

Charakteristika školského vzdelávacieho programu 2940 01 Potravinárstvo – hygiena potravín

Príprava v školskom vzdelávacom programe Potravinárstvo v študijnom odbore 2940 7, 2940 Q 01potravinárstvo, odborné zameranie 01 hygiena potravín zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie. Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy a praktické vyučovanie je organizované formou laboratórnych cvičení v priestoroch laboratórií, ktoré sa nachádzajú priamo v priestoroch školy.

Cieľom vyššieho odborného vzdelávania je umožniť absolventom získať odborné vedomosti, zručnosti a postoje dôležité pre takúto odbornú činnosť, žiaci získajú vedomosti a poznatky na sledovanie akosti potravín z hľadiska biologického a chemického zloženia a zmien počas technologického spracovania a skladovania. Sú schopní sledovať kvalitu potravín a zároveň poskytovať preventívnu poradenskú službu v tomto smere vzhľadom na zvýšené požiadavky na kontrolu a riadenie akosti výrobkov z dôvodu značnej chemizácie prvovýroby surovín a ochrany životného prostredia, ktoré zabezpečujú odbornú prípravu pre oblasť potravinárstva a služieb spojených s výživou, ochranou zdravia, hygieny a kontroly v potravinárstve, gastronómii a spoločnom stravovaní.

Cieľom je pripraviť odborníkov pre príslušné podniky, laboratóriá, orgány kontroly, hygieny a potravinárskeho dozoru, distribúcie, poradenstva a predaja potravín, ale aj pre služby spojené s výživou a príbuzné odvetvia, kde sa výživa, potravinárska chémia a biochémia využíva a aplikuje.

Predpokladom pre prijatie do špecializačného pomaturitného študijného odboru je mať úplné stredné všeobecné vzdelanie alebo úplné stredné odborné vzdelanie.

Stratégia výučby školy vytvára priestor pre rozvoj nielen odborných, ale aj kľúčových kompetencií. Najväčší dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť potravinárskej výroby rizikových potravín, analýzu potravinárskych surovín, polotovarov a hotových výrobkov, zásady racionálnej výživy s prihliadnutím na chemické zloženie a reakcie prebiehajúce počas technologického spracovania a skladovania potravín, mikrobiologické a biochemické procesy, hygienu a sanitáciu v potravinárstve a spoločnom stravovaní, na oblasť tvorby a ochrany životného prostredia.

V odbornej praxi sa utvárajú, rozvíjajú a upevňujú základné odborné zručnosti v odborných činnostiach pod priamym vedením učiteľov, alebo odborníkov z praxe. Odbornú prax môžu žiaci absolvovať v odborných učebniach a podľa konkrétnych študijných odborov v školských zariadeniach, v potravinárskych prevádzkach a laboratóriách, v obchode a službách. Odbornú prípravu umocňuje absolvovanie odborných exkurzií na špecializovaných pracoviskách, zariadeniach, prevádzkach, inštitúciách a návšteva odborných výstav a veľtrhov.

Škola vo výučbovej stratégii uprednostňuje moderné vyučovacie metódy práce ako je zážitkové, skupinové, blokové, problémové, výcvikové a projektové vyučovanie. Umožňuje pripraviť žiakov na komplexné riešenie odborných problémov ale aj na ich pohotovú adaptabilitu a prispôsobenie sa pre prácu v nových podmienkach, pre uplatňovanie nových koncepcií, metód, foriem, postupov, činností.

Kľúčové a odborné kompetencie sú rozvíjané priebežne a spôsob ich realizácie je konkretizovaný v učebných osnovách jednotlivých vyučovacích predmetov.

Školský vzdelávací program Potravinárstvo je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom. Štúdium a následne povolanie pracovníka v oblasti potravinárstva vyžaduje podrobenie sa uchádzača vyšetreniam určeným pre pracovníkov v potravinárstve.

Klasifikácia prebieha podľa klasifikačného poriadku. Výsledky žiakov sa hodnotia priebežne na základe kritérií, s primeranou náročnosťou a pedagogickým taktom.

1. Základné údaje o štúdiu

Dĺžka štúdia	2 roky
Forma štúdia	Denné pomaturitné špecializačné štúdium
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium	- úspešné absolvovanie maturitnej skúšky na SOŠ - podmienky prijatia na štúdium ustanovuje vykonávací predpis o prijímacom konaní na stredné školy - zdravotná spôsobilosť uchádzača o štúdium
Spôsob ukončenia štúdia	Absolventská skúška
Doklad o dosiahnutom vzdelaní	Vysvedčenie o absolventskej skúške a absolventský diplom s právom používať titul „diplomovaný špecialista“ so skratkou „DiS“
Poskytnutý stupeň vzdelania	Vyššie odborné vzdelanie ISCED 5B
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa	Po absolvovaní sa absolventi uplatnia: - v profesiách a pracovných pozíciách v oblasti výživy, potravinárskej inšpekcie, v potravinárskom priemysle - v distribúcii a úprave potravín ako hygienický dozor, kontrolór kvality, technolog - poradca na prevenciu a diagnostiku nakažlivých ochorení a likvidáciu pôvodcov týchto nákaz alebo v oblasti súkromného podnikania v potravinárstve
Nadväzná odborná príprava	Vzdelávacie programy vysokoškolského vzdelávania, alebo ďalšie vzdelávacie programy na rozšírenie kvalifikácie, jej zvýšenie alebo zmenu

2. Charakteristika absolventa

Absolvent pomaturitného špecializačného štúdia v študijnom odbore 2940 Q 01 potravinárstvo odborné zameranie 01 hygiena potravín je kvalifikovaný pracovník so širokým odborným profilom, schopný samostatne vykonávať odborné činnosti v oblasti výživy, potravinárskej inšpekcie, v mikrobiologických, biochemických a chemických laboratóriách, v potravinárskom priemysle, v distribúcii a úprave potravín a v príslušných službách ako aj v oblasti súkromného podnikania v potravinárstve.

Štúdiom získaná špecializácia odborného zamerania hygiena potravín umožňuje absolventovi vo funkcii vyššie odborne kvalifikovaného pracovníka aplikovať teoretické poznatky v prevádzkovej a laboratórnej praxi v potravinárskej výrobe, v odvetviach jednotlivých potravinárskych výrob, pri kontrole a hodnotení akosti a hygieny potravinárskych výrobkov a byť poradcom pri prevencii, diagnostike a likvidácii nakažlivých ochorení.

Absolvent sa vie orientovať v princípoch technologických operácií v epidemiologicky závažných výrobách, riadiť ich technologické parametre a ovplyvňovať ich v priebehu výrobného procesu. Má všetky predpoklady na to, aby samostatne prakticky vedel uskutočňovať senzorickú a laboratórnu analýzu surovín, biochemické a mikrobiologické operácie, uskutočňovať kultiváciu a identifikáciu mikroorganizmov, posúdiť vhodnosť surovín

a prídavných látok, technologických parametrov vo výrobnom procese a diagnostikovať a likvidovať pôvodcov infekčných ochorení alimentárneho pôvodu.

Vie uplatňovať a dodržiavať zásady HACCP, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, aplikovať vedomosti z oblasti hygieny a sanitácie v potravinárstve a spoločnom stravovaní, riadiť sa zásadami tvorby a ochrany životného prostredia pred možnými negatívnymi vplyvmi. Vie sa orientovať na trhu práce, aktívne komunikovať, vie využívať informačné a komunikačné technológie.

Absolvent vie pracovať v potravinárskej inšpekcii, v potravinárskom priemysle, v distribúcii a úprave potravín ako hygienický dozor, kontrolór kvality, technolog, poradca na prevenciu a diagnostiku nakažlivých ochorení a likvidáciu pôvodcov týchto nákaz alebo v oblasti súkromného podnikania v potravinárstve. Dôležitou súčasťou profilu absolventa sú jeho vedomosti a spôsobilosti z oblasti hygieny a bezpečnosti práce, starostlivosti o zdravie a jeho ochranu, tvorby a ochrany životného prostredia, vrátane starostlivosti o kultúru práce a pracovné prostredie.

Je pripravený pracovať tvorivo samostatne i v tíme, v praktickej i teoretickej činnosti, je komunikatívne zručný v nadväzovaní a sprostredkovaní kontaktov, má kultivované vystupovanie a prejavy. Vyznačuje sa vysokým stupňom sebaregulácie a sebakontroly, schopnosťou spolupráce.

Absolvent pomaturitného špecializačného štúdia po úspešnom ukončení štúdia absolventskou skúškou získava vyššie odborné vzdelanie. Dokladom o získanom stupni vzdelania a získanej kvalifikácii je vysvedčenie o absolventskej skúške a absolventský diplom s právom používať titul „diplomovaný špecialista“ so skratkou „DiS“, ktorý sa uvádza za priezviskom. Absolvent má všetky predpoklady samostatného ďalšieho rozvoja a štúdia odboru na základe získaných vedomostí v odborných predmetoch. Príprava je zameraná aj na prípadné vysokoškolské štúdium.

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 študijného odboru	2940 7 potravinárstvo 01 hygiena potravín			
Stupeň vzdelania	vyššie odborné vzdelanie – ISCED 5B			
Dĺžka štúdia	3 roky			
Forma štúdia	denná			
Druh školy	štátna			
Vyučovací jazyk	slovenský			
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Týždenný počet vyučovacích hodín			
	1.	2.	3.	Spolu
cudzí jazyk ANJ/RUJ	2	2	2	6
chémia	-	2	-	2
informatika	1	1	-	2
Odborné predmety				
biológia	4	-	-	4
biochémia	1	2	4	7

analýza potravín	1	1	1	3
anatómia	2	1	-	3
toxikológia	2	-	-	2
farmakológia	-	2	-	2
racionálna výživa	2	-	-	2
hygiena a technológia mäsa	2	2	1	5
prehliadka jatočných zvierat	-	-	2	2
Cvičenie z chémie	2	1	-	3
Cvičenia z biológie	2	-	-	2
Cvičenie a anatómie	1	-	-	1
Cvičenie z prehliadky jatočných zvierat	-	-	1	1
Seminár k absolventským prácam	-	-	2	2
Cvičenie z hygieny a technológie mlieka	-	-	2	2
Cvičenia z analytickej chémie	4	-	-	4
Hygiena a technológia mlieka	-	3	2	5
Všeobecná hygiena	2	1	-	3
Veterinárny hygienický dozor	-	-	3	3
Hygiena a spracovanie odpadových	-	2	-	2
Cvičenia z hygieny a technológie mäsa	-	1	-	1
Cvičenia z analýzy potravín	-	4	4	8
Mikrobiologické rozbory v potravinárstve	-	2	2	4
Mikrobiológia	-	3	2	5
Analytická chémia	1	-	-	1
Právna náuka	-	-	2	2
Potravinárske technológie	3	3	-	6
Písanie a úprava textu na počítači	-	-	2	2
Spolu	32	33	32	97

