

Charakteristika školského vzdelávacieho programu 6421 L Spoločné stravovanie

Príprava v školskom vzdelávacom programe v študijnom odbore 6421 4 00 spoločné stravovanie zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu. Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy a praktické vyučovanie je organizované formou praxe. Dvojročný odbor nadstavbového štúdia poskytuje odborné vedomosti o organizácii a prevádzke zariadenia spoločného stravovania, objednávok, zabezpečovaní technického vybavenia a údržby prevádzky a pripravuje na samostatnú podnikateľskú činnosť. Umožňuje absolventovi zvládnuť náročné úlohy zvyšovania úrovne a kvality poskytovaných služieb a konkurencieschopnosti podnikania.

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 v cudzom jazyku. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvojujú si základy matematiky, informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, marketingu, prípravu technologicky náročných jedál, vedenie účtovnej dokumentácie, vedenie administratívy vo výrobných a odbytových strediskách. V rámci odbornej praxe žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti pri manipulácii s tovarom, spracovaní obchodných dokumentov, práce s výpočtovou technikou pri základných marketingových operáciách, účtovaní tovaru, administratívnych prácach obchodných dokumentov, databáz klientov, analýz produktov, účtovníctva, právnymi predpismi v obchodnej oblasti, inventarizácii, zodpovednosti za zverený majetok. Pri preberaní tematických celkov, nácviku a upevňovaní zručností sa žiaci oboznamujú aj s bezpečnostnými predpismi, hygienickými zásadami a požiarnymi normami. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

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. Učia ich chápať zložitosť medziľudských 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 výchovnovzdelávacieho 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 a pod. Uplatňované metódy budú konkretizované na úrovni učebných osnov jednotlivých ročníkov.

Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy, odborná prax sa uskutočňuje v 1.a 2. ročníku. 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 akciách, ktoré organizujú

súkromní podnikatelia, obchodné firmy, organizácie. Týchto aktivít sa zúčastnia aj majstri odbornej výchovy vo funkcii pedagogického dozoru. Samostatnosť, húževnatosť a pracovitosť našich žiakov bude ocenená tak zo strany školy, ako zo strany zamestnávateľov.

1. Základné údaje o štúdiu

Dĺžka štúdia	2 roky
Forma štúdia	Nadstavbové štúdium pre absolventov trojročných učebných odborov
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium	- úspešné vykonanie záverečnej skúšky v príslušnom trojročnom odbore - podmienky prijatia na štúdium ustanovuje vykonávací predpis o prijímacom konaní na stredné školy
Spôsob ukončenia štúdia	Maturitná skúška
Doklad o dosiahnutom vzdelaní	Vysvedčenie o maturitnej skúške
Poskytnutý stupeň vzdelania	Úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa	- v oblasti riadenia prevádzok spoločného stravovania a cestovného ruchu - prevádzkar, šéfkuchár, šéfcukrár, hlavný čašník - majster odborného výcviku
Nadväzná odborná príprava	- vzdelávacie programy vysokoškolského vzdelávania - vzdelávacie programy zamerané na rozšírenie kvalifikácie, jej zvýšenie alebo zmenu

2. Charakteristika absolventa

Absolvent dvojročného študijného odboru 6421 L spoločné stravovanie po ukončení štúdia úspešne vykonanou maturitnou skúškou získava prvú kvalifikáciu na úrovni úplného stredného odborného vzdelania. Po ukončení prípravy samostatne zvládne prípravu surovín pre výrobu jedál, obsluhu viacúčelových strojov (hnietačov, šľahačov a pod.) a umývacích zariadení pre prípravu jedál, výpočty množstva jednotlivých surovín pre pripravované jedlá. Ovláda potravinárske suroviny, ich skladovanie, technológiu varenia a ďalších prác v kuchyni, recepty pre rôzne jedlá. Ovláda zásady vedenia administratívy a účtovania v prevádzke, vyúčtovanie tržby. Spracúva výpočty pri kalkulácii jedál, ovláda tvorbu cien s využitím výpočtovej techniky a racionálne metódy práce zostavovať jedálne lístky, ošetrovať a skladovať potraviny, ovláda prípravu medzinárodnej kuchyne, zásady racionálnej výživy, diferencovaného stravovania a prípravu diétnych jedál. Vie obsluhovať veľkokapacitné a programované kuchynské stroje na výrobu a mrazenie pokrmov. Ovláda úpravu jatočného mäsa, hydiny, rýb na kuchynské spracovanie. Pri práci dodržiava zásady BOZP a hygienické a protiepidemiologické pravidlá, pozná základy stolovania. vyrába a vydáva jedlá.

V rámci pracovnej pozície sú na absolventa kladené veľmi vysoké požiadavky na krátkodobú pamäť, schopnosť pracovať v tíme a schopnosť sociálneho kontaktu.

Absolventi sa uplatnia v pracovných pozíciách ako hlavný kuchár, prevádzkar, vedúci závodu spoločného stravovania, súkromný podnikateľ v oblasti cestovného ruchu a spoločného stravovania. Absolventi získajú schopnosť komunikovať v 2 cudzích jazykoch – anglickom a ruskom, riešiť problémové úlohy a pracovať v skupine. Aktívne sa zapájajú do spoločnosti a svoje vedomosti a zručnosti priebežne aktualizovať. Budú schopní prijímať zodpovednosť za

vlastnú prácu a za prácu ostatných. Po absolvovaní vzdelávacieho programu získajú zručnosti pri práci s osobným počítačom a internetom. Naučia sa efektívne využívať informačné a komunikačné technológie pre svoj osobný rast a výkonnosť v práci. Po ukončení štúdia získava absolvent maturitné vysvedčenie a dodatok k maturitnému vysvedčeniu. Môže pokračovať v štúdiu pre absolventov na úrovni ISCED 5B. Svoju kvalifikáciu môže zvyšovať aj rôznymi vzdelávacími cestami aj inú kvalifikáciu ako je kvalifikácia v danom študijnom odbore. Kompetenčný profil absolventa sme vytvorili na základe kompetencií uvedených v ŠVP a analýzy povolania v priamej spolupráci so zamestnávateľmi. Týmto má absolvent študijného odboru garantované získanie aktuálnych vedomostí, zručností a kompetencií v závislosti od potrieb zamestnávateľov.

3. Učebný plán

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola Sídliisko duklianskych hrdinov 3, 081 34 Prešov		
Názov ŠKVP	Stravovacie služby		
Kód a názov ŠKVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby		
Kód a názov študijného odboru	6421 L spoločné stravovanie		
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A		
Dĺžka štúdia	2 roky		
Forma štúdia	denná		
Druh školy	štátna		
Vyučovací jazyk	slovenský		
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Týždenný počet vyučovacích hodín		
	1.	2.	Spolu
Všeobecné vzdelávanie	12	11	23
slovenský jazyk a literatúra	3	3	6
C1 cudzí jazyk	3	3	6
dejepis	1	1	2
chémia	1	-	1
matematika	2	2	4
informatika	1	1	2
telesná a športová výchova	1	1	2
Odborné vzdelávanie	21	22	43
Teoretické vzdelávanie	15	15	30
ekonomika	3	2	5
administratíva a korešpondencia	1	2	3
účtovníctvo	3	3	6
cestovný ruch	-	1	1
technika prevádzky	3	3	6
manažment v spoločnom stravovaní	2	2	4
spoločenská komunikácia	1	-	1
právna náuka	-	1	1
náuka o nápojoch	2	1	3
Praktická príprava	6	7	13
odborná prax	4	4	8
aplikovaná informatika	2	2	4
cudzí jazyk v odbore	-	1	1
Spolu	33	33	66