



**Cirkevná stredná odborná škola sv. Terézie z Lisieux**  
**Farská 5, 957 01 Bánovce nad Bebravou**

## **ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM**

**mliekar - syrár**

Dátum prerokovania ŠkVP v PR školy: 4. 9. 2023

Platnosť ŠkVP od: 1. septembra 2023 začínajúc prvým ročníkom

# 1 ÚVODNÉ IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE

## 1.1 Údaje o zriaďovateľovi

Názov	Rímskokatolícka cirkev Biskupstvo Nitra
Sídlo	Nám. Jána Pavla II. č. 7, 950 50 Nitra
Štatutárny zástupca	Mgr. Dariusz Żuk-Olszewski, PhD.
Tel. č. a fax	037/741 28 01
Email	<a href="mailto:skoly@nrb.sk">skoly@nrb.sk</a>

## 1.2 Údaje o škole

Názov a adresa školy	Cirkevná stredná odborná škola sv. Terézie z Lisieux Farská 5, 957 01 Bánovce nad Bebravou
Druh školy	cirkevná
Vyučovací jazyk	slovenský

## 1.3 Kontakty pre komunikáciu so školou

Titul, meno, priezvisko	Telefón	E mail
PaedDr. Jana Kasalová	0908510026	<a href="mailto:cirkevnaskolabn@gmail.com">cirkevnaskolabn@gmail.com</a>
Zástupkyňa riaditeľky	-	-
Duchovný správca	0904519329	-
Daniela Bronišová personalista, ekonóm	+421914700782	<a href="mailto:cirkevnaskolabn@gmail.com">cirkevnaskolabn@gmail.com</a>

## 1.4 Záznamy o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu

Platnosť ŠkVP Dátum	Revidovanie ŠkVP Dátum	Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.
1. 9. 2023		

## 2 CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU POTRAVINÁRSTVO V UČEBNOM ODBORE 2988 H MLIEKÁR A SYRÁR

### 2.1 Základné údaje o odbore

Názov školského vzdelávacieho programu	Potravinárstvo
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov študijného odboru	2988 H mliekár a syrár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Spôsob ukončenie	záverečná skúška
Doklad o získanom stupni vzdelania	výučný list
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium	Nižšie stredné vzdelanie a splnenie podmienok prijímacieho konania
Možnosti pracovného uplatnenia	Potravinárska výroba, družstevné, súkromné podniky, podnikateľ v potravinárstve
Možnosti ďalšieho štúdia	Nadstavbové štúdium pre absolventov učebných odboroch, špeciálne kurzy, ktoré umožňujú rozšíriť odbornú kvalifikáciu absolventov

### 2.2 Popis školského vzdelávacieho programu

Učebný odbor 2988 H mliekar a syrár je profilovým učebným odborom, ktorý umožňuje absolventom základných škôl získať úplné odborné vzdelanie s primeraným všeobecnovzdelávacím základom, s odbornými teoretickými vedomosťami a praktickými zručnosťami tak, aby boli schopní samostatne vykonávať činnosti v oblasti riadenia, spracovania mlieka a výroby mliečnych výrobkov v štátnych a v súkromných podnikoch v potravinárstve. Vzdelávací program zahŕňa najzákladnejšie teoretické poznatky a ich aplikáciu v praktických činnostiach potravinárskej výroby.

Absolvent je pripravovaný tak, aby sa u neho vytvorili predpoklady pre všestranný rozvoj osobnosti, aby sa rozvíjali vlastnosti potrebné pre uplatnenie v demokratickej spoločnosti. Získava všeobecné a odborné vzdelanie pre širšie uplatnenie na trhu práce v potravinárskom priemysle a výrobe, na samotné podnikanie v malej rodinnej firme.

Absolvent vie samostatne vykonávať odborné technické a technologické činnosti v jednotlivých odvetviach potravinárskeho priemyslu a gastronómie, vie pripraviť a spracovávať suroviny, pomocné látky a prísady pre výrobu podľa príslušných technologických postupov a receptúr, vyrábať výrobky, obsluhovať a vykonávať jednoduchú

údržbu príslušných zariadení, hodnotiť kvalitu surovín a výrobkov, adjustovať, baliť, expedovať výrobky. Absolvent vykonáva fyzikálno-chemické mikrobiologické rozboru surovín, dodržiava zásady správnej výrobnéj praxe a HACCP, hygieny a bezpečnosti, ovláda základy ekonomiky výroby a služieb.

Predpokladom pre prijatie do študijného odboru je úspešné ukončenie základnej školy a splnenie zdravotných požiadaviek uchádzačov o štúdium (dobrý zdravotný stav, vyžaduje zdravotný preukaz). Pri práci so žiakmi so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami sa postupuje s ohľadom na odporúčanie CPP vo vzťahu k individuálnym potrebám žiaka, na stupeň a typ poruchy, na úroveň kompenzácie poruchy. Učebný odbor mliekar a syrár nie je vhodný pre žiakov s mentálnym postihnutím, s vážnymi poruchami zraku a sluchu a s vážnym telesným narušením. Pri prijímaní sa hodnotí tiež prospech žiaka na základnej škole a výsledky prijímacieho pohovoru – kritériá budú stanovené každoročne.

### **2.3 Ciele výchovy a poslanie vzdelávania**

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v školskom vzdelávacom programe pre učebný odbor 2988 H mliekar a syrár vychádzajú z cieľov stanovených v Zákone o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a v Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu trojročných učebných odborov 29 Potravinárstvo. Cieľom vzdelávacieho programu je pripraviť pracovníkov, ktorí majú uplatnenie vo výkone prác a činností v potravinárstve.

Cieľom výchovy a vzdelávania je umožniť žiakovi v súlade so školským zákonom:

- získať kompetencie, a to najmä v oblasti komunikačných schopností, ústnych a písomných spôsobilostí, využívania informačno-komunikačných technológií, komunikácie v štátnom jazyku, materinskom jazyku a cudzom jazyku, matematickej gramotnosti a kompetencie v oblasti prírodných vied a technológií, k celoživotnému učeniu, sociálne kompetencie a občianske kompetencie, podnikateľské schopnosti a kultúrne kompetencie,
- ovládať aspoň jeden cudzí jazyk a vedieť ho používať,
- naučiť sa správne identifikovať a analyzovať problémy a navrhovať ich riešenia a vedieť ich riešiť,
- rozvíjať manuálne zručnosti, tvorivé schopnosti, aktuálne poznatky a pracovať s nimi v oblastiach súvisiacich s nadväzujúcim vzdelávaním alebo uplatnením na trhu práce,
- posilňovať úctu k rodičom a ostatným osobám, ku kultúrnym a národným hodnotám a k tradíciám štátu, ktorého je občanom, k štátnemu a materinskému jazyku a k svojej vlastnej kultúre,

- získať a posilňovať úctu k ľudským právam a základným slobodám a zásadám ustanoveným v Dohovore o ochrane ľudských práv a základných slobôd,
- pripraviť sa na zodpovedný život v slobodnej spoločnosti, v duchu porozumenia a znášanlivosti, rovnosti muža a ženy, priateľstva medzi národmi, národnostnými a etnickými skupinami náboženskej tolerancie,
- naučiť sa rozvíjať a kultivovať svoju osobnosť a celoživotne sa vzdelávať, pracovať v skupine a preberať na seba zodpovednosť,
- naučiť sa kontrolovať a regulovať svoje správanie, starať sa a chrániť svoje zdravie vrátane zdravej výživy, chrániť životné prostredie a rešpektovať všeľudské etické hodnoty,
- získať všetky informácie o právach dieťaťa a spôsobilosť na ich uplatňovanie.

Ciele výchovy a vzdelávania orientované na vytváranie predpokladov celoživotného vzdelávania sú zamerané na:

- umožniť všetkým žiakom prístup ku kvalitnému záujmovému vzdelávaniu a voľnočasovým aktivitám, t. j. poskytovať čo najväčšie množstvo príležitostí, podnetov a možností v oblasti záujmovej činnosti,
- vytvárať motiváciu k učeniu, ktorá žiakom umožní pokračovať nielen v ďalšom vzdelávaní, ale aj v kultivovaní a rozvoji vlastnej osobnosti,
- vytvárať vzťah k základným ľudským hodnotám ako je úcta a dôvera, sloboda a zodpovednosť, spolupráca a kooperácia, komunikácia a tolerancia.

Poslanie školy vyplýva aj z komplexnej analýzy školy, výchovno-vzdelávací proces je postavený na individuálnom postoji a prístupe k študentom a má nielen vzdelávací, ale aj formačný charakter s cieľom odovzdať žiakom kresťanské hodnoty. Poslaním CSOŠ nie je len odovzdávať žiakom vedomosti a pripravovať ich na povolanie a získanie prvej kvalifikácie, ale aj formovať ich postoje, viesť ich k dodržiavaniu kresťanských a ľudských princípov, vychovávať ich v duchu katolíckej viery.

## **2.4 Organizácia výučby**

Príprava na povolanie v školskom vzdelávacom programe v učebnom odbore 2988 H mliekár a syrár zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie. Kľúčové, všeobecné a odborné kompetencie sú rozvíjané priebežne a spôsob ich realizácie je konkretizovaný v učebných osnovách jednotlivých vyučovacích predmetov. Výučba bude organizovaná podľa učebných plánov.

Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy na ul. Farská 5 v Bánovciach nad Bebravou. V teoretickej príprave v triedach a odborných učebniach žiaci získavajú základné teoretické poznatky, vždy však v súvisi s ich praktickou aplikáciou a praktickým využitím. Vedomosti žiakov získané na teoretickom vyučovaní slúžia na zdôvodnenie praktických činností, technologických postupov pri výrobe produktov. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecnovzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v cudzom jazyku. Osvojujú si základy matematiky, chémie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť technológie spracovania mlieka a na výrobu mliekarenských výrobkov, na výrobné linky, na ekonomiku podniku, nové technológie a pod.

V praktickej príprave sa utvárajú základné odborné zručnosti v odborných činnostiach pod priamym vedením a kontrolou majstrov odborného výcviku. Odborná príprava je realizovaná na zmluvnom pracovisku - MILSY, a.s. v Bánovciach nad Bebravou - formou duálneho vzdelávania. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti na úseku výroby a spracovania mlieka a mliečnych výrobkov a výrobných liniek, v technickej dokumentácii. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie jeho osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Záverečná skúška sa koná v súlade s platnými predpismi a pokynmi MŠVVaŠ SR. Ďalšie organizačné podrobnosti týkajúce sa exkurzií, účelových kurzov a cvičení vychádzajú z aktuálneho Plánu práce školy.

## **2.5 Zdravotné požiadavky na žiaka**

Na prijatie do učebného odboru 2988 H mliekar a syrár môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom., ktorých zdravotnú spôsobilosť na prihláške potvrdí všeobecný lekár. Uchádzač so zdravotným znevýhodnením pripojí k prihláške vyjadrenie všeobecného lekára o schopnosti študovať zvolený odbor výchovy a vzdelávania. Všetci uchádzači sa musia podrobiť vyšetreniam určeným pre pracovníkov v potravinárstve a gastronómii.

Pred prijatím do odboru je potrebné vyšetrenie na bacilonosičstvo. Uchádzač musí mať platný zdravotný preukaz. Zdravotnú spôsobilosť uchádzačov posúdi a písomne potvrdí dospelý lekár, v prípade zmenenej pracovnej schopnosti aj posudková komisia sociálneho zabezpečenia.

## **2.6 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci**

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 celej doby 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 odborného výcviku. Tieto požiadavky sa musia doplniť informáciami o rizikách možného ohrozenia, ktorým sú žiaci pri teoretickom a praktickom vyučovaní vystavení vrátane informácií o opatreniach na ochranu pred pôsobením týchto zdrojov rizík (zdravotné riziká a opatrenia pri ručnej manipulácii s bremenom, rizikové faktory súvisiace s mikroklimatickými podmienkami – teplotná záťaž organizmu a pod.).

Priestory pre výučbu musia zodpovedať svojimi podmienkami požiadavkám stanoveným v zdravotníckych predpisoch (hygienické požiadavky na priestory, prevádzka školských zariadení, bezpečná prevádzka, používanie strojov, prístrojov a pod.). Nácvik a precvičovanie činností musí byť v súlade s požiadavkami, ktoré upravujú prácu pre mladistvých (napr. Zákonník práce) a v súlade s podmienkami, podľa ktorých môžu mladiství vykonávať zakázané práce z dôvodu prípravy na povolanie.

Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje zdravotný preukaz pre prácu s potravinami a pracovné oblečenie podľa normatívu základného vybavenia.

## **3 PROFIL ABSOLVENTA**

### **3.1 Charakteristika absolventa**

Absolventi skupiny učebného odboru 2988 H mliekar a syrár sú kvalifikovaní pracovníci so širokým odborným profilom, schopní samostatne vykonávať odborné technické a technologické činnosti v jednotlivých odvetviach potravinárskeho – mliekarenského priemyslu. Ovládajú príslušnú techniku, stroje a zariadenia, príslušné technológie, základy ekonomiky výroby a služieb. Poznajú základné prírodovedné zákonitosti svojho odboru a vedia ich prakticky využívať pri riešení odborných problémov. Absolventi sú pripravení na výkon odborných činností (pre ktoré je podmienkou stredné odborné vzdelanie) vo veľkovýrobných podmienkach a v súkromnom sektore. Majú predpoklady na to, aby po príslušnej praxi ovládali základné zloženie mlieka a mliečnych výrobkov, aby ovládali

technologické postupy spracovania mlieka a mliečnych výrobkov. Sú vedení k dodržiavaniu a uplatňovaniu zásad HACCP, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Absolventi sú pripravovaní tak, aby sa vedeli orientovať v základných vzťahoch odvetvia výroby k životnému prostrediu a v zásadách jeho ochrany pred možnými negatívnymi vplyvmi, aby sa vedeli orientovať na trhu práce, aktívne komunikovať, využívať informačné a komunikačné technológie v odbore.

Všetky činnosti súvisiace s prípravou na výkon profesie sa uskutočňujú v nadväznosti na potreby mliekarenskej výroby. Absolventi po ukončení štúdia získajú výučný list a sú spôsobilí zaradiť sa do mliekarenského priemyslu alebo pracovať samostatne v potravinárskych prevádzkach.

### **3.2 Kľúčové kompetencie**

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.

Po absolvovaní vzdelávacieho programu mliekar a syrár absolvent disponuje týmito kompetenciami vymedzenými v súlade so Spoločným európskym rámcom kľúčových kompetencií pre celoživotné vzdelávanie v ŠVP:

#### **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 je schopný:

- reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- porovnať bežné 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,



- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.

**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 udržovania potrebnej základnej úrovne jazykových schopností, informačných a komunikačných zručností. Od žiaka sa vyžaduje efektívne využívať písaný a hovorený štátny, materinský a cudzí jazyk, disponovať s čitateľskou a matematickou gramotnosťou, prehodnocovať základné zručnosti a sebatvoriť.

Absolvent je schopný:

- vyjadrovať sa v štátnom, materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- vyjadrovať sa v jednom cudzom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- riešiť bežné matematické príklady a rôzne situácie,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou,
- pracovať so základnými informačno-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 orientácie umožňujú stanoviť jednoduché algoritmy na vyriešenie problémových úloh, javov a situácií a získané poznatky využívať v osobnom živote a povolani.

Absolvent je schopný:

- prejavovať 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 a pozorne počúvať druhých, uzatvárať jasné dohody,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobějších súvislostiach,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi, samostatne pracovať v menšom kolektíve,
- určovať vážne 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.

### **3.3 Odborné kompetencie**

#### **a) Kompetencie z oblasti teoretického vzdelávania (výkonové štandardy)**

Absolvent má:

- definovať mlieko ako základnú surovinu, vysvetliť spôsoby jeho ošetrovania a uskladnenia,
- opísať pomocné suroviny a materiály v mliekarskej výrobe a spôsoby ich ošetrovania, uskladnenia a hospodárneho nakladania,
- vysvetliť prepočet surovinových noriem a orientovať sa v receptúrach,
- opísať mikroorganizmy používané v mliekarskej výrobe a prácu s nimi,
- zdôvodniť význam baktérií v prírode, mliekarskej výrobe a pre človeka, - vysvetliť kvasné procesy a ich priebeh,
- definovať fyzikálno-chemické a mikrobiologické rozbory surovín a pomocných látok,
- rozdeliť a opísať mliečne výrobky,
- vysvetliť príjem a základné ošetrovanie mlieka,
- opísať výrobu tekutých, zahustených, sušených a mrazených mliečnych výrobkov,

- opísať výrobu konzumných smotán a masla,
- definovať a rozdeliť syry,
- opísať výrobu syrov,
- vysvetliť zásady obsluhy a nastavenia strojno-technologického zariadenia, vrátane automatických liniek mliekarskej výroby,
- opísať predaj mliečnych výrobkov a syrov, ich expedíciu, skladovanie, hygienické zásady predaja,
- opísať uplatňovanie systému HACCP v mliekarskej praxi,
- vysvetliť princípy sanitácie a dezinfekcie v mliekarskej výrobe a dodržiavanie zásad BOZP, správnej výrobnjej praxe, hygieny práce v danej výrobe a ochrany ŽP,
- posúdiť svoje zdravotné, osobnostné a kvalifikačné predpoklady pre výkon svojho povolania, možnosti ďalšieho štúdia a profesijnej orientácie,
- vysvetliť na príklade postup pri uzatváraní pracovnej zmluvy a skončenie pracovného pomeru, posúdiť vhodné formy podnikania v svojom odbore.

**b) Kompetencie z oblasti z praktickej prípravy (výkonové štandardy)**

Absolvent vie:

- uskutočniť fyzikálno-chemické a mikrobiologické rozborý potravinárskych surovín, medziproduktov a výrobkov v mliekarskej výrobe,
- realizovať prepočet surovinových noriem,
- hospodáriť so surovinami - pracovať podľa receptúr,
- odobrať vzorky a hodnotiť kvalitu mlieka, smotán, mliečnych výrobkov a syrov,
- realizovať príjem mlieka, pomocných surovín a materiálov, obalov a správne s nimi manipulovať,
- ošetriť mlieko a dodržiavať zásady BOZP, hygieny a sanitácie pri ošetrovaní mlieka,
- realizovať výrobu konzumného mlieka a smotán, masla, kyslomliečnych, zahustených, sušených a mrazených mliečnych výrobkov,
- realizovať výrobu syrov,
- obsluhovať strojno-technologické zariadenie a linky v mliekarskej výrobe,
- uskutočniť predaj mliečnych výrobkov a syrov, expedíciu, skladovanie za dodržania hygienických zásad predaja,
- dodržiavať zásady BOZP, hygieny práce, správnej výrobnjej praxe v mliekarskej výrobe a ochrany ŽP.

### c) Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Absolvent sa vyznačuje:

- schopnosťou pracovať samostatne aj v skupine pracovníkov, schopnosťou počúvať,
- dodržiavaním osobnej hygieny,
- osvojovaním nových vedomostí a zručností,
- schopnosťou adaptovať sa na nové podmienky, uplatňovaním sebapoznávania a sebakontroly,
- spoľahlivosťou, presnosťou, sebadisciplínou, manuálnou zručnosťou v činnostiach konkrétneho odboru, kreativitou, dôslednosťou.

## 4 ŠTUDIJNÝ PLÁN UČEBNÉHO ODBORU

Kategoríe a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku			
	1.	2.	3.	Spolu
<b>TEORETICKÉ VYUČOVANIE</b>	<b>15</b>	<b>14</b>	<b>13</b>	<b>42</b>
<b>Všeobecnovzdelávacie predmety</b>	<b>8</b>	<b>6,5</b>	<b>6</b>	<b>20,5</b>
Slovenský jazyk a literatúra a)	1,5	1	1	3,5
Cudzí jazyk a), b)	1,5	1,5	2	5
Katolícka náboženská výchova	1	1	1	3
Občianska náuka a)	1	0	0	1
Fyzika a), f)	0	1	0	1
Matematika a)	1	1	1	3
Informatika a)	1	0	0	1
Telesná a športová výchova	1	1	1	3
<b>Odborné predmety</b>	<b>7</b>	<b>7,5</b>	<b>7</b>	<b>21,5</b>
Ekonomika	0	0	2	2
Mikrobiológia i)	1	1	1	3
Hygiena	1	1	0	2
Suroviny	1	0,5	0	1,5
Aplikovaná chémia	1	1	1	3
Laboratórne hodnotenie potravín i)	0	1	0	1
Technológia i)	3	3	3	9
<b>Praktická vyučovanie</b>	<b>18</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	<b>60</b>
Odborný výcvik a)	18	21	21	60
<b>Spolu</b>	<b>33</b>	<b>35</b>	<b>34</b>	<b>102</b>

Vysvetlivky:

- a) Riaditeľ školy môže na základe odporúčania predmetovej komisie vykonať vo vzorovom učebnom pláne úpravy až do 10 % z celkového počtu týždenných vyučovacích hodín. Pri týchto úpravách nie je možné zrušiť žiadny vyučovací predmet alebo do skupiny predmetov zaradiť nový predmet. Minimálny percentuálny podiel vyučovacích hodín odborného teoretického praktického vyučovania z celkového počtu vyučovacích hodín musí ostať zachovaný.
- b) V jednotlivých vyučovacích predmetoch má vyučujúci možnosť upraviť obsah učiva až do výšky 30 % v každom ročníku zaradením nových poznatkov, vyplývajúcich z aktuálneho rozvoja vedy a techniky a z potreby prispôbiť učivo aktuálnym potrebám odboru, trhu práce alebo regiónu. Zmeny v obsahu učiva všeobecno-vzdelávacích predmetov navrhuje príslušná predmetová komisia. Zmeny v obsahu učiva odborných predmetov navrhuje príslušná predmetová komisia na základe požiadaviek zamestnávateľa.
- c) Riaditeľ školy po prerokovaní v pedagogickej rade na návrh predmetových komisií rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vyučovania možno spájať do viachodinových celkov.
- d) Trieda sa delí na každej hodine na skupiny pri minimálnom počte 24 žiakov.
- e) Vyučuje sa jeden z cudzích jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky.
- f) Vyučuje sa predmet náboženská výchova. Na vyučovanie predmetu 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.
- g) Trieda sa delí na skupiny, maximálny počet žiakov v skupine je 15.
- h) 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. 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, turistického kurzu alebo kurzu iných športov v prírode.

i) Ak sa vyučovacia hodina poskytuje formou praktických cvičení, trieda sa delí na skupiny s minimálnym počtom 8 žiakov v skupine

#### Prehľad využitia týždňov

<b>Vyučovanie podľa rozpisu</b>	<b>33</b>	<b>35</b>	<b>34</b>
<b>Záverečná skúška</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1</b>
<b>Časová rezerva (účelové kurzy, opakovanie učiva, exkurzie)</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>2</b>
<b>Spolu</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>37</b>

### 5. OSNOVY VŠEOBECNOVZDELÁVACÍCH PREDMETOV

- sú rozpracované v samostatných dokumentoch

### 6. VZDELÁVANIE ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVNO-VZDELÁVACÍMI POTREBAMI

Všetci žiaci so zdravotným znevýhodnením pracujú podľa IVP zohľadňujúceho charakter a typ postihnutia žiaka, sú zostavené podľa odporúčaní príslušných CPP. Voľbu vyučujúcich metód a úpravu organizácie výučby realizujú vyučujúci vo vlastnej kompetencii, poradným orgánom sú predmetové komisie, kde sa na plánovaných zasadnutiach pravidelne prerokúvajú metodické a organizačné úlohy vzdelávania zdravotne znevýhodnených žiakov.

Žiakov so špecifickými vývinovými poruchami učenia (dyslexia, dysgrafia, dyskalkúlia a i.) je možné integrovať do výchovnovzdelávacieho procesu učebného odboru mliekar a syrár po komplexnom posúdení a následnom odporúčaní psychológom a špeciálnym pedagógom s individuálnym vzdelávacím programom, v ktorom sa zohľadnia ich špecifiká a osobitosti, pričom sa tiež zoberie do úvahy ich motivácia a záujem o prácu v potravinárstve – mliekarenskom priemysle, ich pozitívne osobnostné vlastnosti.

Pri vzdelávaní žiakov so ŠVVP berieme do úvahy možnosti profesionálneho uplatnenia sa jednotlivca po skončení odborného vzdelávania a prípravy, zvýšenie možností jeho včlenenia sa do občianskej spoločnosti. Praktickú časť vzdelávania a odbornej prípravy žiakov so zdravotným znevýhodnením prispôbujeme individuálnym potrebám a možnostiam žiaka s využitím vhodných učebných a kompenzačných pomôcok. Využívame možnosti spolupráce školy so školskými poradenskými zariadeniami, so sociálnymi

partnermi (zamestnávateľia v regióne, regionálne úrady práce, sociálnych vecí a rodiny). Škola venuje tiež primeranú pozornosť príprave pedagógov, intaktných žiakov a ich rodičov na spolužitie so žiakmi so ŠVVP.

## **7. VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA**

### **7.1 Vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov**

CSOŠ sv. Terézie z Lisieux Farská 5, 957 01 Bánovce nad Bebravou pri procese kontroly a hodnotenia vychádza z Metodického pokynu č. 21/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl. Naším cieľom je poskytovať žiakovi spätnú väzbu, prostredníctvom ktorej získava informácie o tom, ako danú problematiku zvláda, ako dokáže zaobchádzať s tým, čo sa naučil, v čom sa zlepšil a v čom má ešte nedostatky. Hodnotenie žiaka vychádza z jasne stanovených cieľov a konkrétnych kritérií, ktorými sa dá jeho výkon zmerať. Preto súčasťou hodnotenia má byť aj konkrétne odporúčanie alebo rada, ako má žiak ďalej postupovať, aby svoje nedostatky odstránil. Kontrolu vyučovacieho procesu budeme orientovať na skúšanie a hodnotenie žiakov.

Pri preverovaní vedomostí využijeme širokú škálu rôznych spôsobov a postupov – individuálne, frontálne, skupinovo, priebežne alebo súhrne po ukončení tematického celku alebo na konci školského roka, ústne, písomne (didaktické testy, písomné cvičenia a úlohy, projekty, a pod.). Budeme preverovať výkon žiaka z hľadiska jeho relatívneho výkonu (porovnáme výkon žiaka s výkonmi ostatných žiakov) alebo individuálneho výkonu (porovnáme jeho súčasný výkon s jeho prechádzajúcim výkonom). Pri každom skúšaní budeme preverovať výkon žiaka na základe jeho výkonového štandardu, ktorý je formulovaný v učebných osnovách každého vyučovacieho predmetu ako vzdelávací výstup.

Hodnotenie žiakov budeme vyjadrovať slovne i klasifikačnými stupňami. Hodnotenie nikdy nesmie viesť k znižovaniu dôstojnosti, sebadôvery a sebaúcty žiaka. Počas štúdia hodnotíme všetky očakávané vzdelávacie výstupy, ktoré sú formulované výkonovými štandardmi v učebných osnovách každého vyučovacieho predmetu. Pravidlá hodnotenia žiaka sú platné pre celé obdobie vzdelávania žiaka a sú v súlade so spoločenskými výchovnými a vzdelávacími stratégiami na úrovni školy:

- Hodnotenie zameriavame a formulujeme pozitívne.
- Výsledky žiakov posudzuje učiteľ objektívne.

- Žiak sa hodnotí podľa miery splnenia daných kritérií.
- Žiak má dostatok času na učenie, precvičovanie a upevnenie učiva.
- Podklady pre hodnotenie a klasifikáciu získava vyučujúci hlavne: sledovaním výkonov a pripravenosti žiaka na vyučovanie, rôznymi druhmi písomných prác, analýzou výsledkov rôznych činností žiakov, konzultáciami s ostatnými vyučujúcimi a podľa potreby s psychologickými a sociálnymi pracovníkmi.
- Pri klasifikácii používa vyučujúci platnú klasifikačnú stupnicu.
- Písomné práce sú žiakom oznámené vopred, aby mali dostatok času na prípravu.
- Písomné skúšanie je hodnotené bodmi, percentami alebo známkou.
- S kritériami hodnotenia písomných prác sú žiaci vopred oboznámení.

### **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 bude sledovať, či 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 činnosti, organizácia vlastnej práce a pracoviska, udržiavanie poriadku na pracovisku, dodržiavanie predpisov a bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, starostlivosť o životné prostredie, hospodárne využívanie materiálov a energie.

Pri hodnotení vzdelávacích výstupov sa budú používať všeobecné kritériá hodnotenia na zistenie, či 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.

### **Záverečná skúška**

Žiak môže konať záverečnú skúšku, ak úspešne ukončil posledný ročník vzdelávacieho programu mliekar a syrár. Skúška sa člení na praktickú a ústnu časť. Praktická časť sa vykoná pred ústnou časťou skúšky. Termíny konania, podmienky a priebeh záverečnej skúšky upravuje novela školského zákona č. 415/2021 Z. z.

Klasifikáciu žiaka schvaľuje na návrh skúšajúceho učiteľa alebo majstra odborného výcviku skúšajúca komisia hlasovaním. Pri rovnosti hlasov rozhoduje hlas predsedu komisie.

## 7.2 Vnútorňý systém kontroly a hodnotenia zamestnancov

Systém hodnotenia zamestnancov vychádza z nasledovných kritérií: pozorovanie – hospitácie, rozhovor, výsledky žiakov, ktorých učiteľ vyučuje – súťaže, hodnotenie pedagogických zamestnancov v oblasti ďalšieho vzdelávania, tvorby učebných pomôcok, mimoškolskej činnosti.

### **Kritéria hodnotenia učiteľa vo vzťahu k žiakom:**

- vie motivovať žiakov k učeniu,
- rozvíja personálne a sociálne zručnosti žiakov,
- pristupuje k žiakom individuálne,
- rešpektuje názory žiakov, podporuje ich vyjadrovanie.

### **Kritéria hodnotenia učiteľa vo vzťahu k edukačnému procesu:**

- vie určiť edukačné a učebné ciele vo väzbe na učebné osnovy,
- vie vybrať vhodné metódy, formy, ostatné prostriedky v nadväznosti na zvolené ciele,

- vie určiť kritéria hodnotenia žiaka,
- vytvára dobrú klímu v triede,
- vie riešiť konflikty v triede,
- má prirodzenú autoritu, je žiakmi akceptovaný.

#### **Kritéria hodnotenia vo vzťahu k normám a pracovnému správaniu**

- vedie správne pedagogickú dokumentáciu,
- dodržiava zákonník práce, vnútorný poriadok školy,
- zúčastňuje sa pracovných a pedagogických porád,
- podieľa sa na organizovaní a realizácii aktivít po vyučovaní - krúžky, vystúpenia,
- dosahuje dobré výsledky na olympiádach, v súťažiach.

#### **Kritériá hodnotenia PZ vo vzťahu k sebarozvoju:**

- dokáže hodnotiť a reflektovať svoj výchovno-vzdelávací proces a vlastné správanie,
- pozná svoje silné a slabé stránky,
- darí sa mu efektívne komunikovať s rodičmi žiakov,
- vie komunikovať s inými organizáciami a okolím školy,
- dokáže plánovať svoj profesijný rast,
- absolvuje rôzne formy kontinuálneho profesijného vzdelávania s cieľom zlepšovať sa,
- dokáže nové vedomosti a zručnosti v škole implementovať,
- využíva IKT v profesijnom rozvoji a v edukácii, vie pracovať v tíme
- podieľa sa na zavádzaní zmien alebo inovácií v škole, podieľa sa na tvorbe alebo realizácii projektov.

Škola v súlade so zákonnými predpismi aplikuje hodnotenie pedagogických pracovníkov a vydáva svojim zamestnancom písomné hodnotenie ich práce. Hodnotenie vykonávajú priami nadriadení pedagogických zamestnancov.