



ŽILINSKÝ  
SAMOSPRÁVNÝ  
KRAJ

Stredná  
odborná škola  
obchodu a  
služieb  
Stavbárska 11  
036 80 Martin



# Školský vzdelávací program

## 64, 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby

# 6468 F pomocník v kuchyni

Učebný odbor bol zaradený do siete školy na experimentálne overovanie Rozhodnutím Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu č. 2012-6165/25503:4-916 dňa 06. 06. 2012 s účinnosťou od 1. septembra 2012.

## 1 Úvodné identifikačné údaje

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Stavbárska 11 036 80 Martin
Názov školského vzdelávacieho programu	Stravovacie služby
Kód a názov ŠVP	62 Ekonomické vedy 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II
Kód a názov študijného odboru	6468 F pomocník v kuchyni
Stupeň vzdelania	Nižšie stredné odborné vzdelávanie ISCED 253
Úroveň slovenského kvalifikačného rámca	SKKR 2
Dĺžka štúdia	2 roky
Forma štúdia	Denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Platnosť ŠkVP	Od 01.09.2020 začínajúc 1. ročníkom
Zriadovateľ	Žilinský samosprávny kraj

Titul, meno, priezvisko	Pracovná pozícia	Telefón, mail
Mgr. Danka Černáková	riaditeľka školy	0907 540 169 cernakova@sosmt.sk
Mgr. Alena Macaláková	zástupkyňa riaditeľky školy pre teoretické vyučovanie	0948 101 871 <a href="mailto:macalakova@sosmt.sk">macalakova@sosmt.sk</a>
Mgr. Jana Karkušová	zástupkyňa riaditeľky školy pre praktické vyučovanie	0907 476 876 karkusova@sosmt.sk
Ing. Edita Tóthová	zástupkyňa riaditeľky školy pre technicko-ekonomické činnosti	0908 640 164 tothova@sosmt.sk

### Záznamy o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu:

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Stavbárska 11, 036 80 Martin
Názov školského vzdelávacieho programu	Stravovacie služby



<b>OBSAH</b>	<b>STRANA</b>
<b>1 Úvodné identifikačné údaje</b>	<b>2</b>
<b>2 Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania</b>	<b>4</b>
<b>3 Vlastné zameranie školy</b>	<b>7</b>
3.1 Charakteristika školy	7
3.1.1 Aktivity školy	7
3.2 Vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy	8
3.3 Vnútorný systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy	8
3.4 Dlhodobé projekty	8
3.5 Spolupráca s rodičmi	9
3.6 Spolupráca so zamestnávateľmi	9
<b>4 Charakteristika školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 6468 F pomocník v kuchyni</b>	<b>10</b>
4.1 Popis školského vzdelávacieho programu	10
4.2 Základné údaje o štúdiu	12
4.3 Organizácia výučby	12
4.4 Zdravotné požiadavky na žiaka	13
4.5 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci	14
<b>5 Profil absolventa učebného odboru 6468 F pomocník v kuchyni</b>	<b>16</b>
5.1 Charakteristika absolventa	16
5.2 Kompetencie absolventa	16
5.2.1 Kľúčové kompetencie	16
5.2.2 Odborné kompetencie	18
<b>6 Učebný plán učebného odboru 6468 F pomocník v kuchyni</b>	<b>20</b>

## 2 CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v našom školskom vzdelávacom programe pre učebný odbor 6468 F pomocník v kuchyni vychádza z cieľov stanovených v zákone o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu dvojročných učebných odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II. Poslaním školy je zabezpečiť nižšie stredné odborné vzdelanie hlavne pre slabšie prospievajúcich žiakov, ktorí skončili ZŠ v nižšom ako 9. ročníku.

Poslaním našej školy nie je len odovzdávať vedomosti a pripravovať žiakov na povolanie a získanie prvej kvalifikácie, ale aj formovať u mladých ľudí postoje, viesť ich k dodržiavaniu etických a ľudských princípov. Škola sa stane otvorenou inštitúciou pre rodičov, sociálnych partnerov a širokú verejnosť s ponukou rôznej vzdelávacej a spoločenskej činnosti. Naša škola má nielen vzdelávať, ale aj vychovávať. Naše ciele v systéme výchovy a vzdelávania spočívajú v cieľavedomom a systematickom rozvoji poznávacích schopností, emocionálnej zrelosti žiaka, motivácie k sústavnému zdokonaľovaniu sa, prosocionálneho správania, etiky, sebaregulácie ako aj schopnosti prevziať zodpovednosť za seba, svoj rozvoj a tvorivosť.

Ciele výchovy a vzdelávania orientované na vytváranie predpokladov celoživotného vzdelávania sú zamerané na:

### ○ Posilnenie výchovnej funkcie školy so zámerom:

- ✦ podporovať žiakov so slabším prospechom,
- ✦ umožniť žiakom prístup ku kvalitnému záujmovému vzdelávaniu a voľnočasovým aktivitám ako formy prevencie sociálno-patologických javov,
- ✦ vytvárať motiváciu k učeniu, ktorá žiakom umožní pokračovať nielen v ďalšom vzdelávaní, ale aj v kultivovaní a rozvoji vlastnej osobnosti,
- ✦ podporovať špecifické záujmy, schopností žiakov,
- ✦ formovať ucelený názor na svet a vzťah k životnému prostrediu,
- ✦ vytvárať vzťah k základným ľudským hodnotám ako je úcta a dôvera, sloboda a zodpovednosť, spolupráca a kooperácia, komunikácia a tolerancia,
- ✦ poskytovať čo najväčšie množstvo príležitostí, podnetov a možností v oblasti záujmovej činnosti,
- ✦ poskytovať pre žiakov a širokú verejnosť ponuku vzdelávacích služieb vo voľnom čase.

### ○ Realizáciu stratégie rozvoja školy s dôrazom na:

#### a) prípravu a tvorbu vlastných školských vzdelávacích programov:

- ✦ uplatňovať nové metódy a formy vyučovania zavádzaním aktívneho učenia, realizáciou medzipredmetovej integrácie, propagáciou a zavádzaním projektového a programového vyučovania,
- ✦ zabezpečiť kvalitné vyučovanie garantované kvalifikovanými učiteľmi,

- ✦ skvalitniť výučbu informačných a komunikačných technológií zabezpečením softwarového vybavenia, podporovaním ďalšieho vzdelávania učiteľov v oblasti informačných technológií,
- ✦ zohľadniť potreby a individuálne možnosti žiakov pri dosahovaní cieľov v danom odbore,
- ✦ zabezpečiť variabilitu a individualizáciu výučby,
- ✦ rozvíjať špecifické záujmy žiakov,
- ✦ vytvárať priaznivé sociálne, emocionálne a pracovné prostredie v teoretickom a praktickom vyučovaní,
- ✦ zavádzať progresívne zmeny v hodnotení žiakov realizáciou priebežnej diagnostiky,
- ✦ zachovávať prirodzené heterogénne skupiny vo vzdelávaní.

**b) posilnenie úlohy a motivácie učiteľov, na ich profesijný a osobný rozvoj:**

- ✦ udržať a posilňovať kvalitný pedagogický zbor jeho stabilizáciou,
- ✦ podporovať a zabezpečovať ďalší odborný rozvoj a vzdelávanie učiteľov.

**c) podporu talentu, osobnosti a záujmu každého žiaka:**

- ✦ rozvíjať edukačný proces na báze skvalitňovania vzťahov medzi učiteľom - žiakom – rodičom,
- ✦ rozvíjať tímovú spoluprácu medzi žiakmi budovaním prostredia tolerance a radosti z úspechov,
- ✦ vytvárať prostredie školy založené na tvorivo-humánnom a poznatkovohodnotovom prístupe k vzdelávaniu s dôrazom na aktivitu a slobodu osobnosti žiaka,
- ✦ odstraňovať prejavy šikanovania, diskriminácie, násilia, xenofóbie, rasizmu a intolerancie v súlade s Chartou základných ľudských práv a slobôd,
- ✦ viesť žiakov k zmysluplnej komunikácii a vyjadreniu svojho názoru,
- ✦ zapájať sa do projektov zameraných nielen na rozvoj školy, ale aj na osvojenie si takých vedomostí, zručností a kompetencií, ktoré žiakom prispievajú k ich uplatneniu sa na trhu práce na Slovensku a v krajinách Európskej únie a k motivácii pre celoživotné vzdelávanie sa,
- ✦ nadväzovať spoluprácu s rôznymi školami a podnikmi doma a v zahraničí,
- ✦ presadzovať zdravý životný štýl,
- ✦ vytvárať širokú ponuku športových, záujmových a voľnočasových aktivít,
- ✦ vytvárať fungujúci a motivačný systém merania výsledkov vzdelávania.

**d) skvalitnenie spolupráce so sociálnymi partnermi, verejnosťou a ostatnými školami na princípe partnerstva:**

- ✦ zapojiť rodičov do procesu školy najmä v oblasti záujmového vzdelávania a voľnočasových aktivít,

- ✦ podporovať spoluprácu s rodičmi pri príprave a tvorbe školského vzdelávacieho programu,
- ✦ aktívne zapájať zamestnávateľov do tvorby školských vzdelávacích programov, rozvoja záujmového vzdelávania, skvalitňovania výchovnovzdelávacieho procesu a odborného výcviku,
- ✦ spolupracovať so zriaďovateľom na koncepciách rozvoja odborného vzdelávania, prípravy a politiky zamestnanosti v našom regióne,
- ✦ spolupracovať s podnikmi poskytujúcimi gastronomické služby,
- ✦ vytvárať spoluprácu so školami doma a v zahraničí a vymieňať si vzájomne skúsenosti a poznatky,
- ✦ nadviazať spoluprácu s ďalšími pohostinskými a ubytovacími zariadeniami v regióne, kde by žiaci mohli vykonávať odbornú prax,
- ✦ rozvíjať spoluprácu s nadáciami, rôznymi organizáciami a účelovo zameranými útvarmi na zabezpečenie potrieb žiakov.

**e) estetizáciu školského prostredia a okolia školy:**

- ✦ vybaviť učebne a spoločné priestory novým nábytkom,
- ✦ vybudovať v átriu školy oddychovú zónu,
- ✦ využiť možnosti zapojenia sa do grantových a ostatných výziev,
- ✦ pravidelne sa starať o úpravu okolia školy.

### **3 VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY**

Naša škola svojimi vzdelávacími programami pripravuje žiakov v oblasti služieb, a to v päťročnom študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia, v štvorročných študijných odboroch 6445 K kuchár, 6444 K čašník, servírka, 6446 K kozmetik, 3446 K grafik tlačových médií, 3457 K operátor tlače, 3247 K technik obuvníckej výroby, v dvojročnom študijnom odbore 6403 L podnikanie v remeslách (nadstavbové štúdium), trojročných učebných odboroch 6445 H kuchár, 6444 H čašník, servírka, 2064 H cukrár, 6460 H predavač, 6456 H kaderník, 3473 H 08 polygraf-knihár. Od 1.septembra 2020 plánuje otvoriť nový dvojročný učebný odbor 6468 F pomocník v kuchyni

#### **3.1 Charakteristika školy**

Naša škola má v súčasnosti 465 žiakov. Škola patrí do zriaďovateľskej pôsobnosti Žilinského samosprávneho kraja. Teoretické vyučovanie zabezpečuje pre žiakov v triedach vlastnej budovy, praktické vyučovanie vo vlastných príľahlých budovách, alebo v podnikoch, ktoré prevádzkujú súkromní podnikatelia, alebo obchodné spoločnosti. Žiaci odboru 6468 F pomocník v kuchyni budú vykonávať odbornú prax pod odborným dohľadom majstrov odborného výcviku v školských kuchyniach, a v niektorých pohostinských, alebo ubytovacích zariadeniach.

##### **3.1.1 Aktivity školy**

- spolupráca so základnými školami,
- burza informácií pre žiakov základných škôl
- Deň otvorených dverí
- Študentská kvapka krvi
- Valentínska kvapka krvi
- príspevky v regionálnej tlači a TV
- príspevky v odborných časopisoch,
- účasť žiakov na okresných, celoslovenských súťažiach
- barmanský, someliersky, baristický kurz
- odborné workshopy
- exkurzie
- besedy
- výstava výrobkov na Úrade ŽSK - návšteva divadelných predstavení
- detská nedeľa v Skanzene
- veľkonočné dni v ŠJ
- súťaže SOČ, o najlepší podnikateľský zámer, odborné súťaže, Expert - geniality show
- spolupráca s DSS – kadernícke služby
- Deň zdravia a zdravého životného štýlu
- futbal – okresné kolo, futsal – okresné a krajské kolo- Silák Turca, atletika, stolný tenis
- spolupráca s CVČ v Martine - mobility v rámci Erasmus+
- školský časopis a iné.



### 3.2 Vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy

Podrobný a konkrétny plán VPZ je súčasťou ročného plánu školy. Manažment školy považuje za prioritnú úlohu zabezpečiť:

- uvádzanie začínajúcich učiteľov do pedagogickej praxe,
- prípravu pedagogických zamestnancov na zvyšovanie svojich kompetencií, hlavne jazykových spôsobilostí, schopností efektívne pracovať s IKT,
- prípravu pedagogických zamestnancov na tvorbu školského vzdelávacieho programu,
- motiváciu pedagogických zamestnancov pre neustále sebavzdelávanie, vzdelávanie, zdokonaľovanie profesijnej spôsobilosti,
- zdokonaľovanie osobnostných vlastností pedagogických zamestnancov, spôsobilosti pre tvorbu efektívnych vzťahov, riešenie konfliktov, komunikáciu ap.,
- sprostredkovanie najnovších poznatkov (inovácie) z metodiky vyučovania jednotlivých predmetov, pedagogiky a príbuzných vied, ako aj z odboru,
- prípravu pedagogických zamestnancov pre prácu s modernými materiálnymi prostriedkami: videotchnikou, výpočtovou technikou, multimédiami ap.,
- zhromažďovanie a rozširovanie progresívnych skúseností z pedagogickej a riadiacej praxe, podnecovať a rozvíjať tvorivosť pedagogických zamestnancov,
- sprostredkovanie operatívneho a časovo aktuálneho transferu odborných a metodických informácií prostredníctvom efektívneho informačného systému.

**3.3 Vnútorý systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy** je účinným nástrojom zabezpečenia harmonickej organizácie celého výchovnovzdelávacieho procesu a ďalších školských aktivít. Vnútorý systém kontroly sa bude zameriavať hlavne na celkový priebeh výchovno-vzdelávacej činnosti v škole, na tvorbu školských vzdelávacích programov, na dodržiavanie plnenia plánov predmetových komisií, na zabezpečenie vyučovania didaktickou technikou a ostatným materiálno-technickým vybavením, na hodnotenie žiakov počas vyučovacej hodiny s uplatnením sebahodnotenia žiaka, na vystupovanie a rečovú kultúru vyučujúcich, na uplatňovanie didaktických zásad, na mimoškolskú činnosť učiteľov, ale aj na kontrolnú činnosť.

Na hodnotenie pedagogických a odborných zamestnancov školy sa využíva:

- pozorovanie manažmentom školy a vzájomné pozorovanie medzi učiteľmi (hospitácie),
- rozhovor,
- výsledky žiakov, ktorých učiteľ vyučuje (ich prospech, príprava žiakov na súťaže),
- výsledky pedagogických zamestnancov v oblasti ďalšieho vzdelávania, tvorby učebných pomôcok, mimoškolskej činnosti ap., • hodnotenie učiteľov žiakmi.

### 3.4 Dlhodobé projekty Škola je

dlhodobo zapojená v projektoch:

- Erasmus+
- Interreg Poľsko-Slovensko
- Leonardo da Vinci
- Comenius
- Poradca pre školy
- Behom ku zdraviu
- Spolu dokážeme viac
- Škola bez tabaku, alkoholu a drog

### **3.5 Spolupráca s rodičmi**

Všetci rodičia sú informovaní o priebehu vzdelávania žiakov na triednych schôdkach a konzultáciami s vyučujúcimi. Zároveň sú informovaní o aktuálnom dianí v škole, o pripravovaných akciách prostredníctvom webového miesta školy. Škola neustále vyvíja aktivity k zlepšeniu komunikácie s rodičmi. Je maximálne otvorená všetkým pripomienkam a podnetom zo strany rodičov a širokej verejnosti.

### **3.6 Spolupráca so zamestnávateľmi**

Škola aktívne spolupracuje so zmluvnými zamestnávateľmi. Spolupráca je zameraná hlavne na zabezpečenie odborného výcviku pre žiakov študujúcich rôzne odbory, materiálno-technické zabezpečenie výchovno-vzdelávacieho procesu, tematické prednášky, besedy a súťaže, sprostredkovanie rôznych zaujímavých exkurzií a výstav, ap. Škola aktívne spolupracuje s Obchodnou a priemyselnou komorou v Žiline, so Slovenskou živnostenskou komorou v Žiline a s Republikovou úniou zamestnávateľov v Bratislave.

Je zapojená v systéme duálneho vzdelávania.

## **4 CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V UČEBNOM ODBORE 6468 F POMOCNÍK V KUCHYNI**

### **4.1 Popis školského vzdelávacieho programu**

Príprava v učebnom odbore 6468 F pomocník v kuchyni zahŕňa teoretické vzdelávanie a praktickú prípravu. Teoretické vzdelávanie je organizované v priestoroch školy a praktická príprava je organizované formou odborného výcviku v škole, v zariadeniach školy a priamo na pracoviskách zamestnávateľov. Experimentálny vzdelávací program (dvojročné štúdium) je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre úsek prípravy jedál, pri ich výrobe a nápojov so všeobecným prehľadom o celej oblasti stravovacích služieb a so základnými predpokladmi pre výkon obchodno-podnikateľských aktivít.

Špecifickou podmienkou prijatia do učebného odboru je skončenie základnej školy v nižšom ako 9. ročníku a zdravotná spôsobilosť uchádzačov o štúdium. Pri prijímaní na štúdium sa hodnotí tiež správanie na základnej škole a záujem uchádzačov o štúdium. Konkretizácia kritérií na prijímacie skúšky vrátane bodového hodnotenia sú stanovené špecificky pre každý školský rok.

Stratégia výučby školy vytvára priestor pre rozvoj nielen odborných, ale aj všeobecných a kľúčových kompetencií. Najväčší dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích 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. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvojujú si základy matematiky, informatiky a ekonomiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. Obsah odborného ekonomického vzdelávania je doplnený o Národný štandard finančnej gramotnosti vypracovaný MŠVVaŠ SR, dostupný na internete: <http://www.minedu.sk/financna-gramotnost/>. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná najmä na oblasť potravín a výživy, technológie prípravy pokrmov, stolovania ap. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti na úseku prípravy pri výrobe jedál a nápojov. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

V rámci stratégie výchovy a vzdelávania sú zapracované do jednotlivých predmetov integrované témy súvisiace s multikultúrnou výchovou, výchovou v duchu humanizmu, demokratického občianstva a so vzdelávaním v oblasti ľudských práv, práv dieťaťa, práv osôb so zdravotným postihnutím, rovnosti muža a ženy, predchádzania všetkým formám diskriminácie, xenofóbie, antisemitizmu, intolerancie, extrémizmu a rasizmu a v oblasti problematiky migrácie.

Škola vo výučbovej stratégii uprednostňuje tie vyučovacie metódy, ktoré vedú k harmonizácii teoretickej a praktickej prípravy tak pre profesionálny život, ako aj pre život v spoločnosti a medzi ľuďmi. Výučba je orientovaná na uplatnenie autodidaktických metód (samostatné učenie

a práca) hlavne pri riešení problémových úloh, tímovej práci a spolupráci. Uplatňujú sa metódy dialogické slovné formou účelovo zameranej diskusie alebo brainstormingu, ktoré naučia žiakov komunikovať s druhými ľuďmi na báze ľudskej slušnosti a ohľaduplnosti. Poskytujú žiakom priestor na vytvorenie si vlastného názoru založeného na osobnom úsudku. Vedú žiakov k odmietaniu populistických praktík a extrémistických názorov. Učia ich chápať zložitú medzil'udských vzťahov a nevyhnutnosť tolerancie. Metódy činnostne zameraného vyučovania (praktické práce) sú predovšetkým aplikačného a heuristického typu (žiak poznáva reálny život, vytvára si názor na základe vlastného pozorovania a objavovania), ktoré im pomáhajú pri praktickom poznávaní reálneho sveta a života. Aj keby boli vyučovacie metódy tie najlepšie, nemali by šancu na úspech bez pozitívnej motivácie žiakov, tzn. vnútorné potreby žiakov vykonávať konkrétnu činnosť sú tou najdôležitejšou oblasťou výchovno-vzdelávacieho procesu. Preto naša škola kladie veľký dôraz na motivačné činitele – zaraďovanie hier, súťaží, simulačných a situačných metód, riešenie konfliktových situácií, verejné prezentácie prác a výrobkov, realizovaných najmä mimoškolským výchovným programom. Uplatňované metódy budú konkretizované na úrovni učebných osnov jednotlivých predmetov. Metodické prístupy sú priebežne vyhodnocované a modifikované podľa potrieb a na základe skúseností vyučujúcich učiteľov.

Teoretické vzdelávanie bude realizované v budove školy na Stavbárskej ul. 11 v Martine. Praktická príprava bude prebiehať v školských jedálňach na Stavbárskej a Kollárovej ulici v Martine a vo vyšších ročníkoch vo vybraných pohostinských a ubytovacích zariadeniach v Martine.

Kľúčové, všeobecné a odborné kompetencie sú rozvíjané priebežne a spôsob ich realizácie je konkretizovaný v učebných osnovách jednotlivých vyučovacích predmetov. Škola bude rozvíjať aj kompetencie v rámci pracovného prostredia školy napr. schopnosť autonómneho rozhodovania, komunikačné zručnosti, posilňovanie sebaistoty a sebavedomia, schopnosť riešiť problémy a správať sa zodpovedne (v budove školy je umiestnená schránka dôvery, prostredníctvom ktorej môžu žiaci zadávať otázky, vznášať protesty a pripomienky).

Školský vzdelávaci program stravovacie služby v učebnom odbore 6468 F pomocník v kuchyni je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom. Pri práci so žiakmi so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami sa pristupuje s ohľadom na odporúčanie 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.

Činnosť školy v oblasti spoločenského a kultúrneho života je veľmi bohatá a pestrá nielen pri aktivitách súvisiacich s činnosťou školy, ale aj v mimoškolskej oblasti. Žiaci svoje odborné vedomosti a zručnosti budú prezentovať na mnohých gastronomických akciách, ktoré organizujú súkromní podnikatelia, či obchodné spoločnosti v pohostinstve, alebo hotelierstve. 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. V rámci pomoci a ochrany životného prostredia sa žiaci zapájajú do akcie Zdravá škola. Veľké množstvo záujmových krúžkov (jazykové, športové a iné) ponúkajú našim žiakom efektívne využívať svoj voľný čas.

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

hodnotenie sa získavajú sústavným sledovaním výkonu žiaka a jeho pripravenosti na vyučovanie, rôznymi metódami a prostriedkami hodnotenia, analýzou činnosti žiaka, konzultáciami s ostatnými učiteľmi vrátane výchovného poradcu a zamestnancov pedagogickopsychologických poradní, rozhovormi so žiakom, jeho rodičmi, ale aj s inštruktormi praktickej prípravy, ktorí boli poverení praktickou inštruktážou zo strany svojho zamestnávateľa. Pri hodnotení sa využívajú kritériá hodnotenia na zabezpečenie jeho objektivity. Žiaci sú s hodnotením oboznámení.

#### 4.2 Základné údaje o štúdiu

##### Kód a názov učebného odboru: 6468 F pomocník v kuchyni

<b>Dĺžka štúdia:</b>	2 roky
<b>Forma štúdia:</b>	denná
<b>Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:</b>	- podmienky prijatia na štúdium ustanovuje vykonávací predpis o prijímacom konaní na stredné školy, - zdravotná spôsobilosť uchádzača o štúdium.
<b>Spôsob ukončenia štúdia:</b>	záverečná skúška
<b>Doklad o dosiahnutom vzdelaní:</b>	vysvedčenie o záverečnej skúške
<b>Poskytnutý stupeň vzdelania:</b>	nižšie stredné odborné vzdelanie
<b>Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:</b>	Absolvent môže nájsť uplatnenie ako pomocník v kuchyni typu pomocného kuchára v reštauráciách, hoteloch a ostatných zariadeniach spoločného stravovania.
<b>Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie):</b>	Po úspešnom získaní nižšieho stredného vzdelania môže byť žiak prijatý na štúdium príslušného odboru vzdelávania, ktorého úspešným absolvovaním získa stredné odborné vzdelanie alebo úplné stredné odborné vzdelanie.

#### 4.3 Organizácia výučby

Príprava v školskom vzdelávacom programe stravovacie služby v učebnom odbore 6468 F pomocník v kuchyni zahŕňa teoretické vzdelávanie a praktickú prípravu. Je organizovaná v týždňových cykloch – v každom týždni majú žiaci jeden deň teoretického vyučovania, ostatné dni sú určené na odborný výcvik.

Teoretické vzdelávanie je zabezpečené v priestoroch Strednej odbornej školy obchodu a služieb v Martine. 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. Žiaci sa tiež

oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvojujú si základy matematiky a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na potraviny a výživu, stolovanie, technológiu prípravy pokrmov a pod. V rámci odborného výcviku žiaci získajú teoretické a praktické zručnosti vo výrobnom stredisku (kuchyni) na úseku pomocných prác pri príprave jedál. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, komunikatívnosť, vystupovanie v spoločnosti, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Žiaci sa v priebehu štúdia / podľa dosahovaných výsledkov /dostanú na rôzne pracoviská na základe preraďovacieho plánu, aby si zvykli na rôzne pracovné podmienky u súkromných podnikateľov, ale aj v škole ako štátnej inštitúcii.

Učebný odbor 6468 F pomocník v kuchyni integruje teoretické vzdelávanie a praktickú prípravu. V 1. ročníku dominujú vyučovacie predmety všeobecného zamerania. Odborný výcvik je zameraný na osvojovanie praktických zručností.

Dôvodom takejto organizácie je skutočnosť, aby si žiaci precvičili a vyskúšali aj také zručnosti, situácie a javy, ktoré sa v bežnej praxi vyskytujú zriedkavo. Tieto vyučovacie aktivity prebiehajú pod dozorom majstra odbornej výchovy. Žiaci majú možnosť vyskúšať svoje teoretické a praktické zručnosti priamo v styku so zamestnancami v škole, alebo v reštauráciách, či hoteloch.

Záverečná skúška sa koná v súlade s platnými predpismi a pedagogicko-organizačnými pokynmi ministerstva.

#### **4.4 Zdravotné požiadavky na žiaka**

Na prijatie do učebného odboru môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom. Uchádzači nesmú trpieť predovšetkým:

- prognosticky závažným ochorením obmedzujúcim funkcie horných končatín (porucha hrubej a jemnej motoriky),
- prognosticky závažným ochorením funkcie nosného a pohybového systému (ochorenia chrbtice, ploché nohy, vybočenie kolien, stav po kongenitálnej luxácii bedier),
- prognosticky závažným ochorením dýchacích ciest, srdcovými a cievnyimi ochoreniami (varixy),
- prognosticky závažným ochorením kože horných končatín,
- prognosticky závažnými a nekompensovanými formami epilepsie a epileptických syndrémov a kolapsových stavov vzhľadom k predpokladanej obslužnej práci,
- psychickými chorobami (alkoholizmus, toxikománia, nervové choroby),
- prognosticky závažnými ochoreniami oka, a sluchu, • endokrinnými ochoreniami a imúnnodeficitnými stavmi,
- chronickými chorobami pečene.

Pred prijatím do odboru je potrebné vyšetrenie na bacilonosičstvo. Uchádzač musí mať platný zdravotný preukaz. Zdravotnú spôsobilosť uchádzačov posúdi a písomne potvrdí dorastový lekár, v prípade zmenenej pracovnej schopnosti aj posudková komisia sociálneho zabezpečenia.

## 4.5 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci

Neoddeliteľnou súčasťou teoretického a praktického vyučovania je problematika bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny práce a protipožiarnej ochrany. Výchova k bezpečnej a zdraviu neohrozujúcej práci vychádza po dobu štúdia z požiadaviek platných právnych a ostatných predpisov (zákonov, nariadení vlády SR, vyhlášok, technických predpisov a slovenských technických noriem). Tieto požiadavky sa musia vzťahovať k výkonu konkrétnych činností, ktoré sú súčasťou odborného výcviku. Tieto požiadavky sa musia doplniť 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 (zdravotné riziká a opatrenia pri ručnej manipulácii s bremenom, rizikové faktory súvisiace s mikroklimatickými podmienkami – teplotná záťaž organizmu a pod.).

Priestory pre výučbu musia zodpovedať požiadavkám stanovených v zdravotníckych predpisoch (hygienické požiadavky na priestory, prevádzka školských zariadení, bezpečná prevádzka, používanie strojov, prístrojov a pod.). Nácvik a precvičovanie činností musí byť v súlade s požiadavkami, ktoré upravujú prácu pre mladistvých (napr. Zákonník práce) a v súlade s podmienkami, podľa ktorých môžu mladiství vykonávať zakázané práce z dôvodu prípravy na povolanie. Základnými podmienkami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sa rozumie:

- dôkladne a preukázané oboznámenie žiakov s predpismi o BOZP, protipožiarnymi predpismi a s technologickými postupmi,
- používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným a protipožiarnym predpisom,
- používanie ochranných pracovných prostriedkov podľa platných predpisov,
- vykonávanie stanoveného dozoru na pracoviskách žiakov, pričom sa vymedzia stupne dozoru nasledovne:
- práca pod dozorom si vyžaduje sústavnú prítomnosť osoby poverenej dozorom, ktorá dohliada na dodržiavanie BOZP a pracovného postupu. Táto osoba musí zrakovo obsiahnuť všetky pracovné miesta tak, aby mohla bezpečne zasiahnuť v prípade porušenia BOZP,
- práca pod dohľadom si vyžaduje prítomnosť osoby poverenej dozorom kontrolovať pracoviská pred začatím práce a pokiaľ nemôže zrakovo všetky pracoviská obsiahnuť, v priebehu práce ich obchádza a kontroluje,
- stanovením príslušného stupňa dozoru je poverený vedúci zamestnanec zmluvného pracoviska v závislosti od charakteru práce, podmienok a tematického celku výučby.

**Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje:**

### 1. Pracovné oblečenie *Dievčatá*

- Pepitové nohavice
- Biely rondón
- Biela zástera
- Kuchárska čiapka, sieťka

- Zdravotná obuv
- Biele ponožky
- Biely nákrčník
- Biela utierka

#### *Chlapci*

- Pepitové nohavice
- Biely rondón
- Biela zásterka
- Kuchárska čiapka
- Zdravotná obuv
- Biele ponožky
- Biely náteľník
- Biely nákrčník
- Biela utierka

#### **2. Platný zdravotný preukaz pre prácu s potravinami Žiak sa ním**

preukazuje prvý deň po nastúpení na štúdium.

#### **3. Dodržiavanie osobitých podmienok.**

Zakazuje sa nosenie piercingu na viditeľných miestach. Odborný výcvik sa môže vykonávať aj v čase školských prázdnin, prípadne v sobotu a v nedeľu podľa potrieb školy, v súlade s platnými predpismi o organizácii školského roka.



## **5 PROFIL ABSOLVENTA UČEBNÉHO ODBORU 6468 F POMOCNÍK V KUCHYNI**

### **5.1 Charakteristika absolventa**

Absolventa dvojročného učebného odboru 6468 F pomocník v kuchyni charakterizuje kladný vzťah k práci a povolaniu, pracovnej disciplíne a svedomitosti pri plnení svojich povinností.

Absolvent je pomocný odborný pracovník s najnižšou kvalifikáciou v prevádzkach stravovacích služieb schopný čiastočne samostatne pracovať. Má nevyhnutné základné vedomosti a zručnosti pre výkon svojho povolania. Pri práci je schopný používať štandardné jednoduché technologické postupy, predpísané materiály, suroviny, stroje a zariadenia. Je dostatočne adaptabilný, schopný pracovať aj samostatne alebo v tíme, vie uplatňovať jednoduché spôsoby práce, rozvážne a rozhodne konať v súlade s právnymi normami spoločnosti. Pociťuje potrebu žiť a pracovať v kultúrnom prostredí a dbá o svoje zdravie.

Spôsobilosti v oblasti osobnostného rozvoja charakterizujú absolventa ako človeka s vedomím vlastnej identity, adekvátnym sebavedomím a primerane rozvinutými komunikatívnymi a sociálno-interakčnými schopnosťami, v oblasti práce, sociálneho a osobného života ako iniciatívneho a zodpovedného, schopného kooperovať s inými ľuďmi, prispôbovať sa meniacim sa spoločenským a pracovným podmienkam a dostatočne motivovaného na celoživotné vzdelávanie v zmysle osvojovania si nových vedomostí a aktívneho vyhľadávania nových možností seberealizácie. Na to je absolvent vybavený adekvátnymi poznatkami, vedomosťami, zručnosťami.

### **5.2 Kompetencie absolventa**

Absolvent učebného odboru 6468 F pomocník v kuchyni po absolvovaní vzdelávacieho programu disponuje týmito kompetenciami:

#### **5.2.1 Kľúčové kompetencie**

Kľúčové kompetencie chápeme ako kombináciu vedomostí, zručností, postojov, hodnotovej orientácie a ďalších charakteristík osobnosti, ktoré každý človek potrebuje na svoje osobné uspokojenie a rozvoj, aktívne občianstvo, spoločenské a sociálne začlenenie, k tomu, aby mohol primerane konať v rôznych pracovných a životných situáciách počas svojho celého života. Kľúčové kompetencie ako výkonové štandardy sa v rámci výchovno-vzdelávacieho procesu prostredníctvom výchovných a vzdelávacích stratégií rozvíjajú, osvojujú a hodnotia buď na úrovni školy, odboru vzdelávania alebo vyučovacieho predmetu.

V súlade so spoločným európskym rámcom kľúčových kompetencií pre celoživotné vzdelávanie v ŠkVP sme vymedzili nasledovné kľúčové kompetencie:

#### **a) Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote**

Sú to spôsobilosti, ktoré sú základom pre ďalšie získavanie vedomostí, zručností, postojov a hodnotovej orientácie. Patria sem schopnosti nevyhnutné pre cieľavedomé a zodpovedné riadenie a organizovanie svojho osobného, spoločenského a pracovného života. Jednotlivci si potrebujú vytvárať svoju osobnú identitu vo vzťahu k životným podmienkam, povolaniu, práci

a životnému prostrediu, spoločenským normám, sociálnym a ekonomickým inštitúciám, robiť správne rozhodnutia, voľby, opatrenia a postupy. Tieto kompetencie sú veľmi úzko späté s osvojením si kultúry myslenia a poznávania.

Absolvent má:

- zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- vysvetliť svoje životné plány, záujmy a predsavzatia,
- popísať svoje ľudské práva, popísať svoje povinnosti, záujmy, obmedzenia a potreby, - zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.

**b) Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v štátnom, materinskom jazyku**

Sú to schopnosti, ktoré žiak získava za účelom aktívneho zapojenia sa do spoločnosti založenej na vedomostiach s jasným zmyslom pre vlastnú identitu a smer života, sebazdokonaľovanie a zvyšovanie výkonnosti, racionálneho a samostatného vzdelávania a učenia sa počas celého života, aktualizovania a udržiavania potrebnej základnej úrovne jazykových schopností, informačných a komunikačných zručností.

Od žiaka sa vyžaduje efektívne využívať písaný a hovorený materinský jazyk, disponovať s čitateľskou a matematickou gramotnosťou, prehodnocovať základné zručnosti.

Absolvent má:

- vyjadrovať sa v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- riešiť ľahšie matematické príklady a rôzne situácie,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať jednoduché informácie, - pracovať s elektronickou poštou.

**c) Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách**

Tieto schopnosti sa využívajú pri riadení medziľudských vzťahov, formovaní nových druhov spolupráce. Sú to schopnosti, ktoré sa objavujú v náročnejších podmienkach, aj pri riešení problémov ľudí, ktorí sa nevedia zaradiť do spoločenského života. Žiaci musia byť schopní učiť sa nažívať a pracovať nielen ako jednotlivci, ale v sociálne vyváženej skupine. Sú to teda schopnosti, ktoré na základe získaných vedomostí, sociálnych zručností, interkulturálnych kompetencií, postojov a hodnotovej orientácii umožňujú stanoviť jednoduché algoritmy na vyriešenie problémových úloh, javov a situácií a získané poznatky využívať v osobnom živote a povolani.

Absolvent má:

- prejavovať empatiu a sebareflexiu,
- vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívu,
- pozitívne motivovať seba a druhých,
- ovplyvňovať ľudí (prehováranie, presvedčovanie), - stanoviť priority cieľov,
- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- diskutovať a pozorne počúvať druhých,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,

- určovať vážne nedostatky a kvality vo vlastnom učení, pracovných výkonoch a osobnostnom raste,
- predkladať vlastné návrhy na zlepšenie práce, bez zaujatosti posudzovať návrhy druhých,
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom.

## 5.2.2 Odborné kompetencie

### a) Požadované vedomosti

#### Absolvent má:

- vysvetliť úlohu čítania a literatúry v spoločnosti, kultúre a vzdelávaní,
- vysvetliť zásady bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci,
- preukázať vedomosti o príprave pracoviska a vytvorení podmienok pre prácu,
- preukázať vedomosti o potrebe dodržania a záväznosti technologického postupu, - definovať základné pravidlá správania k životnému prostrediu a zásady jeho ochrany pred možnými negatívnymi vplyvmi,
- popísať druhy a použitie nástrojov a pomôcok používaných vo svojom odbore,
- rozlíšiť základné spôsoby ochrany materiálov vo svojom odbore,
- popísať zásady čistoty a hygieny na pracovisku,
- vyjadriť vlastnými slovami spôsoby aktívnej sociálnej komunikácie.

#### zručnosti Absolvent vie:

- aplikovať citlivú a taktnú komunikáciu s ľuďmi,
- manipulovať so štandardným ručným náradím používaných vo svojom odbore,

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Stavbárska 11, 036 80 Martin	
Názov ŠkVP	STRAVOVACIE SLUŽBY	
Kód a názov ŠVP	62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I,II	
Kód a názov učebného odboru	6468 F pomocník v kuchyni	
Stupeň vzdelania	nižšie stredné odborné vzdelávanie ISCED 253	
Dĺžka štúdia	2 roky	
Forma štúdia	denná	
iné	vyučovací jazyk - slovenský	
Štátny vzdelávací program		Školský vzdelávací program

Vzdelávacie oblasti Obsahové štandardy	Minimálny počet týždenných vyučovacích hodín celkom	Vyučovací predmet	Počet týž. vyučovacích hodín celkom	Disponibilné hodiny
---	---	-------------------	-------------------------------------	---------------------

- pracovať s mechanickým náradím používaných vo svojom odbore,
- aplikovať zásady bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci,
- uplatňovať etické princípy profesie v správaní a konaní,
- aplikovať získané teoretické poznatky a využívať ich pri riešení pracovných problémov. c)

### **Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti**

#### Absolvent sa vyznačuje:

- samostatnosťou , zodpovednosťou, dôslednosťou a presnosťou,
- manuálnou zručnosťou,
- koordináciou pohybov, intenzitou vykonávania pracovných úkonov, - vytrvalosťou, odolnosťou voči pracovnej záťaži,
- iniciatívnosťou a adaptabilitnosťou.

**6 UČEBNÝ PLÁN UČEBNÉHO ODBORU 6468 F POMOCNÍK v KUCHYNI**  
**Tabuľka prevodu rámcového učebného plánu ŠVP na učebný plán ŠkVP**

<b>Jazyk a komunikácia</b>	<b>1</b>	<b>Všeobecné vzdelávanie – povinné predmety</b>	<b>8</b>	
Zdokonaľovanie jazykových vedomostí a zručností	1	Slovenský jazyk a literatúra	2	1
Komunikácia a slohová výchova				
Práca s textom a získavanie informácií				
<b>Človek a hodnoty</b>	<b>1</b>			
Etická výchova/Náboženská výchova	1	Etická výchova/Náboženská výchova	1	
<b>Človek a spoločnosť</b>	<b>1</b>			
Človek v ľudskom spoločenstve	1	Občianska náuka	1	1
Človek ako občan				
Človek a právo				
Človek a ekonomika				
<b>Matematika a práca s informáciami</b>	<b>1</b>			
Operácie s reálnymi číslami	1	Matematika	1	
Výrazy a ich úprava				
Riešenie rovníc a nerovníc				
Funkcie				
Práca s údajmi		Informatika	1	1
<b>Zdravie a pohyb</b>	<b>1</b>			
Zdravie, telo a poruchy zdravia	1	Telesná a športová výchova	2	1
Zdravý životný štýl				
Pohybová výkonnosť a zdatnosť				
Športové činnosti pohybového režimu				
<b>Odborné vzdelávanie</b>	<b>50</b>	<b>Odborné vzdelávanie – povinné predmety</b>	<b>56</b>	

Teoretické vzdelávanie	2	Potraviny a výživa	2	
		Technológia prípravy jedál	2	
		Stolovanie	2	
		Ekonomické vzdelávanie	2	2
Praktická príprava	48	Odborný výcvik	48	
Disponibilné hodiny	6	Voliteľné predmety	-	
<b>CELKOM</b>	<b>60</b>		<b>64</b>	<b>5</b>

## UČEBNÝ PLÁN

Kategória a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku		
	1.	2.	Spolu
<b>Všeobecnovzdelávacie predmety</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>8</b>
slovenský jazyk a literatúra a)	1	1	2
občianska náuka	-	1	1
etická výchova/náboženská výchova a)	1	-	1
matematika a)	1	-	1
informatika a)	-	1	1
telesná a športová výchova d)	1	1	2
<b>Odborné predmety</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>56</b>
potraviny a výživa	1	1	2
technológia prípravy jedál	1	1	2
stolovanie	1	1	2
ekonomické vzdelávanie	1	1	2
odborný výcvik a), f)	24	24	48
<b>Voliteľné predmety e)</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>Spolu</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>64</b>
<b>Účelové kurzy/učivo</b>			
Kurz pohybových aktivít v prírode			
Kurz na ochranu života a zdravia			
Účelové cvičenia			

### Prehľad využitia týždňov

Činnosť	1. ročník	2. ročník
Vyučovanie podľa rozpisu	33	30

Záverečná skúška	-	1
Časová rezerva (účelové kurzy, opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie, ai.)	7	6
<b>Spolu týždňov</b>	<b>40</b>	<b>37</b>

### Poznámky učebnému plánu:

- a) Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je minimálne 30 hodín a maximálne 32 hodín, za celé štúdium minimálne 60 hodín, maximálne 64 hodín. Školský rok trvá 40 týždňov, výučba v učebných odboroch sa realizuje v 1. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 2. ročníku v rozsahu 30 týždňov (do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 31,5 týždňov, spresnenie počtu hodín za štúdium bude predmetom školských učebných plánov). Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na športovo-vzdelávacie kurzy, atď.  
a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.
- b) Trieda sa môže deliť na skupiny podľa potrieb odboru štúdia a podľa podmienok školy.
- c) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ sú predmety náboženská výchova v alternatíve s etickou výchovou. Predmety etická výchova/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov.
- d) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet občianska náuka.
- e) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Matematika a práca s informáciami“ je predmet matematika, ktorý sa vyučuje podľa jeho účelu v danom odbore štúdia. Predmet informatika môže škola vyučovať v rámci voliteľných predmetov.
- f) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Zdravie a pohyb“ je predmet telesná a športová výchova. Tento predmet možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať do viachodinových celkov.
- g) Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou odborného výcviku. Na odbornom výcviku sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- h) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode, ktoré sú uvedené v uvedených učebných plánoch. Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí - civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v 2. ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín. Účelové cvičenia sú súčasťou priezrovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňuje sa jedno v každom ročníku štúdia, 6 hodín v teréne. Kurz pohybových aktivít



v prírode sa koná v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa jeden v 1. ročníku štúdia.