

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

## **ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM**

**Potravinárske služby**

**učebný odbor**

**2964 H cukrár**

## 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 Aktivity školy	9
3.3 Charakteristika pedagogického zboru	9
3.4 Vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy	10
3.6 Medzinárodná spolupráca	12
4 CHARAKTERISTIKA ODBORU	14
4.1 Organizácia výučby	14
4.2 Prijímacie konanie	15
4.3 Zdravotné požiadavky na žiaka	15
4.4 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci	15
5 PROFIL ABSOLVENTA	17
5.1 Uplatnenie absolventa	18
6 UČEBNÝ PLÁN	19
7 UČEBNÉ OSNOVY	19
8 VÝCHOVA A VZDELÁVANIE ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVNO-VZDELÁVACÍMI POTREBAMI	20
8.1 Výchova a vzdelávanie žiakov so zdravotným znevýhodnením	20
8.2 Výchova a vzdelávanie žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia	21
8.3 Výchova a vzdelávanie žiakov s nadaním	21
9 HODNOTENIE ŽIAKA	23
9.1 Hodnotenie a klasifikácia žiakov	23
9.2 Opatrenia vo výchove	24
9.3 Organizácia a hodnotenie záverečnej skúšky	24

# 1 ÚVODNÉ IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE

Názov a adresa školy	Spojená škola Jarmočná 108 064 01 Stará Ľubovňa
Organizačná zložka	Stredná odborná škola hotelových služieb a remesiel Jarmočná 108, Stará Ľubovňa
Názov školského vzdelávacieho programu	Potravinárske služby
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie
SKKR/EKR	úroveň 3
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovacia jazyk	slovenský
Druh školy	štátna
Dátum schválenia ŠkVP	30. jún 2023
Platnosť ŠkVP	01. september 2023

## Kontakty pre komunikáciu so školou

Titul, meno, priezvisko	Pracovná pozícia	Telefón	e-mail
Mgr. Ján BONDRA	riaditeľ	052/7164314 0948838422	<a href="mailto:jan.bondra@ssjst.sk">jan.bondra@ssjst.sk</a>
Mgr. Milan HRIC	zástupca riaditeľa pre teoretické vyučovanie	052/71643 0911864152	<a href="mailto:milan.hric@ssjst.sk">milan.hric@ssjst.sk</a>
Ing. Mgr. Miroslav KNAP	zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie	052/7164318 0910938706	<a href="mailto:miroslav.knap@ssjst.sk">miroslav.knap@ssjst.sk</a>
Mgr. Anna ŠTUCKOVÁ	vedúca úseku technicko-ekonomických činností	052/7164319 0911913355	<a href="mailto:anna.stuckova@ssjst.sk">anna.stuckova@ssjst.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. 2023

Mgr. Ján Bondra  
riaditeľ školy

## Záznamy o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu

Platnosť ŠkVP Dátum	Revidovanie ŠkVP Dátum	Záznam o inovácii, zmenách, úpravách a pod.

Stredná odborná škola prerokuje školský vzdelávací program pre odborné vzdelávanie a prípravu s príslušnou stavovskou organizáciou alebo s príslušnou profesijnou organizáciou, ktorá má vecnú pôsobnosť k učebnému odboru, v ktorom stredná odborná škola poskytuje odborné vzdelávanie a prípravu, ak žiaci strednej odbornej školy:

- a) nevykonávajú praktické vyučovanie na pracovisku zamestnávateľa a
- b) nepripravujú sa v systéme duálneho vzdelávania.

## 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 vo 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 a analyzovať problémy, navrhovať ich riešenia,
- rozvíjať manuálne zručnosti, schopnosti, aktuálne poznatky a pracovať s nimi v súvisiacich oblastiach s nadväzujúcim vzdelávaním alebo na trhu práce,
- posilňovať úctu k rodičom, ostatným osobám, ku kultúrnym a národným hodnotám, 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, celoživotne sa vzdelávať, pracovať v skupine a preberať na seba zodpovednosť,
- umožniť prístup k záujmovému vzdelávaniu a voľnočasovým aktivitám,
- rozvíjať špecifické záujmy, schopnosti a nadanie,
- absolvovať výchovno-vzdelávací program formou individuálnej integrácie žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami s vytvorením materiálnych a priestorových podmienok a požiadaviek,
- participovať na projektoch zameraných na osvojenie si vedomostí a zručností, ktoré zvýhodnia uchádzača pri hľadaní uplatnenia sa na trhu práce v rámci SR a v krajinách Európskej únie,
- realizovať prípravu v reálnych podmienkach u konkrétneho zamestnávateľa počas celého štúdia.

### **Pedagogickým zamestnancom ďalej umožňujú:**

- uplatňovať nové metódy a formy vyučovania zavádzaním aktívneho učenia, realizáciou medzipredmetovej integrácie, propagáciou a zavádzaním projektového a programového vyučovania s akcentom na tvorivé a kritické myslenie,
- skvalitniť výučbu modernizáciou informačných a komunikačných technológií,
- vytvárať priaznivé sociálne, emocionálne a pracovné prostredie na podporu talentu,
- vytvárať širokú ponuku športových, záujmových a voľnočasových aktivít aktívnou účasťou rodičov na školských akciách,
- zlepšovať vzťahy žiak – učiteľ - rodič,
- rozvíjať tímovú spoluprácu medzi žiakmi organizovaním súťaží zručností na školskej a regionálnej úrovni,

- zlepšovať prostredníctvom modernizácie prostredie v triedach, spoločných priestorov a okolia školy,
- identifikovať prejavy šikanovania, diskriminácie, násilia, xenofóbie, rasizmu a intolerancie v súlade s Chartou základných ľudských práv a slobôd predovšetkým formou dotazníkov pre žiakov a následne im predchádzať, resp. odstraňovať ich v súčinnosti s orgánmi prevencie kriminality, zariadeniami výchovného poradenstva a prevencie, školským špeciálnym pedagógom a 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, nastavení vlastného sebaobrazu v oblasti pracovných kompetencií, splniteľných cieľov, pri zlepšení komunikačných a sociálnych zručností žiakov, ktoré im budú nápomocné pri uplatnení sa na pracovnom trhu a spoločenskej interakcii.

### 3 VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY

Spojená škola, Jarmočná 108 sa nachádza v Starej Ľubovni neďaleko hlavného cestného ťahu Prešov – Stará Ľubovňa. Z jej areálu je nádherný výhľad na pýchu 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 zúčastňujú 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 a pôdohospodárstva. Vďaka získaným nenávratným finančným príspevkom zo štrukturálnych fondov EÚ má škola veľmi dobré materiálno-technické a priestorové vybavenie. Úzko spolupracuje so zamestnávateľmi regiónu, Okresným úradom v Starej Ľubovni, Mestským úradom v Starej Ľubovni, stavovskými a profesijnými organizáciami.

Škola okrem základných priestorov a základného vybavenia vyplývajúceho z normatívu materiálno-technického a priestorového zabezpečenia disponuje nadštandardnou vybavenosťou - konvektomat, strunový krájač zákuskov, stroj na temperovanie čokolády, mraziaca platňa na výrobu čokoládových ozdôb, elektrická lampa na tvarovanie cukru, lyofilizátor, čoko fontána, palacinkovač, šľahač stroj.

Prostredníctvom pilotného projektu z iniciatívy Európskej komisie na podporu dobiehajúcich regiónov „Catching-up Regions Initiative“ má škola vybudované centrum pre služby v gastronómii, cestovnom ruchu a remeslách tak, aby poskytovala vysoko kvalitné, relevantné

a efektívne odborné vzdelávanie a prípravu zodpovedajúcu potrebám trhu práce a stala sa inšpiráciou pre ostatné školy v regióne. Realizáciou sa dosiahlo posilnenie odborného vzdelávania a prípravy a zvýšenie jeho atraktívnosti. Zlepšili sa podmienky pre uplatnenie absolventov pre potreby trhu práce a materiálno-technické vybavenie v odborných dielňach. Vytvorili 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 spĺňa všetky zadefinované požiadavky na materiálno-technické a priestorové normatívy. Škola je veľmi kvalitnou vzdelávacou inštitúciou pripravujúcou absolventov podľa potrieb a požiadaviek trhu práce. Zároveň škola vyhovuje potrebám 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,
- možnosť žiakov učiť sa v atraktívnom environmentálnom prostredí,
- možnosť zapojiť 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, efektívna spolupráca a komunikácia so zriaďovateľom i úradmi verejnej a štátnej správy,
- veľmi dobrá komunikácia a spolupráca so zamestnávateľmi, 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 a prezenčne,
- tvoriť na webovom sídle náborové kampane zamerané na žiakov ZŠ,
- spolupracovať s médiami pri marketingovej kampani,
- 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 formou produktívnych prác žiakov a podnikateľskej činnosti,
- 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, 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 na 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://sosjssl.edupage.org/news>

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

<https://sosjssl.edupage.org/a/zahranicna-staz>

<https://sosjssl.edupage.org/a/exkurzie-4>

<https://sosjssl.edupage.org/a/odborne-kurzy-skolenia-3>

### 3.3 Charakteristika pedagogického zboru

Stabilizovaný pedagogický zbor tvoria učitelia všeobecnovzdelávacích predmetov, odborných predmetov, majstri odbornej výchovy a pedagogickí asistenti. 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 ďalšieho vzdelania v oblasti školského manažmentu.

### 3.4 Vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy

Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov je jedným z dôležitých nástrojov ich profesijného a 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 zastrešuje záujmové združenie KABA Slovensko, ktoré pôsobí v oblasti kariérového poradenstva, vzdelávania žiakov, dospelých, organizuje mobility pre žiakov a pedagógov do krajín EÚ. Na profesijnom raste zamestnancov sa podieľajú aj zamestnávateľia.

#### **Medzi priority manažmentu školy patrí:**

- uvádzanie začínajúcich pedagogických zamestnancov a pedagogických asistentov do pedagogickej praxe,
- príprava pedagogických zamestnancov na zvyšovanie si svojich schopností efektívne pracovať 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, riadiacej praxe, podnecovanie a rozvoj tvorivosti pedagogických zamestnancov,
- motivovanie pedagogických zamestnancov pre neustále sebavzdelávanie, 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: 2022

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 je prostredníctvom vybudovania a zariadenia odborných učební zriadiť centrum pre služby v gastronómii a remeslách cestovného ruchu, čím škola poskytne vysoko kvalitné, relevantné, efektívne odborné vzdelávanie a prípravu zodpovedajúcu potrebám práce a stane 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 bolo zlepšenie materiálo-technického vybavenia, zlepšenie priestorových podmienok SOŠ, 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, 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 s rómskymi žiakmi, 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 kompetencie 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 notebookov 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, k tvorbe školského vzdelávacieho programu, 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 Saskatchewaným 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. Cieľom projektu bolo poskytnúť študentom 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 medzinárodnej spolupráce so žiakmi z Čiech a Rakúska, 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. V rámci tohto projektu sa žiaci školy zúčastnili výmennej praxe v Čechách a v Rakúsku.

Pre odborný rast a získavanie medzinárodných odborných skúseností žiakom študijných a učebných odborov škola umožňuje absolvovať praktické vyučovanie v rôznych krajinách EÚ.

## 4 CHARAKTERISTIKA ODBORU

Cieľom učebného odboru cukrár je výchova a vzdelávanie kvalifikovaných odborníkov pre oblasť cukrárenských služieb. Štúdium je určené žiakom, ktorí úspešne ukončili 9. ročník základnej školy.

Príprava žiakov zahŕňa teoretické vyučovanie a praktickú prípravu. Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy. Praktické vyučovanie sa vykonáva v dielni školy pod vedením majstra odbornej výchovy.

Školský vzdelávací program učebného odboru spája teoretickú a praktickú prípravu žiakov na výkon odborných činností v oblasti cukrárenskej výroby. Na teoretickom vyučovaní žiaci získajú teoretické poznatky zo všeobecnovzdelávacích a odborných predmetov v súvislosti s ich praktickou aplikáciou a využitím. Nadobudnuté vedomosti umožnia žiakom zvládať praktické činnosti a technologické postupy v praxi.

V odbornom výcviku si pod vedením majstra odbornej výchovy žiaci samostatnou prácou osvoja praktické zručnosti, metódy a postupy uplatňované v ich budúcej profesii. K upevneniu a rozvíjaniu nadobudnutých vedomostí a zručností prispieva aj absolvovanie odborných exkurzií pod vedením skúsených odborníkov z praxe. Výstupným dokladom o získanom strednom odbornom vzdelaní je výučný list a vysvedčenie o záverečnej skúške. Úspešní absolventi učebného odboru majú možnosť získať úplné stredné odborné vzdelanie dvojtýždňovým štúdiom v nadstavbovom študijnom odbore 2952 L výroba potravín a 6403 L podnikanie v remeslách a službách. Pre tento odbor sa vyžaduje zdravotný preukaz.

### 4.1 Organizácia výučby

Výučba je organizovaná v dvojtýždňových cykloch - v prvom, druhom a treťom ročníku štúdia. V jednom týždni sa žiaci zúčastňujú na teoretickom vyučovaní a v druhom týždni na odbornom výcviku v škole.

Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy. Všeobecnovzdelávacie a odborné predmety sa vyučujú v klasických triedach a v učebni odborných predmetov. Telesná výchova sa vyučuje v priestoroch vlastnej telocvične.

Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecnovzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v cudzom jazyku. Žiaci sa oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvojujú si základy matematiky a informatiky, ktoré napomáhajú k ďalšiemu napredovaniu a rozvoju v ich budúcom povolání. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, pravidiel riadenia osobných financií i podnikania v remeslách a službách. Štúdium je zamerané hlavne na odborné potravinárske

predmety, ktoré sú nevyhnutné na získanie odborných poznatkov a vedomostí dôležitých pre ich budúce povolanie.

Praktická príprava je organizovaná formou odborného výcviku v škole. Žiaci získavajú zručnosti na úseku praktického vyučovania v dielňach školy, kde si žiaci nacvičujú základné i špecifické technologické postupy.

Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie jeho osobnostných, profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie. 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 textom), názorné metódy (demonštrácia, pozorovanie) a metódy praktické (laboratórne cvičenia, písomné práce, praktické cvičenia, problémový výklad, didaktické hry).

#### 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 3-ročného vzdelávacieho programu pre nasledujúci školský rok.

<https://sosjsl.edupage.org/a/aktualne-informacie-k-prijimaciemu-konaniu?eqa=dGV4dD10ZXh0L3RleHQ5MyZzdWJwYWdlPTE%3D>

#### 4.3 Zdravotné požiadavky na žiaka

Do učebného odboru môžu byť prijatí uchádzači, ktorým zdravotná spôsobilosť fyzická a mentálna neprekáža v osvojovaní teoretických vedomostí a praktických zručností na základe platnej legislatívy a usmernenia Ministerstva školstva vedy, výskumu a športu SR, vyžadujúcich zdravotnú spôsobilosť pre príslušný školský rok. Zdravotnú spôsobilosť posudzuje lekár so špecializáciou v príslušnom špecializačnom odbore. Štúdium a následne povolanie cukrára vyžaduje podrobenie sa uchádzača vyšetreniam určeným pre pracovníkov v potravinárstve.

<https://www.minedu.sk/data/att/22249.pdf>

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

Výchova k bezpečnosti a ochrane zdravia, hygiene práce a ochrane pred požiarom je neoddeliteľnou súčasťou teoretického a praktického vyučovania. Priestory určené na vyučovanie žiakov sú vytvorené podľa všeobecne záväzných právnych predpisov a podmienok na zabezpečenie bezpečnosti a hygieny práce. Tieto požiadavky sa vzťahujú k výkonu konkrétnych činností, ktoré sú súčasťou odborného výcviku a sú doplnené informáciami o rizikách možného ohrozenia, ktorým sú žiaci pri teoretickom a praktickom

vyučovaní vystavení, vrátane informácií o opatreniach na ochranu pred pôsobením týchto zdrojov rizík. Žiaci sú poučení o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a o dodržiavaní týchto predpisov.

Priestory určené na praktické vyučovanie majú vytvorené podmienky na bezpečnú prácu podľa platných technických predpisov (hygienické požiadavky na priestory, prevádzka školských zariadení, používanie strojov, prístrojov a pod.). Návčik a precvičovanie činností je v súlade s požiadavkami, ktoré upravujú prácu pre mladistvých, a v súlade s podmienkami, podľa ktorých môžu mladiství vykonávať zakázané práce z dôvodu prípravy na povolanie.

Podľa charakteru práce, podmienok a tematického celku výučby poverený zamestnanec zabezpečí príslušný stupeň dozoru.

Ak práca vyžaduje priamy dozor, musí osoba poverená priamym dozorom obsiahnuť všetky pracovné miesta žiakov tak, aby mohla žiaka pri ohrození zdravia bezprostredne chrániť. Práca pod dohľadom si vyžaduje prítomnosť osoby poverenej dohľadom kontrolovať pracoviská pred začatím práce a v priebehu práce ich obchádzať a kontrolovať.

Používané technické vybavenie školských priestorov zodpovedá bezpečnostným a protipožiarным predpisom. Pre potreby dodržiavania hygienických a bezpečnostných predpisov v školskej dielni a na pracovisku u zamestnávateľa je žiak povinný používať predpísané osobné ochranné pracovné pomôcky.

Pri vykonávaní odborného výcviku v školskej dielni zabezpečí ochranné pracovné prostriedky škola. Predpísaným pracovným odevom sú biele zdravotné nohavice, biela košeľa (1x s dlhým rukávom, 1x s krátkym rukávom), biela zástera, biely plášť, biele kožené zdravotné topánky (nie vsuvky) s protišmykovou podrážkou a chránenou špičkou, biele ponožky a biela pokrývka hlavy.



## 5 PROFIL ABSOLVENTA

Absolvent odboru cukrár získava vedomosti z oblasti surovín, technológie, potravín a výživy, tovaroznalectva, špeciálnych cukrárskych techník, strojov a zariadení, hygieny potravín, biológie a mikrobiológie, odborného kreslenia, ekonomiky, úvodu do sveta práce, podnikania v remeslách a službách, ale aj pravidiel riadenia osobných financií.

Vyrába kompletný sortiment cukrárskych výrobkov podľa predpísanej receptúry a stanovenej technológie, používa cukrárske techniky pri výrobe ozdôb a zdobení cukrárskych výrobkov. Ovláda zdobenie výrobkov tradičným spôsobom, ale aj s použitím moderných technológií. Zhotovuje cukrárske polotovary, korpusy, hotové výrobky, zmrzliny a reštauračné múčniky. Pozná podmienky skladovania, balenia i distribúcie hotových výrobkov. Obsluhuje, udržiava stroje a zariadenia používané v cukrárskej výrobe v súlade s predpísanými technologickými postupmi. Aplikuje nové trendy v cukrárskej výrobe – výroba tartaletiek, makróniek, príprava vyspelých svetových dezertov, raw výrobkov, príprava pralínok. Využíva pri práci nové technológie a technologické výpočty pri kalkuláciách zákuskov, múčnikov a nových pokrmov. Uplatňuje fantáziu, tvorivosť, estetické cítenie pri príprave výrobkov.

Získava súbor vedomostí o zložení, vlastnostiach, výrobe i použití surovín, ktoré sa používajú v cukrárskej výrobe. Vie správne a hospodárne zaobchádzať so surovinami pri skladovaní, ich spracovaní, pozná ich vzťah a vplyv na technologický proces a kvalitu polovýrobkov i hotových výrobkov. Aplikuje zásady pri separovaní a likvidácii odpadu z cukrárskej výroby. Veľký dôraz kladie na hygienu surovín, skladovacích priestorov, výrobných prevádzok a na dodržiavanie zásad BOZP.

Má poznatky o potravinách, o ich zložení a výživovej hodnote. Rozumie procesu metabolizmu a tráviacemu systému v ľudskom tele, pozná zásady racionálneho stravovania, pretože dodržiavanie týchto zásad pôsobí ako hlavná prevencia pred vznikom civilizačných ochorení. Uplatňuje nové a moderné trendy vo výžive, zásady správnej výživy pre všetky vekové skupiny a základy diétného stravovania.

Ovláda základné poznatky o výrobkoch a tovaroch. Pozná ich úžitkové vlastnosti, spôsoby a zásady hodnotenia. Získava dôležité poznatky o obaloch, o ich základných funkciách, rozdelení a nadobúda aj informácie o rôznych spôsoboch balenia cukrárskych výrobkov. Opätovne získava vedomosti nielen o zásadách posudzovania kvality, ale aj o platnej legislatíve v oblasti tovaroznalectva.

Pozná históriu slovenského perníkárstva, spôsoby spracovania všetkých druhov perníkových a medovníkových ciest a rôzne možnosti zdobenia perníkov. Disponuje poznatkami o tom, ako klasickým a moderným spôsobom spracovať cukor na karamel, ako pripraviť karamelové ozdoby rôznymi technikami, a to odlievaním, ťahaním i fúkaním. Osvojil si informácie nielen o spracovaní a formovaní čokoládových hmôt, ale aj o tom, ako pripraviť čokoládové výrobky

odlievaním, duté čokoládové figúrky a rôzne špeciality z čokolády. Nadobudnuté teoretické vedomosti využíva aj v rámci rozvíjania praktických zručností.

Pozná vplyv mikroorganizmov na ľudské zdravie aj na akosť potravín. Pozná stavbu, tvar, rozdelenie, výskyt a význam jednotlivých druhov mikroorganizmov - baktérií, vírusov a plesní. Pozná aj zásady predchádzania bakteriálnych a vírusových ochorení. Uplatňuje poznatky o využití významných užitočných mikroorganizmov v potravinárskej výrobe, ako aj poznatky o negatívnom vplyve najzávažnejších patogénnych mikroorganizmov, ktoré sú pôvodcami alimentárnych ochorení.

Orientuje aj v produktoch komerčných bánk, vie šetriť a investovať peniaze, pozná rozdiel medzi hnutelným a nehnuteľným majetkom. Ovláda podstatu podnikateľskej činnosti na úrovni malého podnikania, má vedomosti o pracovnom trhu a s ním súvisiacimi poradenskými a sprostredkovateľskými službami.

Dokáže efektívne komunikovať a vyjadriť svoje myšlienky s dodržaním zásad spoločenskej komunikácie. Chápe, ako môžu prispievať ku komunikácii a tvorivosti digitálne technológie a pozná, aké riziká predstavujú. 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 presvedčeniach. Dokáže vykonávať aktivity, ktoré si naplánoval. Preberá zodpovednosť za svoje skutky. Spolupracuje s druhými ľuďmi pri presadzovaní spoločných záujmov na báze vzájomnej úcty a rešpektu. Pozná základné prejavy miestnej a národnej kultúry a zaujíma sa o hodnoty, tradície a ich vplyv na život jednotlivca v rodine a komunite.

Chápe význam práce a ďalšieho vzdelávania pre svoj rozvoj a rozvoj celej spoločnosti. Uvedomuje si rastúce nároky na kvalifikovanú pracovnú činnosť. Pracuje disciplinovane, svedomite, zodpovedne, je schopný samostatne myslieť, pohotovo rozhodovať, cieľavedome konať. Vie aplikovať získané vedomosti a zručnosti v praktickej činnosti, iniciatívne a samostatne riešiť úlohy na pracovisku, pracovať v kolektíve a tiež samostatne podnikat', využívať vedecko-technické informácie a ďalej sa vzdelávať.

## **5.1 Uplatnenie absolventa**

Po ukončení štúdia získava absolvent výučný list a vysvedčenie o záverečnej skúške. Je odborne kvalifikovaný pracovník vo sfére potravinárskej výroby, v špeciálnych cukrárskych výrobniciach, pekárňach, hoteloch a podnikoch spoločného stravovania a iných zariadeniach, aj ako samostatne zárobkovo činná osoba.

## **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 žiaka vyplývajú zo zdravotného znevýhodnenia, nadania alebo z vývinu v sociálne znevýhodnenom prostredí. Ich zohľadnením 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 uplatnenie rovnakého prístupu 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. včasná špeciálnopedagogická, psychologická, medicínska diagnostika, vzdelávanie podľa individuálneho výchovno-vzdelávacieho programu - individuálna a skupinová práca so žiakom, používanie špecifických 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 zahŕňajú 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. Obsah, formy a postup vyučovania 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 žiakovi so ŠVVP potrebné prispôbiť obsah a formy vzdelávania v jednom alebo viacerých vyučovacích predmetoch, vypracuje vyučujúci daného predmetu v spolupráci so špeciálnym pedagógom úpravu učebných osnov konkrétneho predmetu ako súčasť individuálneho vzdelávacieho programu. 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 zaostávajúcích 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; prispôsobovanie 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 skrátrenom čase, ako je daný vzdelávacím programom,
- umožnenie štúdia väčšieho počtu voliteľných predmetov, ako aj ďalších cudzích jazykov,
- zapájanie ich do problémového a projektového vyučovania, umožnenie im pracovať na vlastných projektoch,
- intenzívnu spoluprácu s rodičmi,
- spoluprácu so zamestnávateľmi,
- adekvátne materiálne, metodické i personálne zabezpečenie,
- spoluprácu so psychológom,
- rešpektovanie špecifik ich osobnosti a správania sa,
- rozvíjanie a stimulovanie všeobecných i špeciálnych schopností žiakov, ich zručností a spôsobilostí,

- zmysluplné zamestnávanie žiakov so zadávaním stimulujúcich úloh na vedenie žiakov k vzájomnej spolupráci.

## 9 HODNOTENIE ŽIAKA

Spätná väzba v podobe hodnotenia je veľmi dôležitým ukazovateľom pre žiakov aj 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. Pedagóg 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, 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, má na vysvedčení a v katalógovom liste uvedené: *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 klasifikačným 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.

Ak má žiak alebo jeho zákonný zástupca pochybnosti o správnosti klasifikácie v jednotlivých predmetoch na konci prvého a druhého polroka, môže do troch pracovných dní odo dňa vydania vysvedčenia písomne požiadať 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 sa 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, 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, záslužný 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 sa člení na teoretickú časť a praktickú časť. 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 sa vypracúvajú v spolupráci učiteľa odborných predmetov a majstra 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 minút až 30 minút.

Teoretická časť záverečnej skúšky sa organizuje tak, aby ju žiak ukončil v jednom dni. V jednom dni možno jednou skúšobnou komisiou pre záverečnú skúšku vyskúšať najviac 30 žiakov.



Témy na praktickú časť záverečnej skúšky sa vypracúvajú v spolupráci majstra odbornej výchovy, učiteľa odborných predmetov a zamestnávateľa. Na praktickú časť záverečnej skúšky sa určuje podľa náročnosti a špecifik odboru vzdelávania 1 až 15 tém zohľadňujúcich činnosti, na ktorých výkon 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 aktuálneho 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 povolání 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), 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).

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

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

Podrobnejšie je záverečná skúška upravená v školskom zákone a vo vyhláske o strednej škole.