

## Charakteristika školského vzdelávacieho programu 2977 H Cukrár kuchár

Príprava v školskom vzdelávacom programe 29 Potravinárstvo v učebnom odbore 2977 H cukrár kuchár zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu. Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy, praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v škole – SOP SEN.

Predpokladom pre prijatie do učebného odboru je úspešné ukončenie základnej školy a zdravotné požiadavky uchádzačov o štúdium. Pri prijímaní na štúdium sa hodnotí tiež prospech a správanie na základnej škole, záujem uchádzačov o štúdium a výsledky prijímacieho konania. Konkretizácia kritérií na prijímacie skúšky vrátane bodového hodnotenia sú stanovené každoročne.

Najväčší dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, spoločenskej komunikácie, zloženia a skladovania potravín, výživy, technológie cukrárskej a pekárskej výroby a pod. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti na úseku obsluhy. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Školský vzdelávací program 29 Potravinárstvo pre učebný odbor 2977 H cukrár kuchár je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom. Pri práci so žiakmi so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami sa pristupuje s ohľadom na odporúčenie špeciálnych pedagógov a psychológov vo vzťahu na individuálne potreby žiaka, stupeň a typ poruchy, úroveň kompenzácie poruchy a možnosti školy. Pre tento odbor sa vyžaduje zdravotný preukaz.

### 1. Základné údaje o štúdiu

<b>Dĺžka štúdia</b>	4 roky
<b>Forma štúdia</b>	denná
<b>Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium</b>	- úspešné ukončenie základnej školy
<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>	- v obchodných organizáciách - v organizáciách poskytujúcich služby - v podnikoch spoločného stravovania
<b>Nadväzná odborná príprava</b>	- nadstavbové štúdium - možnosť absolvovania odborného inovačného vzdelania v odbore

### 2. Charakteristika absolventa

Absolvent učebného odboru je kvalifikovaný pracovník schopný samostatne pracovať v oblasti cukrárskej výroby a spoločného stravovania – v reštauráciách, hoteloch, v ostatných zariadeniach spoločného stravovania, má možnosť samostatne podnikáť. Ovláda práce spojené so samostatnou prípravou jedál, cukrárskych výrobkov, múčnikov, dezertov, pozná suroviny, zásady uplatňovania gastronomických pravidiel, receptúry, technologické postupy prípravy jedál a cukrárskych výrobkov. Ovláda technologické postupy výroby, prácu s výpočtovou technikou a metódy plánovania a riadenia ekonomiky práce.

### 3. Učebný plán

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola Sídliisko duklianskych hrdinov 3, 081 34 Prešov				
Názov ŠkVP	Stravovacie služby				
Kód a názov ŠkVP	29 Potravinárstvo				
Kód a názov učebného odboru	2977 H cukrár kuchár				
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C				
Dĺžka štúdia	4 roky				
Forma štúdia	denná				
Druh školy	štátna				
Vyučovaci jazyk	slovenský				
Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí	Týždenný počet vyučovacích hodín				
	1.	2.	3.	4.	Spolu
<b>Teoretické vyučovanie</b>	<b>17,5</b>	<b>19</b>	<b>14,5</b>	<b>14,5</b>	<b>65,5</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
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>8</b>	<b>11,5</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>37,5</b>
ekonomika	-	-	1	1	2
úvod do sveta práce	-	0,5	-	-	0,5
spoločenská komunikácia	-	1	-	-	1
suroviny	2	-	-	-	2
potraviny a výživa	1	2	1	1	5
stroje a zariadenia	-	2	-	-	2
stolovanie	-	-	1	1	2
cukrárska technológia	2	2,5	2	2	8,5
kuchárska technológia	2	2,5	2	2	8,5
odborné kreslenie	1	1	-	-	2
spotrebiteľská výchova	-	-	1	-	1
hygiena potravín	-	-	1	-	1
cvičenia z modelovania	-	-	-	1	1
cvičenia z technológie	-	-	-	1	1
<b>Praktické vyučovanie</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>18,5</b>	<b>17,5</b>	<b>66</b>
cudzí jazyk v odbore	-	-	1	-	1
odborný výcvik	15	15	17,5	17,5	65
<b>Spolu</b>	<b>32,5</b>	<b>34</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>131,5</b>