



*Stredná odborná škola
potravinárska
Cabajská 6 v Nitre*

**Školský vzdelávací
program
VÝROBA POTRAVÍN**



Ing. Katarína Čurillová
riaditeľka školy

**STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA POTRAVINÁRSKA,
CABAJSKÁ 6, NITRA**

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

**VÝROBA
POTRAVIN**

Učebný odbor:

**4-ročné odbory: 2978 H cukrár pekár
2977 H cukrár kuchár**

**3-ročné odbory: 2964 H cukrár
2962 H pekár
2954 H mäsiar
2955 H mäsiar lahôdkar
2987 H 01 biochemik – mliekarská výroba**

2-ročný odbor: 2982 F potravinárska výroba

**Študijný odbor: 6405 K pracovník marketingu
6442 K obchodný pracovník
2958 M kontrolór potravín**

Nadstavbové štúdium: 2952 L výroba potravín

1	Úvodné údaje o škole	Chyba! Záložka nie je definovaná.
2	Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania	18
3	Vlastné zameranie školy	19
	Charakteristika školy	19
	Charakteristika pedagogického zboru	22
	Charakteristika žiakov	23
4	Podmienky na realizáciu vzdelávacieho programu	23
	Materiálno-technické a priestorové podmienky	23
	Personálne zabezpečenie.....	25
	Organizačné zabezpečenie.....	1
	Zabezpečenia bezpečnosti a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní.....	1
	Ukončenie štúdia	2
	v študijných odboroch	2
	v učebných odboroch	2
5	Podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovnovzdelávacími potrebami	37
6	Vnútroškový systém kontroly a hodnotenia	37
7	Účelové kurzy	529
8	Popis školského vzdelávacieho programu	60
	Organizácia výučby.....	71
	Zdravotné požiadavky na žiakov pre všetky odbory	82
	Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci platné pre všetky odbory	82
	Profil absolventa	82
	Celková charakteristika absolventa učebných odborov	83
	Celková charakteristika absolventa študijných odborov	93
	Kľúčové kompetencie	Chyba! Záložka nie je definovaná.5
	Učebný plán 2-ročného učebného odboru.....	14
	2982 F potravinárska výroba	22
	Učebné plány 3-ročných učebných odborov	Chyba! Záložka nie je definovaná.39
	2964 H cukrár	1639
	2962 H pekár	1740
	2955 H mäsiar lahôdkar.....	1841
	2987 H 01 biochemik - mliekarska výroba.....	1942
	Učebné plány 4-ročných učebných odborov	1645
	2977 H cukrár kuchár	1645
	2978 H cukrár pekár	1747
	Učebný plán 2-ročného študijného odboru.....	50
	2952 L výroba potravín.....	50
	Učebné plány 4-ročných študijných odborov	1653
	6405 K pracovník marketingu – duálne vzdelávanie	2553
	6442 K obchodný pracovník – duálne vzdelávanie.....	54
	2958 M kontrolór potravín	Chyba! Záložka nie je definovaná.56

1 ZÁKLADNÉ ÚDAJE O ŠKOLE

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola potravinárska, Cabajská 6, 949 01 Nitra
Názov ŠkVP	Výroba potravín
Názov ŠVP	29 potravinárstvo
Kód a názov učebného odboru	2978 H cukrár pekár
Stupeň vzdelania	Stredné odborné vzdelanie – ISCED 353
Druh školy	štátna
Vyučovací jazyk	slovenský
Dátum schválenia ŠkVP	27. august 2010
Miesto vydania	SOŠ potravinárska, Cabajská 6, Nitra
Platnosť ŠkVP	01. september 2010 začínajúc prvým ročníkom

Kontakty pre komunikáciu so školou:

Titul, meno, priezvisko	Pracovná pozícia	Telefón	e-mail
Ing. Katarína Čurillová	Riaditeľ	037/7720429	katarina.curillova@sosp.sk
Ing. Ľubica Kányayová	Zástupca riaditeľa pre teoretické vyučovanie	037/7720427/ kl. 118	lubica.kanyavova@sosp.sk
Ing. Iveta Kapusníková	Zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie	037/7720427/ kl. 128	iveta.kapusnikova@sosp.sk
PaedDr. Dana Febenová	Výchovná poradkyňa	037/7720427	dana.febenova@sosp.sk
Ing. Lucia Weisová, PhD	Asistentka riaditeľky	037/7720429	sosp@sosp.sk

Prerokované v Rade školy:

Prerokované v pedagogickej rade: 30.8.2022

Zriaďovateľ: **Nitriansky samosprávny kraj**

Odbor školstva

Rázusova 2A, 949 01 Nitra

Telefón: 037 /6922 911

1 ZÁKLADNÉ ÚDAJE O ŠKOLE

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola potravinárska, Cabajská 6, 949 01 Nitra
Názov ŠkVP	Výroba potravín
Názov ŠVP	29 potravinárstvo
Kód a názov učebného odboru	2977 H cukrár kuchár
Stupeň vzdelania	Stredné odborné vzdelanie – ISCED 353
Druh školy	štátna
Vyučovací jazyk	slovenský
Dátum schválenia ŠkVP	28. august 2013
Miesto vydania	SOŠ potravinárska, Cabajská 6, Nitra
Platnosť ŠkVP	01. september 2013 začínajúc prvým ročníkom

Kontakty pre komunikáciu so školou:

Titul, meno, priezvisko	Pracovná pozícia	Telefón	e-mail
Ing. Katarína Čurillová	Riaditeľ	037/7720429	katarina.curillova@sosp.sk
Ing. Ľubica Kányavová	Zástupca riaditeľa pre teoretické vyučovanie	037/7720427/ kl. 118	lubica.kanyavova@sosp.sk
Ing. Iveta Kapusníková	Zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie	037/7720427/ kl. 128	iveta.kapusnikova@sosp.sk
PaedDr. Dana Febenová	Výchovná poradkyňa	037/7720427	dana.febenova@sosp.sk
Ing. Lucia Weisová, PhD	Asistentka riaditeľky	037/7720429	sosp@sosp.sk

Prerokované v Rade školy:

Prerokované v pedagogickej rade: 30.8.2022

Zriaďovateľ: Nitriansky samosprávny kraj

Odbor školstva

Rázusova 2A, 949 01 Nitra

Telefón: 037 /6922 911

1 ZÁKLADNÉ ÚDAJE O ŠKOLE

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola potravinárska, Cabajská 6, 949 01 Nitra
Názov ŠkVP	Výroba potravín
Názov ŠVP	29 potravinárstvo
Kód a názov učebného odboru	2955 H mäsiar lahôdkar
Stupeň vzdelania	Stredné odborné vzdelanie – ISCED 353
Druh školy	štátna
Vyučovací jazyk	slovenský
Dátum schválenia ŠkVP	31. august 2020
Miesto vydania	SOŠ potravinárska, Cabajská 6, Nitra
Platnosť ŠkVP	01. september 2020 začínajúc prvým ročníkom

Kontakty pre komunikáciu so školou:

Titul, meno, priezvisko	Pracovná pozícia	Telefón	e-mail
Ing. Katarína Čurillová	Riaditeľ	037/7720429	katarina.curillova@sosp.sk
Ing. Ľubica Kányayová	Zástupca riaditeľa pre teoretické vyučovanie	037/7720427/ kl. 118	lubica.kanyavova@sosp.sk
Ing. Iveta Kapusníková	Zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie	037/7720427/ kl. 128	iveta.kapusnikova@sosp.sk
PaedDr. Dana Febenová	Výchovná poradkyňa	037/7720427	dana.febenova@sosp.sk
Ing. Lucia Weisová, PhD	Asistentka riaditeľky	037/7720429	sosp@sosp.sk

Prerokované v Rade školy:

Prerokované v pedagogickej rade: 31.8.2021

Zriaďovateľ: **Nitriansky samosprávny kraj**

Odbor školstva

Rázusova 2A, 949 01 Nitra

Telefón: 037 /6922 911

1 ZÁKLADNÉ ÚDAJE O ŠKOLE

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola potravinárska, Cabajská 6, 949 01 Nitra
Názov ŠkVP	Výroba potravín
Názov ŠVP	29 potravinárstvo
Kód a názov učebného odboru	2987 H 01 biochemik – mliekarská výroba
Stupeň vzdelania	Stredné odborné vzdelanie – ISCED 353
Druh školy	štátna
Vyučovaci jazyk	slovenský
Dátum schválenia ŠkVP	31. august 2020
Miesto vydania	SOŠ potravinárska, Cabajská 6, Nitra
Platnosť ŠkVP	01. september 2020 začínajúc prvým ročníkom

Kontakty pre komunikáciu so školou:

Titul, meno, priezvisko	Pracovná pozícia	Telefón	e-mail
Ing. Katarína Čurillová	Riaditeľ	037/7720429	katarina.curillova@sosp.sk
Ing. Ľubica Kányavová	Zástupca riaditeľa pre teoretické vyučovanie	037/7720427/ kl. 118	lubica.kanyavova@sosp.sk
Ing. Iveta Kapusníková	Zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie	037/7720427/ kl. 128	iveta.kapusnikova@sosp.sk
PaedDr. Dana Febenová	Výchovná poradkyňa	037/7720427	dana.febenova@sosp.sk
Ing. Lucia Weisová, PhD	Asistentka riaditeľky	037/7720429	sosp@sosp.sk

Prerokované v Rade školy:

Prerokované v pedagogickej rade: 31.8.2021

Zriaďovateľ: **Nitriansky samosprávny kraj**

Odbor školstva

Rázusova 2A, 949 01 Nitra

Telefón: 037 /6922 911

1 ZÁKLADNÉ ÚDAJE O ŠKOLE

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola potravinárska, Cabajská 6, 949 01 Nitra
Názov ŠkVP	Výroba potravín
Názov ŠVP	29 potravinárstvo
Kód a názov učebného odboru	2982 F potravinárska výroba
Stupeň vzdelania	Nižšie stredné odborné vzdelanie – ISCED 253
Druh školy	štátna
Vyučovací jazyk	slovenský
Dátum schválenia ŠkVP	31. august 2020
Miesto vydania	SOŠ potravinárska, Cabajská 6, Nitra
Platnosť ŠkVP	01. september 2020 začínajúc prvým ročníkom

Kontakty pre komunikáciu so školou:

Titul, meno, priezvisko	Pracovná pozícia	Telefón	e-mail
Ing. Katarína Čurillová	Riaditeľ	037/7720429	katarina.curillova@sosp.sk
Ing. Ľubica Kányayová	Zástupca riaditeľa pre teoretické vyučovanie	037/7720427/ kl. 118	lubica.kanyavova@sosp.sk
Ing. Iveta Kapusníková	Zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie	037/7720427/ kl. 128	iveta.kapusnikova@sosp.sk
PaedDr. Dana Febenová	Výchovná poradkyňa	037/7720427	dana.febenova@sosp.sk
Ing. Lucia Weisová, PhD	Asistentka riaditeľky	037/7720429	sosp@sosp.sk

Prerokované v Rade školy:

Prerokované v pedagogickej rade: 30.8.2022

Zriaďovateľ: **Nitriansky samosprávny kraj**

Odbor školstva

Rázusova 2A, 949 01 Nitra

Telefón: 037 /6922 911

1 ZÁKLADNÉ ÚDAJE O ŠKOLE

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola potravinárska, Cabajská 6, 949 01 Nitra
Názov ŠkVP	Výroba potravín
Názov ŠVP	29 potravinárstvo
Kód a názov študijného odboru	2952 L výroba potravín
Stupeň vzdelania	Úplné stredné odborné vzdelanie - ISCED 354
Druh školy	štátna
Vyučovací jazyk	slovenský
Dátum schválenia ŠkVP	28. august 2012
Miesto vydania	SOŠ potravinárska, Cabajská 6, Nitra
Platnosť ŠkVP	01. september 2012 začínajúc prvým ročníkom

Kontakty pre komunikáciu so školou:

Titul, meno, priezvisko	Pracovná pozícia	Telefón	e-mail
Ing. Katarína Čurillová	Riaditeľ	037/7720429	katarina.curillova@sosp.sk
Ing. Ľubica Kányayová	Zástupca riaditeľa pre teoretické vyučovanie	037/7720427/ kl. 118	lubica.kanyavova@sosp.sk
Ing. Iveta Kapusníková	Zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie	037/7720427/ kl. 128	iveta.kapusnikova@sosp.sk
PaedDr. Dana Febenová	Výchovná poradkyňa	037/7720427	dana.febenova@sosp.sk
Ing. Lucia Weisová, PhD	Asistentka riaditeľky	037/7720429	sosp@sosp.sk

Prerokované v Rade školy:

Prerokované v pedagogickej rade: 30.8.2022

Zriaďovateľ: **Nitriansky samosprávny kraj**

Odbor školstva

Rázusova 2A, 949 01 Nitra

Telefón: 037 /6922 911

1 ZÁKLADNÉ ÚDAJE O ŠKOLE

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola potravinárska, Cabajská 6, 949 01 Nitra
Názov ŠkVP	Výroba potravín
Názov ŠVP	63,64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov študijného odboru	6405 K pracovník marketingu
Stupeň vzdelania	Úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 354
Druh školy	štátna
Vyučovací jazyk	slovenský
Dátum schválenia ŠkVP	28. august 2008
Miesto vydania	SOŠ potravinárska, Cabajská 6, Nitra
Platnosť ŠkVP	01. september 2008 začínajúc prvým ročníkom

Kontakty pre komunikáciu so školou:

Titul, meno, priezvisko	Pracovná pozícia	Telefón	e-mail
Ing. Katarína Čurillová	Riaditeľ	037/7720429	katarina.curillova@sosp.sk
Ing. Ľubica Kányayová	Zástupca riaditeľa pre teoretické vyučovanie	037/7720427/ kl. 118	lubica.kanyavova@sosp.sk
Ing. Iveta Kapusníková	Zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie	037/7720427/ kl. 128	iveta.kapusnikova@sosp.sk
PaedDr. Dana Febenová	Výchovná poradkyňa	037/7720427	dana.febenova@sosp.sk
Ing. Lucia Weisová, PhD	Asistentka riaditeľky	037/7720429	sosp@sosp.sk

Prerokované v Rade školy:

Prerokované v pedagogickej rade: 30.8.2022

Zriaďovateľ: **Nitriansky samosprávny kraj**

Odbor školstva

Rázusova 2A, 949 01 Nitra

Telefón: 037 /6922 911

1 ZÁKLADNÉ ÚDAJE O ŠKOLE

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola potravinárska, Cabajská 6, 949 01 Nitra
Názov ŠkVP	Výroba potravín
Názov ŠVP	63,64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov študijného odboru	6442 K obchodný pracovník
Stupeň vzdelania	Úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 354
Druh školy	štátna
Vyučovací jazyk	slovenský
Dátum schválenia ŠkVP	28. august 2018
Miesto vydania	SOŠ potravinárska, Cabajská 6, Nitra
Platnosť ŠkVP	01. september 2018 začínajúc prvým ročníkom

Kontakty pre komunikáciu so školou:

Titul, meno, priezvisko	Pracovná pozícia	Telefón	e-mail
Ing. Katarína Čurillová	Riaditeľ	037/7720429	katarina.curillova@sosp.sk
Ing. Ľubica Kányayová	Zástupca riaditeľa pre teoretické vyučovanie	037/7720427/ kl. 118	lubica.kanyavova@sosp.sk
Ing. Iveta Kapusníková	Zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie	037/7720427/ kl. 128	iveta.kapusnikova@sosp.sk
PaedDr. Dana Febenová	Výchovná poradkyňa	037/7720427	dana.febenova@sosp.sk
Ing. Lucia Weisová, PhD	Asistentka riaditeľky	037/7720429	sosp@sosp.sk

Prerokované v Rade školy:

Prerokované v pedagogickej rade: 30.8.2022

Zriaďovateľ: **Nitriansky samosprávny kraj**

Odbor školstva

Rázusova 2A, 949 01 Nitra

Telefón: 037 /6922 911

1 ZÁKLADNÉ ÚDAJE O ŠKOLE

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola potravinárska, Cabajská 6, 949 01 Nitra
Názov ŠkVP	Výroba potravín
Názov ŠVP	29 potravinárstvo
Kód a názov študijného odboru	2958 M kontrolór potravín
Stupeň vzdelania	Úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 354
Druh školy	štátna
Vyučovací jazyk	slovenský
Dátum schválenia ŠkVP	31. august 2021
Miesto vydania	SOŠ potravinárska, Cabajská 6, Nitra
Platnosť ŠkVP	01. september 2021 začínajúc prvým ročníkom

Kontakty pre komunikáciu so školou:

Titul, meno, priezvisko	Pracovná pozícia	Telefón	e-mail
Ing. Katarína Čurillová	Riaditeľ	037/7720429	katarina.curillova@sosp.sk
Ing. Ľubica Kányayová	Zástupca riaditeľa pre teoretické vyučovanie	037/7720427/ kl. 118	lubica.kanyavova@sosp.sk
Ing. Iveta Kapusníková	Zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie	037/7720427/ kl. 128	iveta.kapusnikova@sosp.sk
PaedDr. Dana Febenová	Výchovná poradkyňa	037/7720427	dana.febenova@sosp.sk
Ing. Lucia Weisová, PhD	Asistentka riaditeľky	037/7720429	sosp@sosp.sk

Prerokované v Rade školy:

Prerokované v pedagogickej rade: 30.8.2022

Zriaďovateľ: **Nitriansky samosprávny kraj**

Odbor školstva

Rázusova 2A, 949 01 Nitra

Telefón: 037 /6922 911

Záznamy o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu:

Platnosť ŠkVP Dátum	Revidovanie ŠkVP Dátum	Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.
01. 09. 2008		
	1.9.2009	Prepracovaný ŠkVP v zmysle vyhlášky Ministerstva školstva SR č.282/2009
	1.10.2010	<p>2978 2 cukrár pekár – nový 4-ročný učebný odbor</p> <p>Študijný odbor pracovník marketingu – zmena cudzie jazyky Prvý cudzí jazyk – 1. a 2.ročník - 3 hodiny týždenne 3. a 4.ročník - 4 hodiny týždenne Druhý cudzí jazyk -1. a 2.ročník - 3 hodiny týždenne 3. a 4.ročník - 2 hodiny týždenne Konverzácia v cudzom jazyku – ruší sa v 3. a 4.ročníku – 1 hodina týždenne</p>
	1.9.2011	<p>Učebný odbor cukrár – ruší sa predmet Hygiena potravín Potraviny a výživa – ruší sa v 2. a v 3. ročníku po 1 hodine týždenne, zavádza sa v 1.ročníku 1 hodina týždenne zavádza sa nový predmet – Laboratórne hodnotenie potravín v 2. a v 3. ročníku 1 hodina týždenne</p> <p>Učebný odbor pekár – ruší sa predmet Potraviny a výživa zavádza sa nový predmet – Laboratórne hodnotenie potravín v 2. a v 3. ročníku 1 hodina týždenne</p>
	1.9.2012	<p>V zmysle vyhlášky MŠVVaŠ SR č.113/2012 Z.z. sa mení vyhl.č.282/2009 Z.z. v znení vyhl. Č.268/2011 Z.z. – zmena kódov odborov pre 1.ročníky</p> <p>2952 L výroba potravín – nový odbor nadstavbového štúdia</p> <p>Úprava ŠkVP - prepracovanie textu všeobecnej časti</p> <p>Odbory - 2982 4 potravinárska výroba 04 mliekarenská výroba 07 spracovanie cukru a perníka-špecialne techniky - 2955 2 00 mäsiar lahôdkar sa nevyučujú v tomto školskom roku</p> <p>Učebný odbor cukrár pekár – Zmena dotácie hodín v predmete Matematika - v 3.ročníku 0,5 hod.a v 4.ročníku 0 hodín zavádza sa nový predmet – Mikrobiológia v 3.ročníku 0,5 hod.a v 4.ročníku 1 hodín</p>
	1.9.2013	ŠkVP pre 1.ročníky učebných a študijných odborov boli prepracované podľa ŠVP, ktorý schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky pre 29 Potravinárstvo dňa 15. januára 2013 pod číslom 2013-762/1735:1-925 s účinnosťou od 1. septembra 2013 začínajúc prvým ročníkom a pre 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod dňa 7. februára 2013 pod číslom 2013-762/1889:23-925 s účinnosťou od 1. septembra 2013 začínajúc prvým ročníkom.
		<p>Odbory - 2955 2 00 mäsiar lahôdkar - 2962 2 00 pekár - 2982 4 potravinárska výroba sa nevyučujú v tomto školskom roku</p>
		<p>Učebný odbor cukrár pekár – Zmena dotácie hodín v predmete Matematika - v 3.ročníku 1 hodina Mikrobiológia v 3.ročníku sa nevyučuje a v 4.ročníku 1 hodina</p>

	1.9.2014	Bez zmien
	1.9.2015	<p>Učebný odbor cukrár pekár, cukrár kuchár Suroviny – vyučuje sa v 2.a 3. ročníku 1 hodina týždenne (pôvodne v 1.a 2. ročníku) Laboratórne hodnotenie potravín – vyučuje sa v 1.a 2. ročníku 1 hodina týždenne (pôvodne v 2. a 3. ročníku)</p>
	1.9.2016	<p>Duálne vzdelávanie – študijný odbor 6405 K pracovník marketingu, zmena ŠkVP Nové zmluvné firmy v rámci SDV – Kaufland, Lidl, Nitrazdroj</p> <hr/> <p>Zmluvné pracoviská pre praktické vyučovanie - závod AGROTAMI - PENAM a.s. Nitra - Metro Cash and Carry, prevádzka Nitra - UKF Nitra, - Fakultná nemocnica Nitra, Špitálska ulica - Tesco Stores prevádzka Nitra - Viničky zariadenie sociálnych služieb Považská 14 Nitra - Cabaj Čapor salaš a penzion - LaŠ kuchyňa - ABC hotel kuchyňa - Nitrazdroj Nitra - Mojmírovce bitúnok - Tormäs – kuchyňa - Bianka pizzeria - COOP Jednota - Uniday – reštaurácia - VUŽV Lužianky - Hotel Zlatý kľúčik - Lukras – Hlohovec - Bianca pizzeria - BILLA, s.r.o - Sv. Flória – Veľké Ripňany - Tantal Nitra - Alekšince pizzeria - Alekšince školská kuchyňa</p>
	1.9.2017	<p>Duálne vzdelávanie - študijný odbor 6405 K pracovník marketingu pokračuje druhým ročníkom</p> <p>Nové zmluvné firmy v rámci SDV – DM drogerie, Penam, BILLA pre pracovníka marketingu</p>
	1.9.2017	<p>Nové zmluvné pracoviská pre praktické vyučovanie - DS Smith - Hotel Capital - ZŠ Jarok - BreadBrothers</p>
	1.9.2018	<p>Duálne vzdelávanie – nový študijný odbor – 6442 K obchodný pracovník - študijný odbor 6405 K pracovník marketingu pokračuje tretím ročníkom</p> <p>Nové zmluvné firmy v rámci SDV – Metro</p>

	1.9.2019	<p>Duálne vzdelávanie</p> <ul style="list-style-type: none"> • 6442 K obchodný pracovník pokračuje druhým ročníkom • 6405 K pracovník marketingu pokračuje štvrtým ročníkom <p>Zmluvné firmy - DM drogerie, BILLA, Kaufland, Lidl, Nitrazdroj, Metro a.s.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Učebný odbor 2978 H cukrár pekár prvý ročník duálne vzdelávanie, nový ŠkVP <p>Nové zmluvné firmy – Penam</p>
		<p>Uprava učebného plánu v učebných odboroch</p> <p>2978 H cukrár pekár</p> <ul style="list-style-type: none"> • nový predmet - špeciálne techniky (1,1,1,1) za štúdium • zrušené predmety odborné kreslenie (1hod/1.ročník) odpadové hospodárstvo (1hod/2.ročník) tovaroznalcstvo (1hod/3.ročník) modelovanie a zdobenie (1hod/4.ročník) <p>2977 H cukrár kuchár</p> <ul style="list-style-type: none"> • nový predmet - špeciálne techniky (1,1,1,1) za štúdium • zrušené predmety odborné kreslenie (1hod/1.ročník) odpadové hospodárstvo (1hod/2.ročník) tovaroznalcstvo (1hod/3.ročník) stolovanie (1hod/4.ročník) <p>Uprava učebného plánu v nadstavbovom štúdiu</p> <p>2952 L výroba potravín</p> <ul style="list-style-type: none"> • predmet SJL – zvýšená dotácia zo 4 na 5 hodín v 2.ročníku • Zmena ŠVP – Dodatok č. 5 pre dvojročné študijné odbory č. 2018/1465:13-10E0 s účinnosťou od 1.septembra 2018 začínajúc 1.ročníkom
		<p>Tieto odbory sa v školskom roku 2019/2020 nevyučujú:</p> <p>2964 H cukrár 2962 H pekár 2955 H mäsiar lahôdkar 2987 H 01 biochemik – mliekarská výroba</p>
	1.9.2020	<p>Nové učebné odbory začínajúc 1.ročníkom</p> <p>2982 F potravinárska výroba 2-ročný učebný odbor</p> <p>2955 H mäsiar lahôdkar 3-ročný odbor</p> <p>2987 H 01 biochemik – mliekarska výroba 3-ročný odbor</p>
		<p>Duálne vzdelávanie</p> <ul style="list-style-type: none"> • 6442 K obchodný pracovník 1. – 3. ročník • 6405 K pracovník marketingu 1. – 4. ročník • 2978 H cukrár pekár 1. – 2. ročník <p>Zmluvné firmy DM drogerie, BILLA, Kaufland, Lidl, Metro, Fine Bakery, NAY, Kinekus pre obchodného pracovníka a pracovníka marketingu, COOP Jednota</p> <p>HSH pre mäsiara lahôdkara</p> <p>PENAM pre cukrára pekára</p>
		<p>Tieto odbory sa v školskom roku 2020/2021 nevyučujú:</p> <p>2964 H cukrár 2962 H pekár 2954 H mäsiar</p>

	1.9.2021	<p>Nové študijné odbory začínajúc 1. ročníkom</p> <p>2958 M kontrolór potravín</p>
		<p>Duálne vzdelávanie</p> <ul style="list-style-type: none"> • 6442 K obchodný pracovník • 6405 K pracovník marketingu • 2978 H cukrár pekár <p>Zmluvné firmy</p> <ul style="list-style-type: none"> • BILLA s.r.o. (odbor obchodný pracovník) • dm drogerie markt, s.r.o. (odbor obchodný pracovník, odbor pracovník marketingu) • Kaufland Slovenská republika, v.o.s. (odbor obchodný pracovník, odbor pracovník marketingu) • Lidl Slovenská republika, v.o.s. (odbor obchodný pracovník, odbor pracovník marketingu) • NITRAZDROJ, a.s. (Výpoveď zmluvy k 31.8.2020) • PENAM SLOVAKIA, a.s. (odbor cukrár pekár) • METRO Cash & Carry SR, s.r.o. (odbor obchodný pracovník) • Fine Bakery, s.r.o. (odbor cukrár pekár) • NAY a.s. (odbor obchodný pracovník) • HSH spoločnosť s ručením obmedzeným (odbor mäsiar, odbor mäsiar lahôdkar) • RMdoor s.r.o. (Kinekus) (odbor obchodný pracovník, odbor pracovník marketingu) • DEICHMANN-OBUV SK s.r.o. (odbor obchodný pracovník) <p>zmluvy</p>
		<p>Tieto odbory sa v školskom roku 2021/2022 nevyučujú:</p> <p>2964 H cukrár</p> <p>2962 H pekár</p> <p>2954 H mäsiar</p>
	1.9.2022	<p>Duálne vzdelávanie</p> <ul style="list-style-type: none"> • 6442 K obchodný pracovník • 6405 K pracovník marketingu • 2978 H cukrár pekár <p>Zmluvné firmy</p> <ul style="list-style-type: none"> • BILLA s.r.o. (odbor obchodný pracovník) • dm drogerie markt, s.r.o. (odbor obchodný pracovník, odbor pracovník marketingu) • Kaufland Slovenská republika, v.o.s. (odbor obchodný pracovník, odbor pracovník marketingu) • Lidl Slovenská republika, v.o.s. (odbor obchodný pracovník, odbor pracovník marketingu) • PENAM SLOVAKIA, a.s. (odbor cukrár pekár) • METRO Cash & Carry SR, s.r.o. (odbor obchodný pracovník) • Fine Bakery, s.r.o. (odbor cukrár pekár) • NAY a.s. (odbor obchodný pracovník) • HSH spoločnosť s ručením obmedzeným (odbor mäsiar, odbor mäsiar lahôdkar) • RMdoor s.r.o. (Kinekus) (odbor obchodný pracovník, odbor pracovník marketingu) • DEICHMANN-OBUV SK s.r.o. (odbor obchodný pracovník) • JYSK s.r.o. (odbor obchodný pracovník)

		<p>Zmluvy o poskytovaní praktického vyučovania :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Penam Slovakia, a.s. Nitra <input type="checkbox"/> Agro Tami, a.s. Nitra <input type="checkbox"/> Tesco Stores SR, a.s. prev. Nitra <input type="checkbox"/> METRO Cash & Carry SR, s.r.o. <input type="checkbox"/> COOP Jednota, SD Nitra <input type="checkbox"/> Fakultná nemocnica Nitra <input type="checkbox"/> Mirko Petřík Gastromir Nitra <input type="checkbox"/> SPU Nitra
		<p>Tieto odbory sa v školskom roku 2022/2023 nevyučujú:</p> <p>2964 H cukrár 2962 H pekár 2954 H mäsiar 2987 H biochemik – mliekarenská výroba - v 2.roč. zrušená trieda z dôvodu nízkeho počtu žiakov 2955 H mäsiar lahôdkár - v 2. ročníku zrušená trieda z dôvodu nízkeho počtu žiakov</p> <p>Externá forma štúdia v škol. roku 2022/2023: V 3. ročníku odbor 2987 H biochemik – mliekarenská výroba a 2955 H mäsiar lahôdkár sa vyučuje externé štúdium</p>
		<p>Zmena kľúčových kompetencií a vzdelávacích štandardov</p> <p>Aktualizácia kľúčových kompetencií a vzdelávacích štandardov pre ekonomické vzdelávanie pre všetky učebné a študijné odbory s účinnosťou od 1.9.2022 začínajúc 1. ročníkom.</p> <p>Odôvodnenie – Aktualizácia obsahu ŠVP s Odporúčaním rady z 22.5.2018 o kľúčových kompetenciách pre celoživotné vzdelávanie a aktualizácia obsahu ŠVP v súlade s aktualizovaným Národným štandardom finančnej gramotnosti , verzia 1.2 s účinnosťou od 1. 9.2017</p>

1 CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA

V našom Školskom vzdelávacom programe vychádzame z cieľov stanovených v Zákone č.245 z 22.mája 2008 o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov.

Cieľom vzdelávania našej školy je:

- vytvoriť kvalitný vzdelávací systém na získanie nevyhnutného vzdelanostného základu, skvalitniť prípravu žiakov v oblasti cudzích jazykov či informačných technológií tak, aby im škola otvárala dvere aj na európsky trh práce.
- **učiť deti pre život** - v každodennom živote školy sústreďovať pozornosť na **hodnotovú orientáciu** mladých ľudí
- klásiť **dôraz na odbornosť** nadviazaním na predchádzajúce skúsenosti práce predmetových komisií a zdokonaľovať tradičné aktivity školy prostredníctvom práce učiteľov začlenených do jednotlivých predmetových komisií.
- v živote školy uplatňovať možnosť výberu s dôrazom na zodpovednosť
- zabezpečiť **kvalitné vzdelávanie našich študentov**. Umožniť študentom prístup ku všetkým informačným zdrojom. Rozvíjať schopnosti žiakov – ako vyhľadávať, hodnotiť a využívať pri učení rôzne informácie, osvojiť si metódy individuálneho štúdia a samostatnej práce s informáciami. V obsahu a metódach vyučovania všetkých predmetov podporovať tie, ktoré vytvárajú u žiakov schopnosti a návyky samostatne vyhľadávať nové poznatky z existujúcich zdrojov, včleňovať ich do svojho poznatkového fondu a následne ich využívať **pri celoživotnom vzdelávaní**.
- plne rozširovať **informačno-komunikačné technológie** s využívaním odborných učební. V zmysle stratégie informatizácie spoločnosti aktívne podporiť zavádzanie moderných informačných technológií do jednotlivých predmetov.
- podporovať **zapájanie našich žiakov do súťaží**
- v zmysle **Dohovoru o právach dieťaťa** priebežne **monitorovať správanie žiakov** a zmeny v ich správaní. a zabezpečiť ich aktívnu ochranu a využívať účinné nástroje na predchádzanie, resp. riešenie prvých príznakov záškoláctva, problémového alebo agresívneho správania, šikanovania, fyzického alebo psychického týrania, delikvencie, zneužívania návykových látok, sexuálneho zneužívania, prejavov extrémizmu a rasizmu,
- venovať zvýšenú pozornosť kybernetickej bezpečnosti
- implementovať princípy inklúzie a multidisciplinárneho prístupu
- eliminovať prejavy intolerancie a nenávisťi
- viesť žiakov v duchu **multikultúrnej výchovy**
- znižovať prípadnú segregáciu istých skupín žiakov
- v rámci plnenia Národného programu boja proti drogám zlepšiť preventívne opatrenia školy a zefektívniť realizáciu preventívnych školských programov tak, aby sa realizovali len odborne garantované preventívne programy. **Preveniu drogových závislostí** realizovať ako integrálnu súčasť výchovno-vzdelávacieho procesu.
- naďalej venovať **pozornosť žiakom zo sociálne znevýhodneného prostredia** v záujme zlepšenia ich dochádzky a školskej úspešnosti, spolupracovať so zriaďovateľmi, rodičmi a miestnou komunitou, asistentmi učiteľa a mimovládnyimi a ďalšími organizáciami podieľajúcimi sa na výchove a vzdelávaní.
- Zabezpečiť rovnosť príležitostí, zohľadňovať silné stránky dieťaťa
- Viesť žiakov k zvládaniu záťažových situácií
- v zmysle **Národného programu podpory zdravia** sa zapájať do rozvojového projektu „**Zdravie v školách**“, realizovať aktivity a programy na prevenciu civilizačných ochorení, na podporu telesného a duševného zdravia (spolupracovať so Slovenským Červeným krížom (ďalej len „SČK“), Ligou za duševné zdravie, Ligou proti rakovine a regionálnymi úradmi verejného zdravotníctva.
- Zabezpečiť aktivity k prevencii HIV, AIDS, obezity
- V rámci **dobrovoľníckych aktivít** sa zapájame do aktivity Biela pastelka
- v mimoškolskej činnosti vytvoriť širokú ponuku záujmových krúžkov v súlade so systémom štátom zavedených vzdelávacích poukazov
- podporovať rozvoj **enviromentálnej** výchovy akciami napr. úprava okolia školy, výsadba stromčekov a záhradky s bylinkami, a triedenie odpadu
- v súlade s prioritnými úlohami MŠVŠ SR **podporovať ďalšie vzdelávanie učiteľov** v rámci ponuky vzdelávacích programov MŠVŠ SR, MPC a jeho alokovaných pracovísk s cieľom zvýšiť kvalifikačnú spôsobilosť pedagogických zamestnancov v oblasti aktívneho využívania IKT vo vyučovaní, vytvoriť podmienky na zabezpečenie kontinuálneho vzdelávania na získanie multietnických a multikultúrnych kompetencií učiteľov,

- vytvárať pozitívnu pracovnú klímu v škole. V starostlivosti o zamestnancov školy organizovať kultúrno-spoločenské podujatia pri príležitosti Dňa učiteľov, stretnutia s bývalými pracovníkmi.. Poskytnúť zamestnancom možnosť regenerácie svojich síl využívaním telocvične.
- v záujme zvyšovania materiálno-technického vybavenia našej školy hľadať možnosti získavania finančných prostriedkov **prostredníctvom účasti na projektoch** a uchádzať sa o možnosť čerpania finančných prostriedkov z Európskeho sociálneho fondu zameraného na oblasť ľudských zdrojov.
- Na podporu rozvoja čitateľskej gramotnosti sa budeme venovať rečovým zručnostiam – čítanie s porozumením. Žiakov budeme viesť k uvažovaniu, k analýze, porovnávaniu, k vyvodzovaniu a k jednoduchej aplikácii. Cieľom bude naučiť žiakov hodnotiť obsah textu, vedieť sa orientovať v oblasti jazykových prostriedkov, žánru a štýlu. V čase mimo vyučovania sme zaradili do plánu práce predmetovej komisie slovenského jazyka a literatúry školskú súťaž zameranú na čítanie s porozumením pod názvom „Čítajme s rozumom!“ Zapojíme sa do súťaží – Školský čitateľský maratón
- Zapracovanie a aplikácia tém **finančnej gramotnosti** do tematických plánov najmä ekonomických predmetov, ale aj matematiky a informatiky, uskutočňovať prednášky na tému finančná gramotnosť
- Podporovať zážitkové vyučovacie metódy

2 VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY

Stredná odborná škola potravinárska má sídlo v Nitre v meste poľnohospodárov a potravinárov Slovenska. Človek žije v Nitre už približne 30 tisíc rokov. Za toto obdobie sa striedali rôzne kultúry a pre Slovanov sa toto územie stalo trvalou vlasťou asi od polovice prvého tisícročia nášho letopočtu. S Nitrou sú spojené aj najstaršie hodnoverne doložené dokumenty na našom území tzv. Zoborské listiny z rokov 1111 a 1113 uložené v biskupskom archíve na Nitrianskom hrade. Tu sa dozvedáme o existencii prvej školy na našom území pri benediktínskom kláštore.

Dnes má Nitra ako krajské mesto stabilnú a plnohodnotnú ekonomickú štruktúru a s tým súvisiace aj vzdelávacie inštitúcie. Naša škola má vytvoreným vzdelávacím programom prípravy potravinárskych odborníkov v tomto meste svoje miesto.

Hlavným zameraním školy je odborné vzdelávanie a výchova študentov tak, aby si našli uplatnenie na trhu práce.

Ako odborná škola zameraná na výrobu potravín pripravujeme žiakov na výkon odborných činností v učebných odboroch **cukrár, pekár, mäsiar lahôdkar, cukrár pekár, cukrár kuchár, biochemik – mliekarska výroba, potravinárska výroba.**

Odborné vzdelávanie žiakov študijného odboru **pracovník marketingu** je zamerané na marketing v potravinárskom priemysle a vytvára predpoklady pre získanie kompetencií potrebných pre uplatnenie v rôznych okruhoch pracovnej činnosti v oblasti ekonomiky, obchodu a služieb. Dôraz je kladený na prípravu absolventa so všeobecnovzdelávacím základom, s odbornými teoretickými a praktickými zručnosťami, ktoré bude vedieť aplikovať v praxi.

Absolvent študijného odboru **obchodný pracovník** počas štúdia získava odborné vedomosti a zručnosti z oblasti obchodu a služieb. Po absolvovaní umožňuje ďalšie štúdium na vysokých školách, univerzitách, ale predovšetkým založiť a úspešne prevádzkovať malý alebo stredne veľký podnik v oblasti obchodu a služieb.

Študijný odbor **kontrolór potravín** pripravuje žiakov na činnosť kontrolóra potravín v poľnohospodárskych a potravinárskych podnikoch, v obchodných prevádzkach, v oblasti skladového hospodárstva a transportu potravín, v úradnej kontrole, v kontrolných laboratóriách v štátnej a súkromnej sfére. Absolvent získava vedomosti a praktické zručnosti zamerané na oblasť hodnotenia a kontroly vstupných surovín, kontroly prevádzkových procesov súvisiacich s dodržiavaním teplotných režimov, obalových materiálov, označovania výrobkov, metrológie, kontroly prepravných obalov skladovania, predaja a dopravy potravín. Absolvent tohto študijného odboru je pripravený aj na vysokoškolské štúdium.

Absolventi učebných odborov môžu pokračovať v nadstavbovom štúdiu v odbore **výroba potravín** získať úplné stredné odborné vzdelanie s maturitou.

Charakteristika školy

Na základe analýzy potrieb a požiadaviek trhu práce a analýzy práce školy sme identifikovali všetky pozitíva a negatíva školy, ktoré nám signalizovali, čo všetko máme zmeniť, čo ponechať tak, aby náš

výchovno-vzdelávací proces mal stále vyššiu a vyššiu kvalitatívnu úroveň, identifikovali sme množstvo zamestnaneckých príležitostí pre našich absolventov v rôznych potravinárskych podnikoch a v podnikoch služieb. Ochota zamestnávateľov ich zamestnať po ukončení vzdelávacieho programu je viac než ústretová, lebo zamestnávatelia už nemajú dostatok kvalifikovaných pracovných síl .

SWOT analýza:

Silnými stránkami školy na skvalitnenie a rozvoj výchovno-vzdelávacieho procesu sú:

- záujem uchádzačov o štúdium (predpoklad naplnenia prvých ročníkov),
- komplexnosť školy a jej poloha (škola, stravovacie zariadenie, Školský internát, športový areál),
- kvalita a skúsenosť pedagogických zamestnancov,
- zabezpečenie odborného výcviku
- záujem podnikateľských subjektov o absolventov učebných a študijných odborov,
- účasť na medzinárodných súťažiach odbornej zručnosti žiakov
- čistá skladba odborov zameraných na potravinársky priemysel
- starostlivosť o žiakov v oblasti výchovného poradenstva
- rozvoj záujmovej činnosti žiakov prostredníctvom krúžkov
- kvalifikovaný pedagogický zbor
- predaj výrobkov žiakov prostredníctvom školských predajní
- pravidelná účasť školy ako vystavovateľa na Mladom tvorcovi
- pedagogická prax pre študentov SPU
- dopravná dostupnosť školy
- zákazková výroba potravinárskych výrobkov
- možnosť ubytovania aj pre žiakov iných škôl
- viaczdrojové financovanie školy
- pretrvávajúci záujem vedenia školy o jej napredovanie
- legislatívna iniciatíva vedenia a klíma vo vedení naklonená zmenám

Slabou stránkou školy je :

- nedostatok finančných prostriedkov na rekonštrukciu učební, odborných učební a jedálne,
- nedostatočná vybavenosť moderných jazykových tried,
- nefunkčná školská knižnica, ktorá je súčasťou skladu učebníc
- znížený záujem žiakov o dosiahnutie lepších študijných výsledkov
- vysoká absencia žiakov aj napriek prijatým opatreniam
- nízka aktivita starších pedagógov v celoživotnom vzdelávaní
- nedostatočné využívanie IKT zo strany pedagógov
- nízka účasť rodičov na rodičovských združeniach
- chýbajúce nové učebnice na odborné predmety, staré športové zariadenia
- energeticky náročné budovy a staré technické vybavenie na odbornom výcviku a v školskej kuchyni
- finančné plánovanie realizované len z krátkodobého hľadiska /znížený rozpočet len na kalendárny rok/
- absencia investičného kapitálu na obnovu budov a stavieb
- nemožnosť plánovania obnovy školy v dlhodobom horizonte pre finančnú neistotu rozpočtu

Príležitosti školy signalizujú

- otvorenie nových študijných odborov v potravinárskych odboroch
- fungujúce partnerstvo s podobnými školami doma a v zahraničí (ČR, Bratislava),
- dobrá a funkčná spolupráca so zamestnávateľmi a zriaďovateľom, ŠPÚ a ŠIOV ako predpokladu dobrých koncepčných a poradenských služieb,
- možnosť vzniku centra odborného vzdelávania
- členstvo školy v profesijných organizáciach
- potencial zamestnancov na inováciu učebných dokumentov
- aktivita rodičov k spolupráci so školou

Prekážky v rozvoji školy sú

- nedostatok finančných prostriedkov na obnovu a prevádzku školy,
- nízka vedomostná úroveň prichádzajúcich žiakov zo základných škôl,
- nízka priemerná mzda v potravinárskom priemysle,
- slabá spolupráca rodičov so školou.
- nepriaznivé demografické trendy
- nízka uvedomelosť zamestnávateľov mať plne kvalifikovaného pracovníka
- neatraktivnosť učiteľského povolania a ich neadekvátne finančné ohodnotenie

- nedostatočné legislatívne prepojenie odborných škôl s praxou
- absencia zdrojov na energetické náklady

Na škole pracuje ako poradný orgán riaditeľa Rada školy pri SOŠP. Má 11 členov. Vyjadruje sa k výsledkom a zámerom školy. Zasadá podľa schváleného plánu práce. Je tiež vytvorená Žiacka rada pri SOŠP, ktorá zastupuje žiakov a organizuje ich aktivity.

Plánované aktivity školy

Dosahovanie požadovaných aktivít a vhodná prezentácia školy sú výsledkom kvality vzdelávania. Škola sa bude snažiť vytvoriť a zabezpečiť všetky podmienky pre skvalitnenie života na škole.

Škola realizuje aktivity, ktoré sa môžu meniť v jednotlivých školských rokoch.

- **Záujmové krúžky**
- **Súťaže**
- **Športovo-turistické akcie**
- **Exkurzie**
- **Spoločenské a kultúrne podujatia**
- **Gastronomické akcie**
- **Mediálna propagácia**
- **Besedy a pracovné stretnutia**

Aktivity školy sa budú konať s prihliadnutím na pandemické opatrenia v súvislosti s ochorením COVID 19.

Všetky aktivity sa budú realizovať s pedagogickými zamestnancami školy, žiakmi a sociálnymi partnermi. Aktivity sú určené predovšetkým žiakom, učiteľom, rodičom, zamestnávateľom. Víťame všetky ďalšie návrhy a možnosti na aktivizáciu práce školy.

- **Dlhodobé projekty**

Projektová činnosť je súčasťou vzdelávacieho procesu. Zaradovanie projektov rôznych časových dĺžok a foriem prebieha v jednotlivých predmetoch aktuálne v závislosti na možnostiach a danom učive. Naša škola dlhodobo využíva možnosti rozvojových projektov MŠ SR.

- **Medzinárodná spolupráca**

Škola dlhodobo spolupracuje so školami s podobným zameraním v Českej republike.

SOU potravinárske Valašské Meziříčí. Obchodní akademie a Hotelová škola Havlíčkov Brod

Cieľom tejto spolupráce je:

- Podieľať sa na spoločných projektoch, ktoré by zabezpečili efektívny transfer poznatkov a skúseností.
- Posilniť a skvalitniť odbornú prípravu žiakov (transfer inovácií).
- Prezentovať vlastnú školu, mesto a krajinu.
- Spoznávať inú kultúru, históriu a životný štýl.
- Nadväzovať kontakty v rámci kariérového rastu.
- Zapájať sa do medzinárodných projektov Comenius, Leonardo...
- Uskutočňovať výmenné aktivity v rámci odborného výcviku

Spolupráca so sociálnymi partnermi

Škola rozvíja všetky formy spolupráce so sociálnymi partnermi a verejnosťou. Predovšetkým sa zameriava na pravidelnú komunikáciu najmä so svojimi žiakmi, ich rodičmi a zamestnávateľmi.

- **Spolupráca s rodičmi**

Troja zástupcovia rodičov sú členmi Rady školy. Rodičia všetkých žiakov sú informovaní o priebehu vzdelávania žiakov na triednych schôdkach a konzultáciami s vyučujúcimi. Sú informovaní o aktuálnom dianí na škole, o pripravovaných akciách prostredníctvom www stránok školy a prostredníctvom Edupage, sociálne siete. Sme maximálne otvorení všetkým pripomienkam a podnetom zo strany rodičovskej verejnosti.

- **Zamestnávatelia**

Škola aktívne spolupracuje s kmeňovými a zmluvnými zamestnaneckými organizáciami. Spolupráca je zameraná hlavne na poskytovanie odborného výcviku, materiálno-technické zabezpečenie výchovno-

vzdelávacieho procesu, sprostredkovanie rôznych zaujímavých exkurzií a výstav. Zástupcovia zamestnávateľov sa zúčastňujú pravidelne na zasadaniach Rady školy, pedagogických poradách a aktívne pôsobia v rámci odborného výcviku ako inštruktori..

Spolupracujú pri štruktúrovaní sumatívnych didaktických testov v odbornom výcviku, poskytujú odbornú literatúru pre teoretické vyučovanie a sprostredkujú aktuálne informácie o zmenách a vývoji nových technológií.

- **Iní partneri**

Škola aktívne spolupracuje v rámci výchovno-vzdelávacieho procesu a výchove mimo vyučovania s ďalšími partnermi:

- Policajným zborom v Nitre pri organizovaní besied, prednášok a vedení krúžkov,
- Zriaďovateľom pri napĺňaní vízie školy,
- Živnostenskou komorou pri zabezpečovaní výstav, exkurzií a súťaží,
- Slovenskou poľnohospodárskou a potravinárskou komorou pri organizovaní maturitných a záverečných skúšok,
- Republikovou úniou zamestnávateľov pri organizovaní maturitných skúšok,
- Pedagogicko-psychologickými poradňami v rámci preventívnych opatrení, a pod
- Preventívne aktivity zamerané na pomoc obetiam násillia – NO Slniečko

Každoročne sa organizujú **Dni otvorených dverí**, ktoré sa konajú prvý decembrový týždeň. Zájemcovia o štúdium na našej škole sa môžu presvedčiť o tom, že vyučujeme v príjemnom prostredí a dobre vybavených dielnach .

Charakteristika pedagogického zboru

Pedagogický zbor je stabilizovaný a skúsený. Je operatívne dopĺňaný o potrebné sily podľa potrieb školy a žiakov.

Učítelia chápu potrebu vzdelávania, preto sa zúčastňujú priebežných vzdelávaní, sú zapojení do celoživotného vzdelávania. Aktívne využívajú pozvania na rôzne školenia. Časť pedagógov má dlhoročnú prax a plne sa venujú začínajúcim učiteľom, odovzdávajú im cenné skúsenosti. Každoročne sa venujú študentom vysokých škôl, ktorí k nám prichádzajú na pedagogickú prax.

Svoju odbornosť si prehlbujú v rámci **práce predmetových komisií** pod vedením skúsených pedagógov, ktorí tvoria širšie vedenie školy. Na našej škole pracuje 6 predmetových komisií:

- Komisia spoločenskovedných predmetov
- Komisia slovenského jazyka a literatúry
- Komisia cudzích jazykov.
- Komisia odborných predmetov
- Komisia prírodovedných predmetov
- Komisia ekonomických predmetov

Všetci naši učítelia a majstri odbornej prípravy sú pedagogicky a odborne spôsobilí vykonávať svoju prácu.

Na škole pôsobí

- **výchovná poradkyňa,**
- **školská psychologička**
- **špeciálna pedagogička**

ktoré úzko spolupracujú s triednymi učiteľmi pri riešení výchovnovzdelávacích problémov a s vedením školy.

Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy

Podrobný a konkrétny plán vzdelávania je súčasťou ročného plánu školy. Manažment školy považuje za prioritnú úlohu zabezpečiť:

- Uvádžanie začínajúcich učiteľov do pedagogickej praxe.
- Príprava pedagogických zamestnancov na zvyšovanie si svojich kompetencií hlavne jazykových spôsobilostí, schopností efektívne pracovať s IKT.
- Motivovanie pedagogických zamestnancov pre neustále sebavzdelávanie, vzdelávanie, zdokonaľovanie profesijnej spôsobilosti.
- Sprostredkovanie najnovších poznatkov (inovácie) pedagogickým pracovníkom z metodiky vyučovania jednotlivých predmetov, pedagogiky a príbuzných vied, ako aj z odboru.

- Príprava pedagogických zamestnancov pre výkon činností nevyhnutných pre rozvoj školského systému, napr. pedagogický výskum, tvorba ŠKVP, tvorba štandardov, tvorba pedagogickej dokumentácie, príprava nových učebných a študijných odborov.
- Zhromažďovanie a rozširovanie progresívnych skúsenosti z pedagogickej a riadiacej praxe, podnecovať a rozvíjať tvorivosť pedagogických zamestnancov.
- Príprava pedagogických zamestnancov na získanie prvej a druhej atestácie.
- Plán profesijného rozvoja, aktualizácie vzdelávacieho programu
- Príprava online materiálov a školení pre žiakov aj pedagogických zamestnancov.

Charakteristika žiakov

Najviac žiakov máme z Nitry, ale našu školu navštevujú žiaci zo širšieho okolia Nitry, vzhľadom na širokú ponuku učebných a študijných odborov v oblasti potravinárstva a výhodnú polohu našej školy. Žiaci do školy dochádzajú mestskou hromadnou dopravou, prímestskými linkami a pešo. Prevládajú dievčatá. V škole máme žiakov aj so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami, ktorí vyžadujú individuálny učebný plán.

3 PODMIENKY NA REALIZÁCIU VZDELÁVACIEHO PROGRAMU

Pre vzdelávanie a výchovu v súlade s daným ŠVP je nevyhnutné vytvárať vhodné realizačné podmienky. V ŠVP sú vo všeobecnej rovine vymedzené základné podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu Výroba potravín. My sme ich rozpracovali podrobnejšie a konkrétne podľa potrieb a požiadaviek učebných odborov, aktuálnych cieľov a našich reálnych možností. Optimálne požiadavky/podmienky, podľa ktorých sa bude poskytovať tento školský vzdelávací program Výroba potravín, sú nasledovné:

Materiálno-technické a priestorové podmienky

Makrointeriéry		
	školská budova Cabajská 6, Cabajská 10	
	školský dvor	
	školská kuchyňa s jedálňou	
Kapacita školy		
Školský manažment		
Kancelárie	riaditeľ školy,	1
	zástupca riaditeľa školy pre TV a OV	2
	ekonóm	1
Pedagogickí zamestnanci školy		
Kabinety	výchovna poradkyňa	1
	školská psychologička	1
	špeciálna pedagogička	1
	učitelia Cabajská 6, Cabajská 10	9
	zasadačka Cabajská 6	1
	zborovňa Cabajská 6, Cabajská 10	2
Nepedagogickí zamestnanci školy		
	kancelárie - sekretariát	1
	kancelárie - ekonomický úsek	5
	príručné sklady Cabajská 6	7
	dielňa, Cabajská 6, Cabajská 10	2
	kotolňa, Cabajská 6, Cabajská 10	2
	sklady náradia, strojov a zariadení	3
	archív	1
Hygienické priestory, sociálne zariadenia, šatne		
	WC	20
	sprchy	8
	šatne žiaci	11
	šatne - upratovačky, MOV, udržbári	8

sklad učebníc a knižnica		
	sklad učebníc - Cabajská 6, Cabajská 10	2
Školský internát Cabajská 6 , Cabajská10		
	izby pre žiakov	99
	WC + sprchy	56 + 53
	izby pre mimoriadne udalosti	3
	kancelárie vychovávateľa	4
	spoločenská miestnosť	17
Vyučovacie interiéry		
Teoretické vyučovanie	Cabajská 6	
	učebne	10
	odborná učebňa chémia	1
	odborná učebňa informatika	1
	odborná učebňa potravinárskych technológií	1
	telocvičňa	1
	multimediálna učebňa	1
	Cabajská 10	
	učebne	8
	multimediálna učebňa	1
odborná učebňa - informatika	1	
Odborný výcvik	Cabajská 6 – súčasť školy	
	kancelárie MOV	4
	dielňa	9
	sklady pre stroje, nástroje, náradia, suroviny, materiál, polotovary	4
	Cabajská 10 - budova internátu	
	učebne	6
	odborná učebňa PC	2
	chemické laboratórium	1
	kabinety pre MOV	2
	zasadačka	1
	Cabajská 10 budova odborných mäsiarskych dielní	
	učebne	1
	kabinet	1
	odborné dielne	8
	predajňa	1
	chladiarne	2
	sklady materiálov, surovín a polotovarov	2
	šatne	2
	Vyučovacie exteriery	
	školské ihrisko asfaltové	1
	tenisové kurty	2
	ihriská hádzanárske a volejbalové	1
	zmluvné pracoviská sa môžu meniť v jednotlivých školských rokoch /zmeny sú uvedené v záznamoch o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu/	

Areál školy nie je oplotený, je ohraničený ulicami Cabajská a Tehelná a sídliskom Čermáň. Škola má vytvorené špeciálne učebne na odborné predmety, informatiku, cudzie jazyky sa môžu vyučovať v učebni informatiky, ktorá je vybavená slúchadlami. Manažment školy a hospodársky úsek má vyčlenené svoje priestory, učitelia používajú svoje kabinety zamerané na jednotlivé predmety. Dve zborovne sú vybavené základnými potrebami (pracovné stoly, telefón, počítač, kopírka ..) Výchovná poradkyňa má svoj kabinet na stretávanie sa so žiakmi, učiteľmi, MOV, rodičmi a sociálnymi pracovníkmi.

Učebňa Informatiky na teoretickom vyučovaní je vybavená nasledovne:

- Cabajská 10 - 12 PC s príslušným programovým vybavením a prídavnými zariadeniami /skener, dataprojektor, tlačiareň, reproduktory, učebňa je vybavená klimatizáciou
- Cabajská 6 – učebňa s 12 PC s dataprojektorom, tlačiareň, učebňa je vybavená klimatizáciou

Multimediálna učebňa – 7- vybavené interaktívnou tabuľou

Odborný výcvik pracovník marketingu a obchodný pracovník - má 2 učebne vybavené počítačmi

1. učebňa – 10 PC , interaktívna tabuľa, dataprojektor

2. učebňa – 10 notebookov

Pre praktické aj teoretické vyučovanie je možné využívať nové učebne (2 + 1 internetová) v novozrekonštruovaných priestoroch(trakt B, 1. poschodie)

Každý učebný odbor má vyčlenené svoje odborné učebne a dielne na vykonávanie odborného výcviku. Sú primerane vybavené šatňami, WC, strojovým zariadením a skladmi. HMOV a MOV majú tiež svoje kabinety .

Školský internát je súčasťou školy. Poskytujeme ubytovanie pre našich žiakov a žiakov stredných škôl v meste Nitra. Ubytovanie je riešené ako bunkový systém, izby sú štandardne vybavené. Žiaci majú zabezpečenú celodennú stravu. Kapacita internátu je 351 žiakov

Školský internát na Cabajskej 10 využívame na ubytovanie študentov stredných škôl a prízemie a prvé poschodie využívame ako odborné učebne / odborný výcvik / pre študijné odbory pracovník marketingu, obchodný pracovník a kontrolór potravín

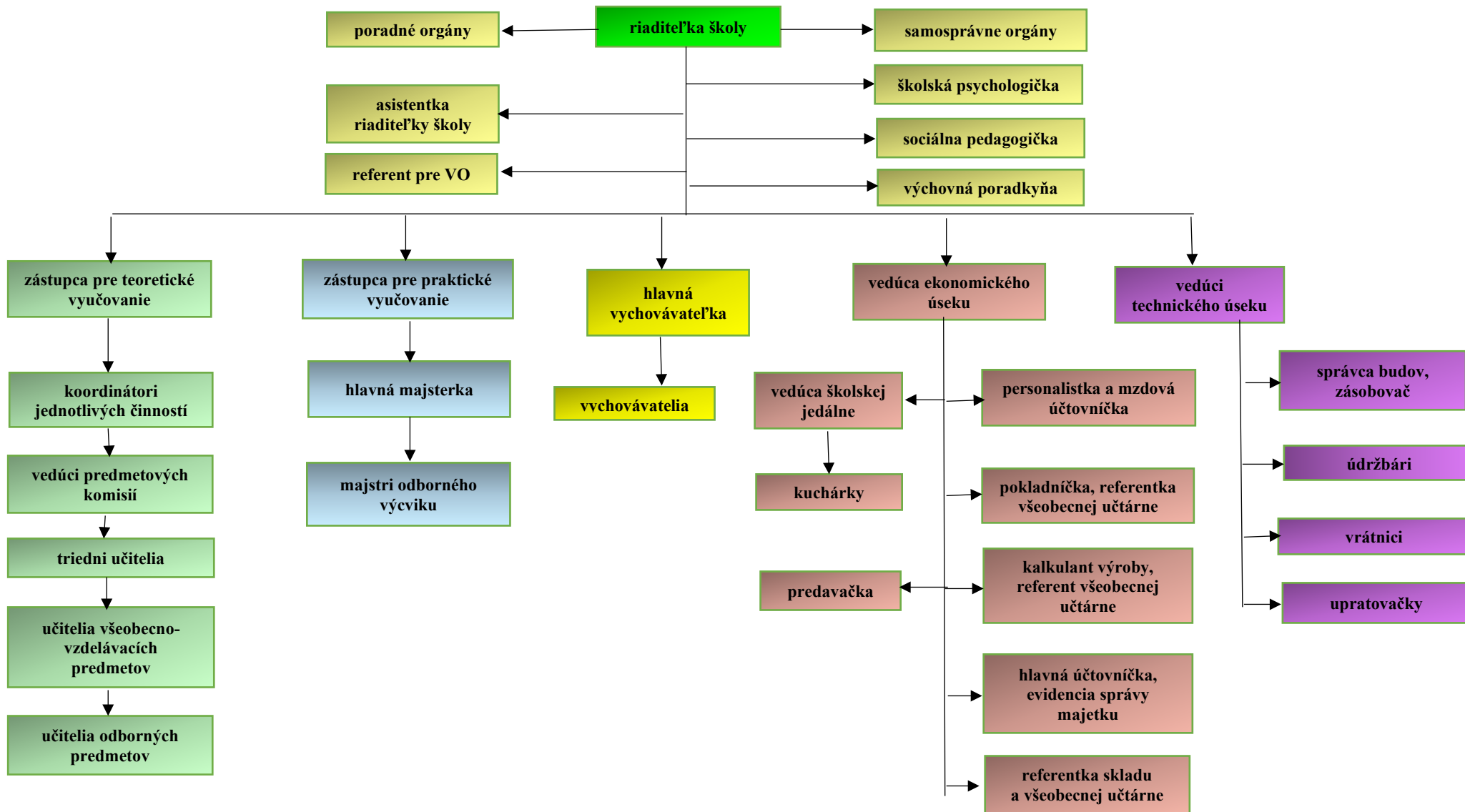
Prevádzkujeme jednu predajňu, kde predávame výrobky z našej hlavnej činnosti - na predaj cukrárskych a pekárskeho výrobkov .

Škola je vybavená 2 kotolňami, jedna na Cabajskej 6 a druhá na Cabajskej 10, slúžia na prípravu teplej vody a vykurovanie.

Personálne zabezpečenie

- Požiadavky na manažment školy, ktorý realizuje školský vzdelávací program je v súlade s požiadavkami odbornej a pedagogickej spôsobilosti a s kvalifikačnými predpokladmi, ktoré sú nevyhnutné pre výkon náročných riadiacich činností podľa platných predpisov.
- Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov všeobecnevzdelávacích predmetov, odborných predmetov a majstrov odbornej prípravy, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činností sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom učebnom alebo študijnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov.
- Odborná spôsobilosť nepedagogických zamestnancov (ekonóm, vedúci technického úseku, upratovačky a pod.), ktorí sa podieľajú na realizácii školského vzdelávacieho programu je v súlade s platnými predpismi. Práva a povinnosti nepedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich činnosti v rámci platných predpisov.
- Plnenie požiadaviek poradenskej činnosti sa riadi platnými predpismi. Výchovný poradca je pedagogický zamestnanec, ktorého poslaním je poskytovanie odbornej psychologickéj a pedagogickej starostlivosti žiakom, rodičom a pedagogickým zamestnancom školy. Prácu výchovného poradcu usmerňujú metodické, pedagogické a psychologické centrá. Práca výchovného poradcu a dodržiavanie všeobecne záväzných platných predpisov v oblasti výchovného poradenstva podlieha kontrolnej činnosti zo strany zriaďovateľa strednej školy. Ďalšie práva a povinnosti výchovných poradcov vymedzujú vnútorné predpisy školy (pracovný poriadok, vnútorný poriadok školy, vnútorný mzdový predpis a pod.).

Organizačná štruktúra SOŠ potravinárskej



Organizačné zabezpečenie

- Vzdelávanie a príprava sa riadi podľa **Školského poriadku**. Zabezpečuje jednotnosť v celom výchovno-vzdelávacom procese. Upravuje pravidla správania sa žiakov na teoretickom a praktickom vyučovaní ako aj na školskom internáte. Obsahuje tiež práva a povinnosti žiakov. Žiaci sa oboznamujú so Školským poriadkom každý rok na prvej vyučovacej hodine prvý deň školského roka a podpisujú v osobitnom zázname svojím podpisom jeho rešpektovanie. Táto skutočnosť je zaznamenaná aj v triednych knihách.
- Stretnutia s rodičmi prvákov sú plánované ešte pred začiatkom školského roka, kde získavajú informácie o škole, jej štýle práce, organizácii vyučovania a odborného výcviku, metódach a prostriedkoch hodnotenia, plánovanými aktivitami na škole a osobitnými predpismi odborného výcviku na kmeňových a zmluvných pracoviskách. Zároveň majú možnosť prezrieť si celú školu, dielne OV a školský internát.
- Hodnotenie a klasifikácia žiakov sa riadi **Metodickými pokynmi** a je súčasťou školského vzdelávacieho programu ako súčasť učebných osnov vyučovacích predmetov a ako osobitná spoločná časť. O všetkých kritériách hodnotenia, výchovných opatreniach a podmienok vykonania záverečných, maturitných a opravných skúšok sú žiaci a rodičia vopred informovaní.
- Kurzy, exkurzie, športové akcie sa organizujú v rámci školského roka. Kurzy nevyhnutné pre výkon povolania vyplývajúce z kompetencií (profilu) absolventa sa môžu vykonávať aj ako súčasť odborného výcviku. Organizácia exkurzií je súčasťou praktického a teoretického vyučovania a zameriavajú sa na poznávanie nových výrobných technológií, nových materiálov, odpadových technológií, na výstavy a prezentácie nových výrobkov a technológií. Exkurzie sa konajú v každom ročníku s pedagogickým dozorom a počtom žiakov v zmysle platných predpisov. Odborný obsah exkurzií vyplýva z obsahu učebných osnov odboru štúdia a plánuje sa v **ročných Plánoch práce školy**
- Spolupráca s rodičmi sa realizuje predovšetkým prostredníctvom triednych učiteľov, výchovných poradcov, manažmentu školy a jednotlivých vyučujúcich všeobecnovzdelávacích a odborných predmetov, osobnou komunikáciou s rodičmi, prípadne zákonnými zástupcami rodičov. Sú to pravidelné, plánované zasadnutia Rodičovskej rady a zasadnutia Rady školy, v ktorých sú zastúpení rodičia a partneri školy. Obsahom týchto zasadnutí sú informácie o plánoch a dosiahnutých výsledkoch školy, riešenie problémových výchovných situácií, organizovanie spoločenských, vzdelávacích, kultúrnych a športových akcií organizovaných školou.
- Žiaci sa môžu zúčastňovať aj na súťažiach a prezentáciách vo svojom odbore na národnej a medzinárodnej úrovni. Výrobky žiakov predstavujeme verejnosti na výstavách a prezentáciách na miestnej, regionálnej, národnej i medzinárodnej úrovni.
- Organizácia školského roka sa riadi podľa pedagogicko-organizačných pokynov v danom školskom roku.
- Teoretické vyučovanie začína o 8,00 hodine, odborný výcvik o 7,00 hodine a praktické vyučovanie o 8,00 hodine. V učebných aj študijných odboroch sa praktická príprava vykonáva v školských priestoroch /dielne a odborné učebne/, ako aj zmluvných pracoviskách.
- Ukončovanie štúdia a organizácia maturitnej a záverečnej skúšky sa riadi platným legislatívnym predpisom.

Zabezpečenia bezpečnosti a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní

Vytváranie podmienok bezpečnej a hygienickej práce je organickou súčasťou celého vyučovacieho procesu, osobitne odborného výcviku. Postupuje sa podľa platných predpisov, nariadení, vyhlášok, noriem a pod. Priestory, v ktorých prebieha teoretické a praktické vyučovanie musia zodpovedať platným právnym predpisom, vyhláškam, technickým normám a predpisom.

Škola zabezpečuje všetky technické a organizačné opatrenia na elimináciu všetkých rizík spojených najmä s odborným výcvikom. Učitelia, MOV, žiaci a rodičia sa podrobne s týmito rizikami oboznámia. Riziká, ktoré sa nedajú eliminovať, sú čiastočne riešené osobitnými ochrannými prostriedkami, ktoré žiaci dostávajú bezplatne na základe Smernice riaditeľa školy. Ich používanie sa dôsledne kontroluje.

Škola má spracovanú Metodickú osnovu vstupného školenia bezpečnosti práce, dodržiavania osobnej hygieny a protipožiarnej ochrany pre žiakov a učiteľov. Žiaci sú s predpismi podrobne oboznámení a poučení vždy v úvodných hodinách jednotlivých predmetoch.

Obsahom školenia sú predpisy a normy používané v danom odbore, miesta, na ktorých sú umiestnené lekárnice prvej pomoci, vybrané ustanovenia vyhlášky o evidencii úrazoch žiakov, traumatologického plánu, nariadenie vlády o ochrane zdravia zamestnancov pri práci, o bezpečnej prevádzke a používaní strojov, Zákonníka práce, o prácach mladistvých, poskytovaní prvej pomoci, o požiarnom nebezpečenstve v organizácii, inštrukcii používania prenosných hasiacich prístrojov a pod.

Na odbornom výcviku sa žiaci zoznamujú s návodmi na obsluhu jednotlivých strojov, prístrojov a zariadení a prevádzkovými bezpečnostnými predpismi.

Ukončenie štúdia

v študijných odboroch

Maturitná skúška na našej škole sa uskutočňuje podľa vyhlášky Ministerstva školstva Slovenskej republiky č. 318/2008 Z. z. o ukončovaní štúdia na stredných školách v znení neskorších predpisov, zákona č. 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov.

Maturitná skúška je zásadným vzdelávacím výstupom. Vykonaním MS získajú naši absolventi na jednej strane odbornú kvalifikáciu a kompetenciu vykonávať pracovné činnosti v danom povolani a na druhej strane majú možnosť ďalšieho vzdelávania na vyššom stupni. Získaný výučný list a vysvedčenie o maturitnej skúške u pracovníka marketingu potvrdzuje v plnom rozsahu ich dosiahnuté kompetencie – odbornú kvalifikáciu.

Maturitná skúška pozostáva z týchto predmetov:

- Slovenský jazyk a literatúra
- Povinný predmet zo skupiny predmetov cudzí jazyk
- Teoretická časť odbornej zložky
- Praktická časť odbornej zložky

Predmetom odbornej zložky maturitnej skúšky je komplexný súbor odborných vyučovacích predmetov. V teoretickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky sa ústne overujú vedomosti žiaka v tomto súbore, prípadne aj vo vzťahu k praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky. V praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky sa overujú zručnosti žiaka v tomto súbore.

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky je celoodborová, komplexná, nie predmetová a jej cieľom je overiť úroveň teoretických vedomostí a poznatkov.

Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky overuje úroveň osvojených zručností žiakov a ich schopnosť aplikovať teoretické poznatky pri riešení konkrétnych praktických úloh komplexného charakteru. Žiaci duálneho vzdelávania budú vykonávať praktickú časť maturitnej skúšky na pracoviskách duálnych partnerov.

v učebných odboroch

Záverečná skúška na našej škole sa uskutočňuje podľa vyhlášky Ministerstva školstva Slovenskej republiky č. 318/2008 Z. z. o ukončovaní štúdia na stredných školách v znení neskorších predpisov zákona č. 245/2008 Z.z. , o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov

Cieľom záverečnej skúšky je overenie komplexných vedomostí a zručností, ako sú žiaci pripravení používať nadobudnuté kompetencie pri výkone povolani a odborných činností na ktoré sa pripravujú. Vykonaním záverečnej skúšky získajú naši absolventi na jednej strane odbornú kvalifikáciu a kompetenciu vykonávať pracovné činnosti v danom povolani a na druhej strane majú možnosť ďalšieho vzdelávania na vyššom stupni. Získaný výučný list a vysvedčenie o záverečnej skúške potvrdzuje v plnom rozsahu ich dosiahnuté kompetencie – odbornú kvalifikáciu.

Záverečná skúška pozostáva z týchto častí:

- praktická časť,
- ústna časť.

Jednotlivé časti záverečnej skúšky (ďalej ZS) budú vychádzať z kompetencií schváleného školského vzdelávacieho programu, pričom ich obsah bude koncipovaný tak, aby žiak mal možnosť preukázať naplnenie kritérií hodnotenia.

Cieľom **praktickej časti ZS** je overiť úroveň osvojených zručností a spôsobilostí žiakov a ich schopností využiť získané teoretické poznatky a vedomosti pri riešení konkrétnych praktických úloh komplexného charakteru.

Cieľom **ústnej časti ZS** je overiť úroveň teoretických vedomostí a poznatkov.

ZS pozostáva z komplexných tém s aplikáciou na daný učebný odbor.

Súčasťou tém pre praktickú časť ZS musia byť aj jasne deklarované podmienky, za ktorých môže byť daná téma vykonaná. Týka sa to

- materiálnych podmienok,
- priestorových podmienok,
- pomôcok.

Témy a zadania pre maturitné a záverečné skúšky sú súčasťou dokumentácie predmetovej komisie.

4 PODMIENKY VZDELÁVANIA ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVNOVZDELÁVACÍMI POTREBAMI

Vzdelávanie žiakov prebieha v súlade so štátnym vzdelávacím programom a Zákonom o výchove a vzdelávaní (školský zákon), ktoré stanovujú zásadné pravidlá vzdelávania a prípravy žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami (ďalej len „ŠVVP“). Pri formulovaní požiadaviek na ich štúdium sme vychádzali z analýzy podmienok školy, analýzy potrieb a požiadaviek trhu práce, analýzy povolania a odborných konzultácii so špecializovanými zamestnancami VUDPAP, pedagogicko – psychologických poradní a dorastového lekára.

Platná legislatíva označuje názvom žiaci so ŠVVP

1. Žiak so zdravotným znevýhodnením, t.j.
 - a. žiak so zdravotným postihnutím (s mentálnym postihnutím, so sluchovým postihnutím, so zrakovým postihnutím, s telesným postihnutím, s narušenou komunikačnou schopnosťou, s autizmom alebo inými pervazívnymi vývinovými poruchami, s viacnásobným postihnutím),
 - b. žiak chorý alebo zdravotne oslabený, žiak s vývinovými poruchami (poruchou aktivity a pozornosti, s vývinovou poruchou učenia), žiak s poruchou správania, okrem detí umiestnených do špeciálnych výchovných zariadení na základe rozhodnutia súdu,
2. žiak zo sociálne znevýhodneného prostredia
3. žiak s nadaním

Pri prijímaní žiakov so špeciálnymi výchovnovzdelávacími potrebami sa škola riadi internými predpismi.

a) žiaci so zdravotným znevýhodnením

Individuálny prístup vo výchove a vzdelávaní a tiež poradenskú službu zabezpečuje žiakom s vývinovými poruchami učenia a iným zdravotným znevýhodnením výchovná poradkyňa a školská psychologička

b) žiaci zo sociálne znevýhodneného prostredia

Tento vzdelávací program je otvorený pre žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia. Sú to žiaci, ktorí spĺňajú nasledujúce kritériá:

1. žiak pochádza z rodiny, ktorej sa poskytuje pomoc v hmotnej núdzi a príjem rodiny je najviac vo výške životného minima,
2. aspoň jeden zákonný zástupca žiaka (rodič) je dlhodobo nezamestnaný,
3. najvyššie ukončené vzdelanie rodičov je základné, alebo aspoň jeden z rodičov nemá ukončené základné vzdelanie,
4. neštandardné bytové a hygienické podmienky rodiny,
5. vyučovací jazyk školy je iný, než jazyk, ktorým hovorí dieťa doma.

Našu školu momentálne nenavštevujú žiaci z mimoriadne znevýhodneného prostredia. Žiakom, ktorých rodinný príjem vyžaduje pomoc zabezpečujeme sociálne štipendium .

c) žiaci mimoriadne nadaní

Škola vytvára v súlade so svojim profilom aj podmienky pre rozvoj nadaných žiakov. Pritom nemusí ísť len o podporu mimoriadne intelektovo nadaných žiakov, ale aj žiakov nadaných manuálne, prakticky, ktorí vynikajú svojimi vedomosťami, zručnosťami, záujmom, kreativitou, výsledkami práce a zaslúžia si výnimočnú pedagogicko-psychologickú starostlivosť. Vo výučbe týchto žiakov budeme využívať nadštandardné vyučovacie metódy a postupy, budú zapájaní do problémového a projektového vyučovania, umožní sa im práca na vlastných projektoch, vo výnimočných prípadoch môže byť poskytnuté štúdium formou on-line.

5 VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA

Vnútný systém hodnotenia kvality zameriavame na tri oblasti:

1. Hodnotenie žiakov.
2. Hodnotenie pedagogických zamestnancov.
3. Hodnotenie školy.

1. Hodnotenie vzdelávacích výsledkov žiakov

Cieľom hodnotenia vzdelávacích výsledkov žiakov v škole je poskytnúť žiakovi a jeho rodičom spätnú väzbu o tom, ako žiak zvládol danú problematiku, v čom má nedostatky, kde má rezervy, aké sú jeho pokroky. Súčasťou hodnotenia je tiež povzbudenie do ďalšej práce, návod, ako postupovať pri odstraňovaní nedostatkov. Cieľom je zhodnotiť prepojenie vedomostí so zručnosťami a spôsobilosťami.

Kontrolu vyučovacieho procesu budeme orientovať na skúšanie a hodnotenie žiakov a budeme sa riadiť platnou legislatívou **/Metodický pokyn na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl č.21/2011/**

Na škole sa budú hodnotiť známku všetky predmety s výnimkou náboženskej a etickej výchovy, kde sa bude hodnotiť aktívne absolvoval /neabsolvoval. Pre oslobodených žiakov z telesnej a športovej výchovy – absolvoval/ neklasifikovaný

Pravidlá hodnotenia žiakov

Všetky PK rozpracovali pravidlá hodnotenia a klasifikácie žiakov pre jednotlivé predmety na základe Metodického pokynu

Pre potreby klasifikácie sa vyučovacie predmety delia na skupiny:

- predmety s prevahou teoretického zamerania,
- predmety s prevahou praktických činností

1. Podklady na hodnotenie a klasifikáciu výchovno-vzdelávacích výsledkov a správania žiaka získava pedagogický pracovník najmä týmito metódami, formami a prostriedkami:

- a) sústavným diagnostickým pozorovaním žiaka,
- b) sústavným sledovaním výkonu žiaka a jeho pripravenosti na vyučovanie,
- c) rôznymi druhmi skúšok (písomné, ústne, grafické, praktické, pohybové), didaktickými testami,
- d) konzultáciami s ostatnými učiteľmi a podľa potreby s výchovnou poradkyňou.

2. O každej priebežnej klasifikácii žiaka sa vedie evidencia v klasifikačnom hárku a v školskom informačnom systéme Edupage.

3. Žiak musí byť z vyučovacieho predmetu vyskúšaný ústne alebo prakticky aspoň dvakrát v každom klasifikačnom období. V predmete s jednou vyučovacou hodinou týždenne sa môže nahradiť jedna ústna skúška písomnou formou.

4. Žiakovi sa oznámi výsledok každej klasifikácie s poukázaním na klady a nedostatky hodnotených prejavov, výkonov a výtvorov. Po ústnom vyskúšaní sa oznámi žiakovi výsledok hodnotenia ihneď.

5. Kontrolné písomné práce a ďalšie druhy skúšok sa rozvrhnú rovnomerne na celý školský rok, aby sa nadmerne nenahromadili v určitých obdobiach.

Ak nemožno žiaka vyskúšať a klasifikovať v riadnom termíne v prvom polroku, žiak sa za prvý polrok neklasifikuje; riaditeľ školy určí na jeho vyskúšanie a klasifikovanie náhradný termín, a to spravidla tak, aby sa klasifikácia mohla uskutočniť najneskôr do dvoch mesiacov po skončení prvého polroka./

Ak má žiak alebo jeho zákonný zástupca pochybnosti o správnosti hodnotenia, môže požiadať riaditeľa školy o komisionálne preskúšanie žiaka. Na základe kritérií hodnotenia sa uskutoční preskúšanie žiaka do 14 dní od doručenia jeho žiadosti prípadne v termíne po vzájomnej dohode medzi žiakom a riaditeľom školy. Komisionálne skúšky prebiehajú v súlade s právnymi predpismi.

Opravné skúšky určuje riaditeľ školy v súlade s právnym predpisom.

Klasifikácia a hodnotenie žiakov so ŠVVP sa robí s prihliadnutím na stupeň poruchy. Vyučujúci rešpektujú odporúčenia psychologických vyšetrení žiaka a uplatňujú ich pri klasifikácii a hodnotení správania žiaka. Vyberajú vhodné a primerané spôsoby hodnotenia vrátane podkladov na hodnotenie. Uplatňujú také formy a spôsoby skúšania, ktoré zodpovedajú schopnostiam žiaka a nemajú negatívny vplyv na ich rozvoj a psychiku. Volia taký druh prejavu, v ktorom má žiak predpoklady preukázať lepšie výkony.

2. Vnútorý systém kontroly a hodnotenia zamestnancov

Hodnotenie pedagogických zamestnancov školy sa realizuje v súlade s §52 zákona č. 317/2010 Z. z. o pedagogických zamestnancoch a odborných zamestnancoch a pracovným poriadkom školy podľa:

- a) výsledkov pedagogickej činnosti
- b) kvality vykonávania pedagogickej činnosti
- c) náročnosti výkonu pedagogickej činnosti
- d) miery osvojenia si a využívania profesijných kompetencií

Vnútorý systém kontroly je zameraný najmä na:

- **Priama hospitačná činnosť na vyučovacích hodinách** (hlavne tematické hospitácie) - bude sa sledovať individuálny prístup k žiakom, napĺňanie kompetencií žiakov v Školskom vzdelávacom programe (ŠkVP) na jednotlivých hodinách, využívanie informačno-komunikačných technológií žiakmi na vyučovaní všetkých predmetov, motivácia žiakov, podpora tvorivosti a samostatnosti žiakov, dodržiavanie ľudských práv a práv dieťaťa - hlavne vzťah učiteľa k žiakovi a jeho správanie, spätná väzba.

- **Kontrola pedagogickej dokumentácie** (triedne knihy, katalógy, klasifikačné záznamy)- úroveň jej vedenia, presnosť a správnosť zápisov
- **Kontrola práce predmetových komisií** - kontrola inovácie obsahu, metód a foriem činnosti, diagnostika skutočného stavu a úrovne práce
- **Kontrola vykonávania pedagogického dozoru nad žiakmi**
- **Kontrola plnenia učebných osnov a obsahových a výkonových štandardov vyučovacieho predmetu**
- **Kontrola dodržiavania pracovného poriadku zamestnancami**

3. Hodnotenie školy

Pri hodnotení školy budeme sledovať a pravidelne monitorovať:

- materiálne podmienky na vzdelanie,
- spokojnosť s vedením školy a učiteľmi,
- prostredie – klímu školy,
- priebeh vzdelávania – vyučovací proces, metódy a formy vyučovania,
- úroveň podpory žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami, ak sa takí na škole vyskytnú,
- výsledky vzdelávania,
- riadenie školy.
- Hlavným kritériom bude pre nás spokojnosť žiakov, rodičov, učiteľov a kvalita dosiahnutých výsledkov. Na zisťovanie stavu úrovne školy použijeme tieto nástroje:
- analýzu úspešnosti žiakov na súťažiach, olympiádach,
- SWOT analýzu.

6 ÚČELOVÉ KURZY

Cieľom spoločnosti je pripraviť každého jedinca na život v prostredí, v ktorom sa nachádza. Nevyhnutným predpokladom k tomu je neustále poznávanie prostredia prostredníctvom pohybu a pobytu v prírode. Obsah učiva je predovšetkým orientovaný na zvládnutie situácií vzniknutých vplyvom priemyselných a ekologických havárií, dopravnými nehodami, živelnými pohromami a prírodnými katastrofami. Zároveň napomáha zvládnuť nevhodné podmienky v situáciách vzniknutých pôsobením cudzej moci, terorizmom voči občanom nášho štátu

Aby absolvent vzdelávacieho programu spoľahlivo preukázal výkon v tejto vzdelávacej oblasti, musí disponovať stanovenými výkonovými štandardmi a ovládať učivo predpísané obsahovými štandardmi.

Ochrana života a zdravia integruje spôsobilosti žiakov zameranú na ochranu života a zdravia v mimoriadnych situáciách, tiež pri pobyte a pohybe v prírode, ktoré môžu vzniknúť vplyvom nepredvídaných skutočností ohrozujúcich človeka a jeho okolie.

Prierezová tematika sa realizuje prostredníctvom predmetov školského vzdelávacieho programu a obsahom samostatných organizačných foriem vyučovania –

- Kurz pohybových aktivít v prírode
- Kurz na ochranu života a zdravia
- Účelové cvičenia
- Kurz senzorického hodnotenia

Kurz pohybových aktivít v prírode sa organizuje v 1. ročníku štúdia v študijných odboroch (so zameraním na zimné športy) a v 2. ročníku štúdia (so zameraním na letné športy). Koná sa v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Kurz pohybových aktivít v prírode sa koná v učebných odboroch v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa jeden v 1. ročníku štúdia. v Môže sa organizovať ako plavecký výcvik, lyžiarsky výcvik, turistický kurz, cykloturistika . Kurz nadväzuje na výučbu plávania a lyžovania zo základnej školy. Formou a povinným obsahom a riadia sa samostatnými smernicami.

Formu kurzu určí riaditeľ školy podľa finančných možností a ponuky. lyžovanie a snowboard – internátnou formou, plavecký kurz na plavárni alebo letných kúpaliskách a turistický kurz (prípadne kurz iných športov v prírode) s dennou dochádzkou.

Žiaci si osvojujú športové a úžitkové spôsoby plávania a lyžovania, turistiky, zvyšuje sa úroveň ich pohybových schopností, upevňuje sa ich zdravie, zvyšuje telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť. Názorné a praktické metódy prevládajú nad verbálnym a hodnotenie žiakov je slovné. Termín kurzu pohybových aktivít určí riaditeľ školy.

Kurz na ochranu života a zdravia integruje postoje, vedomosti a zručnosti žiakov zamerané na ochranu života a zdravia v mimoriadnych situáciách, tiež pri pobyte a pohybe v prírode, ktoré môžu vzniknúť vplyvom nepredvídaných skutočností ohrozujúcich človeka a jeho okolie. Kurz sa organizuje v učebných odboroch v 2.ročníku a v študijných odboroch v 3.ročníku 3 dni po 6 hodín

Účelové cvičenia na ochranu zdravia a človeka na stredných školách sa organizujú pre žiakov študijných odborov prvých a druhých ročníkov 2x do roka t.j. v zimnom a v letnom období v trvaní 6 hodín každé cvičenie. Pre učebné odbory 1 cvičenie v každom ročníku štúdia

Cieľ oblasti:

- formovať vzťah žiakov k problematike ochrany svojho zdravia a života, tiež zdravia a života iných ľudí,
- poskytnúť žiakom potrebné teoretické vedomosti, praktické poznatky,
- osvojiť si vedomosti a zručnosti v sebaochrane a poskytovaní pomoci iným v prípade ohrozenia zdravia a života,
- rozvinúť morálne vlastnosti žiakov, tvoriace základ vlasteneckého a národného citenia,
- formovať predpoklady na dosiahnutie vyššej telesnej zdatnosti a celkovej odolnosti organizmu na fyzickú a psychickú záťaž náročných životných situácií.

Prierezová tematika **Ochrana života a zdravia** sa realizuje v samostatných tematických celkoch s týmto obsahom:

- **riešenie mimoriadnych udalostí - civilná ochrana,**
- **zdravotná príprava,**
- **pobyt a pohyb v prírode,**
- **zájmové technické činnosti a športy.**

7 POPIS ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU

Príprava v školskom vzdelávacom programe **Výroba potravín** zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie. Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy a praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku a praxe v škole a priamo na pracoviskách zamestnávateľov a duálnych partnerov.

Učebné odbory štúdia sú koncipované homogénne ako odbory profesijnej prípravy v potravinárskej výrobe, mäsiara lahôdkára, biochemika – mliekarská výroba, cukrára pekára, cukrára kuchára so všeobecným prehľadom o celej oblasti ponuky pekárenských, cukrárenských, mäsiarskych a mliečnych výrobkov.

Štvorročné študijné odbory

- **pracovník marketingu** - v oblasti marketingových služieb a so základnými predpokladmi pre výkon obchodno-podnikateľských aktivít
- **obchodný pracovník** – v oblasti obchodných prevádzok
- **kontrolór potravín** – v oblasti hodnotenia a kontroly potravín a poľnohospodárskych produktov

Dvojiročné nadstavbové štúdium - výroba potravín umožňuje absolventom učebných odborov získať úplné stredné odborné vzdelanie ukončené maturitnou skúškou.

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 a protokolu. Osvojujú si základy matematiky, chémie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania.

V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na vzdelávanie a výchovu základných kvalifikovaných odborníkov pre veľkú oblasť potravinárstva. Žiaci si osvojujú vedomosti v odborných predmetoch, ktoré využijú pre odborné činnosti vo výrobe, v službách, v predaji a hodnotení potravinárskych výrobkov. Žiaci majú možnosť získať praktické skúsenosti priamo v hotelových zariadeniach v prímorských letoviskách.

Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy na Cabajskej 6 a Cabajskej 10 v Nitre.

V rámci praktickej prípravy žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti . Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Praktická príprava prebieha vo všetkých ročníkoch v odborných dielňach na Cabajskej 6 a Cabajskej 10 v Nitre. Žiaci vykonávajú odborný výcvik aj v zmluvných pracoviskách a v pracoviskách

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 .

Školský vzdelávací program Výroba potravín je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom. V prípade talentovaných žiakov sa výučba bude organizovať formou individuálnych učebných plánov a programov, ktoré sa vypracujú podľa reálnej situácie. Pri práci so žiakmi so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami sa pristupuje s ohľadom na doporučenie špeciálnych pedagógov a psychológov vo vzťahu na individuálne potreby žiaka, stupeň a typ poruchy, úroveň kompenzácie poruchy a možnosti školy. Všetky učebné a študijné programy nie sú vhodné pre žiakov s mentálnym postihnutím, s vážnymi poruchami zraku a sluchu a s vážnym telesným narušením. Pre všetky odbory sa vyžaduje zdravotný preukaz.

Činnosť školy v oblasti spoločenského a kultúrneho života je veľmi bohatá a pestrá nielen pri aktivitách súvisiacich s činnosťou školy, ale aj v mimoškolskej oblasti. Žiaci svoje odborné vedomosti a zručnosti budú prezentovať na mnohých potravinárskych akciách, ktoré organizujú školy, súkromní podnikatelia, potravinárske zväzy a potravinárske výstavy. Týchto aktivít sa zúčastnia aj učitelia všeobecných a odborných predmetov vo funkcii pedagogického dozoru. Samostatnosť, húževnatosť a pracovitosť našich žiakov bude ocenená tak zo strany školy, ako zo strany zamestnávateľov. Veľké množstvo záujmových krúžkov (jazykové, športové a iné) ponúkajú našim žiakom efektívne využívať svoj voľný čas.

Organizácia výučby

Príprava vo všetkých odboroch zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie.

Učebné odbory - výučba je organizovaná v týždňových cykloch – strieda sa jeden týždeň teoretického vyučovania a jeden týždeň odborného výcviku.

Štvorročný učebný odbor cukrár pekár má odborný výcvik pekársky v 1. a 3.ročníku, cukrársky v 2. a 4.ročníku.

Štvorročný učebný odbor curár kuchár má odborný výcvik cukrársky v prvom polroku a kuchársky v druhom polroku (skupiny sa vymieňajú)

Dvojročný učebný odbor potravinárska výroba má v každom týždni jeden deň teoretické vyučovanie a 4 dni praktické vyučovanie.

Študijný odbor –študijný odbor pracovník marketingu a obchodný pracovník, vykonávajú odborný výcvik u zmluvného zamestnávateľa jeden týždeň a druhý týždeň teoretické vyučovanie v škole. V prípade, že žiak nemá uzavretú zmluvu, vykonáva odborný výcvik na škole pod vedením MOV. Študijný odbor kontrolór potravín má v 1.ročníku len teoretické vyučovanie.

Nadstavbové štúdium - štyri dni v týždni teoretické vyučovanie, jeden deň odborná prax. V 1.ročníku je odborná prax vedená učiteľmi odborných predmetov a majstrom odborného výcviku v priestoroch školy. Časť odbornej praxe v 2.ročníku máme zabezpečenú zmluvnými vzťahmi s fyzickými a právnickými osobami. Žiaci v priebehu štúdia sa dostanú na rôzne pracoviská, nakoľko ich práca sa pravidelne strieda. Dôvodom takejto organizácie je skutočnosť, aby si žiaci precvičili a vyskúšali aj také zručnosti, situácie a javy, ktoré sa v bežnej praxi vyskytujú zriedkavo. Tieto vyučovacie aktivity prebiehajú pod dozorom majstra odborného výcviku alebo inštruktora odborného výcviku

Ďalšie organizačné podrobnosti týkajúce sa účelových kurzov a cvičení sú súčasťou učebného plánu.

Škola umožňuje za osobitých podmienok iné formy vzdelávania ako denné štúdium.

Záverečná a maturitná skúška sa koná v súlade s platnými predpismi a pedagogicko-organizačnými pokynmi MŠVŠ SR.

Škola umožňuje za osobitých podmienok iné formy vzdelávania ako denné štúdium. Podľa zákona č. 245/2008 Z.z. z 22. mája 2008 o výchove a vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov,

Zdravotné požiadavky na žiakov pre všetky odbory

Do učebných odborov môžu byť prijatí uchádzači, ktorých zdravotnú spôsobilosť na prihláške potvrdil všeobecný lekár. Uchádzač so zdravotným znevýhodnením pripojí k prihláške vyjadrenie všeobecného lekára o schopnosti študovať zvolený odbor.

Uchádzač musí mať platný zdravotný preukaz, na získanie, ktorého sa musí podrobiť vyšetreniam určeným pre pracovníkov v potravinárstve a gastronómii.

Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci platné pre všetky odbory

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 po dobu 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 stanovených 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. Základnými podmienkami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sa rozumie:

- dôkladné a preukázané oboznámenie žiakov s predpismi o BOZP, protipožiarnymi predpismi a s technologickými postupmi,
- používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným a protipožiarnym predpisom,
- používanie ochranných pracovných prostriedkov podľa platných predpisov,
- vykonávanie stanoveného dozoru na pracoviskách žiakov, pričom sa vymedzia stupne dozoru nasledovne:
 - práca pod dozorom si vyžaduje sústavnú prítomnosť osoby poverenej dozorom, ktorá dohliada na dodržiavanie BOZP a pracovného postupu. Táto osoba musí zrakovo obsiahnuť všetky pracovné miesta tak, aby mohla bezpečne zasiahnuť v prípade porušenia BOZP,
 - práca pod dohľadom si vyžaduje prítomnosť osoby poverenej dohľadom kontrolovať pracoviská pred začatím práce a pokiaľ nemôže zrakovo všetky pracoviská obsiahnuť, v priebehu práce ich obchádza a kontroluje.

Stanovením príslušného stupňa dozoru je poverený vedúci zamestnanec Strediska praktického vyučovania v závislosti od charakteru práce, podmienok a tematického celku výučby.

Profil absolventa

Celková charakteristika absolventa učebných odborov

Absolventi učebného odboru **potravinárska výroba** sú spôsobilí plnohodnotne sa zapojiť do sociálneho, kultúrneho a hospodárskeho života spoločnosti a ako kvalifikovaná pracovná sila majú predpoklady uplatniť sa na trhu práce. Štúdium odboru, špeciálne prispôbeného potrebám žiakov, im umožnilo získať také osobnostné, vedomostné a odborné spôsobilosti, ktoré sú nevyhnutné na to, aby sa stali adaptabilnou a integrovanou súčasťou spoločnosti. Sú schopní vykonávať jednoduché odborné a pomocné práce v celom odvetví potravinárskej výroby. Ovládajú príslušné pracovné postupy, jednoduchú obsluhu a nastavovanie strojov a základné práce v potravinárskej výrobe. Pri práci využívajú základné znalosti z oblasti surovín, pomocných materiálov a prídavných látok a vedia pracovať s ohľadom na ich vlastnosti a na ochranu životného prostredia. Pracovné úlohy zabezpečujú so súčasným hospodárnym využívaním surovín, materiálov a energií pri dodržiavaní hygieny, bezpečnosti práce a ochrane pred požiarom. Ovládajú základné zručnosti pri práci s osobným počítačom, internetom a vedia získavať informácie vo vzťahu k odboru štúdia.

Absolventi po ukončení štúdia získajú vysvedčenie o záverečnej skúške a sú spôsobilí zaradiť sa do jednotlivých odvetví potravinárskeho priemyslu.

Absolventi skupiny učebných odborov **mäsiar kuchár, cukrár pekár, cukrár kuchár, mäsiar lahôdkár, biochemik – mliekarská výroba** sú kvalifikovaní pracovníci so širokým odborným profilom, schopní samostatne vykonávať odborné technické a technologické činnosti v jednotlivých odvetviach potravinárskeho priemyslu a gastronómie. 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 v potravinárstve, vo veľkovýrobných podmienkach, v stredných i malých podnikoch, v predaji a hodnotení potravinárskych výrobkoch, ich expedícií a ďalších službách, ako aj na samostatné podnikanie. Základom odbornej teoretickej a praktickej prípravy je učivo o prírodných, technických, technologických, ekologických a ekonomicko-spoločenských zákonitostiach a ich aplikácie v praktických činnostiach. Absolvent má všetky predpoklady na to, aby po príslušnej praxi vedel posudzovať základné a pomocné suroviny, kontrolovať nastavenie technologických parametrov vo výrobnom procese, vyrábať výrobky podľa technologických postupov a receptúr, dodržiavať a uplatňovať zásady HACCP, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Vie sa orientovať v základných vzťahoch svojho odvetvia výroby k životnému prostrediu a v zásadách jeho ochrany pred možnými negatívnymi vplyvmi. Vie sa orientovať na trhu práce, aktívne komunikovať, vie využívať informačné a komunikačné technológie. Absolvent vie nájsť, vyhodnotiť a použiť finančné informácie, rozozná riziká v riadení osobných financií, orientovať sa v oblasti finančného trhu, vie sa orientovať v problematike ochrany práv spotrebiteľa.

Všetky činnosti súvisiace s prípravou na výkon profesie sa uskutočňujú v nadväznosti na potreby potravinárskej výroby a gastronómie.

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

Celková charakteristika absolventa študijných odborov

Absolventi **4-ročného študijného odboru Pracovník marketingu a Obchodný pracovník** skupiny odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II budú schopní uplatniť sa vo svojich povolaniach so všeobecno-vzdelávacím základom a odbornými teoretickými vedomosťami a praktickými zručnosťami aplikovateľnými v praxi s prirodzenou profesionálnou hrdosťou.

Absolventi získajú schopnosť komunikovať minimálne v jednom cudzom jazyku, riešiť problémové úlohy a pracovať v skupine. Aktívne sa zapájajú do spoločnosti a svoje vedomosti a zručnosti priebežne aktualizovať podľa potrieb a požiadaviek trhu práce. Budú schopní prijímať zodpovednosť za vlastnú prácu a za prácu ostatných. Absolvent sa vie orientovať v základných predpisoch, ustanoveniach obchodného, živnostenského, občianskeho a pracovného práva, má poznatky o zásadách spotrebiteľskej výchovy, ovláda poznatky o organizácii práce vo výrobnom, odbytovom a ubytovacom stredisku, vie vyhotovovať expedičné doklady – dodacie listy, ovládať zásady spoločenskej komunikácie.

Absolvent má návyky z oblasti osobnej aj prevádzkovej hygieny a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, ovláda odbornú terminológiu typickú pre oblasť svojho povolania a využíva osvojené pojmy pri riešení praktických úloh, vie účtovať a viesť základnú evidenciu.

Naučia sa efektívne využívať informačné a komunikačné technológie pre svoj osobný rast a výkonnosť v práci.

Absolvent vie nájsť, vyhodnotiť a použiť finančné informácie, rozozná riziká v riadení osobných financií, orientovať sa v oblasti finančného trhu, vie sa orientovať v problematike ochrany práv spotrebiteľa.

Odborné vzdelávanie v skupine odborov ekonomika a organizácia, obchod a služby je dôležitou súčasťou stredoškolského odborného vzdelávania. Jeho charakteristickou črtou je široko koncipovaná odborná orientácia. Absolvent chápe podstatu ekonomiky, vie sa orientovať v marketingovej činnosti a v hospodárskom práve. Vzdelávanie pripravuje absolventov pre uplatnenie sa vo výrobných podnikoch, v obchode, reklame.

Absolvent je vysokokvalifikovaný pracovník so širokým odborným profilom, schopný samostatne vykonávať odborné činnosti v rôznych oblastiach priemyslu, kontroly, v stravovacích zariadeniach, v obchodných firmách v oblasti predaja alebo v súkromnom podnikaní.

Po ukončení štúdia získava absolvent výučný list, maturitné vysvedčenie a dodatok k vysvedčeniu o maturitnej skúške.

Absolvent **4-ročného študijného odboru Kontrolór potravín** je kvalifikovaným odborníkom schopným samostatne získavať, spracovávať a aplikovať informácie v oblasti potravinárstva, kontroly potravín v prvovýrobe, na všetkých stupňoch výroby, preprave a distribúcií, skladovaní a predaji potravinárskych komodít, v gastronomických zariadeniach a zariadeniach spoločného stravovania, ako aj v službách spojených s kontrolou potravín. Absolvent vie reagovať na trendy v oblasti legislatívy, ochrany a bezpečnosti potravín pre spotrebiteľa formou preventívnej, priebežnej a výstupnej kontroly potravinových

produktov, ich skladovania, distribúcie, zabezpečenia v obchodnej sieti voči poškodeniu a znehodnoteniu ich kvality.

Absolvent študijného odboru je schopný integrovať sa do profesionálneho života, aplikovať efektívne získané vedomosti a zručnosti. Je schopný vykonávať činnosti spojené s potravinárskymi, biologickými, biochemicko-medicínskymi dejmi, ktoré súvisia s kontrolou potravín a surovín, vie hodnotiť a kontrolovať suroviny a potraviny. Je schopný orientovať sa v problematike potravinárskych technológií, v problematike potravinárskej legislatívy, v analýze a hodnotení potravín, v oblasti zdravia a hygieny potravín.

Získaním vedomostí a praktických zručností je absolvent pripravený na činnosť kontrolóra potravín v poľnohospodárskych a potravinárskych podnikoch, v obchodných prevádzkach, v oblasti skladového hospodárstva a transportu potravín, v úradnej kontrole, v kontrolných laboratóriách v štátnej a súkromnej sfére.

Absolvent získa vedomosti a praktické zručnosti zamerané na oblasť hodnotenia a kontroly vstupných surovín, kontroly prevádzkových procesov súvisiacich s dodržiavaním teplotných režimov, obalových materiálov, označovania výrobkov, metrologie, kontroly prepravných obalov skladovania, predaja a dopravy potravín.

Pre kvalifikovaný výkon uvedených činností musí mať absolvent odborný profil s nevyhnutným všeobecným vzdelaním. Je adaptabilný aj v príbuzných odboroch, logicky myslíaci a pohotovo dokáže aplikovať nadobudnuté vedomosti pri riešení problémov.

Je schopný pracovať v tíme, dbá na dodržiavanie zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a dodržiava etický kódex daného odboru. Po ukončení štúdia získava absolvent vysvedčenie o maturitnej skúške. Absolvent tohto študijného odboru je pripravený aj na vysokoškolské štúdium.

Absolvent 2-ročného študijného odboru Výroba potravín skupiny študijných odborov 29 Potravinárstvo je vysokokvalifikovaný pracovník so širokým odborným profilom, schopný samostatne vykonávať odborné činnosti v rôznych oblastiach potravinárskeho priemyslu, kontroly, hygieny a služieb súvisiacich s výživou a potravinárstvom, pre ktoré je podmienkou úplné stredné odborné vzdelanie, a to ako potravinársky technik, technolog vo výrobných prevádzkach, kvalítár, laborant, kontrolór akosti v podnikoch, prevádzkových laboratóriách, v štátnej inšpekcii akosti, v súkromných akreditovaných laboratóriách, v stravovacích zariadeniach, v obchodných firmách v oblasti predaja a marketingu potravinárskych výrobkov a stredný technicko-hospodársky pracovník v oblasti kontrolných metód, technického riadenia výroby alebo vo vysokokvalifikovaných robotníckych povolaniach v týchto výrobách, alebo v súkromnom podnikaní.

Je schopný aplikovať teoretické poznatky v prevádzkovej a laboratórnej praxi v potravinárskej výrobe, v odvetviach jednotlivých potravinárskych výrob a pri kontrole a hodnotení potravinárskych výrobkov. Absolvent sa vie orientovať v princípoch technologických operácií, riadiť ich technologické parametre a ovplyvňovať ich v priebehu výrobného procesu. Zvládne úkony v prevádzkových a laboratórnych podmienkach, Vie uplatňovať a dodržiavať zásady HACCP, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, orientovať sa v základných vzťahoch svojho odvetvia výroby k životnému prostrediu a v zásadách jeho ochrany pred možnými negatívnymi vplyvmi. Vie sa orientovať na trhu práce, aktívne komunikovať, vie využívať informačné a komunikačné technológie.

Absolvent má mať pre kvalifikovaný výkon týchto činností potrebné všeobecné vzdelanie, znalosť cudzích jazykov a široký odborný profil. Má byť dostatočne adaptabilný aj v príbuzných odboroch, schopný aplikovať nadobudnuté vedomosti a zručnosti pri samostatnom riešení pracovných problémov, schopný pracovať v tíme, aktívne komunikovať a podieľať sa na organizácii a riadení pracoviska, sústavne sa vzdelávať, ovládať dôležité výkonové zručnosti, konať v súlade s právnymi normami spoločnosti a zásadami etiky a demokracie. Zároveň je schopný uplatňovať moderné metódy, technológie a štýl práce, logické myslenie, samostatnosť, zodpovednosť a iniciatívu. Absolvent je pripravovaný v súlade s medzinárodnými štandardami (jazykové, počítačové). Má predpoklady na ďalší odborný, profesionálny i osobnostný rozvoj, inováciu práce i prehĺbovanie vedomostí a zručností. Je naklonený a otvorený novým trendom a metódam v danej profesii.

Predpokladá sa jeho schopnosť samostatného ďalšieho rozvoja a štúdia odboru na základe získaných vedomostí vo všeobecno-vzdelávacích i odborných predmetoch. Príprava je zameraná aj na prípadné vysokoškolské štúdium. Absolvent vie nájsť, vyhodnotiť a použiť finančné informácie, rozozná riziká v riadení osobných financií, orientovať sa v oblasti finančného trhu, vie sa orientovať v problematike ochrany práv spotrebiteľa.

Po ukončení štúdia získava absolvent maturitné vysvedčenie a dodatok k vysvedčeniu o maturitnej skúške.

Po absolvovaní vzdelávacieho programu absolventi všetkých odborov disponujú týmito kľúčovými a odbornými kompetenciami:

Kľúčové kompetencie pre pokračujúce odbory

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 odboru vzdelávania alebo vyučovacieho predmetu.

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.

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 štátny, materinský a cudzí jazyk, disponovať s čitateľskou a matematickou gramotnosťou, prehodnocovať základné zručnosti a sebatvoriť.

Absolvent má:

- správne sa vyjadrovať v štátnom, 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,
- ovplyvňovať ľudí (prehováranie, presvedčovanie),
- 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.

Kľúčové kompetencie pre prvé ročníky, platné od 1.9.2022

„Kľúčové kompetencie sú tie, ktoré potrebujú všetci ľudia na svoje osobné naplnenie a rozvoj, zamestnateľnosť, sociálne začlenenie, udržateľný životný štýl, úspešný život v spoločnosti, ktorá žije v mieri, pre riadenie života so zodpovedným prístupom ku zdraviu a aktívne občianstvo.

Všetky kľúčové kompetencie sa považujú za rovnako dôležité. Každá z nich prispieva k úspešnému životu v spoločnosti. Kompetencie možno využívať v mnohých rôznych súvislostiach a rozličných kombináciách. Prekrývajú sa a nadväzujú na seba; aspekty, ktoré sú podstatné v jednej oblasti, zvyčajne podporujú kompetencie aj v ďalšej oblasti.

V súlade s Odporúčaním rady z 22. mája 2018 o kľúčových kompetenciách pre celoživotné vzdelávanie má absolvent nižšieho stredného odborného vzdelávania v rámci teoretického a praktického vyučovania nadobudnúť schopnosť rozvíjať tieto kľúčové kompetencie v nasledujúcich opisoch:

Gramotnosť

je schopnosť identifikovať, pochopiť, tvoriť a interpretovať koncepty, pocity, fakty a názory ústnou aj písomnou formou pomocou vizuálnych, zvukových a digitálnych materiálov v rozličných odboroch a kontextoch. Zahŕňa schopnosť efektívne komunikovať a nadväzovať kontakty s ostatnými.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- globálne porozumieť jednoduchému počutému vecnému textu s menším počtom neznámych slov;
- porozumieť obsahu jednoduchého a krátkeho vecného textu a pochopiť explicitne vyjadrené informácie;
- relatívne plynulo vyjadriť svoje myšlienky a nadobudnuté informácie a čiastočne prispôsobiť svoj prejav komunikačnej situácii;
- relatívne plynulo vyjadriť svoje myšlienky a nadobudnuté informácie a čiastočne prispôsobiť svoj prejav komunikačnej situácii;
- začať, udržiavať a ukončiť jednoduchú priamu komunikáciu na jemu blízku všeobecnú a odbornú tému;
- čiastočne dodržiavať zásady spoločenskej komunikácie;
- písomne vyjadriť myšlienky a informácie formou uceleného jednoduchého kratšieho vecného textu na tému blízku jeho odborným záujmom a skúsenostiam.

Matematická kompetencia a kompetencia vo vede, v technológii a inžinierstve

matematická kompetencia je schopnosť rozvíjať a používať matematické myslenie a porozumenie na riešenie rôznych problémov v každodenných situáciách. Kompetencia vo vede sa vzťahuje na schopnosť vysvetliť prírodné javy pomocou základných vedomostí a metodiky vrátane pozorovania a experimentovania s cieľom klásť otázky a odvodiť závery podložené dôkazmi. Kompetencie v technológii a inžinierstve sa chápu ako uplatňovanie daných vedomostí a metodiky ako odpovedí na vnímané ľudské túžby a potreby. Kompetencia vo vede, v technológii a inžinierstve zahŕňa porozumenie zmenám spôsobeným ľudskou činnosťou a zodpovednosti občana ako jednotlivca.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- aplikovať základné matematické princípy a postupy v každodennom kontexte doma a v práci;
- používať technické nástroje a prístroje a dodržiavať zásady bezpečnosti doma a v práci;
- uplatňovať zásady environmentálnej udržateľnosti doma a v práci.

Digitálna kompetencia

zahŕňa sebaisté, kritické a zodpovedné využívanie digitálnych technológií na vzdelávanie, prácu a účasť na daniach v spoločnosti, ako aj interakciu s digitálnymi technológiami. Zahŕňa informačnú a dátovú gramotnosť, komunikáciu a spoluprácu, mediálnu gramotnosť, tvorbu digitálneho obsahu, bezpečnosť, otázky súvisiace s duševným vlastníctvom, riešenie problémov a kritické myslenie.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

chápať, ako digitálne technológie môžu prispievať ku komunikácii, tvorivosti a poznať, aké riziká predstavujú; pristupovať k digitálnemu obsahu, používať ho, filtrovať a zdieľať digitálny obsah; chrániť informácie, obsah, údaje a digitálne identity.

Osobná a sociálna kompetencia a schopnosť učiť sa

je schopnosť uvažovať o vlastnej osobnosti, efektívne riadiť čas a informácie, konštruktívne spolupracovať s ostatnými a riadiť vlastné vzdelávanie a kariéru. Zahŕňa schopnosť zvládnuť zložité situácie, učiť sa, zachovať si fyzické aj duševné zdravie a dbať o svoje zdravie a viesť život zameraný na budúcnosť, byť empatický a zvládať konflikty v inkluzívnom a podporujúcom prostredí.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

reálne posudzovať svoje fyzické a duševné možnosti, uvedomovať si dôsledky závislostí na duševný život jednotlivca a rodiny;

uvažovať o svojich vlastných hodnotách a presvedčeniach;

vyjadriť presvedčenie, že dokáže vykonať aktivity, ktoré si naplánoval;

preukázať, že preberá zodpovednosť za svoje skutky;

podieľať svojim dielom na spoločnej práci v skupine;

identifikovať základné zdroje učenia sa (napr. knihy, internet) a s pomocou vybrať najspoľahlivejšie informácie;

identifikovať podobnosti a rozdiely medzi novými a známymi informáciami.

Občianska kompetencia

je schopnosť konať ako zodpovedný občan a v plnej miere sa zúčastňovať na občianskom a sociálnom živote, a to opierajúc sa o znalosť sociálnych, hospodárskych, právnych a politických konceptov a štruktúr, ako aj o chápanie celosvetového vývoja a udržateľnosti.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

vyjadriť úctu k druhým ľuďom a považuje ich za rovnocenné ľudské bytosti;

spolupracovať s druhými ľuďmi na presadzovaní spoločných záujmov;

pochopiť zmysel demokracie, slobody, práv a zodpovedností;

opísať vplyvy, ktoré má propaganda na súčasný svet;

uvažovať o rizikách spojených so znečisťovaním životného prostredia.

Kompetencia v oblasti kultúrneho povedomia a prejavu

zahŕňa chápanie a rešpektovanie toho, ako sa myšlienky a významy kreatívne vyjadrujú a šíria v rôznych kultúrach a prostredníctvom rôznych druhov umenia a iných kultúrnych foriem. Zahŕňa rozvoj a vyjadrovanie vlastných názorov a schopnosť identifikovať svoje miesto alebo úlohu v spoločnosti rôznymi spôsobmi a v rôznych kontextoch.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

prejaviť záujem o hodnoty, tradície a pohľady druhých ľudí na svet;

vyjadriť názor, že človek by sa mal vždy usilovať o vzájomné porozumenie a zmysluplný dialóg medzi kultúrne odlišnými ľuďmi a skupinami;

poznať základné prejavy miestnej a národnej kultúry a to ako ovplyvňuje život jednotlivca v rodine a komunite.

2- ročný učebný odbor 2982 F potravinárska výroba

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola potravinárska, Cabajská 6, Nitra		
Názov ŠkVP	Potravinárska výroba		
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo		
Kód a názov učebného odboru	2982 F potravinárska výroba		
Stupeň vzdelania	nižšie stredné odborné vzdelanie		
Dĺžka štúdia	2 roky		
Forma štúdia	denná		
Druh školy	štátna		
Vyučovaci jazyk	slovenský jazyk		
Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku		
	1.	2.	Spolu
Všeobecné vzdelávanie	4,5	3,5	8
Jazyk a komunikácia			
Slovenský jazyk a literatúra	1	1	2
Človek a hodnoty			
Etická výchova/ Náboženská výchova a) d)	1/1	-	1/1
Človek a spoločnosť			
Občianska náuka d)	1	-	1
Matematika a práca s informáciami			
Matematika	1	1	2
Informatika b)	-	1	1
Zdravie a pohyb			
Telesná a športová výchova c)	0,5	0,5	1
Odborné vzdelávanie	26,5	27,5	54
Teoretické vzdelávanie			
Potravinárska výroba	2	2	4
Hygiena	0,5	0,5	1
Úvod do sveta práce d)	-	1	1
Praktická príprava			
Odborný výcvik e) f)	24	24	48
Spolu	31	31	62
Účelové kurzy/ učivo			
Kurz pohybových aktivít v prírode	15		
Kurz na ochranu života a zdravia		18	
Účelové cvičenia	6	6	

Poznámky k učebnému plánu:

- Predmety etická výchova/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov. Predmety sú klasifikované.
- Predmet informatika sa môže deliť na skupiny podľa potrieb odboru štúdia a podmienok školy.
- Predmet telesná a športová výchova sa môže deliť na skupiny podľa potrieb a podmienok školy a možno ho vyučovať v popoludňajších hodinách a spájať maximálne do dvojhodinových celkov.
- V predmetoch etická výchova, občianska náuka a úvod do sveta práce sú do učebných osnov zaradené témy a kompetencie podľa aktuálnej verzie národného štandardu finančnej gramotnosti.

- e) Na odbornom výcviku sa môžu žiaci deliť do skupín. Počet žiakov na jedného majstra odborného výcviku je stanovený všeobecne záväzným právnym predpisom.
- f) Odborný výcvik sa realizuje podľa platnej legislatívy. Organizačné zabezpečenie odborného výcviku je v kompetencii riaditeľa školy a môže sa realizovať aj v zmluvných podnikoch.
- g) Exkurzie, účelové kurzy sú súčasťou výchovy a vzdelávania a realizujú sa podľa plánu. Kurz na ochranu života a zdravia sa organizuje v druhom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín. Účelové cvičenie sa uskutočňuje jedno v každom ročníku štúdia, 6 hodín v teréne. Kurz pohybových aktivít v prírode sa organizuje v prvom ročníku a koná sa v rozsahu piatich vyučovacích dní (najmenej 15 vyučovacích hodín). Organizuje sa jeden v prvom ročníku štúdia.

**Učebné plány 3-ročných učebných odborov
2964 H cukrár**

Škola (názov, adresa)	SOŠ potravinárska, Cabajská 6, 949 01 Nitra			
Názov ŠkVP	Výroba potravín			
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo			
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár			
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C			
Dĺžka štúdia	3 roky			
Forma štúdia	denná			
Druh školy	štátna			
Vyučovaci jazyk	slovenský jazyk			
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku			
	1.	2.	3.	Spolu
Všeobecnovzdelávacie predmety	11,5	9	7	27,5
Jazyk a komunikácia	4,5	4	4	12,5
Slovenský jazyk a literatúra	1,5	1	1	3,5
Cudzí jazyk a)	3	3	3	9
Človek, hodnoty a spoločnosť	2	-	-	2
Etická výchova/Náboženská výchova b)	1	-	-	1
Občianska náuka	1	-	-	1
Človek a príroda	1	1	0,5	2,5
Chémia	1	1	0,5	2,5
Matematika a práca s informáciami	2	2	0,5	4,5
Matematika	1	1	0,5	2,5
Informatika c)	1	1	-	2
Zdravie a pohyb	2	2	2	6
Telesná a športová výchova d)	2	2	2	6
Odborné vzdelávanie	21,5	24	26	71,5
Ekonomické vzdelávanie	-	1	2	3
Ekonomika	-	1	2	3
Prírodovedná príprava	1	1	1	3
Potraviny a výživa	1	-	-	1
Laboratórne hodnotenie potravín c)	-	1	1	2
Vzdelávanie o surovinách a materiáloch	1,5	1,5	1	4
Suroviny	1,5	1,5	1	4
Technické a technologické vzdelávanie	4	5,5	4,5	14
Odborné kreslenie	1	1	-	2
Stroje a zariadenia	1	1	1	3
Technológia	2	3,5	3,5	9
Praktická príprava	15	15	17,5	47,5
Odborný výcvik e)	15	15	17,5	47,5
Účelové kurzy				
Ochrana života a zdravia f)				
Telovýchovno-výcvikový kurz				

SPOLU	33	33	33	99
-------	----	----	----	----

2962 H pekár

Škola (názov, adresa)	SOŠ potravinárska, Cabajská 6, 949 01 Nitra			
Názov ŠkVP	Výroba potravín			
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo			
Kód a názov učebného odboru	2962 H pekár			
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C			
Dĺžka štúdia	3 roky			
Forma štúdia	denná			
Druh školy	štátna			
Vyučovaci jazyk	slovenský jazyk			
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku			
	1.	2.	3.	Spolu
Všeobecnovzdelávacie predmety	11,5	9	7	27,5
Jazyk a komunikácia	4,5	4	4	12,5
Slovenský jazyk a literatúra	1,5	1	1	3,5
Cudzí jazyk a)	3	3	3	9
Človek, hodnoty a spoločnosť	2	-	-	2
Etická výchova/Náboženská výchova b)	1	-	-	1
Občianska náuka	1	-	-	1
Človek a príroda	1	1	0,5	2,5
Chémia	1	1	0,5	2,5
Matematika a práca s informáciami	2	2	0,5	4,5
Matematika	1	1	0,5	2,5
Informatika c)	1	1	-	2
Zdravie a pohyb	2	2	2	6
Telesná a športová výchova d)	2	2	2	6
Odborné vzdelávanie	21,5	24	26	71,5
Ekonomické vzdelávanie	-	1	2	3
Ekonomika	-	1	2	3
Prírodovedná príprava	1	2	1	4
Mikrobiológia	1	1	-	2
Laboratórne hodnotenie potravín c)	-	1	1	2
Vzdelávanie o surovinách a materiáloch	1,5	1,5	1	4
Suroviny	1,5	1,5	1	4
Technické a technologické vzdelávanie	4	4,5	4,5	13
Stroje a zariadenia	1	1,5	1,5	4
Technológia	3	3	3	9
Praktická príprava	15	15	17,5	47,5
Odborný výcvik e)	15	15	17,5	47,5
Účelové kurzy				
Ochrana života a zdravia f)				
Telovýchovno-výcvikový kurz				
SPOLU	33	33	33	99

2955 H mäsiar lahôdkar

Škola (názov, adresa)	SOŠ potravinárska, Cabajská 6, 949 01 Nitra			
Názov ŠkVP	Výroba potravín			
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo			
Kód a názov učebného odboru	2955 H			
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C			
Dĺžka štúdia	3 roky			
Forma štúdia	denná			
Druh školy	štátna			
Vyučovaci jazyk	slovenský jazyk			
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Týždenný počet vyučovacích hodín			
	1.	2.	3.	Spolu
TEORETICKÉ VYUČOVANIE	18	16,5	16,5	51
Všeobecno-vzdelávacie predmety	9	7	5	21
slovenský jazyk a literatúra	2	1	1	4
cudzí jazyk d), e)	2	2	2	6
etická výchova/náboženská výchova f)	1			1
občianska náuka		1		1
chémia	1			1
matematika	1	1	1	3
informatika g)	1	1		2
telesná a športová výchova d)	1	1	1	3
Odborné predmety	9	9,5	11,5	30
ekonomika			2	2
úvod do sveta práce			1	1
biológia a anatómia i)	2	1		3
mikrobiológia i)	1	1		2
hygiena i)	1	1	1	3
potraviny a výživa	1	0,5		1,5
obchodná prevádzka i)			1	1
aplikovaná chémia i)		1	1	2
hodnotenie potravín	1	1	0,5	2,5
lahôdkárska výroba		1	1	2
psychológia predaja			1	2
technológia i)	3	3	3	9
PRAKTICKÉ VYUČOVANIE	15	17,5	17,5	50
odborný výcvik	6	7	7	20
Spolu	33	34	34	101

2987 H 01 biochemik - mliekarská výroba

Škola (názov, adresa)	SOŠ potravinárska, Cabajská 6, 949 01 Nitra			
Názov ŠKVP	Výroba potravín			
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo			
Kód a názov učebného odboru	2987 H 01 biochemik mliekarská výroba			
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C			
Dĺžka štúdia	3 roky			
Forma štúdia	denná			
Druh školy	štátna			
Vyučovaci jazyk	slovenský jazyk			
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Týždenný počet vyučovacích hodín			
	1.	2.	3.	Spolu
TEORETICKÉ VYUČOVANIE	18	15,5	15,5	49,5
Všeobecno-vzdelávacie predmety	9	7	5	21
slovenský jazyk a literatúra	2	1	1	4
cudzí jazyk d), e)	2	2	2	6
etická výchova/náboženská výchova f)	1			1
občianska náuka		1		1
chémia	1			1
matematika	1	1	1	3
informatika g)	1	1		2
telesná a športová výchova d)	1	1	1	3
Odborné predmety	9	8,5	10,5	28
ekonomika			2	2
úvod do sveta práce			1	1,5
mikrobiológia i)	1	1	1	3
hygiena i)	1	1	1	3
potraviny a výživa	1	0,5		1,5
suroviny	1	1	1	3
aplikovaná chémia		1	1	2
hodnotenie potravín i)	1	1	0,5	2,5
stroje a zariadenia	1			1
technológia i)	3	3	3	9
PRAKTICKÉ VYUČOVANIE	15	17,5	17,5	50
Odborný výcvik	6	7	7	20
Spolu	33	33	34	101

Poznámky k učebným plánom

- Vyučuje sa jeden z jazykov (Anglický / Nemecký). Trieda sa môže deliť na skupiny podľa súčasnej platnej legislatívy.
- Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek, hodnoty a spoločnosť“ sú predmety Etická/Náboženská výchova, ktoré sa vyučujú podľa záujmu žiakov a žiaci sa delia do skupín najviac 20 žiakov. Predmety sa neklasifikujú. Na vysvedčení žiaka a v katalógu sa uvedie „absolvoval/-a“.

- c) Predmet Informatika a Laboratórne hodnotenie potravín sa delí do skupín v súlade s vyhláškou a technickým vybavením školy.
- d) V predmete Telesná a športová výchova možno vyučovať 1 hodinu týždenne aj v popoludňajších hodinách a spájať ju do viachodinových celkov. Súčasťou vyučovania môže byť aj týždenný výchovno-výcvikový kurz v prvom a/alebo druhom ročníku
- e) Odborný výcvik je možné spájať a vyučovať v týždňoch. Organizačné zabezpečenie odborného výcviku je v kompetencii riaditeľa školy v závislosti od podmienok, kde sa realizuje.
- f) Povinnou súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov učebných odborov stredných odborných škôl v SR je učivo „Ochrana života a zdravia“. Obsah učiva sa realizuje účelovými cvičeniami a samostatným kurzom na ochranu života a zdravia. Účelové cvičenia sa uskutočňujú v 1. a 2. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku školského roka raz priamo po triedach, výnimočne po ročníkoch. Samostatný kurz je organizovaný v 3. ročníku v trvaní 3 dní po 7 hodín výcviku v teréne mimo priestorov školy. Je súčasťou plánu práce školy.
- g) Počet týždenných vyučovacích hodín v školskom vzdelávacom programe je minimálne 33 hodín a maximálne 35 hodín, za celé štúdium minimálne 99 hodín, maximálne 105 hodín. Školský rok trvá 40 týždňov, výučba v učebných odboroch sa realizuje v 1. a 2. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 3. ročníku v rozsahu 30 týždňov (do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov, spresnenie počtu hodín za štúdium bude predmetom školských učebných plánov). Časová rezerva (7 týždňov) sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na športovo-vzdelávacie kurzy, na tvorbu projektov, exkurzie, atď. a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.
- h) Záverečná skúška sa organizuje podľa súčasne platnej školskej legislatívy.

Činnosť	Počet týždňov v ročníku g)		
	1.	2.	3.
Vyučovanie podľa rozpisu učiva	33	33	30
Časová rezerva ochrana života a zdravia (účelové cvičenia a kurzy), opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie f)	7	7	6
Záverečné skúšky h)	-	-	1
SPOLU:	40	40	37

Poznámky k učebným plánom

- i) Vyučuje sa jeden z jazykov (Anglický / Nemecký). Trieda sa môže deliť na skupiny podľa súčasne platnej legislatívy.
- j) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek, hodnoty a spoločnosť“ sú predmety Etická/Náboženská výchova, ktoré sa vyučujú podľa záujmu žiakov a žiaci sa delia do skupín najviac 20 žiakov. Predmety sa neklasifikujú. Na vysvedčení žiaka a v katalógu sa uvedie „absolvoval/-a“.
- k) Predmet Informatika a Laboratórne hodnotenie potravín sa delí do skupín v súlade s vyhláškou a technickým vybavením školy.
- l) V predmete Telesná a športová výchova možno vyučovať 1 hodinu týždenne aj v popoludňajších hodinách a spájať ju do viachodinových celkov. Súčasťou vyučovania môže byť aj týždenný výchovno-výcvikový kurz v prvom a/alebo druhom ročníku
- m) Odborný výcvik je možné spájať a vyučovať v týždňoch. Organizačné zabezpečenie odborného výcviku je v kompetencii riaditeľa školy v závislosti od podmienok, kde sa realizuje.
- n) Povinnou súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov učebných odborov stredných odborných škôl v SR je učivo „Ochrana života a zdravia“. Obsah učiva sa realizuje účelovými cvičeniami a samostatným kurzom na ochranu života a zdravia. Účelové cvičenia sa uskutočňujú v 1. a 2. ročníku vo

vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku školského roka raz priamo po triedach, výnimočne po ročníkoch. Samostatný kurz je organizovaný v 3. ročníku v trvaní 3 dní po 7 hodín výcviku v teréne mimo priestorov školy. Je súčasťou plánu práce školy.

- o) Počet týždenných vyučovacích hodín v školskom vzdelávacom programe je minimálne 33 hodín a maximálne 35 hodín, za celé štúdium minimálne 99 hodín, maximálne 105 hodín. Školský rok trvá 40 týždňov, výučba v učebných odboroch sa realizuje v 1. a 2. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 3. ročníku v rozsahu 30 týždňov (do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov, spresnenie počtu hodín za štúdium bude predmetom školských učebných plánov). Časová rezerva (7 týždňov) sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na športovo-vzdelávacie kurzy, na tvorbu projektov, exkurzie, atď. a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.
- p) Záverečná skúška sa organizuje podľa súčasne platnej školskej legislatívy.

**Učebné plány 4-ročných učebných odborov
2977 H cukrár kuchár**

Škola (názov, adresa)	SOŠ potravinárska, Cabajská 6, 949 01 Nitra					
Názov ŠkVP	Výroba potravín					
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo					
Kód a názov učebného odboru	2977 H cukrár kuchár					
Stupeň vzdelania	Stredné odborné vzdelanie					
Dĺžka štúdia	4 roky					
Forma štúdia	denná					
Druh školy	štátna					
Vyučovaci jazyk	slovenský jazyk					
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku					Disponibilné hodiny
	1.	2.	3.	4.	Spolu	
Všeobecno vzdelávacie predmety	10	8	6	4	28	3,5
Jazyk a komunikácia	4	3	3	3	13	0,5
Slovenský jazyk a literatúra	2	1	1	1	5	0,5
Cudzí jazyk a)	2	2	2	2	8	
Človek a hodnoty	1	-	-	-	1	
Etická výchova/náboženská výchova b)	1	-	-	-	1	
Človek a spoločnosť	-	-	1	-	1	
Občianska náuka	-	-	1	-	1	
Človek a príroda	1	1	-	-	2	1
Chémia	1	1	-	-	2	1
Matematika a práca s informáciami	2	2	1	-	5	2
Matematika	1	1	1	-	3	1
Informatika c)	1	1	-	-	2	1
Zdravie a pohyb	2	2	1	1	6	
Telesná a športová výchova d)	2	2	1	1	6	
Odborné vzdelávanie	23	25	27,5	29,5	105	10
Teoretické vzdelávanie	8	10	10	12	40	10
Ekonomické vzdelávanie	-	-	1	3	4	1
Ekonomika	-	-	1	2	3	
Spotrebiteľská výchova	-	-	-	1	1	1
Prírodovedná príprava	1	2	2	2	7	2
Aplikovaná chémia	-	-	1	1	2	2
Mikrobiológia	-	1	-	-	1	
Potraviny a výživa	1	1	1	1	4	
Vzdelávanie o surovinách a materiáloch	-	1	1	1	3	2
Suroviny	-	1	1	-	2	2
Tovaroznalectvo	-	-	-	1	1	
Technické a technologické vzdelávanie	7	7	6	6	26	5
Špeciálne techniky	1	1	1	1	4	2
Stroje a zariadenia	1k	1c	1k	1c	4	1
Cukrárska technológia	2	2	2	2	8	2
Kuchárska technológia	2	2	2	2	8	2
Laboratórne hodnotenie potravín c)	1	1	-	-	2	

2978 H cukrár pekár

Škola (názov, adresa)	SOŠ potravinárska, Cabajská 6, 949 01 Nitra					
Názov ŠKVP	Výroba potravín					
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo					
Kód a názov učebného odboru	2978 H cukrár pekár					
Stupeň vzdelania	Stredné odborné vzdelanie					
Dĺžka štúdia	4 roky					
Forma štúdia	denná					
Druh školy	štátna					
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk					
Kategoríe a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku					Disponibilné hodiny
	1.	2.	3.	4.	Spolu	
Všeobecnovzdelávacie predmety	10	8	6	4	28	3,5
Jazyk a komunikácia	4	3	3	3	13	0,5
Slovenský jazyk a literatúra	2	1	1	1	5	0,5
Cudzí jazyk a)	2	2	2	2	8	
Človek a hodnoty	1	-	-	-	1	
Etická výchova/náboženská výchova b)	1	-	-	-	1	
Človek a spoločnosť	-	-	1	-	1	
Občianska náuka	-	-	1	-	1	
Človek a príroda	1	1	-	-	2	1
Chémia	1	1	-	-	2	1
Matematika a práca s informáciami	2	2	1	-	5	2
Matematika	1	1	1	-	3	1
Informatika c)	1	1	-	-	2	1
Zdravie a pohyb	2	2	1	1	6	
Telesná a športová výchova d)	2	2	1	1	6	
Odborné vzdelávanie	23	25	27,5	29,5	105	10
Teoretické vzdelávanie	8	10	10	12	40	10
Ekonomické vzdelávanie	-	-	1	3	4	1
Ekonomika	-	-	1	2	3	
Spotrebiteľská výchova	-	-	-	1	1	1
Prírodovedná príprava	1	2	2	2	7	2
Aplikovaná chémia	-	-	1	1	2	2
Mikrobiológia	-	1	-	-	1	
Potraviny a výživa	1	1	1	1	4	
Vzdelávanie o surovinách a materiáloch	-	1	1	1	3	2
Suroviny	-	1	1	-	2	2
Tovaroznalectvo	-	-	-	1	1	
Technické a technologické vzdelávanie	7	7	6	6	26	5
Špeciálne techniky	1	1	1	1	4	1
Stroje a zariadenia	1p	1c	1p	1c	4	

Cukrárska technológia	2	2	2	2	8	2
Pekárska technológia	2	2	2	2	8	2
Laboratórne hodnotenie potravín c)	1	1	-	-	2	
Praktická príprava	15	15	17,5	17,5	65	
Odborný výcvik e)	15	15	17,5	17,5	65	
SPOLU	33	33	33,5	33,5	133	
Účelové kurzy/učivo f)						
Kurz pohybových aktivít v prírode	15	-	-	-	-	
Kurz na ochranu života a zdravia	-	18	-	-	-	
Účelové cvičenia	6	6	6	6	-	
Kurz senzorického hodnotenia h)	-	25	-	-	-	

Činnosť	Počet týždňov v ročníku g)			
	1.	2.	3.	4.
Vyučovanie podľa rozpisu učiva	33	33	33	30
Časová rezerva(ochrana života a zdravia (účelové cvičenia a kurzy), opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie	7	7	7	6
Záverečná skúška	-	-	-	1
SPOLU:	40	40	40	37

Poznámky k učebným plánom

- Vyučuje sa jeden z jazykov (Anglický / Nemecký). Trieda sa môže deliť na skupiny podľa súčasne platnej legislatívy.
- Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek, hodnoty a spoločnosť“ sú predmety Etická/Náboženská výchova, ktoré sa vyučujú podľa záujmu žiakov a žiaci sa delia do skupín najviac 20 žiakov. Predmety sa neklasifikujú. Na vysvedčení žiaka a v katalógu sa uvedie „absolvoval/-a“.
- Predmet Informatika a Laboratórne hodnotenie potravín sa delí do skupín v súlade s vyhláškou a technickým vybavením školy.
- V predmete Telesná a športová výchova možno vyučovať 1 hodinu týždenne aj v popoludňajších hodinách a spájať ju do viachodinových celkov. Súčasťou vyučovania môže byť aj týždenný výchovno-výcvikový kurz v prvom a/alebo druhom ročníku.
- Odborný výcvik je možné spájať a vyučovať v týždňoch i v poldňových celkoch. Organizačné zabezpečenie odborného výcviku je v kompetencii riaditeľa školy v závislosti od podmienok, kde sa realizuje
- Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode, ktoré sú uvedené v učebnom pláne školského vzdelávacieho programu. 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 druhom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín. Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňuje sa jedno v každom ročníku štúdia, 6 hodín v teréne. Kurz pohybových aktivít v prírode sa koná v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa jeden v 1. ročníku štúdia.
- Počet týždenných vyučovacích hodín v školskom vzdelávacom programe je minimálne 33 hodín a maximálne 35 hodín, za celé štúdium minimálne 132 hodín, maximálne 140 hodín. Školský rok trvá 40 týždňov, výučba v učebných odboroch sa realizuje v 1. 2. 3. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 4. ročníku v rozsahu 30 týždňov (do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov, spresnenie počtu hodín za štúdium bude predmetom školských učebných plánov). Časová rezerva (7 týždňov) sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na športovo-vzdelávacie kurzy, na tvorbu projektov, exkurzie, atď. a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.

- h) Kurz senzoričného hodnotenia sa realizuje v rámci časovej rezervy v školskom roku alebo v rámci praktickej prípravy.

učebný plán 2-ročného študijného odboru 2952 L výroba potravín

Škola (názov, adresa)	SOŠ potravinárska, Cabajská 6, 949 01 Nitra			
Názov ŠkVP	Výroba potravín			
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo			
Kód a názov študijného odboru	2952 L výroba potravín			
Stupeň vzdelania	Úplné stredné odborné vzdelanie			
Dĺžka štúdia	2 roky			
Forma štúdia	denná			
Druh školy	štátna			
Vyučovaci jazyk	slovenský jazyk			
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	1.	2.	Spolu	Disponibilné hodiny
Všeobecné vzdelávanie	15	15	30	6
Jazyk a komunikácia	8	9	17	4
Slovenský jazyk a literatúra	4	5	9	2
Cudzí jazyk	4	4	8	2
Človek, hodnoty a spoločnosť	1	1	2	
Dejepis	1	1	2	
Človek a príroda	2	1	3	2
Chémia	2	1	3	2
Matematika a práca s informáciami	3	3	6	
Matematika	2	2	4	
Informatika	1	1	2	
Zdravie a pohyb	1	1	2	
Telesná a športová výchova	1	1	2	
Odborné vzdelávanie	18	19	37	14
Teoretické vzdelanie	12	13	25	10
Ekonomické vzdelávanie	2	2	4	
Ekonomika a podnikanie	2	2	4	
Aplikované prírodovedné vzdelávanie	4	5	9	4
Aplikovaná chémia	-	1	1	1
Biológia a mikrobiológia	1	1	2	
Analytická chémia	2	2	4	2
Biochémia	1	1	2	1
Vzdelávanie o výžive, surovinách a materiáloch	2	1	3	2
Potraviny a výživa	1	1	2	1
Suroviny	1	-	1	1
Technické a technologické vzdelávanie	4	5	9	4
Technológia	4	4	8	4
Tovaroznalectvo	-	1	1	
Praktická príprava	6	6	12	4
Odborná prax	6	6	12	4
SPOLU	33	34	67	

Činnosť	Počet týždňov v ročníku e)			
	1.	2.	3.	4.
Vyučovanie podľa rozpisu učiva	33	30	-	-
Časová rezerva(ochrana života a zdravia , opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie e), g)	7	5	-	-
Maturitné skúšky f)	-	2	-	-
SPOLU:	40	37	-	-

Poznámky k učebným plánom

- a) Vyučuje sa jeden z jazykov (Anglický / Nemecký). Trieda sa môže deliť na skupiny podľa súčasne platnej legislatívy.
- b) Predmet Informatika sa delí do skupín v súlade s vyhláškou a technickým vybavením školy.
- c) Analytická chémia sa v 2.ročníku delí na skupiny podľa platnej legislatívy
- d) Praktická príprava sa realizuje podľa súčasne platnej legislatívy. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou cvičení (v laboratóriách, dielňach, odborných učebniach, cvičných firmách a pod.) a praxe. Na cvičeniach a praxi sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa platných predpisov. Počet žiakov na jedného učiteľa sa riadi platnou legislatívou.
- e) Počet týždenných vyučovacích hodín v školskom vzdelávacom programe je minimálne 33 hodín a maximálne 35 hodín, za celé štúdium minimálne 66 hodín, maximálne 70 hodín. Školský rok trvá 40 týždňov, výučba v študijnom odbore sa realizuje v 1. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 2. ročníku v rozsahu 30 týždňov (do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov, spresnenie počtu hodín za štúdium bude predmetom školských učebných plánov). Časová rezerva (7 týždňov) sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na športovo-vzdelávacie kurzy, na tvorbu projektov, exkurzie, atď. a v poslednom ročníku na absolvovanie maturitnej skúšky.
- f) Maturitná skúška sa organizuje podľa súčasne platnej školskej legislatívy.

4-ročné študijné odbory
6405 K pracovník marketingu – duálne vzdelávanie

Škola (názov, adresa)	SOŠ potravinárska, Cabajská 6, 949 01 Nitra				
Názov ŠkVP	Výroba potravín				
Kód a názov ŠVP	63,64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby				
Kód a názov študijného odboru	6405 K pracovník marketingu				
Stupeň vzdelania	Úplné stredné odborné vzdelanie				
Dĺžka štúdia	4 roky				
Forma štúdia	denná				
Druh školy	štátna				
Vyučovaci jazyk	slovenský jazyk				
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku				
	1.	2.	3.	4.	Spolu
Teoretické vyučovanie	17	17	17	17,5	68,5
Všeobecno vzdelávacie predmety	11	11	10	9	41
Slovenský jazyk a literatúra a)	3	3	3	3	12
Cudzí jazyk	3	3	3	3	12
Etická výchova/náboženská výchova a)	1	1	-	-	2
Dejepis	-	1	-	-	1
Občianska náuka	-	-	1	-	1
Chémia	0,5	0,5	0,5	0,5	2
Matematika a)	1,5	1,5	1,5	1,5	6
Informatika	1	-	-	-	1
Telesná a športová výchova	1	1	1	1	4
Odborné predmety	6	6	7	8,5	27,5
Ekonomika	1	2	2	2	7
Marketing	1,5	1	2	1,5	6
Komunikácia a propagácia	1	1	-	-	2
Tovarovnalectvo	1	2	1	1	5
Účtovníctvo	-	-	1	1,5	2,5
Administratíva a korešpondencia	1,5	-	-	-	1,5
Svet práce	-	-	-	0,5	0,5
Aplikovaná informatika	-	-	1	2	3
Praktická vyučovanie	15	17,5	17,5	17,5	67,5
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	17,5	67,5
SPOLU	30	35	35	35	135
Účelové kurzy/učivo					
Kurz pohybových aktivít v prírode	15	-	-	-	
Kurz na ochranu života a zdravia	-	-	18	-	

Účelové cvičenia	12	12	-	-	
Maturitná skúška					

Prehľad využitia týždňov

Činnosť	Počet týždňov v ročníku f)			
	1.	2.	3.	4.
Vyučovanie podľa rozpisu učiva	33	33	33	30
Časová rezerva (ochrana života a zdravia (účelové cvičenia a kurzy), opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie e), g)	7	7	7	5
Maturitné skúšky g)	-	-	-	2
SPOLU:	40	40	40	37

Poznámky k učebným plánom

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 počet vyučovacích hodín slovenského jazyka a literatúry (3 vyučovacie hodiny týždenne v každom ročníku) a cudzieho jazyka (3 vyučovacie hodiny týždenne v každom ročníku) musí zostať zachovaný. Minimálny percentuálny podiel vyučovacích hodín odborného teoretického a 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 všeobecnovzdelávacích 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 viac hodinových celkov.

d) Trieda sa delí na každej hodine na skupiny pri minimálnom počte 24 žiakov.

e) Trieda sa na dvoch hodinách v týždni za celé štúdium delí na skupiny pri minimálnom počte 24 žiakov.

f) Vyučuje sa jeden z cudzích jazykov: jazyk anglický, nemecký.

g) 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.

h) Žiakom so sluchovým postihnutím, ktorí vykonajú maturitnú skúšku z občianskej náuky (§ 17a vyhlášky MŠ SR č.318/2008 Z. z. o ukončovaní štúdia na stredných školách, v znení neskorších predpisov) môže upraviť riaditeľ školy, na základe odporúčania predmetovej komisie, hodinovú dotáciu predmetu občianska náuka z dotácie vyučovacích hodín určených cudziemu jazyku.

i) Trieda sa delí na skupiny, maximálny počet žiakov v skupine je 15.

j) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode. Kurz na ochranu života a zdravia má samo-stať sa tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, zájmové 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 priezrovej 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.

6442 K obchodný pracovník – duálne vzdelávanie

Škola (názov, adresa)	SOŠ potravinárska, Cabajská 6, 949 01 Nitra				
Názov ŠkVP	Výroba potravín				
Kód a názov ŠVP	63,64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby				
Kód a názov študijného odboru	6442 K obchodný pracovník				
Stupeň vzdelania	Úplné stredné odborné vzdelanie				
Dĺžka štúdia	4 roky				
Forma štúdia	denná				
Druh školy	štátna				
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk				
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku				
	1.	2.	3.	4.	Spolu
Teoretické vyučovanie	17	17	17	17,5	68,5
Všeobecnovzdelávacie predmety	11	11	10	9	41
Slovenský jazyk a literatúra e)	3	3	3	3	12
Cudzí jazyk d), f)	3	3	3	3	12
Etická výchova/náboženská výchova g)	1	1	-	-	2
Občianska náuka h)	-	1	-	-	1
Dejepis	-	-	1	-	1
Chémia	0,5	0,5	0,5	0,5	2
Matematika	1,5	1,5	1,5	1,5	6
Informatika i)	1	-	-	-	1
Telesná a športová výchova d)	1	1	1	1	4
Odborné predmety	6	6	7	8,5	27,5
Ekonomika	1	2	2	2	7
Obchodná prevádzka	1,5	1	2	1,5	6
Spoločenská komunikácia d)	1	1	-	-	2
Tovaroznalectvo	1	2	1	1	5
Účtovníctvo d), i)	-	-	1	1,5	2,5
Administratíva a korešpondencia d), i)	1,5	-	-	-	1,5
Svet práce	-	-	-	0,5	0,5
Aplikovaná informatika d), i)	-	-	1	2	3
Praktická vyučovanie	15	17,5	17,5	17,5	67,5
Odborný výcvik i)	15	17,5	17,5	17,5	67,5
SPOLU	30	35	35	35	135
Účelové kurzy/učivo					
Kurz pohybových aktivít v prírode	15	-	-	-	-
Kurz na ochranu života a zdravia	-	-	18	-	-

Účelové cvičenia	12	12	-	-	-
------------------	----	----	---	---	---

Prehľad využitia týždňov

Činnosť	Počet týždňov v ročníku f)			
	1.	2.	3.	4.
Vyučovanie podľa rozpisu učiva	33	33	33	30
Časová rezerva (ochrana života a zdravia (účelové cvičenia a kurzy), opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie e), g)	7	7	7	5
Maturitné skúšky g)	-	-	-	2
SPOLU:	40	40	40	37

Poznámky k učebným plánom

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 počet vyučovacích hodín slovenského jazyka a literatúry (3 vyučovacie hodiny týždenne v každom ročníku) a cudzieho jazyka (3 vyučovacie hodiny týždenne v každom ročníku) musí zostať zachovaný. Minimálny percentuálny podiel vyučovacích hodín odborného teoretického a 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 prispôsobiť učivo aktuálnym potrebám odboru, trhu práce, alebo regiónu. Zmeny v obsahu učiva všeobecnovzdelávacích 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 viac hodinových celkov.

d) Trieda sa delí na každej hodine na skupiny pri minimálnom počte 24 žiakov.

e) Trieda sa na dvoch hodinách v týždni za celé štúdium delí na skupiny pri minimálnom počte 24 žiakov.

f) Vyučuje sa jeden z cudzích jazykov: jazyk anglický, nemecký.

g) 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.

h) Žiakom so sluchovým postihnutím, ktorí vykonajú maturitnú skúšku z občianskej náuky (§ 17a vyhlášky MŠ SR č.318/2008 Z. z. o ukončovaní štúdia na stredných školách, v znení neskorších predpisov) môže upraviť riaditeľ školy, na základe odporúčania predmetovej komisie, hodinovú dotáciu predmetu občianska náuka z dotácie vyučovacích hodín určených cudziemu jazyku.

i) Trieda sa delí na skupiny, maximálny počet žiakov v skupine je 15.

j) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode. Kurz na ochranu života a zdravia má samo-statné 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.

2958 M kontrolór potravín

Škola (názov, adresa)	SOŠ potravinárska, Cabajská 6, 949 01 Nitra				
Názov ŠkVP	Výroba potravín				
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo				
Kód a názov študijného odboru	2958 M kontrolór potravín				
Stupeň vzdelania	Úplné stredné odborné vzdelanie				
Dĺžka štúdia	4 roky				
Forma štúdia	denná				
Druh školy	štátna				
Vyučovaci jazyk	slovenský jazyk				
Kategoríe a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných hodín v ročníku				
	1.	2.	3.	4.	spolu
Všeobecné vzdelávanie	18	14	11	8	51
Jazyk a komunikácia	6	6	6	6	24
slovenský jazyk a literatúra	3	3	3	3	12
cudzí jazyk	3	3	3	3	12
Človek a hodnoty a spoločnosť					2
etická výchova/ náboženská výchova	1	1	-	-	2
Človek a spoločnosť					5
dejepis	1	1	-	-	2
občianska náuka	1	1	1	-	3
Človek a príroda					3
biológia	3	-	-	-	3
Matematika a práca s informáciami					8
matematika	2	2	2	-	6
informatika	2	1	-	-	3
Zdravie a pohyb					8
telesná a športová výchova	2	2	2	2	8
Odborné vzdelávanie	15	19	22	24	80
Teoretické vzdelávanie	9	12	12	12	
aplikovaná chémia	2	2	1	1	6
aplikovaná biológia	-	1	1	1	3
potravinárska legislatíva	-	1	1	1	3
hygiena potravín	1	1	1	1	4
potraviny a výživa	2	2	2	2	8
toxikológia	-	1	1	-	2
tovaroznalectvo	1	1	2	2	6
technológia	2	2	2	2	8
ekonomika	1	1	1	2	5
Praktická príprava	6	7	10	12	35
aplikovaná chémia - cvičenia	3	2	2	2	9
analýza potravín	3	3	3	4	13
aplikovaná biológia - cvičenia	-	2	2	2	6

odborná prax	-	-	3	4	7
súvislá odborná prax					
Spolu	33	33	33	32	131
Voliteľné predmety	0 - 2	0 - 2	0 - 2	0 - 3	0 - 9
Účelové kurzy					
Kurz senzorickeho hodnotenia potravín					

- a) Výučba slovenského jazyka a literatúry sa realizuje s dotáciou v rozsahu minimálne 3 hodiny týždenne v každom ročníku.
- b) Vyučuje sa jeden z cudzích jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky. Podľa potreby a podmienok školy aj ďalšie cudzie jazyky. Výučba cudzieho jazyka sa realizuje s minimálnou dotáciou 3 hodiny týždenne v každom ročníku. Ďalší cudzí jazyk sa môže vyučovať ako voliteľný predmet z časovej dotácie disponibilných hodín. Trieda sa delí na každej hodine na skupiny pri minimálnom počte 24 žiakov.
- c) Predmety etická výchova/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 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. Na cirkevných školách je povinnou súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ predmet náboženstvo (podľa konfesie zriaďovateľa). Predmet etická výchova môže škola vyučovať v rámci voliteľných predmetov.
- d) Predmety fyzika, chémia, biológia sa vyberajú a vyučujú podľa ich účelu v oblasti odboru štúdia.
- e) Výučba matematiky sa realizuje s dotáciou v rozsahu minimálne 1,5 hodiny týždenne v každom ročníku.
- f) V prípade, že škola učí informatiku v prepojení s konkrétnym študijným odborom (t. j. aplikovanú informatiku) presunie sa dotácia 2 hodín týždenne z kategórie všeobecnovzdelávacích predmetov do kategórie odborných predmetov. V predmete informatika (aplikovaná informatika) sa trieda delí na skupiny, maximálny počet žiakov v skupine je 15. Ďalšia skupina vznikne až po naplnení predchádzajúcej skupiny na maximálny počet žiakov.
- g) Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať do viachodinových celkov. Trieda sa delí na každej hodine na skupiny pri minimálnom počte 24 žiakov.
- h) Na odbornej praxi sa žiaci delia do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Predmet sa vyučuje v skupinách, pričom počet žiakov v skupine je minimálne 5, maximálne 9. Súčasťou predmetu odborná prax je prax organizovaná súvisle, ktorú žiaci absolvujú počas štúdia v 3. a 4. ročníku štúdia v rozsahu 10 pracovných dní v každom ročníku, 7 hodín denne. Súčasťou praktického vyučovania v predmete odborná prax je obsah učiva kurzu senzorickeho hodnotenia. Podľa podmienok a možností môže škola realizovať odborný kurz senzorickeho hodnotenia.
- i) Disponibilné hodiny sú spoločné pre všeobecné a odborné vzdelávanie, škola ich použije pri dopracovaní školského vzdelávacieho programu. Možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne.
- j) O ich využití rozhoduje vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania podľa návrhu predmetových komisií a po prerokovaní v pedagogickej rade.
- k) V triedach s vyučovaním jazyka národnostnej menšiny je povinnou súčasťou vzdelávacej oblasti „Jazyk a komunikácia“ predmet jazyk národnostnej menšiny a literatúra s minimálnou dotáciou 2 hodiny týždenne.

- l) Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou a radou školy rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vyučovania a praktického vyučovania možno spájať do viachodinových celkov.
- m) 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 6 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.
- n) 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 (dĺžka, formy výchovy a vzdelávania, podmienky prijímania, organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie, personálne, materiálno-technické a priestorové zabezpečenie ap.) stanovujú vzdelávacie programy vypracované podľa druhu zdravotného znevýhodnenia.
- o) Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je za celé štúdium minimálne 132 hodín, maximálne 140 hodín. Výučba sa realizuje v 1., 2. a 3. ročníku v rozsahu 33 týždňov, vo 4. ročníku v rozsahu 30 týždňov. Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na kurz na ochranu živo-ta a zdravia a kurzy pohybových aktivít v prírode ap. a v poslednom ročníku na absolvovanie maturitnej skúšky.