

**Stredná odborná škola obchodu a služieb
Nábr. J. Kalinčiaka č. 1, Prievidza**

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

Výživa a zdravie

**Pre skupinu učebných odborov:
29 potravinárstvo**

**PRACOVNÍK V POTRAVINÁRSTVE – VÝROBA
TRVANLIVÝCH POTRAVÍN
2980 H**

Stupeň vzdelania: stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C

Prievidza, 01.09.2015-

**PaedDr. Štefan Gaman
riaditeľ školy**

**www.kalina.sk
info@kalina.tsk.sk
tel: 046-54221 10
tel./fax 046-54246 19**

**Mgr. Darina Krčíková
zástupkyňa riaditeľa
tel: 046- 54221 10
046- 54202 39**

Obsah

1. Úvodné identifikačné údaje	5
2. Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania	6
3. Základné podmienky na realizáciu ŠkVP.....	8
3.1 Organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie.....	9
3.2 Formy praktického vyučovania	9
3.3 Spôsob a podmienky priebehu a ukončovania vzdelávania.....	9
3.4 Povinné materiálne – technické a priestorové zabezpečenie	12
3.5 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci.....	15
4. Osobitosti a podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno – vzdelávacími potrebami.....	16
5. Charakteristika ŠkVP v učebnom odbore 2980 H pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín	18
5.1 Popis školského vzdelávacieho programu	18
5.2 Základné údaje o štúdiu	20
5.3 Zdravotné požiadavky na žiaka.....	21
6. Profil absolventa učebného odboru 2980 H pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých	21
6.1. celková charakteristika absolventa	21
6.1.1. kľúčové kompetencie	21
6.1.2. odborné kompetencie	23
7. Učebný plán učebného odboru 2980 H pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín	24
8. Učebný plán učebného odboru 2980 H pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín v duálnom vzdelávaní	25
9. vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov.....	28
9.1 pravidlá hodnotenia žiakov	28
9.2 metodický pokyn č. 21/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov SŠ	31
9.2.1 klasifikácia v predmetoch vzdelávacej oblasti jazyk a komunikácia	33
9.2.2 klasifikácia v predmetoch vzdelávacej oblasti človek a spoločnosť	36
9.2.3 klasifikácia v predmetoch vzdelávacej oblasti človek a príroda	37
9.2.4 klasifikácia v predmetoch vzdelávacej oblasti matematika a práca s informáciami	38
9.2.5 klasifikácia v predmetoch vzdelávacej oblasti zdravie a pohyb	41
9.2.6 klasifikácia v predmetoch vzdelávacej oblasti odborné vzdelávanie	42
9.2.7 klasifikácia odb. vyučovacích predmetov praktického vyučovania	43
9.2.8 hodnotenie a klasifikácia správania	45
9.2.9 opatrenia vo výchove	46
9.2.10 celkové hodnotenie	47
9.2.11 hodnotenie ZS	49
10. učebné osnovy odborných predmetov	51

I. IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE ŠKOLY

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola obchodu a služieb , Nábr. J. Kalinčiaka č. 1, 971 01 Prievidza
Názov školského vzdelávacieho programu	Výživa a zdravie
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov učebného/ študijného odboru	2980 H pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky;
Forma štúdia	Denná,
Vyučovací jazyk	slovenský
Druh školy	Štátna
Dátum schválenia ŠKVP	
Miesto vydania	SOŠ obchodu a služieb, Nábr. J. Kalinčiaka č. 1, Prievidza
Platnosť ŠKVP	01. september 2015 začínajúc prvým ročníkom

Kontakty pre komunikáciu so školou:

Titul, meno, priezvisko	Pracovná pozícia	Telefón	Fax	e-mail	Iné
PaedDr. Štefan Gaman	Riaditeľ	046 5424619	046 5424619	mail: stefan.gaman@kalina.tsk.sk	http://www.kalina.sk
Mgr. Darina Krčíková	Zástupca riaditeľa pre teoretické vyučovanie – štatutárny zástupca	046 5422110 5420239	046 5424619	mail: darina.krcikova@kalina.tsk.sk	
Mgr. Jana Pernišová	Zástupkyňa RŠ pre teoretické vyučovanie			jana.pernisova@kalina.tsk.sk	
Ing. Jana Sudrová	Zástupkyňa RŠ pre teoretické vyučovanie			jana.sudrova@kalina.tsk.sk	
Ing. Helena Beňáčková	Zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie	046 5422110	046 5424619	mail:helena.benackova@kalina.tsk.sk	
Klaudia Majzlanová	Vedúca Domova mládeže	0465425060		mail:info@kalina.tsk.sk	Mobil:
Ing. Jozef Mokry	Zástupca pre technicko-ekonomické činnosti	046 5425391	046 5424619	mail: jozef.mokry@kalina.tsk.sk	Mobil:
Mgr. Mária Rozenbergová	Personalistka a technik BOZP	046 5422110		maria.rozenbergova@kalina.tsk.sk	
Mgr. Magdaléna Ferenčíková Mgr. Michaela Caňová	Výchovné poradkyne	046 5422110	046 5424619	mail:info@kalina.tsk.sk	Mobil:

2.CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v našom školskom vzdelávacom programe pre učebný odbor 2980 H pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín vychádza z cieľov stanovených v Zákone o výchove a vzdelávaní (školský zákon), zákona č.61/2015 o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov, vyhlášky č. 65/2015 o stredných školách a Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu trojročných učebných odborov 29 Potravinárstvo. Poslanie školy vyplýva aj z komplexnej analýzy školy.

Poslaním našej školy nie je len odovzdať vedomosti a pripravovať našich žiakov na povolanie a získanie prvej kvalifikácie, ale aj formovať u mladých ľudí ich postoje, viesť ich k dodržiavaniu etických a ľudských princípov. Škola sa stane otvorenou inštitúciou pre rodičov, sociálnych partnerov a širokú verejnosť s ponukou rôznej vzdelávacej a spoločenskej činnosti.

Naša škola má nielen vzdelávať, ale aj vychovávať. Naše **ciele v systéme výchovy a vzdelávania** spočívajú v cieľavedomom a systematickom rozvoji poznávacích schopností, emocionálnej zrelosti žiaka, motivácie k sústavnému zdokonaľovaniu sa, prosocionálneho správania, etiky, sebaregulácie ako vyjadrenia schopnosti prevziať zodpovednosť za seba a svoj rozvoj a tvorivosť.

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

Posilnenie výchovnej funkcie školy so zámerom:

- umožniť všetkým žiakom prístup ku kvalitnému záujmovému vzdelávaniu a voľnočasovým aktivitám, najmä žiakom zo sociálne znevýhodneného prostredia ako formy prevencie sociálno-patologických javov a podchytenia nadaných a talentovaných jedincov
- vytvárať motiváciu k učeniu, ktorá žiakom umožní pokračovať nielen v ďalšom vzdelávaní, ale aj v kultivovaní a rozvoji vlastnej osobnosti
- podporovať špecifické záujmy, schopnosti a nadania žiakov
- formovať ucelený názor na svet a vzťah k životnému prostrediu
- vytvárať vzťah k základným ľudským hodnotám ako je úcta a dôvera, sloboda a zodpovednosť, spolupráca a kooperácia, komunikácia a tolerancia
- poskytovať čo najväčšie množstvo príležitostí, podnetov a možností v oblasti záujmovej činnosti
- poskytovať pre žiakov a širokú verejnosť ponuku vzdelávacích služieb vo voľnom čase

Realizáciu stratégie rozvoja školy s dôrazom na:

- a) **prípravu a tvorbu vlastných školských vzdelávacích programov** s cieľom:
- uplatňovať nové metódy a formy vyučovania zavádzaním aktívneho učenia, realizáciou medzipredmetovej integrácie, propagáciou a zavádzaním projektového a programového vyučovania
 - zabezpečiť kvalitné vyučovanie cudzieho jazyka vytvorením jazykového laboratória, získania kvalifikovaných učiteľov pre výučbu cudzích jazykov a zabezpečením dostupných podmienok pre výučbu cudzieho jazyka v zahraničí

- skvalitniť výučbu informačných a komunikačných technológií zabezpečením špeciálnej učebne a softvérového vybavenia, podporovaním ďalšieho vzdelávania učiteľov v oblasti informačných technológií
 - zohľadniť potreby a individuálne možnosti žiakov pri dosahovaní cieľov v študijnom odbore manažment regionálneho cestovného ruchu
 - zabezpečiť variabilitu a individualizáciu výučby
 - rozvíjať špecifické záujmy žiakov
 - vytvárať priaznivé sociálne, emocionálne a pracovné prostredie v teoretickom a praktickom vyučovaní
 - zavádzať progresívne zmeny v hodnotení žiakov realizáciou priebežnej diagnostiky
 - zachovávať prirodzené heterogénne skupiny vo vzdelávaní
- b) **posilnene úlohy a motivácie učiteľov**, ich profesijný a osobný rozvoj s cieľom:
- rozvíjať a posilňovať kvalitný pedagogický zbor jeho stabilizáciou
 - podporovať a zabezpečovať ďalší odborný rozvoj a vzdelávanie učiteľov
 - rozvíjať hodnotenie a sebahodnotenie vlastnej práce a dosiahnutých výsledkov
- c) **podporu talentu, osobnosti a záujmu každého žiaka** s cieľom:
- rozvíjať edukačný proces na báze skvalitňovania vzťahov medzi učiteľom - žiakom – rodičom
 - rozvíjať tímovú spoluprácu medzi žiakmi budovaním prostredia tolerancie a radosti z úspechov
 - vytvárať prostredie školy založené na tvorivo-humánnom a poznatkovo-hodnotovom prístupe k vzdelávaniu s dôrazom na aktivitu a slobodu osobnosti žiaka
 - odstraňovať prejavy šikanovania, diskriminácie, násilia, xenofóbie, rasizmu a intolerancie v súlade s Chartou základných ľudských práv a slobôd
 - viesť žiakov k zmysluplnej komunikácii a vyjadreniu svojho názoru
 - zapájať sa do projektov zameraných nielen na rozvoj školy, ale aj na osvojenie si takých vedomostí, zručností a kompetencií, ktoré žiakom prispievajú k ich uplatneniu sa na trhu práce na Slovensku a v krajinách Európskej únie a k motivácii pre celoživotné vzdelávanie
 - nadväzovať spoluprácu s rôznymi školami a podnikmi doma a v zahraničí
 - presadzovať zdravý životný štýl
 - vytvárať širokú ponuku športových, záujmových a voľnočasových aktivít
 - vytvárať fungujúci a motivačný systém merania výsledkov vzdelávania
- d) **skvalitnenie spolupráce so sociálnymi partnermi, verejnosťou a ostatnými školami** na princípe partnerstva s cieľom:
- zapojiť rodičov do procesu školy
 - podporovať spoluprácu s rodičmi pri príprave a tvorbe školského vzdelávacieho programu
 - aktívne zapájať zamestnávateľov do tvorby školských vzdelávacích programov, rozvoja záujmového vzdelávania, skvalitňovania výchovno-vzdelávacieho procesu a odborného výcviku
 - spolupracovať so zriaďovateľom na koncepciách rozvoja odborného vzdelávania a prípravy a politiky zamestnanosti v Prievidzi
 - vytvárať spoluprácu so školami doma a v zahraničí a vymieňať si vzájomne skúsenosti a poznatky
 - nadviazať spoluprácu s potravinárskymi firmami, hlavným garantom potravinárskou spoločnosťou Nestlé Slovensko, s.r.o., potravinárskymi reťazcami Kaufland

Slovenská republika, v.o.s., Tesco Stores Slovenská republika, a.s. a firmou Prievádzké pekárne a cukrárne

- rozvíjať spoluprácu s nadáciami, rôznymi organizáciami a účelovo zameranými útvarmi na zabezpečenie potrieb žiakov

e) *zlepšenie estetického prostredia budovy školy* s cieľom:

- zlepšiť prostredie v triedach a spoločných priestoroch školy
- zrekonštruovať hygienické priestory školy
- využiť materiálno-technický a ľudský potenciál pre získanie doplnkových finančných zdrojov, reagovať na vypísané granty a projekty

3. základné podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 2980 H pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín

Vzdelávanie v učebnom odbore pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín vychádza zo všeobecne záväzných právnych predpisov, normatívov materiálno-technického a priestorového zabezpečenia. Pri teoretickom vyučovaní a hlavne praktickej príprave žiakov sa naša škola riadi zákonmi:

- Zákon o potravinách
- Potravinový kódex a príslušné vyhlášky
- Zákon o hygiene – o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov, v znení neskorších predpisov.

Učebné priestory musia vyhovovať požiadavkám hygieny práce, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, ochrany pred požiarom. Priestory, v ktorých sa uskutočňuje teoretické a praktické vyučovanie umožňujú optimálnu organizáciu vyučovania. V priestoroch, kde sa uskutočňuje praktické vyučovanie, škola a spoločnosť Nestlé rešpektujú predpísané technologické postupy, pravidlá bezpečnej obsluhy zariadení a strojov.

3.1.Organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie v jednotlivých formách vzdelávania

Príprava v experimentálnom školskom vzdelávacom programe Výživa a zdravie v učebnom odbore 2980 H pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín sa organizuje dennou formou štúdia. Príprava zahŕňa teoretické vyučovanie a praktickú prípravu.

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 odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v anglickom jazyku podľa požiadaviek spoločnosti Nestlé. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvojujú si základy matematiky, ekológie, chémie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. Odborné vzdelávanie je dôležitou súčasťou stredoškolského odborného vzdelávania. Jeho charakteristickou črtou je široko koncipovaná odborná orientácia. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a

profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na vzdelanie a výchovu budúcich potravinárov priamo pre uplatnenie v praxi a cieľom je výchova kvalifikovaných odborníkov pre celú oblasť potravinárstva a služieb súvisiacich s potravinárskou výrobou.

V teoretickej príprave žiaci získajú základné teoretické poznatky, vždy však v súvisi s ich praktickou aplikáciou a praktickým využitím. Vedomosti žiakov získané v teoretickom vyučovaní slúžia predovšetkým na zdôvodnenie praktických činností, technologických postupov pri výrobe produktov.

Škola vo výučbovej stratégii uprednostňuje tie vyučovacie metódy, ktoré vedú k harmonizácii teoretickej a praktickej prípravy tak pre profesionálny život, ako aj pre život v spoločnosti a medzi ľuďmi. Výučba je orientovaná na uplatnenie autodidaktických metód (samostatné učenie a práca) hlavne pri riešení problémových úloh, tímovej práci a spolupráci. Uplatňujú sa metódy dialogické slovné formou účelovo zameranej diskusie alebo brainstormingu, ktoré naučia žiakov komunikovať s druhými ľuďmi na báze ľudskej slušnosti a ohľaduplnosti. Poskytujú žiakom priestor na vytvorenie si vlastného názoru založeného na osobnom úsudku. Vedú žiakov k odmietaniu populistických praktík a extrémistických názorov. Učia ich chápať zložitú medziludských vzťahov a nevyhnutnosť tolerancie. Metódy činnostne zameraného vyučovania (praktické práce) sú predovšetkým aplikačného a heuristického typu (žiak poznáva reálny život, vytvára si názor na základe vlastného pozorovania a objavovania), ktoré im pomáhajú pri praktickom poznávaní reálneho sveta a života. Aj keby boli vyučovacie metódy tie najlepšie, nemali by šancu na úspech bez pozitívnej motivácie žiakov, tzn. vnútorné potreby žiakov vykonávať konkrétnu činnosť sú tou najdôležitejšou oblasťou výchovno-vzdelávacieho procesu. Preto naša škola kladie veľký dôraz na motivačné činitele – zaraďovanie hier, súťaží, simulačných a situačných metód, riešenie konfliktových situácií, verejné prezentácie prác a výrobkov a pod. Uplatňované metódy budú konkretizované na úrovni učebných osnôv jednotlivých predmetov. Metodické prístupy sú priebežne vyhodnocované a modifikované podľa potrieb a na základe skúseností vyučujúcich učiteľov.

3.2. Formy praktického vyučovania

Praktické vyučovanie je neoddeliteľnou súčasťou odborného vzdelávania a prípravy v učebnom odbore pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín. Praktická príprava sa realizuje formou odborného výcviku od prvého ročníka na pracovisku zamestnávateľa v potravinárskej spoločnosti Nestlé Slovensko, závod Prievidza, podľa vopred vypracovaných učebných osnôv, pod vedením majstra odborného výcviku a určeného zodpovedného inštruktora, ktorý je zamestnancom zamestnávateľa a spĺňa kvalifikačné predpoklady v zmysle §22 zákona č. 61/2015 Z. z. o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov. Pod vedením jedného inštruktora odborný výcvik vykonávajú najviac traja žiaci. Odborný výcvik sa organizuje ako odborný predmet učebného odboru. Žiak na odbornom výcviku vykonáva cvičnú prácu. Úlohou odborného výcviku je pripraviť žiakov tak, aby po ukončení štúdia vedeli prakticky využiť osvojené poznatky na svojich pracoviskách. Týždenný počet hodín odborného výcviku je rozpísaný v učebnom pláne.

3.3.spôsob a podmienky priebehu a ukončovania vzdelávania

Úspešným absolvovaním školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 2980 H pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín žiak získa stredné odborné vzdelanie. Odborné vzdelanie sa končí záverečnou skúškou.

Cieľom záverečnej skúšky je overenie vedomostí, zručností a kompetencií žiakov v rozsahu učiva určeného vzdelávacími štandardami. Záverečná skúška sa člení na písomnú, praktickú a ústnu časť. Záverečná skúška sa koná v riadnom alebo mimoriadnom skúšobnom období v súlade so všeobecne záväznými právnymi predpismi. Koná sa pred skúšobnou komisiou. Klasifikácia žiaka na ZS je vyjadrená stupňom prospechu alebo percentom úspešnosti. Celkové hodnotenie ZS vychádza z klasifikácie jej písomnej, praktickej a ústnej časti. Témy na písomnú a ústnu časť pripravujú odborní učitelia v spolupráci s MOV a praktickú časť pripravujú majstri odbornej výchovy. Súčasťou ústnej časti ZS na našej škole sú aj odborné témy z príslušného cudzieho jazyka.

V uvedenom učebnom odbore majú možnosť uchádzači o výučný list študovať v externej – diaľkovej forme štúdia. Odborné vzdelávanie je zamerané na rozšírenie a prehĺbenie si teoretických vedomostí a zručností v špecifických vzdelávacích štandardoch v danom učebnom odbore, praktická príprava vychádza z osvojených vedomostí a zručností uchádzača, nakoľko podmienkou prijatia je pracovať v príslušnom odbore.

Dokladom o získanom vzdelaní je vysvedčenie o záverečnej skúške. Dokladom o získanej kvalifikácii je výučný list.

Každá téma:

- vychádza z výkonových štandardov kompetenčného profilu absolventa učebného odboru 2980 H pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín
- uplatňuje hľadisko akumulácie vedomostí viacerých odborných predmetov obsahovo príbuzných
- vychádza z rozsiahlejších tematických celkov viacerých odborných predmetov (komplexnosť obsahu vzdelávania)
- umožňuje a podporiť využitie všetkých podporných učebných zdrojov (pomôcky, písomné materiály, informácie a údaje, atď.) pre splnenie danej témy
- umožňuje preverenie schopnosti žiaka využívať vedomosti a intelektuálne schopnosti získané počas štúdia na posúdenie konkrétneho odborného problému, ktorý je daný v téme ZS
- dodržiava pravidlo zrozumiteľnosti, konzistentnosti a komplexnosti tak, aby náročnosť, vecný a časový rozsah tém bol pre žiaka optimálny, primeraný a zvládnuteľný na danom stupni vzdelania
- podtémy a ich formulácia je jasná, jednoznačná, v logickom slede od riešenia jednoduchého problému k zložitejšiemu javu v závislosti od problému alebo situácie, ktoré sa majú v téme ZS riešiť. Podtémy sú aplikačného charakteru a dopĺňajú informácie, ktoré žiak v priebehu štúdia odborných a všeobecno-vzdelávacích predmetov daného študijného odboru získal.

Hodnotenie vzdelávacích výstupov je založené na kritériách hodnotenia. Vymedzenie prostriedkov a postupov hodnotenia je spracované ku každej téme. Konkretizácia tém vrátane špecifických kritérií hodnotenia, prostriedkov a postupov hodnotenia ako aj

organizačné a metodické pokyny sú spracované v priebehu posledného ročníka štúdia a sú osobitným dokumentom školy, ktorý dopĺňa náš školský vzdelávací program.

Pre hodnotenie ústneho prejavu na záverečnej skúške sú stanovené nasledovné všeobecné kritériá:

Stupeň hodnotenia	Kritériá hodnotenia ústneho prejavu (prezentácia prejavu)
Výborný	<ul style="list-style-type: none"> • Kontaktoval sa s poslucháčmi • Rečníkovi bolo dobre rozumieť • Hlavná myšlienka bola po celú dobu jasná • Príklady boli presvedčivé a dobre zvolené • Slovná zásoba bola výrazovo bohatá • Nevyskytovali sa žiadne jazykové chyby ani chyba v stavbe vety • Dĺžka prejavu bola primeraná a mala spád • Prejav bol výzvou k diskusii
Chváľitebný	<ul style="list-style-type: none"> • Kontaktoval sa s poslucháčmi • Rečníkovi bolo dobre rozumieť • Hlavná myšlienka bola po celú dobu jasná • Príklady boli presvedčivé a s malou pomocou dobre zvolené • Slovná zásoba bola výrazovo bohatá • Nevyskytovali sa žiadne jazykové chyby ani chyba v stavbe vety • Dĺžka prejavu bola primeraná • Prejav mohol byť výzvou k diskusii
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> • Čiastočne sa kontaktoval s poslucháčmi • Rečníkovi bolo niekedy zle rozumieť • Prejav nemal výraznú hlavnú myšlienku • Príklady boli uplatnené iba niekedy • Slovná zásoba bola postačujúca • Vyskytovali sa jazykové chyby a chyby v stavbe vety • Dĺžka prejavu bola primeraná • Prejav nebol výzvou k diskusii
Dostatočný	<ul style="list-style-type: none"> • Minimálne sa kontaktoval s poslucháčmi • Rečníkovi bolo zle rozumieť • Prejav nebol presvedčivý • Ústny prejav bol zle štruktúrovaný, hlavná myšlienka bola nevýrazná • Príklady boli nefunkčné • Slovná zásoba bola malá • Vyskytovali sa časté chyby v jazyku a chyby v stavbe vety • Dĺžka prejavu nezodpovedala téme
Nedostatočný	<ul style="list-style-type: none"> • Chýbal kontakt s poslucháčmi • Rečníkovi nebolo vôbec rozumieť • Prejav nebol presvedčivý a zaujímavý • Chýbala hlavná myšlienka • Chýbali príklady

	<ul style="list-style-type: none"> • Slovná zásoba bola veľmi malá • Vyskytovali sa veľmi časté chyby v jazyku, stavba vety nebola správna • Dĺžka prejavu bola veľmi krátka, zmysel vystúpenia nebol jasný
--	--

3.4.Povinné materiálno-technické a priestorové zabezpečenie

Základné priestorové podmienky

a) Kapacita školy:

1.Školský manažment

Kancelária riaditeľa školy
 Kancelária pre zástupcov riaditeľa školy TV
 Kancelária pre zástupcov riaditeľa školy PV
 Kancelária pre personalistu školy
 Kancelária zástupcu riaditeľa pre TEČ
 miestnosť na odkladanie pedagogickej dokumentácie

2.pedagogickí zamestnanci

Kabinet pre výchovné poradkyne
 Kabinety pre učiteľov
 Miestnosť pre rokovanie pedagogickej rady
 Pracovisko s VT pre pedagógov

3.Nepedagogickí zamestnanci školy

Kancelária pre hospodárky školy
 Kabinet správcu VT
 Kancelária mzdovej účtovníčky
 Kancelária všeobecnej učtárne
 Kancelária vedúcej účtovníčky
 Kancelária vedúcej školskej jedálne
 Kancelária pre zamestnancov školskej jedálne
 Miestnosť pre upratovačky
 Miestnosť pre údržbárov

b) makrointeriéry

- 1.školská budova
- 2.školský dvor
- 3.školská jedáleň
- 4.školský internát
5. Dom služieb
- 6.Aklub

c) vyučovacie priestory

5 odborných učební pre VT a ADK
 2 odborné jazykové učebne
 Odborné učebne pre odbory spoločného stravovania
 dielne

Učebňa pre náboženskú výchovu
35 tried pre teoretické vyučovanie
2 telocvične
1 posilňovňa

Ostatné priestory

Skladové priestory – kancelárske a čistiace potreby, inventáru pre študijný odbor HA
Údržbárska dielňa
Kotolňa
Práčovňa
Skladové priestory školskej jedálne
Kuchyňa
Výdajňa
Stolovňa
Sklad učebníc
Sklad bielizne
Práčovňa

d) Vyučovacie exteriéry

Školské ihrisko

Zmluvné pracoviská

Personálne podmienky

- 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 činnosti podľa platných predpisov
- Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov všeobecno-vzdelávacích predmetov, 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 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 a pedagogická spôsobilosť pedagógov odborných predmetov, 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 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 a pedagogická spôsobilosť majstrov odborného výcviku, 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 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.

- Plnenie požiadaviek poradenskej činnosti sa riadi platnými predpismi. Výchovný poradca je pedagogický zamestnanec, ktorého poslaním je poskytovanie odbornej psychologickej 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 výchovného poradcu vymedzujú vnútorné predpisy školy (pracovný poriadok, školský poriadok, vnútorný mzdový predpis a pod.)

Organizačné podmienky

- Plnenie stanovenej miery vyučovacej a výchovnej povinnosti vyplýva z platnej legislatívy a rámcového učebného plánu štátneho vzdelávacieho programu. Rámcové rozvrhnutie obsahu vzdelávania v školských vzdelávacích programoch vychádza zo ŠVP. Stanovené vzdelávacie oblasti a ich minimálne počty hodín boli v tomto programe dodržané a sú preukázateľné. Vzdelávanie a príprava žiakov je organizovaná ako trojročné štúdium
- Teoretické vyučovanie sa začína najskôr o 7:00 hod, vyučovanie odborného výcviku plnoletých žiakov sa začína najskôr o 6.00 hodine. Vyučovanie sa skončí najneskôr o 20.00 hodine. Vyučovanie odborného výcviku plnoletých žiakov sa skončí najneskôr o 22.00 hodine. Organizácia školského roka sa riadi podľa pedagogicko-organizačných pokynov v danom školskom roku
- Plnenie školskej legislatívy vzhľadom na organizáciu a priebeh školského vzdelávacieho programu vo väzbe na teoretické vyučovanie a odborný výcvik je v súlade. Výchovno-vzdelávací proces sa riadi Zákonom o výchove a vzdelávaní (školský zákon), ako aj vyhláškou č. 65/2015 Z. z. o stredných školách
- Vzdelávanie a príprava sa riadi podľa Školského poriadku. Zabezpečuje jednotnosť v celom výchovno-vzdelávacom procese. Upravuje pravidlá správania sa žiakov na teoretickom a praktickom vyučovaní a príprave ako aj v školskom internáte. Obsahuje tiež práva a povinnosti žiakov. Školský poriadok je súčasťou Organizačného poriadku školy a Pracovného poriadku školy a riadi sa podľa nich. 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
- Hodnotenie a klasifikácia žiakov sa riadi Klasifikačným poriadkom školy 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 komisionálnych a opravných skúšok sú žiaci vopred informovaní
- Súťaže a prezentácia zručností a odborných spôsobilostí v odbore na školskej úrovni sa organizuje formou jednoduchých ročníkových prác ako spoločný výstup teoretického a praktického vyučovania na záver každého ročníka. Škola určí obsah, rozsah, úroveň, kritéria hodnotenia, formu prác a ich prezentácie prípadne aj s prístupom verejnosti. Žiaci sa môžu zúčastňovať aj na súťažiach a prezentáciách vo svojom odbore na národnej a medzinárodnej úrovni. Výrobky a služby žiakov sa

môžu predstaviť verejnosti na výstavách a prezentáciách na miestnej, regionálnej, národnej i medzinárodnej úrovni

3.5 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci

Výchova k bezpečnosti a ochrane zdravia, hygiene práce a ochrane pred požiarom je neoddeliteľnou súčasťou teoretického vyučovania a praktickej prípravy. V priestoroch určených na vyučovanie žiakov je potrebné vytvoriť podľa platných predpisov podmienky na zaistenie bezpečnosti a hygieny práce. Je nevyhnutné preukázateľne poučiť žiakov o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a dodržiavanie týchto predpisov vyžadovať.

V priestoroch určených na praktickú prípravu, spoločnosť Nestlé Slovensko bude striktne dodržiavať vnútrofirmitné zásady správnej výrobnéj praxe a zásad bezpečnosti práce. Tieto požiadavky sa dopĺňajú informáciami o rizikách možného ohrozenia, ktorým sú žiaci pri praktickom a teoretickom vyučovaní vystavení, vrátane informácií o opatreniach na ochranu pred pôsobením týchto rizík (zdravotné riziká a opatrenia pri ručnej manipulácii s bremenom, rizikové faktory súvisiace s mikroklimatickými podmienkami – teplotná záťaž organizmu a pod.). Taktiež je potrebné podľa platných technických predpisov vytvoriť podmienky na bezpečnú prácu, dôkladne a preukázateľne oboznámiť žiakov s predpismi o BOZP, s hygienickými predpismi, s technickými predpismi a technickými normami, s predpísanými technologickými postupmi, s pravidlami bezpečnej obsluhy technických zariadení, používaním ochranných prostriedkov a dodržiavanie týchto predpisov kontrolovať a vyžadovať.

Ak práca vyžaduje priamy dozor, musí osoba poverené priamym dozorom obsiahnuť všetky pracovné miesta žiakov tak, aby mohla pri ohrození zdravia žiaka bezprostredne zasiahnuť. Žiaci majú zakázané vykonávať práce so zvýšeným nebezpečenstvom.

Neoddeliteľnou súčasťou teoretického a praktického vyučovania je problematika bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygiena práce a protipožiarienej 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 vzťahujú k výkonu konkrétnych činností, ktoré sú súčasťou odborného výcviku. Tieto požiadavky sú doplnené informáciami o rizikách možného ohrozenia, ktorými 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.). nácvik a precvičovanie činností je 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.

Požiadavky pri nástupe žiaka na štúdium:

Pracovné a ochranné oblečenie, ako aj pracovné pomôcky poskytuje spoločnosť Nestlé Slovensko podľa ich vnútorných predpisov o bezpečnosti pri práci.

4. osobitosti a podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami

Školský vzdelávací program je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom a dobrou funkciou pohybového systému. Pri práci so žiakmi so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami sa pristupuje s ohľadom na odporúčenie špeciálnych pedagógov a psychológov vo vzťahu na individuálne potreby žiaka, stupeň a typ poruchy, úroveň kompenzácie poruchy a možnosti školy. Učebný odbor 2980 H pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín nie je vhodný pre žiakov s mentálnym postihnutím. Uchádzači o učebný odbor pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín sa musia podrobiť lekárske vyšetreniam určeným pre pracovníkov v potravinárstve a preukázať sa zdravotným preukazom. Uchádzači nesmú byť bacilonosičmi. V tomto učebnom odbore žiaci nesmú trpieť poruchami pohyblivosti, ochoreniami srdcovo-cievneho a respiračného systému, alergickými alebo chronickými ochoreniami kože, zažívacieho ústrojenstva, ochoreniami centrálného nervstva, záchvatovými stavmi. V dôsledku zvýšeného rizika vysokých teplôt, práca so strojmi vhodnosť zrkového, sluchového a telesného postihnutia posúdi lekár. Učebný odbor pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín nie je vhodný pre uchádzačov, ktorí trpia vážnou vývojovou poruchou motorickej funkcie. Vhodnosť učebného odboru pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín pre uchádzačov, ktorí trpia špecifickými poruchami učenia, posudzujú školské zariadenia výchovného poradenstva a prevencie.

Integrácia žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia

Tento vzdelávací program je otvorený aj 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

Integrácia a vzdelávanie nadaných žiakov

Škola vytvára v súlade so svojim profilom aj podmienky pre rozvoj nadaných žiakov. Výchova a vzdelávanie mimoriadne nadaných žiakov patrí vo všeobecnosti za

veľmi efektívne, žiaduce, a to tak zo spoločenského, individuálneho ľudského hľadiska, ako aj z hľadiska ekonomického, návratnosti investovaného času a finančných prostriedkov. Osobitne aj v našom odbore cukrár je žiaduce podchytiť nadaných žiakov a systematicky s nimi pracovať. 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 pri rozvíjaní svojho špecifického nadania. Pre mimoriadne nadaných žiakov sme pripravili tieto úpravy:

- žiaci budú integrovaní do bežných tried (nebudeme zriaďovať osobitné triedy, nepokladáme to za dobrý výchovný moment)
- ak si to žiaci budú vyžadovať, budú umiestnení do domova mládeže so súhlasom zákonného zástupca
- umožní sa im štúdium väčšieho počtu voliteľných predmetov, ako aj ďalších cudzích jazykov,
- podľa potreby budú navštevovať výchovnú poradkyňu a v mimoriadnych prípadoch budú navštevovať aj špecializované odborné pracoviská (za podmienok výskytu istých anomálií v ich správaní)
- vo výučbe nadaných 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
- v plánoch sa môžu zaviesť aj špeciálne predmety štúdia, prípadne kombinácia viacerých obsahov predmetov
- škola bude intenzívne spolupracovať najmä s rodičmi tak, že bude organizovať mesačné stretnutia (neformálne) učiteľov vrátane výchovnej poradkyne, žiakov, rodičov a (prípadne) zamestnávateľov, počas ktorých budú žiaci prezentovať svoje názory a požiadavky, aby sa mohli operatívne riešiť
- škola môže umožniť žiakom aj aktívnu spoluprácu s vysokou/vysokými školami. Pre týchto žiakov bude s týmito vzdelávacími inštitúciami intenzívne spolupracovať
- škola v spolupráci so zamestnávateľmi bude riešiť ich zamestnanecké príležitosti
- všetci žiaci bez výnimky (aj bežní žiaci) budú dodržiavať školský a internátny poriadok

Charakteristika školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore

2980 H pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín

5.1. popis školského vzdelávacieho programu

Školský vzdelávací program v učebnom odbore 2980 H pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín vychádza z požiadaviek a potrieb trhu práce a je pripravovaný do systému duálneho vzdelávania. Predpokladom pre prijatie do experimentálneho učebného odboru 2980 H pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín je úspešné ukončenie základnej školy a zdravotná spôsobilosť uchádzača. Tento učebný odbor je určený pre chlapcov a dievčatá. Jeho charakteristickou črtou je široko koncipovaná odborná orientácia. Školský vzdelávací program je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom a dobrou funkciou pohybového systému. Pri práci so žiakmi so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami sa pristupuje s ohľadom na odporúčenie špeciálnych pedagógov a psychológov vo vzťahu na individuálne potreby žiaka, stupeň a typ poruchy, úroveň kompenzácie poruchy a možnosti školy. Učebný odbor 2980 H pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín nie je vhodný pre žiakov s mentálnym postihnutím.

Konkretizácia kritérií na prijímacie skúšky vrátane bodového hodnotenia sú stanovené každoročne.

Príprava v školskom vzdelávacom programe učebného odboru 2980 H pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín trvá tri roky a zahŕňa všeobecnú zložku vzdelávania a odborné vzdelávanie. Teoretické vyučovanie všeobecno-vzdelávacích, ako aj odborných predmetov je organizované v priestoroch školy a praktická príprava sa realizuje formou odborného výcviku v spoločnosti Nestlé.

Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno – vzdelávacích predmetov daného učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na komunikáciu v anglickom jazyku, podľa požiadaviek spoločnosti Nestlé, na ovládanie odborného prejavu v slovenskom jazyku. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývinom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky a zásadami spoločenského správania. Osvojujú si základy matematiky, chémie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania.

Odborné vzdelávanie zahŕňa dve vzdelávacie oblasti: teoretické vzdelávanie a praktickú prípravu.

V oblasti všeobecného vzdelávania je vzdelávanie a príprava v oblasti Jazyk a komunikácia zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v jednom cudzom jazyku. Vo vzdelávacej oblasti Človek a hodnoty sa žiaci oboznamujú so základnými princípmi etiky, morálky, etická výchova vychádza z princípu prosociálnosti, empatie alebo výchovy smerujúcej k získaniu znalostí v oblasti náboženstva. V oblasti Človek a spoločnosť sa oboznamujú s vývinom ľudskej spoločnosti a jej právnymi aspektmi a so základnými poznatkami z oblasti štátu a práva, aktívnej občianskej angažovanosti a k pochopeniu ekonomického života spoločnosti. V oblasti Človek a príroda sa vyučujú základy chémie, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania a ochrany životného prostredia. V oblasti Matematika a práca s informáciami si žiaci osvojujú základy matematiky a informatiky. V oblasti Zdravie a pohyb sa vyučuje predmet telesná a športová výchova, v ktorom si žiaci rozvíjajú svoju telesnú zdatnosť. Pri počte žiakov nad 25 v triede, delia sa do skupín.

V oblasti odborného vzdelania žiak získa potrebné vedomosti v predmetoch: ekonomika, potravinárska výroba, hygiena potravín, stroje a zariadenia, suroviny, výchova k podnikaniu. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na vzdelanie a výchovu budúcich potravinárov priamo pre uplatnenie v praxi a cieľom je výchova kvalifikovaných odborníkov pre celú oblasť potravinárstva a služieb súvisiacich s potravinárskou výrobou. Potrebné zručnosti a odborné kompetencie absolvent získa v odbornom výcviku priamo v spoločnosti Nestlé, ktorý je 6 hodín denne (15 hodín týždenne) v prvom a druhom ročníku, 7 hodín denne (17,5 hodiny týždenne) v treťom ročníku. Počet hodín odborného výcviku v rámci duálneho vzdelávania sa mení podľa štátneho vzdelávacieho programu pre skupinu odborov 29 potravinárstvo takto: 1. ročník – 18 hodín; 2. ročník 21 hodín; 3. ročník 21 hodín.

Odborný výcvik bude prebiehať od prvého ročníka na pracovisku zamestnávateľa, v potravinárskej spoločnosti Nestlé Slovensko, závod Prievidza, podľa vopred vypracovaných učebných osnov, pod vedením majstra odborného výcviku a určeného inštruktora, ktorý spĺňa kvalifikačné predpoklady v zmysle §22 zákona č. 61/2015 Z. z. o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov. Po úspešnom vykonaní záverečnej skúšky sa absolvent môže uplatniť v potravinárskej spoločnosti Nestlé v rámci Slovenska, ale aj v zahraničí, ďalej v potravinárskych prevádzkach, napr. v pekárskej, mäsiarskej, či v potravinárskych reťazcoch. Absolvent je schopný vykonávať práce súvisiace s technologickým postupom výroby potravinárskych výrobkov, vie pripraviť a spracovávať suroviny, pomocné látky a prísady pre výrobu podľa príslušných technologických postupov a receptúr, vyrábať výrobky, obsluhovať a vykonávať jednoduchú údržbu príslušných zariadení, hodnotiť kvalitu surovín a výrobkov, adjustovať, baliť a expedovať výrobky, ovláda a dodržiava zásady správnej výrobnéj praxe, HCCP, hygieny a bezpečnosti práce. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Teoretické vzdelávanie obsahuje vzdelávacie štandardy (výkonové aj obsahové) spoločné pre všetky odbory 29 Potravinárstvo a špecifické vzdelávacie štandardy. Spoločné vzdelávacie štandardy sú:

- **Prírodovedná príprava** – zameraná na uplatňovanie chemickej podstaty potravinárstva, základov výživy a vplyvu potravinárskej výroby na životné prostredie.
- **Vzdelávanie o surovinách a materiáloch** – zamerané na získanie prehľadu o surovinách a materiáloch používaných v potravinárskom priemysle, o ich druhoch, vlastnostiach, úlohe a použití.
- **Technické a technologické vzdelávanie** – zamerané na technologické procesy a techniku potravinárskej výroby.
- **Ekonomické vzdelávanie** – zamerané na základe otázky ekonomiky, sveta práce, finančnej gramotnosti, spotrebiteľskej výchovy a výchovy k podnikaniu.

Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy na Nábřeží J. Kalinčiaka 1, Prievidza. Praktická príprava je realizovaná v potravinárskej spoločnosti NESTLÉ Slovensko, v Prievidzi pod priamym vedením poverených inštruktorov priamo vo výrobnom podniku.

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.

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 prezentujú na výstavách a súťažiach zameraných na cestovný ruch. Týchto aktivít sa zúčastňujú aj učitelia všeobecných a odborných predmetov vo funkcii pedagogického dozoru. Samostatnosť, húževnatosť a pracovitosť našich žiakov býva ocenená tak zo strany školy, ako i usporiadateľov výstav. V rámci pomoci a ochrany životného prostredia sa minulý rok žiaci zapojili do finančnej zbierky na ochranu zvierat a v rámci Dňa narcisov do finančnej zbierky na Ligu proti rakovine. Veľké množstvo záujmových krúžkov ponúkalo našim žiakom efektívne využívať svoj voľný čas a odpútať ich od negatívnych javov, ktoré sa dejú v spoločnosti.

Klasifikácia prebieha podľa klasifikačného poriadku. Výsledky žiakov sa hodnotia priebežne na základe kritérií, s primeranou náročnosťou a pedagogickým taktom. Podklady pre hodnotenie sa získavajú sústavným sledovaním výkonu žiaka a jeho pripravenosti na vyučovanie, rôznymi metódami a prostriedkami hodnotenia, analýzou činnosti žiaka, konzultáciami s ostatnými učiteľmi vrátane výchovného poradcu, majstrov OV a zamestnancov pedagogicko - psychologických poradní, rozhovormi so žiakom, jeho rodičmi, ale aj s inštruktormi praktickej prípravy, ktorí boli poverení praktickou inštruktážou zo strany svojho zamestnávateľa. Pri hodnotení sa využívajú kritériá hodnotenia na zabezpečenie jeho objektivity. Žiaci sú s hodnotením oboznámení.

5.2. Základné údaje o štúdiu

Kód a názov učebného odboru: 2980 H pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín

Dĺžka štúdia:	3 roky
Forma štúdia:	denná
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:	- ukončenie základnej školy - vykonávací predpis o prijímacom konaní na stredné školy - zdravotná spôsobilosť uchádzača o štúdium.
Spôsob ukončenia štúdia:	záverečná skúška
Doklad o dosiahnutom vzdelaní:	výučný list
Poskytnutý stupeň vzdelania:	stredné odborné vzdelanie ISCED 3C
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:	Odborne kvalifikovaní pracovníci v priemyselnej výrobe, súkromných podnikoch, alebo samostatní podnikatelia v potravinárskej výrobe a v rôznych súvisiacich službách.
Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie):	Vzdelávacie programy nadstavbového štúdia pre absolventov 3-ročných učebných odborov Špeciálne kurzy, ktoré umožňujú rozšíriť odbornú kvalifikáciu absolventov

5.3. Zdravotné požiadavky na žiaka

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 výchovy a vzdelávania.

Všetci uchádzači sa musia podrobiť vyšetreniam určeným pre pracovníkov v potravinárstve a gastronómii, na základe vyšetrenia im bude vystavený zdravotný preukaz pre prácu s potravinami.

6. Profil absolventa učebného odboru 2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín

6.1 Celková charakteristika absolventa

Absolventi skupiny učebných odborov 29 Potravinárstvo sú kvalifikovaní pracovníci so širokým odborným profilom, schopní samostatne vykonávať odborné technické a technologické činnosti v jednotlivých odvetviach potravinárskeho priemyslu. Ovládajú príslušnú techniku, stroje a zariadenia, príslušné technológie, základy ekonomiky výroby a služieb. Poznajú základné prírodovedné zákonitosti svojho odboru a vedia ich prakticky využívať pri riešení odborných problémov. Absolventi sú pripravení na výkon odborných činností, pre ktoré je podmienkou stredné odborné vzdelanie 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. 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.

Po absolvovaní vzdelávacieho programu absolvent disponuje týmito kompetenciami :

6.1.1. Kľúčové kompetencie

Absolvent pozná postavenie potravinárskej výroby, jej úlohy a hlavné špecifiká

a) v oblasti výroby dehydratovaných výrobkov pozná:

- vlastnosti a kvalitatívne charakteristiky surovín, jednotlivých komponentov a medziproduktov,
- príčiny nežiaducich zmien kvality potravín,
- princípy a postupy konzervačných metód potravinárskych výrobkov,
- spôsoby balenia potravinárskych výrobkov,
- typy a prípravu polievok, bujónov, fixov, papyrusových hmôt

b) v oblasti spracovania mäsa pozná:

- trhové druhy mias jatočných zvierat a hydiny,
- spôsoby ich konzervácie (hlavne solenie, chladenie, mrazenie),
- kvalitatívne znaky mäsa a mäsových výrobkov,
- chyby mäsa a mäsových výrobkov,
- základné typy a metódy kontroly zabezpečenia kvality v predajných reťazcoch,
- psychológiu trhu, kultúru predaja,

c) v oblasti pekárstva a cukrárstva pozná:

- základné a pomocné suroviny na výrobu chleba, pečiva a cukrárskych výrobkov,
- základné skupiny pekárskych a cukrárskych výrobkov,
- senzorické hodnotenie pekárskych a cukrárskych výrobkov,
- príčiny vzniku chýb pekárskych a cukrárskych výrobkov,
- princípy údržby pekárskych a cukrárskych strojov a zariadení v rámci HCCP,

Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

Absolvent vie:

- reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ,
- vysvetliť svoje životné plány, záujmy a predsavzatia,
- popísať svoje ľudské práva, popísať svoje povinnosti, záujmy, obmedzenia a potreby,
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.

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

Absolvent vie:

- spoľahlivo vyjadrovať sa v štátnom, materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- vyjadrovať sa v jednom cudzom jazyku (podľa požiadaviek potravinárskej spoločnosti Nestlé Slovensko – v anglickom jazyku) v písomnej a hovorenej forme,
- riešiť bežné matematické príklady a rôzne situácie,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- pracovať s elektronickou poštou,
- pracovať so základnými informačno-komunikačnými technológiami.

Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

Absolvent vie:

- prejavíť empatiu a sebareflexiu,
- vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívu,
- pozitívne motivovať seba a druhých,
- stanoviť priority cieľov,
- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- samostatne pracovať v menšom kolektíve,
- určovať vážne nedostatky a kvality vo vlastnom učení, pracovných výkonoch a osobnostnom raste,
- predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce, bez zaujatosti posudzovať návrhy druhých,
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.

6.1 2. Odborné kompetencie

Absolvent má:

- poznať kritéria nezávadnosti potravín,
- poznať druhy a príčiny nežiaducich zmien ovplyvňujúcich kvalitu potravín,
- poznať metódy kontroly surovín v rámci spracovania v potravinárskej výrobe,
- poznať základné senzorické a analytické metódy na hodnotenie akosti potravín,
- popísať trh a formy trhov,
- vysvetliť rozdiel medzi hospodárstvom a hospodárením,
- vysvetliť postup pri uzatváraní pracovnej zmluvy a skončenie pracovného pomeru,
- vysvetliť význam bánk v ekonomike,
- vysvetliť vlastnými slovami podstatu zveľačovania a ochrany svojho majetku,
- popísať základné právne formy podnikania,
- posúdiť vhodné formy podnikania v svojom odbore,
- vysvetliť zásady hygieny práce, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany životného prostredia

Absolvent vie:

- používať základnú odbornú terminológiu,
- vysvetliť chemickú a biologickú podstatu procesov v potravinárskej výrobe,
- hodnotiť a kontrolovať suroviny,
- uskutočniť odber, označenie vzoriek a uvoľniť vzorky po laboratórnom vyšetrení,
- posúdiť nezávadnosť potravín

a) v oblasti výroby dehydratovaných výrobkov vie:

- dávkovať suroviny a miešať podľa technologických postupov a receptov,
- prakticky urobiť sterilizáciu a sušenie rôznych druhov mias a niektorých komponentov do dehydratovaných výrobkov,
- vyrobiť jednotlivé druhy dehydratovaných polievok, bujónov, fixov,
- nastavovať, príbežne udržiavať príslušné strojové zariadenia na výrobu trvanlivých výrobkov,
- uskladňovať, baliť a expedovať hotové výrobky,
- vykonávať vstupnú, medzioperačnú a výstupnú senzorickú kontrolu,
- aplikovať zásady hygieny a bezpečnosti práce, základy systému HACCP,

b) v oblasti spracovania mäsa vie:

- pripraviť suroviny na výrobu niektorých druhov mäsových výrobkov,
- vyrobiť niektoré druhy mäsových výrobkov,
- vykostiť trhové druhy jatočného mäsa,
- aplikovať základné techniky balenia mäsa a mäsových výrobkov,
- správne uskladňovať mäso a mäsové výrobky

c) v oblasti pekárstva a cukrárstva

- pripraviť a kvalitatívne posúdiť suroviny na výrobu pekárskych a cukrárskych výrobkov,
- pracovať pri finalizácii výrobkov (tvarovanie, posýpanie, mašľovanie, modelovanie, dopekánie),
- baliť, expedovať a uskladňovať pekárske a cukrárske výrobky,
- pracovať v procese predaja,
- uskutočniť jednoduchú údržbu príslušných strojov,
- komunikovať so zákazníkom

7. učebný plán učebného odboru 2980 H pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín – experimentálne overovanie

Kód a názov učebného odboru	2980 H pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín			
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie - ISCED 3C			
Dĺžka štúdia	3 roky			
Forma štúdia	Denná			
Vyučovaci jazyk	slovenský jazyk			
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku			
	1.	2.	3.	spolu
Všeobecnovzdelávacie Predmety	11	10	7,5	28,5
jazyk a komunikácia				
slovenský jazyk a literatúra	1,5	1	1	3,5
anglický jazyk	3	3	3	9
	-	-	-	-
človek a hodnoty				
etická výchova / náboženská výchova	1	0	0	1
človek a spoločnosť				
občianska náuka	1	1	-	2
človek a príroda				
chémia CHE	2	1	1	4
matematika a práca s informáciami				
Matematika	1	1	1	3
Informatika	0	1	0	1
zdravie a pohyb				
telesná výchova	1,5	2	1,5	5,5
Odborné predmety	22	23	25,5	70,5
ekonomika EKO	1	1	1	3
suroviny SUR	2	2	1	5
hygiena potravín HPT	1	1	1	3
potravinárska výroba	2	3	2	7
stroje a zariadenia STZ	1	1	1	3
praktická príprava				
odborný výcvik OUY	15	15	17,5	47,5
voliteľné predmety	0	0	2	2
	-	-	-	0
administratíva a korešpondencia	-	-	1	1
výchova k podnikaniu VPD	-	-	1	1
Spolu	33	33	33	99
Účelové kurzy				
kurz pohybových aktivít v prírode				
kurz na ochranu života a zdravia				
odborné exkurzie				
disponibilné hodiny				

Poznámky k učebnému plánu:

a) riaditeľ školy na základe odporúčania predmetovej komisie môže vykonať vo vzorovom učebnom pláne úpravy až do 10% z celkového počtu týždenných vyučovacích hodín. Pri týchto úpravách nie je možné zrušiť žiadny vyučovací predmet, alebo do skupiny predmetov zaradiť nový predmet. Minimálny percentuálny podiel vyučovacích hodín odborného teoretického 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 potrieb prispôbiť učivo aktuálnym potrebám odboru, trhu práce alebo regiónu. Zmeny v obsahu učiva všeobecno-vzdelávacích predmetov navrhuje príslušná predmetová komisia. Zmeny v obsahu učiva odborných predmetov navrhuje príslušná predmetová komisia na základe požiadaviek zamestnávateľa.

c) riaditeľ školy po prerokovaní v pedagogickej rade na návrh predmetových komisií rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vyučovania možno spájať do viacerých celkov.

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

e) Vyučuje sa jeden z cudzích jazykov: jazyk anglický, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky. V učebnom odbore 2980 H pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín sa učí podľa požiadaviek zamestnávateľa anglický jazyk

f) Vyučuje sa predmet etická alebo náboženská výchova podľa záujmu žiakov. Na vyučovanie predmetu etická 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.

g) trieda sa delí na skupiny, maximálny počet žiakov v skupine je 15

h) súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode. Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v treťom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín. Kurz pohybových aktivít v prírode sa koná v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa v 1. ročníku štúdia (so zameraním na zimné športy) a v 2. ročníku (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.

i) ak sa vyučovacia hodina poskytuje formou praktických cvičení, trieda sa delí na skupiny s minimálnym počtom 8 a maximálnym počtom 12 žiakov v skupine.

Prehľad využitia týždňov:

činnosť	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučovanie podľa rozpisu	33	33	30
Záverečná skúška			1
Časová rezerva (účelové kurzy, opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie..)	7	7	6

9. vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov učebného odboru 2980 H pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín

Stredná odborná škola obchodu a služieb, Nábrežie J. Kalinčiaka 1, 971 01 Prievidza považuje vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov za najvýznamnejšiu kategóriu celého procesu. Naším cieľom je poskytovať žiakovi spätnú väzbu, prostredníctvom ktorej získava informácie o tom, ako danú problematiku zvláda, ako dokáže zaobchádzať s tým, čo sa naučil, v čom sa zlepšil a v čom má ešte nedostatky. Hodnotenie žiaka vychádza z jasne stanovených cieľov a konkrétnych kritérií, ktorými sa dá jeho výkon zmerať. Preto neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia musí byť aj konkrétne odporúčanie alebo rada, ako má žiak ďalej postupovať, aby svoje nedostatky odstránil. Kontrolu vyučovacieho procesu budeme orientovať na skúšanie a hodnotenie žiakov.

Skúšanie

Počas skúšania budeme preverovať, čo žiak vie a čo nevie, alebo čo má vedieť, ako sa má zlepšiť v porovnaní sám so sebou alebo s kolektívom – zistíme stupeň dosiahnutia cieľov vyučovacieho procesu. Pri skúšaní využijeme širokú škálu rôznych spôsobov a postupov – individuálne, frontálne, skupinovo, priebežne alebo súhrne po ukončení tematického celku alebo na konci školského roka, ústne, písomne (didaktické testy, písomné cvičenia a úlohy, projekty, a pod.). Skúšaním budeme preverovať výkon žiaka z hľadiska jeho relatívneho výkonu (porovnáme výkon žiaka s výkonmi ostatných žiakov) alebo individuálneho výkonu (porovnáme jeho súčasný výkon s jeho prechádzajúcim výkonom). Pri každom skúšaní budeme preverovať výkon žiaka na základe jeho výkonového štandardu, ktorý je formulovaný v učebných osnovách každého vyučovacieho predmetu ako vzdelávací výstup. Dôležitou súčasťou skúšania je aj formatívne hodnotenie, ktoré považujeme za významnú súčasť motivácie žiaka do jeho ďalšej práce, za súčasť spätnej väzby medzi učiteľom a žiakom.

Hodnotenie

Cieľom **hodnotenie žiakov v škole** je poskytnúť žiakovi a jeho rodičom spätnú väzbu o tom, ako žiak zvládol danú problematiku, v čom má nedostatky a kde má rezervy. Súčasťou hodnotenia je tiež povzbudenie do ďalšej práce, návod, ako postupovať pri odstraňovaní nedostatkov.

Hodnotenie žiakov budeme vyjadrovať rôznymi formami: slovom, číslom, známku. V rámci hodnotenia budeme preverovať výsledky činnosti žiakov podľa určených kritérií. Niektoré kritériá budú všeobecne platné pre všetky predmety, špecifické výkony žiakov budú hodnotené podľa stanovených kritérií hodnotenia.

Neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia žiaka je aj jeho správanie, prístup a postoje.

Hodnotenie

nikdy nesmie viesť k znižovaniu dôstojnosti, sebadôvery a sebaúcty žiaka.

9.1. Pravidlá hodnotenia žiakov

- **Počas štúdia** hodnotíme všetky **očakávané vzdelávacie výstupy**, ktoré sú formulované výkonovými štandardmi v učebných osnovách každého vyučovacieho predmetu. Ku každému vzdelávaciemu výstupu vymedzujeme kritériá hodnotenia, učebné zdroje, medzipredmetové vzťahy, metódy a prostriedky hodnotenia, ktoré sú v súlade s cieľmi vyučovacieho predmetu a jeho výchovnými a vzdelávacími stratégiami. Tým zabezpečíme komplexnosť vedomostí a ich aplikáciu.

Nasledujúce **pravidlá** sú **platné pre celé obdobie vzdelávania žiaka** a sú v súlade so spoločenskými výchovnými a vzdelávacími stratégiami na úrovni školy:

1. Hodnotenie zameriavame a formulujeme pozitívne
2. Žiak sa hodnotí podľa miery splnenia daných kritérií
3. Znáмка z vyučovacieho predmetu nezahŕňa hodnotenie správania žiaka
4. Vyučujúci klasifikujú iba prebrané a precvičené učivo
5. Žiak má dostatok času na učenie, precvičovanie a upevnenie učiva
6. Podklady pre hodnotenie a klasifikáciu získava vyučujúci hlavne: sledovaním výkonov a pripravenosti žiaka na vyučovanie, rôznymi druhmi písomných prác, analýzou výsledkov rôznych činností žiakov, konzultáciami s ostatnými vyučujúcimi a podľa potreby so psychologickými a sociálnymi pracovníkmi
7. Pri klasifikácii používa vyučujúci platnú klasifikačnú stupnicu
8. Výsledky žiakov posudzuje učiteľ objektívne
9. V predmete, v ktorom vyučujú viacerí učitelia, je výsledný stupeň klasifikácie stanovený po vzájomnej dohode
10. Písomné práce sú žiakom oznámené vopred, aby mali dostatok času na prípravu
11. Významným prvkom procesu učenia je práca s chybou

Pri hodnotení žiakov počas jeho štúdia jednotlivých predmetov sa podľa povahy predmetu zameriavame predovšetkým na:

- **Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou teoretického zamerania.**
Hodnotíme hlavne ucelenosť, presnosť, trvalosť osvojenia požadovaných poznatkov, kvalitu, rozsah získaných spôsobilostí, schopnosť uplatňovať osvojené poznatky a zručnosti pri riešení teoretických a najmä praktických úloh, pri výklade a hodnotení spoločenských a prírodných javov a zákonitostí. Posudzuje sa kvalita myslenia, jeho logika, samostatnosť a tvorivosť, aktivita v prístupe k činnostiam, záujem o tieto činnosti a vzťah k týmto činnostiam, výstižnosť a odborná jazyková správnosť ústneho a písomného prejavu, kvalita výsledkov činností, osvojené metódy samostatného štúdia.

Pri hodnotení vzdelávacích výstupov sa budú používať nasledovné všeobecné kritériá hodnotenia:

Žiak:

- Uplatnil osvojené poznatky, fakty, pojmy, definície, zákonitosti, vzťahy a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri vysvetľovaní a hodnotení spoločenských a prírodných javov
- Preukázal kvalitu a rozsah získaných vedomostí vykonávať požadované intelektuálne a motorické činnosti
- Prezentoval kvalitu myslenia, predovšetkým jeho logiku, samostatnosť a tvorivosť
- Mal aktívny prístup, záujem a vzťah k daným činnostiam
- Preukázal presný, výstižný, odborný a jazykovo správny ústny a písomný prejav
- Preukázal kvalitu výsledkov zadaných činností
- Osvojil si účinné metódy a formy štúdia
- **Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou praktického zamerania.**
Hodnotí sa vzťah k práci, pracovnému kolektívu a praktickým činnostiam, osvojenie praktických zručností a návykov, ovládanie účelných spôsobov práce, využívanie získaných teoretických vedomostí v praktických činnostiach, aktivita, samostatnosť, tvorivosť, iniciatíva v praktických činnostiach, kvalita výsledkov činnosti, organizácia vlastnej práce a pracoviska, udržiavanie poriadku na pracovisku,

dodržiavanie predpisov o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, starostlivosť o životné prostredie, hospodárne využívanie surovín, materiálov a energie.

Pri hodnotení vzdelávacích výstupov sa budú používať nasledovné všeobecné kritériá hodnotenia:

Žiak:

- Si osvojil praktické zručnosti a návyky a ich využitie
- Preukázal vzťah k práci, pracovnému kolektívu, pracovným činnostiam, aktivitu, samostatnosť a tvorivosť
- Preukázal kvalitu výsledkov zadaných činností
- Zvládol efektívne spôsoby práce a organizáciu vlastnej práce ako aj pracoviska, udržiaval na pracovisku poriadok
- Dodržiaval predpisy o BOZP a starostlivosť o životné prostredie
- Hospodárne využíval suroviny, materiál, energiu, prekonal prekážky v práci
- Zvládol obsluhu a údržbu zariadení, používaných prístrojov, nástrojov a náradia, prekonal prekážky v práci

Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou výchovného zamerania.

Hodnotíme hlavne tvorivosť a samostatnosť prejavu, osvojenie potrebných vedomostí a zručností, ich tvorivú aplikáciu, poznávanie zákonitostí daných činností a ich uplatňovanie vo vlastnej činnosti, kvalitu prejavu, vzťah žiaka k činnostiam a jeho záujem o tieto činnosti, estetické vnímanie, prístup k umeleckému dielu a estetike spoločnosti, rešpekt k tradíciám, kultúrnemu a historickému dedičstvu našej krajiny, aktívne zapojenie sa do kultúrneho diania a športových akcií

Pri hodnotení vzdelávacích výstupov sa budú používať nasledovné všeobecné kritériá hodnotenia:

Žiak:

- Preukázal tvorivosť a samostatnosť prejavu
- Si osvojil potrebné vedomosti, skúsenosti, činnosti a ich tvorivú aplikáciu
- Prezentoval poznatky o zákonitostiach daných činností a uplatnil ich vo vlastnej činnosti
- Preukázal kvalitu prejavu
- Preukázal vzťah a záujem o dané činnosti
- Prezentoval estetické vnímanie, svoj prístup k umeleckému dielu a skomentoval estetické reakcie spoločnosti

Hodnotíme nasledovne:

- **Prácu v škole:** pripravenosť na vyučovanie, aktívne zapojenie sa do výučby, prezentácia vedomosti, zručnosti a kompetencií
- **Vzdelávacie výstupy:** podľa kritérií hodnotenia
- **Domácu prípravu:** formálne a podľa kritérií hodnotenia
- **Práce žiakov:** didaktické testy, písomné práce, úlohy, eseje, cvičenia, praktické cvičenia, projekty, skupinové projekty, cvičenia, prezentácie, súťaže, hry, simulácie a situačné štúdie, výrobky, činnosti, a pod
- **Správanie:** v škole, na verejnosti, spoločenských aktivitách, odbornom výcviku, súťažiach, výstavách a pod

Obdobie hodnotenia:

- *Denne*
- *Mesačne*
- *Štvrťročne*
- *Polročne*
- *Ročne*

9.2 Metodický pokyn č. 21/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl

Gestorský útvar: sekcia regionálneho školstva, tel.: 59374409 č. 2011-3533/8039-1:922

Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky v zmysle ustanovenia § 14 ods. 1 zákona č. 596/2003 Z. z. o štátnej správe v školstve a školskej samospráve a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov vydáva tento metodický pokyn:

Úvodné ustanovenia

1. Metodický pokyn upravuje postup hodnotenia a klasifikácie žiakov stredných škôl v Slovenskej republike, ktorý sa vykonáva v procese výchovy a vzdelávania v súlade so zákonom č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení zákona č. 462/2008 Z. z. a zákonom č. 596/2003 Z. z. o štátnej správe v školstve a školskej samospráve a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov.

2. Metodický pokyn upravuje postup pri

- a) hodnotení a klasifikácii prospechu žiakov stredných škôl (ďalej len „žiaci“),
- b) hodnotení a klasifikácii správania žiakov,
- c) udeľovaní a ukladaní opatrení vo výchove,
- d) celkovom hodnotení žiakov,
- e) komisionálnych skúškach,
- f) vedení dokladov o vzdelaní a niektorých školských tlačív

Hodnotenie a klasifikácia žiakov

3. Hodnotenie žiaka sa v rámci vzdelávania vykonáva podľa úrovne dosiahnutých výsledkov klasifikáciou 1).

4. Prospech žiaka v jednotlivých vyučovacích predmetoch sa klasifikuje týmito stupňami: 1 – výborný, 2 – chválitebný, 3 – dobrý, 4 – dostatočný a 5 – nedostatočný.²⁾

5. Riaditeľ strednej školy (ďalej len „riaditeľ“) oznámi v deň začiatku príslušného školského roka, ktoré predmety sa klasifikujú a ktoré sa neklasifikujú³⁾ v súlade so školským vzdelávacím programom.

6. V predmetoch, ktoré sa neklasifikujú, sa v katalógovom liste žiaka a na vysvedčení žiaka uvedie „absolvoval/absolvovala“ alebo „neabsolvoval/neabsolvovala“ v súlade so školským vzdelávacím programom.

7. Zákonných zástupcov žiaka informuje priebežne o prospechu a správaní žiaka triedny učiteľ, učiteľia jednotlivých predmetov alebo majster odbornej výchovy. V prípade výrazného zhoršenia prospechu alebo správania informuje zákonných zástupcov žiaka riaditeľ písomne.

1) § 55 ods. 1 písm. b) zákona č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov.

2) § 55 ods. 5 zákona č. 245/2008 Z. z. v znení neskorších predpisov.

3) § 55 ods. 2 zákona č. 245/2008 Z. z. v znení neskorších predpisov.

4) § 9 zákona č. 245/2008 Z. z. v znení neskorších predpisov.

Všeobecné zásady hodnotenia a klasifikácie žiakov

1. Súčasťou výchovno-vzdelávacieho procesu na strednej škole je systematické hodnotenie žiaka. Predmetom hodnotenia je úroveň dosiahnutých vedomostí a zručností podľa platných učebných osnov a vzdelávacích štandardov.⁴⁾ Hodnotenie a klasifikácia preukázaného výkonu žiaka v príslušnom predmete nemôžu byť znížené na základe správania žiaka.
2. Hodnotenie žiakov ako nevyhnutná súčasť výchovno-vzdelávacieho procesu má motivačnú, informatívnu, komparatívnu a korekčnú funkciu.
3. Žiak má právo
 - a) vedieť, čo sa bude hodnotiť a akým spôsobom,
 - b) dozvedieť sa výsledok každého hodnotenia,
 - c) na objektívne hodnotenie.
4. Vo výchovno-vzdelávacom procese sa vykonáva priebežná a súhrnná klasifikácia žiaka. Priebežná klasifikácia sa uplatňuje pri hodnotení čiastkových výsledkov a prejavov žiaka. Súhrnná klasifikácia sa vykonáva na konci každého polroka.
5. Pri hodnotení sa uplatňuje primeraná náročnosť a pedagogický takt voči žiakovi, jeho výkony sa hodnotia komplexne, berie sa do úvahy vynaložené úsilie žiaka a v plnej miere sa rešpektujú jeho ľudské práva. Hodnotenie je motivačný a výchovný prostriedok, ako aj prostriedok pozitívneho podporovania zdravého sebedovetia žiaka.
6. Pri hodnotení a klasifikácii žiakov so zdravotným znevýhodnením je potrebné zohľadňovať zdravotné postihnutie týchto žiakov⁵⁾ a vychádzať zo záverov a odporúčaní k hodnoteniu a klasifikácii školských poradenských zariadení.
7. V záujme poskytnutia objektívnej spätnej väzby a poukázania na rozvojové možnosti žiaka v danej oblasti učiteľ pri písomných prácach môže pri klasifikácii známku uviesť slovný komentár, v ktorom vysvetlí nedostatky a zdôrazní pozitíva písomnej práce.

5) § 55 zákona č. 245/2008 Z. z. a § 9 ods. 1 vyhlášky Ministerstva školstva Slovenskej republiky č. 322/2008 Z. z. o špeciálnych školách.

Získavanie podkladov na hodnotenie a klasifikáciu

1. Podklady na hodnotenie a klasifikáciu výchovno-vzdelávacích výsledkov žiaka získava učiteľ najmä týmito metódami, formami a prostriedkami:
 - a) sledovaním stupňa rozvoja individuálnych osobnostných predpokladov a talentu,
 - b) sústavným sledovaním výkonov žiaka a jeho pripravenosti na vyučovanie,
 - c) rôznymi druhmi skúšok (písomné, ústne, grafické, praktické, pohybové, didaktické testy),
 - d) konzultáciami s ostatnými pedagogickými zamestnancami a podľa potreby aj s výchovným poradcom, školským psychológom, alebo odbornými zamestnancami zariadení výchovného, psychologického a špeciálno-pedagogického poradenstva a prevencie,
 - e) rozhovormi so žiakom.
2. Učiteľ vedie evidenciu o každom hodnotení žiaka podľa vnútorných predpisov školy. V priebehu školského roka zaznamenáva výsledky žiaka a jeho prejavy najmä preto, aby mohol žiakovi poskytovať spätnú väzbu a usmerňovať výchovno-vzdelávací proces žiaka v zmysle jeho možností rozvoja a informovať zákonných zástupcov žiaka.
3. Žiak je z predmetu skúšaný ústne, písomne alebo prakticky. Žiak by mal byť v priebehu polroka z jedného vyučovacieho predmetu s hodinovou dotáciou jedna hodina týždenne vyskúšaný minimálne dvakrát. Z vyučovacieho predmetu s hodinovou dotáciou vyššou ako jedna hodina týždenne by mal byť žiak v priebehu polroka skúšaný minimálne trikrát.
4. Učiteľ oznámi žiakovi výsledok každého hodnotenia a klasifikácie so zdôvodnením. Po ústnom vyskúšaní oznámi učiteľ výsledok hodnotenia ihneď. Výsledky hodnotenia písomných skúšok, prác aj praktických činností oznámi žiakovi a predloží k nahliadnutiu najneskôr do 14 dní.

5. Jednotlivé druhy písomných skúšok rozvrhne učiteľ rovnomerne na celý školský rok, aby sa nadmerne nehromadili v určitých obdobiach. Termín písomnej práce, ktorá trvá viac ako 25 minút, učiteľ konzultuje s triednym učiteľom, ktorý koordinuje plán skúšania. V jednom dni môžu žiaci písať len jednu skúšku uvedeného charakteru.

Postup pri hodnotení a klasifikácii prospechu

1. Pri ústnom skúšaní je žiak klasifikovaný známku.
2. Hodnotenie písomnej práce je vyjadrené známku.
3. Podkladom pre súhrnnú klasifikáciu predmetu sú:
 - a) známky z ústnych odpovedí,
 - b) známky z písomných prác,
 - c) posúdenie faktorov a prejavov žiaka, ktoré majú vplyv na jeho školský výkon podľa Čl. 3 ods. 5 a podľa odseku 5.
4. Výsledný stupeň prospechu žiaka vo vyučovacom predmete určí vyučujúci. V predmete, v ktorom vyučuje viac učiteľov, určia výsledný stupeň za klasifikačné obdobie príslušní učitelia po vzájomnej dohode.
5. Pri určovaní stupňa prospechu v jednotlivých predmetoch na konci klasifikačného obdobia sa hodnotí kvalita práce a učebné výsledky, ktoré žiak dosiahol počas celého klasifikačného obdobia. Pritom sa prihliada na systematickosť v práci žiaka, na jeho prejavované osobné a sociálne kompetencie ako je zodpovednosť, snaha, iniciatíva, ochota a schopnosť spolupracovať, a to počas celého klasifikačného obdobia. Stupeň prospechu sa neurčuje na základe priemeru známok získaných v danom klasifikačnom období, prihliada sa k dôležitosti a váhe jednotlivých známok.

9.2.1 Klasifikácia v predmetoch vzdelávacej oblasti jazyk a komunikácia Klasifikácia slovenského jazyka a literatúry a vyučovacieho jazyka a literatúry

1. V rámci predmetu slovenský jazyk a literatúra a vyučovací jazyk a literatúra sú hodnotené tri zložky predmetu: jazyk, sloh a literatúra.
2. Predmetom klasifikácie v predmete slovenský jazyk a literatúra a vyučovací jazyk a literatúra sú výsledky, ktoré žiak dosiahol v súlade s požiadavkami stanovenými v učebných osnovách a vzdelávacích štandardoch v rámci jednotlivých zložiek predmetu: jazyková, slohová a literárna zložka. Hodnotí sa schopnosť získať, upraviť, spracovať, používať a prezentovať vedomosti, zručnosti a návyky v konkrétnych situáciách, obsahová kvalita a jazyková správnosť odpovede, t. j. rozsah slovnej zásoby, gramatická správnosť, štylistická pôsobivosť a stupeň rečovej pohotovosti. V písomnom aj ústnom prejave má žiak preukázať komplexnosť ovládania jazyka, mieru tvorivosti a celkovú vzdelanosť a kultúrnosť v miere vychádzajúcej z učebných osnov a vzdelávacích štandardov.
3. Výchovo-vzdelávacie výsledky žiaka sa v predmete slovenský jazyk a literatúra a vyučovací jazyk a literatúra klasifikujú podľa kritérií uvedených v odsekoch 4 až 8 v primeranom rozsahu pre príslušný ročník štúdia.
4. Stupňom 1 – výborný sa žiak klasifikuje, ak sa vyjadruje spisovne správne, výstižne, kultivovane, gramaticky správne v súlade s jazykovou normou a s funkciou (cieľom) jazykového prejavu a komunikatívnou situáciou, a to v hovorenej i písanej forme. Vo svojich prejavoch využíva logicko-myšlienkové operácie, ako sú analýza a syntéza, abstrakcia, zovšeobecnenie, porovnávanie, klasifikácia, indukcia a dedukcia, analógia a zároveň dokáže vecne a presvedčivo argumentovať, obhájiť svoj názor a kriticky hodnotiť. Používa a ovláda odbornú jazykovú terminológiu. Pri samostatnej tvorbe rozličných druhov textov v ústnej a písomnej forme v súlade s funkčnými jazykovými štýlmi uplatňuje logickú nadväznosť a komunikatívnu funkčnosť slov a viet. Číta plynule s porozumením, pričom pozná a rozlišuje texty, orientuje sa v nich, dokáže zaznamenať a vypísať základné údaje. Umelecký text

analyzuje, hodnotí a porovnáva s inými umeleckými textami a interpretuje umelecký a vecný text. Pri následnej analýze a hodnotení umeleckého diela dokáže využívať nadobudnuté poznatky z jednotlivých jazykových rovín, štylistiky a teórie a dejín literatúry.

5. Stupňom 2 – chválitebný sa žiak klasifikuje, ak sa vyjadruje spisovne správne, výstižne, kultivovane, takmer vždy gramaticky správne v súlade s jazykovou normou a s funkciou (cieľom) jazykového prejavu a komunikatívnou situáciou, a to v hovorenej i písanej forme.

Vo svojich prejavoch využíva logicko-myšlienkové operácie, ako sú analýza a syntéza, abstrakcia, zovšeobecnenie, porovnávanie, klasifikácia, indukcia a dedukcia, analógia, zároveň vecne a s pomocou učiteľa argumentuje, obhajuje svoj názor a kriticky hodnotí. Používa a ovláda odbornú jazykovú terminológiu. Pri samostatnej tvorbe rozličných druhov textov v ústnej a písomnej forme v súlade s funkčnými jazykovými štýlmi primerane uplatňuje logickú nadväznosť a komunikatívnu funkčnosť slov a viet. Číta plynule s porozumením, pričom pozná a rozlišuje texty, orientuje sa v nich, takmer vždy dokáže zaznamenať a vypísať základné údaje. Umelecký text primerane analyzuje, hodnotí a porovnáva s inými umeleckými textami a interpretuje umelecký a vecný text. Pri následnej analýze a hodnotení umeleckého diela takmer vždy dokáže využívať nadobudnuté poznatky z jednotlivých jazykových rovín, štylistiky a teórie a dejín literatúry.

6. Stupňom 3 – dobrý sa žiak klasifikuje, ak sa vyjadruje vhodne a kultivovane, čiastočne gramaticky správne v súlade s jazykovou normou a s funkciou (cieľom) jazykového prejavu a komunikatívnou situáciou, a to v hovorenej i písanej forme. Vo svojich prejavoch s pomocou učiteľa je schopný čiastočne využívať logicko-myšlienkové operácie, ako sú analýza a syntéza, porovnávanie. S pomocou učiteľa argumentuje, obhajuje svoj názor a hodnotí. Čiastočne používa odbornú jazykovú terminológiu. Pri samostatnej tvorbe rozličných druhov textov v ústnej a písomnej forme v súlade s funkčnými jazykovými štýlmi dochádza k čiastočnému porušeniu logickej nadväznosti a komunikatívnej funkčnosti slov a viet, v textoch sa objavujú štylistické a gramatické chyby. Žiak číta nesúvislo umelecké a odborné texty, s pomocou učiteľa sa v nich orientuje a vypisuje základné údaje. Interpretuje a porovnáva umelecký a vecný text, pričom čiastočne využíva poznatky z jednotlivých jazykových rovín, štylistiky a teórie a dejín literatúry.

7. Stupňom 4 – dostatočný sa žiak klasifikuje, ak sa vyjadruje čiastočne gramaticky správne v súlade s jazykovou normou a s funkciou (cieľom) jazykového prejavu a komunikatívnou situáciou, a to v hovorenej i písanej forme. Má obmedzenú slovnú zásobu a často používa nesprávne jazykové prostriedky. Odbornú jazykovú terminológiu používa iba čiastočne. S pomocou učiteľa v ústnej a písomnej forme tvorí jednoduché druhy textov, pričom dochádza k čiastočnému porušeniu logickej nadväznosti a komunikatívnej funkčnosti slov a viet, v textoch sa objavuje väčšie množstvo štylistických a gramatických chýb. Žiak číta pomaly, nesúvislo a s prestávkami, v umeleckých a vecných textoch sa orientuje a vypisuje základné údaje s pomocou učiteľa. Dokáže jednoducho interpretovať umelecký alebo vecný text, a to s pomocou učiteľa a odpovedá na jednoduché otázky súvisiace s prečítaným textom.

8. Stupňom 5 – nedostatočný sa žiak klasifikuje, ak vo vyjadrovaní robí gramatické chyby. Má obmedzenú slovnú zásobu a často používa nesprávne jazykové prostriedky. Jednoduché druhy textov v ústnej i písomnej forme dokáže tvoriť iba s pomocou učiteľa. V ústnej alebo písomnej forme sa vyskytujú štylistické a gramatické chyby. Žiak číta pomaly, nesúvislo, s prestávkami a v umeleckých a vecných textoch sa orientuje iba s pomocou učiteľa. Dokáže jednoducho iba s pomocou učiteľa interpretovať umelecký alebo vecný text a veľmi jednoducho odpovedať na otázky súvisiace s prečítaným textom.

Klasifikácia vyučovacieho predmetu cudzí jazyk

1. Predmetom hodnotenia a klasifikácie v predmete cudzí jazyk je cieľová komunikačná úroveň žiaka v jednotlivých ročníkoch, v súlade s učebnými osnovami a vzdelávacími štandardami.

2. Hodnotenie a klasifikácia v cudzom jazyku sleduje základné všeobecné, sociolingvistické a komunikačné kompetencie, ktoré sa prejavujú vo využívaní základných komunikačných zručností: čítanie, písanie, počúvanie, samostatný ústny prejav a rozhovory.

3. Pri hodnotení v predmete cudzí jazyk sa berú do úvahy tieto aspekty: obsahová primeranosť, plynulosť vyjadrovania, jazyková správnosť a štruktúra odpovede.

4. Stupňom 1 – výborný sa žiak klasifikuje, ak primerane na sledovanej úrovni ovládania cudzieho jazyka reaguje na podnet, nachádza súvislosti so zadanou témou. K splneniu úlohy pristupuje aktívne a tvorivo. Používa správne jazykové prostriedky a téme primeranú bohatú slovnú zásobu. Vyjadruje sa plynulo a súvislo, jeho prejav je zrozumiteľný, výslovnosť a intonácia sú jasné, prirodzené a zrozumiteľné. Obsah a kvalita prejavu (vrátane písomného) zodpovedajú téme, v prípade, že žiak nedokáže niečo/niekohto pomenovať, dokáže chýbajúce výrazy nahradiť opisnou formou. Žiak vie presvedčivo argumentovať, obhajovať prezentované názory a uvádzať protiargumenty. Výpoveď je takmer gramaticky správna.

5. Stupňom 2 – chválitebný sa žiak klasifikuje, ak primerane na sledovanej úrovni ovládania cudzieho jazyka reaguje na podnet a správne interpretuje zadanú úlohu, jeho odpoveď je celistvá a zámer výpovede jasný. Používa takmer vždy primeranú slovnú zásobu a správne jazykové prostriedky. Prerušuje len zriedkavo svoj prejav kratšími prestávkami, ktoré sú spôsobené menšími jazykovými nedostatkami. Vplyv materinského jazyka na intonáciu a výslovnosť neovplyvňuje zrozumiteľnosť prejavu. Žiak je aktívnym účastníkom komunikácie, obsah a kvalita prejavu (vrátane písomného) sú primerané téme. Slovná zásoba je primeraná a žiak väčšinou vyjadri chýbajúce slová vhodným výrazom. Žiak dokáže argumentovať a zaujať stanovisko k odlišnému názoru. Ojedinelé gramatické chyby žiaka neovplyvňujú zrozumiteľnosť prejavu.

6. Stupňom 3 – dobrý sa žiak klasifikuje, ak na sledovanej úrovni ovládania cudzieho jazyka reaguje na podnet, jeho prejav je zväčša súvislý a jasný. Používa zväčša téme primeranú slovnú zásobu, nedostatky v používaní jazykových prostriedkov nebránia porozumeniu. Plynulosť a zrozumiteľnosť prejavu sťažujú častejšie krátke prestávky spôsobené jazykovými nedostatkami, žiak je schopný reagovať na otázky a impulzy učiteľa. Vplyv materinského jazyka čiastočne sťažuje zrozumiteľnosť prejavu. Obsah je väčšinou primeraný, žiak potrebuje na udržanie rozhovoru miestami pomoc učiteľa. Slovná zásoba je primeraná, ale nie vždy adekvátne danej téme, žiak používa aj nesprávne výrazy a chýbajúce výrazy dokáže len sporadicky opísať. Žiak dokáže prezentovať a do určitej miery aj obhájiť, vlastné názory a stanovisko k odlišnému názoru. Gramatické chyby nesťažujú zrozumiteľnosť prejavu.

7. Stupňom 4 – dostatočný sa žiak klasifikuje, ak na sledovanej úrovni ovládania cudzieho jazyka interpretuje zadanú úlohu len s pomocou učiteľa, jeho prejav je zväčša nesúrodý a nesúvislý a zámer výpovede nie je celkom jasný. Má obmedzenú slovnú zásobu a často používa nesprávne jazykové prostriedky, čo značne sťažuje porozumenie. Závažné jazykové nedostatky narúšajú plynulosť a zrozumiteľnosť prejavu, žiak reaguje len krátkymi odpoveďami na otázky učiteľa. Chybná výslovnosť a intonácia značne ovplyvňujú zrozumiteľnosť prejavu. Prejav je krátky, obsahovo len miestami primeraný, žiak vie čiastočne odpovedať na otázky učiteľa. Slovná zásoba je jednoduchá, ale stále primeraná zadanej téme žiak častejšie používa nesprávne výrazy. Žiak dokáže pomenovať problémy, ale neposkytne návrhy riešenia. Časté gramatické chyby čiastočne ovplyvňujú zrozumiteľnosť prejavu.

8. Stupňom 5 – nedostatočný sa žiak klasifikuje, ak na sledovanej úrovni ovládania cudzieho jazyka nie je schopný reagovať na podnet, svoje myšlienky nedokáže vyjadriť ani pomocou učiteľa. Používa nevhodnú slovnú zásobu a závažné chyby bránia porozumeniu. Nie je schopný vyjadriť sa samostatne a súvislo. Zlá výslovnosť a intonácia celkom narúšajú zrozumiteľnosť prejavu. Prejav je veľmi krátky, výpovede sú väčšinou nezrozumiteľné, žiak

nevie odpovedať na otázky. Neadekvátne a chýbajúca slovná zásoba bráni porozumeniu. Žiak nevie rozoznať základné aspekty, na ktoré má reagovať. Množstvo gramatických chýb znemožňuje porozumenie.

9.2.2 Klasifikácia v predmetoch vzdelávacej oblasti človek a spoločnosť

Klasifikácia predmetov dejepis, občianska náuka

1. Pri klasifikácii výsledkov v týchto predmetoch sa hodnotí v súlade s učebnými osnovami a vzdelávacími štandardami:

- a) celistvosť, presnosť a trvácnosť osvojenia požadovaných poznatkov, faktov, pojmov, zákonitostí a vzťahov, kvalita a rozsah získaných zručností vykonávať požadované rozumové a motorické činnosti,
- b) schopnosť uplatňovať osvojené poznatky a zručnosti pri výklade spoločenských javov a zákonitostí, ako aj pri riešení praktických úloh v každodennom živote,
- c) schopnosť využívať skúsenosti a poznatky získané pri praktických činnostiach,
- d) aktivita v prístupe k činnostiam, záujem o ne a vzťah k nim,
- e) výstižnosť a jazyková správnosť ústneho a písomného prejavu,
- f) schopnosť zaujať postoj a vyjadriť vlastné stanovisko, kooperatívne riešiť problémy,
- g) kvalita výsledkov činností a schopnosť samostatnej práce, schopnosť učiť sa učiť a schopnosť spolupráce.

2. Výchovno-vzdelávacie výsledky žiaka sa v týchto predmetoch klasifikujú podľa kritérií uvedených v odsekoch 3 až 7 v primeranom rozsahu pre príslušný ročník štúdia.

3. Stupňom 1 – výborný sa žiak klasifikuje, ak ovláda požadované poznatky, fakty, pojmy, definície a zákonitosti presne a úplne a rozumie vzťahom medzi nimi. Pohotovo vykonáva požadované intelektuálne a motorické činnosti. Samostatne a tvorivo aplikuje osvojené poznatky a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri výklade a hodnotení javov a zákonitostí. Jeho ústny a písomný prejav je správny, presný a výstižný. Grafický prejav je presný a estetický. Výsledky jeho činnosti sú kvalitné, len s menšími nepresnosťami. K požadovaným záležitostiam vie jasne a pohotovo zaujať postoj a vyjadriť vlastné stanovisko. Žiak je schopný pracovať samostatne aj v skupine.

4. Stupňom 2 – chválitebný sa žiak klasifikuje, ak má v presnosti a úplnosti požadovaných poznatkov, faktov, pojmov, definícií a zákonitostí ojedinelé medzery a rozumie vzťahom medzi nimi. Pri vykonávaní požadovaných intelektuálnych a motorických činností prejavuje nepresnosti, tie však vie s pomocou učiteľa korigovať. Samostatne alebo na základe menších podnetov učiteľa aplikuje osvojené poznatky a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri výklade a hodnotení javov a zákonitostí. Jeho ústny a písomný prejav má menšie nedostatky v správnosti, presnosti a výstižnosti. Grafický prejav je estetický, bez väčších nepresností. Výsledky jeho činnosti sú kvalitné, len s menšími nepresnosťami.

K požadovaným záležitostiam vie zaujať postoj a vyjadriť vlastné stanovisko. Žiak je schopný pracovať samostatne aj v skupine.

5. Stupňom 3 – dobrý sa žiak klasifikuje, ak má v presnosti a úplnosti osvojenia požadovaných poznatkov, faktov, definícií a zákonitostí menšie medzery. Pri vykonávaní požadovaných intelektuálnych a motorických činností, ako aj pri aplikácií osvojených poznatkov a zručností pri riešení teoretických a praktických úloh sa dopúšťa chýb. Závažnejšie nepresnosti a chyby dokáže s pomocou učiteľa korigovať. V ústnom a písomnom prejave má nedostatky v správnosti, presnosti a výstižnosti. V kvalite výsledkov jeho činnosti a v grafickom prejave sa objavujú častejšie nedostatky, grafický prejav je menej estetický. K požadovaným záležitostiam vie menej pohotovo zaujať postoj a vyjadriť vlastné stanovisko. Žiak je schopný pod dohľadom pedagóga samostatne pracovať. Má priemerne rozvinuté zručnosti práce v skupine.

6. Stupňom 4 – dostatočný sa žiak klasifikuje, ak má v presnosti a úplnosti osvojenia požadovaných poznatkov, faktov, definícií a zákonitostí závažné medzery. Pri vykonávaní

požadovaných intelektuálnych a motorických činností, ako aj pri aplikácii osvojených poznatkov a zručností pri riešení teoretických a praktických úloh sa dopúšťa závažných chýb. Jeho ústny a písomný prejav má vážne nedostatky v správnosti, presnosti a výstižnosti. V kvalite výsledkov jeho činnosti a v grafickom prejave sa objavujú častejšie nedostatky, grafický prejav je menej estetický. Závažné nedostatky a chyby dokáže žiak s pomocou učiteľa opraviť. K požadovaným záležitostiam nevie pohotovo zaujať postoj a s problémami vyjadruje vlastné stanovisko. Pri samostatnom štúdiu má žiak vážne problémy. Nemá dostatočne rozvinuté zručnosti spolupráce.

7. Stupňom 5 – nedostatočný sa žiak klasifikuje, ak si požadované poznatky, fakty, definície a zákonitosti neosvojil. Trvale má závažné nedostatky vo vykonávaní požadovaných intelektuálnych a motorických činností. Nie je schopný riešiť teoretické a praktické úlohy kvôli chýbajúcim vedomostiam a zručnostiam. Jeho písomný a ústny prejav je nevyhovujúci. K požadovaným záležitostiam nevie zaujať postoj a nie je schopný vyjadriť vlastné stanovisko. Žiak nie je schopný uspokojivo pracovať ani pod trvalým dohľadom učiteľa. Nezapája sa do práce v skupine.

9.2.3 Klasifikácia v predmetoch vzdelávacej oblasti človek a príroda

Klasifikácia predmetu chémia

1. Pri klasifikácii výsledkov v týchto predmetoch sa hodnotí v súlade s učebnými osnovami a vzdelávacími štandardami:

- a) kvalita myslenia, predovšetkým jeho logickosť, samostatnosť a tvorivosť,
- b) kvalita a rozsah získaných schopností vykonávať požadované intelektuálne a praktické činnosti pri realizácii experimentov,
- c) schopnosť zaujať stanovisko a uplatňovať osvojené poznatky a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri výklade a hodnotení prírodných javov a zákonitostí, prípadne teórií,
- d) schopnosť využívať a zovšeobecňovať skúsenosti a poznatky získané pri praktických činnostiach pri experimentoch,
- e) celistvosť, presnosť, trvácnosť osvojenia požadovaných poznatkov, faktov, pojmov, definícií, zákonitostí a vzťahov, teórií,
- f) aktivita v prístupe k činnostiam, záujem o ne a vzťah k nim,
- g) presnosť, výstižnosť, odborná a jazyková správnosť ústneho a písomného prejavu,
- h) kvalita výsledkov činnosti,
- i) osvojenie účinných metód samostatného štúdia a schopnosti učiť sa učiť.

2. Výchovo-vzdelávacie výsledky žiaka sa v týchto predmetoch klasifikujú podľa kritérií uvedených v odsekoch 3 až 7 v primeranom rozsahu pre príslušný ročník štúdia.

3. Stupňom 1 – výborný sa žiak klasifikuje, ak pohotovo vykonáva požadované intelektuálne a praktické činnosti. Samostatne a tvorivo uplatňuje osvojené vedomosti a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri výklade a hodnotení javov a zákonitostí. Chápe vzťahy medzi prírodnými javmi, zákonitosťami a teóriami. Myslí logicky správne, zreteľne sa u neho prejavuje samostatnosť a tvorivosť. Jeho ústny a písomný prejav je správny, presný a výstižný. Výsledky jeho činnosti sú kvalitné. Vie zhodnotiť a porovnať kvalitu rôznych postupov riešenia problémov a diskutovať o správnosti, kvalite a efektívnosti daných riešení. Svoje vedomosti a zručnosti vie prezentovať na zodpovedajúcej úrovni.

4. Stupňom 2 – chváľitebný sa žiak klasifikuje, ak pohotovo vykonáva požadované intelektuálne a praktické činnosti. Pri riešení teoretických úloh a praktických úloh, pri výklade a hodnotení javov a zákonitostí postupuje samostatne, len s malými podnetmi od učiteľa. Myslí správne, v jeho myslení sa prejavuje logika a tvorivosť. Vie analyzovať predložené problémy a samostatne navrhnúť primeraný postup na ich riešenie. Vie zhodnotiť a porovnať kvalitu rôznych postupov riešenia problémov. Svoje znalosti a zručnosti vie prezentovať na zodpovedajúcej úrovni.

5. Stupňom 3 – dobrý sa žiak klasifikuje, ak osvojené vedomosti a zručnosti interpretuje samostatne s občasnými usmerneniami vyučujúceho. Jeho myslenie je takmer vždy správne a tvorivosť sa prejavuje len s usmernením vyučujúceho. Ústny a písomný prejav je čiastočne správny. Jeho kvalita výsledkov je na dobrej úrovni.

6. Stupňom 4 – dostatočný sa žiak klasifikuje, ak pri vykonávaní požadovaných intelektuálnych a praktických činností je málo pohotový. Osvojené vedomosti a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh zvládne iba za aktívnej pomoci vyučujúceho. Jeho logika myslenia je na nižšej úrovni a myslenie nie je tvorivé.

7. Stupňom 5 – nedostatočný sa žiak klasifikuje, ak vedomosti a zručnosti požadované vzdelávacími štandardmi si neosvojil, má v nich závažné nedostatky a chyby nevie opraviť ani s pomocou vyučujúceho. Neprejavuje samostatnosť v myslení.

9.2.4 Klasifikácia v predmetoch vzdelávacej oblasti matematika a práca s informáciami

Klasifikácia predmetu matematika

1. Pri klasifikácii výsledkov dosiahnutých v matematike sa hodnotí v súlade s učebnými osnovami a vzdelávacími štandardmi:

- a) celistvosť, presnosť a trvácnosť osvojenia si požadovaných vedomostí a zručností,
- b) schopnosť uplatňovať osvojené vedomosti a zručnosti pri riešení úloh, najmä praktických,
- c) schopnosť využívať skúsenosti a poznatky získané pri praktických činnostiach na riešenie problémových úloh, príp. projektov,
- d) aktivita v prístupe k činnostiam, záujem o ne a vzťah k nim,
- e) schopnosť vyhľadávať a spracúvať informácie z rôznych zdrojov aj prostredníctvom informačných a komunikačných technológií,
- f) schopnosť zaujať postoj, vyjadriť vlastné stanovisko a argumentovať,
- g) kvalita myslenia, predovšetkým jeho logickosť, samostatnosť a tvorivosť,
- h) kvalita výsledkov činnosti,
- i) schopnosť a úroveň prezentácie vlastných výsledkov práce,
- j) pozícia a činnosť v skupine (pri skupinovej práci), schopnosť spolupracovať,
- k) osvojenie účinných metód samostatného štúdia a schopnosti učiť sa učiť.

2. Výchovno-vzdelávacie výsledky žiaka sa v tomto predmete klasifikujú podľa kritérií uvedených v odsekoch 3 až 7 v primeranom rozsahu pre príslušný ročník štúdia.

3. Stupňom 1 – výborný sa žiak klasifikuje, ak samostatne a tvorivo uplatňuje osvojené vedomosti a zručnosti pri riešení úloh, na základe získaných skúseností a poznatkov vie analyzovať zadané úlohy (aj problémové) a samostatne navrhnúť primeraný postup na ich riešenie, aktívne pristupuje k činnostiam a problémovým úlohám na hodinách matematiky, i mimo nich (projekty, predpríprava na skupinovú prácu), prejavuje o ne záujem a zaoberá sa nimi, k danej problematike pohotovo vyhľadáva informácie z rôznych zdrojov, vie ich spracovať (nie skopírovať) na veľmi kvalitnej úrovni, svoj postoj k danej problematike zaujíma bez obáv, vlastné stanovisko vyjadruje presne, vecne a konštruktívne, nemá problém diskutovať a argumentovať na danú tému, myslí logicky správne, zreteľne sa u neho prejavuje samostatnosť a tvorivosť, výsledky jeho činností sú veľmi kvalitné, vlastné výsledky práce prezentuje výstižne, vyjadruje sa gramaticky i štylisticky správne, prezentácia je spracovaná na vysokej estetickej úrovni, pri skupinovej práci je aktívny, spolupracuje so všetkými členmi skupiny, vie vypočuť a akceptovať ich názor na riešenie úlohy, svoj názor prednesie vždy, účinne si osvojuje a uplatňuje metódy samostatného štúdia a schopnosť učiť sa učiť.

4. Stupňom 2 – chváľitebný sa žiak klasifikuje, ak samostatne, prípadne len s nepatrnými podnetmi vyučujúceho, uplatňuje osvojené vedomosti a zručnosti pri riešení úloh, na základe získaných skúseností a poznatkov vie analyzovať zadané úlohy (aj problémové) a samostatne navrhnúť primeraný postup na ich riešenie (využitím známych postupov a metód), aktívne pristupuje k činnostiam a problémovým úlohám na hodinách matematiky, menej aktívne mimo nich (projekty), prejavuje o ne záujem a zaoberá sa nimi, k danej problematike vie vyhľadávať

informácie z rôznych zdrojov, vie ich spracovať (nie skopírovať) na pomerne kvalitnej úrovni, k danej problematike vie zaujať postoj, vlastné stanovisko vyjadruje vecne a konštruktívne, diskutuje a argumentuje na danú tému, myslí správne, v jeho myslení sa prejavuje logika a tvorivosť, výsledky jeho činností sú kvalitné, vlastné výsledky práce prezentuje výstižne, vyjadruje sa gramaticky i štylisticky správne, prezentácia je spracovaná na estetickú úroveň, pri skupinovej práci je aktívny, spolupracuje s členmi skupiny (nie však so všetkými), vie vypočítať a akceptovať ich názor na riešenie úlohy, svoj názor prednesie často, nie však vždy, osvojuje si a uplatňuje metódy samostatného štúdia a schopnosť učiť sa učiť.

5. Stupňom 3 – dobrý sa žiak klasifikuje, ak osvojené vedomosti a zručnosti pri riešení úloh uplatňuje samostatne, občas potrebuje usmernenie vyučujúceho, zadané úlohy (aj problémové) vie riešiť pomocou známych postupov a metód, k činnostiam a problémovým úlohám na hodinách matematiky pristupuje so záujmom, ale potrebuje podporu a pomoc vyučujúceho, príp. spolužiakov, menej aktívne pristupuje k úlohám mimo vyučovacích hodín (projekty), k danej problematike vie vyhľadať informácie z rôznych zdrojov, vie ich spracovať (nie skopírovať) na priemernej úrovni, k danej problematike vie zaujať postoj, vlastné stanovisko vie vyjadriť priemerne, diskutuje, ale neargumentuje na danú tému, jeho myslenie je takmer vždy správne, tvorivosť sa prejavuje len s usmernením vyučujúceho, výsledky jeho činností sú dobré, vie prezentovať vlastné výsledky práce, vyjadruje sa gramaticky správne, v štylistike sa vyskytujú malé nedostatky, prezentácia je spracovaná na priemernej úrovni, pri skupinovej práci je aktívny, spolupráca s členmi skupiny je na nízkej úrovni, vie vypočítať a akceptovať názor na riešenie úlohy, málokedy prednesie svoj názor, vyvíja snahu osvojiť si a uplatňovať metódy samostatného štúdia a schopnosť učiť sa učiť.

6. Stupňom 4 – dostatočný sa žiak klasifikuje, ak osvojené vedomosti a zručnosti pri riešení úloh uplatňuje iba za aktívnej pomoci vyučujúceho, zadané úlohy vie riešiť len pomocou známych postupov a metód, ktorým rozumie len čiastočne, ovláda základné pojmy a vie predviesť jednoduché zručnosti, k činnostiam a problémovým úlohám na hodinách matematiky pristupuje s nízkym záujmom, potrebuje podporu a pomoc vyučujúceho, príp. spolužiakov, menej aktívne pristupuje k úlohám mimo vyučovacích hodín (projekty), k danej problematike vie vyhľadať informácie z rôznych zdrojov, nevie ich však spracovať, len skopírovať na podpriemernej úrovni, k danej problematike vie zaujať postoj zriedka, vlastné stanovisko vie vyjadriť priemerne, na danú tému diskutuje málokedy, jeho logika myslenia je na nižšej úrovni a myslenie nie je tvorivé, výsledky jeho činností sú podpriemerné, vie prezentovať vlastné výsledky práce, vyjadruje sa čiastočne správne, prezentácia je spracovaná na podpriemernej úrovni, pri skupinovej práci je pasívny, vie vypočítať a akceptovať názor na riešenie úlohy, zriedka prednesie svoj názor, s ťažkosťami vyvíja snahu osvojiť si a uplatňovať metódy samostatného štúdia a schopnosť učiť sa učiť.

7. Stupňom 5 – nedostatočný sa žiak klasifikuje, ak vedomosti a zručnosti si neosvojil, má v nich závažné nedostatky, zadané úlohy nevie riešiť ani s pomocou vyučujúceho, k činnostiam a problémovým úlohám na hodinách matematiky pristupuje bez záujmu, na úlohách mimo vyučovacích hodín (projekty) sa nezúčastňuje, k danej problematike nevie vyhľadať informácie z rôznych zdrojov, vlastné stanovisko nevie vyjadriť, diskutuje sa nezúčastňuje, jeho logika myslenia je na nízkej úrovni a neprejavuje samostatnosť v myslení, výsledky jeho činností sú nedostatočné, vlastné výsledky práce prezentuje len s pomocou vyučujúceho alebo spolužiakov, jeho ústny aj písomný prejav je slabý, pri skupinovej práci je pasívny, vie vypočítať a akceptovať názor na riešenie úlohy, nevie vyjadriť svoj názor, s veľkými ťažkosťami vyvíja snahu osvojiť si a uplatňovať metódy samostatného štúdia a schopnosť učiť sa učiť.

Klasifikácia predmetu informatika

8. Pri klasifikácii výsledkov v informatike sa v súlade s požiadavkami vzdelávacích štandardov hodnotí:

a) schopnosť žiaka posudzovať správnosť použitých postupov a v prípade potreby aj nástrojov informačných a komunikačných technológií pri riešení rôznych úloh, schopnosť argumentovať a diskutovať o kvalite a efektívnosti rôznych postupov,

b) schopnosť správne navrhnúť postup riešenia danej úlohy poskladaním z menších úloh, zovšeobecňovaním iných postupov, analógiou, modifikáciou, kontrolou správnosti riešenia, nachádzaním a opravou chýb,

c) schopnosť porovnávať rôzne postupy a princípy, analyzovať ich, hľadať vzťahy,

d) schopnosť riešiť konkrétne situácie pomocou známych postupov a metód, demonštrovať použitie princípov a pravidiel na riešenie úloh, na vyhľadávanie a usporiadanie informácií, prezentovať informácie a poznatky,

e) porozumenie požadovaných pojmov, princípov a zručností, schopnosť ich vysvetliť, ilustrovať, zdôvodniť, uviesť príklad, interpretovať, prezentovať najmä pomocou zodpovedajúcich nástrojov informačných a komunikačných technológií,

f) schopnosť riešiť úlohy a prezentovať informácie samostatne ale aj v skupine žiakov.

9. V predmete informatika učiteľ nehodnotí postoje žiaka, ale úroveň jeho znalostí. Postoje u žiaka je dôležité formovať, je dôležité o nich slobodne diskutovať a preto sa nemôžu premietnuť do celkovej klasifikácie.

10. V predmete informatika treba u žiakov rozvíjať aj ich schopnosti kooperácie a komunikácie. Žiaci sa majú pri riešení zadania naučiť spolupracovať v skupine, majú zostaviť plán práce, špecifikovať rozdelenie úlohy na menšie problémy, distribuovať ich v skupine, vysvetliť problém ďalšiemu žiakovi, riešiť menšie problémy, zhromaždiť výsledky, zostaviť ich do celkového riešenia, verejne so skupinou o ňom referovať a pod.

11. Výchovno-vzdelávacie výsledky žiaka sa v informatike klasifikujú podľa kritérií uvedených v odsekoch 5 až 9 v primeranom rozsahu pre príslušný ročník štúdia.

12. Stupňom 1 – výborný sa žiak klasifikuje, ak vie analyzovať zadané úlohy a problémové úlohy a samostatne navrhnúť primeraný postup na ich riešenie, v prípade potreby aj prostriedkami informačných a komunikačných technológií. Vie zhodnotiť a porovnať kvalitu rôznych postupov riešenia problémov a diskutovať o správnosti, kvalite a efektívnosti daných riešení. Samostatne a tvorivo uplatňuje osvojené vedomosti a zručnosti pri riešení aj náročnejších úloh. Dokáže posudzovať, porovnávať a vyhodnotiť informácie a nástroje na ich spracovanie. Myslí logicky správne a dokáže jasne interpretovať nadobudnuté vedomosti. Jeho ústny aj písomný prejav je pohotový s bohatou slovnou zásobou. Svoje znalosti a zručnosti vie prezentovať samostatne. Grafický prejav je spravidla estetický a zrozumiteľný.

13. Stupeň 2 – chválitebný sa žiak klasifikuje, ak vie analyzovať zadané úlohy a problémové úlohy a samostatne navrhnúť primeraný postup na ich riešenie, v prípade potreby aj prostriedkami informačných a komunikačných technológií. Vie zhodnotiť a porovnať kvalitu rôznych postupov riešenia problémov. Samostatne uplatňuje osvojené vedomosti a zručnosti pri riešení úloh, dokáže analyzovať a syntetizovať nadobudnuté vedomosti. Dokáže prevažne samostatne vyhodnotiť informácie a nástroje na ich spracovanie. Myslí logicky správne a dokáže interpretovať nadobudnuté vedomosti. Svoje znalosti a zručnosti vie prezentovať na dobrej úrovni. Grafický prejav je spravidla estetický a jasný.

14. Stupňom 3 – dobrý sa žiak klasifikuje, ak vie zadané úlohy riešiť pomocou známych postupov a metód. S pomocou učiteľa uplatňuje osvojené vedomosti a zručnosti pri riešení úloh, dokáže spracovať, upraviť a zaznamenať, zistiť informácie. Dokáže s pomocou interpretovať

nadobudnuté vedomosti. Jeho ústny aj písomný prejav je správny a výstižný s bežnou slovnou zásobou. Grafický prejav je priemerne estetický. Výsledky jeho činností sú menej kvalitné. Svoje znalosti a zručnosti vie prezentovať na priemernej úrovni.

15. Stupňom 4 – dostatočný sa žiak klasifikuje, ak žiak ovláda základné pojmy a vie predviesť jednoduché zručnosti. Postupom riešenia zadania rozumie len čiastočne. S pomocou učiteľa vie zistiť a zaznamenať základné informácie a vyriešiť väčšinu jednoduchých zadaní. Vyjadruje sa jednoducho. Jeho ústny aj písomný prejav má v správnosti, presnosti a výstižnosti nízku úroveň. Výsledky jeho činnosti a jeho grafický prejav sú podpriemerné. Svoje znalosti a zručnosti vie vysvetliť a prezentovať na podpriemernej úrovni

16. Stupňom 5 – nedostatočný sa žiak klasifikuje, ak žiak nie je schopný riešiť zadania a úlohy. V predmete informatika nemá ani základné zručnosti z práce s informačných a komunikačných technológií, nerozumie princípom fungovania týchto technológií. Žiak si osvojil len veľmi nízku úroveň štandardu. Nedokáže samostatne získať a zaznamenať základné informácie. Dokáže riešiť len najjednoduchšie úlohy. Osvojené vedomosti a zručnosti nestačia na to, aby ich žiak dokázal využívať ani s pomocou učiteľa.

9.2.5 Klasifikácia v predmetoch vzdelávacej oblasti zdravie a pohyb

Klasifikácia predmetov telesná a športová výchova a telesná výchova

1. Za najdôležitejšie pri hodnotení a klasifikácii žiaka v telesnej a športovej výchove a telesnej výchove sa považuje nielen to, aké dôsledky zanechala táto činnosť na zlepšení jeho zdravia, pohybovej gramotnosti a výkonnosti, telesnej zdatnosti, ale vo väčšom rozsahu aj to, či žiak získal k tejto činnosti vzťah, či sa na nej so záujmom zúčastňoval, a to nielen v čase povinného vyučovania, ale aj mimo neho, či cítiťoval z nej radosť a potešenie, či sa stala súčasťou jeho životného štýlu. Preto za základné ukazovatele hodnotenia žiaka sa považujú:

a) posúdenie prístupu a postojov žiaka, najmä jeho vzťahu k pohybovej aktivite a vyučovaniu telesnej a športovej výchovy a jeho sociálneho správania a adaptácie,

b) rozvoj telesných, pohybových a funkčných schopností žiaka, najmä rozvoj zdravotne orientovanej telesnej zdatnosti a pohybovej výkonnosti s prihliadnutím na individuálne predpoklady žiaka,

c) proces učenia sa, osvojovania, zdokonaľovania a upevňovania pohybových zručností a teoretických vedomostí, najmä orientácia v obsahu učebných programov zostavených učiteľom a realizovaných na jednotlivých školách.

2. Hodnotenie vzťahu žiaka k telesnej a športovej výchove realizuje učiteľ nielen na základe dlhodobého sledovania prejavov žiaka na vyučovaní, pri ktorej si všíma najmä jeho aktivitu, snahu, samostatnosť a tvorivosť, ale aj na základe jeho aktivity a angažovanosti v školskej i mimoškolskej záujmovej telovýchovnej a športovej činnosti. Úroveň poznatkov v telesnej výchove a športe posudzuje priebežne v procese a môže si na to vytvárať i pomocné vedomostné testy. Na hodnotenie telesného rozvoja, telesnej zdatnosti a všeobecnej pohybovej výkonnosti sa odporúča používať batérie somatometrických a motorických testov. Na hodnotenie zvládnutia obsahu učebných programov používa učiteľ pomocné posudzovacie škály, využíva testy špeciálnej pohybovej výkonnosti a pridrižiava sa štandardov.

3. Súhrnné hodnotenie žiaka je vyjadrené na vysvedčení. Ide o také súhrnné hodnotenie, aké sa na danej škole používa aj v iných vyučovacích predmetoch. Odporúča sa však priebežne počas vyučovania využívať najmä slovné hodnotenie, pretože umožňuje presnejšie vyjadriť klady a nedostatky žiakov a pre mnohých je dôležitým a často aj silnejším motivačným činiteľom.

4. Výchovno-vzdelávacie výsledky žiaka sa v týchto predmetoch sa klasifikujú podľa kritérií uvedených v odsekoch 5 až 9 v primeranom rozsahu pre príslušný ročník štúdia. Žiakovi, ktorý na základe lekárskeho potvrdenia zo zdravotných dôvodov neabsolvoval pohybovú časť obsahu vyučovania za klasifikačné obdobie sa na vysvedčení uvedie „oslobodený/oslobodená“.

5. Stupňom 1 – výborný sa žiak klasifikuje, ak dosahuje výbornú úroveň pri osvojovaní pohybových zručností vzhľadom na svoje individuálne predpoklady. Jeho pohybová výkonnosť a zdatnosť má stúpajúcu tendenciu. Má kladný vzťah k pohybovým aktivitám. Angažuje sa v aktivitách na vyučovacej hodine a v športových činnostiach v čase mimo vyučovania. Je disciplinovaný, kreatívny a dobre pripravený na vyučovanie.
6. Stupňom 2 – chváľitebný sa žiak klasifikuje, ak je aktívny a dosahuje štandardnú úroveň pri osvojovaní pohybových zručností vzhľadom na svoje individuálne predpoklady. Udržiava si pohybovú výkonnosť a zdatnosť. Zapája sa do pohybových aktivít. Na hodine je aktívny a disciplinovaný. Na vyučovacie hodiny, ktoré pravidelne aktívne absolvuje je dobre pripravený.
7. Stupňom 3 – dobrý sa žiak klasifikuje, ak je v pohybových činnostiach skôr pasívny a nedosahuje pri osvojovaní pohybových zručností takú úroveň, na ktorú má individuálne predpoklady. Neprejavuje záujem a snahu k zlepšeniu svojej výkonnosti a zdatnosti. Nezapája sa samostatne do činností v rámci hodiny a nezapája sa do športových činností mimo vyučovania. V príprave na vyučovanie sa vyskytujú nedostatky. Evidujú sa neodôvodnené absencie na pohybových aktivitách vo vyučovacích hodinách.
8. Stupňom 4 – dostatočný sa žiak klasifikuje ak je v prístupe k pohybovým činnostiam ľahostajný a pri osvojovaní pohybových zručností nedosahuje štandard napriek tomu, že má individuálne predpoklady. Neprejavuje záujem o zlepšenie svojho fyzického stavu a potrebných vedomostí. Je neaktívny, veľmi slabo pripravený na vyučovaciu hodinu. Veľmi často neodôvodnene vynecháva aktívnu časť vyučovania.
9. Stupňom 5 – nedostatočný sa žiak výnimočne klasifikuje, ak je úplne ľahostajný k vyučovaniu, ignoruje obsah vyučovania a odmieta sa zapájať do pohybových činností na vyučovacej hodine. Jeho pohybové zručnosti nedosahujú štandard a neprejavuje záujem o zlepšenie svojej fyzickej zdatnosti. Odmieta sa zapájať aj do kolektívnych činností. Veľmi často neodôvodnene vynecháva vyučovanie.

9.2.6 Klasifikácia v predmetoch vzdelávacej oblasti odborné vzdelávanie

Klasifikácia odborných vyučovacích predmetov teoretického vyučovania

1. Pri klasifikácii výsledkov v odborných vyučovacích predmetoch v rámci teoretického vyučovania⁶⁾ sa v súlade s požiadavkami výkonových štandardov, obsahových štandardov, učebných osnov stanovených v školských vzdelávacích programoch hodnotí:
 - a) celistvosť, presnosť a trvácnosť osvojenia požadovaných poznatkov, faktov, pojmov, definícií, zákonitostí a vzťahov a schopnosť vyjadriť ich,
 - b) kvalita a rozsah získaných zručností vykonávať požadované intelektuálne a motorické činnosti,
 - c) schopnosť uplatňovať osvojené poznatky a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri výklade a hodnotení spoločenských a prírodných javov a zákonitostí,
 - d) schopnosť využívať a zovšeobecňovať skúsenosti a poznatky získané pri praktických činnostiach,
 - e) kvalita myslenia, predovšetkým jeho logickosť, samostatnosť a tvorivosť,
 - f) aktivita v prístupe k činnostiam, záujem o ne a vzťah k nim,
 - g) dodržiavanie stanovených termínov,
 - h) presnosť, výstižnosť a odborná a jazyková správnosť ústneho, písomného a grafického prejavu,
 - i) kvalita výsledkov činnosti,
 - j) osvojenie účinných metód samostatného štúdia.
2. Výchovno-vzdelávacie výsledky v odborných vyučovacích predmetoch v rámci teoretického vyučovania sa klasifikujú podľa kritérií uvedených v odsekoch 3 až 7 v primeranom rozsahu pre príslušný ročník štúdia.
3. Stupňom 1 – výborný sa žiak klasifikuje, ak ovláda poznatky, fakty, pojmy, definície a zákonitosti, ktoré požadujú výkonové štandardy, obsahové štandardy, učebné osnovy pre

teoretické vzdelávanie, celistvo, presne a úplne a chápe vzťahy medzi nimi. Pohotovo vykonáva požadované intelektuálne a motorické činnosti. Samostatne a tvorivo uplatňuje osvojené vedomosti a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri výklade a hodnotení javov a zákonitostí. Myslí logicky správne, zreteľne sa u neho prejavuje samostatnosť a tvorivosť. Jeho ústny a písomný prejav je správny, presný a výstižný. Výsledky jeho činnosti sú kvalitné, iba s menšími nedostatkami. Je schopný samostatne študovať vhodné texty.

4. Stupňom 2 – chválitebný sa žiak klasifikuje, ak ovláda poznatky, fakty, pojmy, definície a zákonitosti, ktoré požadujú výkonové štandardy, obsahové štandardy, učebné osnovy pre teoretické vzdelávanie, v podstate celistvo, presne a úplne. Pohotovo vykonáva požadované intelektuálne a motorické činnosti. Samostatne a produktívne alebo s menšími podnetmi učiteľa uplatňuje osvojené vedomosti a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri výklade a hodnotení javov a zákonitostí. Myslí správne, v jeho myslení sa prejavuje logika a tvorivosť. Ústny a písomný prejav máva menšie nedostatky v správnosti, presnosti a výstižnosti. Kvalita výsledkov činnosti je spravidla bez podstatných nedostatkov. Žiak je schopný samostatne alebo s menšou pomocou študovať vhodné texty.

5. Stupňom 3 – dobrý sa žiak klasifikuje, ak má v celistvosti, presnosti a úplnosti osvojenia požadovaných poznatkov, faktov, pojmov, definícií a zákonitostí nepodstatné medzery. Požadované intelektuálne a motorické činnosti nevykonáva vždy presne. Podstatnejšie nepresnosti a chyby vie za pomoci učiteľa korigovať. Osvojené vedomosti a zručnosti aplikuje pri riešení teoretických a praktických úloh s chybami. Uplatňuje poznatky a hodnotí javy a zákonitosti podľa podnetov učiteľa. Jeho myslenie je vcelku správne, nie je vždy tvorivé. V ústnom a písomnom prejave má nedostatky v správnosti, presnosti a výstižnosti. V kvalite výsledkov jeho činnosti sú častejšie nedostatky. Je schopný samostatne študovať podľa návodu učiteľa.

6. Stupňom 4 – dostatočný sa žiak klasifikuje, ak má v celistvosti, presnosti a úplnosti osvojenia požadovaných vedomostí závažné medzery. Pri vykonávaní požadovaných intelektuálnych a motorických činností je málo pohotový a má väčšie nedostatky. V uplatňovaní osvojených vedomostí a zručností pri riešení teoretických a praktických úloh sa vyskytujú závažné chyby. Pri využívaní vedomostí pri výklade a hodnotení javov je nesamostatný. V logickosti myslenia sa vyskytujú závažné chyby a myslenie je spravidla málo tvorivé. Jeho ústny a písomný prejav má spravidla závažné nedostatky v správnosti, presnosti a výstižnosti. Závažné nedostatky a chyby vie žiak za pomoci učiteľa opraviť. Pri samostatnom štúdiu má veľké nedostatky.

7. Stupňom 5 – nedostatočný sa žiak klasifikuje, ak si neosvojil vedomosti požadované učebnými osnovami celistvo, presne a úplne, má v nich závažné a značné nedostatky. Jeho schopnosť vykonávať požadované intelektuálne a praktické činnosti má veľmi podstatné nedostatky. V uplatňovaní osvojených vedomostí a zručností pri riešení teoretických a praktických úloh sa vyskytujú veľmi závažné chyby. Pri výklade a hodnotení javov a zákonitostí nevie svoje vedomosti uplatniť, a to ani na podnet učiteľa. Neprejavuje samostatnosť v myslení, vyskytujú sa u neho časté logické nedostatky. V ústnom a písomnom prejave má závažné nedostatky v správnosti, presnosti a výstižnosti. Závažné nedostatky a chyby nevie opraviť ani s pomocou učiteľa. Nevie samostatne študovať.

9.2.7 Klasifikácia odborných vyučovacích predmetov praktického vyučovania

1. Predmety praktického vyučovania majú charakter praktickej činnosti. Praktické vyučovanie sa vykonáva v týchto hlavných formách: odborný výcvik, odborná alebo umelecká prax, praktické cvičenie.7) Pri klasifikácii výsledkov v odborných vyučovacích predmetoch s prevahou praktického zamerania sa v súlade s požiadavkami výkonových štandardov, obsahových štandardov, učebných osnov stanovených v školských vzdelávacích programoch hodnotí:

- a) vzťah k práci a k praktickým činnostiam,
- b) osvojenie praktických zručností a návykov, zvládnutie účelných spôsobov práce,
- c) schopnosť spolupracovať pri riešení úloh,
- d) využitie získaných teoretických vedomostí v praktických činnostiach,
- e) aktivita, samostatnosť, tvorivosť, iniciatíva v praktických činnostiach, talent,
- f) kvalita výsledkov činností,
- g) organizácia vlastnej práce a pracoviska, udržiavanie poriadku na pracovisku,
- h) dodržiavanie predpisov o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, ochrane pred požiarom a starostlivosť o životné prostredie,
- i) dodržiavanie stanovených termínov,
- j) hospodárne využívanie surovín, materiálov, energie, prekonávanie prekážok v práci,
- k) obsluha a údržba výrobných alebo laboratórnych zariadení a pomôcok, nástrojov, náradia a meradiel.

2. Výchovno-vzdelávacie výsledky v odborných vyučovacích predmetoch v rámci praktického vyučovania sa klasifikujú podľa kritérií uvedených v odsekoch 3 až 7 v primeranom rozsahu pre príslušný ročník štúdia.

3. Stupňom 1 – výborný sa žiak klasifikuje, ak sústavne prejavuje kladný vzťah k práci, k praktickým činnostiam a k pracovnému kolektívu. Pohotovo, samostatne a tvorivo využíva získané teoretické poznatky pri praktickej činnosti. Ovláda zručnosti, spôsobilosti, ktoré požadujú výkonové štandardy, obsahové štandardy, učebné osnovy pre praktickú prípravu. Praktické činnosti vykonáva pohotovo, samostatne uplatňuje získané zručnosti a návyky. Bezpečne ovláda postupy a spôsoby práce, dopúšťa sa len menších chýb, výsledky jeho práce sú bez závažných nedostatkov. Účelne si organizuje vlastnú prácu, udržiava pracovisko v poriadku. Vedome dodržiava predpisy o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a ochrane pred požiarom a aktívne sa stará o životné prostredie. Hospodárne využíva suroviny, materiál, energiu. Vzorne obsluhuje a udržiava výrobné alebo laboratórne pomôcky, nástroje, náradie a meradlá. Aktívne prekonáva vyskytujúce sa prekážky.

4. Stupňom 2 – chválibežný sa žiak klasifikuje, ak prejavuje kladný vzťah k práci, k praktickým činnostiam a k pracovnému kolektívu. Samostatne, ale menej tvorivo a s menšou istotou využíva získané teoretické poznatky pri praktickej činnosti. Praktické činnosti vykonáva samostatne, v postupoch a spôsoboch práce sa nevyskytujú podstatné chyby a v umeleckej praxi nedostatok umeleckých schopností. Výsledky jeho práce majú drobné nedostatky. Účelne si organizuje vlastnú prácu, pracovisko udržiava v poriadku. Vedome dodržiava predpisy o bezpečnosti ochrane zdravia pri práci a ochrane pred požiarom a stará sa o životné prostredie. Pri hospodárnom využívaní surovín, materiálu a energie robí malé chyby. Výrobné alebo laboratórne zariadenia obsluhuje a udržiava s drobnými nedostatkami. Prekážky v práci prekonáva s občasnou pomocou.

5. Stupňom 3 – dobrý sa žiak klasifikuje, ak prejavuje vzťah k práci, k praktickým činnostiam a k pracovnému kolektívu prevažne kladne, s menšími výkyvmi. S pomocou učiteľa uplatňuje získané teoretické poznatky pri praktickej činnosti. V praktických činnostiach sa dopúšťa chýb a pri postupoch a spôsoboch práce a v umeleckej praxi pri využívaní umeleckých schopností, potrebuje občasnú pomoc učiteľa. Výsledky práce majú nedostatky. Vlastnú prácu organizuje menej účelne, udržiava pracovisko v poriadku. Dodržiava predpisy o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a ochrane pred požiarom a v malej miere prispieva k tvorbe a ochrane životného prostredia. S pomocou učiteľa je schopný hospodárne využívať suroviny, materiály a energiu. Pri obsluhu a údržbe výrobných laboratórnych zariadení a pomôcok, nástrojov, náradia a meradiel ho musí častejšie usmerňovať učiteľ. Prekážky v práci prekonáva s častou pomocou učiteľa.

6. Stupňom 4 – dostatočný sa žiak klasifikuje, ak pracuje bez záujmu a vzťahu k práci, k praktickým činnostiam a k pracovnému kolektívu. Získané teoretické poznatky vie pri praktickej činnosti využiť len za sústavnej pomoci učiteľa. V praktických činnostiach, zručnostiach a návykoch sa dopúšťa väčších chýb. Pri voľbe postupov a spôsobov práce a v

umeleckej praxi pri využívaní umeleckých schopností, sústavne potrebuje pomoc učiteľa. Vo výsledkoch práce má závažné nedostatky. Prácu vie organizovať za sústavnej pomoci učiteľa, menej dbá na poriadok pracoviska, dodržiavanie predpisov o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a ochrane pred požiarom a taktiež o životné prostredie. Porušuje zásady hospodárnosti využívania surovín, materiálu a energie. V obsluhu a údržbe výrobných a laboratórných zariadení a pomôcok, prístrojov, nástrojov, náradia a meradiel sa dopúšťa závažných nedostatkov. Prekážky v práci prekonáva len s pomocou učiteľa.

7. Stupňom 5 – nedostatočný sa žiak klasifikuje, ak neprejavuje záujem o prácu a jeho vzťah k praktickým činnostiam a k pracovnému kolektívu nie je na potrebnej úrovni. Nevie ani s pomocou učiteľa uplatniť získané teoretické poznatky pri praktickej činnosti. V praktických činnostiach, zručnostiach a návykoch má neakceptovateľné nedostatky. Pracovný postup nezvládne ani s pomocou učiteľa. Výsledky jeho práce sú nedokončené, neúplné, nepresné, nedosahujú ani dolnú hranicu predpísaných ukazovateľov. Prácu na pracovisku si nevie organizovať, nedbá na poriadok pracoviska. Neovláda predpisy o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a ochrane pred požiarom a nedbá na ochranu životného prostredia. Nevyužíva hospodárne suroviny, materiál a energiu. V obsluhu a údržbe výrobných alebo laboratórných zariadení a pomôcok, prístrojov, náradia a meradiel má vážne nedostatky.

9.2.8 Hodnotenie a klasifikácia správania

1. Klasifikáciu správania žiaka navrhuje triedny učiteľ po prerokovaní s učiteľmi a schvaľuje riaditeľ po prerokovaní v pedagogickej rade.

2. Pri hodnotení a klasifikácii správania žiaka sa zohľadňuje plnenie ustanovení školského poriadku a ďalších vnútorných predpisov školy a dodržiavanie stanovených pravidiel správania, ľudských práv a práv dieťaťa, dodržiavanie mravných zásad správania sa v škole a na verejnosti počas aktivít súvisiacich so štúdiom na strednej škole. Pri klasifikácii správania sa v jednotlivých prípadoch prihliada na zdravotný stav žiaka.

3. Správanie žiaka sa klasifikuje podľa kritérií uvedených v odsekoch 4 až 7.

4. Stupňom 1 – veľmi dobré sa žiak klasifikuje, ak dodržiava ustanovenia školského poriadku a ďalších vnútorných predpisov školy a riadi sa nimi. Dodržiava morálne zásady a pravidlá spolunažívania v kolektíve a vo vzťahu k učiteľom. Ojedinele sa môže dopustiť menej závažných previnení.

5. Stupňom 2 – uspokojivé sa žiak klasifikuje, ak jeho správanie je v súlade s ustanoveniami školského poriadku a ustanoveniami ďalších vnútorných predpisov školy, morálnymi zásadami a pravidlami spolunažívania vzhľadom k spolužiakom a učiteľom. Žiak sa dopustí závažnejšieho priestupku alebo sa opakovane dopúšťa menej závažných priestupkov voči ustanoveniu školského poriadku.

6. Stupňom 3 – menej uspokojivé sa žiak klasifikuje, ak sa dopustí závažného priestupku voči školskému poriadku a voči ďalším vnútorným predpisom školy alebo sa aj po udelení druhého stupňa klasifikácie správania dopúšťa závažnejších priestupkov voči morálnym zásadám a pravidlám spolunažívania, porušuje ľudské práva spolužiakov, pedagogických zamestnancov alebo ďalších osôb.

7. Stupňom 4 – neuspokojivé sa žiak klasifikuje, ak jeho správanie je v rozpore s ustanoveniami školského poriadku a s ustanoveniami ďalších vnútorných predpisov školy, s právnymi a etickými normami spoločnosti, výrazne porušuje ľudské práva spolužiakov, pedagogických zamestnancov alebo ďalších osôb. Dopustí sa závažných previnení, ktorými vážne ohrozuje výchovu ostatných žiakov. Zámerne narušá činnosť žiackeho kolektívu.

8. Klasifikácia správania žiaka sa zaznamenáva do katalógového listu žiaka.

9. Žiak nadstavbového, pomaturitného a vyššieho odborného štúdia sa v súlade s osobitným predpisom⁸⁾ neklasifikuje zo správania.

8) § 56 ods. 7 zákona č. 245/2008 Z. z. V znení neskorších predpisov.

9) § 58 ods. 1 zákona č. 245/2008 Z. z. v znení neskorších predpisov.

9.2.9 Opatrenia vo výchove

1. Za vzorné správanie, vzorné plnenie povinností, mimoriadny prejav aktivity a iniciatívy, dlhodobú svedomitú prácu, výrazne prosociálne správanie, ktoré pozitívne ovplyvňuje sociálnu klímu v triede a v škole a záslužný alebo statočný čin, možno žiakovi udeliť pochvalu alebo iné ocenenie.
 2. Pochvalu alebo iné ocenenie udeľuje žiakovi triedny učiteľ, vychovávateľ, majster odbornej výchovy, vedúci strediska praktického vyučovania alebo riaditeľ.¹⁰⁾ V konzervatóriách môže triednemu učiteľovi predložiť návrh na pochvalu alebo iné ocenenie vedúci oddelenia. V osobitne odôvodnených prípadoch, najmä ak ide o mimoriadne záslužný alebo statočný čin, môže žiakovi udeliť pochvalu alebo iné ocenenie zástupca zriaďovateľa strednej školy, zástupca štátnej správy v školstve alebo minister školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky.
 3. Návrhy na udelenie pochvaly alebo iného ocenenia sa prerokujú v pedagogickej rade. Pochvala alebo iné ocenenie sa udeľuje spravidla na zhromaždení triedy alebo školy.
 4. Na posilnenie disciplíny, za menej závažné, závažnejšie alebo opakované previnenia voči školskému poriadku, zásadám spolunažívania, ľudským právam, mravným normám spoločnosti alebo ak žiak narúša činnosť kolektívu, možno žiakovi uložiť napomenutie alebo pokarhanie¹¹⁾ nasledovne:
 - a) napomenutie od triedneho učiteľa,
 - b) napomenutie od majstra odbornej výchovy,
 - c) napomenutie od vedúceho strediska praktického vyučovania,
 - d) pokarhanie od triedneho učiteľa,
 - e) pokarhanie od majstra odbornej výchovy,
 - f) pokarhanie od vedúceho strediska praktického vyučovania,
 - g) pokarhanie od riaditeľa.
 5. V konzervatóriách môže vedúci oddelenia predložiť triednemu učiteľovi návrh na uloženie opatrenia vo výchove podľa odseku 4.
 6. Žiakovi možno uložiť za závažné alebo opakované previnenia voči školskému poriadku, zásadám spolunažívania, ľudským právam alebo mravným normám spoločnosti
 - a) podmienené vylúčenie,
 - b) vylúčenie.
 7. Opatrenie vo výchove podľa odseku 6 možno uložiť žiakovi strednej školy len vtedy, ak skončil plnenie povinnej školskej dochádzky¹²⁾.
 8. Žiakovi je možné uložiť opatrenia vo výchove podľa odsekov 4 a 6 po prerokovaní v pedagogickej rade do dvoch mesiacov odo dňa, keď sa o previnení žiaka dozvedel pedagogický zamestnanec školy, najneskôr však do jedného roka odo dňa, keď sa žiak previnenia dopustil. Za jedno previnenie sa ukladá len jedno opatrenie vo výchove.
 9. Pred uložením opatrenia vo výchove podľa odsekov 4 a 6 treba previnenie žiaka objektívne prešetriť. Podľa potreby, najmä pri posudzovaní závažného alebo opakovaného previnenia, sa na jeho prerokovanie za účasti žiaka prizve zákonný zástupca žiaka, prípadne i delegovaný zástupca rady školy.
 10. Uloženie opatrenia vo výchove podľa odseku 4 a odseku 6 písmeno a) sa oznamuje žiakovi spravidla pred kolektívom triedy alebo školy. V rozhodnutí o uložení opatrenia vo výchove podľa odseku 6 písm. a) určí riaditeľ skúšobnú lehotu, a to najdlhšie na jeden rok. Ak sa podmienené vylúčený žiak v skúšobnej lehote osvedčil, riaditeľ upustí od vylúčenia. Ak sa žiak v tejto lehote dopustí ďalšieho závažného previnenia, riaditeľ uloží žiakovi opatrenie vo výchove podľa odseku 6 písm. b).
 11. Na rozhodovanie riaditeľa podľa odseku 4 písm. g) a podľa odseku 6 písm. a) sa nevzťahuje všeobecne záväzný právny predpis o správnom konaní.
 12. Opatrenie vo výchove sa zaznamenáva do osobného spisu žiaka. Opatrenie vo výchove udelené, resp. uložené neploletému žiakovi oznamuje riaditeľ zákonnému zástupcovi žiaka písomne.
-

- 13) § 5 ods. 4 písm. j) zákona č. 596/2003 Z. z. v znení neskorších predpisov.
14) § 38 ods. 4 zákona č. 596/2003 Z. z. v znení neskorších predpisov.
15) § 11 ods. 3 písm. l) zákona č. 245/2008 Z. z. v znení neskorších predpisov.
16) § 55 ods. 8 a 9 zákona č. 245/2008 Z. z. v znení neskorších predpisov.
17) § 57 ods. 1 písm. c) zákona č. 245/2008 Z. z. v znení neskorších predpisov.

9.2.10 Celkové hodnotenie

Celkové hodnotenie žiaka¹⁶⁾ na konci prvého a druhého polroka vyjadruje výsledky jeho klasifikácie v povinných vyučovacích predmetoch, ktoré sa klasifikujú podľa Čl. 2, Čl. 6 až 20 a klasifikáciu jeho správania podľa Čl. 21.

Komisionálne skúšky

1. Žiak strednej školy sa klasifikuje podľa výsledkov komisionálnej skúšky, ak

- a) vykonáva rozdielovú skúšku,
- b) je skúšaný v náhradnom termíne,
- c) má on alebo jeho zákonný zástupca pochybnosti o správnosti klasifikácie v jednotlivých predmetoch prvého a druhého polroka a do troch pracovných dní odo dňa získania výpisu klasifikácie prospachu a správania žiaka za prvý polrok alebo do troch pracovných dní odo dňa vydania vysvedčenia požiada riaditeľa školy o preskúšanie;¹⁷⁾ ak príslušný predmet vyučuje riaditeľ, môže žiak alebo zákonný zástupca žiaka o preskúšanie požiadať orgán miestnej štátnej správy v školstve,
- d) sa preskúšanie koná na podnet riaditeľa školy,
- e) vykonáva opravné skúšky,
- f) vykonáva skúšky pri štúdiu podľa individuálneho učebného plánu,
- g) bol oslobodený od povinnosti dochádzať do školy,
- h) koná praktickú skúšku a skúšku z hlavného odboru štúdia na konci prvého a druhého polroka na školách so vzdelávacím programom umeleckého zamerania a konzervatóriách,
- i) vykonáva skúšky pri plnení osobitného spôsobu školskej dochádzky,
- j) vykonáva skúšky pri individuálnom vzdelávaní,
- k) školská inšpekcia zistí nedostatky pri klasifikácii a nariadi komisionálne preskúšanie.¹⁸⁾

2. Ak nie je možné žiaka vyskúšať a klasifikovať v prvom polroku¹⁹⁾ alebo v druhom polroku²⁰⁾ v riadnom termíne z predmetu, ktorý sa vyučuje aj v druhom polroku žiak sa klasifikuje na základe výsledkov skúšky podľa ods. 1 písm. b).

3. Žiak, ktorého prospech najviac z dvoch povinných vyučovacích predmetov, ktoré sa vyučujú len v prvom polroku je nedostatočný²¹⁾ alebo ktorý má na konci druhého polroka prospech nedostatočný najviac z dvoch povinných vyučovacích predmetov²²⁾ sa klasifikuje na základe výsledkov skúšky podľa ods. 1 písm. e).

4. Žiak, ktorý sa vzdeláva podľa medzinárodných programov, po písomnom súhlase Ministerstva školstva, vedy výskumu a športu Slovenskej republiky je hodnotený podľa pravidiel hodnotenia týchto programov.²³⁾

5. Žiak, ktorý bez závažných dôvodov nepríde na komisionálnu skúšku a neospravedlní sa sám alebo prostredníctvom svojho zákonného zástupcu najneskôr v deň konania skúšky okrem skúšky podľa odseku 1 písm. c sa klasifikuje z vyučovacieho predmetu, z ktorého mal vykonať komisionálnu skúšku stupňom prospachu nedostatočný.

6. Preskúšať žiaka podľa odseku 1 písm. c) možno len vtedy, ak v príslušnom klasifikačnom období ešte nebol z tohto vyučovacieho predmetu hodnotený na základe komisionálnej skúšky.

7. O povolení vykonať komisionálnu skúšku podľa odseku 1 písm. a) až k) rozhodne riaditeľ školy. Prítomnosť zákonného zástupcu žiaka na jeho komisionálnom preskúšaní povoľuje riaditeľ školy.

8. Komisia pre komisionálne skúšky je najmenej trojčlenná. Komisia sa skladá z

- a) predsedu, ktorým je spravidla riaditeľ alebo ním poverený učiteľ alebo majster odbornej výchovy;

- b) skúšajúceho učiteľa, ktorým je spravidla učiteľ alebo majster odbornej výchovy vyučujúci žiaka príslušný vyučovací predmet,
- c) prísediaceho, ktorý spĺňa kvalifikačné predpoklady pre príslušný alebo príbuzný vyučovací predmet.

9. Výsledok komisionálnej skúšky, ktorý vyhlási predseda komisie verejne v deň konania skúšky je pre klasifikáciu žiaka konečný.

10. Žiak, ktorému bolo povolené individuálne vzdelávanie na základe odporúčania všeobecného lekára pre deti a dorast z dôvodu zdravotného znevýhodnenia, komisionálnu skúšku nevykonáva. Pedagogický zamestnanec, ktorý zabezpečuje vzdelávanie žiaka, štvrtročne predkladá riaditeľovi školy písomnú správu o postupe a výsledkoch výchovno-vzdelávacej činnosti so žiakom, na základe ktorej po prerokovaní v pedagogickej rade školy sa vykoná hodnotenie a klasifikácia prospechu žiaka²⁴⁾. Písomná správa o postupe a výsledkoch výchovno-vzdelávacej činnosti žiaka obsahuje

- a) údaje identifikujúce žiaka,
- b) hodnotenie výchovno-vzdelávacích výsledkov žiaka,
- c) návrh hodnotenia a klasifikácie žiaka.

²⁴⁾ § 24 ods. 8 zákona č. 245/2008 Z. z. v znení neskorších predpisov.

Zrušovacie ustanovenie

Zrušuje sa metodický pokyn č. 8/2009-R zo 14. mája 2009 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl v znení metodického pokynu č. 10/2009-R z 15. júla 2009 a v znení metodického pokynu č. 11/2009-R z 25. augusta 2009

Účinnosť

Tento metodický pokyn nadobúda účinnosť 1. mája 2011.

9.2.11 Hodnotenie záverečnej skúšky

Po ukončení štúdia hodnotíme všetky očakávané vzdelávacie výstupy, ktoré sú formulované výkonovými štandardami v kompetenčnom profile absolventa učebného odboru 29.. H pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín. Cieľom záverečnej skúšky je overenie vedomostí a zručností žiakov v rozsahu učiva určeného učebnými plánmi, učebnými osnovami a vzdelávacími štandardami a overenie toho, ako sú žiaci pripravení používať ich pri výkone povolání a odborných činností, na ktoré sa pripravujú.

Žiak môže konať záverečnú skúšku, ak úspešne ukončil posledný ročník vzdelávacieho programu príslušného učebného odboru. Skúška sa člení na **písomnú časť, praktickú časť a ústnu časť**. Praktická časť ZS sa vykoná po písomnej časti skúšky a pred ústnou časťou skúšky; praktickú časť záverečnej skúšky možno vykonať aj v inom termíne najmä z dôvodu sezónnych prác.

Pred začiatkom záverečnej skúšky sa žiaci tri vyučovacie dni nezúčastňujú na vyučovaní. Tieto dni sú určené na prípravu žiakov na skúšku.

Písomná časť záverečnej skúšky

V písomnej časti ZS sa písomne overujú vedomosti žiakov vo vyžrebovanej téme. Na vypracovanie majú žiaci 45 až 120 minút. Táto časť je neverejná.

Témy na písomnú časť ZS vypracujú učitelia odborných predmetov v spolupráci s majstrami odbornej výchovy. Tém môže byť jedna až desať.

Praktická časť záverečnej skúšky

Témy na praktickú časť ZS vypracujú majstri odbornej výchovy v spolupráci s učiteľmi odborných predmetov. Počet tém môže byť 1 až 15 podľa náročnosti a špecifik odboru. Praktická časť ZS je verejná.

Praktická časť môže trvať najviac 24 hodín, výnimočne až štyri týždne (v odboroch, v ktorých si to charakter skúšky vyžaduje). Najmä z dôvodu sezónnych prác sa

môže uskutočniť aj v inom, ako vyhláškou stanovenom termíne. Za jednu hodinu praktickej časti sa považuje čas 60 minút.

Praktická časť môže byť individuálna alebo skupinová. Žiak môže na nej používať pomôcky uvedené v zadaní témy práce.

Ústna časť záverečnej skúšky

Ústna časť ukončuje záverečnú skúšku. Témy, ktorých musí byť najmenej 25, vypracujú učitelia odborných predmetov v spolupráci s majstrami odbornej výchovy. Ústna časť ZS je verejná.

Pred odpoveďou majú žiaci na prípravu 15 až 30 minút (podľa odboru). Ústna odpoveď trvá najviac 15 minút a organizuje sa tak, aby ju žiak ukončil v jednom dni. V jednom dni môže komisia vyskúšať najviac 30 žiakov.

Hodnotenie záverečnej skúšky

Klasifikáciu žiaka na ZS schvaľuje na návrh skúšajúceho učiteľa alebo majstra odbornej výchovy skúšobná komisia hlasovaním. Pri rovnosti hlasov rozhoduje hlas predsedu skúšobnej komisie. Celkové hodnotenie ZS vychádza z klasifikácie jeje písomnej, praktickej a ústnej časti.

Žiak prospel s vyznamenaním, ak nemá

z praktickej časti prospach horší ako výborný

na písomnej časti a ústnej časti skúšky priemerný prospach horší ako 1,5

žiak prospel veľmi dobre, ak nemá

z praktickej časti skúšky prospach horší ako chválitebný

na písomnej a ústnej časti skúšky prospach horší ako chválitebný

žiak prospel, ak nemá z písomnej, praktickej a ústnej časti skúšky stupeň prospechu nedostatočný.

žiak neprospel, aj má z niektorej časti skúšky stupeň prospechu nedostatočný.

Celkové hodnotenie záverečnej skúšky vrátane hodnotenia z časti skúšky žiakovi oznámi predseda skúšobnej komisie v deň, v ktorom žiak skúšku ukončil. Toto hodnotenie je konečné.

Zloženie skúšobnej komisie

Skúšobná komisia má stálych členov a ďalších členov. Stálymi členmi sú predseda, podpredseda, triedny učiteľ a skúšajúci. Stálym členom skúšobnej komisie je aj zástupca stavovskej organizácie s odbornou spôsobilosťou v príslušnom alebo príbuznom odbore vzdelávania, ak ho stavovská organizácia deleguje.

UČEBNÉ OSNOVY ODBORNÝCH PREDMETOV

Názov predmetu	Potravinárska výroba
Časový rozsah výučby	2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín 3 hodiny týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín 2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín
Ročník	prvý, druhý, tretí
Kód a názov študijného odboru	2980 H pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu :

Výchovno - vzdelávacím cieľom odborného predmetu potravinárska výroba je naučiť žiakov teoreticky popísať a zdôvodniť vybrané potravinárske technologické procesy, pričom sa zdôrazňuje biochemický a chemicko-fyzikálny prístup, postupne rozvíjať ich schopnosti, dodržiavať technologické zásady a aplikovať nové výrobné technológie.

Odborný predmet potravinárska výroba pripravuje žiakov po teoretickej stránke. Poskytuje žiakom potrebné vedomosti o rastlinných, živočíšnych surovinách, prísadách, pomocných látkach, aditívach, o ich technologickom význame, o ich získavaní a spracovaní vo vybraných potravinárskych technológiách úzko súvisiacich so surovinovou základňou trvanlivých výrobkov, vrátane charakteristiky týchto výrobkov. Žiaci sú oboznámení nielen s klasickými technologickými postupmi, ale dôraz sa kladie na inovačné trendy v odbore, použitie nových surovín, zmesí, zlepšujúcich prípravkov, emulgátorov, stabilizátorov a fortifikačných látok.

Obsahom odborného predmetu v prvom ročníku okrem surovinovej základne je poznanie nežiaducich zmien akosti potravín. V prvom ročníku sú zaradené základné technologické operácie aplikované v potravinárskom priemysle. Po poznaní základných konzervačných metód sa v druhom ročníku žiaci oboznámia z obalmi, obalovými materiálmi, pomocnými obalovými prostriedkami v potravinárstve. V tomto ročníku žiaci ďalej spoznávajú výrobné technológie vybraných rastlinných a živočíšnych neutrálnych potravín nevyhnutných na výrobu základného sortimentu trvanlivých výrobkov.

Ďalej sa oboznámia s potravinárskymi technológiami, v ktorých sa predpokladá ich ďalšie úspešné uplatnenie v blízkom okolí. V rámci environmentálnej výchovy budú žiaci vedení k pochopeniu

zásad správneho hospodárenia so surovinami a odpadmi potravinárskeho priemyslu. Ťažisko učiva tretieho ročníka je venované súčasným výrobným technológiám trvanlivých výrobkov. Žiaci preberú s podrobnou postupnosťou jednotlivé výrobné operácie špecifické i spoločné pri výrobe dehydrovaných polievok, bujónov, granulovaných ochucovadiel a ostatných dehydratovaných a trvanlivých výrobkov.

V závere štúdia žiaci spoznajú a prakticky uplatnia základné, hlavne senzorické metódy kvalitatívneho hodnotenia potravín.

Odborný predmet potravinárska výroba úzko nadväzuje na vedomosti žiakov z predmetov suroviny, chémia, hygiena potravín, informatika, matematika, ekonomika, stroje a zariadenia a odborný výcvik.

Vyučujúci pri vyučovaní využíva najvhodnejšie metódy, formy a prostriedky, ktoré vedú k aktivizácii poznávacích schopností žiakov, podporuje ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Pri výučbe používa formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferuje prácu s učebnicami, učebnými pomôckami, odbornými potravinárskymi časopismi a prácu s počítačom. Teoretickú výučbu možno doplniť vhodnými exkurziami v rôznych

potravinárskych výrobníach a možnosť získavania nových poznatkov pre daný odborný predmet z internetu.

Súčasťou učiva v jednotlivých predmetoch je aj environmentálna výchova, ktorá sa objavuje v nasledovných prierezových témach:

1. Environmentálna výchova - , ktorá vedie žiakov ku komplexnému pochopeniu vzájomných vzťahov medzi organizmami a vzťahom človeka k životnému prostrediu.

Téma má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a hodnoty – poskytuje ucelený elementárny pohľad na okolitú prírodu a prostredie

- učí pozorovať, citlivo vnímať a hodnotiť dôsledky správania ľudí

- prispieva k osvojovaniu si základných schopností, zručností a návykov aktívneho zodpovedného prístupu k prostrediu v každodennom živote

2. Osobnostný a sociálny rozvoj – má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a spoločnosť – odкрýva súvislosti medzi ekologickými, technicko-ekonomickými a sociálnymi javmi s dôrazom na význam preventívnej obozretnosti v konaní a ďalšie princípy udržateľnosti rozvoja spoločnosti.

3. Multikulturálna výchova má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a svet práce – a realizuje sa prostredníctvom konkrétnych pracovných aktivít v prospech životného prostredia. Umožňuje spoznávať význam a role rôznych profesií vo vzťahu k životnému prostrediu.

4. Mediálna výchova má vzťah k vzdelávacím oblastiam umenie a kultúra – poskytuje príležitosti na zamyslenie sa nad vzťahmi človeka a prostredia, vedie k uvedomovaniu si prírodného a sociálneho prostredia ako zdroja inšpirácie pre vytváranie kultúrnych a umeleckých hodnôt. Prispieva k vnímaniu estetickje kvality prostredia

5. Tvorba projektu a prezentačné činnosti má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a svet práce – a realizuje sa prostredníctvom konkrétnych pracovných aktivít v prospech životného prostredia. Umožňuje spoznávať význam a role rôznych profesií vo vzťahu k životnému prostrediu

Učebné zdroje:

Dubová,G. –Sládečková,G.: Technológia pre 1.ročník,SPŠ potravinárskych, Proxima press 2001

Dubová,G – Sládečková,G.: Technológia pre 2.ročník SPŠ potravinárskych, Proxima press 2002

Steinhauser, I.a kol.: Hygiena a technologie masa, Last 1995

Príbelá,A a kol.: Senzorické hodnotenie potravinárskych surovín, aditívnych látok a výrobkov.IVVV, Košice 2001

Horčín,V.: Technológia spracovania ovocia a zeleniny, SPU Nitra 2008,ISBN 978-80-552-0063-7

Muchová,Z.:technológia spracovania cereálií, SPU Nitra 2007, ISBN 978-80-8069-980-2

Šorman,L –Drdák,M.: Technológia rastlinných neúdržných potravín, SVŠT Bratislava 1985

Studnický,J.: Prehľad potravinárskych technológií, Alfa Bratislava 1979

Lagin,L.: Technológia spracovania mäsa II., SPU Nitra2008

Bojanská,T.: Technológie spracovania okopanín, olejní a špeciálnych plodín, SPU Nitra 2010

Bohačenko,I a kol.: Technologie potravin I., Vysoká škola chemicko-technologická Praha 2002, ISBN 80-7080-509-9
Čepička,J a kol.: Technologie potravin II., Vysoká škola chemicko-technologická Praha 2002, ISBN 80-7080-510-2
Linkešová,M.- Paveleková,I.: Vybrané kapitoly z chemickej a potravinárskej technológie, Pedagogická fakulta TU 2007, ISBN 978-80-8082-170-8
Maľa,P.: Základy potravinárskej techniky, M&M 1998, ISBN 80-88950-01-5

Učebné osnovy pre predmet potravinárska výroba

1.ročník - 2 hodiny týždenne, spolu 66 hodín

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
Úvod 10h Potravinársky priemysel BOZP v potravinárstve	Funkcia a rozdelenie predmetu. Potravinársky priemysel a jeho význam v národnom hospodárstve. Základná legislatíva potravinárskeho priemyslu. Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci v potravinárskom priemysle.	<ul style="list-style-type: none">- Vysvetliť význam, rozdelenie potravinárskeho priemyslu v národnom hospodárstve- Vedieť vymenovať legislatívne piliere potravinárskeho priemyslu- Vedieť stručne popísať vybrané kapitoly (komoditné hlavy) potravinárskeho kódexu SR
Suroviny potravinárskeho pôvodu 8h	Suroviny rastlinného pôvodu. Suroviny živočíšneho pôvodu. Prísady, pomocné a prídavné látky. Voda v potravinách, aktivita vody a kazená v potravinách.	<ul style="list-style-type: none">- Vymenovať a stručne opísať základné suroviny, prísady, pomocné suroviny spracované a používané v potravinárstve
Príčiny nežiaducich zmien kvality potravín 14 h Mechanické vplyvy Vonkajšie chemické a fyzikálne vplyvy Mikrobiálne činitele rozkladu potravín	Manipulácia so surovinami – tlaky, nárazy, vibrácie. Živočíšni škodcovia potravín Poškodenie potravín mrazom a vysokými teplotami Vplyv vlhkosti na potraviny Ochrana potravín pred oxidáciou a vzdušným kyslíkom Pôsobenie kovov na potraviny Pôvodcovia mikrobiálnych zmien Mikrobiálny rozklad potravín	<ul style="list-style-type: none">- Vymenovať vplyvy nežiaducich zmien akosti potravín- Rozdeliť vplyvy a činitele ovplyvňujúce potravinovú kvalitu podľa ich pôvodu a mechanizmu pôsobenia

<p>Základné technologické operácie aplikované v potravinárskom priemysle</p> <p>20 h</p> <p>Skladovanie potravín</p> <p>Predbežná úprava surovín</p> <p>Ďalšie následné operácie pri spracovaní potravín</p>	<p>Skladovanie potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu</p> <p>Predbežná úprava surovín podľa druhu</p> <p>Pranie, triedenie, čistenie, odstopkovanie, odkôstkovanie, lúpanie, rezanie, krájanie – ovocie a zelenina</p> <p>Miaganie, lisovanie, extrakcia, čírenie, deaerácia – ovzdušňovanie, tekuté a polotekuté výrobky</p> <p>Delenie, porciovanie a vykosťovanie surového mäsa, hydiny a rýb</p> <p>Blanšírovanie, rozváranie ovocia a zeleniny</p> <p>Zahusťovanie získaných štiav. Marinovanie, údenie mias, hydiny, rýb</p> <p>Pripravovanie nálevov a konzervárenských obalov</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Vymenovať a zoradiť podľa postupnosti základné technologické operácie aplikované v potravinárskom priemysle - Popísať jednotlivé spôsoby predbežnej úpravy surovín podľa druhu - Stručne popísať tepelné spracovanie pohotových výrobkov. - Objasniť základné rozdiely medzi základnými druhmi tepelného spracovania - Vymenovať konzervačné metódy využívané v potravinárstve
<p>Konzervačné metódy v potravinárstve 14 h</p> <p>Konzervačné metódy eliminujúce početnosť mikroorganizmov</p> <p>Konzervačné metódy priamo inaktivujúce mikroorganizmy</p> <p>Konzervačné metódy nepriamo inaktivujúce mikroorganizmy úpravou prostredia</p> <p>Biologické spôsoby</p>	<p>Filtrácia, fugácia – odstred’ovanie.</p> <p>Reverzná osmóza, ultrafiltrácia</p> <p>Termosterilizácia, pasterizácia. Hlboké zmrazovanie, sterilizácia krátkovlnným a elektrónovým žiarením. prostredia</p> <p>Sušenie – xeroanabióza.</p> <p>Konzervovanie zvýšenou koncentráciou cukrov – kandizovanie. Chladienie a zmrazovanie, zahusťovanie.</p> <p>Konzervovanie vhodnými nízko koncentrovanými chemikáliami</p>	<ul style="list-style-type: none"> - rozdeliť konzervačné metódy podľa spôsobu inaktivácie nežiaducich mikroorganizmov - vysvetliť technologické postupy vybraných konzervačných metód - dodržiavať hygienu a bezpečnosť v potravinárskej výrobe

konzervácie	Konzervovanie etanolovým kvasením. Konzervovanie mliečnym kvasením	
-------------	---	--

Učebné osnovy pre predmet potravinárska výroba

2. ročník - 3 hodiny týždenne, spolu 99 hodín

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
Obalové materiály 20 h Funkcie obalov Rozdelenie obalov Baliaca technika	Ochrana vlastností výrobku Úlohy balenia Sklené obaly v potravinárstve Papierové obaly v potravinár. Kovové obaly v potravinárstve Plastické obaly v potravinár. Ostatné obaly obalové prostriedky v potravinárstve Balenie kusových výrobkov Balenie tekutých výrobkov Balenie kašovitých a sypkých výrobkov Adjustácia a uzatváranie výrobkov Design potravinárskych výrobkov Obaly a životné prostredie	<ul style="list-style-type: none"> - uviesť základné funkcie obalov - vymenovať základné údaje uvedené na spotrebiteľskom obale - vysvetliť význam propagačnej funkcie obalu - pokúsiť sa vysvetliť zapracovanie ekologických požiadaviek pri tvorbe a navrhovaní obalov - uviesť príklady použitia papiera ako prepravného a spotrebiteľského obalu - vymenovať odvetvia potravinárskeho priemyslu využívajúce pre balenie svojich výrobkov papierové obaly - zdôvodniť výhody využitia plastov v obalovej technike - uviesť nevýhody využitia plastových obalov - vymenovať komodity potravinárskeho priemyslu najčastejšie používajúce kovové

		<p>obaly</p> <ul style="list-style-type: none"> - vymenovať obaly z hliníka a oceľového plechu - uviesť, ktoré z požívateľných látok sa používajú v obalovej technike
<p><u>Prehľad vybraných potravinárskych technológií</u></p> <p>Technológia spracovania mäsa 20 h</p>	<p>Chladenie a zrenie mäsa po jatočnom opracovaní Delenie a triedenie mäsa jatočných zvierat Solenie mäsa –soliace zmesi, spôsoby solenia Výroba údenín a iných mäsových výrobkov Základné operácie pri výrobe údenín Rozdelenie mäsových výrobkov Spracovanie tukov –izolácia živočíšnych tukov Úprava tukov Spracovanie rýb Spracovanie hydiny</p>	<ul style="list-style-type: none"> - rozčleniť spôsoby chladenia mäsa po jatočnom opracovaní - vysvetliť zmeny prebiehajúce pri zrení mäsa - vymenovať chyby mäsa a mäsových výrobkov - vymenovať triedenia bravčových polovic, hovädzich štvrtí - vysvetliť spôsoby a význam solenia mäsa - charakterizovať základné skupiny mäsových výrobkov - uviesť odlišnosti v spôsobe získavania živočíšnych tukov - vymenovať technologické operácie, ktoré sú súčasťou rafinácie tukov - charakterizovať spôsoby spracovania rybieho mäsa a hydiny
<p>Spracovanie mlieka 8 h</p>	<p>Základné ošetrovanie mlieka</p> <ul style="list-style-type: none"> - príjem, ošetrovanie, odsmotanovanie - tepelné ošetrovanie <p>Výroba konzumného mlieka Sortiment sušených mliečnych výrobkov Výroba sušeného a instantného mlieka</p>	<ul style="list-style-type: none"> - objasniť technologické operácie zahŕňajúce ošetrovanie mlieka - uviesť, ktoré pracovné operácie zastrešuje technologický postup sušenia mlieka

Technológia vajec 4 h	Triedenie a balenie konzumných vajec Sortiment výrobkov z vajec Sušené vaječné výrobky Práškové homogenizované hmoty	<ul style="list-style-type: none"> - vysvetliť triedenie a balenie konzumných vajec - charakterizovať výrobu sušených vaječných výrobkov
Škrobárstvo 5 h	Výroba pšeničného škrobu Výroba škrobu z kukurice Výroba zemiakového škrobu Modifikované škroby Sušené zemiakové výrobky	<ul style="list-style-type: none"> - opísať priebeh výroby rôznych druhov škrobov používaných pri výrobe dehydratovaných výrobkov
Mlynárstvo 7 h	Príprava zrna na mletie Technologický proces mletia Mlynské výrobky z pšenice Výroba jačmenných krúpov Spracovanie kukurice Spracovanie strukovín v mlynoch	<ul style="list-style-type: none"> - opísať priebeh výroby mlynských výrobkov používaných pri výrobe dehydratovaných výrobkov - uviesť pracovné operácie pri spracovaní strukovín
Pekárske technológie 10 h	Výroba chleba – miesenie, zrenie, delenie, tvarovanie chlebového cesta, dokysnutie chleba, úprava pred pečením, pečenie chleba Výroba bežného pečiva- výroba a zrenie cesta, spôsoby tvarovania, úprava pre pečením, pečenie Ostatné pekárske výrobky	<ul style="list-style-type: none"> - vymenovať jednotlivé operácie prípravy chleba a pečiva - opísať jednotlivé fázy pečenia chleba a pečiva - vymedziť vplyv procesu pečenia na finálnu kvalitu chleba a pečiva
Výroba cestovín 5 h	Suroviny, členenie Príprava cesta, tvarovanie Predsúšanie, sušenie cestovín Balenie a uskladňovanie cestovín	<ul style="list-style-type: none"> - zoradiť suroviny na výrobu cestovín podľa dôležitosti - charakterizovať výrobu cestovín
Kvasná technológia h	Droždiarstvo : Výroba pekárskeho droždia Výroba sušeného droždia	<ul style="list-style-type: none"> - opísať priebeh výroby pekárskeho a sušeného droždia

Výroba jedlých olejov 8 h	Príprava surovín na spracovanie Získavanie surového oleja Čistenie a rafinácia Stužovanie olejov Jedlé rastlinné tuky a oleje Výroba emulgovaných jedlých tukov	<ul style="list-style-type: none"> - uviesť pracovné operácie pri výrobe a spracovaní jedlých olejov a emulgovaných tukov - Vymenovať sortiment tukov a olejov
Spracovanie korenín 2 h	Technologický proces výroby vybraných korenín Spracovanie koreninovej papriky	<ul style="list-style-type: none"> - Popísať výrobu vybraných korenín používaných pri výrobe dehydrovaných výrobkov
Zásady hospodárenia so surovinami potravinárskeho priemyslu 8 h	Odstraňovanie a využitie nepoživatelných častí surovín rastlinného a živočíšneho pôvodu Druhy odpadov v potravinárskom priemysle Odpadové vody, samočistenie Zásady hospodárenia s vodou v potravinárskom priemysle	<ul style="list-style-type: none"> - špecifikovať význam vody pre človeka - vysvetliť rozdelenie odpadových vôd - objasniť pojmy saprobity, toxicita, eutrofikácia - popísať spôsoby tvarovania hmôt - uviesť chyby hmôt a ich príčiny - vymenovať faktory ovplyvňujúce procesy samočistenia vôd

Učebné osnovy pre predmet potravinárska výroba
3. ročník - 2 hodiny týždenne, spolu 66 hodín

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
Konzervovanie zeleniny sušením	Technologický proces sušenia zeleniny Technológia výroby sušenej cibule, sušenej koreňovej zeleniny, a ostatných druhov zeleniny v dehydrovaných výrobkoch	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať konzervovanie zeleniny sušením - vysvetliť technologický postup prípravy surovín na trvanlivé výrobky

<p><u>Výroba dehydratovaných výrobkov</u></p> <p>Príprava surovín h 14</p>	<p>Navazovanie surovín – proces ORDER Zásady farebného označovania pri navažovaní surovín BOZP v prípravovni surovín Spôsoby balenia a uzatvárania navážených sypkých komponentov Charakteristika skladov v prípravovni surovín Príprava sušenej zeleniny a sušených hríbov – metal detektor Navazovanie malých a stredných komponentov Úprava tukov a tukové hospodárstvo Skladovanie (silá) a navažovanie veľkých komponentov</p>	<ul style="list-style-type: none"> - objasniť systém navažovania surovín procesom order - popísať BOZP v prípravovni surovín - charakterizovať spôsoby balenia a skladovania pripravených surovín - vysvetliť prípravu sušenej zeleniny a hríbov - popísať tukové hospodárstvo a navažovanie veľkých komponentov
<p>Výroba dehydratovaných polievok h 10</p>	<p>Systém GUERIN Princíp miešania dehydratovaných polievok Čistenie miešačky LOEDIGE Uvoľňovanie namiešaných más na základe výsledkov degustácie Dopĺňanie ostatných komponentov podľa druhu polievok Sortiment a zloženie jednokomponentných, dvojkomponentných a trojkomponentných polievok Spôsoby balenia, paletizácia dehydratovaných polievok</p>	<ul style="list-style-type: none"> - opísať priebeh miešania dehydrovaných polievok - vysvetliť uvoľňovanie namiešaných más na základe degustácie - uviesť odlišnosti pri dopĺňaní ostatných komponentov rôznych druhov dehyd. polievok - vymenovať sortiment jednotlivých druhov dehydratovaných polievok

Výroba bujónov	6 h	Miešanie komponentov na tvrdé bujóny Lisovanie, balenie, paletizácia tvrdých bujónov Výroba mäkkých bujónov Sortiment a zloženie bujónov	<ul style="list-style-type: none"> - opísať priebeh miešania a finálneho spracovania tvrdých a mäkkých bujónov - popísať sortiment a zloženie bujónov
Príprava mäsa	7 h	Príjem mäsa, mrazenie mäsa Odbaľovanie mäsa, rezanie a varenie mäsa Odkosťovanie mias, PROTOCON Miešanie mäsa s ostatnými prídavnými surovinami (receptúry), opätovné rezanie Atmosférické sušenie namiešaných mäs	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať základné operácie pri predpríprave a tepelnom spracovaní mäsa sušením a rezaním - porovnať rozdiely medzi atmosférickým a vákuovým sušením
Výroba mäsových a ostatných knedličiek	5 h	Miešanie surovín na knedličky Tvarovanie knedličiek Vákuové sušenie a sitovanie knedličiek Kutrovanie knedličiek	<ul style="list-style-type: none"> - vysvetliť výrobu rôznych druhov dehydratovaných knedličiek - zhotoviť prezentáciu vybraného sortimentu dehydratovaných výrobkov - od prezentovať svoju prezentáciu pred triedou
Výroba granulovaného dochucovadla	3 h	Miešanie jednotlivých komponentov Granulovanie hmôt Sušenie, rozrušovanie granúl, domiešavanie ostatných komponentov	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať technologický postup výroby granulovaného dochucovadla
Výroba fixov	2 h	Technológia výroby Sortiment a zloženie fixov	<ul style="list-style-type: none"> - vysvetliť základy výroby a zloženia fixov

Výroba papyrusu 5 h	Príprava papyrusových hmôt Tukové hospodárstvo pre papyrus Linky na výrobu, balenie a paletizáciu papyrusu	<ul style="list-style-type: none"> - vysvetliť prípravu papyrusových hmôt - popísať tukové hospodárstvo pri výrobe papyrusu - objasniť pracovné operácie zastrešujúce linku na výrobu a balenie papyrusu.
Označovanie dehydratovaných výrobkov 2 h	Náležitosti označovania potravinárskych výrobkov podľa Potravinového kódexu SR EAN kód	<ul style="list-style-type: none"> - vysvetliť náležitosti označovania dehydratovaných výrobkov podľa PK SR - vedieť baliť, skladovať a prepravovať polotovary a trvanlivé výrobky
Kvalitatívne hodnotenie potravinárskych výrobkov 6 h	Faktory vplývajúce na kvalitu potravinárskych výrobkov Štruktúra vlastností tvoriacich kvalitu potravinárskych výrobkov Sensorické metódy hodnotenia Objektívne metódy hodnotenia	<ul style="list-style-type: none"> - analyzovať a porovnať vlastnosti a faktory ovplyvňujúce akosť potravinárskych výrobkov - vymenovať a popísať metódy hodnotenia kvality dehydratovaných výrobkov

Hodnotenie vzdelávacích výstupov

Stupeň hodnotenia

Kritériá hodnotenia

- výborný**
- porozumel téme
 - vedel samostatne rozprávať k danej téme
 - správne používal odbornú terminológiu
 - s istotou vysvetlil vzťahy medzi zadanými pojmami
 - odborne diskutoval k danej téme
 - využíval pomôcky a poskytnuté prostriedky pri odpovediach
 - prezentoval zadanú tému samostatne, komplexne, správne, vecne
 - bol schopný predniesť vlastné riešenie
 - výborne aplikoval poznatky na prax

- chváľitebný** - porozumel téme
 - vedel samostatne rozprávať k danej téme
 - používal vhodnú odbornú terminológiu s malou pomocou
 - pri odpovedi využíval poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - danú tému prezentoval samostatne, komplexne a správne
 - vedel analyzovať danú tému
 - aplikoval poznatky na prax
- dobrý** - porozumel téme
 - vedel rozprávať k danej téme s malými nedostatkami
 - používal s pomocou pri odpovedi poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - danú tému prezentoval s pomocou
 - vedel odpovedať na pomocné otázky
 - s pomocou vedel analyzovať danú tému
 - s pomocou uviedol aplikáciu poznatkov na prax
- dostatočný** - odklonil sa od témy
 - vedel rozprávať k danej téme len za pomoci doplňujúcich otázok
 - nepoužíval odbornú terminológiu
 - nevedel využiť ponúkané pomôcky
 - odpovedal nesamostatne, nekomplexne
 - nebol schopný prakticky aplikovať poznatky na prax
- nedostatočný** - odklonil sa od témy, nepochopil tému
 - nevedel rozprávať k danej téme
 - nevedel používať poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - nevedel prezentovať danú tému
 - nereagoval ani na pomocné otázky

Názov predmetu	Hygiena potravín
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín
Ročník	Prvý, druhý, tretí
Kód a názov študijného odboru	2980 H pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Odborný predmet hygiena potravín spolu s ostatnými odbornými predmetmi poskytuje žiakom teoretické vedomosti, ktoré sú základom pre praktické zručnosti a výkon zvoleného odboru pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín.

V predmete hygiena potravín sa žiaci oboznámia so základnými pojmami v oblasti hygieny, s obsahom Potravinového kódexu SR, so systémom zabezpečenia kontroly hygieny potravín (HACCP) vo vybraných potravinárskych prevádzkach podľa ich zamerania a predpokladanej možnosti ďalšieho uplatnenia. Získajú vedomosti o hygienických návykoch pri výrobe, obehu potravín, pri skladovaní a uchovávaní potravín a zásadách správnej výrobnjej praxe.

Žiaci získajú tiež vedomosti o hygienických nebezpečenstvách z potravín, o chorobných stavoch v prípade nedodržania hygienických predpisov a budú vedieť predchádzať vzniku niektorých ochorení z potravín. Oboznámia sa so základnými dokumentmi správnej výrobnjej praxe a na konkrétnych príkladoch si precvičia postup pri zavádzaní systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín. Spoznajú úlohy veterinárneho hygienického dozoru.

Súčasťou učiva v jednotlivých predmetoch je aj environmentálna výchova, ktorá sa objavuje v nasledovných prierezových témach:

1. Environmentálna výchova - , ktorá vedie žiakov ku komplexnému pochopeniu vzájomných vzťahov medzi organizmami a vzťahom človeka k životnému prostrediu.

Téma má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a hodnoty – poskytuje ucelený elementárny pohľad na okolitú prírodu a prostredie

- učí pozorovať, citlivo vnímať a hodnotiť dôsledky správania ľudí
- prispieva k osvojovaniu si základných schopností, zručností a návykov aktívneho zodpovedného prístupu k prostrediu v každodennom živote.

2. Osobnostný a sociálny rozvoj – má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a spoločnosť – odкрýva súvislosti medzi ekologickými, technicko-ekonomickými a sociálnymi javmi s dôrazom na význam preventívnej obozretnosti v konaní a ďalšie princípy udržateľnosti rozvoja spoločnosti.

3. Multikulturálna výchova má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a svet práce – a realizuje sa prostredníctvom konkrétnych pracovných aktivít v prospech životného prostredia. Umožňuje spoznávať význam a role rôznych profesií vo vzťahu k životnému prostrediu.

4. Mediálna výchova má vzťah k vzdelávacím oblastiam umenie a kultúra – poskytuje príležitosť na zamyslenie sa nad vzťahmi človeka a prostredia, vedie k uvedomovaniu si prírodného a sociálneho prostredia ako zdroja inšpirácie pre vytváranie kultúrnych a umeleckých hodnôt. Prispieva k vnímaniu estetickkej kvality prostredia.

5. Tvorba projektu a prezentačné činnosti má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a svet práce – a realizuje sa prostredníctvom konkrétnych pracovných aktivít v prospech životného prostredia. Umožňuje spoznávať význam a role rôznych profesií vo vzťahu k životnému prostrediu.

Cieľ vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu je poskytnúť žiakom ucelenú sústavu vedomostí o hygiene potravín, výrobných zariadení, o spôsoboch a podmienkach sanitácie, čistenia a možnostiach ničenia patogénnych mikroorganizmov, hmyzu a hlodavcov v potravinárskych prevádzkach, prehĺbiť, rozšíriť vedomosti o personálnej hygiene a najmä skvalitniť prípravu a ďalšie vzdelávanie v oblasti podpory zdravia a ochrany pred alimentárnymi nákazami a otravami..

V jednotlivých tematických okruhoch vyučujúci budú rešpektovať primeranosť učiva, vyspelosť triedy, aplikáciu najnovších poznatkov vedy v oblasti spracovania a výroby potravín.

Vyučujúci pri výklade učiva budú využívať odbornú literatúru, odborné časopisy, internet.

Učebné osnovy pre predmet hygiena potravín

1. ročník - 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
úvod 3 h	História vzniku hygieny Charakteristika pojmu Rozdelenie hygieny	- vymenovať základné špecializované hygienické odbory - vysvetliť pojem hygiena - opísať históriu vzniku hygieny
Legislatívna forma hygieny potravín 6 h	Smernica EU93/43/EHS Rady Zákon o ochrane zdravia ľudí Zákon o potravinách Potravinový kódex SR Orgány a inštitúty	- vymenovať orgány a inštitúty hygienického dozoru - vymedziť ich pôsobnosť - ovládať štruktúru a obsah

	hygienického dozoru	Potravinového kódexu SR a ostatných legislatívnych foriem hygieny
Vymedzenie jednotlivých druhov hygienických nebezpečenstiev z potravín 4 h	Biologické nebezpečenstvá Chemické nebezpečenstvá Fyzikálne nebezpečenstvá	- vymedziť a charakterizovať tri základné nebezpečenstvá z potravín
Hlavné skupiny mikroorganizmov v potravinách 6 h	Baktérie, kvasinky Plesne Huby Vírusy, prvoky Charakteristika a rozdelenie mikroorganizmov podľa teplotných optím na ich rast a rozmnožovanie	- popísať a zakresliť hlavné skupiny mikroorganizmov v potravinách - vymedziť pojem teplotné minimum optimum pre mikroorganizmy v potravinách
Podmienené patogény, patogénne mikroorganizmy, toxinogénne mikroorganizmy 4 h	Primárna a sekundárna kontaminácia potravín Vymedzenie základných pojmov v hygiene potravín podľa PK	- poznať spôsoby primárnej a sekundárnej kontaminácie potravín
Alimentárne nákazy 10 h	Alimentárne nákazy mikrobiálneho pôvodu Alimentárne nákazy nemikrobiálneho pôvodu Helmintózy Antropozoonózy Alergie na potraviny Iné poškodenia z potravín	- charakterizovať skupiny alimentárnych nákaz - vymedziť prejavy jednotlivých druhov a spôsoby prenosu na človeka

Učebné osnovy pre predmet **hygienu potravín**

2. ročník - 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
Správna výrobná prax 7 h	Podsystemy správnej výrobnéj praxe Zásady správnej výrobnéj praxe Dokumenty správnej výrobnéj praxe Postup pri zavádzaní systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín Princípy správnej výrobnéj praxe	<ul style="list-style-type: none"> - vymenovať podsystemy správnej výrobnéj praxe - popísať zásady a dokumenty a princípy správnej vyr.praxe - vysvetliť postup pri zavádzaní systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín
Hygienu budov a zariadení 5 h	Požiadavky na budovy Usporiadanie, interiér prevádzky Technické vybavenie prevádzky Sociálna vybavenosť prevádzky	<ul style="list-style-type: none"> - popísať hygienické požiadavky na budovy a prevádzky
Čistenie a potravinárskych prevádzok 16 h Čistiace prostriedky Sanitácia Dezinfekcia	Schémy čistenia, druhy čistenia v potravinárskych prevádzkach Alkalické a kyslé čistiace prostriedky Komplexotvorné čistiace prostriedky Povrchovo aktívne látky Enzýmy Mechanizácia pri sanitačnom programe Automatizácia pri sanitačnom programe Zostavovanie a realizácia sanitačných postupov Členenie sanitačného programu Sanitácia povrchov, ktoré prichádzajú do styku s potravinami Zásady správnej	<ul style="list-style-type: none"> - poznať schémy a druhy čistenia v potravinárskych prevádzkach - vedieť rozdeliť čistiace prostriedky podľa ich zloženia a použitia - poznať systémy sanitačného programu - vedieť zostaviť a realizovať sanitačný postup - vysvetliť zásady, použitie dezinfekcie, dezinfekcie

Dezinsekcia, deratizácia	dezinfekčnej praxe Preventívne a represívne opatrenia Chemické a fyzikálne dezinfekčné prostriedky Pojmy, používané insekticídy a rodenticídy	a deratizácie v potravinárskej praxi
Personálna hygiena 5 h	Osobná hygiena pracovníkov, osobné návyky Pracovný odev, ostatné OOPP Čistenie rúk, ostatné zásady personálnej hygieny Povinnosti zamestnávateľa pri zabezpečovaní hygieny a zdravotného stavu pracovníkov Povinnosti pracovníkov pri zabezpečení hygieny	<ul style="list-style-type: none"> - poznať zásady a podmienky uplatňovania personálnej hygieny - popísať povinnosti pracovníkov a zamestnávateľov pri zabezpečovaní osobnej hygieny

Učebné osnovy pre predmet **hygiena potravín**

3. ročník - 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
Aplikácia systému HACCP do praxe 10 h	Systém HACCP – význam Dôvod uplatňovania HACCP Základné pojmy v HACCP Súčasti systému HACCP Schémy pre vypracovanie zásad systému, pracovný list HACCP Postup prác pri aplikácii systému HACCP HACCP pri výrobe dehydratovaných výrobkov	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať základné pojmy v HACCP - zdôvodniť význam a výhody uplatňovania HACCP - popísať súčasti systému HACCP - aplikovať vedomosti pri vypracúvaní pracovných listov HACCP - vysvetliť plán pri zavádzaní HACCP v praxi - popísať HACCP pri výrobe dehydratovaných výrobkov
Správna výrobná prax a riadenie výroby 9 h	Dokumentácia správnej výrobnéj praxe Organizácia riadenia výroby v zmysle potravinového kódexu SR Príjem, preberanie surovín, polovýrobkov, polotovarov Podmienky výroby a manipulácie s potravinami Manipulácia s odpadmi	<ul style="list-style-type: none"> - popísať zásady príjmu surovín, polotovarov, polovýrobkov - vysvetliť hygienu pri práci s balenými a nebalenými potravinami - aplikovať získané vedomosti pri manipulácii s odpadmi
Hygiena vo vybraných potravinárskych prevádzkach 6 h	Hygiena, sanitácia v prevádzkach spracujúcich mäso Hygiena, sanitácia v prevádzkach (závodoch) spracujúcich ostatné suroviny živočíšneho pôvodu Úlohy veterinárneho hygienického dozoru v týchto prevádzkach Veterinárne kontroly, inšpekcie, najčastejšie	<ul style="list-style-type: none"> - popísať zásady hygieny a sanitácie vo vybraných potravinárskych prevádzkach - vymenovať najdôležitejšie úlohy veterinárneho hygienického dozoru - zdôvodniť najčastejšie nedostatky zistené pri

	nedostatky	veterinárnych inšpekciách
Skladovanie potravín 8 h	Úloha skladovania potravín Straty pri skladovaní potravín spôsobené činnosťou mikroorganizmov, enzýmov a inými príčinami Základné hygienické požiadavky pri skladovaní potravín Druhy skladov potravín podľa mikroklimatických požiadaviek Zásady skladovania potravín, chyby pri skladovaní Optimálne podmienky skladovania dehydratovaných výrobkov	<ul style="list-style-type: none"> - popísať úlohy skladovania potravín - poznať straty vznikajúce pri skladovaní potravín - vedieť rozdeliť sklady potravín podľa mikroklimatických požiadaviek - popísať zásady skladovania potravín - zdôvodniť optimálne podmienky skladovania dehydratovaných výrobkov

Učebné zdroje

Systém hygieny potravín v praxi – učebné texty

Dubova, G. – Sládečková, G.: Technológia pre 1. Ročník SPŠ potravinárskych, Proxima press, 2001

Steinhauser, L. a kol. "Hygiena a technologie masa, Last 1995

Stecová, E. – Popelka, P. "Hygiena potravín, Proxima press 2005

Jurgová, Úradníčková: Náuka o potravinách, SPN 1996

Potravinový kódex Slovenskej republiky

Hodnotenie vzdelávacích výstupov

Stupeň hodnotenia Kritériá hodnotenia

- | | |
|--------------------|--|
| výborný | <ul style="list-style-type: none"> - porozumel téme - vedel samostatne rozprávať k danej téme - správne používal odbornú terminológiu - s istotou vysvetlil vzťahy medzi zadanými pojmami - odborne diskutoval k danej téme - využíval pomôcky a poskytnuté prostriedky pri odpovediach - prezentoval zadanú tému samostatne, komplexne, správne, vecne - bol schopný predniesť vlastné riešenie - výborne aplikoval poznatky na prax |
| chválitebný | <ul style="list-style-type: none"> - porozumel téme - vedel samostatne rozprávať k danej téme - používal vhodnú odbornú terminológiu s malou pomocou |

- pri odpovedi využíval poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - danú tému prezentoval samostatne, komplexne a správne
 - vedel analyzovať danú tému
 - aplikoval poznatky na prax
- dobrý**
- porozumel téme
 - vedel rozprávať k danej téme s malými nedostatkami
 - používal s pomocou pri odpovedi poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - danú tému prezentoval s pomocou
 - vedel odpovedať na pomocné otázky
 - s pomocou vedel analyzovať danú tému
 - s pomocou uviedol aplikáciu poznatkov na prax
- dostatočný**
- odklonil sa od témy
 - vedel rozprávať k danej téme len za pomoci doplňujúcich otázok
 - nepoužíval odbornú terminológiu
 - nevedel využiť ponúkané pomôcky
 - odpovedal nesamostatne, nekomplexne
 - nebol schopný prakticky aplikovať poznatky na prax
- nedostatočný**
- odklonil sa od témy, nepochopil tému
 - nevedel rozprávať k danej téme
 - nevedel používať poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - nevedel prezentovať danú tému
 - nereagoval ani na pomocné otázky

Názov predmetu	Výchova k podnikaniu
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 30 hodín
Ročník	Tretí
Kód a názov učebný odboru	2980 H pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu výchova k podnikaniu majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich samostatnosť, cieľavedomosť a zdravý úsudok. Žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má mať možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ má viesť žiaka k čo najlepším výkonom a správne ho motivovať, podporovať jeho aktivity všeobecne. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami, doplnené o odborné časopisy a články.

Špecifickým cieľom je:

- integrovať už získané vedomosti a zručnosti z odborných ekonomických predmetov,
- precvičovať ich a upevňovať,
- vedieť samostatne tvorivo riešiť jednoduchšie praktické problémy vyskytujúce sa v podnikateľskej praxi,
- vedomosti neustále inovovať, dokázať sa orientovať v platných právnych predpisoch a ich využití,
- schopnosť využívať informačné technológie.

Stále sa vyvíjajúca legislatíva a vzťahy na ekonomickom trhu i na trhu práce vyžadujú, aby žiak dokázal teoretické vedomosti aplikovať v praxi. Preto kladie tento predmet veľký dôraz na praktickú aplikáciu v oblastiach pracovnej a mzdovej politiky, dodržiavania BOZP, i v politike zamestnanosti.

V oblasti pracovného práva žiaci porozumejú pracovným podmienkam vzniku, zmeny a zániku pracovného pomeru. Okruh je ďalej zameraný na uzatváranie pracovnej zmluvy, na druhy pracovného pomeru, zmeny pracovných podmienok, skončenie pracovného pomeru, na práva a povinnosti účastníkov pracovnoprávných vzťahov (pracovný čas a čas odpočinku, mzda – formy, prekážky v práci).

V predmete výchova k podnikaniu sa naučia:

- vhodne prezentovať vlastnú osobu a prácu, vhodne vystupovať pri prijímacom pohovore,
- uviesť príklad postupu, ako uzatvoriť pracovnú zmluvu, skončiť pracovný pomer,
- používať svoje pracovné práva

Učivo sa zameriava tiež na bezpečnosť práce, charakteristiku negatívnych udalostí (pracovný úraz, choroba z povolania a iné poškodenia zdravia z práce), povinnosti zamestnávateľa v oblasti BOZP.

Žiaci sa učia právam a povinnostiam zamestnanca z hľadiska BOZP, adekvátne reagovať na situáciu v prípade pracovného úrazu.

Obsahom vzdelávania je politika zamestnanosti. Vyučovací predmet výchova k podnikaniu poskytne žiakom tiež základné vedomosti o formách a nástrojoch politiky zamestnanosti a trhu práce, žiaci sa naučia základnej orientácii na pracovnom trhu. Predmet vedie žiakov k aktívnemu a efektívnemu postupu pri hľadaní pracovného miesta po ukončení strednej školy.

Učivo je rozdelené je do dvoch častí: v prvej časti sa žiaci oboznámia s rôznymi spôsobmi a zásadami pri hľadaní zamestnania - prostredníctvom služieb zamestnanosti (sprostredkovateľské a poradenské služby), orientácie v inzerátoch a hľadania cez Internet. Naučia sa písať profesijný, štruktúrovaný životopis, žiadosť o prijatie do zamestnania, správne sa prezentovať u perspektívneho zamestnávateľa; druhá časť je venovaná situáciám na trhu – vedieť zmapovať situáciu na trhu, poznať vlastné možnosti súkromného podnikania, vedieť, čo spôsobuje nezamestnanosť, ako jej predchádzať a znižovať dôsledky.

Predmet výchova k podnikaniu je medzipredmetovo previazaný s predmetmi ekonomika, účtovníctvo, občianska náuka, administratíva a korešpondencia..

CIELE PREDMETU

Praktickými činnosťami získavajú žiaci zručnosti a schopnosti, potrebné pre podnikateľov, učia sa prezentovať svoje názory, pracovať v tíme, vystupovať pred spolužiakmi, obhajovať si svoj názor, plánovať činnosť, kriticky myslieť, komunikovať, organizovať prácu, byť zodpovedný za svoje činy, byť tvorivý, kreatívny. Osnovy predmetu veku primeraným spôsobom, netradičnými, zábavnými, interaktívnymi metódami, učením sa prostredníctvom zážitku, rozvíjajú vedomosti žiakov o fungovaní, riadení a zodpovednosti v podnikaní.

HODNOTENIE VZDELÁVACÍCH VÝSTUPOV

Stupeň

hodnotenia Kritériá hodnotenia

- | | |
|--------------------|---|
| výborný | <ul style="list-style-type: none">- porozumel téme- vedel samostatne rozpráva k danej téme- správne používal odbornú terminológiu- s istotou vysvetlil vzťahy medzi zadanými pojmami- odborne diskutoval k danej téme- využíval pomôcky a poskytnuté prostriedky pri odpovediach- prezentoval zadanú tému samostatne, komplexne, správne, vecne- bol schopný predniesť vlastné riešenie- výborne aplikoval poznatky na prax |
| chválitebný | <ul style="list-style-type: none">- porozumel téme- vedel samostatne rozprávať k danej téme- používal vhodnú odbornú terminológiu s malou pomocou- pri odpovedi využíval poskytnuté pomôcky a prostriedky- danú tému prezentoval samostatne, komplexne a správne |

- vedel analyzovať danú tému
- aplikoval poznatky na prax

dobrý

- porozumel téme
- vedel rozprávať k danej téme s malými nedostatkami
- používal s pomocou pri odpovedi poskytnuté pomôcky a prostriedky
- danú tému prezentoval s pomocou
- vedel odpovedať na pomocné otázky
- s pomocou vedel analyzovať danú tému
- s pomocou uviedol aplikáciu poznatkov na prax

dostatočný

- odklonil sa od témy
- vedel rozprávať k danej téme len za pomoci doplňujúcich otázok
- nepoužíval odbornú terminológiu
- nevedel využiť ponúkané pomôcky
- odpovedal nesamostatne, nekomplexne
- nebol schopný prakticky aplikovať poznatky na prax

nedostatočný

- odklonil sa od témy, nepochopil tému
- nevedel rozprávať k danej téme
- nevedel používať poskytnuté pomôcky a prostriedky
- nevedel prezentovať danú tému
- nereagoval ani na pomocné otázky

Učebné osnovy pre predmet výchova k podnikaniu

3. ročník – 1 hodina týždenne, spolu 30 hodín

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
Úvod do pracovného práva 12 h Pracovno-právne vzťahy	Praktické zameranie predmetu Forma súkromného podnikania Finančné zabezpečenie	- charakterizovať základné pojmy - vedieť uplatniť svoje práva
Pramene pracovného práva	Právny poriadok Úpravy vzťahov Zákonník práce	- ovládať ustanovenia právnej morálky, právnych vzťahov
Pracovný pomer, vznik, zmena, zánik	Význam pracovného pomeru Metódy a postupy vzniku Zmena pracovného pomeru	- vysvetliť kritériá vzniku pracovného pomeru a ukončenie prac. pomeru
Pracovná zmluva, náležitosti	Metódy, postupy, podmienky vzniku pracovného pomeru Správnosť vyplňania tlačív	-vysvetliť náležitosti pracovnej zmluvy -vedieť zostaviť pracovnú zmluvu
Druhy miezd	Druhy a formy miezd Základné formy mzdy Princípy odmeňovania	- poznať náplň pracovného času, času odpočinku, nároky na odmenu a mzdy -vedieť vypočítať mzdu - spôsoby odmeňovania
Prekážky v práci,		

bezpečnosť práce 6 h Prekážky v práci,	Organizácia práce Pracovné povinnosti, následky	dĺžka pracovného času - poznať druhy prekážok v práci, určiť spôsob náhrad
Bezpečnosť práce	Požiadavky na bezpečnosť práce Označovanie priestorov	- ovládať ustanovenie bezpečnosti pri práci, vedieť ich uplatniť v praxi
Povinnosti zamestnávateľa	Ustanovenia pracovného poriadku Vzťahy na pracovisku	- určiť povinnosti zamestnávateľa pri dodržiavaní bezpečnosti pri práci
Zamestnanosť a nezamestnanosť 12 h Politika zamestnanosti	Strategické plánovanie Miera rizika Metódy odhadnutia rizika Následky nezamestnanosti	- vysvetliť základné pojmy politiky zamestnanosti a prípravy na povolanie -poznať spôsoby uchádzania sa o zamestnanie
Rekvalifikácia	Podnikateľské riziko Predpoklady pre výkon povolania Postup pri rekvalifikácii Spôsoby uchádzania sa o prácu Profesijná ponuka v EU	- poznať možnosti rekvalifikácie -získavanie zdrojov informácií -aplikovať na príklade -zostaviť vlastný profil
Situácia na trhu	Finančné riadenie Hodnotenie situácie na trhu Podnikateľská etika	-vedieť, čo spôsobuje nezamestnanosť, ako jej predchádzať, znižovať dôsledky -zmapovať situáciu na trhu - poznať možnosti vlastného súkromného podnikania, výhody a nevýhody

Názov predmetu	Ekonomika
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín 1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín
Ročník	Prvý, druhý, tretí
Kód a názov študijného odboru	2980 H pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Ekonomika patrí k ťažiskovým odborným vyučovacím predmetom. Spolu s ostatnými odbornými predmetmi vytvára základ ekonomického vzdelania a rozvíja intelektuálne schopnosti žiakov.

Cieľom vyučovacieho predmetu je poskytnúť žiakom základné poznatky z makroekonomy, podnikovej ekonomy ako aj odborné ekonomické vedomosti z oblasti terciárnej sféry národného hospodárstva.

V 2. ročníku žiaci získajú prehľad o základných ekonomických pojmoch, trhu a trhovom mechanizme, hospodárskom cykle, inflácii a nezamestnanosti, oboznámia sa s trhom, jednotlivými krivkami ponuky a dopytu. Neskôr sa budú venovať právnym formám podnikania, spôsob založenia a zrušenia podnikov. Oboznámia sa s podstatou a štruktúrou národného hospodárstva. Oboznámia sa bankovou sústavou a poisťovníctvom. V 3. ročníku si žiaci osvoja problematiku majetku podniku, spôsob obstarávania, oceňovania a opotrebenia majetku. Nadobudnú vedomosti o ekonomickej stránke činnosti podniku. Žiaci osvoja si personálnu, odbytovú, riadiacu a kontrolnú činnosť a zároveň vzťahy podniku okoliu – k bankám, poisťovniam a rozpočtovej sústave. Do obsahu učiva je zahrnuté aj riadenie, typy manažérov, organizačné štruktúry a aplikácia vedomostí na príslušný učebný odbor. Učivo zohľadňuje aj požiadavky podnikateľskej sféry, príslušného regiónu, trendy vývoja v danom odbore a aktualizáciu právnych predpisov.

Ťažiskom vyučovania nebude len opis ekonomických javov a procesov, ale aj uvádzanie žiakov do problémových situácií a hľadanie optimálnych riešení. Vyučovanie predmetu ekonomika kladie na vyučujúceho zvýšené požiadavky, dôraz je položený na jeho sústavný styk s praxou, osvojovanie si nových právnych predpisov a progresívnych foriem výučby ekonomy v závislosti na jej vývoji.

Pri výklade učiva uvádza vyučujúci konkrétne príklady, využíva grafy, schémy, odbornú tlač a časopisy, ktoré znázorňujú a vysvetľujú určité hospodárske javy a procesy v podnikoch, nadväzuje na skúsenosti žiakov z odborného výcviku.

Vyučujúci dôsledne uplatňuje medzipredmetové vzťahy, čo je podmienkou na pochopenie nielen ekonomických javov a procesov, ale aj praktickej použiteľnosti ekonomických vedomostí ako základného motivačného faktoru učenia žiakov.

CIELE PREDMETU EKONOMIKA

Cieľom vyučovacieho predmetu ekonomika je sprostredkovať potrebné vedomosti, zručnosti a spôsobilosti, pomocou ktorých získajú základnú orientáciu vo fungovaní ekonomického systému spoločnosti. Zároveň budú schopní narábať so základnými ekonomickými kategóriami, pojmami procesmi a javmi, s ktorými sa budú stretávať v každodennom živote.

Ekonomika má významnú úlohu v procese prípravy žiaka nielen na získanie ekonomických poznatkov, ale aj určitých zručností a postojov, ktoré sa týkajú ekonomického života spoločnosti každodenného života občana v nej, aby získali praktické zručnosti spojené s využívaním ekonomických ukazovateľov a právnych noriem.

Predmet umožňuje žiakom:

- pochopiť fungovanie reálnej ekonomiky na mikroekonomickej úrovni, na makroekonomickej úrovni i na svetovej úrovni,
- osvojiť si rôzne typy ekonomiky a výrobné faktory,
- získať vedomosti o základných formách podnikania a základných princípoch fungovania trhovej ekonomiky,
- ovládať ekonomické funkcie štátu,
- oboznámiť sa s úlohami peňazí v zmiešanej ekonomike a so vzťahmi národného hospodárstva a svetovej ekonomiky,
- dávať možnosti aplikovať poznatky na prax,
- využívať ich v každodennom živote
- hľadať ekonomické súvislosti v predmetoch navzájom
- oboznámiť sa s možnosťami podnikania, s jednotlivými formami podnikania
- s možnosťami vzniku obchodných spoločností
- vedieť otvoriť účet v banke, vyplniť doklady, ktoré sa používajú
- ovládať poznatky z bankovej sústavy v SR, vedieť úlohy Národnej banky Slovenska,
- využívať aktívne a pasívne bankové operácie komerčných bánk
- vedieť charakterizovať majetok podniku a vedieť ho aplikovať v praxi
- rozlíšiť možnosti poistenia v spoločnostiach, druhy poistenia
- využívať oblasť zásobovania v podniku, druhy zásob, členenie zásob, doklady s tým súvisiace
- rozlíšiť výrobné faktory a ich použitie
- vedieť uplatnenie a použitie nákladov, výnosov, príjmov, výdavkoch v praxi

PRIEREZOVÉ TÉMY - Súčasťou učiva v predmete sú tieto prierezové témy:

1. **Environmentálna výchova** umožňuje chápať, analyzovať a hodnotiť vzťahy medzi človekom a jeho životným prostredím na základe poznávania ekologických procesov, ktorými sa riadi život na Zemi, geomorfologických a klimatických podmienok, ovplyvňujúcich činnosť ľudí a ďalších živých organizmov. Cieľom je formovať a rozvíjať také osobnostné kvality, ktoré ich vedú k ochrane životného prostredia.

Téma má vzťah k vzdelávacej oblasti Človek a hodnoty. Poskytuje ucelený elementárny pohľad na okolitú prírodu a prostredie, učí pozorovať, citlivo vnímať a hodnotiť dôsledky správania ľudí. Prispieva k osvojovaniu si základných schopností, zručností a návykov aktívneho zodpovedného prístupu k prostrediu v každodennom živote. Pri vyučovaní sa uprednostňujú metódy a formy práce akými sú problémová metóda, projektové vyučovanie, brainstorming, žiacky experiment, rozhovor, hra, modelové situácie, diskusie.

Vyučuje sa v tematickom celku: Základné ekonomické pojmy, Odbytová činnosť, Národné hospodárstvo

2. **Osobnostný a sociálny rozvoj** v základom vzdelávaní kladie dôraz na formatívne prvky, orientuje sa na subjekt i objekt, na využitie v bežnom živote. Reflektuje osobnosť žiaka, jeho individuálne potreby a zvláštnosti. Jeho zmyslom je pomáhať každému žiakovi hľadať vlastnú cestu k životnej spokojnosti založenej na dobrých vzťahoch k sebe samému i k ľuďom a svetu.

Má vzťah k vzdelávacej oblasti Človek a svet práce, kde zdokonaľovaním schopností týkajúcich sa spolupráce a komunikácie v tíme v rôznych situáciách. Uvedené témy sa uskutočňujú prakticky prostredníctvom hier, cvičení, modelových situácií a diskusií.

Vyučuje sa v tematickom celku: Trh a trhový mechanizmus, Personálna činnosť podniku.

3. **Multikultúrna výchova** sprostredkúva poznávanie vlastného kultúrneho zakotvenia a porozumenia odlišným kultúram. Rozvíja zmysel pre spravodlivosť, solidaritu, toleranciu, vedie k chápaniu a rešpektovaniu neustále sa zvyšujúcich sociokultúrnych rozmanitostí. Úlohou je zabezpečiť takú klímu, kde sa budú cítiť všetci rovnoprávne, k odstraňovaniu nepriateľstva. Uvedené témy sa uskutočňujú prostredníctvom hier, cvičení, modelových situácií a diskusií.

Má vzťah k vzdelávacej oblasti Človek a spoločnosť, zamerané na jednotlivca, človeka v spoločnosti, uplatňovanie svojich práv s rešpektovaním práva druhých, ľudské vzťahy, zásady ľudského spolužitia.

Uvedené témy sa uskutočňujú prakticky prostredníctvom hier, cvičení, modelových situácií a diskusií.

Vyučuje sa v tematickom celku: Personálna činnosť podniku, Odbytová činnosť, Kontrolná činnosť podniku

4. **Mediálna výchova** ponúka poznatky a zručnosti týkajúce sa mediálnej komunikácie a práce s médiami. Média a komunikácia predstavujú veľmi významný zdroj skúseností, zážitkov a poznatkov. Má vybaviť žiaka základnou úrovňou mediálnej gramotnosti. Ide o schopnosť analyzovať ponuky správ, posúdiť ich vierohodnosť a vyhodnotiť ich komunikačný zámer.

Má vzťah k vzdelávacej oblasti Umenia a kultúra, poukazuje na vnímanie špecifickej reči znakových kódov, ktoré médiá používajú, ich kombinácie, nielen prostredníctvom jazyka, ale i obrazmi a zvykmi.

Uvedené témy sa uskutočňujú prakticky prostredníctvom cvičení, modelových situácií a diskusií.

Vyučuje sa v tematickom celku- Personálna činnosť, Riadenie podniku – manažment,

- 5. Tvorba projektu a prezentačné zručnosti** rozvíja a zdokonaľuje zručnosti žiakov tak, aby vedeli komunikovať, aby vedeli svoje tvrdenia zdôvodniť, vytvoriť argumenty a aj ich použiť. Žiak sa má naučiť kriticky myslieť, aby vedel informácie v predmete vyselektovať a pracovať s nimi. Vedieť sa prezentovať prostredníctvom vlastnej práce, projektu, vedieť pracovať v skupine.

Má vzťah k vzdelávacej oblasti Človek a svet práce, k problémovému, hypotetickému mysleniu, aby sa žiak snažil vyhľadávať problémy, ktoré treba riešiť, lebo len tak možno rásť a smerovať k pokroku. Rozvíjajú kompetencie žiaka pri písomnom i verbálnom prezentovaní svojej práce, pričom nútia používať informačné a komunikačné technológie.

Uvedené témy sa uskutočňujú prakticky prostredníctvom cvičení, samostatných prác a prezentácií, diskusií.

Vyučuje sa v tematickom celku Kontrolná činnosť podniku, Odbytová činnosť podniku, Majetok podniku, Ekonomická stránka činnosti podniku

- 6. Ochrana života a zdravia** sa realizuje pobytom a pohybom v prírode, pripravuje jedinca na život v prostredí, v ktorom sa nachádza. Rozvíja vzťah k problematike ochrany zdravia a života, rozvíja morálne vlastnosti žiakov.

Má vzťah k vzdelávacej oblasti Pobyt a pohyb v prírode hlavne pri odborných exkurziách, výstavách, návštevách prezentácií.

Uvedené témy sa uskutočňujú prakticky prostredníctvom cvičení, samostatných prác a prezentácií, diskusií.

Vyučuje sa v tematickom celku – Majetok podniku, Ekonomická stránka podniku

- 7. Ľudské práva a ich dodržiavanie** – Dodržiavanie práv sa zabezpečí najmä tým, že nebude jednotlivca v právach obmedzovať. Ide o dodržiavanie Všeobecnej deklarácie ľudských práv. Najmä občianske práva (právo na život, na nedotknuteľnosť jej osoby a súkromia, právo na osobnú slobodu, na súkromie, na vlastníctvo, na listové tajomstvo, na ochranu osobných údajov, na slobodu pohybu a pobytu, na slobodu prejavu, právo na informácie, na volebné právo, na zhromažďovacie právo. V oblasti hospodárskeho práva – právo na slobodnú voľbu povolania, právo podnikat', právo na prácu, na spravodlivé a uspokojivé podmienky. V oblasti sociálnych práv – právo na primerané hmotné zabezpečenie v starobe, právo na ochranu zdravia. V oblasti sociálnych práv – právo na primerané hmotné zabezpečenie, právo na ochranu zdravia.

Uvedené témy využívajú možnosť uvádzania skúseností zo života, na základe článkov, televíznych relácií. Vyučuje sa v tematickom celku – Kontrola

- 8. Národný program finančnej gramotnosti** -

Finančná gramotnosť je schopnosť využívať poznatky, zručnosti a skúsenosti na efektívne riadenie vlastných finančných zdrojov s cieľom zaistiť celoživotné finančné

zabezpečenie seba a svojej domácnosti. Využívať banku finančnej gramotnosti a otvorenú finančnú gramotnosť. V tematických celkoch:

Základné ekonomické pojmy – dodržiavanie a oznanie ochranných prvkov na bankovkách, pochopenie otázky bohatstva a chudoby, osvojiť si, čo znamená žiť hospodárne, kontrolovať osobné prostriedky

Trh a trhový mechanizmus – určovanie ceny práce a jej hodnoty, vážiť si hodnotu ľudskej práce, zabezpečiť peniaze na uspokojovanie životných potrieb, opísať faktory ovplyvňujúce výšku čistej mzdy, zohľadniť vplyv finančných kríz

Právne formy podnikania – človek vo sfére peňazí – životné hodnoty a osvojenie s potrebami, riadenie rizika a poistenie, prevziať zodpovednosť za osobné finančné rozhodnutia, vypracovanie komunikačnej stratégie

Majetok podniku – ochrana majetku, dodržiavanie zásad správneho zaradenia majetku, správnosť vyplňania dokladov, vysvetlenej rozdielov medzi verejným a súkromným poistením, charakterizovať zdravotné a sociálne poistenie

Ekonomická stránka činnosti podniku – plánovanie a hospodárenie s peniazmi, využívanie rôznych spôsobov platenia, zväžiť darcovstvo a filantropiu, vysvetliť vplyv daní na hospodárenie, vyhnúť sa problémom pri zadĺžení.

Personálna činnosť podniku – zabezpečovanie životných potrieb, príjem a práca, harmonizovať potreby osobné, rodinné, spoločenské, identifikovať zdroje osobných príjmov

Odbytová činnosť podniku - dodržiavanie cenového zákona, vysvetliť účel informácií o úverovej politike, identifikovať náklady a prínosy úverov

Riadenie podniku – riadenie rizika, vysvetliť základné metódy riadenia, vypracovať komunikačné stratégie pre riadenie, zhodnotenie tlačových informácií o firme,

Kontrolná činnosť podniku - oprávnenosť daňových sankcií za porušenie zákona, analyzovať hospodárske výsledky, zhodnotiť investičné alternatívy

Národné hospodárstvo – nájsť a vyhodnotiť finančné informácie bánk, posúdiť úverovú schopnosť žiadateľov o úver, mať informácie o jednotlivých druhov úverov, ovládať bankové pojmy. Človek so sfére peňazí, posúdiť hodnotu ľudskej práce, plánovanie a hospodárenie s peniazmi, vplyv daní na podnikanie, riadenie rizika. Príprava a hodnotenie plánu, analýza silných a slabých stránok, návratnosť investícií.

HODNOTENIE VZDELÁVACÍCH VÝSTUPOV

Stupeň

hodnotenia Kritériá hodnotenia

výborný	<ul style="list-style-type: none">- porozumel téme- vedel samostatne rozpráva k danej téme- správne používal odbornú terminológiu- s istotou vysvetlil vzťahy medzi zadanými pojmami- odborne diskutoval k danej téme- využíval pomôcky a poskytnuté prostriedky pri odpovediach- prezentoval zadanú tému samostatne, komplexne, správne, vecne- bol schopný predniesť vlastné riešenie- výborne aplikoval poznatky na prax
chválitebný	<ul style="list-style-type: none">- porozumel téme- vedel samostatne rozprávať k danej téme- používal vhodnú odbornú terminológiu s malou pomocou- pri odpovedi využíval poskytnuté pomôcky a prostriedky- danú tému prezentoval samostatne, komplexne a správne

- vedel analyzovať danú tému
 - aplikoval poznatky na prax
- dobrý**
- porozumel téme
 - vedel rozprávať k danej téme s malými nedostatkami
 - používal s pomocou pri odpovedi poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - danú tému prezentoval s pomocou
 - vedel odpovedať na pomocné otázky
 - s pomocou vedel analyzovať danú tému
 - s pomocou uviedol aplikáciu poznatkov na prax
- dostatočný**
- odklonil sa od témy
 - vedel rozprávať k danej téme len za pomoci doplňujúcich otázok
 - nepoužíval odbornú terminológiu
 - nevedel využiť ponúkané pomôcky
 - odpovedal nesamostatne, nekomplexne
 - nebol schopný prakticky aplikovať poznatky na prax
- nedostatočný**
- odklonil sa od témy, nepochopil tému
 - nevedel rozprávať k danej téme
 - nevedel používať poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - nevedel prezentovať danú tému
 - nereagoval ani na pomocné otázky

**Učebné osnovy pre predmet
ekonomika**

1. ročník – 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
Základné ekonomické pojmy 7 h	Základné ekonomické otázky	-definovať pojmy ekonómia a ekonomika
Potreby, spotreba	Základné a luxusné potreby Statky, druhy	-vysvetliť vzťahy medzi základnými a vyššími potrebami
Výroba, faktory	Výroba, druhy výroby Výrobné faktory	-pomenovať triádu ekonomických problémov -poznať základné typy ek.
Trh a trhový mechanizmus 7 h		
Trh, subjekty trhu	Subjekty a objekty trhu Vzájomné vzťahy	-definovať pojem trh -vysvetliť základné subjekty trhu
Ponuka, dopyt, konkurencia	Úloha ponuky Význam dopytu Dôležitosť konkurencied	-vysvetliť pojmy ponuka a dopyt -pomenovať krivky ponuky a dopytu -vysvetliť rovnovážnu cenu
Právne formy podnikania 9 h	Právne formy podľa živnosten. zákona Podnik jednotlivca a osvedčenie Osobné spoločnosť Obchodné spoločnosti Družstvá	vysvetliť pojem podnik -uviesť spôsob založenia podniku -vedieť definovať druhy živností
Národné hospodárstvo 10 h		
Štruktúra národného Hospodárstva	Zložky národného hospodárstva Porovnanie susediacich krajín	-pochopiť podstatu národného hospodárstva
Štátny rozpočet	Štátny rozpočet, tvorba a schválenie Príjmy, zdroje príjmov Výdavky zo štátneho rozpočtu Banková sústava Poistovníctvo, význam a úlohy	-ovládať položky štátneho rozpočtu, príjmy a výdavky -pochopiť aktívne a pasívne bankové operácie -definovať poistenie, životné

**Učebné osnovy pre predmet
ekonomika**

2. ročník – 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
Majetok podniku 10 h Majetok podniku	Majetok, jeho úloha v podniku Zdroje získania majetku Obstarávanie majetku	definovať pojem majetok podniku uviesť zložky majetku pomenovať možnosti obstarania majetku
Dlhodobý, krátkodobý majetok	Finančná hodnota majetku Spotreba majetku Opatrenie majetku	vedieť začleniť majetok vysvetliť spôsoby odpisovani majetku vedieť vypočítať odpisový plán
Inventarizácia	Hodnota majetku a šetrenie s majetkom Viazanenie finančných prostriedkov	uviesť rozdiely medzi inventúrou a inventarizáciou vyčíslit' inventarizačné rozdiely vedieť vyplniť zoznamy
Ekonomická stránka činnosti podniku 10 h Náklady, kalkulačný vzorec	Zdroje financovania podniku Náklady, členenie nákladov Možnosti znižovania nákladov Tvorba kalkulačného vzorca	definovať pojem náklady vysvetliť rozdiel medzi variabilnými a fixnými nákladmi ovládať položky kalkulačného vzorca
Výnosy, hospodársky výsledok	Výnosy, členenie výnosov Možnosti zvyšovania výnosov Zisťovanie hospodárskeho výsledku Tvorba cien	vedieť vysvetliť výnosy uviesť členenie výnosov vedieť zistiť hospodársky výsledok vedieť tvorbu cien, zloženie ceny
Odbytová činnosť podniku 9 h	Marketing, pojem, význam Marketingový mix - nástroje Výrobok, životný cyklus Ceny, tvorba cien Distribúcia, distribučné kanály Výpočet cien výrobkov	definovať pojem marketing vysvetliť životný cyklus výrobku vedieť pomenovať marketingový mix vysvetliť rozdiel medzi reklamou a propagáciou

**Učebné osnovy pre predmet
ekonomika**

3. ročník – 1 hodina týždenne, spolu 30 hodín

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
Personálna činnosť podniku 9 h Vznik, zmena, skončenie pracovného pomeru	- Zákonník práce a ustanovenia Vznik pracovného pomeru Zmena pracovného pomeru Skončenie pracovného pomeru Pracovná zmluva, náležitosti	definovať pojem personalistika vedieť možnosti vzniku pracovného pomeru uskutočniť zmeny pracovného pomeru poznať možnosti skončenia pracovného pomeru vedieť vyhotoviť pracovnú zmluvu
Odmeňovanie pracovníkov	Morálne a finančné ohodnotenie pracovníkov Mzda, pojmy Výpočet mzdy	vedieť možnosti odmeňovania zamestnancov poznať jednotlivé druhy miezd vedieť vypočítať mzdu a odvody
Riadenie podniku 12 h Riadenie podniku	Manažérske funkcie Podnikové ciele Vzťahy v podniku	definovať pojem manažment vysvetliť manažérske funkcie vedieť urobiť organizačnú štruktúru
Stratégia podniku	Stratégické ciele Strategické rozhodnutia	vedieť vysvetliť podnikové stratégie uviesť podnikové ciele
Podnikateľské riziko	Hospodárenie v podniku Podnikateľské riziko	minimalizovať podnikateľské riziko štýly vedenia podniku
Kontrolná činnosť podniku 3 h	Kontrola, význam, druhy	vysvetliť jednotlivé druhy kontroly vedieť určiť druhy kontroly
Charakteristické znaky odboru 6 h	Pracovník v potravinárstve, jeho úloha a prínos	definovať úlohy pracovníkov v potravinárstve vedieť vysvetliť pracovné operácie v podniku

Názov predmetu	Stroje a zariadenia
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín
Ročník	Prvý, druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	2980 H Pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Predmet stroje a zariadenia poskytuje žiakom potrebné vedomosti a zručnosti o strojových súčiastkach a mechanizmoch, ktoré vytvárajú základ pre učivo o strojoch a zariadeniach používaných v potravinárskej výrobe.

Obsah predmetu je rozdelený do niekoľkých okruhov. V prvom ročníku sa začína predmet strojmi a zariadeniami v konzervárskom priemysle a to pre mechanické operácie na uskladnenie surovín, na ktoré nadväzujú stroje a zariadenia pre tepelné operácie.

V druhom ročníku je učivo zamerané na stroje a zariadenia na spracovanie mäsa a hydiny, tukov, mlieka a stroje a zariadenia pre pekárne a cukrárske výrobné.

V treťom ročníku je učivo zamerané na stroje a zariadenia v kvasnej technológii, na výrobu cestovín, na stroje a zariadenia pre baliace a expedičné operácie a stroje a zariadenia pri výrobe dehydratovaných výrobkov.

Súčasťou učiva v jednotlivých predmetoch je aj environmentálna výchova, ktorá sa objavuje v nasledovných prierezových témach:

1. Environmentálna výchova (ENV) - , ktorá vedie žiakov ku komplexnému pochopeniu vzájomných vzťahov medzi organizmami a vzťahom človeka k životnému prostrediu.

Téma má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a hodnoty – poskytuje ucelený elementárny pohľad na okolitú prírodu a prostredie

- učí pozorovať, citlivo vnímať a hodnotiť dôsledky správania ľudí

- prispieva k osvojovaniu si základných schopností, zručností a návykov aktívneho zodpovedného prístupu k prostrediu v každodennom živote

Vyučuje sa v tematických celkoch:

I. ročník: - Stroje a zariadenia na skladovanie, dopravu a úpravu surovín

I. ročník: - Organizácia práce na pracovisku

2. Osobnostný a sociálny rozvoj (OSR) – má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a spoločnosť – odкрýva súvislosti medzi ekologickými, technicko-ekonomickými a sociálnymi javmi s dôrazom na význam preventívnej obozretnosti v konaní a ďalšie princípy udržateľnosti rozvoja spoločnosti. Vyučuje sa v tematických celkoch:

I. ročník: - Stroje a zariadenia pre tepelné operácie

III. ročník: - Stroje a zariadenia v kvasnej technológii

3. Multikulturálna výchova (MKV) má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a svet práce – a realizuje sa prostredníctvom konkrétnych pracovných aktivít v prospech životného prostredia. Umožňuje spoznávať význam a role rôznych profesií vo vzťahu k životnému prostrediu. Vyučuje sa v tematických celkoch:

I. ročník: - Stroje a zariadenia na skladovanie a dopravu, úpravu surovín

II. ročník: - Organizácia práce na pracovisku

4. Mediálna výchova (MEV) má vzťah k vzdelávacím oblastiam umenie a kultúra – poskytuje príležitosti na zamyslenie sa nad vzťahmi človeka a prostredia, vedie k uvedomovaniu si prírodného a sociálneho prostredia ako zdroja inšpirácie pre vytváranie kultúrnych a umeleckých hodnôt. Prispieva k vnímaniu estetickej kvality prostredia a vyučuje sa v tematických celkoch:

II. ročník: - Komplexne mechanizované výrobné linky

5. Tvorba projektu a prezentačné činnosti (TPPC) má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a svet práce – a realizuje sa prostredníctvom konkrétnych pracovných aktivít v prospech životného prostredia. Umožňuje spoznávať význam a role rôznych profesií vo vzťahu k životnému prostrediu. Vyučuje sa v tematických celkoch:
III. ročník - . Stroje a zariadenia pri výrobe dehydratovaných výrobkov

Cieľ predmetu Pri vyučovaní používa vyučujúci dostupné metódy a zásady, najmä zásadu názornosti, primeranosti a trvácnosti s cieľom dosiahnuť pochopenie konštrukcie a funkcie jednotlivých strojov a zariadení.

Učebné zdroje

1. Ing. Štefan Klempa: **Zriadenie konzervárenských prevádzok** – Stroje a linky pre konzervársky priemysel
2. Ludvík Bláha a kolektív: **Cukrár** – Technológia pre I. ročník odborných učilíšť a učňovských škôl
3. Ludvík Bláha a kolektív: **Cukrár** – Technológia pre II. ročník SOU učebný odbor 2964 2 cukrár, cukrárka
4. Ludvík Bláha a kolektív: **Cukrár** - Technológia pre III. ročník SOU učebný odbor 2964 2 cukrár, cukrárka
5. J. Skoupil, J. Skalický: **Technológia trvanlivého pečiva** pre I. a II. ročník SOU
6. V. Szemes: **Stroje a zariadenia** pre uč. odbor pekár
7. J. Háľková, K. Štěpánek: **Zariadenie závodov** pre I. roč. SOU
8. rôzne firemné prospekty a materiály firmy Nestlé, vlastné poznámky, referáty, fotografie, internet.....

Hodnotenie vzdelávacích výstupov

Stupeň hodnotenia Kritériá hodnotenia

- | | |
|--------------------|--|
| výborný | - porozumel téme
- vedel samostatne rozprávať k danej téme
- správne používal odbornú terminológiu
- s istotou vysvetlil vzťahy medzi zadanými pojmami
- odborne diskutoval k danej téme
- využíval pomôcky a poskytnuté prostriedky pri odpovediach
- prezentoval zadanú tému samostatne, komplexne, správne, vecne
- bol schopný predniesť vlastné riešenie
- výborne aplikoval poznatky na prax |
| chválitebný | - porozumel téme
- vedel samostatne rozprávať k danej téme
- používal vhodnú odbornú terminológiu s malou pomocou
- pri odpovedi využíval poskytnuté pomôcky a prostriedky
- danú tému prezentoval samostatne, komplexne a správne
- vedel analyzovať danú tému |

- dobrý**
- aplikoval poznatky na prax
 - porozumel téme
 - vedel rozprávať k danej téme s malými nedostatkami
 - používal s pomocou pri odpovedi poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - danú tému prezentoval s pomocou
 - vedel odpovedať na pomocné otázky
 - s pomocou vedel analyzovať danú tému
- dostatočný**
- s pomocou uviedol aplikáciu poznatkov na prax
 - odklonil sa od témy
 - vedel rozprávať k danej téme len za pomoci doplňujúcich otázok
 - nepoužíval odbornú terminológiu
 - nevedel využiť ponúkané pomôcky
 - odpovedal nesamostatne, nekomplexne
 - nebol schopný prakticky aplikovať poznatky na prax
- nedostatočný**
- odklonil sa od témy, nepochopil tému
 - nevedel rozprávať k danej téme
 - nevedel používať poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - nevedel prezentovať danú tému
 - nereagoval ani na pomocné otázky

STROJE A ZARIADENIA I. ročník

Tematický celok	Obsahové štandardy	Výkonové štandardy
1. Úvod 5	1.1. Úlohy a ciele predmetu 1.2. Hygiena a sanitácia v potravinárstve 1.3. Zásady bezpečnosti pri práci 1.4. Organizácia práce na pracovisku 1.5. Klasifikácia strojov a zariadení <u>konzervárenských prevádzok</u>	- ovládať hygienu a sanitáciu v potravinárstve a BOZP
2. Stroje a zariadenia 17 pre mechanické operácie	2.1. Stroje a zariadenia na dopravu pevných látok - dopravníky 2.2. Stroje a zariadenia na dopravu pevných látok - vozíky 2.3. Stroje a zariadenia na dopravu pevných látok - potrubia, zdvíhače 2.4. Stroje a zariadenia na dopravu tekutín a plynov – čerpadlá, vývevy, hadice 2.5. Stroje na triedenie ovocia a zeleniny 2.6. Stroje na pranie ovocia a zeleniny 2.7. Stroje na zbavovanie ovocia a zeleniny nejedlých a nevhodných častí - dstopkovačky, deličky, čističky, lúpačky 2.8. Stroje na zbavovanie ovocia a zeleniny nejedlých a nevhodných častí - odkôstkovačky, odjadrincovačky, odšpičkovačky 2.9. Stroje na rezanie ovocia a zeleniny 2.10. Stroje na drvenie a pasírovanie 2.11. Stroje na mletie a homogenizovanie 2.12. Stroje na lisovanie 2.13. Odstredivky 2.14. Hydrocyklóny 2.15. Filtre 2.16. Zariadenia na skladovanie tekutých látok 2.17. Zariadenia na skladovanie tuhých látok	- charakterizovať stroje pre mechanické operácie - objasniť princíp práce na - popísať jednotlivé časti - rozoznať rozdiely medzi jednotlivými typmi stroja - rozlišovať jednotlivé súčiastky a mechanizmy - určiť klady a zápory stroja - zvládnuť techniku práce na - vysvetliť použitie stroja - vedieť pracovať s odbornou
3. Stroje a zariadenia operácie 11 h	3.1. Stroje na blanžirovanie, predváranie a rozváranie ohrievanie a chladenie 3.2. Stroje na ohrievanie a chladenie 3.3. Stroje a zariadenia na varenie	- charakterizovať stroje pre tepelné operácie - objasniť princíp práce na

	<p>3.4. Odparky 3.5. Sušiarne 3.6. Zariadenia na prípravu nálevov a nápojov 3.7. Stroje na odvzdušňovanie 3.8. Stroje na pasterizáciu 3.9. Stroje na sterilizáciu 3.10. Stroje na chladenie 3.11. Stroje na zmrazovanie</p>	<ul style="list-style-type: none"> - popísať jednotlivé časti - rozoznať rozdiely medzi jednotlivými typmi stroja - rozlišovať jednotlivé súčiastky a mechanizmy - určiť klady a zápory stroja - zvládnuť techniku práce na - vysvetliť použitie stroja - vedieť pracovať s odbornou
--	--	---

STROJE A ZARIADENIA II. ročník

Tematický celok	Obsahové štandardy	Výkonové štandardy
1. Úvod 2	1.1. Úlohy a ciele predmetu 1.2. Klasifikácia strojov a zariadení	- charakterizovať jednotlivý druh strojov a zariadení na spracovanie mäsa a hydiny, rýb, tukov, mlieka, pre pekárne a cukrárske výrobné
2. Stroje a zariadenia na spracovanie mäsa a hydiny 5	2.1. Stroje a zariadenia jatočnej výroby 2.2. Stroje a zariadenia na delenie mäsa 2.3. Stroje a zariadenia na výrobu mäsových výrobkov 2.4. Zariadenia na spracovanie mäsových výrobkov 2.5. Stroje a zariadenia na spracovanie hrabavej hydiny	- objasniť princíp práce na stroji, zariadení a linke - popísať jednotlivé časti stroja - porovnať navzájom rôzne typy stroja - rozoznať rozdiely medzi jednotlivými typmi stroja - rozlišovať jednotlivé súčiastky a mechanizmy stroja - určiť klady a zápory stroja, zariadenia a linky - zvládnuť techniku práce na stroji - vysvetliť použitie stroja, zariadenia a linky v praxi - vedieť pracovať s odbornou literatúrou
3. Stroje na spracovanie rýb 2	3.1. Zariadenia na rozmrazovanie a pranie rýb 3.2. Linky na výrobu marinád a na konzervovanie rýb	- objasniť princíp práce na stroji, zariadení a linke - popísať jednotlivé časti stroja - porovnať navzájom rôzne typy stroja - rozoznať rozdiely medzi jednotlivými typmi stroja - rozlišovať jednotlivé súčiastky a mechanizmy stroja - určiť klady a zápory stroja, zariadenia a linky - zvládnuť techniku práce na stroji - vysvetliť použitie stroja, zariadenia a linky v praxi - vedieť pracovať s odbornou literatúrou
4. Zariadenia na spracovanie tukov 5 h	4.1. Zariadenie na spracovanie tukov suchým spôsobom 4.2. Zariadenie na spracovanie tukov mokrým spôsobom 4.3. Škvariaca a ustalovacia nádrž 4.4. Odstredivka 4.5. Chladiče	- objasniť princíp práce na stroji, zariadení a linke - popísať jednotlivé časti stroja - porovnať navzájom rôzne typy stroja - rozoznať rozdiely medzi jednotlivými typmi stroja - rozlišovať jednotlivé súčiastky a mechanizmy stroja - určiť klady a zápory stroja, zariadenia a linky - zvládnuť techniku práce na stroji - vysvetliť použitie stroja, zariadenia a linky v praxi - vedieť pracovať s odbornou literatúrou
5. Stroje a zariadenia na spracovanie mlieka 10 h	5.1. Strojové zariadenia na dopravu a príjem mlieka 5.2. Stroje na mechanické oštiehnutie mlieka 5.3. Stroje a zariadenia na tepelné spracovanie mlieka 5.4. Stroje na plnenie a balenie tekutých výrobkov 5.5. Zariadenia na plnenie a balenie polotuhých a kašovitých výrobkov 5.6. Zariadenia na balenie sypkých a tuhých výrobkov 5.7. Zariadenia na výrobu masla 5.8. Strojové zariadenia syrární a taviarní syrov 5.9. Odparky a sušiarne mlieka 5.10. Zariadenie na výrobu mrazených mliečnych výrobkov	- objasniť princíp práce na stroji, zariadení a linke - popísať jednotlivé časti stroja - porovnať navzájom rôzne typy stroja - rozoznať rozdiely medzi jednotlivými typmi stroja - rozlišovať jednotlivé súčiastky a mechanizmy stroja - určiť klady a zápory stroja, zariadenia a linky - zvládnuť techniku práce na stroji - vysvetliť použitie stroja, zariadenia a linky v praxi - vedieť pracovať s odbornou literatúrou
6. Stroje a zariadenia pre	6.1. Skladovanie, doprava a dávkovanie surovín 6.2. Zariadenia na prípravu cesta	- objasniť princíp práce na stroji, zariadení a linke - popísať jednotlivé časti stroja

pekárne a cukrárske výrobne 9 h	6.3. Stroje a zariadenia na spracovanie cesta 6.4. Miešače a šľahače 6.5. Deliace a rozvaľovacie stroje 6.6. Zariadenia na pečenie 6.7. Plniace a krájacie stroje 6.8. Stroje na trvanlivé pečivo a piškóty 6.9. Zariadenia na balenie pekárenských výrobkov	<ul style="list-style-type: none"> - porovnať navzájom rôzne typy stroja - rozoznať rozdiely medzi jednotlivými typmi stroja - rozlišovať jednotlivé súčiastky a mechanizmy stroja - určiť klady a zápory stroja, zariadenia a linky zvládnuť techniku práce na stroji vysvetliť použitie stroja, zariadenia a linky v praxi vedieť pracovať s odbornou literatúrou
--	--	---

STROJE A ZARIADENIA III. ročník

Tematický celok	Obsahové štandardy	Výkonové štandardy
1. Úvod 2	Úlohy a ciele predmetu Klasifikácia strojov a zariadení	- charakterizovať jednotlivý druh strojov a zariadení na spracovanie v kvasnej technológii, na výrobu cestovín, stroje a zariadenia pre baliace a expedičné operácie a stroje a zariadenia pri výrobe dehydratovaných výrobkov
2. Stroje a zariadenia v kvasnej technológii 10 h	2.1. Stroje a zariadenie na výrobu vína 2.2. Stroje a zariadenia na výrobu piva 2.3. Stroje a zariadenia na výrobu destilátov 2.4. Stroje a zariadenia na výrobu nealko nápojov, ovocných a zeleninových štiav 2.5. Stroje a zariadenia na výrobu minerálnych vôd a sirupov 2.6. Stroje a zariadenia používané pri výrobe kvasného octu	- objasniť princíp práce na stroji, zariadení a linke - popísať jednotlivé časti stroja - porovnať navzájom rôzne typy stroja - rozoznať rozdiely medzi jednotlivými typmi stroja - rozlišovať jednotlivé súčiastky a mechanizmy stroja - určiť klady a zápory stroja, zariadenia a linky - zvládnuť techniku práce na stroji - vysvetliť použitie stroja, zariadenia a linky v praxi - vedieť pracovať s odbornou literatúrou
3. Stroje na výrobu cestovín 2h	3.1. Stroje na výrobu rezancov 3.2. Stroje na výrobu cestovín rôznych tvarov	- objasniť princíp práce na stroji, zariadení a linke - popísať jednotlivé časti stroja - porovnať navzájom rôzne typy stroja - rozoznať rozdiely medzi jednotlivými typmi stroja - rozlišovať jednotlivé súčiastky a mechanizmy stroja - určiť klady a zápory stroja, zariadenia a linky - zvládnuť techniku práce na stroji - vysvetliť použitie stroja, zariadenia a linky v praxi - vedieť pracovať s odbornou literatúrou
4. Ostatné stroje a zariadenia 3h	4.1. Zariadenia na príjem surovín – váhy 4.2. Melanžér 4.3. Mixéry	- objasniť princíp práce na stroji, zariadení a linke - popísať jednotlivé časti stroja - porovnať navzájom rôzne typy stroja - rozoznať rozdiely medzi jednotlivými typmi stroja - rozlišovať jednotlivé súčiastky a mechanizmy stroja - určiť klady a zápory stroja, zariadenia a linky - zvládnuť techniku práce na stroji - vysvetliť použitie stroja, zariadenia a linky v praxi - vedieť pracovať s odbornou literatúrou
5. Stroje a zariadenia pre baliace a expedičné operácie 7h	5.1. Stroje na umývanie obalov 5.2. Stroje na plnenie pohárov, plechoviek a fliaš 5.3. Stroje na uzatváranie pohárov, plechoviek a fliaš 5.4. Dávkovače 5.5. Baliace automaty 5.6. Etiketovacie stroje 5.7. Linky na skupinové balenie do zmraziteľných fólií	- objasniť princíp práce na stroji, zariadení a linke - popísať jednotlivé časti stroja - porovnať navzájom rôzne typy stroja - rozoznať rozdiely medzi jednotlivými typmi stroja - rozlišovať jednotlivé súčiastky a mechanizmy stroja - určiť klady a zápory stroja, zariadenia a linky - zvládnuť techniku práce na stroji - vysvetliť použitie stroja, zariadenia a linky

		<p>v praxi</p> <ul style="list-style-type: none"> - vedieť pracovať s odbornou literatúrou
<p>6. Stroje a zariadenia pri výrobe dehydratovaných výrobkov 9 h</p>	<p>6.1. Navažovače ORDER a násypníky 6.2. Miešačky - systém GUERIN, LOEDIGE, SCHNEIDER 6.3. Plniace stroje LAUDENBERG 6.4. Tvarovacie stroje TORACO 6.5. Balička RUF a NOR – REG 6.6. Sekačka tuku KIHEST SM 500 6.7. Rezačka mäsa RM 160P 6.8. Stroj na odkosťovanie mäsa PROTOCON 6.9. Sušiarne, rozrušovacie zariadenie FREVIT a osievačky</p>	<ul style="list-style-type: none"> - objasniť princíp práce na stroji, zariadení a linke - popísať jednotlivé časti stroja - rozlišovať jednotlivé súčiastky a mechanizmy stroja - určiť klady a zápory stroja, zariadenia a linky - zvládnuť techniku práce na stroji - vysvetliť použitie stroja, zariadenia a linky <p>v praxi</p> <ul style="list-style-type: none"> - vedieť pracovať s odbornou literatúrou

Názov predmetu	Suroviny
Časový rozsah výučby	2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín
Ročník	prvý, druhy
Kód a názov učebného odboru	2980 H pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Názov predmetu	Suroviny
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín
Ročník	tretí
Kód a názov učebného odboru	2980 H pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu :

Výchovno - vzdelávacie ciele odborného predmetu suroviny sú vo výchove žiakov a vedení žiakov k odbornému a hospodárnemu zaobchádzaniu so surovinami pri skladovaní a spracovaní v rámci technologického procesu potravinárskych výrobkov.

Odborný predmet suroviny poskytuje žiakovi prehľadné vedomosti o základných živinách a ochranných látkach a ich zastúpení v potravinách, pôvode, zložení, vlastnostiach a výrobe surovín používaných v potravinárskej výrobe, vrátane hodnotenia kvality a skladovania surovín pred ich technologickým spracovaním. Tieto vedomosti žiaci využívajú pri vyhodnocovaní kvalitatívnych znakov surovín, pri určovaní a dodržiavaní podmienok skladovania surovín a pri zhodnotení vplyvu použitých surovín na kvalitu výrobkov.

Úvodné tematické celky predmetu oboznamujú žiakov s jednotlivými zložkami potravín, s ich významom pre ľudský organizmus z hľadiska energetickej a biologickej hodnoty a s fyziológiou výživy človeka.

Posúdenie kvality potravinárskych surovín a výrobkov, poznanie príčin kazenia sa potravín a dodržiavanie zásad správneho uskladnenia surovín a výrobkov, vrátane obmedzovania rozmnožovacej schopnosti mikroorganizmov, predchádza tematickým celkom venovaným jednotlivým surovinám potravinárskej výroby. V nich sú uvedené vlastnosti, zloženie a použitie surovín, pri niektorých aj výroba a podmienky skladovania, hygiena a sanitácia zabezpečujúca požadovanú akosť surovín.

Pozornosť sa venuje aj pomocným látkam, novým druhom surovín, ktoré sa používajú v potravinárskej výrobe a obalovým materiálom. Nové suroviny môžu nahrádzať tradičné suroviny, alebo svojimi vlastnosťami prispievajú k uľahčeniu a urýchleniu technologického postupu a prispievajú k racionálnej výžive.

Učivo predmetu suroviny úzko nadväzuje na predmet potravinárska výroba, stroje a zariadenia a chémia. Vedomosti a schopnosti získané v predmete suroviny žiaci využívajú aj na odbornom výcviku.

Pri vyučovaní volí vyučujúci podľa konkrétneho učiva najvhodnejšie metódy, formy a prostriedky vyučovania, ktoré majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami a počítačom. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy s gastronomickou tematikou. Dôležité je používanie názorných učebných pomôcok, ako sú vzorky surovín a výrobkov, rôzne nákresy a schémy, degustácia rôznych surovín a výrobkov. Využitie počítačov a internetu predstavuje možnosti získania ďalších vedomostí z oblasti nových surovín, zmesí, prísad a zošľachtujúcich prípravkov používaných v potravinárskej výrobe.

Súčasťou učiva v jednotlivých predmetoch je aj environmentálna výchova, ktorá sa objavuje v nasledovných prierezových témach:

1. Environmentálna výchova (ENV) - , ktorá vedie žiakov ku komplexnému pochopeniu vzájomných vzťahov medzi organizmami a vzťahom človeka k životnému prostrediu.

Téma má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a hodnoty – poskytuje ucelený elementárny pohľad na okolitú prírodu a prostredie

- učí pozorovať, citlivo vnímať a hodnotiť dôsledky správania ľudí

- prispieva k osvojovaniu si základných schopností, zručností a návykov aktívneho zodpovedného prístupu k prostrediu v každodennom živote

Vyučuje sa v tematických celkoch:

I. ročník: - Cukor a iné sladidlá

II. ročník: - Ovocie a ovocné výrobky

2. Osobnostný a sociálny rozvoj (OSR) – má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a spoločnosť – odкрýva súvislosti medzi ekologickými, technicko-ekonomickými a sociálnymi javmi s dôrazom na význam preventívnej obozretnosti v konaní a ďalšie princípy udržateľnosti rozvoja spoločnosti. Vyučuje sa v tematických celkoch:

I. ročník: - Akostné znaky potravín

II. ročník: - Kakao a čokoláda

3. Multikulturálna výchova (MKV) má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a svet práce – a realizuje sa prostredníctvom konkrétnych pracovných aktivít v prospech životného prostredia. Umožňuje spoznávať význam a role rôznych profesií vo vzťahu k životnému prostrediu. Vyučuje sa v tematických celkoch:

I. ročník: - Výživa ľudí

III ročník: - Obalové materiály

4. Mediálna výchova (MEV) má vzťah k vzdelávacím oblastiam umenie a kultúra – poskytuje príležitosti na zamyslenie sa nad vzťahmi človeka a prostredia, vedie k uvedomovaniu si prírodného a sociálneho prostredia ako zdroja inšpirácie pre vytváranie kultúrnych a umeleckých hodnôt. Prispieva k vnímaniu estetickej kvality prostredia a vyučuje sa v tematických celkoch:

I. ročník: - Výživa ľudí

II. ročník: - Pochutiny

5. Tvorba projektu a prezentačné činnosti (TPPC) má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a svet práce – a realizuje sa prostredníctvom konkrétnych pracovných aktivít v prospech životného prostredia. Umožňuje spoznávať význam a role rôznych profesií vo vzťahu k životnému prostrediu. Vyučuje sa v tematických celkoch:

- I. ročník: - Vajcia- spracovaná prezentácia konkrétneho výrobku z vajec
II. ročník: - Jadroviny a olejnaté semená- prezentácia využitia

Učebné zdroje:

1. František Šrek- Ludvik Bláha: **Suroviny** pre I. až III. ročník SOU, učebný odbor cukrár, cukrárka
2. Rudolf Schaller, Anton Forró, Peter Kružliak: **Potraviny a nápoje 1**
3. Rudolf Schaller, Anton Forró, Peter Kružliak: **Potraviny a nápoje 2**
4. Róbert Šimončíč, Peter Kružliak: **Výživa**
5. rôzne firemné prospekty, vlastné poznámky, referáty, fotografie, internet....

Hodnotenie vzdelávacích výstupov

Stupeň

hodnotenia

Kritériá hodnotenia

- | | |
|--------------------|--|
| výborný | <ul style="list-style-type: none">- porozumel téme- vedel samostatne rozprávať k danej téme- správne používal odbornú terminológiu- s istotou vysvetlil vzťahy medzi zadanými pojmami- odborne diskutoval k danej téme- využíval pomôcky a poskytnuté prostriedky pri odpovediach- prezentoval zadanú tému samostatne, komplexne, správne, vecne- bol schopný predniesť vlastné riešenie- výborne aplikoval poznatky na prax |
| chválitebný | <ul style="list-style-type: none">- porozumel téme- vedel samostatne rozprávať k danej téme- používal vhodnú odbornú terminológiu s malou pomocou- pri odpovedi využíval poskytnuté pomôcky a prostriedky- danú tému prezentoval samostatne, komplexne a správne- vedel analyzovať danú tému- aplikoval poznatky na prax |
| dobrý | <ul style="list-style-type: none">- porozumel téme- vedel rozprávať k danej téme s malými nedostatkami- používal s pomocou pri odpovedi poskytnuté pomôcky a prostriedky- danú tému prezentoval s pomocou- vedel odpovedať na pomocné otázky- s pomocou vedel analyzovať danú tému- s pomocou uviedol aplikáciu poznatkov na prax |
| dostatočný | <ul style="list-style-type: none">- odklonil sa od témy- vedel rozprávať k danej téme len za pomoci doplňujúcich otázok- nepoužíval odbornú terminológiu- nevedel využiť ponúkané pomôcky- odpovedal nesamostatne, nekomplexne- nebol schopný prakticky aplikovať poznatky na prax |

- nedostatočný** - odklonil sa od témy, nepochopil tému
- nevedel rozprávať k danej téme
 - nevedel používať poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - nevedel prezentovať danú tému
 - nereagoval ani na pomocné otázky

SUROVINY I. ročník

Tematický celok		Obsahové štandardy	Výkonové štandardy
1. Zloženie a vlastnosti potravín	10	1.1. Potravinárska výroba a priem. 1.2. Rozdelenie a zloženie potravín 1.3. Tuky 1.4. Sacharidy 1.5. Bielkoviny 1.6. Minerálne látky 1.7. Vitamíny 1.8. Enzýmy 1.9. Alkaloidy	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať potraviny z hľadiska pôvodu - popísať zloženie potravín - vysvetliť význam bielkovín, tukov a sacharidov vo výžive - vysvetliť význam a rozdelenie vitamínov, minerálnych látok, enzýmov vo výžive - vysvetliť pojem biologická, energetická a výživová hodnota potravín - uviesť príklady racionálnej výživy
2. Výživa človeka	6	2.1. Látky potrebné pre ľudský organizmus 2.2. Fyziológia výživy 2.3. Energetická hodnota potravín 2.4. Biologická hodnota potravín 2.5. Zásady racionálnej výživy	<ul style="list-style-type: none"> - vysvetliť význam výživy človeka - popísať energetické a biologické hodnoty potravín - ovládať zásady racionálnej výživy
3. Akostné znaky surovín	6	3.1. Akosť surovín a výrobkov 3.2. Fyzikálno-chemické vplyvy 3.3. Biologické vplyvy 3.5. Záručné lehoty surovín 3.6. Sklady surovín a výrobkov	<ul style="list-style-type: none"> - vysvetliť akosť surovín a potravín, záručné lehoty surovín - charakterizovať fyzikálno-chemické a biologické vplyvy
4. Cukor a iné sladidlá	8	4.1. Charakteristika a rozdelenie rídov 4.2. Výroba cukru z cukrovej repy 4.3. Druhy konzumného cukru 4.4. Med 4.5. Umelé sladidlá	<ul style="list-style-type: none"> - vysvetliť pojem sacharidy - popísať postup výroby cukru z cukrovej repy - popísať vlastnosti medu a umelých sladidiel
5. Obilniny. Múka	9	5.1. Obilie a druhy obilia 5.2. Charakteristika, druhy a múky 5.3. Chemické zloženie múky 5.4. Chyby a skladovanie múky 5.5. Škodcovia múky	<ul style="list-style-type: none"> - uviesť význam, zloženie a druhy obilnín - popísať výrobu múky a rozlíšiť druhy múky - vedieť význam surovín v potravinárstve
6. Škrob	5	6.1. Charakteristika a druhy škrobu 6.2. Výroba a vlastnosti škrobu 6.3. Škrobový sirup 6.4. Modifikované škroby	<ul style="list-style-type: none"> - popísať výrobu, druhy a vlastnosti škrobu - vedieť význam surovín v potravinárstve
7. Vajcia	5	7.1. Zloženie, triedenie a prvovanie vajec 7.2. Chyby vajec 7.3. Použitie vajec	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať vajcia - uviesť použitie vajec v potravinárstve - vedieť význam surovín v potravinárstve
8. Mlieko, mliečne výrobky	11	8.1. Mlieko 8.2. Smotana 8.3. Maslo 8.4. Tvaroh 8.5. Syry	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať mlieko, smotanu, maslo, tvaroh, syry - vedieť význam surovín v potravinárstve - poznať výrobné postupy
9. Tuky a oleje	6	9.1. Rastlinné tuky 9.2. Živočíšne tuky 9.3. Stuzené pokrmové tuky 9.4. Margaríny	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať tuky a oleje - popísať rozdelenie tukov a olejov - vedieť význam surovín v potravinárstve

SUROVINY II.ročník

Tematický celok	Obsahové štandardy	Výkonové štandardy
1.Ovocie a ovocné výrobky 8	1.1. Chemické zloženie 1.2. Druhy ovocia 1.3. Konzervovanie ovocia 1.4. Ovocné výrobky 1.5. Uskladnenie ovocia 1.6. Použitie ovocia	- charakterizovať ovocie a ovocné výrobky - poznať druhy ovocia - vedieť význam surovín v potravinárstve
2. Zelenina, huby 6	2.1. Charakteristika a druhy zeleniny 2.2. Úprava a skladovanie zeleniny 2.3. Huby 2.4. Úprava a spracovanie húb	- charakterizovať zeleninu a huby - poznať druhy, úpravu a spracovanie zeleniny a húb - vedieť význam surovín v potravinárstve
3. Jadroviny a olejnaté 10 semená	3.1. Charakteristika jadrovín a olejní 3.2. Zloženie jadrovín a olejní 3.3. Druhy jadrovín a olejní 3.4. Výrobky z jadrovín a olejní 3.5. Uskladnenie jadrovín a olejní 3.6. Použitie jadrovín a olejní	- charakterizovať jadroviny a olejoviny - poznať zloženie a druhy olejnín - popísať výrobky z jadrovín - vedieť význam surovín v potravinárstve
4. Kakao a čokoláda 8	4.1. Kakaové bôby 4.2. Kakaová hmota 4.3. Kakaový prášok 4.4. Čokoláda 4.5. Použitie kakaa a čokolády	- rozlíšiť výrobu kakaovej hmoty a výrobu kakaového prášku - popísať výrobu čokolády - vedieť význam surovín v potravinárstve
5. Pochutiny 10	5.1. Charakteristika a rozdelenie pochutín 5.2. Káva 5.3. Čaj 5.4. Ocot 5.5. Soľ 5.6. Koreniny 5.7. Alkoholické nápoje 5.8. Esencie, arómy 5.9. Použitie pochutín	- charakterizovať pochutiny - popísať použitie kávy, čaju, korenín, alkoholických nápojov, aróma esencií - vedieť význam surovín v potravinárstve
6. Kypriace prostriedky 8	6.1. Spôsoby kyprenia 6.2. Význam kyprenia 6.3. Kvasinky 6.4. Droždie 6.5. Chemické kypridlá	- charakterizovať kypriace prostriedky - popísať spôsoby kyprenia
7. Obilniny, strukoviny 8	7.1. Pestovanie a druhy obilnín 7.2. Morfológia a chemické zloženie obilnín 7.3. Výroba múky 7.4. Iné úpravy obilnín 7.5. Strukoviny	- uviesť význam obilnín a strukovín - určiť jednotlivé druhy obilnín a strukovín - poznať výrobu múky - vedieť význam surovín v potravinárstve
8. Chemikálie používané v potr. Výrobe 4	8.1. Organické kyseliny a ostatné chemické látky 8.2. Konzervačné látky	- charakterizovať chemikálie a konzervačné látky v potravinárskej výrobe
9. Potravinárske farbivá 4	9.1. Prírodné potravinárske farbivá 9.2. Syntetické farbivá	- charakterizovať prírodné a syntetické farbivá v potravinárskej výrobe

SUROVINY III. ročník

Tematický celok	Obsahové štandardy	Výkonové štandardy
1. <u>Voda</u> 4	1.1. Význam vody vo výžive 1.2. Požiadavky na vodu pre potravinársku výrobu 1.3. Použitie a význam vody v potravinárskej výrobe 1.4. Odpadové vody z potravinárskeho priemyslu	- popísať vodu, jej zloženie, použitie a význam - charakterizovať odpadové vody
2. <u>Mäso, ryby, hydina</u> 6	2.1. Charakteristika a zloženie mäsa 2.2. Úprava mäsa 2.3. Druhy jatočného mäsa 2.4. Hydina 2.5. Zverina 2.6. Ryby a iné studenokrvné živočíchy	- charakterizovať mäso, zloženie a druhy mias - popísať použitie mäsa v potravinárskej výrobe - vedieť určiť jednotlivé druhy mias
3. <u>Nápoje</u> 7	3.1. Pivo 3.2. Víno 3.3. Destiláty 3.4. Nealkoholické nápoje	- uviesť význam nápojov a ich použitie - vedieť rozdelenie nápojov alkohol. a nealkoholických nápojov - vedieť význam nápojov
4. <u>Obalové materiály</u> 6	2.1. Balenie a baliaca technika 2.2. Papierové obaly 2.3. Plastové obaly 2.4. Hliníkové obaly 2.5. Nové druhy obalových materiálov	- popísať spôsoby balenia a baliacej techniky - vedieť používať papierové obaly, plastové obaly, hliníkové obaly - popísať nové druhy obalových materiálov
5. <u>Sklady surovín</u> 10	3.1. Príjem surovín, vstupná kontrola 3.2. Senzorické skúšky surovín 3.3. Skladová evidencia 3.4. Skladovanie surovín 3.5. Kontrola kvality surovín počas skladovania 3.6. Výdaj surovín 3.7. Prepočty surovinových noriem 3.8. Trvanlivosť, záručná lehota výrobkov 3.9. Klimatizácia 3.10. Expedícia a rozvoz výrobkov	- charakterizovať sklady surovín - popísať senzorické skúšky surovín - používať skladovú evidenciu - popísať skladovanie surovín - zostaviť kontrolu kvality surovín počas skladovania

Názov predmetu	administratíva a korešpondencia
Časový rozsah výučby	tretí ročník 1 hod. týždenne – spolu 33 vyučovacích hodín
Ročník	tretí
Kód a názov študijného odboru	2980 H pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Cieľom je vedieť prakticky uplatňovať vedomosti najmä pri vypracovávaní písomností s osobitným zreteľom na kultúru jazykového prejavu.

Žiaci si osvoja základnú odbornú terminológiu z oblasti administratívy a obchodnej a úradnej korešpondencie. Musia dodržiavať platné normy pri písaní a formálnej oprave textu.

Predmet administratíva korešpondencia úzko súvisí s obsahom učiva predmetov slovenský jazyk a literatúra, cudzie jazyky ako aj ďalšie odborné predmety.

Ciele predmetu:

- študenti by mali ovládať normalizovanú úpravu písomností (STN 01 6910),
- študenti by mali získať prehľad o úradnej a podnikovej korešpondencii,
- študenti by mali vyhotovovať písomnosti z vecného, formálneho, štylistického hľadiska,
- študenti by mali vyhotovovať vnútro podnikové písomností, súkromné písomností, osobné listy, zamestnanecké písomností, jednoduché právne písomností,
- študenti by mali aplikovať získané poznatky z ostatných predmetov, predovšetkým zo slovenského jazyka, ekonomiky, informatiky,
- študenti by mali využívať poznatky z cudzích jazykov pri tvorbe písomnej dokumentácie pri styku so zahraničím,
- študenti by mali dodržiavať bezpečnosť práce pri práci s elektronickými strojmi a počítačmi,
- študenti by mali využívať vedomosti a zručnosti z predmetu informatika, by si mali zracionalizovalizovať prácu pri vyhotovovaní písomností pomocou počítača,
- študenti by mali chrániť a nezneužívať softvér, vytvorené hodnoty na nevhodné účely.

Súčasťou učiva v jednotlivých predmetoch je aj uplatnenie prierezových tém, ktoré sa využívajú v odborných predmetoch v nasledovných oblastiach:

1. Environmentálna výchova / ENV / - ktorá vedie žiakov ku komplexnému pochopeniu vzájomných vzťahov medzi organizmami a vzťahom človeka k životnému prostrediu.

Téma má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a spoločnosť – odkrýva súvislosti medzi ekologickými, technicko-ekonomickými a sociálnymi javmi s dôrazom na význam preventívnej obozretnosti v konaní a ďalšie princípy udržateľnosti rozvoja spoločnosti.

Vyučuje sa vo všetkých tematických celkoch pri likvidácii odpadu – papiera, obálok, skartácii dokumentov.

2. Osobnostný a sociálny rozvoj / OSR / – má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a spoločnosť – zameriava sa na jedinca, človeka v spoločnosti, na ľudské vzťahy a zásady ľudského spolunažívania.

Vyučuje sa TC - Súkromné a úradné písomnosti

3. Multikulturálna výchova / MKV / má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a spoločnosť – zameriava sa na jedinca, človeka v spoločnosti, na uplatňovanie práv človeka s rešpektovaním práva druhých, na toleranciu odlišných záujmov, názorov i schopností druhých, na ľudské vzťahy, zásady ľudského spolunažívania, na rozpoznanie prejavov rasovej neznášanlivosti a na prevenciu vzniku xenofóbie.

Vyučuje sa v TC – Zamestnanecké písomnosti.

4. Mediálna výchova / MEV / má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a spoločnosť – podieľa sa na utváraní podôb a hodnôt modernej doby, umožňuje hľadať paralely medzi minulými a súčasnými udalosťami a porovnávať javy a procesy v európskom a v celosvetovom meradle. Je zameraná na systematické vytváranie kritického odstupu od medializovaných správ a na schopnosť interpretovať mediálne správy z hľadiska ich informačnej kvality/ spravodajstvo z hľadiska významu a vierohodnosti správ a udalostí, reklamu z hľadiska účelnosti ponúkanej informácie.

Vyučuje sa v TC – Písomnosti z oblasti nákupu a predaja tovarov.

5. Tvorba projektu a prezentačné činnosti / TPZ / rozvíjať a zdokonaľovať zručnosti žiakov tak, aby vedeli komunikovať, aby vedeli svoje tvrdenia zdôvodniť, vytvoriť relevantné argumenty a aj ich použiť. Žiak má spoznať svoje schopnosti pri aplikácii získaných informácií na konkrétne riešenia danej problematiky.

Táto prierezová téma sa uplatňuje vo všetkých tematických celkoch pri zostavovaní zmlúv a písomností.

ENV, OSR, MKV, MEV, TPZ, OŽZ, ĽUP, FIG

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

Komunikatívne a sociálne interakčné schopnosti:

- sprostredkovať informácie vhodným spôsobom – hovorené slovo, obrázkové katalógy, video
- využívať a kriticky hodnotiť informácie – text, internet
- vyjadriť a formulovať vlastný názor a záver
- správne interpretovať získané fakty, vyvodzovať z nich závery a dôsledky

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti:

- rozvíjať prácu v kolektíve, v družnej a priateľskej atmosfére
- osvojiť si pocit zodpovednosti a spoluzodpovednosti
- hodnotiť a rešpektovať svoju prácu a prácu iných

Schopnosti riešiť problémy:

- vyjadriť alebo formulovať problém, ktorý sa objaví pri vzdelávaní
- hľadať metódy, ktoré by pomohli prispieť k vyriešeniu problému – internet, odborná literatúra
- korigovať nesprávne riešenia problému

Spôsobilosti využívať informačné technológie:

- využívať informačné technológie – počítač, internet
- získať nové informácie, využívať ich pri riešení problémov

Schopnosť byť demokratickým občanom:

- formulovať a prezentovať svoje postoje
- preukázať vlastnú zodpovednosť za zverené veci, za svoje vlastné správanie sa, zdravie a spoluzodpovednosť za životné prostredie

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
STN 01 6910	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Práca s normou
Súkromné a úradné písomnosti	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Práca s knihou
Zamestnanecké písomnosti	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Práca s knihou
Jednoduché právne písomnosti	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Práca s knihou
Písomnosti z oblasti nákupu a predaja tovarov	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Práca s knihou

Hodnotenie vzdelávacích výstupov:

Hodnotenie chýb v obchodných listoch

Chyby vyjadrujeme v bodoch 1 - 3 - 5 - 10 (malé - stredné - veľké - závažné chyby).

Malé chyby (1 bod):

- **malé štylistické chyby:** opakovanie slov, menej vhodný slovosled,
- **malá pravopisná alebo gramatická chyba** - chýbajúce diakritické znamienko,

- **malé formálne chyby:** menej presné umiestnenie odvolávacích údajov, nie celkom správna šírka okrajov,
- **strojopisné chyby:** nula písaná ako veľké O, chybná medzera (okrem PSČ a testných spojení),

Stredné chyby (3 body):

- **nie veľké štylistické chyby:** nie celkom presná štylizácia, nesprávna predložková väzba a pod.,
- **stredné pravopisné alebo gramatické chyby:** chyba v pravopise prevzatých slov, nesúlady medzi menom podpisujúceho a rodom, v ktorom je uvedená funkcia, zmena slovosledu mena a priezviska a pod., menšia chyba v interpunkcii,
- **formálna chyba:** nesprávne umiestnené oslovenie, nezachovaná ľavá zvislica textu podľa predtlačky, nesprávne umiestnený dopravný a doručovací údaj, nesprávne umiestnená adresa, chýbajúce číslo dodávacej pošty, príliš široká, resp. príliš úzka medzera nad odvolávacími údajmi alebo pod nimi, nadmerne široká, resp. úzka medzera medzi riadkami odvolávacích údajov, chybný, resp. nesprávne napísaný odvolávací údaj, nesprávne rozčlenené telefónne číslo, priveľmi úzky textový stĺpec, veľmi nízko, resp. vysoko umiestnený odtlačok pečiatky, nesprávne napísaná značka alebo skratka, ak nespôsobuje zmenu obsahu, nesprávne upravený výpočet bodov, nerovnaká úprava odsekov, nesprávne vyznačené prílohy, bodka za pozdravom, chyba vo zvýrazňovaní, viditeľne opravená väčšia strojopisná chyba a pod.

Veľké chyby (5 bodov):

- **väčšia štylistická chyba:** nejasná, nevhodná štylizácia, nespisovné slovo, nepresná terminológia, nerozdelenie, resp. nesprávne rozdelenie textu do odsekov a pod., nesprávna, nezrozumiteľná stavba súvetia,
- **veľká gramatická chyba:** veľké písmeno, zámena i/y a pod.,
- **značná vecná alebo formálna chyba:** nerovnomerný ľavý okraj, písanie adresy mimo adresového pásma, chybné PSČ, nesprávne rozčlenené PSČ v adrese adresáta, chýbajúci odvolávací údaj, chyba v odvolávacom údají, rozpor medzi odvolávacími údajmi a textom, chýbajúci podpis, podpis umiestnený cez meno a funkciu, zmena poradia odtlačku pečiatky, podpisu, mena a funkcie, chýbajúce vyznačenie príloh, nesprávna značka alebo skratka a pod.

Závažné chyby (10 bodov):

- **závažná vecná chyba:** zámena odosielateľa a adresáta, vynechaný dôležitý údaj,
- **závažná štylistická chyba:** zmena obsahu nepochopením dispozície alebo zámenou odborných termínov.

KLASIFIKÁCIA PÍ SOMNOSTÍ

Známka výborná sa klasifikujú písomnosťami, ktoré sú napísané bez chyby a preklepov, sú vzorne upravené podľa STN 01 6910 a sú bezchybné zo stránky obsahovej, vecnej, gramatickej i štylistickej.

Známka chválitebná sa klasifikujú písomnosťami, v ktorých sú len malé chyby alebo menšie odchýlky od normalizovanej úpravy. Štylizácia je síce vhodná, ale nie dosť presná, jazykové chyby sú malé a možno ich opraviť.

Známka dobrá sa klasifikujú písomnosťami, v ktorých sú neesteticky, na prvý pohľad viditeľne opravené väčšie strojopisné chyby, odchýlky od normalizovanej úpravy sú nápadné, štylizácia nejasná, jazykové chyby väčšie.

Známkou dostatočný sa klasifikujú písomností, ktorých chyby sa nedajú ľahko opraviť, alebo ktoré majú také veľké odchýlky od predpísanej úpravy, že sa dajú v praxi použiť len s výhradami.

Známkou nedostatočný sa hodnotia písomností, pri ktorých na prvý pohľad vidieť neznalosť úpravy, alebo obsahujú toľko chýb a takého charakteru, že sa nedajú vôbec opraviť, takže by sa v praxi nedali ani s výhradami použiť.

Klasifikačná tabuľka

Klasifikácia	Počet trestných bodov
Výborný	0
Chváľitebný	1 – 3
Dobrý	4 – 6
Dostatočný	7 – 9
Nedostatočný	10 a viac

Profil absolventa:

Absolvent vie:

- ovládať zásady štylizácie žiadostí občanov
- poznať písomnosti medzi podnikmi a orgánmi štátnej správy
- vedieť napísať osobný list
- ovládať úpravu osobných listov
- poznať druhy písomností pri prijímaní do pracovného pomeru a pri skončení pracovného pomeru
- vedieť napísať životopis, aj európsky tzv. europass
- zvládnuť napísanie motivačného listu
- poznať náležitosti pracovnej zmluvy
- vedieť napísať splnomocnenie
- vedieť spísať krátku zmluvu o pôžičke, o zapožičaní hmotnej hnutelnej veci
- napísať dopyt, ponukuorganizácii, podnikateľovi
- zostaviť objednávku, reklamáciu, urgenciu

Učebná osnova pre učebný odbor pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín

III. ročník – 33 hodín, 1 hodina týždenne

Tematický celok	obsahový štandard	výkonový štandard
<p>1. STN 01 6910 6 h - písanie poštových adries - písanie odvolávacích údajov - písanie číslíc, čísloviek, dátumov - písanie interpunkčných znamienok - písanie skratiek</p>	<p>norma STN 01 6910, zásady správnej štylizácie a úpravy písomností</p>	<p>vedieť napísať adresy, odvolávacie údaje v písomnostiach, správne dátum, interpunkčné znamienka, skratky</p>
<p>2. Súkromné a úradné písomnosti 4 h - žiadosti občanov - písomnosti medzi podnikmi a orgánmi štátnej správy - osobné listy</p>	<p>oboznámenie sa s rôznymi typmi súkromných a úradných písomností</p>	<p>vedieť zostaviť vlastnú súkromnú žiadosť, osobný list – napr. pozvánku ako aj list na úrad – napr. žiadosť, sťažnosť a pod.</p>
<p>3. Zamestnanecké písomnosti 8 h - písomnosti pri prijímaní do pracovného pomeru - písomnosti pri skončení pracovného pomeru</p>	<p>oboznámenie sa s písomnosťami potrebnými pri nástupe do zamestnania, s písomnosťami vznikajúcimi pri skončení pracovného pomeru</p>	<p>vedieť napísať vlastnú žiadosť do pracovného pomeru, motivačný list, profesijný aj európsky životopis, vlastnú výpoveď z rôznych dôvodov, vedieť vyplniť pracovnú zmluvu</p>
<p>4. Jednoduché právne písomnosti 5 h - potvrdenie - splnomocnenie - zmluva o pôžičke - žiadosť o zapožičanie - nájomná zmluva</p>	<p>oboznámenie sa s jednoduchými právnymi písomnosťami s ktorými sa žiaci môžu stretnúť v bežnom živote</p>	<p>vedieť napísať krátke, stručné právne písomnosti ako splnomocnenie, bežné jednoduché zmluvy medzi občanmi</p>
<p>5. Písomnosti z oblasti nákupu a predaja tovaru 10 h - reklama - náborový list - dopyt - ponuka - kúpna zmluva - objednávka - faktúra - reklamácia - urgencia</p>	<p>oboznámenie sa s písomnosťami v obchodnom styku, pri nákupe a predaji tovaru</p>	<p>vedieť napísať reklamný list – leták, ponukový list, list ako dopyt vedieť zostaviť kúpnu zmluvu, vlastnú objednávku, reklamáciu a urgenciu vedieť vypísať / zostaviť vlastnú faktúru</p>

Názov predmetu	Odborný výcvik
Časový rozsah výučby	15, 15, 17,5 hod. týždenne
Ročník	prvý, druhý, tretí
Kód a názov študijného odboru	2980 H pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu :

Cieľom vyučovacieho predmetu odborný výcvik je získať v súlade s požiadavkami stanovenými profilom absolventa zručnosti, ktoré súvisia s odbornými technickými a technologickými činnosťami v jednotlivých odvetviach potravinárskeho priemyslu a gastronómie. Obsahový okruh praktického vzdelávania je zostavený tak, aby žiaci zvládli technologické postupy, vedeli pracovať podľa technologických postupov a receptúr, vedeli obsluhovať a vykonávať bežnú údržbu príslušných strojov a zariadení.

Odborný výcvik sa vyučuje formou praktických cvičení priamej práce žiakov v dielňach alebo prevádzkach podľa charakteru odborných činností.

Žiaci získajú manuálnu zručnosť v potravinárskej výrobe, naučia sa obsluhovať jednotlivé výrobné zariadenia, vykonávať bežnú údržbu používaných strojov a zariadení, robiť základné prevádzkové výpočty, posudzovať kvalitu polotovarov , konečných výrobkov . Dodržiavať a uplatňovať zásady HACCP, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a požiarnej ochrany.

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

Výchovno-vzdelávacie ciele odborného výcviku spočívajú predovšetkým v osvojení si pracovných odborných zručností a vedomostí potrebných na výkon kvalifikovanej práce v potravinárskej výrobe, v oboznámení žiakov s najnovšími pokrokovými metódami, v ich usmerňovaní k výrobnej a technologickej disciplíne, k šetreniu surovinami a energiou. Pri odbornom výcviku sa postupuje od jednoduchých pracovných úkonov k zložitejším. Cieľom je príprava absolventa s konkrétnym odborným profilom, ktorý mu pomôže úspešne sa presadiť a uplatniť sa na trhu práce i v živote.

Hodnotenie žiaka

Žiaka posudzujeme z týchto hľadísk:

- stupeň osvojenia a istoty s ktorou žiak ovláda učivo.
- schopnosť samostatne logicky myslieť
- schopnosť aplikácie získaných vedomostí a zručností pri riešení nových úloh
- samostatnosť, aktivita a iniciatívnosť pri riešení úloh
- vzťah k práci a praktickým činnostiam
- osvojenie praktických zručností a návykov
- využitie teoretických vedomostí v praktických činnostiach
- dodržiavanie BOZP pri práci a hygieny

Čo ma žiak vedieť:

Stupeň 1(výborný)

Praktické činnosti vykonáva pohotovo, samostatne uplatňuje získané zručnosti a návyky. Dopúšťa sa len menších chýb. Účelne si organizuje vlastnú prácu a výsledky jeho práce sú bez vážnych nedostatkov.

Stupeň 2 (chválitebný)

Samostatne ale menej tvorivo s menšou istotou využíva získané teoretické poznatky pri praktických činnostiach. Výsledky jeho práce majú drobné nedostatky.

Stupeň 3 (dobrý)

S pomocou učiteľa / majstra odbornej výchovy / uplatňuje získané teoretické poznatky pri praktickej činnosti. Dopúšťa sa chýb pri postupoch a spôsoboch práce, potrebuje občasnú pomoc učiteľa / majstra odbornej výchovy /.

Stupeň 4 (dostatočný)

V praktických činnostiach sa dopúšťa väčších chýb, získané teoretické poznatky vie využiť len za sústavnej pomoci učiteľa / majstra odbornej výchovy /.

Stupeň 5 (nedostatočný)

Žiak neprejavuje záujem o prácu. Nevie postupovať pri práci ani s pomocou učiteľa / majstra odbornej výchovy /. Výsledky jeho práce sú nedokončené, neúplne, nepresné, nedosahujú predpísané ukazovatele.

Učebné zdroje

Dubová ,G.- Sládečková, G.: Technológia pre 1. ročník , SPŠ potravinárskych, Proxima press 2001

Dubová, G.- Sládečková, G.: Technológia pre 2. ročník, SPŠ potravinárskych, Proxima press 2002

Horčín, V.: Technológia spracovania ovocia a zeleniny, SPU Nitra 2008,ISBN978-80-552-0063-7

Muchová, Z.: Technológia spracovania cereálií, SPU Nitra 2007, ISBN 978-80-8069-980-2

Studnický, J.: Prehľad potravinárskych technológií, Alfa Bratislava 1979

Duboví, G.: Suroviny pre 2. ročník učebného odboru cukrár 2009

Hodnotenie – klasifikácia, prospech žiaka na odbornom výcviku:

Stupeň 1 – výborný, sa žiak klasifikuje, ak jeho pracovné úkony alebo práce zodpovedajú stanoveným ukazovateľom kvality práce, ak žiak pohotovo, samostatne s istotou využíva teoretické vedomosti v praxi, dodržiava predpisy a pokyny o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, nosí zodpovedne pracovné pomôcky, vzorne organizuje svoje pracovisko a ovláda techniku obsluhy, spôsob práce, plní si svoje povinnosti, pracuje samostatne a zručne. Ak sústavne prejavuje kladný vzťah k práci, k praktickým činnostiam a k pracovnému kolektívu, aktívne sa stará o životné prostredie. Bez problémov prekonáva vyskytujúce sa prekážky, hospodárne využíva suroviny, inventár, energiu.

Stupeň 2 – chválitebný, sa žiak klasifikuje ak prejavuje kladný vzťah k práci, k pracovným činnostiam a k pracovnému kolektívu. Samostatne, ale menej tvorivo a s menšou istotou

využíva získané teoretické poznatky pri praktickej činnosti. Praktické činnosti vykonáva samostatne, v postupoch a spôsoboch práce sa nevyskytujú podstatné chyby. Výsledky jeho práce majú drobné nedostatky. Účelne si organizuje vlastnú prácu, pracovisko udržuje v čistote a v poriadku. Vedome dodržiava predpisy o bezpečnosti ochrane zdravia pri práci a stará sa o životné prostredie. Prekážky v práci prekonáva s občasnou pomocou. Pri hospodárnom využívaní surovín, inventáru a energie robí malé chyby.

Stupeň 3 – dobrý, sa žiak klasifikuje ak prejavuje vzťah k práci, k praktickým činnostiam a k pracovnému kolektívu prevažne kladne s menšími výkyvmi. S pomocou majstra odbornej výchovy uplatňuje získané teoretické vedomosti pri praktickej činnosti. V praktických činnostiach sa dopúšťa chýb a pri postupoch s spôsoboch práce potrebuje občasnú pomoc majstra odbornej výchovy. Výsledky práce majú nedostatky. Vlastnú prácu organizuje menej účelne, udržuje pracovisko v poriadku. Dodržiava predpisy o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a malej miere prispieva k tvorbe a ochrane životného prostredia. S pomocou majstra OV je schopný hospodárne využívať suroviny, inventár a energiu. Prekážky v práci prekonáva s častou pomocou majstra OV.

Stupeň 4 – dostatočný, sa žiak klasifikuje ak pracuje bez záujmu a vzťahu k práci, k praktickým činnostiam a k pracovnému kolektívu. Získané teoretické poznatky vie pri praktických činnostiach využiť len za sústavnej pomoci MOV. V praktických činnostiach, zručnostiach a návykoch sa dopúšťa väčších chýb. Vo výsledkoch práce má závažne nedostatky. Prácu vie organizovať za sústavnej pomoci MOV, menej dbá na poriadok pracoviska, dodržiavanie BOZP pri práci a taktiež o životné prostredie. Porušuje zásady hospodárnosti, využívania surovín, inventáru a energie. Prekážky v práci prekonáva len s pomocou MOV.

Stupeň 5 – nedostatočný, sa žiak klasifikuje, ak neprejavuje záujem o prácu a jeho vzťah k praktickým činnostiam a pracovnému kolektívu nie je na potrebnej úrovni. Nevie ani s pomocou MOV uplatniť získané teoretické poznatky pri praktickej činnosti. V praktických činnostiach, zručnostiach a návykoch má neakceptovateľné nedostatky. Pracovný postup nezvládne ani s pomocou MOV. Výsledky jeho práce sú nedokončené, neúplné, nepresné, nedosahujú ani dolnú hranicu predpísaných ukazovateľov. Prácu na pracovisku si nevie organizovať, nedbá na poriadok pracoviska. Neovláda predpisy o BOZP pri práci, nedbá na ochranu životného prostredia. Nevyužíva hospodárne suroviny, inventár, energiu.

Učebné osnovy pre odbor pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín

1. ročník (15 hodín týždenne, spolu 495 hodín)

Tematický celok	obsahový štandard	výkonový štandard
1. Úvod 60 h Potravinársky priemysel BOZP v potravinárstve	právne normy BOZP, zásady správnej výrobnjej a hygienickej praxe, HACCP	vedieť pripraviť pracovisko v potravinárstve
2. Suroviny potravinárskeho pôvodu 60 h Suroviny rastlín. pôvodu Suroviny živočíšn.pôvodu	oboznámenie sa so surovinami rastlinného a živočíšneho pôvodu	rozpoznať suroviny a materiál na výrobu a vedieť pracovať so surovinami
3. Príčiny nežiaducich zmien kvality potravín 65 h Mechanické vplyvy Chemické vplyvy Mikrobiálne vplyvy	spôsoby znehodnocovania potravín nežiaducimi vplyvmi, znižovanie kvality potravín	vedieť rozoznať a pomenovať nežiaduce vplyvy na zmene potravín
4. Základné technologické operácie aplikované v potravinárskom priemysle 125 h Skladovanie surovín Predbežná úprava surovín Delenie, porciovanie surového mäsa, hydiny, rýb Príprava nálevov a konzervárenských obalov	oboznámenie sa so základnými technologickými operáciami, v potravinárskom priemysle	vedieť vysvetliť a rozlíšiť základné technologické operácie aplikované v potravinárskom priemysle
5. Konzervačné metódy v potravinárstve 155 h Filtrácia, fugácia, osmóza Termosterilizácia, pasterizácia, uperizácia Sušenie, zahusťovanie, chladenie, mrazenie Biologické spôsoby konzervácie	oboznámenie sa s používanými konzervačnými metódami v potravinárskom priemysle	vysvetliť a uplatniť v praxi jednotlivé metódy konzervovania potravín, vedieť rozlíšiť jednotlivé metódy konzervovania
6. Overovanie praktických zručností, vedomostí 30h	prepojenie teórie s praxou	uplatňovať technologické operácie v praxi

Učené osnovy pre odbor pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín

2. ročník (15 hodín týždenne, spolu 495 hodín)

Tematický celok	obsahový štandard	výkonový štandard
1. Úvod 12 h BOZP, HACCP	právne normy BOZP, HACCP	poznať a dodržiavať zásady správnej výrobnéj praxe
2. Obalové materiály 120 h Funkcia obalov Rozdelenie obalov Baliaca technika	spôsoby balenia potravinárskych výrobkov, funkcia a rozdelenie obalov	vysvetliť, rozdeliť a poznať baliacu techniku potravinárskych výrobkov
3. Potravinárske technológie 282 h Technológia spracovania mäsa Spracovanie mlieka Technológia vajec Škrobárstvo Mlynárstvo Pekárske technológie Výroba cestovín Kvasná technológia Výroba jedlých olejov Spracovanie korenín	oboznámenie sa s jednotlivými potravinárskymi technológiami, so základnými surovinami pre potravinárske technológie, s výrobnými postupmi	vedieť vysvetliť a rozlíšiť jednotlivé potravinárske technológie
4. Zásady hospodárenia so surovinami potravinárskeho priemyslu 81 h Druhy odpadov v potravinárstve Odpadové vody Zásady hospodárenia s vodou v potravinárstve	hospodárenie so surovinami v potravinárskom priemysle, oboznámenie sa s druhmi odpadov v potravinárstve	vymenovať druhy odpadov v potravinárskom priemysle, vedieť zásady hospodárenia s vodou v potravinárstve

Učebné osnovy pre odbor pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín

3. ročník (17,5 hodín týždenne, spolu 525 hodín)

Tematický celok	obsahový štandard	výkonový štandard
1. Úvod 14 h BOZP, HACCP	právne normy BOZP, HACCP	dodržiavať zásady BOZP, HACCP
2. Konzervovanie zeleniny sušením 42 h Technologický proces sušenia zeleniny Technológia výroby sušenej cibule, zeleniny a ostatných druhov zeleniny	oboznámenie sa s technológiou výroby sušenej cibule, koreňovej zeleniny a ostatných druhov zeleniny	vedieť vysvetliť technologický proces konzervovania zeleniny sušením
3. Výroba dehydratovaných výrobkov 35 h Príprava surovín Navažovanie surovín	spôsoby prípravy a navažovania surovín	vedieť rozlíšiť farebné označovanie pri navažovaní surovín
4. Výroba dehydratovaných polievok 70 h Systém GUERIN Princíp miešania polievok Sortiment, zloženie a druhy polievok	oboznámenie sa s výrobou, zložením a jednotlivými druhmi dehydratovaných polievok	vedieť vysvetliť technológiu výroby polievok a rozpoznať jednotlivé druhy dehydratovaných polievok
5. Výroba bujónov 63 h Výroba tvrdých bujónov Výroba mäkkých bujónov	spôsob výroby tvrdých a mäkkých bujónov, sortimet a zloženie bujónov	vedieť rozlíšiť výrobu tvrdých a mäkkých bujónov
6. Príprava mäsa 42 h Príjem, mrazenie mäsa Odbaľovanie mäsa Odkosťovanie mias- - PROTOCON	oboznámenie sa s prípravou mäsa – príjem, mrazenie, odbaľovanie, rezanie, odkosťovanie mäsa	vysvetliť všetky technologické úkony v príprave mäsa
7. Výroba mäsových krupicových knedličiek 35 h Miešanie surovín Tvarovanie knedličiek Kutrovanie knedličiek	spôsob výroby mäsových krupicových knedličiek	vedieť vysvetliť technologický postup výroby mäsových knedličiek
8. Výroba granulovaného dochucovadla 35 h Miešanie jednotlivých komponentov Granulovanie hmôt	oboznámenie sa s výrobou granulovaného dochucovadla	vysvetliť technologický postup pri výrobe granulovaného dochucovadla
9. Výroba fixov 35 h Sortiment a zloženie fixov	oboznámenie sa s technológiou výroby fixov	vedieť vysvetliť sortiment a zloženie fixov, technológiu výroby fixov
10. Výroba papyrusu 49 h	oboznámenie sa	vysvetliť a uplatniť v praxi

Príprava papyrusových hmôt Linky na výrobu papyrusu Balenie papyrusu	s technológiou výroby papyrusu	výrobu papyrusu
11. Označovanie dehydratovaných výrobkov 35 h Náležitosti označovania podľa Potravinového kodexu SR, EAN kód	spôsob označovania dehydratovaných výrobkov	vedieť náležitosti označovania dehydratovaných výrobkov
12. Kvalitatívne hodnotenie potravinárskych výrobkov 70 h Metódy hodnotenia potravinárskych výrobkov	oboznámenie sa s kvalitatívnymi metódami hodnotenia potravinárskych výrobkov	vedieť uplatniť kvalitatívne hodnotenie potravinárskych výrobkov v praxi