



Bratislavský
samosprávny
kraj

PROJEKT

**EXPERIMENTÁLNEHO OVEROVANIA UČEBNÉHO
ODBORU**

29.. 2 mäsiar kuchár

Bratislava 2010

Úvodné ustanovenie

Projekt experimentálneho overovania vzdelávacieho programu nového učebného odboru 29.. 2 mäsiar kuchár na SOŠ, Farského 9, Bratislava orientovanej na potravinárstvo a služby v oblasti gastronómie sa predkladá v súlade so zákonom NR SR č.245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) .

1. Ciele, predmet a hypotézy overovania

Cieľom projektu:

- je vytvorenie nových vzdelávacích programov pre žiakov stredných odborných škôl potravinárskeho zamerania,
- príprava nového obsahu odborného vzdelávania v súlade s požiadavkami zamestnávateľov,
- získanie nových odborných vedomostí a zručností pre žiakov stredných odborných škôl potravinárskeho zamerania,
- možnosť vytvorenia kombinovanej profesie pre potreby praxe,
- úspech kombinovaných potravinárskych odborov cukrár pekár a cukrár kuchár,
- 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, školy a vysokej školy – STU – Fakulty chemickej a potravinárskej technológie.

Cieľom navrhovaného Projektu je tiež doplniť nedostatok kvalifikovaných pracovníkov v mäso spracujúcom priemysle a príslušných, nadväzných službách. Učebný odbor nadväzuje na učebný odbor mäsiar, lahôdkar, ktorý je doplnený odbornou časťou zaoberajúcou sa teplou kuchyňou.

2. Teoretické východiská overovania

Prípravu kombinovaného učebného odboru 29.. 2 mäsiar kuchár si vyžiadala prax na Slovensku. Osobitnú pozornosť vyžadujú práve odbory zamerané na oblasť potravinárskej výroby a služieb v potravinárstve. Potreba vyplynula z nedostatku pracovníkov pre spracovateľský priemysel a s ním spojené služby.

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 ISCED 3C.

Postup realizácie a predloženia projektu bol prerokovaný na zasadnutí pracovnej skupiny zloženej zo zástupcov školy, zriaďovateľa a ŠIOV. Škola je zapojená do projektu so súhlasom zriaďovateľa, Územnej školskej rady a Rady školy. Sektorová rada pre skupinu odborov 29 Potravinárstvo nie je v súčasnosti ešte zriadená, preto sú priložené vyjadrenia zamestnávateľov.

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

3. Garant

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

4. Časový harmonogram a metodika overovania

Pracovná skupina odporúča predložiť vzdelávací program nového učebného odboru 29.. 2 mäsiar kuchár Ministerstvu školstva SR na schválenie, postupovať podľa platnej legislatívy v súlade so zákonom č. 245/2008 Z. z.. Ďalej odporúča učebný odbor experimentálne overovať vo vybranej strednej odbornej škole počas obdobia 5 rokov, a to od 1. septembra 2011 do 30. júna 2015.

5. Materiálne, finančné a personálne zabezpečenie overovania

Materiálne a finančné zabezpečenie vyučovacieho procesu experimentálneho overovania učebného odboru 29.. 2 mäsiar kuchár garantuje zriaďovateľ školy zapojenej do projektu, čo potvrdzuje v písomnom stanovisku k zavedeniu odboru do siete vybraných stredných odborných škôl v regióne.

Personálne zabezpečenie učebného odboru 29.. 2 mäsiar kuchár 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

Učebný odbor 29.. 2 mäsiar kuchár je kombinovaným odborom, ktorý umožňuje absolventom základných škôl získať stredné odborné vzdelanie s primeraným všeobecnovzdelávacím základom, s odbornými teoretickými vedomosťami a praktickými zručnosťami tak, aby boli schopní samostatne vykonávať činnosti v odbore mäsiar a kuchár. Odbor reaguje na trendy v oblasti mäso spracujúcej a lahôdkarskej výroby a gastronómie.

8. Prílohy Projektu

Súčasťou návrhu predkladaného projektu je v prílohe doložená kompletná pedagogická dokumentácia experimentálneho overovania učebného odboru 29.. 2 mäsiar kuchár. Pedagogická dokumentácia 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 : Stanovisko Slovenskej poľnohospodárskej a potravinárskej komory, stanovisko Rady školy

V Bratislave 21. 5. 2010