



PROJEKT

EXPERIMENTÁLNEHO OVEROVANIA UČEBNÉHO ODBORU

29.. H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín

Predkladateľ: zriaďovateľ školy realizátora

Trenčiansky samosprávny kraj, Odbor školstva, mládeže a športu, K dolnej stanici 7282/20A,
911 01 Trenčín

Realizátor:

Stredná odborná škola obchodu a služieb, Nábr. J. Kalinčiaka 1, 971 01 Prievidza

Garant:

Štátny inštitút odborného vzdelávania, Bellova 54/a, 837 63 Bratislava

Bratislava 2014

Úvodné ustanovenie

Projekt experimentálneho overovania vzdelávacieho programu nového učebného odboru 29.. H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín v Strednej odbornej škole obchodu a služieb, Nábr. J. Kalinčiaka 1,971 01 Prievidza orientovanej na gastronómiu a potravinárstvo sa predkladá v súlade so zákonom NR SR č.245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) v znení neskorších predpisov.

1. Ciele, predmet a hypotézy overovania

Cieľom projektu:

- je vytvorenie nového vzdelávacieho programu pre absolventov základných škôl získať stredné odborné vzdelanie,
- príprava nového obsahu odborného vzdelávania v súlade s požiadavkami zamestnávateľov – potravinárskej spoločnosti Nestlé Slovensko s.r.o.,
- získanie nových odborných vedomostí a zručností pre žiakov stredných škôl
- možnosť vytvorenia novej profesie pre potreby praxe,
- zjednocovanie metodiky odborného vzdelávania a odbornej prípravy v stredných odborných školách v rámci krajín EÚ.

Predmet a obsahové zameranie vzdelávacieho programu nového učebného odboru boli zadefinované odbornou pracovnou skupinou pozostávajúcou zo zástupcov praxe, zriaďovateľa a školy.

Cieľom navrhovaného Projektu je tiež doplniť nedostatok špecializovaných pracovníkov. 3-ročný učebný odbor je určený pre žiakov, ktorí úspešne ukončia deviaty ročník základnej školy. Učebný odbor je koncipovaný homogénne. Žiaci získajú prehľad poznatkov o vlastnostiach surovín, o bežnej kontrole technologického procesu a kvalitatívnom hodnotení hotových výrobkov. Okrem klasických potravinárskych technológií a konzervačných metód uplatňovaných v potravinárstve sa oboznámia s inovačnými trendmi v odbore, v špecifikácii na trvanlivé výrobky. Cieľom je naučiť žiakov dodržiavať technologické zásady výroby trvanlivých výrobkov a vedieť aplikovať inovácie výrobnej technológie.

2. Teoretické východiská overovania

Pri koncipovaní odboru pracovník potravinárskej výroby – výroba trvanlivých potravín sme vychádzali z viacerých zisťovaní:

- Z analýz EÚ súčasného a prognozovaného dopytu po pracovnej sile do roku 2020, (<http://Eur-Lex.Europa.Eu>, <http://eure.europa.eu>) v zmysle iniciatívy „Nové zručnosti pre nové pracovné miesta“, ktoré uvádzajú že:
 - zlepšovanie zručností je nevyhnutnosťou pre všetkých, nakoľko požiadavky na zručnosti, schopnosti a kvalifikáciu vzrastú pri všetkých typoch a úrovniach zamestnaní,
 - na trhu práce bude dominovať sektor služieb, bez ohľadu na súčasný hospodársky pokles, v roku 2020 budú tri štvrtiny pracovných miest v sektore služieb,
 - najlepšie vyhliadky na vytváranie pracovných miest možno očakávať v službách IT, poisťovníctvo, poradenstvo, zdravotná a sociálna starostlivosť, distribúcia, osobné služby, **gastro služby**, vzdelávanie,
 - dôjde **k nárastu počtu pracovných miest väčšmi závislých na odborných zručnostiach**
 - podiel pracovných miest vyžadujúcich stredné vzdelanie vzrastie.

- Zo štatistických zistení potravinárskej spoločnosti Nestlé Slovensko, s.r.o. vyplynulo, že na robotnícke pozície sa priemerne mesačne uchádza 25-40 záujemcov, nespĺňajú však potrebnú kvalifikáciu.
 - Z prehľadu štatistík Ústredia PSVR vyplýva, že najviac ponúk v regióne horná Nitra prichádza práve pre kvalifikovaných pracovníkov a remeselníkov.

Posledné dvadsaťročie prinieslo v oblasti starostlivosti o zdravie človeka zásadné zmeny. Moderná spoločnosť kladie stále väčší dôraz na zamestnancov z hľadiska nárokov na pracovnú záťaž, samoštúdium a zároveň na ich vitalitu. Výživa je jeden z najdôležitejších faktorov nášho zdravia, ktorú môžeme ovplyvniť my sami. Je nesporné, že výživa má veľkú úlohu pre udržanie dobrého zdravotného stavu. Potravinový kódex Slovenskej republiky upravuje požiadavky na zdravotnú neškodnosť, hygienu, požiadavky na zloženie a kvalitu potravín, zložky, ako aj technologické postupy používané pri ich výrobe. Jednou z takýchto technológií je aj výroba trvanlivých potravín, pri ktorej sa nevyužívajú žiadne chemické konzervačné látky a bezpečne zabráni mikrobiologickému rozkladu potravín. Zároveň umožňuje zachovať výborné senzorické vlastnosti, zaručiť trvanlivosť a prijateľnú cenu. Suroviny si často zachovávajú viac vitamínov a minerálnych látok, ako nevhodne skladovaná čerstvá zelenina. A preto sa bežne využívajú ako rozumná alternatíva čerstvých potravín.

Spôsob, akou formou bude vzdelávací program nového učebného odboru uvedený do praxe je v súlade s Usmernením k tvorbe nových experimentálnych študijných a učebných odborov, ktoré vydal Štátny inštitút odborného vzdelávania dňa 21.07.2008 a v súlade s § 14 zákona o výchove a vzdelávaní (školský zákon). Návrh nového učebného programu je vypracovaný v súlade s princípmi a cieľmi výchovy a vzdelávania a so Štátnym vzdelávacím programom pre skupinu odborov 29 Potravinárstvo.

Študijný dokument je pripravený v súlade s vyhláškou MŠ SR č. 282/2009 Z. z. o stredných školách v znení neskorších predpisov.

3. Garant

Odborným garantom navrhovaného projektu je Štátny inštitút odborného vzdelávania MŠ SR, Bellova 54/a, Bratislava.

4. Časový harmonogram a metodika overovania

TSK predkladá vzdelávací program nového učebného odboru 29.. H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín Ministerstvu školstva SR na schválenie podľa platnej legislatívy v súlade so zákonom č. 245/2008 Z. z.. Ďalej odporúča učebný odbor experimentálne overovať v Strednej odbornej škole obchodu a služieb, Nábr. J. Kalinčiaka 1,971 01 Prievidza počas obdobia 3 rokov, a to od 1. septembra 2014 do 30. júna 2017.

5. Materiálne, finančné a personálne zabezpečenie overovania

Materiálne a finančné zabezpečenie vyučovacieho procesu experimentálneho overovania učebného odboru 29.. H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín garantuje zriaďovateľ školy zapojenej do projektu, čo potvrdzuje v písomnom stanovisku k zavedeniu odboru do siete vybraných stredných odborných škôl v regióne. Zabezpečenie je v súlade s normatívom, ktorý je prílohou Projektu.

Personálne zabezpečenie učebného odboru 29.. H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín zabezpečuje a garantuje riaditeľ participujúcej školy podľa zákona MŠ SR č. 317/2009 Z. z. o pedagogických zamestnancoch a odborných zamestnancoch a o zmene a doplnení niektorých zákonov a vyhlášky MŠ SR č. 437/2009 Z. z., ktorou sa ustanovujú

kvalifikačné predpoklady a osobitné kvalifikačné požiadavky pre jednotlivé kategórie pedagogických zamestnancov a odborných zamestnancov.

6. Dohoda medzi realizátorom a garantom experimentálneho overovania

Dohoda medzi realizátorom a garantom experimentálneho overovania je priložená v prílohe Projektu.

7. Ďalšie údaje

Zamestnávateľ požaduje u absolventov odborov v oblasti potravinárstva tieto odborné zručnosti a praktické skúsenosti:

- kvalifikovaného pracovníka so širokým odborným profilom, schopného samostatne vykonávať odborné technické a technologické činnosti v jednotlivých odvetviach potravinárskeho priemyslu
- schopného ovládať príslušnú techniku, stroje a zariadenia, príslušné technológie, základy ekonomiky výroby a služieb
- otvoreného novým trendom a metódam v praxi
- schopného samostatne a tvorivo uplatniť teoretické vedomosti a praktické zručnosti v danej oblasti.

Pre kvalifikované vykonávanie uvedených činností musí mať absolvent nevyhnutne všeobecné vzdelanie, byť dostatočne adaptabilný, logicky mysliaci, schopný aplikovať získané vedomosti schopnosti a zručnosti v podmienkach trhového hospodárstva. Je schopný pracovať samostatne aj v tíme, sústavne sa vzdelávať štúdiom ďalšej odbornej literatúry a sledovať vývoj vo svojom odbore.

Absolvent vie používať racionálne metódy práce, získané vedomosti a zručnosti, vie cieľavedome, rozvážne a rozhodne konať v súlade s právnymi normami spoločnosti, zásadami vlastenectva, humanizmu a demokracie.

V rámci pracovnej pozície sú na absolventa kladené vysoké požiadavky na pamäť, schopnosť pracovať samostatne aj v tíme a schopnosť sociálneho kontaktu. Vysoké nároky sú kladené na priestorové videnie, rozlišovanie zvuku, rozlišovanie čuchových podnetov, praktické myslenie, písomný a slovný prejav, prispôsobivosť, flexibilitu, sebakontrolu, sebaovládanie, samostatnosť, kultivovanosť. Štúdium v odbore pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín nie je vhodné pre žiakov s ochorením obmedzujúcim výkon tejto pracovnej pozície. Je určený pre žiakov s dobrým zdravotným stavom a dobrou funkciou pohybového systému. Presné posúdenie zdravotného stavu s následným odporúčaním výkonu tejto pozície je možné iba po konzultácii s lekárom pri práci so žiakmi so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami sa pristupuje s ohľadom na odporúčenie špeciálnych pedagógov a psychológov vo vzťahu na individuálne potreby žiaka, stupeň a typ poruchy, úroveň kompenzácie poruchy a možnosti školy. Učebný odbor pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín nie je vhodný pre žiakov s mentálnym postihnutím.

Absolventi získajú schopnosť komunikovať v anglickom jazyku, riešiť problémové úlohy a pracovať v skupine, aktívne sa zapájať do spoločnosti a svoje vedomosti a zručnosti priebežne aktualizovať. Budú schopní prijímať zodpovednosť za vlastnú prácu a za prácu ostatných. Budú sa vedieť orientovať na trhu práce, aktívne komunikovať. Naučia sa efektívne využívať informačné a komunikačné technológie pre svoj osobný rast a výkonnosť v práci.

Absolventi po ukončení štúdia získajú výučný list a sú spôsobilí zaradiť sa do jednotlivých odvetví potravinárskeho priemyslu alebo pracovať samostatne v potravinárskych a gastronomických prevádzkach.

Prílohy Projektu

Súčasťou návrhu predkladaného projektu je v prílohe doložená kompletná pedagogická dokumentácia – školský vzdelávací program experimentálneho overovania učebného odboru 29.. H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín. Pedagogická dokumentácia je spracovaná, podľa Usmernenia k tvorbe nových experimentálnych študijných a učebných odborov, ktoré vydal Štátny inštitút odborného vzdelávania dňa 21.07.2008 a v súlade s § 14 zákona o výchove a vzdelávaní (školského zákona).

Ďalšie prílohy projektu tvoria stanoviská:

- Vyjadrenie stavovskej a profesijnej organizácie
- Slovenská poľnohospodárska a potravinárska komora
- Potravinárska komora Slovenska
- Vyjadrenie zástupcov zamestnávateľov:
 - Potravinárska spoločnosť Nestlé Slovensko
 - Kaufland Slovenská republika, v.o.s.
 - Tesco Stores SR a.s.
 - Prievidzské pekárne a cukrárne, a.s.
- Dohoda s garantom
- Vyjadrenie Rady školy pri SOŠ obchodu a služieb, Nábr. J. Kalinčiaka 1, 971 01 Prievidza
- Súhlas zriaďovateľa realizátora
- Vyjadrenie školy k personálnemu a materiálno-technickému vybaveniu.

V Prievidzi 14. 02. 2014

PaedDr. Štefan Gaman
riaditeľ školy