

**STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA GASTRONÓMIE
A CESTOVNÉHO RUCHU, LEVICKÁ 40
NITRA**

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

SPOLOČNÉ STRAVOVANIE

ISCED 3C

6445 H kuchár

– učebný odbor

1	Úvodné identifikačné údaje	4
2	Vlastné ciele a poslanie výchovy a vzdelávania	5
3	Vlastné zameranie školy	6
3.1	Charakteristika školy	6
3.1.1	Plánované aktivity školy	6
3.2	Charakteristika pedagogického zboru	8
3.3	Vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy	8
3.4	Vnútrošný systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy	9
3.5	Dlhodobé projekty	9
3.6	Medzinárodná spolupráca	10
3.7	Spolupráca so sociálnymi partnermi	10
4	Charakteristika školského vzdelávacieho programu	11
4.1	Popis školského vzdelávacieho programu	11
4.2	Základné údaje o štúdiu	11
4.3	Organizácia výučby	12
4.4	Zdravotné požiadavky na uchádzača	13
4.5	Požiadavky na bezpečnosť, ochranu zdravia a hygienu pri práci	14
4.6	Vnútrošný systém kontroly a hodnotenia žiakov	15
5	Kompetencie (profil) absolventa	17
5.1	Profil absolventa učebného odboru 6445 H kuchár	17
5.1.1	Charakteristika absolventa	17
5.1.2	Kompetencie absolventa	17
5.1.2.1	Kľúčové kompetencie	18
5.1.2.2	Odborné kompetencie absolventa učebného odboru 6445 H kuchár	19
6	Učebné plány, učebné osnovy a učebné zdroje	22
6.1	Učebný plán učebného odboru 6445 H kuchár	22
6.2	Prierezové témy	25
7	Podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu	26
7.1	Materiálno-technické a priestorové podmienky	26
7.2	Personálne podmienky	27
7.3	Organizačné podmienky	28
7.4	Podmienky bezpečnosti, ochrany zdravia a hygieny práce	29
8	Podmienky vzdelávania žiakov so ŠVVP	32
9	Záverečné skúšky	35

10	Štúdium podľa individuálneho učebného plánu	36
11	Záver	38

Stredná odborná škola gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, 950 03 Nitra

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

SPOLOČNÉ STRAVOVANIE ISCED 3C

Kód a názov ŠVP

64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby

Kód a názov odborov štúdia

6445 H kuchár

Stupeň vzdelávania

6445 H – stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C

Dĺžka štúdia

6445 H – 3 roky

Forma vzdelávania

denná
externá

Vyučovací jazyk

slovenský

Druh školy

štátna

Zriaďovateľ

Nitriansky samosprávny kraj

Dátum schválenia ŠkVP

2.september 2013

Revidovanie ŠkVP

2.september 2013

Platnosť ŠkVP

2.september 2013 začínajúc prvým ročníkom

Platnosť revidovaného ŠkVP

2. september 2013

Miesto vydania

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

Nitra, 2.septembra 2013

Mgr. Alena Panisová
riaditeľka školy

2 Vlastné ciele a poslanie výchovy a vzdelávania

Cieľom vzdelávania

- je získanie a podpora zvýšenia kvality a efektivity vzdelávania vo vzťahu špecifických potrieb trhu práce v regióne,
- zvýšenie dôrazu na požadované kompetencie a výsledky vzdelávania, ktoré smerujú k získaniu kľúčových, všeobecných a odborných kompetencií, ku komplexnejšiemu zameraniu na praktické vedomosti a zručnosti, ktoré umožňujú rozvoj a celkový úspech jednotlivca na základe vlastnej aktivity, sebauvedomenia a spolupráce najmä v nových podmienkach,
- je naučiť žiakov rôzne situácie, javy a problémy riešiť a aplikovať v praxi,
- je v súlade so školským zákonom, zákonom o odbornom vzdelávaní a štátnym vzdelávacím programom zabezpečiť vzdelávanie:
 - ✓ v oblasti výchovy - výchova k ľudským právam v triede a škole, ako aj podpora hodnoty človeka ako ľudského jedinca a rozvoj medziľudských vzťahov v demokratickej spoločnosti. Vytvárať priaznivé multikultúrne prostredie v školách a napomôcť žiakom porozumieť iným kultúram. Škola sa zapája do projektu Škola priateľská k deťom a pedagogickí zamestnanci využívajú metodické pomôcky, príručky a publikácie zamerané na výchovu k ľudským právam, odstraňovanie predsudkov a intolerancie medzi ľuďmi.
 - ✓ v oblasti odborného rozvoja - v teoretickej a praktickej príprave uplatňovať nové metódy a formy vyučovania, zavádzať projektového a programového vyučovania, realizovať praktickú prípravu v špičkovy vybavených odborných učebniach a pracoviskách praktického vyučovania. Nevyhnutnou súčasťou odborného vzdelávania je získať jazykové kompetencie a zručnosti.
 - ✓ v oblasti všeobecného vzdelávania – zabezpečiť variabilitu a individualizáciu výučby, zohľadniť potreby a individuálne možnosti žiakov pri dosahovaní cieľov, skvalitniť výučbu informačných a komunikačných technológií zabezpečením špeciálnej učebne a softwarového vybavenia, podporovaním ďalšieho vzdelávania učiteľov v oblasti informačných technológií,

- ✓ v oblasti spolupráce s partnermi školy - skvalitniť spoluprácu so sociálnymi partnermi, verejnosťou a ostatnými školami

- zvyšovať povedomie o globálnych témach, ktoré sa týkajú každého jednotlivca,
- motivovať žiakov k zodpovednosti a vychovávať ich smerom k osvojeniu si hodnôt aktívneho globálneho občana,
- podporovať nezávislé samostatné myslenie a tým pomôcť rozvíjať praktické zručnosti a prispieť k pozitívnym zmenám v lokálnom a globálnom meradle,
- uľahčiť porozumenie sociálnych, environmentálnych, ekonomických a politických procesov vo svete,
- rozvíjať kritické myslenie a formovať globálne občianske postoje.

3 Vlastné zameranie školy

Stredná odborná škola gastronómie a cestovného ruchu sídli na Levickej ulici 40 v mestskej časti Nitra – Chrenová. Je špecializovaná pre študijné a učebné odbory v oblasti gastronómie a cestovného ruchu. Má dlhoročnú tradíciu v Nitrianskom regióne a svojim vzdelávacím programom pripravuje odborných a kvalifikovaných zamestnancov v oblasti gastronómie a cestovného ruchu.

Na základe každoročnej analýzy potrieb a požiadaviek trhu práce a analýzy práce školy identifikujeme i všetky pozitíva a negatíva školy, ktoré nám signalizujú, čo všetko máme zmeniť vo výchovno – vzdelávacom procese na základe prijatých opatrení všetkých poradných orgánov školy.

3.1 Charakteristika školy

Naša škola je 2- poschodová budova, kde v súčasnosti študuje celkom 17 tried, z toho 3 triedy 3-ročných učebných odborov 6445 H kuchár, 6444 H čašník servírka, 12 tried 4-ročných študijných odborov 6444 K čašník, servírka., 6445 K kuchár, 6355 M služby v cestovnom ruchu a 2 triedy 2-ročného nadstavbového štúdia 6421 L spoločné stravovanie - denná forma. Máme 3 počítačové učebne, 2 odborné učebne na laboratórne cvičenia pre odbor kuchár a pre odbor čašník a budovu SPV, kde sú vybavené tiež 2 odborné učebne, sklady inventáru, kabinet a sociálne zariadenia . Učebne slúžia na praktickú prípravu žiakov pri vyučovaní náročných tematických celkov, ktoré si vyžadujú špeciálne zariadenie a inventár. Učebne sú vybavené podľa normatívu pre naše učebné odbory, ktoré schválilo ministerstvo školstva Slovenskej republiky dňa 1. marca pod číslom CD-2006-828/1926-1:093 s platnosťou od 1.septembra 2006. Pre praktickú výučbu máme zmluvne dohodnuté pracoviská odborného výcviku v meste Nitra a zabezpečujeme skupinovú formu vyučovania pod vedením majstrov odborného výcviku. Škola má vlastnú jedáleň, v ktorej odborný výcvik vykonávajú žiaci v odbore kuchár.

3.1.1 Plánované aktivity školy

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

Záujmové aktivity

- prispôsobovať požiadavkám a potrebám školy v každom školskom roku
- turistický a strelecký krúžok
- floorbalový krúžok
- krúžok správnej výživy
- internetový krúžok
- krúžok PP prezentácií

Súťaže

- recitačné súťaže
- olympiáda v cudzích jazykoch
- SOČ
- Matematický klokan
- Plagát roka
- odborné súťaže

Športovo-turistické akcie

- športový deň školy
- Beh olympijského dňa
- okresné, obvodné a krajské kolá športových súťaží v stolnom tenise, hádzanej, volejbale, futbale, halovom futbale, orientačnom behu, atletike
- Challenge Day
- Vianočný turnaj vo futbale o Putovný pohár riaditeľky školy

Exkurzie

- Osvienčim
- Kremnica
- Viedeň
- Bratislava
- odborné exkurzie – návštevy ubytovacích zariadení a zariadení spoločného stravovania

Spoločenské a kultúrne podujatia

- návštevy výchovných koncertov
- návštevy divadelných a filmových predstavení
- besedy s osobnosťami mesta Nitra
- kurz spoločenských tancov

Gastronomické akcie

- **Recepcie pri príležitosti odovzdávanie ocenení NSK, spoločenská sála župného domu**
- **Recepcie a spoločenské udalosti usporadúvané mestom Nitra**
- Recepcie a obsluha VIP pri príležitosti otvárania výstav v spolupráci s firmou Agrokomplex
- Recepcie a bankety pri divadelných premiérach v priestoroch divadla Andreja Bagara v Nitre
- Spoločenské posedenia a recepcie usporadúvané na pôde SPU a UKF
- Routy pri rôznych príležitostiach v priestoroch Synagógy

Mediálna propagácia

- prezentácia školy v partnerských školách
- príspevky do časopisu Gastro
- príspevky do regionálnych novín
- schránka dôvery
- aktualizácia www stránky

- príspevky do regionálnej a celoslovenskej televízie

Besedy a pracovné stretnutia

- Ako na trh práce (úrad práce)
- aktívna účasť na Nitrianskych kariérnych dňoch – Burza povolání
- besedy o správnej výžive v rámci práce krúžku o správnej výžive
- s pracovníkmi OZ Človek v ohrození

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

3.2 Charakteristika pedagogického zboru

Riaditeľka školy

Zástupkyňa riaditeľky pre ekonomické činnosti

Výchovný poradca

Koordinátor prevencie

Teoretické vyučovanie

Zástupkyne pre teoretické vyučovanie

Učitelia teoretického vyučovania

Odborný výcvik

Hlavné majsterky odborného výcviku

Majstri odborného výcviku

Mimoškolské aktivity a aktivity, ktoré si vyžadujú špecifickú odbornosť zabezpečujú okrem pedagogických zamestnancov aj zamestnanci PZ, zástupcovia zamestnávateľov, iných odborných a verejných inštitúcií.

3.3 Vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy

Pedagogickým zamestnancom vedenie školy vytvára podmienky na získanie nových poznatkov, ktoré vedú k osobnostnému rozvoju každého pedagóga ako i k skvalitneniu a zdokonaleniu ich pedagogickej spôsobilosti.

Kontinuálne vzdelávanie pedagogických zamestnancov je podrobne rozpracovaný v pláne kontinuálneho vzdelávania pre príslušný školský rok. Zamestnancom vedenie školy umožňuje vzdelávať sa v oblastiach, ktoré sú potrebné a využiteľné na skvalitnenie výchovno – vzdelávacieho procesu.

Vzdelávať pedagogických zamestnancov v problematike globálneho vzdelávania napr. formou kontinuálneho vzdelávania.

3.4 Vnútorý systém kontroly a hodnotenie zamestnancov školy

Je účinným nástrojom zabezpečenia harmonickej organizácie celého výchovno-vzdelávacieho procesu a ďalších školských aktivít. Naša škola bude využívať štandardné spôsoby hodnotenia: formatívne a sumatívne. Formatívne hodnotenie použijeme na zvýšenie kvality výchovy a vzdelávania. Sumatívne hodnotenie použijeme na rozhodovanie.

Vnútorý systém kontroly by sa mal zameriavať hlavne na celkový priebeh výchovno-vzdelávacej činnosti na škole, na tvorbu školských vzdelávacích programov, na dodržiavanie plnenia plánov predmetových komisií a metodického združenia. Na zabezpečenie vyučovania didaktickou technikou a ostatným materiálno-technickým vybavením, na hodnotenie žiakov počas vyučovacej hodiny s uplatnením sebahodnotenia žiaka, na vystupovanie a rečovú kultúru vyučujúcich, na uplatňovanie didaktických zásad, na mimoškolskú činnosť učiteľov.

Vnútorý systém hodnotenia zamestnancov je podrobne rozpracovaný v pláne práce školy na každý školský rok. Hodnotenie pedagogických pracovníkov je súčasťou dodržiavania platnej legislatívy, spôsob a kritériá hodnotenia sú rozpracované vo vnútornom predpise školy.

Na hodnotenie pedagogických a odborných zamestnancov školy použijem tieto metódy:

- pozorovanie vo výchovno-vyučovacom procese (hospitácie)
- porovnávanie a vzájomné hodnotenie učiteľov (čo si vyžaduje aj vzájomné hospitácie a „otvorené hodiny“)
- hodnotenie výsledkov pedagogických zamestnancov v oblasti ďalšieho sebvzdelávania
- hodnotenie činnosti pedagogických zamestnancov pri tvorby učebných pomôcok a organizovaní mimoškolských akcií
- hodnotenie pedagogického zamestnanca pri príprave žiakov na súťaže a olympiády
- hodnotenie pedagogických a odborných zamestnancov manažmentom školy /hodnotiaci rozhovor/
- externé hodnotenie – hodnotenie pedagogických zamestnancov spolupracovníkmi mimo školy, / zmluvné organizácie, rodičia, a podobne /

3.5 Dlhodobé projekty

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

- projektové vyučovanie
- vyučovanie podporované počítačom.

Výstupy z týchto projektov prispievajú k skvalitneniu výchovno-vzdelávacieho procesu v oblasti využívania interaktívnych metód vyučovania a zvyšovania počítačovej gramotnosti žiakov a učiteľov.

Škola bola zapojená do projektu Škola podporujúca zdravie, do projektu Športom ku zdraviu. Pravidelne každý rok sa naša škola zapája do dlhodobých projektov – Infovek, e-Twinning, Zdravá škola, Škola priateľská deťom (v spolupráci s UNICEF), Linka detskej istoty (v spolupráci s UNICEF), Gastrofest, Cesta k tolerancii. Rozvíjame spoluprácu

s Občianskym združením Človek v ohrození (Projekt World Class Teaching) a zabezpečujeme globálne rozvojové vzdelávanie.

3.6 Medzinárodná spolupráca

Škola dlhodobo spolupracuje s podobnými školami v Českej republike, na Kanárskych ostrovoch. Cieľom tejto spolupráce je:

- podieľať sa na spoločných projektoch, ktoré by zabezpečili efektívny transfer poznatkov a skúseností
- posilniť a skvalitniť jazykovú prípravu žiakov (konverzačnú, odbornú)
- posilniť a skvalitniť odbornú prípravu žiakov (transfer inovácií)
- prezentovať vlastnú školu, mesto a krajinu
- spoznávať inú kultúru, históriu a životný štýl
- nadväzovať kontakty v rámci kariérneho rastu.

3.7 Spolupráca so sociálnymi partnermi

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

Spolupráca s rodičmi

Rodičia sú členmi Rady školy. Všetci sú informovaní o priebehu vzdelávania žiakov na triednych schôdkach a konzultáciami s vyučujúcimi. Majú možnosť sledovať priebežné študijné výsledky prostredníctvom internetu. Zároveň sú rodičia informovaní o aktuálnom dianí na škole, o pripravovaných akciách prostredníctvom www stránky školy alebo priamo e-mailom. Majú k dispozícii aj portfólium žiaka. Cieľom školy je zvýšiť komunikáciu s rodičmi. Sme maximálne otvorení všetkým pripomienkam a podnetom zo strany rodičovskej verejnosti. Jednou z hlavných úloh školy bude otvorenie spolupráce s rodičmi na školskom vzdelávacom programe.

Zamestnávateľa

Škola aktívne spolupracuje s kmeňovými a zmluvnými zamestnaneckými organizáciami. Spolupráca je zameraná hlavne na poskytovanie odborného výcviku, materiálno-technické zabezpečenie výchovno-vzdelávacieho procesu, tematické prednášky, besedy a súťaže, sprostredkovanie rôznych zaujímavých exkurzií a výstav. Zástupcovia zamestnávateľov sa zúčastňujú pravidelne na zasadaniach Rady školy a aktívne pôsobia v rámci odborného výcviku ako inštruktori. Väčšina zamestnávateľov zamestnáva aj našich absolventov.

Iní partneri

Škola aktívne spolupracuje v rámci výchovno-vzdelávacieho procesu a výchove mimo vyučovania s ďalšími partnermi: Občianske združenie Človek v ohrození, Slovenský zväz Červeného kríža, Únia nevidiacich a slabozrakých Slovenska, Liga za duševné zdravie, Liga proti rakovine, Unicef, Mestská polícia, Atletický zväz, Živnostenská komora - pri zabezpečovaní výstav, exkurzií a súťaží, Slovenská obchodná a priemyselná komora - pri organizovaní záverečných skúšok, Slovenská barmanská asociácia – pri organizovaní barmanských kurzov, s priamo riadenými organizáciami MŠ SR, pedagogicko-

psychologickými poradňami v rámci preventívnych opatrení a ďalšími organizáciami a inštitúciami.

4 Charakteristika školského vzdelávacieho programu

4.1. Popis školského vzdelávacieho programu

Vzdelávací program našej školy je jeden patriaci do skupiny odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby (podľa Metodiky tvorby ŠkVP vydaný ŠIOV), pretože ide výhradne o odbory spoločného stravovania, pre ktoré je naša škola špecializovaná a má pri príprave žiakov na čašnicke a kuchárske profesie dlhodobú tradíciu.

Ciele vzdelávania, ktoré sú vymedzené týmto vzdelávacím programom, smerujú do troch základných oblastí: rozvoj osobnosti žiaka, príprava pre život v občianskej spoločnosti a príprava na pracovné uplatnenie.

Odborné vzdelávanie tejto skupiny odborov vytvára predpoklady pre získanie kompetencií potrebných pre uplatnenie v rôznych okruhoch pracovnej činnosti **spoločného stravovania**, a pre špecializáciu smerom ku konkrétnym povolaniam. Dôraz je položený na prípravu absolventa so všeobecnovzdelávacím základom, s odbornými teoretickými vedomosťami a praktickými zručnosťami, ktoré bude vedieť aplikovať v praxi.

Vzdelávací program je rozvrhnutý tak, aby jeho realizácia nevedla iba k príprave úzko zameraných špecialistov v danej oblasti, ale k získaniu širšieho rozsahu kompetencií, ktoré umožnia absolventom hľadať a nachádzať zamestnanie v širšej oblasti trhu práce, prípadne umožní ich bezproblémovú rekvalifikáciu a prispôbiť sa aktuálnym potrebám trhu práce.

Cieľom všeobecného vzdelávania je rozšíriť všeobecné vedomosti žiakov, ich osobnostné a sociálne kvality a pripraviť ich tak, aby boli schopní samostatne rozhodovať o svojej profesijnej kariére, orientovať sa a uplatniť na trhu práce i v súkromnom a občianskom živote, ďalej sa vzdelávať a sebarealizovať.

Jednotlivé zložky vzdelávania, podmienky vzdelávania sú rozpracované v ďalších častiach ŠkVP.

4.2. Základné údaje o štúdiu

Kód a názov učebného odboru: **6445 H kuchár**

Dĺžka štúdia:	3 roky
Forma štúdia:	denná, pre absolventov ZŠ
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:	<ul style="list-style-type: none">- úspešné ukončenie 9. roč. ZŠ- podmienky prijatia na štúdium ustanovuje vykonávací predpis- o prijímacom konaní na stredné školy,

	- zdravotná spôsobilosť uchádzača o štúdium.
Spôsob ukončenia štúdia:	záverečná skúška
Doklad o dosiahnutom vzdelaní:	vysvedčenie o záverečnej skúške výučný list
Poskytnutý stupeň vzdelania:	Stredné odborné vzdelanie ISCED 3C
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:	v pracovných pozíciách ako kuchár, hlavný kuchár, kuchár špecialista, prevádzkar, vedúci zariadenia spoločného stravovania, súkromný podnikateľ v oblasti spoločného stravovania a cestovného ruchu
Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie):	Študijné odbory nadstavbového štúdia pre absolventov trojročných učebných odborov nadväzujúcich na predchádzajúci odbor štúdia – úplné stredné odborné vzdelania na úrovni ISCED 3A - možnosť absolvovania odboru inovačného vzdelávania v odbore

4.3 Organizácia výučby

Výchovno-vzdelávací proces vo všetkých piatich odboroch štúdia zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu, ktoré sa striedajú v rámci dvojtýždenného výučbového cyklu. V nižších ročníkoch dominujú predmety všeobecného zamerania, vo vyšších ročníkoch sú ťažiskové odborné predmety a u študijných odborov maturitné predmety.

Trojročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbory profesijnej prípravy pre úsek prípravy jedál alebo obsluhy so všeobecným prehľadom o celej oblasti stravovacích služieb a čiastočne služieb cestovného ruchu.

Dvojročný študijný odbor nadstavbového štúdia využíva všeobecnovzdelávacie a odborné vedomosti a zručnosti získané v trojročnom učebnom odbore, na ktorý nadväzuje. V učebných osnovách jednotlivých predmetov je to dôsledne rešpektované. Najvýraznejší je rozdiel v poznávaní praktického vyučovania (hlavne predmet odborná prax), pretože študujúci majú výučný list, a teda ovládajú profesiu vedomosti a zručnosti svojho odboru stredného odborného vzdelania. Praktické vzdelávanie tu ide smerom k využívaniu svojho doterajšieho, odborného vzdelania a pracovnej praxe v stážovej forme výučby aj pri aplikovaných projektoch v celej oblasti hlavne riadiacej hlavne riadiacej práce v oblasti spoločného stravovania a cestovného ruchu a v hotelových službách.

Pri obsahovej náplni výučby v štvorročných študijných odboroch v porovnaní s dvojročným študijným odborom nadstavbového štúdia je dodržiavaná hlavná zásada, že rozsah vedomostí a zručností získaných v štvorročnom odbore je ekvivalentný so sumárom vedomostí zručností získaných v trojročnom a dvojročnom nadstavbovom štúdiu (teda za 5 rokov).

Z toho vychádza aj štruktúra vyučovacích predmetov v učebnom pláne nadstavbového štúdia.

Charakteristika obsahu vzdelávania a prípravy podľa odborov štúdia:

- **6445 H kuchár**

Učebný odbor 6445 H kuchár pripravuje absolventov so všeobecnovzdelávacím základom, s odbornými teoretickými vedomosťami a praktickými zručnosťami tak, že je schopný vykonávať kvalifikačnú činnosť pri príprave jedál v reštauráciách, hoteloch a ďalších zariadeniach spoločného stravovania. Všeobecná zložka vzdelávania v odbore vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu.

V jazykovej časti vzdelávania je príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu na ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie v bežných situáciách spoločenského alebo pracovného styku v cudzom jazyku.

V spoločenskovednej časti je vzdelávanie a príprava zameraná na vedomosti o vývoji ľudskej spoločnosti, na základné princípy etickej a náboženskej výchovy, dodržiavanie zásad spoločenského správania a spoločenského protokolu.

V prírodovednej časti je vzdelávanie zamerané na ovládanie základného učiva prírodovedných predmetov: matematiky, chémie, informatiky.

Uvedený učebný odbor vychádza zo skladby odborných povinných a voliteľných predmetov učebného plánu.

V časti odborných predmetov je vzdelávanie a príprava zameraná na oblasť ekonomiky, spoločenskej komunikácie, potravín a výživy, technológie prípravy pokrmov, stolovania a hospodárske výpočty. Pripravuje absolventa na prácu v malokapacitných a veľkokapacitných stravovacích zariadeniach, kde prevláda strojová výroba so zavedenou mechanizáciou za použitia výpočtovej techniky. Praktická zložka prípravy sa uskutočňuje v 1.-3. ročníku výučbou odborného predmetu odborný výcvik. Dôraz sa kladie na získané vedomosti, zručnosti a návyky v príprave jedál, stolovaní, dodržiavaní hygienických zásad a predpisov.

Učebné osnovy všetkých všeobecnovzdelávacích predmetov sú identické pre učebné odbory , 6444 H čašník, servírka a 6445 H kuchár.

Rovnaké učebné osnovy platia aj pre niektoré odborné predmety, a to:

- v učebných odboroch
 - ekonomika
 - hospodárske výpočty
 - spoločenská komunikácia
 - technika administratívy

Učebné osnovy od 1. 9. 2013 sú rozpracované pre učebný odbor podľa nových učebných plánov a tvoria prílohu ŠkVP.

Škola vzdeláva žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami. Všetky odbory štúdia sú vhodné pre žiakov so špeciál. výchovno-vzdelávacími potrebami.

4.4 Zdravotné požiadavky na uchádzača

Na prijatie do učebného odboru **6445 H kuchár** môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom. Uchádzači nesmú trpieť :

- prognosticky závažným ochorením obmedzujúcim funkcie horných končatín (porucha hrubej a jemnej motoriky)
- prognosticky závažným ochorením funkcie nosného a pohybového systému (ochorenia chrbtice, ploché nohy, vybočenie kolien, stavy po úrazoch či operáciách pohybového aparátu)
- prognosticky závažným ochorením dýchacích ciest, srdcovými a cievnyimi ochoreniami (varixy),

- prognosticky závažným ochorením kože horných končatín
- prognosticky závažnými a nekompenzovanými formami epilepsie a epileptických syndrómov a kolapsových stavov vzhľadom k predpokladanej práci s elektrickými a plynovými spotrebičmi
- poruchami videnia a sluchu, závratmi
- alergickými ochoreniami kože, dýchacích ciest a pľúc.
- duševnými poruchami a poruchami správania :/ podľa medzinárodnej klasifikácie chorôb MKCH -10./

4.5 Požiadavky na bezpečnosť, ochranu zdravia a hygienu pri práci

Neoddeliteľnou súčasťou teoretického a praktického vyučovania je problematika bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny práce a protipožiarnej ochrany. Výchova k bezpečnej a zdravia neohrozujúcej práci vychádza po dobu štúdia z požiadaviek platných právnych a ostatných predpisov (zákonov, nariadení vlády SR, vyhlášok, technických predpisov a slovenských technických noriem). Tieto požiadavky sa musia vzťahovať k výkonu konkrétnych činností, ktoré sú súčasťou odborného výcviku. Tieto požiadavky sa musia doplniť informáciami o rizikách možného ohrozenia, ktorým sú žiaci pri teoretickom a praktickom vyučovaní vystavení vrátane informácií o opatreniach na ochranu pred pôsobením týchto zdrojov rizík (zdravotné riziká a opatrenia pri ručnej manipulácii s bremenom, rizikové faktory súvisiace s mikroklimatickými podmienkami – teplotná záťaž organizmu a pod.).

Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje:

Pracovné oblečenie – odbor kuchár

Pracovné oblečenie – odbor kuchár

Dievčatá

- Biela kuchárska blúza jednoradová alebo plášť
- Biele tričko
- Biele kuchárske nohavice
- Biele ponožky
- Biele zdravotné topánky pevné s plnou špičkou
- Biela kuchárska zástera
- Biela šatka alebo čiapka hríb
- Utierka 2 ks

Chlapci

- Biela kuchárska blúza jednoradová – dlhý rukáv
- Tielko alebo tričko
- Biele kuchárske nohavice
- Biele ponožky

- Biele zdravotné topánky pevné s plnou špičkou
- Biela kuchárska zásterka
- Biela kuchárska čiapka (hríb)
- Utiierka 2 ks

Celá činnosť na odbornom výcviku sa riadi platnými hygienickými predpismi. (Vyhlášky MZ SR alebo vyhlášky MŠ SR). Škola prísne dbá na dodržiavanie Smernice HACCP.

Z dôvodu vyššej úrovne hygienických podmienok pri práci a BOZP sa zakazuje nosenie „pírsingu“. Škola vyžaduje úpravu vlasov a odevu. Na odbornom výcviku platí zákaz nosenia veľkých náušnic a výrazného make-upu pre dievčatá, zákaz náušnic a výstredných účesov pre chlapcov. Pre všetkých platí zákaz nosenia prsteňov a veľkých retiazok. Kontrolou dodržiavania nariadenia sa zaoberá komisia pre estetickú úpravu žiakov.

Odborný výcvik budú žiaci vykonávať na určených pracoviskách (kmeňovom a zmluvných) , prípadne na stredisku praktického vyučovania. Odborný výcvik sa bude vykonávať aj v čase školských prázdnin, prípadne v sobotu a v nedeľu podľa potreby prevádzky resp. školy, pričom bude dodržiavaný zákonník práce. Z týchto dôvodov na zmluvne dohodnutých pracoviskách je súčasťou zmluvy meno inštruktora, ktorý zodpovedá za žiakov v čase neprítomnosti majstra odbornej výchovy. Kvalifikácia inštruktora je v súlade s platnou legislatívou / kópia dokladov o kvalifikácii inštruktorov tvorí prílohu zmluvy./ Majster odbornej výchovy zabezpečuje preberanie učiva v pracovnom týždni tak, aby sa ho zúčastnil aj žiak, ktorý pracuje v sobotu , nedeľu resp. popoludní. Túto skutočnosť aj nariadenia školy na úpravu žiakov vzali na vedomie zákonní zástupcovia žiakov pri nástupe do školy svojim podpisom.

Z dôvodu vytvorenia bezpečného prostredia na škole pracuje koordinátor drogových prevencií, ktorý úzko spolupracuje so združením rodičov, políciou a triednymi učiteľmi. Jeho činnosť je dôležitou súčasťou prevencie kriminality.

4.6 Vnútorý systém kontroly a hodnotenia žiakov

Pedagogickí a výchovní pracovníci pokladajú 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 zisťujeme stupeň zvládnutia cieľov vyučovacieho procesu. Pri skúšaní využijeme rôzne spôsoby a postupy – individuálne, frontálne, skupinovo, priebežne alebo súhrne po ukončení tematického celku alebo na konci školského roka, ústne, písomne (didaktické testy, písomné cvičenia a úlohy, projekty, referáty a pod.). 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 **hodnotenia žiaka 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.

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

Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou teoretického zamerania

Pri hodnotení vzdelávacích výstupov budeme používať nasledovné všeobecné kritériá hodnotenia: 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.

Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou praktického zamerania

Hodnotíme 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.

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.

Pedagogickí pracovníci vypracovali kritériá hodnotenia a klasifikácie, ktoré sú v súlade s Metodickým usmernením č. 8/2009 – R podľa jednotlivých predmetových komisií – PK odborných predmetov, PK spoločenskovednej a cudzích jazykov, PK prírodovednej a telovýchovnej.

5. Kompetencie (profil) absolventa

5 . 1 Profil absolventa učebných odborov 6445 H kuchár

5.1.1 Charakteristika absolventa

Absolvent trojročných učebných odborov po ukončení štúdia úspešne vykonanou záverečnou skúškou získava prvú kvalifikáciu na úrovni stredného odborného vzdelania. Po ukončení prípravy samostatne zvládne všetky odborné zručnosti ktoré sú potrebné pre pracovné činnosti vo výrobných a odbytových strediskách spoločného stravovania, reštauračného stravovania, hoteloch. Zvláda základné technické a technologické postupy ktoré sú dôležité pri výkone zvolenej profesie. V rámci pracovnej pozície sú na absolventa kladené veľmi vysoké požiadavky na krátkodobú pamäť, schopnosť pracovať v tíme a schopnosť sociálneho kontaktu. Vysoké nároky sú dané aj na rozsah zrakového poľa, priestorové videnie, rozlišovanie zvuku, udržiavanie rovnováhy, rozlišovanie čuchových podnetov, rozdelenie pozornosti, praktické myslenie, písomný a slovný prejav, prispôsobivosť, flexibilitu, sebakontrolu, sebaovládanie, samostatnosť, kultivovanosť vystupovania a vzhľadu, istotu a pohotovosť vystupovania. Požiadavky sú kladené aj na rozlišovanie farieb a farebných odtieňov, rozlišovanie chuti, samostatné myslenie a odolnosť voči senzorickej záťaži.

Absolventi sa uplatnia v pracovných pozíciách ako kuchár, šéfkuchár, kuchár špecialista, a čašník, účtujúci čašník, servírka, hlavný čašník, servírka, barman, súkromný podnikateľ v oblasti spoločného stravovania.

Absolventi získajú schopnosť komunikovať v cudzom jazyku, riešiť problémové úlohy a pracovať v skupine. Aktívne sa zapájajú do spoločnosti a svoje vedomosti a zručnosti priebežne aktualizujú. Budú schopní prijímať zodpovednosť za vlastnú prácu a za prácu ostatných. Po absolvovaní vzdelávacieho programu získajú zručnosti pri práci s osobným počítačom a internetom. Naučia sa efektívne využívať informačné a komunikačné technológie pre svoj osobný rast a výkonnosť v práci.

Po ukončení štúdia získava absolvent výučný list a vysvedčenie o záverečnej skúške. Môže pokračovať v štúdiu pre absolventov trojročných učebných odborov v rámci denného alebo diaľkového nadstavbového štúdia na **úrovni ISCED 3A** v študijnom odbore spoločné stravovanie a získať úplné stredné odborné vzdelanie, ktoré mu umožňuje pokračovať v štúdiu na **úrovni ISCED 5**. Svoju kvalifikáciu môže zvyšovať rôznymi vzdelávacími cestami prípadne môže získať aj inú kvalifikáciu ako je kvalifikácia v danom učebnom odbore.

Kompetenčný profil absolventa sme vytvorili na základe kompetencií uvedených v ŠVP a analýzy povolania v priamej spolupráci so zamestnávateľmi. Analýza povolania je súčasťou Analytickej štúdie. Týmto má absolvent učebného odboru garantované získanie aktuálnych vedomostí, zručností a kompetencií v závislosti od potrieb zamestnávateľov.

5.1.2 Kompetencie absolventa

Absolvent učebného odboru 6445 H kuchár po absolvovaní vzdelávacieho programu disponuje týmito kompetenciami:

5.1.2.1 Kľúčové kompetencie

V súlade so Spoločným európskym rámcom kľúčových kompetencií školský vzdelávací program určuje nasledovné kompetencie :

a) Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

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

Absolvent má:

- reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- porovnať bežné pravidlá, zákonitosti, predpisy, sociálne normy, morálne zásady, vlastné a celospoločenské očakávania v systéme, v ktorom existuje,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- vysvetliť svoje životné plány, záujmy a predsavzatia,
- popísať svoje ľudské práva, popísať svoje povinnosti, záujmy, obmedzenia a potreby,
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.

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

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

Absolvent má:

- spoľahlivo vyjadrovať sa v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- vyjadrovať sa v jednom cudzom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- riešiť bežné matematické príklady a rôzne situácie,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou,
- pracovať so základnými informačno-komunikačnými technológiami.

c) Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

Tieto schopnosti sa využívajú pri riadení medzil'udských vzťahov, formovaní nových typov spolupráce. Sú to schopnosti, ktoré sa objavujú v náročnejších podmienkach,

aj pri riešení problémov ľudí, ktorí sa nevedia zaradiť do spoločenského života. Žiak musí byť schopný učiť sa, nažívať a pracovať nielen ako jednotlivci, ale v sociálne vyváženej skupine. Sú to teda schopnosti, ktoré na základe získaných vedomostí, sociálnych zručností, interkultúrnych kompetencií, postojov a hodnotovej orientácii umožňujú stanoviť jednoduché algoritmy na vyriešenie problémových úloh, javov a situácií a získané poznatky využívať v osobnom živote a povolani.

Absolvent má:

- 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,
- určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobjších súvislostiach,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- samostatne pracovať v menšom kolektíve,
- určovať nedostatky v pracovných výkonoch,
- predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce, bez zaujatosti posudzovať návrhy druhých,
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom.

5.1.2. 2 Odborné kompetencie absolventa učebného odboru 6445 H kuchár

Požadované vedomosti

Absolvent má:

- mať poznatky o potravinách, nápojoch o ich zložení, akosti, získavaní a spracovaní a ostatnej manipulácii s ohľadom na zdravie človeka
- ovládať technológiu ich výroby, technologické postupy jedál a nápojov teplej a studenej kuchyne
- ovládať charakteristiku a technológiu prípravy jedál teplej a studenej kuchyne, špeciálnych pokrmov, teplých a studených múčnikov a teplých nápojov
- zvládne prípravu jedál v oblasti teplej a studenej kuchyne ako aj prípravu múčnikov v zariadeniach spoločného stravovania (reštaurácie, hotely, motely, chaty a pod.) pri bežných prevádzkach ako aj pri slávnostných príležitostiach,
- preukázať poznatky o technologických postupoch a zásadách prípravy pokrmov
- ovládať nové trendy v stravovaní a v príprave pokrmov s ohľadom na zdravú výživu obyvateľstva
- vedomosti o osobitostiach stravovania rôznych skupín obyvateľstva
- mať poznatky o základoch stolovania
- ovládať zásady spoločenskej komunikácie
- mať návyky z oblasti osobnej aj prevádzkovej hygieny a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci

- ovládať odbornú terminológiu typickú pre oblasť svojho povolania a využívať osvojené pojmy pri riešení praktických úloh
- mať poznatky o zásadách a gastronomických pravidlách pri zostavovaní jedálnych lístkov
- vedieť používať strojové a technické zariadenie výrobného strediska a vedieť správne a hospodárne používať suroviny a inventár výrobného o strediska
- mať vedomosti o správnom životnom štýle a zdravom stravovaní človeka
- vedieť zásady správnej výrobnéj praxe
- poznať špecifickú problematiku vo svojom odbore, aplikovať vedomosti pri príprave jedál
- vedieť zaujať správne stanovisko pri pracovných problémoch
- mať potrebné znalosti pre prácu s informačnou a výpočtovou technikou
- orientovať sa v základných predpisoch, ustanoveniach obchodného, živnostenského, občianskeho a pracovného práva
- mať poznatky o zásadách spotrebiteľskej výchovy a ochrany spotrebiteľa
- ovládať poznatky o organizácii práce vo výrobnom a odbytovom stredisku
- aktívne používať ekonomické pojmy, ovládať ich súvislosti

Požadované zručnosti

Absolvent vie:

- uplatniť v praxi etické a profesijné pravidlá, zásady spoločenského správania a vystupovania
- uplatňovať hygienické zásady a zásady bezpečnosti práce vo výrobnom stredisku
- pracovať a v praxi uplatňovať predpisy HACCP
- voliť správne postupy práce, pripraviť pracovisko, pracovné prostriedky a predmety
- zabezpečovať bežnú údržbu pracovných prostriedkov, ktoré používa
- vykonávať pracovné činnosti s ohľadom na životné prostredie
- uplatňovať estetické zásady pri expedícii jedál, nápojov
- dodržiavať základné zásady komunikácie so spolupracovníkmi
- rozlišovať a posudzovať akosti surovín a tovarov
- prijímať a riešiť reklamácie
- sa orientovať v nových technológiách a výrobkoch
- v praxi uplatňovať základnú administratívu výrobného strediska
- zabezpečiť počas celej prevádzky kvalitu a teplotu podávaných jedál
- zabezpečiť jedlá pri osobitných druhoch slávnostného stolovania
- dokončovať pokrmy pred hosťom
- preukázať základné užívateľské práce s výpočtovou technikou

Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Absolvent sa vyznačuje:

- manuálnou zručnosťou v činnostiach konkrétneho odboru, prispôsobivosťou, kreativitou, spoľahlivosťou, trpezlivosťou, dôslednosťou a presnosťou, schopnosťou spolupracovať, sebadisciplínou, mobilitou, schopnosťami pracovať v tíme, budovaním imidžu firmy, pozitívnym kontaktom so zákazníkom, samostatnou prácou, dodržovaním predpisov o ochrane spotrebiteľa, dodržiavaním firemnej kultúry,

flexibilitou, profesionálnou hrdosťou, zodpovednosťou za zverený majetok, schopnosťou riešiť konfliktné situácie a schopnosťou riadiť zverený úsek

- rozlišovaním chuťových a čuchových podnetov
- požadovaným rozsahom zrakového poľa, priestorovým videním, rozlišovaním farieb a farebných odtieňov
- kultivovanosťou vystupovania a vzhľadu, istotou, pohotovosťou svojho vystupovania, schopnosťou sociálneho kontaktu
- odolnosťou voči senzorickej záťaži
- dobrou pamäťou, praktickým a samostatným myslením a rozdeľovaním pozornosti

6 Učebné plány, učebné osnovy a učebné zdroje

6.1 Učebný plán učebného odboru 6445 H kuchár

	Predmet	1.	2.	3.	Spolu	Využitie disponibilných hodín
Všeobecné vzdelávanie						2,5
Jazyk a komunikácia	slovenský jazyk a literatúra (SJL)	1,5	1	1+1	3,5+1	1
	I. cudzí jazyk (ANJ, NEJ) d)	3	3	2	8	
Človek a hodnoty	etická výchova (ETV)/náboženská výchova(NVB) d,h)	1	0+0,5		1+0,5	0,5
Človeka a spoločnosť	občianska náuka (OBN)		1		1	0
Človeka a príroda	biológia (BIO)	1			1	0
Matematika a práca s informáciami	matematika (MAT)	1	1		2	1
	informatika (INF) d)	1	0+1		1+1	
Zdravie a pohyb	telesná a športová výchova (TSV) d)	1,5	1,5	1,5	4,5	0
Odborné vzdelávanie						
Ekonomická príprava	ekonomika (EKO)		1,5	1,5	3	2
	hospodárske výpočty (HVY)			1	1	
Komunikácia	spoločenská komunikácia (KMM)	1			1	2
	technika administratívy (TEA) d)	1			1	
Technické a technologické vzdelávanie	potraviny a výživa (PVY)	2	2	2	6	7
	technológia (TEC)	2	1+1	1+1	4+2	
	stolovanie (STO)		1	1	2	
Praktická príprava	odborný výcvik (ODV) d)	15	15	17,5	47,5	7
	praktické cvičenia (PCV)	0+2	0+2,5	0+2,5	0+7	
SPOLU		33	33	33	99	11,5
Účelové kurzy m)	Kurz pohybových aktivít v prírode	5dni (min. 15 hodín)				
	Kurz na ochranu života a zdravia		3dni po 6 hodín			
	Účelové cvičenia	1deň po 6 hodín	1deň po 6 hodín	1deň po 6 hodín		

Záverečné skúšky				1		
------------------	--	--	--	---	--	--

Prehľad využitia týždňov

Činnosť	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučovanie podľa rozpisu	32	32	30
Záverečná skúška	-	-	1
Časová rezerva (účelové kurzy, opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie, teoretické vyučovanie presunuté na OVV a i.)	8	7	6
Účasť na odborných akciách	-	1	-
Spolu týždňov	40	40	37

Poznámky k učebnému plánu:

a Poznámky k učebnému plánu:

a) Rámcový učebný plán vymedzuje proporcie medzi všeobecným a odborným vzdelávaním (teoretickým a praktickým) a ich záväzný minimálny rozsah. Tento plán je východiskom pre spracovanie konkrétnych učebných plánov školských vzdelávacích programov, v ktorých budú vzdelávacie oblasti rozpracované do učebných osnov vyučovacích predmetov alebo modulov. Počty vyučovacích hodín pre jednotlivé vzdelávacie oblasti predstavujú nevyhnutné minimum. V školských vzdelávacích programoch sa rozširujú podľa potrieb odborov a zámerov školy z kapacity disponibilných hodín.

b) Stredné odborné školy pre žiakov so zdravotným znevýhodnením plnia rovnaké ciele ako stredné odborné školy pre intaktných žiakov. Všeobecné ciele vzdelávania v jednotlivých vzdelávacích oblastiach a kompetencie sa prispôbujú individuálnym osobitostiam žiakov so zdravotným znevýhodnením v takom rozsahu, aby jeho konečné výsledky zodpovedali profilu absolventa. Špecifiká výchovy a vzdelávania žiakov so zdravotným znevýhodnením (dĺžka, formy výchovy a vzdelávania, podmienky prijímania, organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie, personálne, materiálno-technické a priestorové zabezpečenie, ap.) stanovujú vzdelávacie programy vypracované podľa druhu zdravotného znevýhodnenia.

c) Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je minimálne 33 hodín a maximálne 35 hodín, za celé štúdium minimálne 99 hodín, maximálne 105 hodín. Výučba v učebných odboroch sa realizuje v 1.

a 2. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 3. ročníku v rozsahu 30 týždňov (do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov, spresnenie počtu hodín za štúdium bude predmetom školských učebných plánov). Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na kurz na ochranu života a zdravia a kurzy pohybových aktivít v prírode ap. a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.

d) Trieda sa delí na skupiny podľa potrieb odboru štúdia a podmienok školy.

e) Hodnotenie a klasifikácia vyučovacích predmetov sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.

f) Výučba slovenského jazyka a literatúry sa v učebných odboroch realizuje s dotáciou minimálne v rozsahu 1,5 vyučovacích hodín v 1 ročníku, minimálne v rozsahu 1 vyučovacej hodiny v 2. a 3. ročníku.

g) Vyučuje sa jazyk anglický, nemecký. Výučba prvého cudzieho jazyka sa v učebnom odbore realizuje minimálne v rozsahu 3 týždenných vyučovacích hodín v 1., 2. ročníku a 2 týždenných vyučovacích hodín v 3. ročníku.

- h) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ sú predmety náboženská výchova v alternatíve s etickou výchovou. Predmety etická výchova/ náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov.
- i) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet občianska náuka.
- k) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ je predmet biológia.
- l) Súčasťou vzdelávacej oblasti Matematika a práca s informáciami sú predmety matematika a informatika, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia. Výučba matematiky sa v učebných odboroch realizuje s dotáciou minimálne 2 hodín týždenne za celé štúdium.
- m) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Zdravie a pohyb“ je predmet telesná a športová výchova.
- n) Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou a na návrh predmetových komisií rozhodol, že všetky vyučovacie predmety v rámci teoretického vzdelávania a praktickej prípravy možno spájať do viachodinových celkov.
- o) Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov v rozsahu minimálne 1520 hodín za štúdium, čo je podmienkou vykonania záverečnej skúšky. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania sme vytvorili podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou praktických cvičení v odborných učebniach a odborného výcviku na zmluvných pracoviskách (zariadenia spoločného stravovania v meste Nitra). Na praktických cvičeniach a odbornom výcviku sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy je stanovený všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- q) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode, ktoré sú uvedené v učebnom pláne školského vzdelávacieho programu.

Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v druhom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín, resp. 5 dní pri realizácii internátnou formou.

Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňuje sa jedno v každom ročníku štúdia, 6 hodín v teréne.

Kurz pohybových aktivít v prírode sa koná v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa jeden v 1. ročníku štúdia.

6.2 Prierezové témy

Multikultúrna výchova - výchovné pôsobenie zamerané na rozvoj akceptácie iných kultúr ako aj na rozvoj medzilidskej tolerancie, spoznávanie iných kultúr a pochopenie iných kultúr. Žiak získava informácie o histórii, zvykoch, tradíciách. Uplatňuje sa vo všetkých vyučovacích predmetoch.

Tvorba projektu a prezentačné zručnosti – každý žiak v priebehu školského roka v niektorých vyučovacích predmetoch spracuje v programe Powerpoint prezentáciu na určenú tému a samostatne ju odprezentuje pred triedou. Rozvíjame kompetencie tak, aby vedeli žiaci komunikovať, argumentovať, používať informácie a pracovať s nimi, riešiť problémy, poznať samých seba a svoje schopnosti, spolupracovať v skupine a prezentovať sa.

Tým žiaci rozvíjajú svoje osobné a sociálne spôsobilosti – prierezová téma **Osobný a sociálny rozvoj žiaka**. Uplatňuje sa vo všetkých vyučovacích predmetoch.

Mediálna výchova – žiaci využívajú pri práci rôzne médiá, naučia sa vytvoriť si vlastný názor na základe prijímaných informácií. Uplatňuje sa vo všetkých vyučovacích predmetoch.

Environmentálna výchova - rozvíjať spoluprácu pri ochrane a tvorbe ŽP a tvorbe na miestnej regionálnej a medzinárodnej úrovni. Pochopiť sociálne a kultúrne vplyvy, ktoré determinujú ľudské hodnoty a správanie. Diskusie o možnosti dopadu globálneho otepľovania na prírodu a človeka, znečistenie riek, oceánov a morí, cunami – ovplyvňovanie života v pobrežných oblastiach; odlesňovanie a zalesňovanie, dôsledky ľudskej aktivity na pôdu, rastlinstvo a živočíšstvo; svetové pralesy – pľúca Zeme. Uplatňuje sa vo všetkých vyučovacích predmetoch.

7 Podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu

Pre vzdelávanie a výchovu v súlade s daným ŠVP je nevyhnutné vytvárať vhodné realizačné podmienky. Optimálne požiadavky/podmienky, podľa ktorých sa bude poskytovať tento školský vzdelávaci program spoločného stravovania sú nasledovné:

7.1 Materiálno-technické a priestorové podmienky

Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy na Levickej ulici 40 , Nitra. Normatív vybavenosti odborných učební je v súlade s Normatívom základného vybavenia pracovísk praktického vyučovania pre dané odbory.

Budova školy

Telocvičňa

Školská jedáleň a kuchyňa

Školský dvor

Budova SPV Bolečkova 2 Nitra

Súčasťou materiálno – technického vybavenia sú nasledovné priestory:

- kancelária riaditeľa školy
- kancelária pre zástupkyne riaditeľa školy TV
- kancelária pre hlavných majstrov ODV pre odbor kuchár a čašník, servírka
- kancelária pre zástupkyňu pre technicko – ekonomické činnosti
- kancelária pre sekretariát
- kabinet pre výchovnú poradkyňu
- sociálne zariadenie
- zborovňa pre učiteľov
- kuchynka a šatňa pre učiteľov
- kancelária pre hospodárku školy
- kancelária pre mzdovú a finančnú účtovníčku
- miestnosť pre školníka a vodiča - údržbára
- miestnosť pre upratovačky
- dielňa
- registratúrne stredisko
- sklad učebných pomôcok a didaktickej techniky
- sklad čistiacich potrieb
- školská knižnica

Vyučovacie interiéry

- 11 klasických tried - učební pre teoretické vyučovanie
- 3 odborné učebne výpočtovej techniky
- 2 učebne pre jazykové vzdelávanie a vyučovanie predmetov delených na skupiny
- 4 učebne pre vyučovanie odborných predmetov
- telocvičňa, posilňovňa

Vyučovacie exteriéry

Školské ihrisko

Učebne odborného výcviku – Bolečkova 3, Nitra

- viacúčelová miestnosť
- 1 odborná cvičná trieda
- cvičná kuchyňa
- garáž
- 2 sklady pre inventár a zariadenia odborného výcviku
- sociálne zariadenia
- 1 sklad športových potrieb
- pivničné priestory

Kmeňové pracoviská odborného výcviku

Školská jedáleň - 1 učebno - výrobná skupina kuchárov s MOV

Zmluvné pracoviská

Reštaurácia Oko – kuchári a čašníci

Reštaurácia DAB – kuchári a čašníci

Internát Bernolák – kuchári a čašníci

Internát Mladosť – kuchári a čašníci

hotel Olympia – kuchári a čašníci

Reštaurácia Media- Cafe – čašníci

Hotel Moto Jas – kuchári, čašníci

Penzión PKO - kuchári, čašníci

Reštaurácia QUOVADIS - kuchári

7.2 Personálne podmienky

- Požiadavky na manažment školy, ktorý realizuje školský vzdelávací program musia byť v súlade s požiadavkami odbornej a pedagogickej spôsobilosti a s kvalifikačnými predpokladmi, ktoré sú nevyhnutné pre výkon náročných riadiacich činností podľa platných predpisov.
- Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov všeobecnovzdelávacích predmetov, ktorí realizujú školský vzdelávací program musí byť v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činností sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci musia zabezpečiť 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 pedagogických zamestnancov odborných predmetov, ktorí realizujú školský vzdelávací program musí byť v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činností sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci musia zabezpečiť 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 spôsobilosť nepedagogických zamestnancov, ktorí sa podieľajú na realizácii školského vzdelávacieho programu musí byť v súlade s platnými predpismi. Práva a povinnosti nepedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich činnosti v rámci platných predpisov.
- Plnenie stanovenej miery vyučovacej a výchovnej povinnosti vyplýva z platnej legislatívy a rámcového učebného plánu štátneho vzdelávacieho programu. Rámcové rozvrhnutie obsahu vzdelávania je východiskom pre tvorbu učebných plánov v školských vzdelávacích programoch. Stanovené vzdelávacie oblasti a ich minimálne počty hodín sú záväzné, ich dodržanie v školských vzdelávacích programoch musí byť preukázateľné.
- 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 výchovných poradcov vymedzujú vnútorné predpisy školy.
- Plnenie požiadaviek činnosti koordinátorov protidrogovej prevencie sa riadi platnými predpismi. Koordinátor je pedagogický zamestnanec, ktorého poslaním je poskytovanie pomoci a zabezpečenie činnosti podľa plánu práce v rámci prevencie ako i riešenie rôznych situácií. Podrobne je rozpracovaný v školskom poriadku (viď príloha).

7.3 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 – UO.
- V UO môžu žiaci využiť aj štúdium formou individuálneho učebného plánu. Žiaci dostanú rozpis konzultácií a záväzné termíny skúšok na 1. a 2. polrok príslušného šk. roka. Žiaci sú klasifikovaní polročne.
- Teoretické a praktické vzdelávanie a príprava sú obmieňané v učebnom odbore po týždni v študijnom odbore podľa platných osnov a učebných plánov. V NŠ sa odborná prax realizuje dva dni v týždni. Vyučovanie začína o 7.10 hod., odborný výcvik začína o 7.00 hod – kuchári. 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).
- Odborný výcvik sa vyučuje v rozsahu stanovenom v učebnom pláne, vykonáva sa v školskej jedálni (1 učebno - výrobná skupina), ako aj v zmluvných pracoviskách odborného výcviku. Výučba prebieha pod vedením MOV. Všetky pracoviská majú základné štandardné vybavenie. Odborný výcvik nadväzuje na teoretické vyučovanie. Realizuje sa v učebných odboroch každý druhý týždeň v 6 – 7 hodinových celkoch. V študijných odboroch sú tieto celky určené v jednotlivých ročníkoch rozdielne, podľa platných osnov a učebných plánov. Odbornú prax vykonávajú žiaci nadstavbového štúdia v školskej jedálni a na

zmluvných pracoviskách. Ak to vyžaduje charakter nácviku, odborný výcvik možno spájať aj do viacdňových celkov s rešpektovaním podmienok odboru aj v čase prázdnin, cez soboty a nedele. Delenie skupín stanovuje platná legislatíva.

- 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. Obsahuje tiež práva a povinnosti žiakov. Pracovníci sa riadia Organizačným poriadkom školy a Pracovným poriadkom školy. 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.
- Školský poriadok je doplnený internými smernicami, s ktorými sú oboznámení žiaci na triednických hodinách a rodičia na schôdzach RZ.
- Prvé stretnutia s rodičmi sú plánované na začiatok školského roka, kde sa rodičia zoznamujú s učiteľmi, kolektívom v triede, získavajú nové informácie o škole, jej štýle práce, organizácii vyučovania a odborného výcviku, metódach a prostriedkoch hodnotenia, plánovanými aktivitami na škole a osobitnými predpismi odborného výcviku na kmeňovom a zmluvných pracoviskách. Sú oboznámení s ich povinnosťami, právami a postupmi. Zároveň majú možnosť prezrieť si celú školu.
- Hodnotenie a klasifikácia žiakov sa riadi klasifikačným poriadkom a je súčasťou školského vzdelávacieho programu ako súčasť učebných osnov vyučovacích predmetov a ako osobitná spoločná časť. O všetkých kritériách hodnotenia, výchovných opatreniach a podmienok vykonania záverečných a opravných skúšok sú žiaci a rodičia vopred informovaní. O termíne a výsledkoch komisionálnych skúšok sú informovaní písomne. Všetky predmetové komisie majú vypracované jednotné kritériá klasifikácie a hodnotenia.
- Spolupráca s rodičmi sa realizuje predovšetkým prostredníctvom triednych učiteľov, výchovných poradcov, manažmentu školy a jednotlivých vyučujúcich všeobecnovzdelávacích a odborných predmetov, osobnou komunikáciou s rodičmi, prípadne zákonnými zástupcami rodičov. Sú to pravidelné, plánované zasadnutia Rodičovskej rady a zasadnutia Rady školy, v ktorých sú zastúpení rodičia a sociálni partneri. Obsahom týchto zasadnutí sú informácie o plánoch a dosiahnutých výsledkov školy, riešenie problémových výchovných situácií, organizovanie spoločenských, vzdelávacích, kultúrnych a športových akcií organizovaných školou.
- Žiaci prezentujú výsledky svojej práce verejnosti na výstavách a prezentáciách na miestnej, regionálnej, národnej i medzinárodnej úrovni.

7.4 Podmienky bezpečnosti, ochrany zdravia a hygieny práce

Základným právnym predpisom, ktorým sa musí škola v tejto oblasti riadiť je Zákon č. 124/2006 Z.z. o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci. Vytváranie podmienok bezpečnej a hygienickej práce je organickou súčasťou celého vyučovacieho procesu. Priestory, v ktorých prebieha teoretické a praktické vyučovanie musia zodpovedať platným právnym predpisom a technickým normám, stanoveným vo Vyhláške MZ SR č.527 /2007 o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia pre deti a mládež, čím je zabezpečené zdravé prostredie v učebniach a ostatných priestoroch školy /svetlo, teplo, nehučnosť, čistota, vetranie, hygienické vybavenie priestorov, primerané zariadenie nábytkom a dodržiavanie predpísanej plochy na žiaka ap./ .Keďže škola zabezpečuje žiakom aj školské stravovanie riadi sa činnosť školskej jedálne Vyhláškou MZ SR č. 533/2007 o podrobnostiach o

požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania. Návrik a precvičovanie činností musí byť v súlade s požiadavkami, ktoré upravujú prácu pre mladistvých /napr. Zákonník práce/ a v súlade s podmienkami, podľa ktorých môžu mladiství vykonávať zakázané práce z dôvodu prípravy na povolanie. Základnými podmienkami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sa rozumie:

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

Stanovením príslušného stupňa dozoru je poverený zástupca pre odborný výcvik v závislosti od charakteru práce, podmienok a tematického celku výučby.

Škola má spracovanú metodickú osnovu vstupného školenia bezpečnosti práce, dodržiavania osobnej hygieny a protipožiarnej ochrany pre žiakov a učiteľov. Žiaci sú s predpismi podrobne oboznámení a poučení vždy na úvodných hodinách jednotlivých predmetov. Obsahom sú predpisy a normy, miesta, na ktorých sú umiestnené lekárničky prvej pomoci, vybrané ustanovenia vyhlášky o evidencii úrazov, o podmienkach práce mladistvých, poskytovaní prvej pomoci, o požiarom nebezpečenstve v organizácii, inštrukčii používania prenosných hasiacich prístrojov, evakuačný plán a pod.

Škola má zmluvu s odbornou pracovníčkou s platným certifikátom Ing. Cíbikovou, ktorá robí pravidelné mesačné prehliadky technického zariadenia školy a kontrolu protipožiarnej ochrany. Úzko spolupracuje s hospodárkou školy, ktorá zistené nedostatky následne odstraňuje. Na základe tejto zmluvy robí raz za dva roky školenie o BOZP pre všetkých zamestnancov školy. Takisto absolvuje toto školenie každý nový pracovník pri vstupe do zamestnania. Žiakov školy poučia o bezpečnostných predpisoch a protipožiarnej ochrane jednotliví triedni učitelia na úvodných triednických hodinách. Okrem toho sú o bezpečnostných predpisoch poučení žiaci aj na úvodných hodinách telesnej výchovy, informatiky a laboratórnych cvičeniach. Mimoriadnu pozornosť tejto problematike venujú majstri odbornej výchovy na jednotlivých pracoviskách odborného výcviku. Na odbornom výcviku sa žiaci zoznamujú s návodmi na obsluhu jednotlivých strojov, prístrojov a zariadení a prevádzkovými bezpečnostnými predpismi. Vzhľadom na vysokú rizikovosť práce najmä vo výrobnom stredisku sa veľká pozornosť venuje prevencii a poskytovaniu prvej pomoci. Žiaci sa zúčastňujú prednášok o poskytovaní prvej pomoci v škole i na akciách organizovaných mestom, kde majú možnosť si vyskúšať tieto činnosti v praxi.

Žiaci počas štúdia na našej škole absolvujú predpísané cvičenia na ochranu zdravia, človeka a prírody a v treťom ročníku branný kurz. Škola má pracovníka, ktorý je zodpovedný za pripravenosť zamestnancov a žiakov školy zvládnuť mimoriadne udalosti a to organizovaním cvičných poplachov. V rámci nich si škola overuje schopnosť správne a rýchlo

zvládnuť evakuáciu školy. Zamestnanci školy sú pravidelne školení aj o protipožiarnej ochrane.

Činnosti vedúce k výchove a vzdelávaniu musia byť organizované tak, aby predchádzali zdravotným rizikám uplatňovaním takých foriem výučby, ktoré podporujú a rozvíjajú telesné a duševné zdravie a kompenzujú nepriaznivé účinky učebných a režimových záťaží a tiež dodržiavaním hygieny vyučovania /dĺžka prestávok, obedňajšia prestávka ap./. Dôležitým prvkom je aj vhodný stravovací a pitný režim. Škola zabezpečuje okrem základného stravovania v školskej jedálni aj doplnkové stravovanie predajnými automatmi a predajom mliečnych výrobkov v rámci projektu „Mliečna liga Danone“.

8 Podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami

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

Platná legislatíva označuje názvom žiaci so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami (ďalej len „ŠVVP“) žiakov s mentálnym, zmyslovým alebo telesným postihnutím, zdravotne oslabených alebo chorých, s narušenou komunikačnou schopnosťou, so špecifickými poruchami učenia alebo správania sa, s autistickým syndrómom, s poruchami psychického alebo sociálneho vývinu, tiež žiakov pochádzajúcich zo sociálne znevýhodneného prostredia. Špecifickou skupinou žiakov so ŠVVP sú žiaci mimoriadne nadaní.

Štúdium učebnom odbore 6445 H kuchár vzhľadom k svojim špecifikám nemôže byť poskytnuté pre žiakov s mentálnym, zmyslovým a telesným postihnutím, ako aj žiakov s autistickým syndrómom, s poruchami psychického a sociálneho vývinu. Vo všeobecnosti môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom. Uchádzači nesmú trpieť predovšetkým:

- prognosticky závažným ochorením obmedzujúcim funkcie horných končatín (porucha hrubej a jemnej motoriky),
- prognosticky závažným ochorením funkcie nosného a pohybového systému (ochorenia chrčtice, ploché nohy, vybočenie kolien, stav po kongenitálnej luxácii bedier),
- prognosticky závažným ochorením dýchacích ciest, srdcovými a cievnyimi ochoreniami (varixy),
- prognosticky závažným ochorením kože horných končatín,
- prognosticky závažnými a nekompenzovanými formami epilepsie a epileptických syndrémov a kolapsových stavov vzhľadom k predpokladanej obslužnej práci a práci v rizikovitom prostredí (horúce predmety, práca s elektrickými prístrojmi a nožmi)
- psychickými chorobami (alkoholizmus, toxikománia, nervové choroby)
- prognosticky závažnými ochoreniami oka, a sluchu,
- endokrinnými ochoreniami a imúnodeficitnými stavmi, alergiami na potraviny
- chronickými chorobami pečene.

Kuchár pracuje prevažne v kuchynských prevádzkach hotelov, nemocníc, školského a závodného stravovania. Pracuje sa v prostredí vyšších teplôt a potravinových aróm a vôní, často i v zmennej prevádzke. Požaduje sa obratnosť prstov a rúk, chuťové a čuchové rozlišovacie schopnosti. Zdravotný preukaz

Zdravotný stav uchádzačov o štúdium v učebnom odbore kuchár a vhodnosť štúdia v odbore posudzuje lekár.

Telesné postihnutie Pre väčšinu odborov v obchode a službách sa vyžaduje dobrý zdravotný stav uchádzačov s nenarušenou pohyblivosťou, pre výkon niektorých povolání v spoločnom stravovaní sa vyžaduje zdravotný preukaz.

Vhodnosť vzdelávania v odbore posudzuje lekár a

príslušné školské zariadenia výchovného poradenstva a prevencie v závislosti od druhu a stupňa postihnutia a narušenia.

Mentálne postihnutie Učebné odbory 64 nie sú vhodné pre uchádzačov s mentálnym postihnutím.

Zrakové postihnutie Vhodnosť vzdelávania v odbore posudzuje lekár a príslušné školské zariadenia výchovného poradenstva a prevencie v závislosti od druhu a stupňa postihnutia a narušenia.

Sluchové postihnutie Vhodnosť vzdelávania v odbore posudzuje lekár a príslušné školské zariadenia výchovného poradenstva a prevencie v závislosti od druhu a stupňa postihnutia a narušenia.

Špecifické poruchy učenia

Záleží od individuálneho prípadu, nakoľko sú špecifické vývinové poruchy učenia kompenzované. Dôležité je posúdiť stupeň narušenia schopnosti žiaka pochopiť a aplikovať poznatky profilových predmetov (chápanie mechanických vzťahov, plošná a priestorová predstavivosť, počítačska zručnosť).

Integrácia a vzdelávanie nadaných žiakov

Škola vytvára v súlade so svojím 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 našich odboroch 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

-v prípade mimoriadnych podmienok a situácii pripravíme individuálne učebné plány a vzdelávací program, ktorý by im eventuálne umožnil ukončiť štúdium aj v skrátenom čase ako je daný týmto vzdelávacím programom,

-umožní sa im štúdium väčšieho počtu voliteľných predmetov, ako aj ďalších cudzích jazykov,

-umožní sa im navštevovať aj špecializované odborné pracoviská

-škola môže do tohto odboru štúdia prijať aj žiaka, ktorý úspešne ukončil základnú školu aj v nižšom ako 9. ročníku. Pre týchto žiakov bude vypracovaný individuálny plán vzdelávania a prípravy

-pre výnimočne športovo nadaných žiakov sa vypracuje individuálny plán štúdia s vymedzením konzultačných hodín,

-vo výučbe týchto žiakov budeme využívať nadštandardné vyučovacie metódy a postupy, budú zapájaní do problémového a projektového vyučovania, umožní sa im práca na vlastných projektoch, vo výnimočných prípadoch môže byť poskytnuté štúdium formou on-line,

- v individuálnych plánoch sa môžu zaviesť aj špeciálne predmety štúdia, prípadne kombinácia viacerých obsahov predmetov,
- škola môže umožniť žiakom aj aktívnu spoluprácu s vysokou/vysokými školami. Pre týchto žiakov bude s týmito vzdelávacími inštitúciami intenzívne spolupracovať

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

9 Záverečné skúšky

ZS v učebných odboroch 6445 H kuchár sa skladajú z :

- písomnej časti
- praktickej časti
- ústnej časti.

ZS pozostáva z komplexných tém. Podrobnosti o ZS sú upravené platnými predpismi MŠ SR.

V písomnej, praktickej a ústnej časti ZS sa overujú vedomosti žiaka vo vyžrebovanej téme.

Cieľom písomnej časti ZS je overiť úroveň teoretických vedomostí z odborných predmetov (technológia, stolovanie, potraviny a výživa) vychádzajúcich z cieľových požiadaviek štátneho vzdelávacieho programu. Písomnú časť absolvujú žiaci formou testu v rozsahu 30 otázok v časovom limite 45 minút. Písomný test sa hodnotí na základe kľúča správnych odpovedí podľa platnej 10% stupnice hodnotenia, schválenej predmetovou komisiou odborných predmetov.

Cieľom praktickej časti ZS je overiť úroveň osvojených zručností a spôsobilostí žiakov a ich schopností využiť získané teoretické poznatky a vedomosti pri riešení konkrétnych praktických úloh komplexného charakteru. Praktickú časť konajú žiaci na kmeňovom a zmluvných pracoviskách ODV

Cieľom ústnej časti ZS je overiť úroveň teoretických vedomostí a poznatkov. Témy na teoretickú ústnu časť pripravuje predmetová komisia odborných predmetov tak, aby boli komplexné a aby žiaci preukázali vedomosti z profilového predmetu a iného odborného predmetu. Témy schvaľuje riaditeľ školy a k ich obsahu sa vyjadruje Obchodná a priemyselná komora, ktorá môže na ZS delegovať svojich zástupcov

10 Štúdium podľa individuálneho učebného plánu

V súlade so Zákonom č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov (ďalej len „školský zákon“), v zmysle § 23 písmena f, § 26 a § 57 o komisionálnej skúške určujem podmienky štúdia formou individuálneho učebného plánu (ďalej len IUP) v Strednej odbornej škole gastronómie a cestovného ruchu takto:

Podmienky povolenia štúdia podľa IUP

1. Podľa § 26 Školského zákona:

1. Vzdelávanie podľa individuálneho učebného plánu môže na žiadosť zákonného zástupcu žiaka alebo na základe žiadosti plnoletého žiaka povoliť riaditeľ školy.
2. Vzdelávanie podľa individuálneho učebného plánu môže riaditeľ školy povoliť žiakovi s nadaním (športovým alebo umeleckým) alebo podľa závažných dôvodov, najmä tehotenstva a materstva. Individuálny učebný plán môže riaditeľ školy povoliť aj iným žiakom, ktorí majú závažné dôvody (zdravotné, rodinné, sú živiťom rodiny, sú sociálne odkázaní sami na seba, paralelne študujú na vysokej škole a i.).
3. V prípade záujmu žiaka študovať podľa IUP v končiacom ročníku štúdia, žiak musí zvážiť náročnosť takejto formy štúdia a dodržať všetky termíny, ktoré sa vzťahujú na vykonanie jednotlivých častí maturitnej a záverečnej skúšky. Schválenie IUP žiaka nie je dôvodom na zmenu termínu ktorejkoľvek časti maturitnej a záverečnej skúšky žiakovi.

Žiadosť o individuálny učebný plán

V písomnej žiadosti o povolenie individuálneho učebného plánu žiadateľ uvedie:

- meno, priezvisko a bydlisko žiaka
- dôvod žiadosti o IUP
- obdobie, v ktorom žiada o IUP
- potvrdenie športového klubu o aktívnej činnosti, s harmonogramom tréningov, sústredení a súťaží, pracovnú zmluvu o TPP, dohodu o vykonaní práce a p., v prípade zdravotných problémov vyjadrenie odborného alebo ošetrojúceho lekára, lekárskeho konzília o dôvodoch a potrebe žiaka študovať podľa IUP

Podmienky a organizácia vzdelávania podľa IUP

1. Súčasne s povolením vzdelávania podľa IUP dohodne riaditeľ školy so zákonným zástupcom žiaka alebo s plnoletým žiakom podmienky a organizáciu vzdelávania podľa IUP, ktoré musia byť v súlade so schváleným školským vzdelávacím programom a sú záväzné pre obe strany. Oboznámenie sa s podmienkami a organizáciou vzdelávania potvrdí žiak a v prípade neplnoletého žiaka aj zákonný zástupca svojím podpisom.
2. Žiak študujúci podľa IUP je povinný zúčastniť sa minimálne dvoch vopred dohodnutých konzultácií (najmenej 3 dni vopred) za polrok z každého vyučovacieho predmetu. Termín konzultácie si dohodne s vyučujúcim daného predmetu alebo v spolupráci s triednym učiteľom. Konzultácie sa konajú po vyučovaní alebo počas konzultačných hodín vyučujúceho tak, aby nenarušili výchovno-vzdelávací proces v škole.

3. Prvá konzultácia má informatívny charakter pre žiaka (s vyučujúcim si dohodne obsah učiva a požiadavky ku klasifikácii daného vyučovacieho predmetu). Na druhú, príp. ďalšie konzultácie prichádza žiak pripravený s konkrétnymi otázkami, problémami a požiadavkami, príp. vypracovanými zadanými úlohami. Každé bezdôvodné meškanie na konzultáciu (viac ako 10 minút) ako aj nepripravenosť žiaka môže mať za následok zrušenie konzultácie.
4. Žiak študujúci podľa IUP nemá povinnosť dochádzky na vyučovanie do školy. Môže sa zúčastňovať vyučovania podľa svojich možností a potrieb tak, aby zvládol učivo z jednotlivých vyučovacích predmetov. Ak žiak na vyučovacej hodine, resp. konzultácii preukáže svoje vedomosti z daného predmetu, môže ho vyučujúci ohodnotiť známku.
5. Žiak študujúci podľa IUP môže byť riadne klasifikovaný na konci klasifikačného obdobia (1. polrok, 2. polrok), ak splní všetky konkrétne požiadavky a preukáže vedomosti z jednotlivých vyučovacích predmetov. V opačnom prípade sa žiak klasifikuje za každý polrok na základe výsledkov komisionálnych skúšok.
6. Žiak študujúci podľa IUP musí absolvovať odborný výcvik, resp. odbornú prax. Môže sa zúčastňovať odborného výcviku alebo odbornej praxe na hlavnej MOV, resp. zástupkyňou RŠ určenom pracovisku, kde odpracuje stanovený počet hodín. Pravidelná dohodnutá dochádzka na pracovisko, odpracovanie stanoveného počtu hodín, preukázanie potrebných zručností a dostatočný počet priebežných známok sú podmienkami klasifikácie žiaka z odborného výcviku, resp. odbornej praxe v riadnom období. V opačnom prípade musí žiak absolvovať komisionálnu skúšku z odborného výcviku, resp. odbornej praxe.
Ak žiak pracuje v odbore, stačí priniesť potvrdenie o odpracovanom stanovenom počte hodín. V tomto prípade sa žiak klasifikuje na základe výsledku komisionálnej skúšky.
7. Pre žiaka študujúceho podľa IUP je platný Školský vzdelávací program schválený pre daný školský rok. Koordinátorom štúdia je triedny učiteľ. Dochádzka žiaka sa neeviduje v triednej knihe. Do priemeru vymeškaných hodín ku klasifikačnému obdobiu sa jeho neprítomnosť nezapočítava.
8. Triedny učiteľ zapíše do katalógového listu žiaka: „Žiak študuje podľa individuálneho učebného plánu na základe Rozhodnutia riaditeľa školy číslo ..“.
9. Na vysvedčení v časti „doložka“ triedny učiteľ uvedie: Žiak študoval podľa individuálneho učebného plánu na základe Rozhodnutia riaditeľa školy číslo ..“.
10. Hodnotenie a klasifikácia žiaka sa uskutočňuje v súlade s Metodickým pokynom č. 21/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl vydaného MŠVVaŠ SR.

Komisionálna skúška

1. Pri štúdiu podľa individuálneho učebného plánu podľa § 23 a 26 Školského zákona sa žiak klasifikuje podľa výsledkov komisionálnej skúšky.
2. Komisia pre komisionálne skúšky má najmenej troch členov. Komisia sa skladá z predsedu, ktorým je spravidla riaditeľ školy alebo ním poverený učiteľ, skúšajúceho učiteľa, ktorým je spravidla učiteľ vyučujúci žiaka príslušný predmet a prísediaceho, ktorý spĺňa kvalifikačné predpoklady pre príslušný alebo príbuzný vyučovací predmet.
3. Výsledok komisionálnej skúšky vyhlási predseda komisie verejne v deň konania skúšky. Výsledok každej komisionálnej skúšky je pre klasifikáciu žiaka konečný.
4. O možnosti vykonať komisionálnu skúšku rozhoduje riaditeľ školy. Termín komisionálnej skúšky za prvý polrok je zvyčajne počas prvého polroka stanovený

najneskôr do 30. marca, termín komisionálnej skúšky za druhý polrok je zvyčajne počas druhého polroka stanovený najneskôr do 30. augusta daného školského roku.

5. Žiak, ktorý bez závažných dôvodov nepríde na komisionálnu skúšku sa klasifikuje z vyučovacieho predmetu, z ktorého mal konať komisionálnu skúšku stupňom prospechu nedostatočný.
6. Každé bezdôvodné meškanie na komisionálnu skúšku (viac ako 10 min.) sa považuje za neúčast' na komisionálnej skúške a pri klasifikácii sa postupuje ako v predchádzajúcom bode.
7. Plnoletý žiak alebo zákonný zástupca žiaka musí najneskôr 30 minút pred začiatkom skúšky oznámiť, že sa jej žiak z odôvodnených príčin nezúčastní a najneskôr do 24 hodín doložiť písomné potvrdenie o týchto príčinách, pričom potvrdenie od plnoletého žiaka alebo zákonného zástupcu žiaka sa neuznáva.

11 Záver

ŠkVP je základným dokumentom školy.

ŠkVP je vypracovaný podľa vzoru ŠVP. Názov ŠkVP charakterizuje učebné a študijné odbory, ktoré SOŠ gastronómie a cestovného ruchu Levická 40 z Nitra zabezpečuje teoretické a praktické vyučovanie. Obsahová náplň je zameraná iba na výchovno-vyučovacím proces, ktorý súvisí s prípravou žiakov. Prierezové témy nie sú vypracované samostatne, nakoľko sú zapracované v učebných osnovách v jednotlivých predmetoch, a následne sú premietnuté do časovo-tematických plánov.

Ďalšie potrebné dokumenty, ktoré úzko súvisia s výchovno-vyučovacím procesom sú vypracované osobitne. Patria sem kontinuálne vzdelávanie, organizácia prijímacieho konania, organizácia záverečných a maturitných skúšok, evidencia integrovaných žiakov a prístup podľa druhu integrácie; krúžková činnosť na škole, realizácia projektov a ďalšie.

Revidovanie ŠkVP sa vykonáva podľa potreby, ako i podľa platnej legislatívy, ktorá určuje zmeny.

