

# 1. CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU v učebnom odbore 29.. 2 mäsiar kuchár

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola, Farského 9, 851 01 Bratislava
Názov školského vzdelávacieho programu	Výroba a služby v potravinárstve
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov učebného odboru	29.. 2 mäsiar kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná

## 2.1 Popis školského vzdelávacieho programu

Učebný odbor 29.. 2 mäsiar kuchár je široko koncipovaným učebným odborom, ktorý umožňuje absolventom základných škôl získať stredné odborné vzdelanie s primeraným všeobecno-vzdelávacím základom, s odbornými teoretickými vedomosťami a praktickými zručnosťami tak, aby boli schopní samostatne vykonávať činnosti v oblasti prípravy, výroby, manažovania a kontroly mäsiarskej výroby a gastronómie. Teoretické vyučovanie je poväčšine organizované v priestoroch školy a praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku a praktickej prípravy v školskej kuchyni alebo priamo na jednotlivých prevádzkach. Odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre úsek prípravy jedál ako aj pre úsek odbytu so všeobecným prehľadom v celej oblasti gastronomických služieb a so základnými predpokladmi pre výkon obchodno-podnikateľských aktivít.

Predpokladom pre prijatie na štúdium učebného odboru je úspešné ukončenie základnej školy a zdravotné požiadavky uchádzačov o štúdium. Pri prijímaní na štúdium sa hodnotí tiež prospech a správanie na základnej škole, záujem uchádzačov o štúdium a výsledky prijímacieho konania. Konkretizácia kritérií na prijímacie skúšky vrátane bodového hodnotenia sú stanovené každoročne.

Stratégia výučby školy vytvára priestor pre rozvoj nielen odborných, ale aj všeobecných a kľúčových kompetencií. Najväčší dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v cudzom jazyku. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania. Osvojujú si základy matematiky, chémie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť technologických postupov pri spracovaní rôznych druhov mias, technológie prípravy pokrmov, techniky obsluhy, zloženia, hygieny a skladovania potravín, výživy, ekonomiky, právnej náuky, spoločenskej komunikácie a pod. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti na úseku spracovania rôznych druhov mias, prípravy jedál a úseku obsluhy. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Škola vo výučbovej stratégii uprednostňuje tie vyučovacie metódy, ktoré vedú k harmonizácii teoretickej a praktickej prípravy tak pre profesionálny život, ako aj pre život v spoločnosti. Výučba je orientovaná na uplatnenie autodidaktických metód (samostatné učenie a práca) hlavne pri riešení problémových úloh, tímovej práci a spolupráci. Uplatňujú sa metódy dialogické slovné formou účelovo zameranej diskusií alebo brainstormingu, ktoré naučia žiakov komunikovať s druhými ľuďmi na báze ľudskej slušnosti a ohľaduplnosti. Poskytujú žiakom priestor na vytvorenie si vlastného názoru založeného na osobnom úsudku. Vedú žiakov k odmietaniu populistických praktík a extrémistických názorov. Učia ich chápať zložitost' medziľudských vzťahov a nevyhnutnosť tolerancie. Metódy činnostne zameraného vyučovania (praktické práce) sú predovšetkým aplikačného a heuristického typu (žiak poznáva reálny život, vytvára si názor na základe vlastného pozorovania a objavovania), ktoré im pomáhajú pri praktickom poznávaní reálneho sveta a života. Aj keby boli vyučovacie metódy tie najlepšie, nemali by šancu na úspech bez pozitívnej motivácie žiakov, tzn. vnútorné potreby žiakov

vykonávať konkrétnu činnosť sú tou najdôležitejšou oblasťou výchovno-vzdelávacieho procesu. Preto naša škola kladie veľký dôraz na motivačné činitele – zaraďovanie hier, súťaží, simulačných a situačných metód, riešenie konfliktových situácií, verejné prezentácie prác a výrobkov a pod. Uplatňované metódy budú konkretizované na úrovni učebných osnov jednotlivých predmetov. Metodické prístupy sú priebežne vyhodnocované a modifikované podľa potrieb a na základe skúseností vyučujúcich učiteľov.

Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy na Farského 9, Bratislava. Praktická príprava prebieha v mäsiarskej výrobe na školskom pracovisku v Na pántoch 20 – Rača, v školskej kuchyni, odborných učebniach na Farského 9 a v zmluvných pracoviskách zamestnávateľov.

Kľúčové, všeobecné a odborné kompetencie sú rozvíjané priebežne a spôsob ich realizácie je konkretizovaný v učebných osnovách jednotlivých vyučovacích predmetov. Škola bude rozvíjať aj kompetencie v rámci pracovného prostredia školy napr. schopnosť autonómneho rozhodovania, komunikačné zručnosti, posilňovanie sebaistoty a sebavedomia, schopnosť riešiť problémy a správať sa zodpovedne (umiestnili sme na chodbe schránku dôvery, prostredníctvom ktorej môžu žiaci zadávať otázky, vznášať protesty a pripomienky).

Špeciálne odborné učivo je koncipované ako obsahový systém umožňujúci absolventom uplatniť sa v nových podmienkach praxe. Tvorí ho učivo odborných predmetov: potraviny a výživa, lahôdkárska výroba, hygiena potravín, biológia a anatómia, mäsiarska a kuchárska technológia, zdravý životný štýl, stolovanie, odborný výcvik a ďalšie.

## 2.2 Základné údaje o štúdiu

Kód a názov učebného odboru: 29.. 2 mäsiar kuchár

<b>Dĺžka štúdia:</b>	4 roky
<b>Forma štúdia:</b>	denná
<b>Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– podmienky prijatia na štúdium ustanovuje vykonávací predpis o prijímacom konaní na stredné školy</li> <li>– zdravotná spôsobilosť uchádzača o štúdium</li> </ul>
<b>Spôsob ukončenia štúdia:</b>	záverečná skúška
<b>Doklad o dosiahnutom vzdelaní:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvedčenie o záverečnej skúške</li> <li>– výučný list</li> </ul>
<b>Poskytnutý stupeň vzdelania:</b>	stredné odborné vzdelanie ISCED 3C
<b>Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:</b>	vo verejnom a v súkromnom sektore zaoberajúcim sa prípravou jedál, výrobou a kontrolou mäsových výrobkov, ako živnostník
<b>Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie):</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– študijné odbory nadstavbového štúdia pre absolventov učebných odborov nadväzujúcich na predchádzajúci odbor štúdia</li> <li>– úplné stredné odborné vzdelania na úrovni ISCED 3A</li> </ul>