

Charakteristika školského vzdelávacieho programu 2952 L Výroba potravín

Príprava v školskom vzdelávacom programe Výroba potravín zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie. Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy a praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku a praxe v škole a priamo na pracoviskách zamestnávateľov. Učebné odbory štúdia sú koncipované homogénne ako odbory profesijnej prípravy pekára, cukrára, mäsiara lahôdkara, cukrára pekára, cukrára kuchára so všeobecným prehľadom o celej oblasti ponuky pekárenských, cukrárenských a mäsiarskych výrobkov.

Dvojročné nadstavbové štúdium - výroba potravín umožňuje absolventom učebných odborov získať úplné stredné odborné vzdelanie ukončené maturitnou skúškou.

Stratégia výučby školy vytvára priestor pre rozvoj nielen odborných, ale aj všeobecných a kľúčových kompetencií. Najväčší dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka.

Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Školský vzdelávací program Výroba potravín je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom. Žiaci svoje odborné vedomosti a zručnosti budú prezentovať na mnohých potravinárskych akciách, ktoré organizujú školy, súkromní podnikatelia, potravinárske zväzy a potravinárske výstavy. Týchto aktivít sa zúčastnia aj učitelia všeobecných a odborných predmetov vo funkcii pedagogického dozoru. Samostatnosť, húževnatosť a pracovitosť našich žiakov bude ocenená tak zo strany školy, ako zo strany zamestnávateľov.

1. Základné údaje o štúdiu

Dĺžka štúdia	2 roky
Forma štúdia	denná, nadstavbové štúdium
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium	- úspešné vykonanie záverečnej skúšky v príslušnom trojročnom učebnom odbore - podmienky prijatia na štúdium ustanovuje vykonávací predpis o prijímacom konaní na stredné školy - zdravotná spôsobilosť uchádzača o štúdium
Spôsob ukončenia štúdia	maturitná skúška
Doklad o dosiahnutom vzdelaní	vysvedčenie o maturitnej skúške
Poskytnutý stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie ISCED 3A
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa	- potravinársky technik, technolog vo výrobných prevádzkach, - majster, laborant, technicko-hospodársky pracovník v potravinárskom priemysle, v distribúcii a predaji potravín
Nadväzná odborná príprava	- vysokoškolské štúdium - pomaturitné štúdium - ďalšie vzdelávacie programy zamerané na rozšírenie kvalifikácie

2. Charakteristika absolventa

Cieľom nadstavbového dvojročného študijného odboru 2952 L je pripraviť absolventov, ktorí budú schopní uplatniť sa vo svojich povolaniach so všeobecnovzdelávacím základom a odbornými teoretickými a praktickými zručnosťami aplikovateľnými v praxi. Poskytuje úplné stredné odborné vzdelanie. Umožňuje žiakom, ktorí úspešne absolvovali učebný odbor získať vyššiu odbornú kvalifikovanosť.

Absolvent má mať pre kvalifikovaný výkon činností v potravinárstve potrebné všeobecné vzdelanie, znalosť cudzích jazykov a široký odborný profil. Má byť dostatočne adaptabilný aj v príbuzných odboroch, schopný aplikovať nadobudnuté vedomosti a zručnosti pri samostatnom riešení pracovných problémov, schopný pracovať v tíme, aktívne komunikovať a podieľať sa na organizácii a riadení pracoviska, sústavne sa vzdelávať, ovládať dôležité výkonové zručnosti, konať v súlade s právnymi normami spoločnosti a zásadami etiky a demokracie.

Zároveň je schopný uplatňovať moderné metódy, technológie a štýl práce, logické myslenie, samostatnosť, zodpovednosť a iniciatívu. Absolvent je pripravovaný v súlade s medzinárodnými štandardami (jazykové, počítačové). Má predpoklady na ďalší odborný, profesionálny i osobnostný rozvoj, inováciu práce i prehĺbovanie vedomostí a zručností. Je naklonený a otvorený novým trendom a metódam v danej profesii. Je schopný aplikovať teoretické poznatky v prevádzkovej a laboratórnej praxi v potravinárskej výrobe, v odvetviach jednotlivých potravinárskych výrob a pri kontrole a hodnotení potravinárskych výrobkov.

Absolvent sa vie orientovať v princípoch technologických operácií, riadiť ich technologické parametre a ovplyvňovať ich v priebehu výrobného procesu. Zvládne úkony v prevádzkových a laboratórnych podmienkach.

Vie uplatňovať a dodržiavať zásady HACCP, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, orientovať sa 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

3. Učebný plán

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola Sídliisko duklianskych hrdinov 3, 081 34 Prešov		
Názov ŠKVP	Potravinárstvo		
Kód a názov ŠKVP	29 Potravinárstvo		
Kód a názov učebného odboru	2952 L – Výroba potravín		
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A		
Dĺžka štúdia	2 roky		
Forma štúdia	denná štúdiu pre absolventov učebných odborov		
Druh školy	štátna		
Vyučovací jazyk	slovenský		
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Týždenný počet vyučovacích hodín		
	1.	2.	Spolu
Všeobecno-vzdelávacie predmety	12	11	23
slovenský jazyk a literatúra	3	3	6
C1 cudzí jazyk	3	3	6
dejepis	1	1	2

chémia	1	-	1
matematika	2	2	4
informatika	1	1	2
telesná a športová výchova	1	1	2
Odborné predmety	15	15	30
ekonomika	2	2	4
marketing	1	1	2
potravinárske technológie	4	4	8
potravinárska chémia	2	3	5
mikrobiológia	1	1	2
suroviny a výživa	3	2	5
hygiena	1	1	2
administratíva a korešpondencia	1	1	2
Praktické vyučovanie	6	6	12
praktické vyučovanie - prax	2	2	4
analýza potravín	2	2	4
účtovníctvo	2	2	4
Spolu	33	32	65