



**Organizačná zložka**  
**Stredná odborná škola hotelových služieb a remesiel**

## **ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM**

**Potravinárstvo**

**učebný odbor**

**2982 F potravinárska výroba**

## Obsah

|                                                                                  |    |
|----------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1 ÚVODNÉ IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE                                                     | 3  |
| 2 POSLANIE A CIELE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA                                         | 5  |
| 3 VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY                                                        | 7  |
| 3.1 Charakteristika školy                                                        | 7  |
| 3.2 Plánované aktivity školy                                                     | 9  |
| 3.3 Charakteristika pedagogického zboru                                          | 10 |
| 3.4 Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy                          | 10 |
| 3.5 Realizované projekty                                                         | 10 |
| 3.6 Medzinárodná spolupráca                                                      | 12 |
| 4 CHARAKTERISTIKA ODBORU                                                         | 13 |
| 4.1 Organizácia výučby                                                           | 13 |
| 4.2 Prijímacie konanie                                                           | 14 |
| 4.3 Zdravotné požiadavky na žiaka                                                | 14 |
| 4.4. Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci                                |    |
| 5 PROFIL ABSOLVENTA                                                              |    |
| 5.1 Uplatnenie absolventa                                                        | 16 |
| 6 UČEBNÝ PLÁN                                                                    | 16 |
| 7 UČEBNÉ OSNOVY                                                                  | 16 |
| 8 VÝCHOVA A VZDELÁVANIA ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI<br>VÝCHOVNO-VZDELÁVACÍMI POTREBAMI | 17 |
| 8.1 Výchova a vzdelávanie žiakov so zdravotný znevýhodnením                      | 17 |
| 8.2 Výchova a vzdelávanie žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia           | 18 |
| 8.3 Výchova a vzdelávanie žiakov s nadaním                                       | 18 |
| 9 HODNOTENIE ŽIAKA                                                               | 19 |
| 9.1 Hodnotenie a klasifikácia žiakov                                             | 19 |
| 9.2 Opatrenia vo výchove                                                         | 20 |
| 9.3 Hodnotenie záverečnej skúšky                                                 | 20 |

## 1 ÚVODNÉ IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE

|                                        |                                                                                     |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Názov a adresa školy                   | Spojená škola Jarmočná 108,<br>064 01 Stará Ľubovňa                                 |
| Organizačná zložka                     | Stredná odborná škola hotelových služieb a remesiel,<br>Jarmočná 108, Stará Ľubovňa |
| Názov školského vzdelávacieho programu | Potravinárstvo                                                                      |
| Kód a názov ŠVP                        | 29 Potravinárstvo                                                                   |
| Kód a názov učebného odboru            | 2982 F potravinárska výroba                                                         |
| Stupeň vzdelania                       | nižšie stredné odborné vzdelanie                                                    |
| SKKR/EKR                               | úroveň 2                                                                            |
| Dĺžka štúdia                           | 2 roky                                                                              |
| Forma štúdia                           | denná                                                                               |
| Vyučovací jazyk                        | slovenský                                                                           |
| Druh školy                             | štátna                                                                              |
| Dátum schválenia ŠkVP                  | 30. jún 2022                                                                        |
| Miesto vydania                         | Spojená škola, Jarmočná 108, Stará Ľubovňa                                          |
| Platnosť ŠkVP                          | 01. september 2022                                                                  |

### Kontakty pre komunikáciu so školou

| Titul, meno, priezvisko | Pracovná pozícia                                | Telefón                   | e-mail                                                             |
|-------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Mgr. Ján BONDRA         | Riaditeľ                                        | 052/7164314<br>0948838422 | <a href="mailto:jan.bondra@ssjsl.sk">jan.bondra@ssjsl.sk</a>       |
| Mgr. Milan HRIC         | Zástupca riaditeľa pre<br>teoretické vyučovanie | 052/71643<br>0911864152   | <a href="mailto:milan.hric@ssjsl.sk">milan.hric@ssjsl.sk</a>       |
| Ing. Mgr. Miroslav KNAP | Zástupca riaditeľa pre<br>praktické vyučovanie  | 052/7164318<br>0910938706 | <a href="mailto:miroslav.knap@ssjsl.sk">miroslav.knap@ssjsl.sk</a> |

|                           |                                                    |                           |                                                                    |
|---------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>Mgr. Anna ŠTUCKOVÁ</b> | Vedúca úseku<br>technicko-ekonomických<br>činností | 052/7164319<br>0911913355 | <a href="mailto:anna.stuckova@ssjsl.sk">anna.stuckova@ssjsl.sk</a> |
|---------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------|

**Zriaďovateľ:** Prešovský samosprávny kraj

Odbor školstva  
Námestie mieru 2  
080 01 Prešov

Tel.: 051 74 60455

e-mail: skolstvo@vucpo.sk

**Stará Ľubovňa 30. 06. 2022**

**Mgr. Ján Bondra**  
riaditeľ školy

### **Záznamy o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu**

| <b>Platnosť ŠkVP<br/>Dátum</b> | <b>Revidovanie ŠkVP<br/>Dátum</b> | <b>Záznam o inovácii, zmenách, úpravách a pod.</b> |
|--------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------|
|                                |                                   |                                                    |
|                                |                                   |                                                    |
|                                |                                   |                                                    |
|                                |                                   |                                                    |

Stredná odborná škola vypracuje školský vzdelávací program pre odborné vzdelávanie a prípravu v spolupráci so zamestnávateľom, s ktorým má uzatvorenú zmluvu o duálnom vzdelávaní. Podpísaný záznam o vypracovaní ŠkVP so zamestnávateľom je súčasťou dokumentácie.

## 2 POSLANIE A CIELE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA

Poslaním školy je rozvoj odborného vzdelávania mladých ľudí s možnosťou otvorenej spolupráce so zamestnávateľmi v regióne pri získavaní vedomostí, zručností a odborných kompetencií v zvolenom odbore s dôrazom na uplatniteľnosť a konkurencieschopnosť na trhu práce.

Škola je otvorenou inštitúciou pre rodičov, zamestnávateľov a širokú verejnosť s ponukou rôznej vzdelávacej a spoločenskej činnosti.

### **Ciele v systéme výchovy a vzdelávania umožňujú žiakovi:**

- naučiť sa správne identifikovať, analyzovať problémy, navrhovať ich riešenia a vedieť ich riešiť,
- rozvíjať manuálne zručnosti, schopnosti, aktuálne poznatky a pracovať s nimi v oblastiach súvisiacich s nadväzujúcim vzdelávaním alebo na trhu práce,
- posilňovať úctu k rodičom a ostatným osobám, ku kultúrnym a národným hodnotám a tradíciám štátu, ktorého je občanom, k štátnemu jazyku, k materinskému jazyku a k svojej vlastnej kultúre,
- pripraviť sa na zodpovedný život v slobodnej spoločnosti v duchu porozumenia a znášanlivosti, rovnosti muža a ženy, priateľstva medzi národmi, národnostnými a etnickými skupinami náboženskej tolerancie,
- naučiť sa rozvíjať a kultivovať svoju osobnosť a celoživotne sa vzdelávať, pracovať v skupine a preberať na seba zodpovednosť,
- umožniť prístup k záujmovému vzdelávaniu a voľnočasovým aktivitám,
- rozvíjať jeho špecifické záujmy, schopnosti a nadanie,
- absolvovať výchovno-vzdelávací program formou individuálnej integrácie s vytvorenými materiálnymi a priestorovými podmienkami,
- participovať na projektoch zameraných na osvojenie si takých vedomostí a zručností, ktoré zvýhodnia žiaka pri hľadaní uplatnenia sa na trhu práce v rámci SR a v krajinách Európskej únie.

### **ďalej umožňujú :**

- uplatňovať nové metódy a formy vyučovania zavádzaním aktívneho učenia, realizáciou medzipredmetovej integrácie, propagáciou a zavádzaním projektového a programového vyučovania s aspektom na tvorivé a kritické myslenie,
- vytvárať priaznivé sociálne, emocionálne a pracovné prostredie na podporu talentu,
- vytvárať širokú ponuku športových, záujmových a voľnočasových činností s aktívnou účasťou rodičov na školských akciách,
- zlepšovať vzťahy žiak – učiteľ - rodič,
- rozvíjať tímovú spoluprácu medzi žiakmi organizovaním súťaží zručností na školskej a regionálnej úrovni, modernizáciou zlepšovať prostredie v triedach, spoločných priestoroch a okolí školy,

- prostredníctvom dotazníkov pre žiakov identifikovať prejavy šikanovania, diskriminácie, násilia, xenofóbie, rasizmu a intolerancie v súlade s Chartou základných ľudských práv a slobôd,
- predchádzať, resp. odstraňovať takéto prejavy v súčinnosti s orgánmi prevencie kriminality, zariadeniami výchovného poradenstva a prevencie, školským špeciálnym pedagógom, školským sociálnym pedagógom,
- aktívne zapájať zamestnávateľov do tvorby školských vzdelávacích programov, a tým skvalitňovať výchovno-vzdelávací proces, inovovať obsah učiva, skvalitňovať výstupy vzdelávania pre potreby trhu práce,
- hľadať možnosti zabezpečenia odborného výcviku u zamestnávateľov v systéme duálneho vzdelávania,
- spolupracovať so zriaďovateľom na koncepciách rozvoja odborného vzdelávania a prípravy politiky zamestnanosti v regióne,
- rozvíjať spoluprácu s Kežmarskou platformou pre sociálne začlenenie v oblasti kariérového poradenstva pre žiakov pri hľadaní práce, nastavenia vlastného sebaobrazu v oblasti pracovných kompetencií s nastavením splniteľných cieľov, zlepšení komunikačných a sociálnych zručností žiakov, ktoré im budú nápomocné pri uplatnení sa na pracovnom trhu a spoločenskej interakcii a pod.

### 3 VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY

Stredná odborná škola hotelových služieb a remesiel, Jarmočná 108, sa nachádza v Starej Ľubovni neďaleko hlavného cestného ťahu Prešov – Stará Ľubovňa. Z jej areálu je nádherný výhľad na klenot regiónu- stredoveký Ľubovniansky hrad.



#### 3.1 Charakteristika školy

Škola je typom modernej odbornej inštitúcie so širším spektrom študijných a učebných odborov. Stala sa otvorenou školou, ktorá neustále skvalitňuje prípravu žiakov vo všetkých sférach výchovno-vzdelávacieho procesu. Žiaci sa budú zapájať do národných a nadnárodných súťaží v oblasti odborných zručností, zahraničných stáží v krajinách EÚ, čím sa im otvoria dvere na domáci a zahraničný trh práce. Škola sa zameriava na služby v hotelierstve, cestovnom ruchu, v gastronómii a remeslách v odvetví stavebníctva, pôdohospodárstva a potravinárstva. Vďaka nenávratným finančným príspevkom zo štrukturálnych fondov EÚ má škola veľmi dobré materiálno-technické a priestorové vybavenie, úzko spolupracuje so zamestnávateľmi regiónu, Okresným úradom, Mestským úradom a so stavovskými a profesijnými organizáciami.

Škola okrem základných priestorov a základného vybavenia vyplývajúceho z normatívu materiálno-technického a priestorového zabezpečenia disponuje nadštandardnou vybavenosťou - konvektomat na tepelnú prípravu potravinárskych produktov s digitálnym ovládaním, lyofilizátor na ovocie, zeleninu, mäso, huby, bylinky, vákuový baliaci stroj s digitálnym ovládaním a zváracou lištou a ďalšie profi gastro vybavenie.

Pre zabezpečenie vyššej kvality vyučovacieho procesu v nadväznosti na požiadavky trhu práce v danom odbore škola využíva aj materiálno-technické a priestorové vybavenie zamestnávateľov, s ktorými má uzatvorenú zmluvu o duálnom vzdelávaní, resp. zmluvu o poskytovaní praktického vyučovania u zamestnávateľa.

V súčasnosti je škola zapojená do pilotného projektu z iniciatívy Európskej komisie na podporu dobiehajúcich regiónov „Catching-up Regions Initiative“.

Cieľom je vybudovať centrum pre služby v gastronómii, cestovnom ruchu a remeslách tak, aby škola poskytovala vysoko kvalitné, relevantné a efektívne odborné vzdelávanie zodpovedajúce potrebám trhu práce a stala sa inšpiráciou pre ostatné školy v regióne. Realizáciou projektu sa dosiahne posilnenie odborného vzdelávania a prípravy, čím sa zvýši jeho atraktivnosť. Zlepší sa podmienky pre uplatnenie absolventov na trhu práce. Zlepší sa materiálno-technické vybavenie odborných učební a dielní. Vytvoria sa technické podmienky pre inkluzívne vzdelávanie a podmienky na zvýšenie počtu žiakov zúčastňujúcich sa praktického vyučovania priamo u zamestnávateľa. Rekonštrukciou, stavebnými úpravami odborných učební, vybudovaním nových odborných učební, multifunkčného regionálneho vzdelávacieho centra, športového areálu, zakúpením materiálno-technického vybavenia a riešením bezbariérovosti škola splní všetky zadané požiadavky na materiálno-technické a priestorové normatívy. Je teda predpoklad, že budeme naďalej veľmi kvalitnou vzdelávacou inštitúciou pripravujúcou absolventov podľa potrieb a požiadaviek trhu práce. Škola bude vyhovovať zákonným zástupcom žiakov, samotným žiakom i zamestnávateľom regiónu.

#### **Silné stránky školy:**

- bohaté skúsenosti s realizáciou projektov v rámci štrukturálnych fondov,
- kvalitný informačný systém školy,
- kvalitné školské vzdelávacie programy,
- možnosť štúdia žiakov školy v príslušnom nadstavbovom štúdiu,
- dobré materiálno-technické vybavenie jednotlivých študijných a učebných odborov aj v oblasti informačno-komunikačných technológií,
- možnosť realizovať športové aktivity vo vlastnej modernej telocvični,
- množstvo kvalitných záujmových útvarov,
- atraktívne environmentálne prostredie,
- organizovanie a zapájanie sa do stredoškolskej odbornej činnosti, olympiád a množstva školských súťaží,
- akceptácia spolužitia majority s minoritami v škole,
- možnosť vykonávať podnikateľskú činnosť,
- výhodná strategická poloha školy v rámci regiónov z hľadiska perspektívy rozvoja cestovného ruchu, obchodu, podnikania a služieb v regióne,
- kvalitná a efektívna spolupráca a komunikácia so zriaďovateľom i úradmi verejnej a štátnej správy,
- veľmi dobrá komunikácia a spolupráca so zamestnávateľmi a ich podpora pri zosúladení obsahu vzdelávania s požiadavkami trhu práce.



### **Príležitosti školy:**

- organizovať pre rodičov a žiakov zš „Deň otvorených dverí“ vo víkendovom termíne, on-line, fyzicky i prezenčne,
- tvoriť na webovom sídle náborové kampane zamerané na žiakov zš,
- pri marketingovej kampani spolupracovať s médiami,
- organizovať exkurzie do firiem/podnikov ako súčasť podpory odborného vzdelávania,
- organizovať súťaže pre žiakov základných škôl ako súčasť motivácie pre vstup do systému SOŠ,
- realizovať záujmové útvary a kurzy pre žiakov zš,
- vytvárať návrhy na relevantný obsah pre konto na sociálnych sieťach,
- vytvoriť promovideo školy,
- opätovne sa uchádzať o nenávratný finančný príspevok v rámci štrukturálnych fondov,
- zvýšiť vlastné príjmy školy,
- vytvoriť väčší priestor na participáciu rodičov pri výchove a vzdelávaní v škole (triedne rodičovské združenia, spoločné akcie školy a rodičov, besedy a pod.),
- pre zabezpečenie výchovy a vzdelávania detí vytvárať individuálne podmienky s využitím špecifických metód a foriem výchovy a vzdelávania, úpravy organizácie výchovy a vzdelávania, ako aj úpravy prostredia, v ktorom sa výchova a vzdelávanie uskutočňuje,
- vytvoriť pracovnú pozíciu školského psychológa.

### **3.2 Aktivity školy**

Dosahovanie požadovaných aktivít a vhodná prezentácia školy sú výsledkom kvality vzdelávania. Škola sa snaží vytvoriť a zabezpečiť všetky podmienky pre skvalitnenie života v škole prostredníctvom:

- záujmových aktivít,
- odborných kurzov,
- súťaží,
- športovo - turistických akcií,
- exkurzií,
- spoločenských a kultúrnych podujatí,
- propagácií školy,
- besied a pracovných stretnutí so zástupcami rôznych inštitúcií.

<https://sosjsl.edupage.org/a/aktivita-ep-lomnicka-150>

<https://www.facebook.com/search/top?q=ep%20lomni%C4%8Dka%20150>

<https://sosjsl.edupage.org/kruzky/>

### 3.3 Charakteristika pedagogického zboru

Stabilizovaný pedagogický zbor tvoria učitelia všeobecnovzdelávacích predmetov a odborných predmetov, majstri odbornej výchovy, pedagogickí asistenti učiteľov a pedagogickí asistenti majstrov odbornej výchovy. Škola zamestnáva školského špeciálneho pedagóga, sociálneho pedagóga a má vytvorenú funkciu výchovného poradcu. Všetci pedagogickí a odborní zamestnanci spĺňajú kvalifikačné požiadavky na odbornú a pedagogickú spôsobilosť. Manažment školy má okrem odbornej a pedagogickej spôsobilosti absolvovanú príslušnú formu požadovaného vzdelania v oblasti školského manažmentu.

### 3.4 Vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy

Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov je jedným z dôležitých nástrojov ich profesijného i kariérneho rastu. Realizuje sa prostredníctvom profesijného rozvoja, ktorý vyplýva zo zamerania školy a riadi sa podľa plánu profesijného rozvoja navrhovaného na štvorročné obdobie. Na základe tohto plánu riaditeľ školy vydáva ročný plán vzdelávania, ktorý sa uskutočňuje aj formou aktualizácie vzdelávania v rozsahu najmenej 10 hodín za školský rok a najviac 24 hodín za školský rok.

Organickou súčasťou profesijného rozvoja je plán osobného profesijného rozvoja, ktorý si navrhujú a sami vypracúvajú pedagogickí zamestnanci s podporou manažmentu školy. Plán osobného rozvoja je zameraný na akúkoľvek oblasť podľa aktuálnych potrieb zamestnancov. Na procese profesijného rozvoja do značnej miery participuje a finančne ho zastrešuje záujmové združenie KABA Slovensko, ktoré pôsobí v oblasti kariérového poradenstva, vzdelávania žiakov a dospelých a organizuje mobility pre žiakov a pedagógov do krajín EÚ. Na profesijnom raste zamestnancov sa podieľajú aj zamestnávateľia.

Medzi priority manažmentu patrí:

- uvádzanie začínajúcich pedagogických zamestnancov a pedagogických asistentov do pedagogickej praxe,
- príprava pedagogických zamestnancov na zvyšovanie si svojich schopností,
- efektívna práca s IKT,
- príprava pedagogických zamestnancov na výkon špecializovaných funkcií, napr. triedny učiteľ, výchovný poradca, predseda predmetovej komisie, školský digitálny koordinátor,
- príprava pedagogických zamestnancov na výkon činností nevyhnutných pre rozvoj školského systému, napr. tvorba ŠkVP, tvorba štandardov, tvorba a vedenie pedagogickej dokumentácie,
- zhromažďovanie a rozširovanie progresívnych skúseností z pedagogickej a riadiacej praxe, podnecovanie a rozvíjanie tvorivosti pedagogických zamestnancov,
- motivovanie pedagogických zamestnancov pre neustále sebazvdelávanie, vzdelávanie, zdokonaľovanie profesijnej spôsobilosti,
- príprava pedagogických zamestnancov na získanie prvej a druhej atestácie.

### 3.5 Realizované projekty

#### 1. „Odborná prax u susedov - Program Erasmus+

Realizácia: 2021

Celkové výdavky projektu: 37 544 EUR

Hlavným cieľom projektu bolo umožniť 14 žiakom z odboru hotelová akadémia, kaderník a vlasová kozmetika zúčastniť sa odbornej stáže prostredníctvom agentúry EDUCO s.r.o. v Českej republike – Praha.

#### 2. Iniciatíva **Catching-up Regions Initiative (CuRI) - integrovaný regionálny operačný program, operačný program Ľudské zdroje a operačný program výskum a inovácia**

Realizácia: 2020 – 2023

Celkové výdavky projektu: vyše 7. mil. EUR

Cieľom projektu bolo prostredníctvom vybudovania odborných učební zriadiť centrum pre služby v gastronómii a remeslách cestovného ruchu, čím škola poskytuje vysoko kvalitné, relevantné a efektívne odborné vzdelávanie a prípravu zodpovedajúcu potrebám trhu práce a stala sa inšpiráciou pre ostatné školy v regióne.

#### 3. **Názov projektu: Zvýšenie počtu žiakov Strednej odbornej školy, Jarmočná 108 Stará Ľubovňa na praktickom vyučovaní**

Realizácia: 2020 – 2021

Celkové výdavky projektu: 905 947,50 EUR

Hlavným cieľom projektu pod názvom „Zvýšenie počtu žiakov Strednej odbornej školy, Jarmočná 108 v Starej Ľubovni na praktickom vyučovaní“ bolo zlepšenie materiálno-technického vybavenia, zlepšenie priestorových podmienok SOŠ a zvýšenie energetickej hospodárnosti s cieľom zvýšenia kvality odborného vzdelávania a prípravy, praktických zručností žiakov a zvýšenie kvality poskytovaného celoživotného vzdelávania pre potreby trhu práce.

#### 4. **Pomôžme žiakom lepšie sa uplatniť na trhu práce -Program Erasmus+**

Realizácia: 2017

**Celkové výdavky projektu: 28 291 EUR**

Hlavným cieľom projektu bolo umožniť 10 žiakom z odboru hotelová akadémia zúčastniť sa odbornej stáže v hoteloch Spojeného Kráľovstva v meste Portsmouth.

#### 5. **Hotelierstvo a gastronómia 3. tisícročia**

Realizácia: 2/2014 - 12/2015

Celkové výdavky projektu: 282 391,92 EUR

Cieľom projektu bola inovácia obsahu učiva vo vybraných predmetoch študijného odboru hotelová akadémia, vzdelávanie pedagogických zamestnancov a tvorba učebných materiálov i zabezpečenie nového materiálneho vybavenia.

#### 6. **Pomôžme žiakom z MRK postaviť sa na vlastné nohy**

Realizácia: 9/2013 - 2/2015

Celkové výdavky projektu: 156 408,35 EUR

Cieľom projektu bola inovácia obsahu učiva vo vybraných predmetoch, vzdelávanie pedagogických zamestnancov v práci so žiakmi z marginalizovaných rómskych komúní a tvorba učebných materiálov i zabezpečenie nového materiálneho vybavenia Elokovaného pracoviska v Lomničke.

## **7. Energetická hospodárnosť, rozširovanie, rekonštrukcia a modernizácia stavieb na SOŠ Jarmočná 108, Stará Ľubovňa**

Realizácia: 7/2010 – 8/2012

Celkové výdavky projektu: 1 256 563,24 EUR

Cieľom projektu bolo zníženie energetickej náročnosti prevádzky objektov školy a zlepšenie technického stavu budov, ako aj zlepšenie podmienok za účelom poskytovania výchovno-vzdelávacích služieb (bezbariérová škola, nadstavba stravovacieho zariadenia - vybudovanie odborných učební, rekonštrukcia priestorov na odbornú učebňu a šatne, náter strechy telocvične, rekonštrukcia miestnych komunikácií školy, zateplenie budov, výmena okien, plynofikácia – samostatné kotolne v budovách).

## **8. Modernizácia vzdelávacieho procesu na stredných školách**

Realizácia: 12/2008 – 11/2013

Celkové výdavky projektu: 11 122,68 EUR

Cieľom projektu bolo inovovanie a zmodernizovanie obsahu vzdelávania a metód vo vyučovaní, ale najmä príprava učiteľov na nové kompetenciami pre prácu v modernej škole 21. storočia. V rámci tohto projektu škola získala pre učiteľov, ktorí sa zúčastnili vzdelávania, 8 stolných počítačov v hodnote 5 302,96 EUR, 1 dataprojektor v hodnote 860,37 EUR a 5 ks notebook v celkovej hodnote 4 959,35 EUR.

## **9. Nastúpme na novú cestu výučby**

Realizácia: 8/2009 - 9/2011

Celkové výdavky projektu: 313 403,41 EUR

Cieľom projektu bola inovácia ŠKVP podporujúca najmä komunikačné a kognitívne kompetencie v školstve, pripraviť pedagogických zamestnancov na inovovaný prístup k výučbe a k tvorbe školského vzdelávacieho programu a tvoriť inovované vzdelávacie aktivity pre interaktívnu výučbu a posilňovanie kľúčových kompetencií žiaka, inovovať didaktické prostriedky odrážajúce požiadavky ŠVP (interaktívne učebne, jazykové laboratória).

Ďalšími projektmi zameranými na environmentálnu výchovu a ochranu životného prostredia sú: Ekoučebňa, Školská biozáhrada, Zelený raj v školskej záhrade, 9 environmentálnych krokov k zdravšej a aktívnejšej škole a Sadovo.

## **3.6 Medzinárodná spolupráca**

V predchádzajúcich rokoch škola realizovala projekt so Saskatchewanským inštitútom aplikovanej vedy a technológie v Kanade, ktorého výsledkom bolo vypracovanie Školského strategického plánu pre odborné vzdelávanie.

Projekt PoTrain: tento medzinárodný projekt škola realizovala v spolupráci so ŠIOV-om. Cieľom projektu bolo poskytnúť žiakom z rôznych krajín doplnkové vzdelávanie, ktoré ich zaškolí na tímovú prácu pri zbieraní pozitívnych správ z miestnych, národných, európskych a globálnych zdrojov. Projektu sa zúčastnilo 45 žiakov školy pod vedením pedagogických zamestnancov. V rámci projektu sa žiaci naučili prezentovať pozitívne správy v médiách za pomoci moderných počítačových technológií.

Projekt ECVET Tour II: v rámci tohto projektu sa žiaci školy podieľali na národných workshopoch so žiakmi z Čiech a Rakúska pracovali na vytvorení kompetenčnej matice,

ktorá zobrazuje popis kompetencií a úroveň rozvoja týchto kompetencií s konkrétnou prácou pre kuchára, hotelového a reštauračného obchodného asistenta – recepčného a vytvárali model jej implementácie do praxe. Pre svoj odborný rast a získavanie medzinárodných odborných skúseností umožňuje škola žiakom študijných a učebných odborov absolvovať praktické vyučovanie v rôznych krajinách EÚ.

## **4 CHARAKTERISTIKA ŠKVP A ODBORU VZDELÁVANIA**

Cieľom učebného odboru potravinárska výroba je výchova a vzdelávanie kvalifikovaných odborníkov pre oblasť potravinárstvo. Skladba a obsah vyučovacích predmetov zodpovedá súčasným potrebám praxe, predkladá nové možnosti vývoja a ovládania nových technológií v danej sfére. Štúdium v učebnom odbore je určené žiakom, ktorí neukončili vzdelávací program základnej školy v poslednom ročníku, alebo posledný ročník neukončili úspešne.

Absolvent je pripravovaný tak, aby sa u neho vytvorili predpoklady pre všestranný rozvoj osobnosti, aby sa rozvíjali vlastnosti potrebné pre uplatnenie v spoločnosti.

### **4.1 Organizácia výučby**

Výučba je organizovaná v týždňových cykloch – strieda sa jeden deň teoretického vyučovania a štyri dni odborného výcviku. Organizácia školského roka sa riadi organizačnými pokynmi – Sprievodca školským rokom, vydanými MŠVV a Š SR pre príslušný školský rok.

Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecnovzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu v pracovnom styku, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku na vyjadrovanie sa v bežných situáciách. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie jeho osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť osvojenia si výrobných technológií a zákonitostí potravinárskej výroby v rozsahu determinovanom dosahovaným stupňom vzdelania.

Pre všestranný rozvoj osobnosti žiaka a čo najefektívnejšie osvojovanie si vedomostí a zručností sa vo výchovno-vzdelávacom procese na teoretickom vyučovaní a praktickej príprave využíva individuálna, skupinová, frontálna a diferencovaná forma učebného procesu. Vyučujúci využívajú metódy slovné (výklad, prednáška, vysvetľovanie, opis, rozprávanie), dialogické (rozhovor, beseda, práca s knihou), názorné metódy (demonštrácia, pozorovanie, exkurzia) a metódy praktické (písomné práce, praktické práce, problémový výklad, didaktické hry).

Učivo je rozpracované na podmienky školy a oblasti, pre ktoré sa žiaci pripravujú. Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy. Praktické vyučovanie v systéme duálneho vzdelávania sa vykonáva na pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa - Tis s.r.o, Stará Ľubovňa, Farma Toporec. Žiak, ktorý sa nezapojí do systému duálneho vzdelávania, vykonáva odborný výcvik v dielni školy pod vedením majstra odbornej výchovy.

### **4.2 Prijímacie konanie**

Prijímacie konanie sa organizuje na základe § 65 ods. 2 Zákona 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (Školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, po prerokovaní v Rade školy pri Spojenej škole, Jarmočná 108, Stará Ľubovňa

a v pedagogickej rade, kde sa určujú kritériá a ostatné podmienky prijatia na štúdium žiakov do 1. ročníka 2-ročného vzdelávacieho programu pre nasledujúci školský rok.

<https://sosjsl.edupage.org/a/aktualne-informacie-k-prijimaciemu-konaniu?eqa=dGV4dD10ZXh0L3RleHQ5MyZzdWJwYWdlPTI%3D>

#### **4.3 Zdravotné požiadavky na žiaka**

Do učebného odboru môžu byť prijatí uchádzači, ktorým zdravotná spôsobilosť, fyzická a mentálna, neprekáža v osvojovaní si teoretických vedomostí a praktických zručností, na základe platnej legislatívy a usmernenia Ministerstva školstva vedy, výskumu a športu SR, vyžadujúce zdravotnú spôsobilosť pre príslušný školský rok.

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

Neoddeliteľnou súčasťou teoretického a praktického vyučovania je problematika bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny práce a protipožiarnej ochrany. Škola vykonáva opatrenia so zreteľom na všetky okolnosti týkajúce sa práce v súlade s právnymi a technickými predpismi, HACCP, ktoré sa musia vzťahovať k výkonu konkrétnych činností a sú súčasťou prípravy na povolanie. Patria sem:

- technické opatrenia – udržiavanie objektov, pracovísk, strojov a zariadení v technickom stave, ktorý zaručuje ich bezpečnú prevádzku. Uskutočňujú sa revízie, pravidelná údržba a odstraňovanie porúch. Používanie ochranných pracovných prostriedkov. Zákaz fajčenia na všetkých pracoviskách.
- organizačné opatrenia – organizácia práce a pracovného režimu tak, aby sa obmedzilo alebo vylúčilo pôsobenie nepriaznivých vplyvov práce alebo prostredia. Vykonávanie stanoveného dozoru na pracoviskách žiakov. Zabezpečenie posudzovania individuálnych fyzických možností zamestnancov a žiakov pri ručnej manipulácii s bremenami. Vedenie dokumentácie k BOZP.
- výchovné opatrenia – tvorí ho systém riadenia, pravidelných školení, preverovania vedomostí a simulovaných cvičení.

Nácvik a precvičovanie praktických činností môžu žiaci vykonávať len v rozsahu určenom učebnými osnovami. Poučenie o bezpečnosti práce, ochrane zdravia a hygieny práce na pracovisku sa vykonávajú na začiatku príslušného školského roka a následne pri každom novom tematickom celku.

Škola zabezpečuje zlepšovanie pracovných podmienok, zisťuje riziká nebezpečenstva a ohrozenia, plánuje a vykonáva opatrenia na ich odstránenie alebo obmedzenie. Určuje bezpečné pracovné postupy, stará sa o bezpečnosť a ochranu zdravia všetkých osôb, ktoré sa nachádzajú na jej pracoviskách alebo v jej priestoroch.

Pre prácu s potravinami si zdravotný preukaz zabezpečí žiak sám, v duálnom vzdelávaní ochranné pracovné prostriedky zabezpečí zamestnávateľ a pri vykonávaní odborného výcviku v školskej dielni ich zabezpečí škola.

Predpísaným pracovným odevom je: biele tričko, biele nohavice, biela čiapka, biela zásterka, biele ponožky, pracovná obuv (zdravotné topánky).



## 5 PROFIL ABSOLVENTA

Absolvent odboru dokáže pripraviť výrobné stredisko a jeho zariadenie na pracovnú činnosť, ovláda jednoduchú obsluhu strojov, nástrojov a náradia. Vykonáva sanitačné opatrenia vo výrobnom stredisku, skladových priestoroch, mraziacich a chladiacich boxoch s využitím dezinfekčných prostriedkov. Pracuje s receptúrami, pochopí podstatu normovania a vykonáva jednoduché pracovné činnosti podľa receptúr. Manipuluje so surovinami, dokáže spracovať a použiť suroviny rastlinného a živočíšneho pôvodu, pochutiny, koreniny, rastlinné a živočíšne tuky. Zvolí správne tepelné úpravy potravín pri spracovaní potravín podľa technologického postupu. Zvláda prácu pri konzervovaní ovocia, zeleniny a zemiakov, a to sušením, mrazením, soľou, sterilizáciou v sladkom a v sladkokyslom náleve, kvasením, fermentáciou a lyofilizáciou. Podieľa sa na výrobe syrov, tvarohu a kyslomliečnych výrobkov, pripravuje a spracováva suroviny na výrobu mrazených polotovarov a výrobu bezlepkových, vaječných a bezvaječných cestovín. Pozná a spracuje suroviny mlynského pôvodu na pekárenské a cukrárenské výrobky zo sladkého, slaného a celozrnného cesta. Ovláda technologický postup prípravy cesta a omáčky na pizzu. Dodržiava zásady manipulácie so suchým, baleným, chladeným a mrazeným tovarom. Dbá na správne skladovanie potravín a hotových výrobkov.

Absolvent osvojenými pracovnými návykmi chráni životné prostredie tým, že využíva inovačné poznatky a postupy pri práci, dokáže hospodárne využívať suroviny, nakladať a manipulovať s odpadom, ktorý vzniká pri príprave surovín na spracovanie. Samostatne pripraví obalové materiály, váži, plní a balí výrobky do obalov. Využije svoje zručnosti pri etiketovaní obalových materiálov a adjustácii. Dodržiava hygienické požiadavky pri manipulácii, výrobe, skladovaní a expedícii výrobkov. Samostatne a správne vykonáva jednoduchú údržbu určeného zariadenia pri dodržaní BOZP a PO.

Absolvent získava súbor informácií v oblasti riadenia osobných financií, podnikateľskej činnosti, pracovných vzťahov, základných práv a legislatívy, ktoré mu pomôžu pri ďalšej profesijnej orientácii a pri vstupe na trh práce.

Absolvent disponuje manuálnymi zručnosťami v odbore, neustále sa vzdeláva. Uvedomuje si zodpovednosť za výsledok svojej práce, identifikuje priame a nepriame dôsledky svojej činnosti. Používa príslušné odborné termíny, získava a vyberá požadované informácie, pri riešení problémov komunikuje a pracuje v tíme, ale aj samostatne.

Absolvent dokáže efektívne komunikovať, porozumieť počutému, vyjadriť svoje myšlienky v súlade so zásadami spoločenskej komunikácie. Aplikuje základné matematické kompetencie a environmentálne zásady v každodennom kontexte doma a v práci. Reálne posudzuje svoje fyzické a duševné možnosti a uvažuje o svojich vlastných hodnotách a presvedčeníach. Dokáže vykonať aktivity, ktoré si naplánoval. Preberá zodpovednosť za svoje skutky. Pozná základné prejavy miestnej a národnej kultúry a zaujíma sa o hodnoty, tradície a ich vplyv na život jednotlivca v rodine a komunite.

## **5.1 Uplatnenie absolventa**

Absolvent po ukončení štúdia získava vysvedčenie o vykonaní záverečnej skúšky. Absolvent je pripravený vykonávať práce v odvetví potravinárska výroba, vie pracovať so surovinami a materiálmi, pripraviť ich na tepelné spracovanie, používať stroje a zariadenia a dodržiavať hygienu a bezpečnosť pri práci.

Možnosť pracovného uplatnenia na základe nadobudnutých kompetencií plne zodpovedá kvalifikačnému štandardu profesie pomocný pracovník v potravinárskej výrobe, pracovník sanitácie v potravinárskej výrobe a pomocný skladový pracovník.

## **6 UČEBNÝ PLÁN**

Učebný plán je súčasťou prílohy.

## **7 UČEBNÉ OSNOVY**

Učebné osnovy vyučovacích predmetov sú súčasťou prílohy.

## **8 VÝCHOVA A VZDELÁVANIE ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVNO-VZDELÁVACÍMI POTREBAMI**

Špeciálne výchovno-vzdelávacie potreby vyplývajú zo zdravotného znevýhodnenia, nadania, alebo osobnostného vývinu žiaka, zohľadnením ktorých mu škola zabezpečí rovnocenný prístup k vzdelávaniu, primeraný rozvoj schopností alebo osobitostí, ako aj dosiahnutie primeraného stupňa vzdelania a začlenenia do spoločnosti.

Škola má upravené podmienky (obsahu, foriem, metód, prostredia a prístupov) vo výchove a vzdelávaní a zaručuje všetkým uchádzačom aj žiakom so ŠVVP rovnaké zaobchádzanie vo vzdelávaní na princípe tolerancie, pochopenia a pomoci ostatných žiakov.

Riaditeľ školy v spolupráci s inkluzívnym tímom zloženým z pedagogických zamestnancov a odborných zamestnancov zabezpečuje odborné, personálne, priestorové a materiálno-technické podmienky na vzdelávanie žiakov v školskej inklúzii. Ide predovšetkým o zabezpečenie:

- odborného prístupu vo vzdelávaní, t. j. včasnej špeciálno-pedagogickej, psychologickej, medicínskej diagnostiky,
- vzdelávania podľa individuálneho výchovno-vzdelávacieho programu (individuálna a skupinová práca so žiakom), používanie špeciálnych metód a foriem vyučovania, úprava vzdelávacieho obsahu, zaradenie špecifických vyučovacích predmetov, špecifický postup v hodnotení vzdelávacích výsledkov, aplikácia alternatívnych foriem komunikácie, úzka spolupráca s rodičmi, s podporným tímom školy a iné, podľa individuálnej potreby konkrétneho žiaka vyplývajúcej z odbornej diagnostiky,
- materiálne, ktoré predstavujú špeciálne učebnice, špeciálne vyučovacie pomôcky, kompenzačné pomôcky, prístroje, úpravy prostredia (napr. bezbariérový prístup),
- personálne, t.j. odborný servis školského špeciálneho pedagóga, pedagogického asistenta učiteľa a majstra odbornej výchovy, sociálneho pedagóga,
- spolupráce so zariadeniami výchovného poradenstva a prevencie v Starej Ľubovni.

Väčšina odborného tímu má absolvované aktualizčné vzdelávanie zamerané na výchovu a vzdelávanie žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami.

### **8.1 Výchova a vzdelávanie žiakov so zdravotným znevýhodnením**

Žiaci so zdravotným znevýhodnením, ktorí nemôžu splniť požiadavky príslušných vzdelávacích oblastí a štandardov, sa na základe odporúčaní príslušného poradenského zariadenia vzdelávajú podľa individuálnych vzdelávacích programov. V prípade individuálnej integrácie v bežnej triede môže školský špeciálny pedagóg na vyučovacích hodinách podľa potreby pracovať so žiakom/žiakmi so zdravotným znevýhodnením individuálne alebo v skupinách podľa individuálneho vzdelávacieho programu žiaka/žiacov. Obsah, formy a postup výučby konzultuje s príslušným učiteľom. Všetky špecifické úpravy sa vypracovávajú v individuálnom rozsahu a kvalite tak, aby zodpovedali špeciálnym výchovno-vzdelávacím potrebám konkrétneho žiaka.

Ak je potrebné prispôbiť žiakovi so ŠVVP obsah a formy vzdelávania v jednom, alebo viacerých vyučovacích predmetoch, vypracuje vyučujúci daného predmetu v spolupráci so špeciálnym pedagógom úpravu učebných osnov konkrétneho predmetu. Jedná sa o úpravu obsahu vzdelávania žiaka, nie o redukciu obsahu učiva. Vyučujúci učiteľ v spolupráci so špeciálnym pedagógom vypracuje postupnosť krokov pri preberaní učiva príslušného predmetu.

## **8.2 Výchova a vzdelávanie žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia**

U žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia sa výchova a vzdelávanie uskutočňuje podľa individuálnych podmienok, ktorými sú:

- **úprava organizácie výchovy a vzdelávania** – zníženie počtu žiakov v triedach, čím sa umožní vyššia miera individuálneho prístupu k žiakovi; skrátenie vyučovacích hodín o 5 minút; doučovanie pre zaostávajúcich žiakov,
- **úprava prostredia, v ktorom sa výchova a vzdelávanie uskutočňuje** - vytvorenie atraktívneho edukačného prostredia rešpektujúceho sociálne, kultúrne a jazykové špecifiká žiakov,
- **uplatnenie špecifických metód a foriem výchovy a vzdelávania** - realizovanie celodenného výchovného systému, ktorý predlžuje čas žiaka v motivujúcom školskom prostredí a umožňuje mu zmysluplne tráviť voľný čas a pripravovať sa na vyučovanie; realizovanie programov orientovaných na zlepšenie spolupráce rodičov žiakov so strednou školou; prispôbovanie obsahu učiva (redukcia obsahu, praktickejšia orientácia, učenie zážitkovou metódou, alternatívne formy vzdelávania).

## **8.3 Výchova a vzdelávanie žiakov s nadaním**

Vzdelávanie žiakov s nadaním sa realizuje podľa individuálneho vzdelávacieho programu s dôrazom na:

- integráciu žiakov do bežných tried,
- možnosť ukončenia príslušného odboru aj v skrátenom čase, ako je daný vzdelávacím programom,
- umožnenie štúdia väčšieho počtu voliteľných predmetov, ako aj ďalších cudzích jazykov,
- zapájanie ich do problémového a projektového vyučovania, možnosť pracovať na vlastných projektoch,
- intenzívnu spoluprácu s rodičmi,
- spoluprácu so zamestnávateľmi,
- adekvátne materiálne, metodické i personálne zabezpečenie,
- spoluprácu so psychológom,
- rešpektovanie špecifik ich osobností a správania,
- rozvíjanie a stimulovanie všeobecných i špeciálnych schopností, zručností a spôsobilostí žiakov,
- zmysluplné zamestnávanie žiakov zadávaním stimulujúcich úloh, ktoré vedú k vzájomnej spolupráci.

## 9 HODNOTENIE ŽIAKA

Spätná väzba v podobe hodnotenia je veľmi dôležitým ukazovateľom pre žiakov i pedagógov. Žiak sa dozvie, ako danú problematiku zvláda, ako dokáže zaobchádzať s tým, čo sa naučil, v čom sa zlepšil a v čom má ešte nedostatky. Pedagogický zamestnanec na základe študijných výsledkov žiakov prispôsobuje svoje pedagogicko-metodické pôsobenie v interakcii so skupinou žiakov alebo individuálne so žiakom. Hodnotenie vychádza z jasne stanovených cieľov a konkrétnych kritérií, ktorými sa dá jeho výkon zmerať. Súčasťou hodnotenia sú aj konkrétne odporúčania, ako má žiak ďalej pokračovať, aby svoje nedostatky odstránil. Hodnotenie nikdy nesmie viesť k znižovaniu dôstojnosti, sebadôvery a sebaúcty žiaka.

### 9.1 Hodnotenie a klasifikácia žiakov

Hodnotenie a klasifikácia žiakov sa realizuje v zmysle školského zákona, ktorý upravuje priebežné hodnotenie, súhrnné hodnotenie, celkové hodnotenie žiaka na konci prvého polroka a druhého polroka a definuje podmienky pri hodnotení predmetu.

Súhrnné hodnotenie vykonané formou klasifikácie je hodnotenie žiaka vo vyučovacom predmete klasifikačným stupňom: *1 – výborný, 2 – chválitebný, 3 – dobrý, 4 – dostatočný, 5 – nedostatočný.*

Žiak, ktorý v niektorom vyučovacom predmete nie je hodnotený žiadnou z vyššie uvedených foriem, sa na vysvedčení a v katalógovom liste uvádza: *aktívne absolvoval, absolvoval, neabsolvoval.*

Ak vo vyučovacom predmete na vysvedčení je uvedené – *absolvoval, aktívne absolvoval, alebo neabsolvoval*, tento vyučovací predmet sa nezahŕňa do výpočtu priemerného stupňa klasifikácie z vyučovacích predmetov.

Žiak z vyučovacieho predmetu neprospeľ, ak: *je hodnotený kvalifikačným stupňom nedostatočný, alebo neabsolvoval vyučovací predmet.*

Správanie žiaka sa hodnotí stupňom: *1 - veľmi dobré, 2– uspokojivé, 3 - menej uspokojivé, 4 – neuspokojivé.*

Celkové hodnotenie žiaka na konci prvého a druhého polroka sa vyjadruje takto: *prospeľ s vyznamenaním, prospel veľmi dobre, prospel, neprospeľ.*

Ak žiak z teoretických predmetov vymešká viac ako polovicu osnovami predpísaných vyučovacích hodín z jednotlivého predmetu v klasifikačnom období, môže riaditeľ školy nariadiť komisionálne skúšanie žiaka na návrh učiteľa, ktorý daný predmet vyučuje. Žiak sa klasifikuje na základe výsledkov komisionálnej skúšky. V predmete odborný výcvik absenciu žiaka upravuje interný predpis č. 01/09/2016.

Ak má žiak alebo jeho zákonný zástupca pochybnosti o správnosti klasifikácie z jednotlivých predmetov na konci prvého a druhého polroka, môže do troch pracovných dní

odo dňa vydania vysvedčenia požiadať písomne riaditeľa školy o komisionálne skúšanie. Komisionálne skúšky prebiehajú v súlade s právnymi predpismi.

Pri hodnotení a klasifikácii žiakov so ŠVVP sa tieto potreby dôsledne berú do úvahy s prihliadnutím na diagnózu žiaka. Vyučujúci rešpektujú odporúčania 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 jeho rozvoj a psychiku. Uplatňujú taký druh prejavu, v ktorom má žiak predpoklady preukázať lepšie výkony. V záujme poskytnutia objektívnej spätnej väzby v danej oblasti pri písomných prácach, doplnia klasifikáciu známku o slovný komentár, v ktorom vysvetlia nedostatky a zdôraznia pozitíva písomnej práce.

Súčasťou hodnotenia je aj sebahodnotenie žiaka, jeho schopnosť posúdiť svoju vlastnú prácu, vynaložené úsilie, osobné možnosti a rezervy. Sebahodnotenie sa orientuje na rozvoj kľúčových kompetencií a na očakávané vzdelávacie výstupy.

## **9.2 Opatrenia vo výchove**

Opatrenia vo výchove sa ukladajú v zmysle školského zákona a metodických pokynov na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl. Okrem napomenutí a pokarhaní sa využívajú pochvaly a ocenenia žiakov za vzorné správanie, vzorné plnenie povinností, mimoriadny prejav aktivity a iniciatívy, dlhodobú svedomitú prácu, výrazné prosociálne správanie a zásluhný alebo statočný čin. Akékoľvek výchovné opatrenie musí byť okamžite oznámené v písomnej forme rodičom alebo zákonným zástupcom žiaka. Opatrenie sa zaznamenáva do katalógového listu žiaka. Neuvádza sa na vysvedčení.

## **9.3 Organizácia a hodnotenie záverečnej skúšky**

Záverečná skúška pozostáva z teoretickej a praktickej časti. Praktická časť záverečnej skúšky sa vykoná pred teoretickou časťou záverečnej skúšky. Praktická časť záverečnej skúšky žiaka, ktorý sa pripravoval v systéme duálneho vzdelávania, sa koná na pracovisku praktického vyučovania, ak sa stredná odborná škola a zamestnávateľ, u ktorého sa tento žiak pripravoval, nedohodnú inak.

Témy na teoretickú časť záverečnej skúšky spoločne vypracujú učiteľ odborných predmetov a majster odbornej výchovy. Na teoretickú časť záverečnej skúšky sa určuje najmenej 25 tém.

Teoretická časť záverečnej skúšky trvá najviac 15 minút. Príprava žiaka na teoretickú časť záverečnej skúšky trvá 15 až 30 minút.

Teoretická časť záverečnej skúšky sa organizuje tak, aby ju žiak ukončil v jednom dni. V jednom dni môže jedna skúšobná komisia pre záverečnú skúšku vyskúšať najviac 30 žiakov.

Témy na praktickú časť záverečnej skúšky spoločne vypracujú majster odbornej výchovy a učiteľ odborných predmetov. Na praktickú časť záverečnej skúšky sa určuje podľa náročnosti



a špecifik odboru vzdelávania 1 až 15 tém zohľadňujúcich činnosti, na ktoré sa žiak pripravuje.

Praktická časť záverečnej skúšky trvá najviac 24 hodín. V odboroch vzdelávania, v ktorých si to charakter záverečnej skúšky vyžaduje, môže praktická časť záverečnej skúšky trvať najviac 4 týždne.

Praktická časť záverečnej skúšky sa vykonáva ako individuálna alebo ako skupinová. Na praktickej časti záverečnej skúšky možno používať učebné pomôcky uvedené v zadaní. Pri konaní praktickej časti záverečnej skúšky sa za jednu hodinu praktickej časti záverečnej skúšky považuje čas 60 minút.

Čas trvania záverečnej skúšky pre žiakov so zdravotným znevýhodnením možno so súhlasom predsedu skúšobnej komisie pre záverečnú skúšku primerane predĺžiť.

Témy na jednotlivé časti záverečnej skúšky s uvedením učebných pomôcok, ktoré môže žiak používať, schvaľuje na návrh predsedu predmetovej komisie riaditeľ školy do 31. marca.

Riadny termín konania záverečnej skúšky je určený od 16. júna do 30. júna. Ak si to vyžadujú odborné činnosti, ktoré sa overujú záverečnou skúškou, praktickú časť záverečnej skúšky možno vykonať aj pred 15. júnom, najskôr však vo februári tohto školského roka. Mimoriadny termín konania záverečnej skúšky je určený od 19. septembra do 30. septembra alebo od 6. februára do 17. februára v nasledujúcom školskom roku.

Podmienkou vykonania záverečnej skúšky je absolvovanie minimálne 80 % osnovami predpísaných vyučovacích hodín predmetu odborný výcvik v dielni, na pracovisku zamestnávateľa alebo na pracovisku praktického vyučovania, ak sa žiak pripravuje v systéme duálneho vzdelávania.

Po neabsolvovaní predpísaného počtu vyučovacích hodín v predmete odborný výcvik žiak nebude pripustený k záverečnej skúške. Žiakovi, ktorý nebude pripustený k záverečnej skúške, bude umožnené po doplnení potrebného počtu vyučovacích hodín v predmete odborný výcvik vykonať záverečnú skúšku v mimoriadnom termíne.

Cieľom hodnotenia záverečnej skúšky je overenie vedomostí a zručností žiakov v rozsahu učiva určeného vzdelávacími štandardmi štátneho vzdelávacieho programu a overenie toho, ako sú žiaci pripravení používať nadobudnuté kompetencie pri výkone povolania a odborných činností, na ktoré sa pripravujú.

**Záverečná skúška sa celkovo hodnotí prospel s vyznamenaním**, ak žiak nemá na záverečnej skúške z praktickej časti záverečnej skúšky klasifikačný stupeň horší ako 1 (výborný) a z teoretickej časti záverečnej skúšky klasifikačný stupeň horší ako 2 (chválitebný).

**Záverečná skúška sa celkovo hodnotí prospel veľmi dobre**, ak žiak nemá na záverečnej skúške z praktickej časti skúšky klasifikačný stupeň horší ako 2 (chválitebný) a z teoretickej časti skúšky klasifikačný stupeň horší ako 2 (chválitebný).

**Záverečná skúška sa celkovo hodnotí prospel**, ak žiak nemá na záverečnej skúške z praktickej časti a teoretickej časti klasifikačný stupeň 5 (nedostatočný).

**Záverečná skúška sa celkovo hodnotí neprospel**, ak žiak má na záverečnej skúške z niektorej časti klasifikačný stupeň 5 (nedostatočný).