

## **Charakteristika školského vzdelávacieho programu 2978 H Cukrár pekár**

Príprava v školskom vzdelávacom programe Potravinárstvo v učebnom odbore 2978 H cukrár pekár zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu. Výučba je organizovaná v týždňových cykloch – strieda sa jeden týždeň teoretického vyučovania a jeden týždeň odborného výcviku. V 1. a 3. ročníku bude realizovaný odborný výcvik v odbore cukrár, v 2. a 4. ročníku v odbore pekár.

Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy – Sídliisko duklianskych hrdinov 3 Prešov. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v cudzom jazyku. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvojujú si základy matematiky, chémie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť technológie prípravy cukrárskych výrobkov, múčnikov, dezertov, pokrmov, na potraviny a výživu, stolovanie, odborné kreslenie, ekonomiku a chémiu. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti na úseku prípravy jedál a cukrárenskej výroby. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v stredisku odbornej prípravy SEN.

Prípravu jedál i výrobu cukrárenských výrobkov zabezpečujú žiaci pod dozorom inštruktora odborného výcviku. Podmienky v učebniach školy umožnia žiakom podieľať sa na vlastnom nácviku odborných činností, na výrobe a distribúcii pokrmov pre reštauračné i školské stravovanie, distribúcii hotových a minútkových jedál pre širokú verejnosť vrátane bežnej a príležitostnej obsluhy pri rôznych gastronomických akciách a medzinárodných aktivitách školy. Pod vedením majstrov odborného výcviku žiaci navrhujú jedálne lístky. Blok odborného výcviku v cukrárenskej výrobe je zabezpečovaný na pracovisku odborného výcviku pre cukrárenskú výrobu. Dôraz sa kladie na vedomosti, zručnosti a návyky pri príprave cukrárenských výrobkov, múčnikov, dezertov. Žiaci v priebehu štúdia sú systematicky zaraďovaní na pracoviská odborného výcviku.

Štvorročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre úsek služieb, výroby so všeobecným prehľadom o celej oblasti potravinárstva, so základnými predpokladmi pre výkon obchodno-podnikateľských aktivít.

## 1. Základné údaje o štúdiu

<b>Dĺžka štúdia</b>	4 roky
<b>Forma štúdia</b>	denná
<b>Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium</b>	- podmienky prijatia na štúdium ustanovuje vykonávací predpis o prijímacom konaní na stredné školy - zdravotná spôsobilosť uchádzača o štúdium
<b>Spôsob ukončenia štúdia</b>	záverečná skúška
<b>Doklad o dosiahnutom vzdelaní</b>	- vysvedčenie o záverečnej skúške - výučný list
<b>Poskytnutý stupeň vzdelania</b>	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
<b>Možnosti pracovného uplatnenia absolventa</b>	- odborne kvalifikovaní pracovníci v priemyselnej výrobe, družstevných a súkromných podnikoch - samostatní podnikatelia v potravinárskej výrobe
<b>Nadväzná odborná príprava</b>	- štúdium v nadstavbovom študijnom odbore pre absolventov trojročných učebných odborov nadväzujúcich na predchádzajúcu prípravu a získať úplné stredné odborné vzdelanie

## 2. Charakteristika absolventa

Absolventi učebného odboru 2978 H cukrár pekár sú kvalifikovaní pracovníci so širokým odborným profilom, schopní samostatne vykonávať odborné technické a technologické činnosti v pekárskej a cukrárskej výrobe. 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 prevádzkach, 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. Absolventi po ukončení štúdia získajú výučný list a **vysvedčenie o záverečnej skúške** a sú spôsobilí zaradiť sa do výrobného procesu vo veľkokapacitných pekárňach a cukrárňach alebo pracovať samostatne v malých pekárskych a cukrárskych prevádzkach.

### 3. Učebný plán

<b>Škola (názov, adresa)</b>	Stredná odborná škola Sídliisko duklianskych hrdinov 3, 081 34 Prešov				
<b>Názov ŠkVP</b>	Stravovacie služby				
<b>Kód a názov ŠkVP</b>	29 Potravinárstvo				
<b>Kód a názov učebného odboru</b>	2978 H cukrár pekár				
<b>Stupeň vzdelania</b>	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C				
<b>Dĺžka štúdia</b>	4 roky				
<b>Forma štúdia</b>	denná				
<b>Druh školy</b>	štátna				
<b>Vyučovaci jazyk</b>	slovenský				
<b>Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí</b>	<b>Týždenný počet vyučovacích hodín</b>				
	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>	<b>Spolu</b>
<b>Všeobecné vzdelávanie</b>	<b>9,5</b>	<b>7,5</b>	<b>5,5</b>	<b>5,5</b>	<b>28</b>
slovenský jazyk a literatúra	1,5	1	1	1	4,5
C1 cudzí jazyk	3	3	2	2	10
etická výchova/náboženská výchova	1	-	-	-	1
chémia	1	1	-	-	2
matematika	1	1	1	1	4
informatika	1	-	-	-	1
telesná a športová výchova	1	1,5	1,5	1,5	5,5
<b>Odborné vzdelávanie</b>	<b>23</b>	<b>26,5</b>	<b>27,5</b>	<b>27,5</b>	<b>103,5</b>
<b>Teoretické vzdelávanie</b>	<b>8</b>	<b>11,5</b>	<b>9</b>	<b>7</b>	<b>35,5</b>
ekonomika	-	-	1	1	-
úvod do sveta práce	-	0,5	-	-	0,5
potraviny a výživa	1	2	1	1	6
odborné kreslenie	1	1	-	-	2
suroviny	2	-	1	1	3
cukrárska technológia	2	2,5	2	2	8,5
pekárska technológia	2	2,5	2	2	8,5
hygiena potravín	-	-	1	-	1
stroje a zariadenia	-	2	-	-	2
spoločenská komunikácia	-	1	-	-	1
spotrebiteľská výchova	-	-	1	-	1
<b>Praktická príprava</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>17,5</b>	<b>17,5</b>	<b>65</b>
odborný výcvik	15	15	17,5	17,5	65
cvičenia z modelovania	-	-	-	-	-
cvičenia z technológie	-	-	-	-	-
cudzí jazyk v odbore	-	-	-	-	-
<b>Spolu</b>	<b>32,5</b>	<b>34</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>132,5</b>