

Predbežný harmonogram prípravy, priebehu a ukončenia experimentálneho overovania študijného odboru je uvedený v návrhu BEKPSA. Súčasťou vzdelávacieho programu je harmonogram aktivít, zostavený v Tabuľke č. 2. Sumárny časový a vecný harmonogram plnenia úloh, ktoré bude nutné zabezpečiť pred začatím experimentálneho overovania a počas jeho priebehu.

6. CHARAKTERISTIKA ŠTÚDIA

6.1 Celková charakteristika absolventa

Absolvent v študijnom odbore 43_ _ M veterinárny asistent pre bezpečnosť potravín je kvalifikovaný odborník so širokým odborným profilom, schopný samostatne vykonávať odborné činnosti na úseku veterinárno-hygienického dozoru v prvovýrobe, výrobe, skladovaní, preprave a predaji surovín a potravín živočíšneho a rastlinného pôvodu. Tieto činnosti aplikuje na úseku tvorby správnej výrobnéj praxe v celom reťazci potravinárstva a vo všetkých odvetviach potravinárskeho priemyslu, vrátane distribúcie a úpravy potravín a ich predaja. K nosným činnostiam absolventa spadá kontrola kvality surovín, potravín a spôsobu ich správneho normovania v mikrobiologických, biochemických a chemických laboratóriách. Absolvent odboru je súčasne pripravený aplikovať nadobudnuté kompetencie v chovoch a vo výžive jatočných zvierat, vrátane ekologického farmárstva jatočných zvierat a ich využitia vo farmingterapii, rastlinných komodít vo väzbe na ochranu životného prostredia. Nadobudnuté poznatky je schopný uplatniť aj v súkromnom podnikaní v potravinárstve.

Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore veterinárny asistent pre bezpečnosť potravín umožňuje absolventovi vo funkcii odborne kvalifikovaného pracovníka aplikovať teoretické poznatky v prevádzkovej a laboratórnej praxi v celom potravinárskom reťazci, v chovoch, výžive zvierat a ekologickom farmárstve, pestovaní a spracovaní rastlinných komodít, v jednotlivých odvetviach výroby surovín a potravín - pri kontrole a hodnotení kvality, akosti a hygieny potravinárskych produktov. Poskytovať poradenstvo pri prevencii, diagnostike a likvidácii alimentárnych nákaz. Absolvent odboru ovláda princípy technológie, kvality a hygieny výroby surovín a potravín. Samostatne vykonáva senzorickú a laboratórnu analýzu surovín a potravín, biochemické a mikrobiologické operácie, kultiváciu a identifikáciu mikroorganizmov. Posudzuje vhodnosť surovín a prídavných látok, technologických parametrov v procese výroby, diagnostikuje a likviduje pôvodcov ochorení z potravín. Aplikuje nadobudnuté vedomosti pri tvorbe, dodržiavaní a zavádzaní správnej výrobnéj praxe do praxe, pri dodržiavaní bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, sanitácii v potravinárstve, na vybraných úsekoch poľnohospodárskej prvovýroby v potravinárskom reťazci. Postupuje v súlade so zásadami ochrany životného prostredia, asertívne komunikuje pri kontrolnej činnosti a odbere vzoriek s prevádzkovateľmi potravinárskych podnikov. Absolvent odboru má všetky predpoklady pre správne hodnotenie a interpretovanie vlastných výsledkov práce, dobrú orientáciu na trhu práce, aktívnu komunikáciu a využívanie informačných a komunikačných technológií.

6.2 Uplatnenie absolventa

Na úseku kontroly bude vykonávať:

- na základe kľúčových a odborných kompetencií potravinársku úradnú kontrolu,
- tvorbu, zavádzanie správnej výrobnéj praxe do praxe, vedenie dokumentácie v celom sektore potravinárskeho reťazca,
- výsledovateľnosť surovín a potravín pre potrebu kontroly a stiahnutia potravín z predaja,
- odber vzoriek,
- laboratórnu činnosť pozostávajúcu zo senzorickej, fyzikálno-chemickej a mikrobiologickej diagnostiky,

- samostatne pracovať s prístrojovou technikou určenou na prevenciu, diagnostiku a terapiu,
- dodržiavanie legislatívy súvisiacej s predajom z dvora,
- sledovanie teplôt chladiarenského reťazca,
- cieľavedomú činnosť v súlade s právnymi predpismi a zásadami spoločenskej a veterinárnej etiky.

Na úseku dozoru bude vykonávať:

- dodržiavanie legislatívy v prvovýrobe, výžive zvierat a ekologickom poľnohospodárstve,
- kontrolu v pestovaní a spracovaní rastlinných komodít,
- výrobu, skladovanie, prepravu, úpravu a predaj potravín ako hygienický dozor,
- kontrolu kvality surovín a potravín,
- technologického konzultanta pri prevencii, diagnostike alimentárnych ochorení a likvidácii ich pôvodcov,
- poradcu v oblasti výživy,
- činnosť v rámci farmingterapie.

Predpokladá sa schopnosť ďalšieho samostatného rozvoja v pomaturitnom, vyššom a vysokoškolskom štúdiu.

6.3 Zdravotné požiadavky na absolventa

Odborná príprava žiakov v študijnom odbore veterinárny asistent pre bezpečnosť potravín je spojená s prácou pri manipulácii so zvieratami, surovinami a potravinami, ako aj kontakt s infekčným prostredím. Je vhodná pre zdravú, fyzicky a duševne zdatnú populáciu. Výnimkou je ľahšie fyzické postihnutie doložené súhlasom lekára.

Do veterinárnych stredných škôl môžu byť prijatí uchádzači, ktorých zdravotný stav posúdil a na prihláške potvrdil lekár. Posudzujú sa sklony k alergiám kože, alergiám na chlad, ochoreniam obehovej sústavy a dýchacích ciest, vyžaduje sa tiež absencia dlhodobých ochorení, dobrý čuch, sluch a zrak (mierne korekcie sú prípustné).

Vzhľadom na intelektuálnu náročnosť obsahu študijného odboru a prácu s technikou, ktorá si vyžaduje vysoké nároky na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci vzdelávací program nie je vhodný pre žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami.

Všetci uchádzači sa musia podrobiť vyšetreniam určeným pre pracovníkov v oblasti potravinárstva a mať platný zdravotný preukaz pracovníka v potravinárstve.

6.4 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci

Výchova k bezpečnosti a ochrane zdravia, hygiene práce a ochrane pred požiarom je neoddeliteľnou súčasťou teoretického vyučovania a praktickej prípravy. V priestoroch určených na vyučovanie žiakov je potrebné utvoriť podľa všeobecno-záväzných právnych predpisov podmienky na zaistenie bezpečnosti a hygieny práce. Súčasne je nutné žiakov dôkladne oboznámiť s:

- predpismi o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci,
- hygienickými predpismi,
- technickými predpismi a technickými normami,
- predpísanými technologickými postupmi a pravidlami bezpečnej obsluhy technických zariadení,
- používaním ochranných prostriedkov.

Súčasne je nutné dodržiavanie týchto predpisov vyžadovať a priebežne ich dodržiavanie kontrolovať.

Pracovná činnosť v študijných odboroch Veterinárne vedy si vyžaduje stály a priamy dozor. Osoba poverená priamym dozorom musí obsiahnuť všetky pracovné miesta žiakov tak, aby mohla pri ohrození zdravia žiaka bezprostredne zasiahnuť. Výchova k bezpečnosti a ochrane zdravia, hygieny práce a ochrane pred požiarom v skupine odborov 43 Veterinárne vedy tvorí neoddeliteľnú súčasť teoretického vyučovania a praktickej prípravy. V procese priebehu praktických činností možno používať len predpísané ochranné pracovné prostriedky a pomôcky, techniku a prístroje v bezchybnom technickom stave. Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje ochranný biely laboratórny plášť, ktorý sa používa na všetkých laboratórnych cvičeniach, počas praxe a odborných exkurziách.

Podľa Prílohy č. 1 zákona NR SR č. 124/2006 Z. z. o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a o zmene a doplnení niektorých zákonov sú Veterinárne činnosti (OKEČ A) zaradené do zoznamu činností s vyšším rizikom, pri ktorom môže pri plnení pracovných povinností dôjsť k závažnému poškodeniu zdravia zamestnancov, alebo pri ktorých dochádza častejšie k poškodeniu zdravia.

Žiaci sú pri nácviku praktických zručností a výkone rôznych pracovných postupov v tomto študijnom odbore rovnako v ohrození v každom z uvedených stupňov: nebezpečenstvo, ohrozenie, riziko, neodstrániteľné nebezpečenstvo, neodstrániteľné riziko a to pri manipulácii so zvieratami, chemickými látkami, dezinfekčnými prostriedkami, infekčným materiálom, biologickým materiálom a pri obsluhu technických zariadení. Z uvedených dôvodov obsahuje školský vzdelávací program odporúčania na zdravotné požiadavky žiaka, prijímaného na štúdium, ktoré by mali byť východiskom pri rozhodovaní rodičov pri výbere štúdia a pre lekára pri vystavovaní potvrdenia o zdravotnej spôsobilosti žiaka na štúdium.

Praktické vyučovanie vo vybraných odborných predmetoch by malo vzhľadom na uvedené riziká prebiehať v záujme bezpečnosti a ochrany zdravia žiakov s počtom žiakov minimálne 4 a maximálne 12 žiakov v skupine podľa charakteru vykonávaných činností.

7. PROFIL ABSOLVENTA

Absolvent študijného odboru veterinárny asistent pre bezpečnosť potravín je schopný samostatne 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 študijného odboru veterinárny analytik kvality a bezpečnosti potravín disponuje po ukončení štúdia okruhom nasledovných kompetencií:

- vykonáva úradnú kontrolu a odber vzoriek v potravinárskych podnikoch a predajniach,
- tvorí, dodržiava a zavádza správnu výrobnú prax do praxe,
- aplikuje legislatívne zabezpečenie,
- uplatňuje zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci,
- uplatňuje princípy technológie, kvality a hygieny výroby surovín a potravín,
- komunikuje asertívne pri kontrolnej činnosti a odbere vzoriek,
- vykonáva senzorickú a laboratórnu analýzu surovín a potravín,
- vykonáva biochemické a mikrobiologické operácie, kultiváciu a identifikáciu mikroorganizmov,
- kontroluje a hodnotí kvalitu, akosť a hygienu potravinárskych výrobkov,
- konzultuje pri prevencii, diagnostike a likvidácii alimentárnych nákaz,
- posudzuje vhodnosť surovín a prídavných látok, technologických parametrov v procese výroby,
- vykonáva diagnostiku a likvidáciu pôvodcov ochorení z potravín,
- ovláda zásady racionálnej výživy človeka,
- kontroluje chovy a chovné zariadenia v prvovýrobe.

7.1 Požiadavky na všeobecno-vzdelávaciu zložku štúdia

Štúdium kvality a bezpečnosti potravín na stredoškolskej úrovni vyžaduje vysoké nároky na zvládnutie učebnej problematiky v odbornej a vo všeobecno-vzdelávacej zložke štúdia. Všeobecno-vzdelávacia zložka zahŕňa okrem predmetov jazykovednej oblasti a oblasti spoločenskovedných vied aj oblasť človek a príroda, z ktorej nosným predmetom pre toto štúdium je predmet biológia. Z uvedeného dôvodu je profilovým predmetom na prijímacie skúšky predmet „biológia“.

Po absolvovaní vzdelávacieho programu absolvent disponuje týmito kompetenciami:

7.2 Kľúčové kompetencie

Vzdelávanie v ŠVP v súlade s cieľmi výchovy a vzdelávania na danom stupni vzdelania smeruje k tomu, aby si žiaci vytvorili zodpovedajúce schopnosti a študijné predpoklady. Kľúčové kompetencie chápeme ako kombináciu 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.

V súlade so Spoločným európskym rámcom kľúčových kompetencií pre celoživotné vzdelávanie¹ ŠVP vymedzil nasledovné kľúčové kompetencie:

a) Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

Sú to spôsobilosti, ktoré sú základom pre ďalšie získavanie vedomostí, zručností, postojov a hodnotovej orientácie. Patria sem schopnosti nevyhnutné pre cieľavedomé a zodpovedné riadenie a organizovanie svojho osobného, spoločenského a pracovného života. Jednotlivci si potrebujú vytvárať svoju osobnú identitu vo vzťahu k životným podmienkam, povolaniu, práci a životnému prostrediu, spoločenským normám, sociálnym a ekonomickým inštitúciám, robiť správne rozhodnutia, voľby, opatrenia a postupy. Tieto kompetencie sú veľmi úzko späté s osvojovaním si kultúry myslenia a poznávania.

Absolvent má:

- logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- porovnať formálne a neformálne pravidlá, zákonitosti, predpisy, sociálne normy, morálne zásady, vlastné a celospoločenské očakávania v systéme, v ktorom existuje,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- vysvetliť svoje životné plány, záujmy a predsavzatia,
- popísať svoje ľudské práva, popísať svoje povinnosti, záujmy, obmedzenia a potreby,
- definovať svoje ciele a prognózy,
- určiť zdroje osobného a spoločenského života a ich očakávaný vývoj,
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.

¹ Návrh odporúčania Európskeho parlamentu a Rady o kľúčových kompetenciách pre celoživotné vzdelávanie. 2006.

b) Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v štátnom, materinskom a cudzom jazyku

Sú to schopnosti, ktoré žiak získava za účelom aktívneho zapojenia sa do spoločnosti založenej na vedomostiach s jasným zmyslom pre vlastnú identitu a smer života, sebazdokonaľovanie a zvyšovanie výkonnosti, racionálneho a samostatného vzdelávania a učenia sa počas celého života, aktualizovania a udržiavania potrebnej základnej úrovne jazykových schopností, informačných a komunikačných zručností. Od žiaka sa vyžaduje efektívne využívať písaný a hovorený materinský a cudzí jazyk, disponovať s čitateľskou a matematickou gramotnosťou, prehodnocovať základné zručnosti a sebatvoriť.

Absolvent má:

- správne sa vyjadrovať v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- spoľahlivo sa vyjadrovať v cudzom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- riešiť matematické príklady a rôzne situácie,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- kriticky hodnotiť získané informácie,
- formulovať, pozorovať, triediť a merať hypotézy,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou,
- pracovať s rôznymi pokročilejšími informačnými a komunikačnými technológiami.

c) Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

Tieto schopnosti sa využívajú pri riadení medziľudských vzťahov, formovaní nových typov spolupráce. Sú to schopnosti, ktoré sa objavujú v náročnejších podmienkach, aj pri riešení problémov ľudí, ktorí sa nevedia zaradiť do spoločenského života. Žiaci musia byť schopní učiť sa, nažívať a pracovať nielen ako jednotlivci, ale v sociálne vyváženej skupine. Sú to teda schopnosti, ktoré na základe získaných vedomostí, sociálnych zručností, interkulturálnych kompetencií, postojov a hodnotovej orientácii umožňujú stanoviť jednoduché algoritmy na vyriešenie problémových úloh, javov a situácií a získané poznatky využívať v osobnom živote a povolani.

Absolvent má:

- prejať empatiu a sebareflexiu,
- vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívu,
- pozitívne motivovať seba a druhých,
- stanoviť priority cieľov,
- predkladať primerané návrhy na rozdelenie jednotlivých kompetencií a úloh pre ostatných členov tímu a posudzovať spoločne s učiteľom a s ostatnými, či sú schopní určené kompetencie zvládnuť,
- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- konštruktívne diskutovať, aktívne predkladať progresívne návrhy a pozorne počúvať druhých,
- budovať a organizovať vyrovnanú a udržateľnú spoluprácu, uzatvárať jasné dohody,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- analyzovať hranice problému, identifikovať oblasť dohody a rozporu,
- určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobějších súvislostiach, kritériá pre voľbu konečného optimálneho riešenia,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi, samostatne pracovať a riadiť prácu v menšom kolektíve,
- určovať nedostatky a kvality vo vlastnom učení, pracovných výkonoch a osobnostnom raste,
- predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce, bez zaujatosti posudzovať návrhy druhých,
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.

7.2.1 Všeobecno-vzdelávacie kompetencie vo väzbe na odborné kompetencie

Štúdium problematiky kvality a bezpečnosti potravín na stredoškolskej úrovni si vyžaduje vysoké nároky na zvládnutie učebnej problematiky vo všeobecno-vzdelávacej zložke, ktorá tvorí základ k následnému štúdiu odborných predmetov. Predmet fyzika zo vzdelávacej oblasti človek a príroda umožňuje oboznámiť sa s fyzikálnou podstatou procesov a javov, vplyvov elektrických a magnetických polí. Poskytuje fyzikálne základy pre poznanie princípov niektorých laboratórnych analytických metód, využívanie nanotechnológií v praxi. Predmet biológia umožňuje získať kompetencie potrebné pre analýzu prírodných javov a procesov vo vzájomných súvislostiach, formovať svoje ekologické myslenie a cítenie a odborné kompetencie na ktoré nadväzujú odborné predmety.

a) Požadované vedomosti:

Absolvent má:

- porovnávať základné biologické objekty,
- vysvetliť základné biologické procesy a zákonitosti fungovania ľudského organizmu,
- vyjadriť vzťahy v hierarchickom princípe usporiadania organizmov,
- popísať príznaky bežných ochorení,
- uplatniť osvojené preventívne spôsoby rozhodovania a správania v súvislosti s poškodzovaním vlastného zdravia i zdravia ostatných,
- interpretovať správne výsledky vyplývajúce z nesprávneho životného štýlu,
- poznať príčiny globálnych problémov,
- poznať základné pojmy metrologie, fyzikálne základy fyziologických procesov zvierat a ľudí,
- poznať účinky elektrických a magnetických polí, tepla a svetla na živé organizmy.

b) Požadované zručnosti

Absolvent vie:

- aplikovať teoretické poznatky z učiva na praktických príkladoch,
- podieľať sa aktívne na vytvorení správnych životných zručností a návykov,
- prejavovať pozitívny postoj k životnému prostrediu,
- analyzovať možnosti predchádzania znečisťovania životného prostredia,
- riešiť environmentálne problémy, problémy využitia zdrojov a premeny energií.

7.2.2 Odborné kompetencie

V nadväznosti na okruh odborných kompetencií absolventa experimentálneho študijného odboru veterinárny asistent pre bezpečnosť potravín, zadefinovaných v úvode profilu absolventa musí absolvent študijného odboru disponovať nasledovnými odbornými vedomosťami a praktickými zručnosťami:

a) Požadované vedomosti:

Absolvent má:

- aplikovať odbornú terminológiu, pravidlá, princípy a všeobecné poznatky pri riešení pracovných úloh v odbore,

- popísať základy anatómie jatočných zvierat, určiť ich druhovú odlišnosť z hľadiska výkonu veterinárnych činností a v chovateľskej praxi,
- popísať jednotlivé tkanivá, orgány a orgánové sústavy,
- definovať základné princípy a štádiá fyziologických procesov v období štádií vývoja a rastu,
- popísať a vysvetliť delenie krmív podľa pôvodu, obsahu živín, ich výrobu a konzervovanie,
- aplikovať dávkovanie krmív zvieratám s rešpektovaním ich fyziologických anatomických rozdielov a racionálneho využitia krmiva pre zdravie a produkciu a zhodnotiť ich vplyv v potravinovom reťazci pri výžive ľudí,
- popísať vlastnosti potravy, materiálov, vody, liekov a liečiv, dezinfekčných, dezinsekčných a deratizačných prostriedkov, jedov a zdraviu škodlivých látok na zdravie zvierat,
- určiť a popísať významné poľnohospodárske plodiny, druhy a odrody kultúrnych rastlín, rastlinné extrakty,
- definovať a popísať ekologické systémy pestovania rastlín, určiť ich účinnú ochranu,
- popísať základné zásady prípravy potravín z ekoproductov a surovín,
- určiť významné skupiny mikroorganizmov vyskytujúcich sa u hospodárskych zvierat, popísať ich pôsobenie v jednotlivých procesoch a vysvetliť ich vplyv na jednotlivé zvieratá, krmivá a potraviny,
- rozoznať najzávažnejšie ochorenia, ich príznaky, popísať vznik a šírenie nákaz,
- analyzovať významné mikroorganizmy v potravinách, definovať ich význam,
- analyzovať ochorenia spôsobené potravinami a popísať ich príznaky, vznik a šírenie,
- aplikovať preventívne opatrenia pri nebezpečných nákazách, infekčných, parazitárnych chorobách a zoonózach,
- definovať základné pojmy v chémii, charakterizovať periodickú tabuľku prvkov,
- charakterizovať typy chemických reakcií, rozlíšiť druhy chemickej väzby,
- klasifikovať typy roztokov, používať názvy anorganických zlúčenín, ovládať základné laboratórne práce a postupy
- definovať a popísať uhľovodíky, ich deriváty a základné prírodné látky v potravinách,
- popísať a vysvetliť zmeny potravín následkom rôznych vplyvov (pesticídy, konzervovanie a. i.)
- aplikovať metódy kvantitatívnej a kvalitatívnej analýzy, stanovenia organických látok a rozboru vody,
- popísať jednotlivé časti tráviacej sústavy človeka a fyziológiu trávenia, vstrebávania a vylučovania látok z organizmu,
- definovať základné zložky výživy a popísať základný obsah živín v potravinách,
- definovať funkčné potraviny a výživové doplnky, určiť odporúčané dávky živín a požívanie vhodných potravín,
- popísať alternatívne spôsoby stravovania, výživový kruh a potravinovú pyramídu,
- ovládať zásady racionálnej výživy aj vo väzbe na jej sociálne a psychické aspekty jedinca,
- popísať diferenciálnu a liečebnú výživu, zhodnotiť nesprávnu výživu a poznať jej dôsledky,
- popísať a vysvetliť oblasti, funkcie a kompetencie úradov zabezpečujúcich veterinárnu a potravinovú legislatívu,
- popísať a vysvetliť úlohy veterinárnej starostlivosti,
- definovať pojmy, princípy a používanú dokumentáciu HACCP pri zavádzaní správnej výrobnnej praxe, vysvetliť a popísať analýzu nebezpečenstva a kritických kontrolných bodov,
- pomenovať, určiť, popísať a analyzovať vlastnosti základných zložiek potravín, obalových materiálov a ich označovania, prídavných látok, vody, liekov a liečiv, dezinfekčných, dezinsekčných a deratizačných prostriedkov, jedov a zdraviu škodlivých látok,
- definovať a popísať jednotlivé druhy jatočných zvierat, významné plemená, úžitkové typy a kategórie,
- ovládať jednotlivé technológie v chovoch jatočných zvierat so zreteľom na dodržiavanie hygieny a bezpečnosti práce (hovädzieho dobytku, ošípaných, oviec, kôz, hydiny, králikov, rýb a včiel) z hľadiska: chovateľskej činnosti, veterinárnej starostlivosti a pri spracovaní živočíšnych produktov v bežných a ekologických chovoch,

- popísať možnosti a spôsoby zošľachtovania jatočných zvierat vo väzbe na ekologické a optimálne využívanie ich vlastností vo výrobnom procese,
- ovládať reprodukciu a jej poruchy u jednotlivých druhov jatočných zvierat s využitím poznatkov genetiky a farmakológie a aplikovať ich,
- aplikovať princípy správnej výrobnéj praxe pri zavádzaní v bežných aj ekologických chovoch jatočných zvierat,
- definovať príčiny a podmienky vzniku choroby, popísať jej dynamiku,
- charakterizovať smrť a postmortálne zmeny,
- rozpoznať patologické zmeny pri obhliadke kadáverov a pri ich pitve,
- analyzovať a popísať patologicko - anatomické zmeny a nálezy pri niektorých chorobách,
- popísať spôsob posudzovania patologicko - anatomických zmien, technologických zmien, DFD, PSE mäso a ich vplyv na ďalšie jatočné spracovanie zvierat,
- popísať spôsoby a fázy prenosu infekčných ochorení, horizontálnu a vertikálnu cestu šírenia infekcií, vysvetliť zdroje infekcie,
- definovať spoločenský, zdravotný a hospodársky význam asanácie a kategorizovať objekty potravinárskej sféry z hľadiska výkonu asanácie a rozlíšiť jednotlivé spôsoby jej výkonu,
- definovať a popísať význam preventívnych opatrení proti patogénom, škodlivému hmyzu a hlodavcom,
- určiť a popísať dezinfekčné prostriedky, ich pôsobenie a použitie, aplikovať metódy ich riedenia,
- určiť a popísať insekticídy a rodenticídy, ich účinok a spôsoboch aplikácie, vysvetliť spôsoby a postupy vykonávania DDD,
- určiť a popísať príznaky jednotlivých chorôb jatočných zvierat a jednotlivé spôsoby ich diagnostikovania,
- vysvetliť a popísať základné princípy terapie a poskytnutia prvej pomoci pri ochorení zvierat,
- analyzovať a vysvetliť najefektívnejšie spôsoby prevencie pred šírením nákaz,
- vysvetliť význam vplyvu chorôb jatočných zvierat vo väzbe na zdravie človeka,
- popísať základné laboratórne metódy na vyšetrovanie a analýzu surovín a potravín,
- definovať zásady prepravy zvierat s rešpektovaním ich životných nárokov v súlade so všeobecno-záväznými právnymi predpismi,
- ovládať technologické postupy výroby surovín a potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu a popísať princípy správnej výrobnéj praxe v procese ich výroby,
- popísať a aplikovať spôsoby senzorického posudzovania pri analýze surovín a potravín,
- popísať a vysvetliť prípravu liečiv,
- definovať druhy a formy liekov a popísať spôsoby ich aplikácie,
- definovať a popísať jednotlivé druhy liečebných postupov a vysvetliť interakciu liečiva a ľudského organizmu,
- definovať liečivá proti infekčným a inváznym chorobám,
- definovať základné pojmy toxikológie - jed, toxickú dávku, škodlivé liečivo a popísať vybrané toxické látky,
- vysvetliť príčiny otráv a popísať zásady pôsobenia toxických látok na organizmy,
- vysvetliť možnosti výskytu liečiv v potravinách a popísať riziká kontaminácie potravín,
- popísať typológiu zákazníka,
- používať asertívnu komunikáciu so zákazníkom,
- ovládať predajné techniky,
- popísať hygienické požiadavky na prípravu potravín,
- ovládať základné technológie prípravy potravín so zreteľom na správnu výrobnú prax,
- analyzovať a vyhodnocovať pozitívne a negatívne pôsobenie technológie prípravy potravín pre zachovanie ich senzorických, nutričných a výživových hodnôt,
- definovať a popísať ohrozené a chránené živočíchy a rastliny na území Slovenska,
- definovať a určiť možné zdroje znečisťovania životného prostredia súvisiace s príslušnou výrobou alebo službou, načrtnúť možnosti eliminácie zdrojov znečistenia životného prostredia vo väzbe na ochranu prírody a zvyšovanie jej biodiverzity,

- definovať trh a podmienky fungovania trhového mechanizmu,
- popísať formy a podmienky podnikania u nás a v rámci EÚ,
- popísať podmienky vzniku živnosti a obchodných spoločností a hospodárenie podnikovej sféry,
- definovať a popísať význam pracovno-právnych vzťahov,
- popísať aktívne a pasívne operácie bánk, popísať funkcie poisťovníctva a klasifikovať druhy poistenia,
- aplikovať kalkulácie a normy stravovania,
- klasifikovať a rozlíšiť obchodné písomnosti a používať odbornú terminológiu,
- používať schémy, pracovné návody, katalógy a technickú dokumentáciu vo vybraných pracovných činnostiach.

b) Požadované zručnosti

Absolvent vie:

- vykonať mikroskopické pozorovanie jednotlivých tkanív a vyhotoviť opis pozorovaných tkanív, orgánov a orgánových sústav,
- ovládať biologický význam a funkciu živín a výživu u základných druhov a kategórií hospodárskych zvierat,
- ovládať zloženie kŕmnych dávok, ich produkčnú hodnotu v nadväznosti na úpravu, konzervovanie a techniky kŕmenia pre jednotlivé druhy a kategórie jatočných zvierat,
- ovládať základy pestovania jednotlivých druhov kultúrnych plodín ekologickou formou hospodárenia,
- ovládať prácu so základnými laboratórnymi prístrojmi v mikrobiologickom laboratóriu
- vykonať mikroskopické pozorovanie jednotlivých mikroorganizmov a parazitov a zostaviť ich opis,
- vykonávať odber biologického materiálu, odber vzoriek z produktov rastlinného a živočíšneho pôvodu, vzoriek potravín a vyhodnotiť ich mikrobiologické vyšetrenie,
- vyhodnotiť výsledky mikrobiologického vyšetrenia vzoriek, spracovať povinnú dokumentáciu a viesť predpísané záznamy a povinnú evidenciu,
- vykonať základné analytické rozborý potravín (kvantitatívne, kvalitatívne) a stanovenia základných druhov živín,
- vykonať zápis chemickej reakcie a pracovať s periodickou tabuľkou prvkov,
- zvládnuť potrebné výpočty, analyzovať a vyhodnotiť zistené údaje,
- vážiť, poskladať jednoduché aparatury,
- používať laboratórnu techniku a prístroje,
- zostaviť príklady racionálnej, diferenciálnej a liečebnej výživy a príklady nesprávnej výživy,
- vypočítať energetickú bilanciu organizmu a Body mass systém a zostaviť odporúčané dávky živín a potravín vo vzťahu k výživovému kruhu a potravinovej pyramídy,
- ovládať úradné a právne zabezpečenie veterinárnej a hygienickej správy vo väzbe na hygienu a bezpečnosť potravín,
- ovládať problematiku vysledovateľnosti potravín,
- ovládať požiadavky kladené na:
 - osobitné výživové doplnky,
 - zdravotnú bezchybnosť a kvalitu potravín,
 - označovanie obalov,
 - prídavné látky, alergény v potravinách,
 - prostriedky na predlžovanie trvanlivosti potravín,
 - bezpečnosť bio a eko – potravín,
 - riziká pri používaní veterinárnych liečiv,
 - bezpečnosť potravín nového typu,

- ovládať senzorické, analytické a nutričné posudzovanie potravín,
- ovládať klasické aj ekologicky zamerané technológie chovov základných druhov jatočných zvierat, vrátane veterinárnej starostlivosti,
- vykonávať, riadiť, kontrolovať a hodnotiť pracovné operácie v chovoch jatočných zvierat, vrátane ošetrovania a úpravy živočíšnych produktov v rámci rôznych technológií a viesť povinnú evidenciu,
- vykonať obhliadku kadáveru a rozpoznať patologické zmeny,
- vykonať pitvu a rozpoznať patologické zmeny pri vnútornej prehliadke kadáveru,
- odobrať vzorky a vystaviť predpísané žiadanky na ich laboratórne vyšetrenie,
- posúdiť rozsah patologických zmien v tele jatočných zvierat, stanoviť predbežnú diagnózu a rozhodnúť o vhodnosti alebo nevhodnosti použitia jatočného zvieraťa na spracovanie,
- vyhotoviť pracovný výstup (materiál) na posúdenie veterinárnemu lekárovi.
- pracovať s chemickými látkami a zlúčeninami, určenými na dezinfekciu a sanáciu,
- vykonať základnú dezinfekciu potravinárskych objektov so zreteľom na dodržiavanie BOZP pri práci s týmito látkami a zlúčeninami pri zabezpečovaní DDD,
- na základe prieskumu vyhodnotiť stupeň zamorenia prevádzok škodlivým hmyzom a hlodavcami,
- odobrať stery a vyhodnotiť účinnosť sanitácie,
- poskytnúť prvú pomoc pri ochorení jatočných zvierat, analyzovať a vyhodnotiť získané informácie a postúpiť ich na ďalšie spracovanie,
- vykonať odber vzoriek surovín a potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu pre senzorické a fyzikálne – chemické laboratórne vyšetrenia stanovené potravinovým kódexom SR,
- pripraviť vzorky na laboratórne vyšetrenie,
- vykonať a vyhodnotiť výsledky laboratórneho vyšetrenia a viesť z neho predpísané záznamy a evidenciu,
- podať jednotlivé druhy a formy liečiv pre rôzne druhy a kategórie jatočných zvierat,
- analyzovať kritické kontrolné body v technologických procesoch prípravy a spracovania potravín,
- vytvoriť dokumentáciu správnej výrobnéj praxe pre rôzne technologické procesy prípravy a spracovania potravín,
- zavádzať správnu výrobnú prax do praxe v rámci výrobných, spracovateľských prevádzok a prevádzok poskytujúcich služby potravinárskeho a reštauračného charakteru,
- aplikovať hygienické požiadavky pre prípravu potravín,
- vyhodnocovať nutričné a výživové hodnoty potravín s ohľadom na zdravie človeka, ich zmien v procese prípravy potravín,
- ovládať a vykonať základné opatrenia pri výskyte nákaz a ekologických havárií,
- ovládať a vykonať vykonávať základnú prevenciu ochrany životného prostredia,
- zvládnuť potrebné výpočty jednotlivých ekonomických ukazovateľov v oblasti makroekonómie a podnikovej ekonomiky a vyhodnotiť vypočítané údaje a ukazovatele,
- zostaviť podnikateľský plán, vykonať ekonomické hodnotenie výroby a úpravy produktov na predaj a podnikať vo veterinárnych službách a v poľnohospodárstve,
- analyzovať a triediť získané údaje na ďalšie spracovanie,
- ovládať základné techniky predaja a spôsoby komunikácie a správania sa pri úradnej kontrole a odbere vzoriek,
- vykonávať kvalifikovane odborné práce, racionálne riešiť modelové situácie, pracovať v tíme,
- dodržiavať technologickú a pracovnú disciplínu a hospodárne nakladať s materiálmi, strojmi, zariadeniami a energiou,
- postupovať v súlade so zásadami bezpečnosti a hygieny práce a ochrany pred požiarom,
- ovládať výpočtovú techniku a informačné technológie a používať ich pri riešení odborných úloh,

- ovládať základné všeobecno-záväzné právne predpisy vo vzťahu k podnikateľskej činnosti a k hygiene a bezpečnosti potravín a postupovať v súlade s týmito predpismi pri výkone pracovných úloh.

c) Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Absolvent sa vyznačuje:

- dôslednosťou a zodpovednosťou pri riešení pracovných povinností,
- samostatnosťou pri práci, samostatným riešením bežných úloh,
- manuálnou zručnosťou,
- kreatívnym myslením,
- schopnosťou integrácie a adaptability v pracovnom prostredí,
- organizačnými a komunikatívnymi vlastnosťami,
- vhodným sociálnym správaním a prejavmi,
- potrebnou dávkou sebadôvery a pozitívnym prístupom k povinnostiam.
- sebadisciplínou a mobilitou, potrebnou dávkou sebadôvery.

7.3 Praktická príprava

Praktické vyučovanie v študijnom odbore 43_ _ M veterinárny asistent pre bezpečnosť potravín pozostáva z:

1. Praktických cvičení
2. Odbornej praxe

1. Praktické cvičenia

Tvorí z celkového počtu hodín teoretického vyučovania 15 týždenných vyučovacích hodín za štúdium. Rozpis hodín pre praktické cvičenia uvádza Tabuľka č.1.

Tabuľka č.1 Rozpis hodín praktických cvičení

Odborné predmety	Skratka	teória	Cvičenia	Spolu
anatómia a fyziológia jatočných zvierat m)	AFJ	2	1	3
aplikovaná chémia m)	ACHE	2	1	3
výživa a dietetika jatočných zvierat	VDJ	2		2
rastlinné komodity	RAK	2		2
mikrobiológia a parazitológia m)	MIP	3	2	5
biochémia a potravinárska chémia m)	BPCH	2	1	3
zdravie a výživa človeka	ZVČ	3		3
bezpečnosť potravín	BEP	6		6
chov jatočných zvierat	CHVJ	6		6
základy patológie jatočných zvierat m)	ZPJ	1	1	2
sanitácia v potravinárstve	SAP	1		1
choroby jatočných zvierat	CHRJ	4		4
ekonomika a podnikanie m)	EKP	4	2	6
laboratórne analýzy surovín a potravín m)	LSP		4	4

hygiena potravín m)	HYP	6	3	9
ekologické farmárstvo	EKF	3		3
farmakológia a toxikológia potravín	FTP	2		2
predajné techniky a komunikácia	PTK	2		2
správna výrobná prax	SVP	2		2
ochrana biodiverzity	OCHB	2		2
Spolu:		55	15	70

2. Odborná prax

Súčasťou praktického vyučovania je odborná prax, ktorá sa delí na:

A/ Odbornú prax učebnú

B/ Odbornú prax prevádzkovú

A/ Odborná prax učebná

Zabezpečuje sa podľa rozpisu v Tabuľke č. 2. Nakoľko súvisle nadväzuje na problematiku teoretického vyučovania a realizuje sa v rámci jednej triedy bola zaradená a započítaná do rozvrhu hodín. Z dôvodu praktického zabezpečenia umiestnenia určených žiakov na rôzne pracoviská v rámci mesta a regiónu na základe podpísanej Dohody o spolupráci v oblasti rozvoja vzdelávania („Dohoda“) sa realizuje s maximálne dvoma žiakmi mimo rozvrh hodín na tzv. individuálnych pracoviskách, pričom ostatní žiaci v triede sa učia podľa stanoveného rozvrhu hodín. Odborná prax učebná sa súčasne zabezpečuje aj blokovo na spoločných pracoviskách a realizuje sa v skupine s maximálne 5 žiakmi. Témy odbornej učebnej praxe sú zahrnuté v učebnej osnove odbornej praxe.

Tabuľka č. 2 Rozpis počtu týždenných vyučovacích hodín odbornej učebnej praxe

Odborná prax	Hodiny/týždeň/podľa ročníkov štúdia				Spolu
Ročníky štúdia	1. ročník II. polrok	2. ročník I. a II. polrok	3. ročník I. a II. polrok	4. ročník I. polrok	/
Počet týždenných vyučovacích hodín	1 hodina	3 hodiny	4 hodiny	1 hodina	9
Poznámka: n) I) viď poznámky k učebnému plánu					

B/ Prevádzková prax

Zabezpečuje sa v 2. a v 3. ročníku štúdia v rozsahu, uvedenom v Tabuľke č. 3 a vykonáva sa v blokoch. Blokova výučba pozostáva z rozmiestnenia žiakov celej triedy na jednotlivé pracoviská, s ktorými má škola podpísanú individuálnu „Dohodu“ na konkrétne meno žiaka. Spočíva v aplikácii učiva na jednotlivé témy, ktoré vychádzajú z učebnej osnove odbornej praxe. Zabezpečuje sa z časovej rezervy školy a je zameraná prevažne na kvalitu a bezpečnosť prevádzok a závodov zameraných na potravinársku výrobu a poskytovanie služieb spojených s prevádzkovaním stravovacích a reštauračných zariadení. Realizuje sa skupinovo s minimálne 2 a s maximálne 5 žiakmi v skupine.

Tabuľka č. 3 Rozpis počtu týždňov odbornej prevádzkovej praxe

Odborná prax - prevádzková	Týždne podľa ročníkov				Spolu
Ročníky štúdia	1.	2.	3.	4.	
Dĺžka	1 týždeň	1 týždeň	2 týždne	/	4 týždne

7.3.1 Účelové kurzy

V študijnom odbore veterinárny asistent pre bezpečnosť potravín je vytvorený priestor na získanie osvedčenia, prípadne certifikátu HACCP.

8. UČEBNÝ PLÁN

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola veterinárna, Nám. mladých poľnohospodárov 2, 040 17 Košice - Barca					
Názov ŠkVP	„Bezpečnosť a kvalita potravín v systéme agrosektora“ (BEKPSA)					
Kód a názov ŠVP	43 Veterinárske vedy					
Kód a názov študijného odboru	43 veterinárny asistent pre bezpečnosť potravín					
Stupeň vzdelania	Úplné stredné odborné vzdelanie					
Dĺžka štúdia	4 roky					
Forma štúdia	Denná					
Druh školy	Štátna					
Vyučovací jazyk	slovenský					
Kategórie a názvy vyučovacích oblastí	Skratka	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku				
			2	3	4	Spolu
Všeobecné vzdelávanie		21	16	11	9	57
slovenský jazyk a literatúra a)	SJL	3	3	3	3	12
cudzí jazyk b) i)		4	4	3	3	14
etická výchova/ náboženská výchova c)	ETV/	1	1	0	0	2
dejepis d)	DEJ	1	1	0	0	2
občianska náuka d)	ORN	1	1	1	0	3
biológia e)	BIO	3	2	1	0	6
fyzika e)	FYZ	3	0	0	0	3
Informatika f)	INF	1	1	0	0	2
matematika f)	MAT	2	1	1	1	5
telesná a športová výchova g)	TŠV	2	2	2	2	8
Odborné vzdelávanie		13	20	25	21	79
anatómia a fyziológia jatočných zvierat k)	AFJ	3	0	0	0	3
aplikovaná chémia k)	ACHE	3	0	0	0	3
výživa a dijetaika jatočných zvierat	VDJ	2	0	0	0	2
rastlinné komodity	RAK	2	0	0	0	2
mikrobiológia a parazitológia k)	MIP	2	3	0	0	5
biochémia a potravinárska chémia k)	BPCH	0	3	0	0	3
zdravie a výživa človeka	ZVČ	0	3	0	0	3
bezpečnosť potravín	BEP	0	1	3	2	6
chov jatočných zvierat	CHV.I	0	2	2	2	6
základy patológie jatočných zvierat k)	ZPJ	0	2	0	0	2
sanitácia v potravinárstve	SAP	0	0	1	0	1
choroby jatočných zvierat	CHR.I	0	0	2	2	4
ekonomika a podnikanie l)	EKP	0	0	3	3	6
laboratórne analýzy surovín a potravín k)	ISP	0	0	2	2	4
hygiena potravín k)	HYP	0	3	3	3	9
ekologické farmárstvo	EKE	0	0	2	1	3
farmakológia a toxikológia potravín	ETP	0	0	2	0	2
predajné techniky a komunikácia	PTK	0	0	0	2	2

správna výrobná prax	SVP	0	0	1	1	2
ochrana biodiverzity	OCHB	0	0	0	2	2
prax odborná (individuálna m) n)	POI	1	3	4	1	9
Voliteľné predmety		0	0	1	3	4
seminár z chémie	SECH	0	0	0	2	2
seminár z biológie	SER	0	0	0	2	2
praktická nemčina	PRN	0	0	1	1	2
praktická angličtina	PRJ	0	0	1	1	2
ekonomické cvičenia v cvičnej firme	ECF	0	0	1	1	2
alternatívne výživové smery	AVS	0	0	0	1	1
tajomstvá kozmetiky	TAK	0	0	0	1	1
Sumár						
Všeobecné vzdelávanie		21	16	11	9	57
Odborné vzdelávanie		12	17	21	20	70
Odborná prax individuálna nerozvrhová		1	3	4	1	9
Voliteľné predmety		-	-	1	4	5
Spolu		34	36	37	34	141

5.1 Poznámky k učebnému plánu

- Výučba slovenského jazyka a literatúry sa v študijných odboroch realizuje s dotáciou minimálne 3 hodiny týždenne v každom ročníku. Trieda sa na dvoch hodinách v týždni za celé štúdium delí na skupiny pri minimálnom počte 24 žiakov.
 - Vyučuje sa jeden z cudzích jazykov: jazyk anglický, nemecký v rozsahu minimálne 3 týždenných vyučovacích hodín v ročníku.
 - Vyučuje sa predmet etická výchova, alebo náboženská výchova podľa záujmu žiakov. Na vyučovanie predmetu etická výchova alebo náboženská výchova možno spájať žiakov rôznych tried toho istého ročníka a vytvárať skupiny s najvyšším počtom žiakov 20. Ak počet žiakov v skupine klesne pod 12, možno do skupín spájať aj žiakov z rôznych ročníkov.
 - Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ sú predmety dejepis a občianska náuka.
 - Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ sú predmety biológia a fyzika, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v odbore štúdia. Na posilnenie hodinovej dotácie odborného učiva z tejto oblasti je možné zvoliť zo skupiny spoločných odborných predmetov aplikovanú chémiu a voliteľný predmet seminár z biológie alebo seminár z chémie.
 - Súčasťou vzdelávacej oblasti „Matematika a práca s informáciami“ sú predmety matematika a informatika, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia. Výučba matematiky sa realizuje s dotáciou minimálne 5 hodín za štúdium s dotáciou minimálne 1 hodiny týždenne v každom ročníku. V predmete informatika sa trieda delí na skupiny s maximálnym počtom 17 žiakov v skupine.
 - V oblasti „Zdravie a pohyb“ sa vyučuje predmet telesná a športová výchova, ktorý možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať do maximálne dvojhodinových celkov. Trieda sa delí na každej hodine na skupiny pri minimálnom počte 24 žiakov. Predmet telesná a športová výchovy možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať do maximálne dvojhodinových celkov.
 - Stredné odborné školy pre žiakov so zdravotným znevýhodnením plnia rovnaké ciele ako stredné odborné školy pre intaktných žiakov. Všeobecné ciele vzdelávania v jednotlivých vzdelávacích oblastiach a kompetencie sa prispôbujú individuálnym osobitostiam žiakov so zdravotným znevýhodnením v takom rozsahu, aby jeho konečné výsledky zodpovedali profilu absolventa.
- Špecifiká výchovy a vzdelávania žiakov so zdravotným znevýhodnením stanovujú vzdelávacie programy vypracované podľa druhu zdravotného znevýhodnenia. Študijný odbor veterinárny asistent pre bezpečnosť potravín má postavený vzdelávací program tak, že nie je vhodný pre individuálne formy štúdia a zdravotne znevýhodnených žiakov.
- Učebný plán vymedzuje záväzný minimálny rozsah a proporcie medzi všeobecným a odborným vzdelávaním v jeho teoretickej a praktickej zložke. Je východiskom pre spracovanie učebných osnov zaradených povinných a voliteľných vyučovacích predmetov. Počet týždenných vyučovacích hodín v jednotlivých ročníkoch štúdia je minimálne 34 hodín a maximálne 37 hodín, za celé štúdium

maximálne 141 hodín. Výučba sa realizuje v 1., 2. Ročníku v rozsahu 34 týždňov, v treťom ročníku v rozsahu 32 týždňov a vo 4. Ročníku v rozsahu 30 týždňov. Časová rezerva sa využije na zabezpečenie odbornej prevádzkovej praxe (organizovanej súvisle), opakovanie a doplnenie učiva, na kurz na ochranu života a zdravia a kurzov pohybových aktivít v prírode ap. a v poslednom ročníku na absolvovanie maturitnej skúšky.

- j) 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 treťom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín. Kurz pohybových aktivít v prírode sa koná v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa v 1. ročníku štúdia (so zameraním na zimné športy) a v 2. ročníku štúdia (so zameraním na letné športy). 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.
- k) Praktická príprava pozostáva z praktických cvičení a odbornej praxe s minimálnou týždennou hodinovou dotáciou 24 týždenných vyučovacích hodín za celé štúdium. Praktické cvičenia tvoria za celé štúdium minimálne 15 hodín týždennej hodinovej dotácie. Trieda sa delí na skupiny pri počte minimálne 6 a maximálne 11 žiakov v skupine.
- l) V predmete ekonomika sa trieda delí na skupiny s maximálnym počtom 17 žiakov v skupine.
- m) Súčasťou praktickej prípravy je odborná prax, ktorá sa zabezpečuje podľa rozpisu v rozvrhu a ako súvislá orientovaná prax. Spôsob realizácie odbornej praxe a jej minimálna hodinová dotácia sú uvedené v časti 7.3 Praktická príprava. Vyučuje sa v skupinách, pričom počet žiakov v skupine je minimálne 2 a maximálne 5.
- n) Účelové kurzy sa môžu realizovať v rámci časovej rezervy v školskom roku alebo v rámci praktickej prípravy, ak konkrétny kurz priamo súvisí s obsahom učiva predmetu odborná prax.
- o) Hodnotenie a klasifikácia vyučovacích predmetov sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- p) Škola je povinná pri zabezpečovaní praktického vyučovania dodržiavať zásady prevencie a základné podmienky na zaistenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a na vylúčenie rizík a faktorov, podmieňujúcich vznik pracovných úrazov, chorôb z povolania a iných poškodení zdravia a práce podľa zákona NR SR č. 124/2006 Z. z. o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a o zmene a doplnení niektorých zákonov. Podľa Prílohy č. 1 citovaného zákona je Poľnohospodárstvo, poľovníctvo a lesníctvo (OKEČ A) zaradené do zoznamu činností s vyšším rizikom, pri ktorom môže pri plnení pracovných povinností dôjsť k závažnému poškodeniu zdravia zamestnancov, alebo pri ktorých dochádza častejšie k poškodeniu zdravia. Tabuľka č.4 obsahuje súhrn oblastí, v rámci ktorých sú žiaci strednej odbornej školy pri vykonávaní praktického vyučovania vystavení ohrozeniu, alebo poškodeniu zdravia pri praktickom nácviku učiva. Škola si v rámci vlastného školského vzdelávacieho programu rozpracuje konkrétne činnosti, spadajúce do okruhu vymedzených oblastí Tabuľkou č. 4. na podmienky vlastných pracovísk a zmluvných pracovísk školy. Tabuľka má súčasne informatívny charakter pre rodičovskú verejnosť pri rozhodovaní o výbere študijného odboru/odborného zamerania žiaka so zreteľom na jeho zdravotný stav a pre lekára pri vystavovaní potvrdenia o zdravotnej spôsobilosti žiaka na štúdium.

Tabuľka č. 4

Oblasti ohrozenia žiakov a ich intenzita pri výkone praktického vyučovania v študijnom odbore veterinárny asistent pre bezpečnosť potravín:

P.č.	Oblasť vykonávaných činností:	Nebezpečenstvo	Ohrozenie	Riziko	Neodstrániteľné nebezpečenstvo	Neodstrániteľné riziko
1.	Manipulácia so zvieratami	X	X	X	X	X
2.	Manipulácia s chemikáliami	X	X	X	X	X
3	Práca s infekčným materiálom	X	X	X	X	X

X = označenie výskytu ohrozenia

8.2 Prehľad využitia týždňov

Činnosť	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
Vyučovanie podľa rozpisu	34	34	32	30
Účelové kurzy	1	1	1	0
Odborná prax (m) p)	-	1	2	0
Maturitná skúška	-	-	-	2
Časová rezerva (opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie a i.) n)	5	4	5	2
Spolu týždňov	40	40	40	34