nastaviť, používať a obsluhovať základné strojnotechnologické zariadenia používané v pekárskej a cukrárskej výrobe,
- vykonávať sanitačné opatrenia na pracovisku vrátane sanitácie strojnotechnologických zariadení,
- využívať počítačové programy pri riešení jednoduchých odborných úloh,
- postupovať v zmysle zásad bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci, ochrany životného prostredia,
- postupovať hospodárne pri manipulácii so surovinami, pomocnými materiálmi, energiou, strojmi a zariadeniami,
- docieľiť dodržiavanie technologickej a pracovnej disciplíny,
- vykonávať kvalifikovane základné odborné práce, racionálne riešiť jednoduché problémové situácie,
- dodržiavať normy, parametre kvality procesov a výrobkov.

7.3 Odborné kompetencie

V nadväznosti na okruh odborných kompetencií absolventa učebného odboru cukrár pekár / cukrárka pekárka zadefinovaných v úvode profilu absolventa musí absolvent učebného odboru disponovať nasledovnými odbornými vedomosťami a praktickými zručnosťami:

a) Požadované vedomosti:

Absolvent má:

v 1. ročníku:

- opísať základné suroviny používané v cukrárskej a pekárskej výrobe a ich zloženie, obilniny, strukoviny, výroba múky,
- opísať základné druhy ciest, tuhé tukové cestá, čajové a parížske pečivo a hmôt používaných v cukrárskej výrobe,
- vysvetliť a opísať cukrárske polotovary,
- vysvetliť dokončovacie fázy výroby,
- definovať hmoty používané v cukrárskej výtvarnej technike,
- definovať techniku zdobenía a figurálnu kresbu,
- vysvetliť základné princípy pekárskej technológie,
- opísať princíp výroby chleba
- vedieť rozdiel medzi výrobou bežného a jemného pečiva,

ŠkVP: 2978 H cukrár pekár / cukrárka pekárka

- charakterizovať mikrobiologické procesy v kvasoch a cestách,
- rozpoznávať chemické prvky, periodickú sústavu prvkov, chemické zlúčeniny, zmesi, roztoky, kovy a nekovy,
- vysvetliť zmeny prebiehajúce pre pečení pekárskych výrobkov,
- definovať techniku zdobenia vrátane figurálnej kresby v cukrárskej výrobe,
- riešiť jednoduchšie cviky jednotlivých línii, nácvik písma, rozostavenie písmen a slov,
- charakterizovať základné ekonomické aspekty výroby a predaja,
- vysvetliť psychologické aspekty predaja.

v 2. ročníku:

- opísať základné suroviny používané v cukrárskej a pekárskej výrobe a ich zloženie, cukor, med, sladidlá, mlieko, mliečne výrobky, droždie,
- opísať základné druhy ciest a hmôt: odpaľovaná hmota, medovníkové, perníkové a lístkové cesto, šľahané hmoty,
- vysvetliť a opísať cukrárske polotovary,
- vysvetliť dokončovacie fázy výroby,
- definovať hmoty používané v cukrárskej výtvarnej technike,
- definovať techniku zdobenia a figurálnu kresbu,
- vysvetliť základné princípy pekárskej technológie,
- opísať princíp výroby chleba,
- vedieť rozdiel medzi výrobou bežného a jemného pečiva,
- charakterizovať mikrobiologické procesy v kvasoch a cestách,
- definovať uhl'ovodíky, základy biochémie, biokatalyzátory,
- vysvetliť zmeny prebiehajúce pre pečení pekárskych výrobkov,
- definovať techniku zdobenia vrátane figurálnej kresby v cukrárskej výrobe,
- riešiť zložité príklady, delenie plôch, ozdoby, špeciálne výrobky z cukru,
- charakterizovať základné ekonomické aspekty výroby a predaja,
- vysvetliť psychologické aspekty predaja.

v 3. ročníku:

- opísať základné suroviny používané v cukrárskej a pekárskej výrobe a ich zloženie,
- opísať základné druhy ciest a hmôt používaných v cukrárskej výrobe,
- rozoznávať koloidy, trené hmoty, jadrové hmoty, smotanové výrobky, ozdoby, špeciálne výrobky
- vysvetliť a opísať cukrárske polotovary,
- vysvetliť dokončovacie fázy výroby,
- definovať hmoty používané v cukrárskej výtvarnej technike,
- definovať techniku zdobenia a figurálnu kresbu,
- vysvetliť základné princípy pekárskej technológie,
- opísať princíp výroby chleba
- vedieť rozdiel medzi výrobou bežného a jemného pečiva,
- charakterizovať mikrobiologické procesy v kvasoch a cestách,
- vysvetliť zmeny prebiehajúce pre pečení pekárskych výrobkov,
- definovať techniku zdobenia vrátane figurálnej kresby v cukrárskej výrobe,
- charakterizovať základné ekonomické aspekty výroby a predaja,
- vysvetliť psychologické aspekty predaja.

vo 4. ročníku:

- opísať základné suroviny používané v cukrárskej a pekárskej výrobe a ich zloženie,
- opísať základné druhy ciest a hmôt používaných v cukrárskej výrobe,
- rozlišovať kysnuté cesto, reštauračné múčniky, zmrzliny, oblátky, dia výrobky, hodnotenie kvality cukrársnych výrobkov, balenie, skladovanie preprava polotovarov a výrobkov
- vysvetliť a opísať cukrárske polotovary,
- vysvetliť dokončovacie fázy výroby,
- definovať hmoty používané v cukrárskej výtvarnej technike,

ŠkVP: 2978 H cukrár pekár / cukrárka pekárka

- definovať techniku zdobenia a figurálnu kresbu,
- vysvetliť základné princípy pekárskej technológie,
- opísať princíp výroby chleba
- vedieť rozdiel medzi výrobou bežného a jemného pečiva,
- charakterizovať mikrobiologické procesy v kvasoch a cestách,
- vysvetliť zmeny prebiehajúce pre pečenie pekárskych výrobkov,
- definovať techniku zdobenia vrátane figurálnej kresby v cukrárskej výrobe,
- charakterizovať základné ekonomické aspekty výroby a predaja,
- vysvetliť psychologické aspekty predaja.

b) Požadované zručnosti

Absolvent vie:

v 1. ročníku:

- prijať a uskladniť suroviny na výrobu cukrárskych a pekárskych výrobkov,
- posúdiť kvalitu surovín a pripraviť ich na výrobu,
- vyrobiť cukrárske a pekárske výrobky podľa receptúry
- pripraviť cestá, plnky, tvarovať výrobky, ozdobovať, piecť, dohotovovať a chladiť výrobky,
- posúdiť ich kvalitu a vykonať kontrolu kvality na každom stupni výroby,
- kontrolovať jednotlivé stupne výrobného procesu,
- vykonať všetky hygienické a sanitačné opatrenia,
- nastaviť a obsluhovať stroje a zariadenia , vykonať ich základnú údržbu,
- aplikovať základné princípy predaja,
- tvoriť optimálne tvary cukrárenských a pekárenských výrobkov aj s ich povrchovou úpravou,
- prakticky hodnotiť cukrárenské a pekárenské výrobky,
- zhodnotiť nedostatky zistené pri senzorickom hodnotení,
- správne tvarovať výrobky pred pečením a po upečení,
- komunikovať so zákazníkom.

v 2. ročníku:

- prijať a uskladniť suroviny na výrobu cukrárskych a pekárskych výrobkov,
- posúdiť kvalitu surovín a pripraviť ich na výrobu,
- vyrobiť cukrárske a pekárske výrobky podľa receptúry,
- vyrobiť kvas a cestá podľa technologického postupu, kváskovanie,
- pripraviť cestá, plnky, tvarovať výrobky, ozdobovať, piecť, dohotovovať a chladiť výrobky,
- uskladňovať, baliť, expedovať a predávať výrobky,
- posúdiť ich kvalitu a vykonať kontrolu kvality na každom stupni výroby,
- kontrolovať jednotlivé stupne výrobného procesu,
- kontrola kvasu a ciest, kvasných procesov pri výrobe chleba,
- vykonať všetky hygienické a sanitačné opatrenia,
- nastaviť a obsluhovať stroje a zariadenia , vykonať ich základnú údržbu,
- aplikovať základné princípy predaja, vedomosti z odborného kreslenia a modelovania pri dokončovaní a zdobení výrobkov v bežných dokončovacích operáciách výroby,
- krájať, baliť, skladovať a expedovať pekárske výrobky,
- pripraviť a aplikovať polevy na výrobky,
- tvoriť esteticky so zámerom konzumu,
- tvoriť optimálne tvary cukrárenských a pekárenských výrobkov aj s ich povrchovou úpravou,
- prakticky hodnotiť cukrárenské a pekárenské výrobky,
- zhodnotiť nedostatky zistené pri senzorickom hodnotení,
- správne tvarovať výrobky pred pečením a po upečení,
- komunikovať so zákazníkom.

v 3. ročníku:

- prijať a uskladniť suroviny na výrobu cukrárskych a pekárskych výrobkov,
- posúdiť kvalitu surovín a pripraviť ich na výrobu,

ŠkVP: 2978 H cukrár pekár / cukrárka pekárka

- vyrobiť cukrárske a pekárske výrobky podľa receptúry
- pripraviť cestá, plnky, tvarovať výrobky, ozdobovať, piecť, dohotovovať a chladieť výrobky,
- modelovať z karamelu a griláže
- vyrobiť moderné a netradičné pekárenské výrobky,
- vyrobiť predpečené výrobky a polotovary,
- uskladňovať, baliť, expedovať a predávať výrobky,
- posúdiť ich kvalitu a vykonať kontrolu kvality na každom stupni výroby,
- kontrolovať jednotlivé stupne výrobného procesu,
- posudzovať kvalitu polotovarov a konečných výrobkov,
- vykonať všetky hygienické a sanitačné opatrenia,
- nastaviť a obsluhovať stroje a zariadenia, vykonať ich základnú údržbu,
- aplikovať základné princípy predaja,
- tvoriť optimálne tvary cukrárenských a pekárenských výrobkov aj s ich povrchovou úpravou,
- prakticky hodnotiť cukrárenské a pekárenské výrobky,
- zhodnotiť nedostatky zistené pri senzorickom hodnotení,
- správne tvarovať výrobky pred pečením a po upečení,
- komunikovať so zákazníkom.

vo 4. ročníku:

- prijať a uskladniť suroviny na výrobu cukrárskych a pekárskych výrobkov,
- posúdiť kvalitu surovín a pripraviť ich na výrobu,
- vyrobiť cukrárske, pekárske výrobky a zmrzlinu podľa receptúry
- pripraviť cestá, plnky, tvarovať výrobky, ozdobovať, piecť, dohotovovať a chladieť výrobky,
- vyrobiť moderné a netradičné pekárenské výrobky,
- uskladňovať, baliť, expedovať a predávať výrobky,
- posúdiť ich kvalitu a vykonať kontrolu kvality na každom stupni výroby,
- kontrolovať jednotlivé stupne výrobného procesu,
- vykonať všetky hygienické a sanitačné opatrenia,
- nastaviť a obsluhovať stroje a zariadenia, vykonať ich základnú údržbu,
- tvoriť optimálne tvary cukrárenských a pekárenských výrobkov aj s ich povrchovou úpravou,
- prakticky hodnotiť cukrárenské a pekárenské výrobky,
- zhodnotiť nedostatky zistené pri senzorickom hodnotení,
- správne tvarovať výrobky pred pečením a po upečení,
- aplikovať základné princípy predaja,
- komunikovať so zákazníkom.

c) Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Absolvent sa vyznačuje:

- manuálnou zručnosťou v činnostiach cukrárskeho odboru, adaptabilitou, kreativitou, disponibilitou, spoľahlivosťou, trpezlivosťou, dôslednosťou a presnosťou,
- schopnosťou spolupracovať, sebadisciplínou, mobilitou, schopnosťami pracovať v tíme,
- budovaním imidžu firmy, samostatnou prácou, dodržovaním predpisov o ochrane spotrebiteľa, dodržiavaním firemnej kultúry, flexibilitou, profesionálnou hrdosťou, zodpovednosťou za zverený majetok, schopnosťou riešiť konfliktné situácie,
- požadovaným rozsahom zrkového poľa, priestorovým videním, rozlišovaním farieb a farebných odtieňov,
- rozlišovaním chuti, čuchových podnetov,
- kultivovanosťou vystupovania a vzhľadu, istotou, pohotovosťou svojho vystupovania,
- odolnosťou voči senzorickej záťaži,
- praktickým a samostatným myslením a rozdeľovaním pozornosti.

8 RÁMCOVÝ UČEBNÝ PLÁN

Cieľové zložky vzdelávania	Štátny vzdelávací program		Školský vzdelávací program	
	Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe za štúdium	Minimálny celkový počet hodín za štúdium	Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe za štúdium	Minimálny celkový počet hodín za štúdium
Všeobecné vzdelávanie	22,5	720	?	?
Odborné vzdelávanie	105	3216	?	?
Disponibilné hodiny	9	288	?	?
SPOLU	132	4224	?	?

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola technická a agropotravinárska – Múszaki, Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakközépiskola, Okružná 61, 979 01 Rimavská Sobota				
Názov ŠkVP	Potravinarstvo				
Kód a názov ŠVP	29 Potravinarstvo				
Kód a názov študijného odboru	2978 H cukrár pekár / cukrárka pekárka				
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – SKKR 3				
Dĺžka štúdia	4 roky				
Forma štúdia	denná				
Druh školy	štátna				
Vyučovacia jazyk	slovenský				
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku				
	1.	2.	3.	4.	Spolu
Všeobecnovzdelávacie predmety	10	7,5	5,5	4	27,5
slovenský jazyk a literatúra a)	1,5	1,5	1,5	1	5,5
cudzí jazyk b)	2	2	2	2	8
etická/náboženská výchova	1				1
občianska náuka	1				1
chémia c)	1	1 (1D)			2
matematika	1	1	1 (1D)		3
informatika d)	1	1 (1D)			2
telesná a športová výchova e)	1,5 (0,5D)	1	1	1	4,5
Odborné predmety	8	8	10	11,5	37,5
ekonomika				1,5	1,5
úvod do sveta práce			1 (1D)		1
obchodná prevádzka			1	1	2
suroviny	2	2	2/1 cv	2 (1D)	8
stroje a zariadenia		1	1	1	3
cukrárska technológia	2	2/1 cv	2	2	8
pekárska technológia	2	2/1 cv	2	2	8
mikrobiológia			1 (1D)	1 (0,5D)	2

ŠkVP: 2978 H cukrár pekár / cukrárka pekárka

odborné kreslenie	1	1			2
špeciálne techniky				1 (1D1)	2
technologické výpočty	1 (1D)				1
PRAKTICKÉ VYUČOVANIE	15	17,5	17,5	17,5	70,5/cv
odborný výcvik	15	17,5	17,5	17,5	67,5
disponibilné hodiny					9
Spolu	33	33	33	33	132
Účelové kurzy	-	-	-	-	-
Kurz pohybových aktivít v prírode	1	-	-	1	
Kurz na ochranu života a zdravia	-	1		1	
Účelové cvičenia	6h	6h	6h	-	

(D) disponibilné hodiny

8.1 Poznámky k učebnému plánu pre 4-ročný učebný odbor 2978 H cukrár pekár / cukrárka pekárka s praktickým vyučovaním formou odborného výcviku

- Výučba slovenského jazyka a literatúry sa v učebných odboroch realizuje s dotáciou minimálne v rozsahu 1,5 vyučovacích hodín v 1 ročníku, minimálne v rozsahu 1 vyučovacej hodiny v 2., 3. a 4. ročníku.
- Vyučuje sa jeden z jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky. Podľa potreby a podmienok školy aj ďalšie cudzie jazyky. Výučba prvého cudzieho jazyka sa v učebných odboroch realizuje minimálne v rozsahu 2 týždenných vyučovacích hodín v 1.- 4. ročníku, spolu 8 vyučovacích hodín za štúdium. Druhý cudzí jazyk sa môže vyučovať ako voliteľný predmet z časovej dotácie disponibilných hodín minimálne v rozsahu 2 týždenných vyučovacích hodín v 1. až 4. ročníku.
- V prípade, že škola učí predmet chémia v prepojení s konkrétnym učebným odborom (t. j. aplikovanú chémiu) presunie sa dotácia 1 hodiny týždenne z kategórie všeobecnovzdelávacích predmetov do kategórie odborných predmetov.
- V prípade, že škola učí informatiku v prepojení s konkrétnym učebným odborom (t. j. aplikovanú informatiku, resp. informatiku v odbore) presunie sa dotácia 1 hodiny týždenne z kategórie všeobecnovzdelávacích predmetov do kategórie odborných predmetov.
- Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať do viachodinových celkov. Pokiaľ škola organizuje kurz pohybových aktivít v prírode, môže sa počet hodín kurzu (plavecký kurz max. 20 hodín, lyžiarsky kurz, snoubordingový kurz a ostatné kurzy iných športov v prírode max. 30 hodín) zarátavať do celkového počtu hodín telesnej a športovej výchovy v danom ročníku určenom rámcovým učebným plánom.
- Predmety sa vyučujú formou praktických cvičení.
- Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je minimálne 33 hodín a maximálne 35 hodín, za celé štúdium minimálne 132 hodín, maximálne 140 hodín. Výučba v učebných odboroch sa realizuje v 1. až 3. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 4. 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 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.
- Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou na návrh predmetových komisií rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vzdelávania a praktickej prípravy možno spájať do viachodinových celkov.
- Praktické vyučovanie sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Na praktických cvičeniach a odbornom výcviku sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a

ŠkVP: 2978 H cukrár pekár / cukrárka pekárka

ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Riaditeľ školy môže na posilnenie hodinovej dotácie odborného výcviku po dohode so zmluvnými zamestnávateľmi poskytujúcimi praktické vyučovanie využiť aj hodiny praktických cvičení.

j) Súčasťou praktického vyučovania v predmete odborný výcvik je obsah učiva kurzu senzorického hodnotenia.

k) Disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v školskom vzdelávacom programe a súčasne na vnútornú a vonkajšiu diferenciaciu štúdia na strednej škole.

O ich využití rozhoduje vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania podľa návrhu predmetových komisií a po prerokovaní v pedagogickej rade. Možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne. Disponibilné hodiny sú spoločné pre všeobecné a odborné vzdelávanie.

l) Trieda sa môže deliť na skupiny podľa potrieb odboru štúdia a podmienok školy.

m) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a môže sa organizovať aj kurz pohybových aktivít v prírode. Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v druhom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín. Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňujú sa v 1. a v 2. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku školského roka raz. Kurz pohybových aktivít v prírode sa organizuje vo forme lyžiarskeho kurzu, snoubordingového kurzu, plaveckého kurzu, alebo kurzu iných športov v prírode.

9 PODMIENKY REALIZÁCIE ŠKVP

9.1 Materiálno-technické zabezpečenie

Žiaci na vyučovanie všeobecnovzdelávacích a odborných predmetov využívajú odborné učebne s interaktívnymi tabuľami a učebne informatiky. Odborný výcvik sa vyučuje v odborných dielňach.

9.2 Personálne zabezpečenie

Požiadavky na manažment školy, ktorý realizuje školský vzdelávací program sú v súlade s požiadavkami na odbornú a pedagogickú spôsobilosť a s kvalifikačnými predpokladmi, ktoré sú nevyhnutné pre výkon náročných riadiacich činností podľa platných predpisov.

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

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

Plnenie požiadaviek poradenskej činnosti sa riadi platnými predpismi. Výchovný poradca je pedagogický zamestnanec, ktorého poslaním je poskytovanie odbornej psychologickú a pedagogickej starostlivosti žiakom, rodičom a pedagogickým zamestnancom školy. Prácu výchovného poradcu usmerňujú metodické, pedagogické a psychologické centrá. Práca výchovného poradcu a dodržiavanie všeobecne záväzných platných predpisov v oblasti výchovného poradenstva podlieha kontrolnej činnosti zo strany zriaďovateľa

strednej školy. Ďalšie práva a povinnosti výchovných poradcov vymedzujú vnútorné predpisy školy (pracovný poriadok, vnútorný poriadok školy, vnútorný mzdový predpis a pod.). Výchovnému poradcovi a učiteľom pri riešení problémov žiakov pomáha ŠPT.

9.3 Organizačné podmienky

Plnenie stanovenej miery vyučovacej a výchovnej povinnosti vyplýva z platnej legislatívy a rámcového učebného plánu štátneho vzdelávacieho programu. Rámcové rozvrhnutie obsahu vzdelávania v školskom vzdelávacom programe vychádza zo ŠVP. Stanovené vzdelávacie oblasti a ich minimálne počty hodín boli v tomto programe dodržané a sú preukázateľné. Vzdelávanie a príprava žiakov je organizovaná ako štvorročné štúdium.

Organizácia školského roka sa riadi podľa pedagogicko-organizačných pokynov v danom školskom roku. Začiatok vyučovania je o 7.35 h. Počas dňa je jedna 20 minútová prestávka a polhodinová obedňajšia prestávka. Ostatné prestávky sú 5 minútové.

Na začiatku každého školského roka sa žiaci oboznamujú nielen so svojimi povinnosťami, ale aj vzájomne medzi sebou nadväzujú kontakty, vymieňajú si postrehy a informácie. Aby sa žiaci prvých ročníkov lepšie prispôbili, organizuje sa na začiatku školského roka adaptačný proces pre prvákov.

Prispieva to k vytvoreniu veľmi priaznivej atmosféry na škole a k ľahšiemu zaraďovaniu sa žiakov do kolektívu. Stretnutia s rodičmi prvákov sú plánované v prvom mesiaci na začiatku školského roka. Na nich sa zoznamujú s učiteľmi, kolektívom v triede, získavajú informácie o škole, jej štýle práce, organizácii vyučovania, metódach a prostriedkoch hodnotenia a plánovanými aktivitami na škole. Sú oboznámení s ich povinnosťami, právami a postupmi. Zároveň majú možnosť prezrieť si celú školu.

Hodnotenie a klasifikácia žiakov sa riadi Klasifikačným poriadkom školy a je súčasťou školského vzdelávacieho programu ako súčasť učebných osnov vyučovacích predmetov a ako osobitná spoločná časť. O všetkých kritériách hodnotenia, výchovných opatreniach a podmienkach vykonania opravných skúšok sú žiaci a rodičia vopred informovaní.

9.4 Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní

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

Škola zabezpečuje technické a organizačné opatrenia na elimináciu všetkých rizík spojených najmä s praktickým vyučovaním. Učitelia, žiaci a rodičia sú s týmito rizikami podrobne oboznámení.

Problematika bezpečnosti a hygieny práce je podrobne popísaná v Školskom poriadku teoretického a praktického vyučovania, žiaci ju musia poznať a rešpektovať. Školský poriadok je verejne prístupný vo všetkých triedach, pracoviskách.

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

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 počas 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 praktickej výchovy.

ŠkVP: 2978 H cukrár pekár / cukrárka pekárka

Priestory pre výučbu musia svojimi podmienkami zodpovedať požiadavkám stanovených v zdravotníckych predpisoch (hygienické požiadavky na priestory, prevádzka školských zariadení, bezpečná prevádzka, používanie strojov, prístrojov a pod.). Základnými podmienkami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sa rozumie:

- dôkladné a preukázané oboznámenie žiakov s predpismi o BOZP, protipožiarňými predpismi a s technologickými postupmi,
- používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným a protipožiarňým predpisom,
- používanie ochranných pracovných prostriedkov podľa platných predpisov,
- vykonávanie dozoru osobou, ktorá je poverená vyučovaním jednotlivých predmetov (je dôležité, aby mohla bezprostredne zasiahnuť pri porušovaní bezpečnostných predpisov a ohrození zdravia).

Žiaci svojím podpisom musia potvrdiť, že boli poučení o BOZP a OOPP v učebniach a na pracoviskách teoretického a praktického vyučovania. Rovnako musia byť žiaci poučení o BOZP a OOPP a svojím podpisom to potvrdiť aj na pracoviskách u zamestnávateľov, s ktorými škola uzavrela zmluvu o vykonávaní odborného výcviku žiakov.

9.5 Oblasti ohrozenia žiakov a ich intenzita pri výkone praktického vyučovania v učebnom odbore 2978 H cukrár pekár / cukrárka pekárka

P. č.	Oblasť vykonávaných činností:	Nebezpečenstvo	Ohrozenie	Riziko	Neodstrániteľné nebezpečenstvo	Neodstrániteľné riziko
1.	Výroba cukrárenských a pekárenských výrobkov	X	X	X	X	X
2.	Manipulácia so strojmi a zariadeniami	X	X	X	X	X
3	Predaj a prezentácia výrobkov	X	X	X		

X = označenie výskytu ohrozenia

10 VZDELÁVACÍ PROCES

10.1 Organizačné a personálne zabezpečenie výchovno-vzdelávacieho procesu

Zavedením učebného odboru cukrár pekár / cukrárka pekárka bola zo strany zriaďovateľa škola vybavená odbornými učebňami k pokrytiu teoretickej výučby technických odborných predmetov, uvedených v učebnom pláne vzdelávacieho programu. vytvorili sa podmienky k realizácii praktického vyučovania formou odborného výcviku podľa učebnej osnovy v rámci jednotlivých ročníkov štúdia.

10.2 Obsah vzdelávania učebného odboru cukrár pekár / cukrárka pekárka

Obsah vzdelávania učebného odboru cukrár pekár / cukrárka pekárka vedie žiakov k zvládnutiu základných úloh odboru, na ktorý sa pripravujú. Základným cieľom je osvojiť si vedomosti a zručnosti potrebné pre zvládnutie celého okruhu učiva. Žiaci získavajú, upevňujú a prehľbujú si vedomosti, zručnosti a návyky predpísané na zvládnutie budúceho povolania. Pri práci dodržiavajú zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny práce a protipožiarnej ochrany. Naučia sa orientovať v technologických postupoch, zvoliť správne zloženie a druh spracúvaných surovín, polotovarov a pomocných látok na výrobu, posúdiť zmyslami ich základnú kvalitu, vypočítať ich množstvo, vyrobiť výrobok podľa príslušnej technológie a receptúry, dodržiavať technologickú disciplínu. Žiaci sa naučia pripravovať a obsluhovať stroje, zariadenia, prístroje a aparatury, odoberať vzorky a vykonávať príslušné rozbory. Pri práci dodržiavajú zásady HACCP, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny práce a protipožiarnej ochrany. Naučia sa orientovať v základných vzťahoch svojho odboru k životnému prostrediu a v zásadách jeho ochrany pred možnými negatívnymi vplyvmi.

Teoretické vyučovanie obsahuje vzdelávacie štandardy (výkonové aj obsahové štandardy) **spoločné** pre všetky učebné odbory a odborné zamerania na danom stupni vzdelania a **špecifické** vzdelávacie štandardy pre jednotlivé učebné odbory/ odborné zamerania.

Spoločné vzdelávacie štandardy sú:

- **Prírodovedná príprava** – zameraná na upevňovanie chemickej podstaty potravinárstva, biologických vied, základov výživy a vplyvu potravinárskej výroby na životné prostredie.
- **Vzdelávanie o surovinách a materiáloch** – zamerané na získanie prehľadu o surovinách a materiáloch používaných v potravinárskom priemysle, o ich druhoch, vlastnostiach, úlohe a použití.
- **Technické a technologické vzdelávanie** – zamerané na technologické procesy a techniku potravinárskej výroby.
- **Ekonomické vzdelávanie** - zamerané na základné otázky ekonomiky, sveta práce, finančnej gramotnosti, spotrebiteľskej výchovy a výchovy k podnikaniu.

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.

Vzdelávanie o surovinách a materiáloch umožňuje žiakom získať ucelený súbor poznatkov o surovinách, pomocných látkach a prísadách používaných vo výrobe, ako aj o hotových výrobkoch a ich príprave a kvalite. 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. Cieľom technického a technologického vzdelávania je poskytnúť žiakom ucelený súbor poznatkov o technologických postupoch, receptúrach, technologických výpočtoch, hodnotení kvality výrobkov, ich skladovaní a expedícii a o príslušnom strojnom zariadení a náradí. Žiaci si osvoja moderné a pokrokové formy práce, oboznámia sa s fyzikálno-chemickými dejmi, ktoré počas výrobného procesu prebiehajú, spôsobom spracovania surovín na polotovary a hotové výrobky. Osvoja si hygienické predpisy, zásady kontroly kvality surovín, polovýrobkov a hotových výrobkov a zoznámia sa s možnými hygienickými a ekologickými rizikami príslušnej výroby. Naučia sa príslušnú odbornú terminológiu, konkrétne technologické postupy a strojné zariadenia, získajú poznatky o ovládaní a bežnej údržbe príslušných strojov a zariadení.

10.3 Praktické vyučovanie

Praktické vyučovanie sa bude v učebnom odbore cukrár pekár / cukrárka pekárka vykonávať vo forme odborného výcviku. 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.

11 PRIJÍMACIE KONANIE A UKONČOVANIE ŠTÚDIA

11.1 Prijímacie konanie

Prijímacie konanie na štúdium sa realizuje v súlade s vyhláškou MŠ SR č. 145/1996 Z. z. o prijímaní na štúdium v znení neskorších predpisov formou prijímacích pohovorov.

10.2 Ukončenie štúdia

ŠkVP: 2978 H cukrár pekár / cukrárka pekárka

Úspešným absolvovaním školského vzdelávacieho programu, ktorý vychádza z tohto štátneho vzdelávacieho programu, môže žiak získať stredné odborné vzdelanie, ak úspešne ukončil posledný ročník štvorročného vzdelávacieho programu odboru vzdelávania v strednej odbornej škole, ktorý sa ukončuje záverečnou skúškou. Cieľom záverečnej skúšky je overenie vedomostí, zručností a kompetencií žiakov v rozsahu učiva určeného vzdelávacími štandardmi štátneho vzdelávacieho programu. Záverečná skúška sa člení na praktickú a ústnu časť.

Záverečná skúška sa koná v riadnom alebo mimoriadnom skúšobnom období v súlade so všeobecne záväznými právnymi predpismi pred skúšobnou komisiou. Klasifikácia žiaka na záverečnej skúške je vyjadrená stupňom prospechu.

Celkové hodnotenie záverečnej skúšky vychádza z klasifikácie praktickej a ústnej časti. Dokladom o získanom vzdelaní je vysvedčenie o záverečnej skúške s doložkou. Dokladom o získanej kvalifikácii sú dva výučné listy.

10.3 Uplatnenie absolventa na trhu práce a možnosti ďalšieho vzdelávania

Stredná odborná škola technická a agropotravinárska v Rimavskej Sobote pripravuje svojich žiakov na úspešné uplatnenie v praxi v súlade s požiadavkami súčasného trhu práce.

Vzdelávacie odborné školy sú zamerané na technické, poľnohospodárske a potravinárske profesie, o ktoré je dlhodobý záujem v regióne aj na celoslovenskej úrovni. Absolvent učebného odboru 2978 H cukrár pekár / cukrárka pekárka je kvalifikovaný pracovník schopný samostatne vykonávať odborné činnosti v oblasti cukrárskej a pekárskych výroby.

Môže sa uplatniť najmä:

- v cukrárenských a pekárskych výrobných cukrárenských a pekárskych výrobkoch,
- v hotelových a reštauračných zariadeniach,
- v pekárňach s cukrárenskou výrobou,
- v obchodných prevádzkach s vlastnou výrobou dezertov,
- v gastronomických zariadeniach spoločného stravovania,
- ako pomocný alebo samostatný pracovník vo výrobe zákuskov, tort, dezertov a rôzneho pečiva.

Po získaní praxe môže absolvent vykonávať náročnejšie odborné činnosti alebo zastávať pozície ako vedúci výroby, majster odbornej výchovy či prevádzkar. Absolvent má možnosť pokračovať vo vzdelávaní s cieľom zvýšenia kvalifikácie a rozšírenia odborných kompetencií.

Možnosti ďalšieho vzdelávania zahŕňajú:

- nadstavbové štúdium ukončené maturitnou skúškou,
- rekvalifikačné kurzy a odborné školenia v oblasti cukrárstva a pekárstva,
- špecializačné kurzy (napr. moderné dezerty, čokoládové výrobky, umelecké zdobenie tort, kváskovanie a rôzny sortiment výrobkov),
- vzdelávanie v oblasti podnikania a manažmentu,
- účasť na odborných súťažiach a workshopoch.

12 PODMIENKY VZDELÁVANIA ŽIAKOV S PODPORNÝMI OPATRENAMI

Podporné opatrenia sú poskytované školou podľa § 145a zákona č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní za účelom plnohodnotného zapojenia žiaka do výchovy a vzdelávania, podpory vzdelávacieho potenciálu každého žiaka, rozvoja jeho vedomostí, zručností a schopností, podpory začlenenia žiaka do kolektívu školy a využívania práva na rovnocennom základe s ostatnými žiakmi.

Podporné opatrenia vo výchove a vzdelávaní prispievajú k tomu, aby naša škola vedela lepšie reagovať na rozmanité potreby žiakov, ktoré môžu vyplývať zo zdravotného stavu, individuálnej charakteristiky alebo životných podmienok žiaka a podmienok v spoločnosti alebo v škole.

Uplatnenie konkrétnych typov podporných opatrení vychádza z posúdenia realizovaného pedagogickými zamestnancami, triednymi učiteľmi, výchovným poradcom a zariadením poradenstva a prevencie.

Podporné opatrenia možno poskytovať ako akúkoľvek kombináciu všeobecných, cielených a špecifických podporných opatrení.

Druh podporného opatrenia	Podporné opatrenie
<i>Všeobecné podporné opatrenie</i>	- Školský vzdelávací program v súlade s princípmi inkluzívneho vzdelávania - Zákaz všetkých foriem diskriminácie pri prijímaní do školského zariadenia - Prevencia na podporu fyzického zdravia, duševného zdravia a výskytu rizikového správania - Výchovné poradenstvo
<i>Cielené podporné opatrenia</i>	- Úprava obsahu, metód, foriem a prístupov vo výchove a vzdelávaní - Dostupnosť miestnosti v škole určenej pre oddych bez rušivých podnetov - Orientačná diagnostika - Intervencia
<i>Špecifické podporné opatrenia</i>	- Odstraňovanie fyzických bariér v priestoroch školy - Rozšírenie cieľov a obsahu vzdelávania vo vyučovacom predmete a vo vzdelávacej oblasti

13 VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV

Súčasťou výchovno-vzdelávacieho procesu SOŠTaAP je systematické hodnotenie žiakov, ktoré má za úlohu plniť motivačnú, informatívnu, komparatívnu, ale aj korekčnú funkciu. Hlavným cieľom hodnotenia vzdelávacích výsledkov žiakov je poskytnúť žiakovi a jeho rodičom spätnú väzbu o tom, ako žiak zvládol danú problematiku, v čom má nedostatky, kde má rezervy, aké sú jeho pokroky. Hodnotenie úzko súvisí aj s povzbudením do ďalšej práce, poskytnutím žiakom návod, ako sa zlepšiť a akým spôsobom majú postupovať pri odstraňovaní nedostatkov. Cieľom je zhodnotiť prepojenie vedomostí so zručnosťami a spôsobilosťami.

Pri hodnotení výchovno-vzdelávacích výsledkov počas štúdia škola postupuje podľa:

- Metodického pokynu Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu SR č. 21/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl.
- Zákona č. 182/2023 Z. z. §55 – 57 zákona NR SR č.245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov.
- Zákona č. 415/2021 Z. z., ktorým sa mení a dopĺňa zákon č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov a ktorým sa menia a dopĺňajú niektoré zákony.

13.1 Všeobecné zásady hodnotenia a klasifikácie žiakov

Predmetom hodnotenia je úroveň dosiahnutých vedomostí a zručností podľa platných učebných osnov a vzdelávacích štandardov. Hodnotenie a klasifikácia preukázaného výkonu žiaka v príslušnom predmete nemôže byť znížená na základe správania žiaka. V zmysle aktuálne platnej legislatívy má žiak školy právo:

- vedieť, čo sa bude hodnotiť a akým spôsobom,
- dozvedieť sa výsledok každého hodnotenia,
- na objektívne hodnotenie.

Hodnotenie žiaka sa vykonáva podľa úrovne dosiahnutých výsledkov vo vyučovacom predmete:

- a) priebežne počas školského roka,

b) súhrnne na vysvedčení za prvý polrok a druhý polrok školského roka.

Priebežné hodnotenie vo vyučovacom predmete sa vykonáva formou:

- a) klasifikácie,
- b) slovného hodnotenia,
- c) kombinácie klasifikácie a slovného hodnotenia alebo
- d) inou formou, ktorá je v súlade s princípmi a cieľmi výchovy a vzdelávania.

Súhrnné hodnotenie vo vyučovacom predmete v strednej škole sa vykonáva formou klasifikácie.

Súhrnné hodnotenie vykonané formou klasifikácie je hodnotenie žiaka vo vyučovacom predmete klasifikačným stupňom.

Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou teoretického zamerania

Hodnotíme hlavne ucelenosť, presnosť, trvalosť osvojenia požadovaných poznatkov, kvalitu, rozsah získaných spôsobilostí, schopnosť uplatňovať osvojené poznatky a zručnosti pri riešení teoretických a najmä praktických úloh, pri výklade a hodnotení spoločenských a prírodných javov a zákonitostí. Posudzuje sa kvalita myslenia, jeho logika, samostatnosť a tvorivosť, aktivita v prístupe k činnostiam, záujem o tieto činnosti a vzťah k týmto činnostiam, výstižnosť a odborná jazyková správnosť ústneho a písomného prejavu, kvalita výsledkov činností, osvojené metódy samostatného štúdia. Pri hodnotení vzdelávacích výstupov sa budú používať nasledovné kritériá hodnotenia.

Žiak:

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

Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou praktického zamerania

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

Žiak:

- Si osvojil praktické zručnosti a návyky a ich využitie.
- Preukázal vzťah k práci, pracovnému kolektívu, pracovným činnostiam, aktivitu, samostatnosť a tvorivosť.
- Preukázal kvalitu výsledkov zadaných činností.
- Zvládol efektívne spôsoby práce a organizáciu vlastnej práce ako aj pracoviska, udržiaval na pracovisku poriadok.
- Dodržiaval predpisy o BOZP a starostlivosť o životné prostredie.

Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou výchovného zamerania

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

ŠkVP: 2978 H cukrár pekár / cukrárka pekárka

sa do kultúrneho diania a športových akcií. Pri hodnotení vzdelávacích výstupov sa budú používať nasledovné kritériá hodnotenia.

Žiak:

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

Vo výchovno-vzdelávacom procese vykonávame priebežné, súhrnné a celkové hodnotenie žiaka.

Hodnotenie	Klasifikácia	Žiak z predmetu etická výchova/náboženská výchova
Priebežné hodnotenie (počas polroka)	Klasifikačnými stupňami 1 – výborný 2 – chválitebný 3 – dobrý 4 – dostatočný 5 – nedostatočný	• Spätná väzba na to, v čom žiak vynikal, preukázal vedomosti, schopnosti, zručnosti • Žiak nie je hodnotený klasifikačným stupňom
Súhrnné hodnotenie (na vysvedčení)	Klasifikačnými stupňami 1 – výborný 2 – chválitebný 3 – dobrý 4 – dostatočný 5 – nedostatočný	Uvádzame: a) „aktívne absolvoval“ - ak sa žiak na vyučovaní vyučovacieho predmetu aktívne zúčastňoval, b) „absolvoval“ - ak sa žiak na vyučovaní vyučovacieho predmetu ospravedlnene nezúčastňoval alebo bol prítomný a zo závažných dôvodov nepracoval, alebo c) „neabsolvoval“ - ak žiak na vyučovaní vyučovacieho predmetu nepracoval alebo sa neospravedlnene vyučovania nezúčastňoval.
Celkové hodnotenie žiaka na vysvedčení za všetky predmety (* ak žiak z niektorého vyučovacieho predmetu neprospe, celkové hodnotenie je „neprospe“)	Prospe s vyznamenaním; Prospe veľmi dobre; Prospe*	

Žiak je v priebehu polroka v predmete s hodinovou dotáciou jedna hodina týždenne vyskúšaný minimálne dvakrát. S hodinovou dotáciou vyššou ako jedna hodina týždenne je žiak v priebehu polroka skúšaný minimálne trikrát.

Žiaka skúšame ústne, písomne a prakticky. O každom hodnotení vedíme záznam v elektronickej žiackej knižke. Učiteľ v priebehu školského roka zaznamenáva výsledky žiaka a jeho prejavy najmä preto, aby mohol žiakovi poskytovať spätnú väzbu a usmerňovať výchovno-vzdelávací proces žiaka v zmysle jeho možností rozvoja a informovať zákonných zástupcov žiaka.

ŠkVP: 2978 H cukrár pekár / cukrárka pekárka

Pri **súhrnom hodnotení** jednotlivých predmetov, hodnotíme kvalitu práce a učebné výsledky, ktoré žiak dosiahol počas celého hodnotiaceho obdobia, uplatňujeme primeranú náročnosť a pedagogický takt voči žiakovi, jeho výkony hodnotíme komplexne. Podkladom pre súhrnné hodnotenie sú známky z ústnych odpovedí, písomných prác a testov, praktických úloh a pod. Pritom prihliadame na systematickosť v práci žiaka, na jeho prejavované osobné a sociálne kompetencie ako je zodpovednosť, snaha, iniciatíva, ochota, schopnosť spolupracovať, schopnosť prepájať teoretické poznatky s praktickými a to počas celého hodnotiaceho obdobia. Hodnotenie považujeme za motivačný a výchovný prostriedok, ako aj prostriedok pozitívneho podporovania zdravého sebavedomia žiaka. Pri hodnotení berieme do úvahy vynaložené úsilie žiaka a v plnej miere rešpektujeme aj jeho ľudské práva. Stupeň prospechu žiaka neurčujeme na základe priemeru známok získaných v danom hodnotiacom období, ale prihliadame k dôležitosti a váhe jednotlivých známok.

Dôležitou zložkou hodnotenia žiaka je aj **sebahodnotenie žiaka**. Jeho zmyslom je naučiť žiaka, aby vedel hodnotiť vlastné učebné výkony a schopnosti.

Pri hodnotení žiakov so **špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami** rešpektujeme odporúčania zo správy z diagnostického vyšetrenia, ktoré sú zahrnuté v **individuálnom vzdelávacom programe** a zohľadňujú diagnózu žiaka. Pri hodnotení študijných výsledkov žiaka rešpektujeme jeho psychický a fyzický stav, druh a závažnosť poruchy, ktorá má vplyv na úroveň a výsledky v príslušnom predmete. Výsledky žiaka posudzujeme objektívne a primerane náročne, pričom prihliadame na individuálne schopnosti a možnosti žiaka a na predpoklady jeho ďalšieho vzdelávania. Hodnotenie za jednotlivé predmety vykonávame jedenkrát za hodnotiace obdobie.

Hodnotenie žiaka vykonávame formou klasifikácie a vyjadrujeme v jednotlivých vyučovacích predmetoch klasifikačnými stupňami:	Správanie žiaka hodnotíme stupňom klasifikácie:
• 1 – výborný, • 2 – chválitebný, • 3 – dobrý, • 4 – dostatočný, • 5 – nedostatočný.	• 1 – veľmi dobré, • 2 – uspokojivé, • 3 – menej uspokojivé, • 4 – neuspokojivé.

Po úspešnom ukončení ročníka žiak dostane vysvedčenie. Na vysvedčení je uvedené číselné hodnotenie jednotlivých predmetov a hodnotenie správania.

Triedny učiteľ oznámi na začiatku školského roka, ktoré predmety sa klasifikujú a ktoré neklasifikujú v súlade so školským vzdelávacím programom.

Ak žiak **nie je hodnotený** (napr. zo zdravotných dôvodov) z predmetu **telesná a športová výchova**, tomuto žiakovi sa na vysvedčení a v katalógovom liste uvedie:

- **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,
- **neabsolvoval**, ak žiak na vyučovaní vyučovacieho predmetu nepracoval alebo sa neospravedlnene vyučovania nezúčastňoval,
- **oslobodený**, ak bol žiak oslobodený od vzdelávania sa vo vyučovacom predmete v plnom rozsahu.

Žiak z vyučovacieho predmetu neprospeľ, ak

- je hodnotený klasifikačným stupňom nedostatočný,
- neabsolvoval vyučovací predmet.

Celkové hodnotenie žiaka na konci prvého polroka a druhého polroka vyjadruje výsledky jeho hodnotenia vo vyučovacích predmetoch a hodnotenie jeho správania.

Celkové hodnotenie žiaka za hodnotiace obdobie vyjadrujeme takto:

ŠkVP: 2978 H cukrár pekár / cukrárka pekárka

- 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 nemá stupeň klasifikácie nedostatočný.
- Neprospel, ak z niektorého vyučovacieho predmetu neprospel, alebo z niektorého vyučovacieho predmetu má uvedené „neabsolvoval“.

Vyučovací predmet, z ktorého má žiak na vysvedčení a v katalógovom liste uvedené „**absolvoval**“, „**aktívne absolvoval**“ alebo „**oslobodený**“ **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.

Ak nemožno žiaka vyskúšať a hodnotiť v riadnom termíne v prvom polroku, riaditeľ školy určí na jeho vyskúšanie a hodnotenie **náhradný termín**, a to spravidla tak, aby sa hodnotenie za prvý polrok mohlo uskutočniť najneskôr do dvoch mesiacov po skončení prvého polroka. Ak nemožno žiaka podľa § 19 ods. 5 zákona č. 245/2008 o výchove a vzdelávaní (Školský zákon) vyskúšať a hodnotiť ani v náhradnom termíne, žiak sa za prvý polrok **nehodnotí**. Ak nemožno vyskúšať a hodnotiť v náhradnom termíne žiaka, ktorý nie je žiakom podľa § 19 ods. 5 zákona č. 245/2008 o výchove a vzdelávaní (Školský zákon), a ide o vyučovací predmet vyučovaný iba v prvom polroku, žiak z vyučovacieho predmetu **neprospel**.

Žiak, ktorý na **konci druhého polroka** neprospel z viac ako dvoch vyučovacích predmetov, alebo ktorý po komisionálnej skúške z vyučovacieho predmetu neprospel, opakuje ročník na základe rozhodnutia riaditeľa školy. Ročník opakuje aj žiak, ktorého nebolo možné zo závažných zdravotných dôvodov hodnotiť ani v náhradnom termíne.

Žiak môže byť z legislatívne daných dôvodov skúšaný aj komisionálne. V prípade, že žiak neprospel maximálne z dvoch predmetov, môže konať opravné skúšky v náhradnom termíne (spravidla posledný augustový týždeň pred začiatkom školského roka). O tom, že žiak neprospel, informujeme zákonného zástupcu žiaka (plnoletého žiaka).

V jeden deň môže vykonať žiak **komisionálne skúšky najviac z dvoch vyučovacích predmetov**. Z viac ako z dvoch vyučovacích predmetov ich môže vykonať, ak s tým zákonný zástupca neplnoletého žiaka, zástupca zariadenia alebo plnoletý žiak súhlasí.

Za vzorné správanie, za vynikajúci prospech, za vzorné plnenie povinností alebo za statočný čin udeľujeme žiakovi **pochvalu** alebo iné **ocenenie**.

Ak sa žiak previní proti školskému poriadku, ukladáme mu **napomenutie** alebo **pokarhanie** od triedneho učiteľa, majstra odbornej výchovy, pokarhanie od riaditeľa, podmienené vylúčenie alebo vylúčenie zo štúdia (v prípade, ak žiak skončil plnenie povinnej školskej dochádzky).

13.2 Záverečná skúška

Vyhláška Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky č. 224/2022 Z. z. o strednej škole upravuje:

- organizáciu záverečnej skúšky,
- skladbu a podmienky jej vykonávania,
- ustanovenia týkajúce sa skúšobných komisií,
- hodnotenie žiakov a vydávanie výučných listov po úspešnej ZS.

Podľa zákonných a vykonávacích predpisov sa ZS typicky člení na:

- praktickú časť – overenie praktických zručností priamo pri práci v odbore,
- teoretickú/ústnu časť – overenie vedomostí z odborných predmetov.

Po úspešnom absolvovaní ZS žiak získava:

- výučný list (doklad o získaní odbornej kvalifikácie),

ŠkVP: 2978 H cukrár pekár / cukrárka pekárka

- vysvedčenie o záverečnej skúške.

Úlohou ZS je overiť profesijné vedomosti a zručnosti žiaka v rozsahu učiva vyučovaných odborných predmetov a praktického výcviku podľa štátneho vzdelávacieho štandardu.

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

Pre hodnotenie výsledkov vzdelávania na maturitnej skúške sú stanovené nasledovné všeobecné kritériá:

ŠkVP: 2978 H cukrár pekár / cukrárka pekárka

Stupeň hodnotenia	Výborný	Chváľitebný	Dobrý	Dostatočný	Nedostatočný
Kritériá hodnotenia					
Porozumenie tému	Porozumel tému dobre	V podstate porozumel	Porozumel s nedostatkami	Porozumel so závažnými nedostatkami	Neporozumel tému
Používanie odbornej terminológie	Používal samostatne	Používal s malou pomocou	Vyžadoval si pomoc	Robil zásadné chyby	Neovládal
Vecnosť, správnosť a komplexnosť odpovede	Bol samostatný , tvorivý, pohotový, pochozil súvislosti	Bol celkom samostatný, tvorivý a pohotový	Bol menej samostatný, nekomplexný a málo pohotový	Bol nesamostatný, často vykazoval chyby, nechápal súvislosti	Bol nesamostatný, ťažkopádny, vykazoval zásadné chyby
Samostatnosť prejavu	Vyjadroval sa výstižne, súvisle a správne	Vyjadroval sa celkom výstižne a súvisle	Vyjadroval sa nepresne, niekedy nesúvisle, s chybami	Vyjadroval sa s problémami, nesúvisle, s chybami	Nedokázal sa vyjadriť ani s pomocou skúšajúceho
Schopnosť praktickej aplikácie teoretických poznatkov	Správne a samostatne aplikoval	Celkom správne a samostatn e aplikoval	Aplikoval nepresne, s problémami a s pomocou skúšajúceho	Aplikoval veľmi nepresne, s problémami a zásadnými chybami	Nedokázal aplikovať
Pochopenie praktickej úlohy	Porozumel úlohe dobre	V podstate porozumel	Porozumel s nedostatkami	Porozumel so závažnými nedostatkami	Neporozumel úlohe

14 POUŽITÁ A ODPORÚČANÁ LITERATÚRA

Zákon č. 245/2008 Z. z. (školský zákon) v znení neskorších predpisov

Zákon č. 138/2019 Z. z. o pedagogických zamestnancoch a odborných zamestnancoch a o zmene a doplnení niektorých zákonov

Zákon č. 596/2003 Z. z. o štátnej správe v školstve a školskej samospráve a o zmene a doplnení niektorých zákonov

Vyhláška č. 224/2022 Z.z. o strednej škole v znení neskorších predpisov

Štátny vzdelávací program - 29 Potravinárstvo

15 UČEBNÉ OSNOVY VYUČOVACÍCH PREDMETOV

Vid' PRÍLOHU č. 1 (Učebné osnovy všeobecnovzdelávacích predmetov)

Vid' PRÍLOHU č. 2 (Učebné osnovy odborných predmetov)