

Charakteristika školského vzdelávacieho programu 2956 H Mäsiar kuchár

Príprava v školskom vzdelávacom programe 29 Potravinarstvo v učebnom odbore 2956 H mäsiar 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 a na jednotlivých prevádzkach.

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 Potravinarstvo pre učebný odbor 2956 H mäsiar 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

Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium	- úspešné ukončenie základnej školy
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	- sú schopní samostatne vykonávať činnosti v oblasti prípravy, výroby, manažovania a kontroly mäsiarskej výroby a gastronómie - pracovať samostatne v mäsiarstve, vo veľkovýrobných podmienkach, v stredných i malých podnikoch - v oblasti predaja mäsa a mäsových výrobkov - v reštauračných, hotelových zariadeniach vo výrobných strediskách pripravujúcich jedlá, kde sa uplatnia v pracovných pozíciách ako kuchár, prevádzkar
Nadväzná odborná príprava	- nadstavbové štúdium

2. Charakteristika absolventa

Absolvent vie pripraviť suroviny na výsek a výrobu rôznych druhov mäsových výrobkov, deliť a spracovávať mäso jatočných zvierat, zveriny, hydiny, rýb a morských živočíchov, obsluhovať pracovné stroje, zariadenia a ostatný inventár, pripravovať nápoje, jedlá studenej a teplej kuchyne, regionálne jedlá a špeciality domácej a medzinárodnej kuchyne, vypočítať kalkulácie jedál a nápojov, teplej a studenej kuchyne. zásady správneho skladovania.

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	2956 H mäsiar 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
Teoretické vyučovanie	17,5	19	14,5	12,5	63,5
Všeobecné vzdelávanie	9,5	7,5	5,5	5,5	28
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
Odborné vzdelávanie	8	11,5	9	7	35,5
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
mäsiarska technológia	2	2,5	2	2	8,5
kuchárska technológia	2	2,5	2	2	8,5
špeciálne techniky (ODK) – K biológia anat. mäsa	1	1	-	-	2
stolovanie K, lahôdková výroba M	-	-	1	1	2
hygiena potravín	-	-	1	-	1
spotrebiteľská výchova	-	-	1	-	1
Praktická príprava	15	15	18,5	19,5	68
cudzí jazyk v odbore	-	-	1	-	1
cvičenia z technológie	-	-	-	1	1
hospodárske výpočty	-	-	-	1	1
odborný výcvik	15	15	17,5	17,5	65
Spolu	32,5	34	33	32	131,5