

SPOJENÁ ŠKOLA, Slančíkovej 2, 950 50 Nitra
organizačná zložka:
STREDNÁ PRIEMYSELNÁ ŠKOLA POTRAVINÁRSKA

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM
ZODPOVEDNOSŤOU K ÚSPECHU

Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov študijného odboru	2949 6 00 výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Druh školy	štátna
Dátum schválenia	28. august 2008
Miesto vydania	Spojená škola, Slančíkovej 2, 950 50 Nitra

Nitra, 28. 8. 2008

Mgr. Jaroslav Maček
riaditeľ

OBSAH	STRANA
1 Úvodné identifikačné údaje	3
2 Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania	5
3 Vlastné zameranie školy	8
3.1 Charakteristika školy	10
3.1.1 Plánované aktivity školy	11
3.2 Charakteristika pedagogického zboru	13
3.3 Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy	13
3.4 Vnútorňný systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy	14
3.5 Dlhodobé projekty	14
3.6 Medzinárodná spolupráca	15
3.7 Spolupráca so sociálnymi partnermi	15
4 Charakteristika školského vzdelávacieho programu v študijnom odbore 2949 6 00	17
4.1 Popis školského vzdelávacieho programu	17
4.2 Základné údaje o štúdiu	18
4.3 Organizácia výučby	19
4.4 Zdravotné požiadavky na žiaka	20
4.5 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci	20
5 Profil absolventa študijného odboru 2949 6 00	22
5.1 Charakteristika absolventa	22
5.2 Kompetencie absolventa	22
5.2.1 Kľúčové kompetencie	22
5.2.2 Všeobecné kompetencie	23
5.2.3 Odborné kompetencie	23
6 Učebný plán študijného odboru 2949 6 00	25
7 Učebné osnovy študijného odboru 2949 6 00	26
Učebné osnovy všeobecno-vzdelávacích predmetov	26
Učebné osnovy odborných predmetov	26
8 Podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu v študijnom odbore 2949 6 00	27
8.1 Materiálne podmienky	27
8.2 Personálne podmienky	29
8.3 Organizačné podmienky	30
8.4 Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní	31
9 Podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami v študijnom odbore 2949 6 00	32
10 Vnútorňný systém kontroly a hodnotenia žiakov študijného odboru 2949 6 00	35
10.1 Pravidlá hodnotenia žiakov	35

1. ÚVODNÉ IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE

Názov a adresa školy	Spojená škola, org. zložka: Stredná priemyselná škola potravinárska, Slančíkovej 2, 950 50 Nitra
Názov školského vzdelávacieho programu	Zodpovednosťou k úspechu
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov študijného odboru	2949 6 00 výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovaci jazyk	slovenský
Druh školy	štátna
Dátum schválenia ŠkVP	30. august 2008
Miesto vydania	Spojená škola, Slančíkovej 2, 950 50 Nitra
Platnosť ŠkVP	1. september 2008 začínajúc prvým ročníkom

Kontakty pre komunikáciu so školou:

Titul, meno, priezvisko	Pracovná pozícia	Telefón	Fax	e-mail	Iné
Mgr. Jaroslav Maček	Riaditeľ	037/6533885		skola@spsnr.edu.sk	www.spsnr.edu.sk
Ing. Oľga Baláková	Zástupca riaditeľa	037/6536335		spsp@spsnr.edu.sk	www.spsnr.edu.sk
Mgr. Oľga Hudecová	Vedúca Domova mládeže				
Ing. Žigmund Tóth, PhD.	Vedúci Strediska praktického vyučovania				
Ing. Oľga Baláková	Výchovný poradca	037/6536335		spsp@spsnr.edu.sk	www.spsnr.edu.sk

Zriaďovateľ:

Nitriansky samosprávny kraj
Odbor školstva a telesnej kultúry
Štefánikova tr. 68
949 01 Nitra
Tel.:
e-mail:

Nitra, 30. 08. 2008

Mgr. Jaroslav Maček
riaditeľ školy

2. CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA

Názov a adresa školy	Spojená škola, org. zložka: Stredná priemyselná škola potravinárska, Slančíkovej 2, 950 50 Nitra
Názov školského vzdelávacieho programu	Zodpovednosťou k úspechu
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov študijného odboru	2949 6 00 výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v školskom vzdelávacom programe pre študijný odbor 2949 6 00 výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín vychádzajú z cieľov stanovených v Zákone o výchove a vzdelávaní č. 245/2008 Z. z. a Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu študijných odborov 29 Potravinárstvo.

Poslaním našej školy nie je len odovzdať vedomosti a pripravovať žiakov na budúce povolanie, ale aj formovať u nich postoje, viesť ich k dodržiavaniu etických a ľudských princípov a v spolupráci s rodičmi, zriaďovateľom a spolupracujúcimi firmami, vychovávať zodpovedných a celoživotne sa vzdelávajúcich mladých ľudí, ktorí sú vyzbrojení nielen požadovanými vedomosťami a zručnosťami, ale aj schopnosťou tvorivej činnosti a rozhodovania sa.

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

1. posilnenie výchovnej funkcie školy s cieľom:

- vytvárať motiváciu k učeniu a celoživotnému vzdelávaniu,
- podporovať špecifické záujmy, schopnosti a nadanie žiakov,
- vytvárať vzťah k základným ľudským hodnotám, ako sú zodpovednosť, úcta a dôvera,
- predchádzať všetkým formám diskriminácie, šikanovania a rasizmu,
- poskytovať žiakom ako aj širokej verejnosti ponuku vzdelávacích a voľno – časových aktivít v priestoroch školy a školských zariadení,
- formovať ucelený názor na svet a vzťah k životnému prostrediu,
- poskytovať žiakom možnosti a príležitosti v oblasti záujmovej činnosti.

2. realizáciu stratégie a rozvoja školy so zameraním na:

a) prípravu a tvorbu vlastného ŠKVP s cieľom:

- využívať moderné, efektívne vyučovacie metódy, organizačné formy a učebné pomôcky, zavádzať projektové a programové vyučovanie,
- zabezpečiť vybudovanie jazykových laboratórií pre vyučovanie cudzích jazykov a tým skvalitniť ich výučbu, vhodnou motiváciou stabilizovať kvalifikovaných učiteľov pre výučbu cudzích jazykov a pokračovať vo výučbe cudzích jazykov zahraničnými lektormi,
- zlepšovať kvalitu školských priestorov, čím sa vytvorí priateľské a kultúrne prostredie s pozitívnymi vzťahmi,
- vytvárať vhodné psychohygienické, organizačné a časové podmienky pre žiakov a zamestnancov školy,
- hodnotenie žiakov realizovať zavádzaním progresívnych metód a prostredníctvom priebežnej diagnostiky,
- vytvárať podmienky pre vzdelávanie žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami,

- vytvárať priestor pre uplatňovanie takých štýlov práce, ktoré pozitívne ovplyvňujú učenie sa žiakov a ich vzdelávacie výsledky.

b) posilnenie úlohy a motivácie učiteľov, vychovávateľov a zamestnancov školy

- rozvíjať a posilňovať kvalitný pedagogický zbor jeho stabilizáciou,
- podporovať a zabezpečovať ďalší odborný rast a vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy,
- rozvíjať hodnotenie a sebahodnotenie vlastnej práce a dosiahnutých výsledkov.

c) podporu talentov, osobnosti a záujmov každého žiaka s cieľom:

- vo výchovno-vzdelávacom procese rozvíjať kľúčové kompetencie žiakov, učebné, kognitívne, informačné komunikačné, sociálne a personálne, pracovné a podnikateľské,
- podporovať a rozvíjať tímovú prácu žiakov,
- vytvoriť optimálnu kultúru školy – takých medziľudských vzťahov, ktoré sa budú vyznačovať tvorivou klímou, vzájomnou dôverou a spoluprácou, transparentnosťou, pocitom istoty a bezpečia,
- organizovať voľno-časové aktivity žiakov zamerané na zmenu životného štýlu, presadzovať zdravú výživu a zdravý životný štýl a športové aktivity,
- viesť žiakov k zmysluplnej komunikácii a vyjadreniu svojho názoru,
- umožniť žiakom participovať na všetkých činnostiach školy prostredníctvom žiackej samosprávy (Žiacka rada školy),
- v zmysle Dohovoru o právach dieťaťa zabezpečovať priebežne sledovanie a aktívnu ochranu detí pred javmi ako sú záškoláctvo, delikvencia, používanie návykových látok a podobne,
- v súlade s Chartou základných ľudských práv a slobôd budeme sledovať prípadne odstraňovať prejavy šikanovania, diskriminácie, násilia, xenofóbie, rasizmu a intolerancie,
- zapájať sa do rôznych projektov na rozvoj školy,
- nadväzovať spoluprácu s rôznymi školami, podnikmi a vysokými školami doma i v zahraničí.

d) skvalitnenie spolupráce so sociálnymi partnermi, verejnosťou, ostatnými školami a inštitúciami s cieľom:

- zapojiť rodičov resp. zákonných zástupcov do procesu školy najmä v oblasti záujmového vzdelávania a voľnočasových aktivít,
- vytvoriť funkčné väzby s okolitým sociálnym a pracovným prostredím regiónu,
- zvýšiť úroveň doterajšej spolupráce s podnikmi, kde škola realizuje alebo môže realizovať učebnú alebo odbornú prax, a v ktorých absolventi školy môžu nájsť svoje pracovné uplatnenie,
- naďalej rozvíjať spoluprácu s univerzitami - SPU Nitra, UKF Nitra na zabezpečenie potrieb žiakov,
- vytvárať podmienky na spoluprácu so strednými školami doma i v zahraničí,
- spolupracovať so zriaďovateľom na koncepcii rozvoja odborného vzdelávania v našom regióne,
- zapracovať v rámci ďalšej tvorby ŠkVP požiadavky sociálnych partnerov na kompetencie absolventov školy.

e) zlepšenie estetického prostredia školy a jej okolia s cieľom :

- zlepšiť prostredie v triedach a v odborných učebniach,

- zrekonštruovať sociálne priestory školy,
- zabezpečiť rekonštrukciu a zateplenie budovy školy,
- dobudovať elektronizáciu školskej knižnice,
- pravidelne sa starať o úpravu okolia školy,
- využiť materiálno-technický a ľudský potenciál pre získanie mimorozpočtových finančných prostriedkov, predovšetkým z vypísaných projektov prípadne grantov,
- využiť všetky možné a dostupné prostriedky pre získanie doplnkových finančných zdrojov z podnikateľskej činnosti školy.

3. VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY

Názov a adresa školy	Spojená škola, org. zložka: Stredná priemyselná škola potravinárska, Slančíkovej 2, 950 50 Nitra
Názov školského vzdelávacieho programu	Zodpovednosťou k úspechu
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov študijného odboru	2949 6 00 výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná

Stredná priemyselná škola potravinárska, ktorá je od 1. 9. 2006 organizačnou zložkou Spojenej školy, sa nachádza v centre mesta Nitra, na ulici Slančíkovej 2.

Škola vznikla z požiadaviek potreby prípravy stredných technických kádrov pre potravinársky priemysel, na zabezpečenie racionálnej výživy, zdravotnej nezávadnosti potravín, na zabezpečenie správnych technologických postupov v potravinárstve a komplexného riešenia ekonomiky a kvality v potravinárstve. Stredná priemyselná škola potravinárska bola otvorená 1. septembra 1963 a bola to prvá škola s týmto zameraním na Slovensku.

Škola prešla za 45 rokov svojej existencie rôznymi zmenami. Po vzniku školy boli otvorené prvé triedy s chemickým zameraním, ale škola sa preorientovala na vzdelávanie v potravinárskych odboroch, čo úzko súviselo s faktom, že Nitra bola centrom poľnohospodárstva a potravinárstva na Slovensku a sídlili tu takmer všetky potravinárske závody – mliekareň, pekáreň, pivovar, cukrovar, vinárske závody, mäsokombinát atď. Postupne sa vyprofilovala na školu, ktorá až do roku 1992 poskytovala 4-ročné štúdium ukončené maturitnou skúškou, v 10 študijných odboroch: chemická technológia, spracovanie kaučuku a plastických hmôt, výroba a spracovanie makromolekulárnych látok a v 7 študijných odboroch potravinárskeho zamerania: výroba cukru a cukrovínok, priemyselná výroba krmív a mlynárstvo, spracúvanie múky, kvasná technológia, spracovanie mlieka, spracovanie mäsa, a konzervárenstvo. Od školského roka 1992/93 sa žiaci prijímajú na jeden študijný odbor 29406 Potravinárstvo, v rámci ktorého študenti majú počas prvých dvoch rokov spoločné študijné predmety a po ukončení 2. ročníka si môžu vybrať jedno z desiatich odborných zameraní:

- 01 – výroba cukru a cukrovínok
- 02 – priemyselná výroba krmív a mlynárstvo
- 03 – spracúvanie múky
- 04 – kvasná technológia
- 05 - spracúvanie mlieka
- 06 – spracúvanie mäsa
- 07 – konzervárenstvo
- 08 – podnikanie v potravinárstve
- 09 – potravinár – kvalitár
- 10 – syrárstvo a fermentované výrobky

Neoddeliteľnou súčasťou vo výchovno – vzdelávacej činnosti školy bolo v rokoch 1973 – 1986 diaľkové štúdium, pomocou ktorého získavali stredoškolské vzdelanie pracovníci, ktorí pracovali v potravinárskych závodoch.

Popri existujúcich študijných odboroch bol v školskom roku 1993/94 zriadený nový študijný odbor – Hygiena potravín, ako dvojročné pomaturitné špecializačné štúdium, určené

pre absolventov stredných odborných škôl potravinárskeho zamerania a stredných odborných učilíšť potravinárskych s maturitou.

Na základe analýzy potrieb a požiadaviek trhu práce sme do výchovno – vzdelávacieho procesu zaviedli dva nové študijné odbory. V školskom roku 2004/2005 bol otvorený nový 4 – ročný študijný odbor ukončený maturitnou skúškou 2949 6 00 výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín a v školskom roku 2006/2007 – 4 – ročný študijný odbor ukončený maturitnou skúškou 2951 6 výživa a šport.

Na základe analýze práce školy a hlavne analýzy potrieb regiónu sme identifikovali všetky pozitívne aj negatívne stránky pomocou SWOT analýzy.

Silnými stránkami našej školy sú :

- 45 ročná tradícia v príprave žiakov na povolanie v oblasti potravinárskeho priemyslu,
- 100 % kvalifikovanosť pedagogických zamestnancov a možnosť ich ďalšieho vzdelávania,
- široká ponuka odborných zameraní v rámci študijného odboru 2940 6 potravinárstvo – škola umožňuje vzdelávanie v 10 odborných zameraniach,
- zavádzanie nových študijných odborov so zameraním na výživu, ochranu zdravia a hodnotenie potravín a výživu a šport
- komplexnosť školy a jej poloha – areál školy sa nachádza v centre mesta a zahŕňa školu, novozrekonštruovaný školský internát, školskú jedáleň a športový areál s dvomi telocvičňami, ihriskami, plážovými ihriskami, posilňovňami a plaveckým bazénom,
- vybavenie školy modernými učebňami a laboratóriami – škola disponuje modernými laboratóriami chémie, biológie, 6 multimedialnými učebňami informatiky s pripojením na internet, učebňami automatizácie a elektrotechniky,
- zriadenie strediska praktického vyučovania v priestoroch školy, v ktorom majú študenti školy zabezpečenú učebnú a odbornú prax,
- dobrá spolupráca školy s potravinárskymi podnikmi v rámci Nitry a s vysokými školami – SPU Nitra, UKF Nitra, STU Bratislava – fakulta chemických a potravinárskych technológií,
- zapojenie do projektov Otvorená škola, Infovek, Počítače pre školy a do medzinárodného projektu Výchova k podnikaniu,
- škola je pilotnou školou pre vzdelávanie učiteľov škôl v rámci západoslovenského kraja pre projekt Výchova k podnikaniu,
- nadštandardné podmienky na vyučovanie telesnej výchovy, športovej prípravy a iné aktivity v rámci výchovy mimo vyučovania,
- dlhoročné skúsenosti v podnikateľskej oblasti,
- prezentácia školy cez www stránku, propagačný materiál a podobne,
- každoročná účasť na výstavách (Mladý tvorca, Mládež vidieka),
- dobrá spolupráca s rodičmi a s rôznymi inštitúciami v rámci regiónu,

- nadregionálna pôsobnosť školy z dôvodu prípravy absolventov pre potreby potenciálnych zamestnávateľov s pôsobnosťou celej republiky.

Slabé stránky školy :

- objekty školy sú energeticky vysoko náročné, vyžadujú si stavebné úpravy a opravy (zateplenie, výmena okien, oprava fasád a striech), s čím súvisí nedostatok finančných prostriedkov na rekonštrukciu školy,
- nižší záujem verejnosti o štúdium potravinárskych zameraní,
- nedostatočná vybavenosť moderných jazykových tried.

Príležitosti, ktoré by škola mohla využiť :

- rozširovať spoluprácu s ďalšími potravinárskymi závodmi,
- zapájať sa v širšej miere do projektov eurofondov,
- umožniť ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov,
- rozvíjať partnerstvo s podobnými školami v rámci Slovenska i v zahraničí,
- zosúladiť odbornosť žiakov s požiadavkami trhu práce,
- naplniť učebné odbory SOŠ dostatočným počtom žiakov,

Riziká, ktoré by mohli škole zabrániť v rozvoji :

- nižší záujem o štúdium potravinárstva, v súvislosti so zrušením viacerých potravinárskych závodov nielen v nitrianskom regióne ale i v rámci Slovenska a teda znížený záujem o pracovnú silu v potravinárskom priemysle,
- nedostatočné finančné ohodnotenie pracovníkov v potravinárskom priemysle,
- nepriaznivý demografický vývoj,
- nižšia vedomostná úroveň prichádzajúcich žiakov zo základných škôl,
- nedostatok finančných prostriedkov

3.1 Charakteristika školy

Stredná priemyselná škola potravinárska sídli v priestoroch Spojenej školy, na Slančíkovej 2. Komplex budov školy zahŕňa samotnú budovu, v ktorej prebieha výchovno – vzdelávací proces, školský internát, školskú jedáleň, spoločenský pavilón, stredisko praktického vyučovania, komplex športovísk a regeneračné centrum

Škola má 9 tried, v ktorých študujú žiaci v troch študijných odboroch – potravinárstvo, výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín a výživa a šport. Teoretické vyučovanie všetkých tried prebieha v klasických učebniach, laboratórne cvičenia sú realizované v zmodernizovaných laboratóriách chémie a v laboratóriách biológie, vyučovanie informatiky je zabezpečené v 6 učebniach IKT, ďalej sú k dispozícii učebňa elektrotechniky, odborná učebňa na cvičenia s automatizáciou s využitím osobných počítačov, učebňa pre výuku administratívy a korešpondencie a jazykové učebne.

Škola zabezpečuje ubytovanie v novozrekonštruovanom školskom 7 – poschodovom internáte, v dvojlôžkových izbách s vlastným sociálnym zariadením s celkovou kapacitou ubytovania 250 žiakov. Súčasťou školského internátu sú moderné kuchynky, spoločenské miestnosti a samozrejmosťou je pripojenie na internet.

Školská jedáleň poskytuje celodenné stravovanie pre žiakov a zamestnancov školy. Doplnkové stravovanie zabezpečuje školský bufet.

Učebnú a odbornú prax zabezpečuje Stredisko praktického vyučovania jednak v priestoroch školského areálu (školská pekáreň, výroba mrazených polotovarov, školská kuchyňa) a tiež vo viacerých potravinárskych závodoch v rámci nitrianskeho regiónu.

Žiaci majú vynikajúce možnosti pre mimoškolskú činnosť, ktorá sa realizuje v rámci záujmových krúžkov. Majú prístup do učebni IKT, telocviční, posilňovni, na futbalové ihrisko, na ihriská pre plážový volejbal, a tiež do novootvorenej školskej plavárne. Škola pre nich následne zabezpečuje regeneráciu v školskom regeneračnom centre, ktoré obsahuje, masážne vane, vírivku, saunu a možnosť absolvovania masáží.

3.1.1 Plánované aktivity školy

Dosahovanie požadovaných aktivít a vhodná prezentácia školy sú výsledkom kvality vzdelávania.

➤ **Záujmové aktivity:**

Záujmové aktivity žiakov plánujeme realizovať prostredníctvom záujmových krúžkov, z ktorých medzi najnavštevovanejšie patria:

- Informatika hrou
- Zdravá výživa v praxi
- Foťáčik
- Literárno estetický krúžok
- Zaujímavá matematika
- Tenisový krúžok
- Folklórny krúžok
- Mladý tvorca
- Tanečný krúžok
- Krúžok plávania
- Mladý účtovník
- Krúžok onkologickej výchovy
- Krúžok na prípravu SOČ
- Taliansky krúžok
- Anglický krúžok

➤ **Súťaže:**

- Olympiáda v NEJ
- Olympiáda v ANJ
- Chemická olympiáda
- Olympiáda z dejepisu
- Stredoškolská odborná činnosť v oblastiach: chémia, tvorba učebných pomôcok, biológia, zdravotníctvo, ekonomika a riadenie
- Súťaž v písaní na stroji
- Súťaž Mládež a odkaz Alexandra Dubčeka – Rétorika 2008

➤ **Športové akcie**

- Futbalový turnaj
 - Basketbalový turnaj
 - Volejbalový turnaj
 - Hádzanársky turnaj
 - Turnaj v stolnom tenise
 - Plavecké preteky
 - Šachový turnaj
 - Badmintonový turnaj
 - Súťaže v atletike
- **Hodnotenia a prezentácia potravinárskych výrobkov**
- hodnotenia čokolády, čokoládových cukrovín, pekárskych a cukrárskych výrobkov
 - hodnotenia syrov a vín
 - hodnotenia piva a mäsových výrobkov
- **Exkurzie**
- Exkurzií sa zúčastňujú pravidelne žiaci všetkých študijných odborov a všetkých ročníkov, pričom v súlade so školským vzdelávacím programom žiaci prvého a druhého ročníka absolvujú jednodňovú exkurziu v mesiacoch marec – jún, žiaci tretích ročníkov – dve jednodňové exkurzie v mesiaci marec – jún a žiaci štvrtých ročníkov – dve jednodňové exkurzie v mesiacoch október – december. Exkurzie sú zamerané na upevňovanie a rozširovanie vedomostí žiakov z oblasti odborných predmetov, z oblasti potravinárskych technológií, strojného zariadenia a využívania automatizovaných systémov riadenia vo výrobe a dodržiavania systému HACCP pri výrobe potravinárskych výrobkov.
- **Spoločenské a kultúrne podujatia**
- Návšteva divadelného predstavenia v Divadle A. Bagara v Nitre
 - Deň otvorených dverí
 - Mikulášska nádielka
 - Venček – završenie kurzu spoločenských tancov
 - Vianočná akadémia
 - Novoročný výchovný koncert
- **Mediálna propagácia**
- Aktualizácia www stránky školy
 - Príspevky do časopisu S3GA
 - Propagácia aktivít školy prostredníctvom regionálnej televízie Central
- **Besedy, prezentácie a pracovné stretnutia**
- Účasť na kariérnych dňoch – prezentácia školy prostredníctvom Úradu práce, sociálnych vecí a rodiny
 - Vhodný výber školy – resp. povolania – pre študentov maturitných ročníkov
 - Ako vstúpiť do školského vzdelávacieho programu (riaditeľ školy)
 - Beseda na tému „Trestno – právna zodpovednosť“
 - Beseda pre dievčatá „S Tebou, o Tebe“
 - Diskusia spojená s animačnými aktivitami na tému „Stop drogám!“, „Namaľuj svoje nie!“

Všetky aktivity sa budú realizovať s pedagogickými zamestnancami školy, ško žiakmi a sociálnymi partnermi. Aktivity sú určené predovšetkým žiakom, učiteľom, rodičom,

zamestnávateľom a širokej verejnosti. Víťame všetky ďalšie návrhy a možnosti na aktivizáciu práce školy.

3.2 Charakteristika pedagogického zboru

Odbornosť vyučovania je zabezpečená na 100% a to plne kvalifikovanými učiteľmi odborných predmetov, všeobecno–vzdelávacích predmetov a cudzích jazykov. Miera stability pedagogických zamestnancov je veľmi vysoká, čo je dôkazom toho, že naša škola je dobre fungujúca organizácia. Kvalitných učiteľov sa snažíme udržať vytváraním atmosféry vzájomnej spolupráce a nasledovnou motivačnou stratégiou:

- využívanie pochvaly i kritiky (obe, ak sú správne použité, vytvárajú pozitívny efekt),
- záujem o prácu a postup, delegovanie právomocí a zodpovednosti,
- vzájomná úcta a korektnosť,
- dôslednosť v kontrole a adekvátne odmeňovanie.

Škola zamestnáva školského psychológa, ktorý má k dispozícii vlastnú kanceláriu s potrebným vybavením, vrátane PC a príslušného programového vybavenia. Pracovnú dobu má rozvrhnutú tak, že niektoré dni pracuje v dopoludňajších a popoludňajších hodinách, resp. v popoludňajších hodinách, pretože škola má aj školský internát.

3.3 Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov

Ďalšie vzdelávanie je právom i povinnosťou každého pedagogického zamestnanca školy a vedenie školy umožňuje ich ďalšie vzdelávanie za rovnakých podmienok.

Vzdelávanie zameriame hlavne na zvyšovanie pedagogickej spôsobilosti pedagogických zamestnancov najmä na inovácie v odbore, inovácie v pedagogike a príbuzných vedách, didaktike jednotlivých vyučovacích predmetov, efektívne postupy výchovy a vzdelávania mládeže.

Vedenie školy zabezpečuje ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov nasledovne:

- začínajúci pedagogický zamestnanec má prideleného uvádzajúceho učiteľa, ktorí mu je nápomocný v jeho práci počas celého školského roka, resp. dlhšie, ak je potrebné a uvádzanie sa končí výstupovou hodinou a pohovorom s členmi komisie, ktorú menuje riaditeľ školy
- zvyšovanie kompetencie pedagogických zamestnancov prizývaním odborníkov z vysokých škôl, resp. z praxe na zasadnutia predmetových komisií, resp. účasťou na seminároch organizovaných školou, vysokými školami, resp. profesijnými organizáciami
- podporovanie pedagogických zamestnancov v oblasti sebvzdelávania a zdokonaľovanie ich profesijnej spôsobilosti zriadením čítárne v priestoroch školskej knižnice vybavenou PC s pripojením na internet a rozšírením ponuky odborných časopisov
- príprava pedagogických zamestnancov na výkon funkcie triedneho učiteľa a predsedu predmetovej komisie.
- príprava pedagogických zamestnancov pre tvorbu školských vzdelávacích programov a správne vedenie potrebnej pedagogickej dokumentácie
- oboznámenie pedagogických zamestnancov s ovládaním modernej didaktickej techniky (videotechnika, dataprojektor, výpočtová technika)

- organizovanie otvorených hodín pedagógmi s dlhšou praxou s cieľom odovzdávať skúsenosti mladším pedagógom a rozvíjať formou následnej diskusie pozitívne prvky komunikácie
- príprava pedagogických zamestnancov na získanie prvej a druhej kvalifikačnej skúšky
- spoluprácou s metodicko – pedagogickým centrom, ŠPÚ a MŠ zabezpečiť pedagogickým zamestnancom najnovšie poznatky z oblasti didaktiky a metodiky vyučovania

3.4 Vnútny systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy

Zamestnanci školy pravidelne podliehajú kontrolnej a hodnotiacej činnosti.

Kontrolná činnosť je vykonávaná priebežne počas celého školského roka manažmentom školy a je zameraná na nasledovné oblasti:

- na kontrolu včasných nástupov na vyučovacie hodiny, s cieľom možnosti maximálneho využitia času na vyučovanie,
- kontrolu dozorov podľa vypracovaného harmonogramu, s cieľom zabezpečiť poriadok a čistotu v školských priestoroch,
- kontrolu školskej pedagogickej dokumentácie.

Na hodnotenie činnosti pedagogických zamestnancov školy využívame nasledovné metódy:

- rozhovor s vyučujúcim,
- pozorovanie vyučujúceho vo výchovno – vzdelávacom procese – tzv. hospitácie – za účelom zistenia kvality výchovno-vzdelávacieho procesu a dodržiavania súladu s časovo-tématickým plánom,
- hodnotenie na základe dosahovaných výsledkov žiakov, ktorých vyučujúci vyučuje – objektívnym meradlom hodnotenia sú výsledky didaktických testov zadaných naraz vo všetkých paralelných triedach,
- vzájomné hodnotenie pedagogických pracovníkov, na základe organizovania tzv. otvorených hodín,
- hodnotenie vyučujúcich žiakmi,
- hodnotenie vyučujúcich manažmentom školy,
- hodnotenie pedagogických pracovníkov na základe dosahovaných výsledkov v mimoškolskej činnosti – napr. prostredníctvom dosiahnutých výsledkov v olympiádach, stredoškolskej odbornej činnosti, súťažiach a pod.

3.5 Dlhodobé projekty

Škola každoročne realizuje nasledovné projekty:

- projekt „Výchova k podnikaniu“, zameraný na rozvoj podnikateľských zručností študentov školy v rámci Minipodniku a Podniku mladých
- práca s mimoriadne nadanými a talentovanými žiakmi v rámci SOČ v odboroch ekonomika, chémia, potravinárstvo, tvorba učebných pomôcok, biológia a zdravotníctvo, účasť žiakov na krajských a celoslovenských kolách
- pravidelná účasť študentov na seminároch a vedeckých konferenciách zameraných na Výživu, Systémy verifikácie v potravinárstve a Bezpečnosť a kontrolu potravín, v spolupráci s UKF a SPU Nitra

- projekt každoročných prehliadok a hodnotenia kvality potravinárskych výrobkov organizovaných školou, ktorý zahŕňa:
 - a) hodnotenie čokolády a čokoládových cukrovínok a hodnotenie pekárskejších a cukrárskejších výrobkov
 - b) hodnotenie mäsových výrobkov a hodnotenie pív
 - c) hodnotenie syrov a hodnotenie vín
- účasť na celoslovenskej prezentácii odborných zručností a tvorivosti mládeže Mladý tvorca na AX Nitra
- účasť na výstave prác žiakov stredných škôl s vianočnou tematikou na Agroinštitúte Nitra
- projekt zavádzania Minipivovaru na SPU Nitra
- projekt výuky onkologickej výuky, každoročná organizácia Dňa narcisov a Dňa jablák
- vydávanie školského časopisu S3ga
- školské športové súťaže v rôznych druhoch športu
- každého žiaka zapájame do rôznoodej krúžkovej činnosti

Podmienky pre vzdelávanie a záujmovú činnosť žiakov skvalitňujeme postupnou realizáciou nasledovných projektov:

- rekonštrukcia školského internátu,
- rekonštrukcia budovy školy,
- prístavba a nadstavba odborných učební,
- elektronizácia a revitalizácia školského internátu,
- elektronizácia a revitalizácia školskej jedálne,
- Otvorená škola 2008 – Informačný systém školy

3.6 Medzinárodná spolupráca

Z medzinárodnej spolupráce by sme spomenuli spoluprácu s v Anglicku, na základe ktorej a po výbere MŠ SR sme sa stali pilotnou školou v rámci bývalého západoslovenského kraja pre projekt Výchova k podnikaniu, a stali sme sa jednou z troch škôl na Slovensku, ktorá zavádzala tzv. nazývaný Anglický projekt do výchovno-vzdelávacieho procesu. Súčasne sme úzko spolupracovali s ďalšími dvoma pilotnými školami na Slovensku – a to so Strednou priemyselnou školou textilnou v Ružomberku a Gymnáziom a Strednou priemyselnou školou hutníckou v Košiciach. Výsledkom tejto spolupráce bolo zavedenie nového predmetu – Výchova k podnikaniu – do vzdelávania, a to učenie sa podnikaniu formou praktickej činnosti a na základe vlastných skúseností.

SPŠP spolupracuje už dlhšiu dobu s Vyšší odborní školou mlékarskou v Kromeríži v Českej republike, hlavne čo sa týka vzájomnej komunikácie a spolupráce v oblasti hodnotenia mlieka, mliečnych výrobkov a syrov.

3.7 Spolupráca s rodičmi, sociálnymi partnermi a inými subjektmi

Škola každoročne spolupracuje so združením rodičov pri Strednej priemyselnej škole potravinárskej, pričom zástupca rodičov je súčasne členom Rady školy a pravidelne sa zúčastňuje jej zasadnutí a podieľa sa na riešení problémov, ktoré sa na Rade školy riešia.

Dlhoročnú spoluprácu máme aj s vysokými školami tak v Nitre ako i v Bratislave. Z nitrianskych vysokých škôl spolupracujeme s SPU ako i s UKF, pričom spolupráca je obojstranne užitočná. Vysokoškolskí pedagógovia s nami spolupracujú pri odborných prehliadkach a hodnoteniach potravinárskych výrobkov, prednášajú na našej škole na príslušnú tému a odovzdávajú tak svoje vedomosti a skúsenosti našim študentom. Naša škola im zasa vytvára priestor pre ich študentov v rámci pedagogickej praxe. Dobrá spolupráca existuje aj s STU v Bratislave, a to s Fakultou chemických a potravinárskych technológií.

V rámci dní Otvorených dverí, ktoré každoročne organizujeme v mesiaci december, spolupracujeme s rodičmi, výchovnými poradcami a so širokou verejnosťou.

Na výchove a vzdelávaní našich žiakov sa podieľa viacero organizácií z mesta Nitra, z okolia ako i celej SR, predovšetkým tým, že umožňujú našim žiakom vo svojich priestoroch vykonávanie odbornej praxe a tiež umožňujú prostredníctvom tematických úloh aj riešenie stredoškolskej odbornej činnosti.

Škola má veľmi dobrú spoluprácu aj so zriaďovateľom školy, ktorým je Nitriansky samosprávny kraj.

4. CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V ŠTUDIJNOM ODBORE 2949 6 00

Názov a adresa školy	Spojená škola, org. zložka: Stredná priemyselná škola potravinárska, Slančíkovej 2, 950 50 Nitra
Názov školského vzdelávacieho programu	Zodpovednosťou k úspechu
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov študijného odboru	2949 6 00 výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná

4.1 Popis školského vzdelávacieho programu

Príprava v školskom vzdelávacom programe Výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín, zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie. Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy a praktické vyučovanie je organizované formou učebnej a odbornej praxe v areáli školy – v Stredisku praktického vyučovania a na pracoviskách zamestnávateľov – fyzických alebo právnických osôb na základe zmluvnej dohody. Štvorročný študijný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre oblasť výživy, kontroly a hodnotenia potravín.

Predpokladom pre prijatie do študijného odboru je úspešné ukončenie základnej školy a zdravotné požiadavky uchádzača o štúdium. Pri prijímaní na štúdium sa hodnotí tiež prospech a správanie na základnej škole, záujem uchádzačov o štúdium a výsledky prijímacieho konania. Žiaci, ktorí spĺňajú požadované kritériá, sú prijímaní aj bez prijímacích pohovorov. Konkretizácia kritérií na prijímacie skúšky vrátane bodového hodnotenia sú stanovené každoročne.

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 dvoch cudzích jazykoch. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvojujú si základy matematiky, fyziky, chémie, biológie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť aplikovanej biológie a chémie, výživy a dietológie, zdravotvedy, kontroly a spôsobov hodnotenia potravín, ekonomiky a aplikovanej informatiky. V rámci učebnej a odbornej praxe žiaci získavajú praktické zručnosti. 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 zameraných diskusií 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. 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 výchovno-vzdelávacieho procesu. Preto naša škola kladie veľký dôraz na motivačné činitele – zaraďovanie simulačných a situačných metód, riešenie konfliktových situácií, verejné prezentácie prác a výrobkov a pod. 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.

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.

Školský vzdelávací program Výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín, je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom. Pri práci so žiakmi so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami sa pristupuje s ohľadom na doporučenie špeciálnych pedagógov a psychológov vo vzťahu na individuálne potreby žiaka, stupeň a typ poruchy, úroveň kompenzácie poruchy a možnosti školy. Študijný odbor nie je vhodný pre žiakov s mentálnym postihnutím.

Klasifikácia prebieha podľa klasifikačného poriadku v súlade s Metodickým usmernením č. 6/2008. 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 pedagogicko-psychologických poradní, rozhovormi so žiakom a jeho rodičmi. Pri hodnotení sa využívajú kritériá hodnotenia na zabezpečenie jeho objektivity, žiaci majú možnosť sebahodnotenia.. S výsledným hodnotením sú žiaci oboznámení.

4.2 Základné údaje o štúdiu

Dĺžka štúdia:	4 roky
Forma štúdia:	denná
Nevyhnutné vstupné podmienky na štúdium:	podmienky prijatia na štúdium ustanovuje vykonávací predpis o prijímacom konaní na stredné školy
Spôsob ukončenia štúdia:	maturitná skúška
Doklad o dosiahnutom vzdelaní:	maturitné vysvedčenie
Poskytnutý stupeň vzdelania:	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:	- v podnikoch potravinárskeho priemyslu - v kontrolných inštitúciách - v poradenstve ohľadne výživy - v gastronómii a v spoločnom stravovaní - v štátnej správe

	- vo výchovných, vzdelávacích a v zdravotných organizáciách - v štátnej správe
Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie):	- štúdium na vysokej škole - pomaturitné štúdium

4.3 Organizácia výučby

Štúdium v študijnom odbore 2949 6 00 výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín je štvorročné, forma štúdia je denná. V odôvodnených prípadoch (materstvo, vrcholoví športovci a pod.) je umožnená žiakom individuálna forma štúdia. Podmienky prijatia na štúdium ustanovuje vykonávací predpis o prijímacom konaní na stredné školy. Prerušenie štúdia, vylúčenie žiaka zo štúdia prípadne prestup žiaka na iný študijný odbor resp. na iný typ školy je umožnený žiakovi súlade so zákonom č. 245/2008 Z.z. (tzv. Školský zákon).

Príprava v školskom vzdelávacom programe 29 Potravinárstvo, v študijnom odbore 2949 6 00 výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín, zahŕňa teoretické vyučovanie, praktické vyučovanie a prax, a to učebnú prax a odbornú prax.

Teoretické a praktické vyučovanie je výhradne organizované v priestoroch Spojenej školy na Slančíkovej 2, Nitra.

Teoretické vyučovanie prebieha v klasických učebniach – v triedach a v odborných učebniach, ktoré sú vybavené v závislosti od vyučovaného predmetu – v jazykových učebniach, v učebni dejepisu atď.

Praktické vyučovanie, v rámci ktorého je trieda delená na skupiny, prebieha formou laboratórnych cvičení v kvalitne vybavených laboratóriách – v moderne vybavených chemických laboratóriách, biologických laboratóriách, v multimediálnych učebniach informatiky s pripojením na internet, v odbornej učebni fyziky, v učebni pre administratívu a korešpondenciu a pod.

Teoretické a praktické vyučovanie je doplnené o exkurzie a účelové kurzy. Cieľom exkurzií je prehĺbenie, upevnenie a rozšírenie vedomostí a poznatkov získaných v teoretickom vyučovaní v súlade s absolvovaným študijným odborom. Účelové kurzy, ktoré sú súčasťou učebného plánu, sú zamerané na Ochranu človeka a prírody a na rozvíjanie telesnej zdatnosti žiakov.

Žiaci počas štvorročného štúdia absolvujú učebnú a odbornú prax. Učebná prax sa vyučuje celkovo 3 hodiny týždenne, v poldňových cykloch, celkovo 10 pracovných dní v 2., 3. a 4. ročníku. Odbornú prax, nadväzujúcu na odborné predmety, žiak absolvuje v rozsahu 10 pracovných dní v 3. ročníku v mesiaci jún a 10 pracovných dní v 4. ročníku v mesiaci september, príp. v priebehu letných prázdnin. Učebná a odborná prax je realizovaná v Stredisku praktického vyučovania priamo v areáli školy prípadne v iných organizáciách na základe zmluvných vzťahov s fyzickými a právnickými osobami.

Školský vzdelávací program je členený na všeobecnú zložku vzdelávania a odbornú zložku vzdelávania. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecnovzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie odborného prejavu v slovenskom jazyku a na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v dvoch cudzích jazykoch. Žiaci sa oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania. Osvojujú si základy matematiky, fyziky, chémie a informatiky. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť biológie, technológie, výživy a dietológie, zdravotvedy a kontroly a hodnotenia potravín.

Metódy, uplatňované pri výučbe, závisia od druhu výučby (teoretická alebo praktická) a používame metódy:

- slovné – výklad, vysvetľovanie, popis, rozprávanie,
- dialogické – rozhovor, práca s učebnicou,
- názorné – exkurzie,
- praktické – laboratórne cvičenia, výuka formou praktickej činnosti, napr. práca s využitím osobného počítača.

Formy učebného procesu, uplatňované v teoretickej aj praktickej príprave sú: skupinová forma, frontálne vyučovanie, dôležitou súčasťou výuky je individuálna forma a forma diferencovaná.

Štúdium je ukončené maturitnou skúškou, ktorá sa koná v súlade s platnými predpismi a pedagogicko-organizačnými pokynmi MŠ SR:

4.4 Zdravotné požiadavky na žiaka

Na prijatie do študijného odboru 2949 6 00 výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom. Uchádzači o štúdium sa musia podrobiť lekárskemu vyšetreniu určenému pre pracovníkov v potravinárstve a musia 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, ochranu zdravia 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 zdravie neohrozujúcej práci vychádza po dobu výchovno – vzdelávacieho procesu z požiadaviek platných právnych a ostatných predpisov – zákonov, nariadení vlády SR, vyhlášok, technických predpisov a slovenských technických noriem.

Každý žiak školy je oboznámený s vnútorným poriadkom školy, súčasťou ktorého sú zásady správania sa žiakov v školských priestoroch, prevencia proti šikanovaniu a prevencia proti drogovej závislosti.

Priestory určené pre výuku musia zodpovedať svojimi podmienkami požiadavkám, ktoré sú stanovené v zdravotníckych predpisoch (hygienické požiadavky na priestory, prevádzka školských zariadení, bezpečná prevádzka, používanie prístrojov a zariadení v laboratóriách v súčinnosti s vypracovaným laboratórnym poriadkom a pod.)

V priestoroch určených pre učebnú a odbornú prax – v Stredisku praktického vyučovania, ktoré má škola zriadené, prípadne na určených pracoviskách, ktoré sú zmluvne dohodnuté, sú v súlade s platnými technickými predpismi a s vypracovaným prevádzkovým poriadkom, vytvorené podmienky na bezpečnú prácu. Žiaci sú dôkladne a preukázateľne oboznámení s predpismi o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, s hygienickými predpismi, s predpísanými technologickými postupmi, s pravidlami bezpečnej obsluhy používaných technologických zariadení, s používaním ochranných prostriedkov a sú pravidelne kontrolovaní, či uvedené pravidlá sú dodržiavané. Žiaci v rámci učebnej a odbornej praxe majú predpísané oblečenie, súčasťou ktorého je biely plášť a pokrývka hlavy.

Základné podmienky bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sú:

- dôkladné oboznámenie žiaka s predpismi o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, s protipožiarnymi predpismi, s technologickými postupmi, so správaním sa v laboratóriách a na jednotlivých pracoviskách učebnej resp. odbornej praxe,

- používanie technického vybavenia, ktoré zásadne zodpovedá bezpečnostným a protipožiarnym predpisom,
- používanie osobitných ochranných prostriedkov podľa platných predpisov,
- vykonávanie stanoveného dozoru na pracoviskách žiakov, pričom sa vymedzia stupne dozoru nasledovne:
 - a) práca pod dozorom – vyžaduje si 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.
 - b) práca pod dohľadom – vyžaduje si prítomnosť osoby poverenej dohľadom kontrolovať pracoviská pred začatím práce a pokiaľ nemôže zrakovo obsiahnuť všetky pracoviská, v priebehu práce ich obchádza a kontroluje.

Stanovením príslušného stupňa dozoru je poverený vedúci Strediska praktického vyučovania v závislosti od charakteru vykonávanej práce, podmienok a tematického celku výučby.

5. PROFIL ABSOLVENTA ŠTUDIJNÉHO ODBORU 2949 6 00

Názov a adresa školy	Spojená škola, org. zložka: Stredná priemyselná škola potravinárska, Slančíkovej 2, 950 50 Nitra
Názov školského vzdelávacieho programu	Zodpovednosťou k úspechu
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov študijného odboru	2949 6 00 výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná

5.1 Charakteristika absolventa

Absolvent študijného odboru výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín je kvalifikovaným odborníkom schopným samostatne získavať, spracovávať a aplikovať informácie v oblasti potravinárstva, hodnotenia, kontroly, hygieny a dozoru výroby, distribúcie a predaja potravín, v oblasti poradenstva a služieb spojených s výživou a ochranou zdravia, v gastronómii a spoločnom stravovaní.

Absolvent je schopný vykonávať činnosti spojené s potravinárskymi, biologickými, biochemicko-medicínskymi dejmi, ktoré súvisia s výživou, vie hodnotiť a kontrolovať potraviny, tvoriť výživové programy, vykonávať poradenstvo v oblasti výživy. Je schopný orientovať sa v problematike základných potravinárskych technológií, v problematike výživy a dietetiky, v analýze a hodnotení potravín, v oblasti potravinárskej legislatívy, zdravia a hygieny.

Pre kvalifikovaný výkon uvedených činností musí mať absolvent odborný profil s nevyhnutným všeobecným vzdelaním. Je adaptabilný aj v príbuzných odboroch, má environmentálne cítenie, je logicky myslíaci a pohotovo dokáže aplikovať nadobudnuté vedomosti pri riešení problémov.

Získaním vedomostí a praktických zručností pri výrobe a manipulácii s potravinami je schopný pracovať v zariadeniach verejného stravovania, školských jedálňach, pri tvorbe a zostavovaní zdravých a dietetických jedál.

Uvedené skutočnosti dávajú absolventovi možnosť kontroly správnych výživových, nutričných a energetických hodnôt v uvedených zariadeniach.

Absolvent je schopný pracovať v tíme, dbá na dodržiavanie zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Absolvent tohto študijného odboru je pripravený aj na vysokoškolské štúdium.

5.2. Kompetencie absolventa

Absolvent študijného odboru 2949 6 00 výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín po absolvovaní vzdelávacieho programu disponuje týmito kompetenciami:

5.2.1. Kľúčové kompetencie

Absolvent má:

- byť spôsobilý plne využívať informačné technológie a aplikovať ich vo všetkých predmetoch

- schopnosť získavať informácie v priebehu svojho odborného vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré má v danom okamihu k dispozícii
- zhromažďovať, triediť, posudzovať a využívať informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu problémov alebo osvojiť si nové poznatky
- vedieť zaujať postoj, vyjadriť a zdôvodniť svoje názory, stanoviská k problematike v danej oblasti
- aktívny postoj k vlastnému zdraviu, všeobecnému telesnému rozvoju a dosiahnutiu optimálnej úrovne telesnej zdatnosti
- schopnosť samostatne myslieť, cieľavedome a rozvážne konať, aplikovať získané vedomosti a zručnosti v praxi, iniciatívne a samostatne riešiť úlohy na pracovisku, pracovať v tíme, aktívne sa zúčastňovať na organizácii a riadení činnosti v pracovnej skupine, získavať informácie v pracovnej činnosti, ďalej sa vzdelávať a konať v zhode so zásadami demokratickej spoločnosti

5.2.2 Všeobecné kompetencie

Absolvent vie:

- rozpoznávať problémy v priebehu svojho vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré má v danom okamihu k dispozícii
- vyjadriť alebo formulovať problém, ktorý sa objaví pri jeho vzdelávaní
- hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky nevedli k cieľu
- posudzovať riešenie daného problému z hľadiska jeho správnosti, jednoznačnosti alebo efektívnosti a na základe týchto hľadísk prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému
- korigovať nesprávne riešenia problému
- používať osvojené metódy riešenia problémov aj v iných oblastiach vzdelávania, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné

Absolvent sa vyznačuje:

- dobrou pracovnou disciplínou, k plneniu povinností pristupuje zodpovedne a svedomito, chápe význam celoživotného vzdelávania a zvyšovania kvalifikácie,
- schopnosťou spolupráce, spoľahlivosťou a presnosťou
- morálnymi normami spoločenského správania a primerane sa nimi riadi
- primeraným sebedovetím, dokáže prijímať kritiku a sám konštruktívne a vecne kritizovať nedostatky
- chápaním významu dobrých medziľudských vzťahov a svoj vzťah k spolupracovníkom si utvára na princípoch vzájomného porozumenia a ohľaduplnosti

5.2.3 Odborné kompetencie

Absolvent má:

- ovládať základné pojmy a zákony zo všeobecnej, anorganickej, organickej, fyzikálnej, analytickej chémie a biochémie, biológie a mikrobiológie a ich aplikácie na potravinárstvo a výživu
- poznať veľký okruh potravín, ich surovinové zloženie, význam a využitie v každodennom živote

- poznať zásady správnej výživy, bezpečnosti potravín, základy dietiky a špeciálnej výživy
- poznať kritériá nezávadnosti potravín
- poznať zásady hodnotenia a kontroly kvality potravín, rozbor potravín
- poznať výrobu a manipuláciu s potravinami
- poznať zásady fyziológie a patofyziológie ľudského organizmu
- poznať problematiku ochorení z potravín
- poznať problematiku cudzorodých látok v požívatinách
- ovládať zásady zdravého životného štýlu,
- poznať základné pojmy a vzťahy z ekonomiky a ďalších ekonomických disciplín
- ovládať matematické, fyzikálne, chemické a ekologické zákony dôležité pri riešení problémov praxe
- uplatňovať ekologické zákonitosti v integrácii človeka a prostredia
- uplatňovať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, tvorby a ochrany životného prostredia

Absolvent vie:

- hodnotiť a kontrolovať suroviny, medziprodukty a produkty potravinárskych technológií
- uskutočniť základné laboratórne stanovenia, odber a prípravu vzoriek
- posúdiť nezávadnosť potravín
- zostaviť výživové programy a hygienické programy aj pre zariadenia verejného stravovania, školské jedálne a iné zariadenia
- kontrolovať výživové a hygienické programy
- vytvárať a kontrolovať podmienky pre výrobu bezpečných potravín
- viesť základnú pracovnú dokumentáciu
- uskutočniť chemické a mikrobiologické rozbery podľa noriem, správne hodnotiť a vysvetliť výsledky analýz
- aplikovať informačné technológie
- aplikovať príslušnú potravinársku legislatívu
- využívať a aplikovať najnovšie poznatky v oblasti ochrany zdravia
- využívať, aplikovať a propagovať zásady zdravého životného štýlu
- uplatňovať zásady bezpečnosti práce, protipožiarnej ochrany a ochrany životného prostredia

6. UČEBNÝ PLÁN ŠTUDIJNÉHO ODBORU 2949 6 00

Názov a adresa školy	Spojená škola, org. zložka: Stredná priemyselná škola potravinárska, Slančíkovej 2, 950 50 Nitra
Názov školského vzdelávacieho programu	Zodpovednosťou k úspechu
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov študijného odboru	2949 6 00 výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná

Učebný plán študijného odboru 2949 6 00 výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín je v Prílohe č. 1.

7. UČEBNÉ OSNOVY ŠTUDIJNÉHO ODBORU 2949 6 00

Názov a adresa školy	Spojená škola, org. zložka: Stredná priemyselná škola potravinárska, Slančíkovej 2, 950 50 Nitra
Názov školského vzdelávacieho programu	Zodpovednosťou k úspechu
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov študijného odboru	2949 6 00 výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná

Učebné osnovy všeobecno – vzdelávacích predmetov – sú v Prílohe č. 2

Učebné osnovy odborných predmetov – sú v Prílohe č. 3

8. PODMIENKY NA REALIZÁCIU ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V ŠTUDIJNOM ODBORE 2949 6 00

Názov a adresa školy	Spojená škola, org. zložka: Stredná priemyselná škola potravinárska, Slančíkovej 2, 950 50 Nitra
Názov školského vzdelávacieho programu	Zodpovednosťou k úspechu
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov študijného odboru	2949 6 00 výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná

Pre vzdelávanie a výchovu v súlade s daným ŠVP je nevyhnutné vytvárať vhodné realizačné podmienky. Podkladom na ich stanovenie sú všeobecné požiadavky platných právnych noriem a konkrétne požiadavky vyplývajúce z cieľov a obsahu vzdelávania v študijnom odbore 2949 6 00 výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín. V ŠVP sú vo všeobecnej rovine vymedzené základné podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu. My sme ich rozpracovali podrobnejšie a konkrétne podľa potrieb a požiadaviek študijného odboru, aktuálnych cieľov a našich reálnych možností. Optimálne požiadavky/podmienky, podľa ktorých sa bude poskytovať tento školský vzdelávací program, sú nasledovné:

8.1 Materiálne podmienky

Teoretické vyučovanie je realizované v budove Spojenej školy na Slančíkovej 2, 950 50 Nitra.

Kapacita školy:

Školský manažment:

kancelária riaditeľa školy,
kancelária pre zástupcu pre technicko-ekonomické záležitosti,
kancelárie pre zástupcov riaditeľa školy – pre jednotlivé organizačné zložky, zástupcu pre SPŠP, HA a ŠG,
kancelária pre zástupcu riaditeľa pre školský internát.

Pedagogickí zamestnanci školy:

zborovňa,
kabinety pre učiteľov,
IT miestnosť s pripojením na internet,
knižnica,
sociálne zariadenia.

Nepedagogickí zamestnanci školy:

kancelárie pre sekretariát,
kancelárie pre ekonomické oddelenie - učitáreň a mzdová učitáreň,
kancelárie pre zásobovacie oddelenie a školníčku,
kancelárie pre vedúcu školskej kuchyne a jedálne,
sklad s odkladacím priestorom,
kotelňa,

vzduchotechnika,
archív,
kuchyňa,
jedáleň,
veľká a malá spoločenská hala,
bufet.

Ďalšie priestory:

Hygienické priestory (WC, sprchy), sociálne zariadenia,
Sklady učebných pomôcok a didaktickej techniky

Makrointeriéry:

Školská budova
Školský dvor

Školský internát – Slančíkovej 2, 950 50 Nitra (neoddeliteľná súčasť školy)

- Vrátnica školského internátu
- Izby pre žiakov
- Zborovňa pre vychovávateľov
- Kancelária pre výdaj prádla
- Kuchynky
- Študovne
- Spoločenské miestnosti

Stredisko praktického vyučovania – Slančíkovej 2, 950 50 Nitra

- Školská pekáreň
- Výrobná prevádzka na prípravu mrazených polotovarov
- Školská kuchyňa
- Školský bufet
- Hygienické zariadenia

Vyučovacie interiéry

- klasické triedy - učebne pre teoretické vyučovanie
- odborné učebne
- 6 multimediálnych učební s pripojením na internet,
- 4 jazykové učebne,
- 1 odborná učebňa fyziky,
- 1 odborná učebňa pre administratívu a korešpondenciu,
- 4 chemické laboratóriá,
- 2 biologické laboratóriá,
- 3 telocvične,
- školská plaváreň,
- regeneračné centrum,
- 2 posilňovne,
- plážové volejbalové ihrisko.

Vyučovacie exteriéry

Školské ihrisko

Zmluvné pracoviská

a) pre učebnú prax:

- Pekáreň Baviba Nitra
- Pekáreň Jednota Nitra

b) pre odbornú prax:

- Regionálny úrad verejného zdravotníctva Nitra
- Fakultná nemocnica Nitra
- Slovenská poľnohospodárska univerzita Nitra

8.2 Personálne podmienky

- Požiadavky na manažment školy, ktorý realizuje školský vzdelávací program je v súlade s požiadavkami odbornej a pedagogickej spôsobilosti a s kvalifikačnými predpokladmi, ktoré sú nevyhnutné pre výkon náročných riadiacich činnosti podľa platných predpisov.
- Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov všeobecnovzdelávacích predmetov, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činnosti sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom študijnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov.
- Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov odborných predmetov, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činnosti sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom študijnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov.
- Odborná a pedagogická spôsobilosť vedúceho strediska praktického vyučovania a učiteľov učebnej a odbornej praxe, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činnosti sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom študijnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov.
- Odborná spôsobilosť nepedagogických zamestnancov (ekonóm, správca, upratovačky a pod.), ktorí sa podieľajú na realizácii školského vzdelávacieho programu je v súlade s platnými predpismi. Práva a povinnosti nepedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich činnosti v rámci platných predpisov.
- Plnenie požiadaviek poradenskej činnosti sa riadi platnými predpismi. Výchovný poradca je pedagogický zamestnanec, ktorého poslaním je poskytovanie odbornej psychologickej a pedagogickej starostlivosti žiakom, rodičom a pedagogickým zamestnancom školy. Prácu výchovného poradcu usmerňujú metodické, pedagogické a psychologické centrá. Práca výchovného poradcu a dodržiavanie všeobecne záväzných platných predpisov

v oblasti výchovného poradenstva podlieha kontrolnej činnosti zo strany zriaďovateľa strednej školy. Ďalšie práva a povinnosti výchovných poradcov vymedzujú vnútorné predpisy školy (pracovný poriadok, vnútorný poriadok školy, vnútorný mzdový predpis a pod.).

8.3 Organizačné podmienky

- Organizácia školského roka sa riadi podľa pedagogicko-organizačných pokynov v danom školskom roku.
- Plnenie stanovenej miery vyučovacej a výchovnej povinnosti vyplýva z platnej legislatívy a rámcového učebného plánu štátneho vzdelávacieho programu. Rámcové rozvrhnutie obsahu vzdelávania v školských vzdelávacích programoch vychádza zo ŠVP. Stanovené vzdelávacie oblasti a ich minimálne počty hodín boli v tomto programe dodržané a sú preukázateľné.
- Plnenie školskej legislatívy vzhľadom na organizáciu a priebeh školského vzdelávacieho programu vo väzbe na teoretické vyučovanie a prax je v súlade. Výchovno-vzdelávací proces sa riadi Zákom o výchove a vzdelávaní (školský zákon).
- Učebná a odborná prax sa vyučuje v rozsahu stanovenom v učebnom pláne a vykonáva sa v Stredisku praktického vyučovania ako aj v zmluvných pracoviskách. Výučba prebieha pod vedením učiteľov učebnej a odbornej praxe a poverených zamestnávateľov. Všetky pracoviská majú základné štandardné vybavenie. Učebná a odborná prax nadväzuje na teoretické vyučovanie.
- Vzdelávanie a príprava sa riadi podľa Vnútorného poriadku školy. Zabezpečuje jednotnosť v celom výchovno-vzdelávacom procese. Upravuje pravidlá správania sa žiakov v teoretickom a praktickom vyučovaní ako aj v školskom internáte. Obsahuje tiež práva a povinnosti žiakov, zásady hodnotenia a kvalifikácie žiakov a zásady protidrogovej prevencie a šikanovania. Žiaci sa oboznamujú s Vnútorným poriadkom školy každý rok na prvej vyučovacej hodine prvý deň školského roka, žiaci, ktorí budú študovať v prvom ročníku, dostávajú Vnútorný poriadok školy na tzv. nultom rodičovskom združení – v júni po prijímacích pohovoroch.
- Na začiatku každého školského roka je spoločné zoznamovanie sa žiakov prvých ročníkov so žiakmi vyšších ročníkov. Oboznamujú sa nielen so svojimi povinnosťami, ale aj vzájomne nadväzujú kontakty medzi sebou, vymieňajú si postrehy a informácie. Prispieva to k vytvoreniu veľmi priaznivej atmosféry na škole a k ľahšiemu zaradovaniu žiakov do kolektívu. Tiež stretnutia vedenia školy s rodičmi prvákov sa uskutočňujú v júnovom týždni na konci školského roka – po prijímacích pohovoroch, následne na začiatku školského roka na rodičovskom združení, kde sa zoznámia s triednymi profesormi príp. vychovávateľmi zo školského internátu. Zároveň majú možnosť prezrieť si celú školu a školský internát.
- Hodnotenie a klasifikácia žiakov sa riadi Klasifikačným poriadkom, v súlade s Metodickým usmernením č. 6/2008, a je súčasťou školského vzdelávacieho programu ako súčasť učebných osnov vyučovacích predmetov a ako osobitná spoločná časť. O všetkých kritériách hodnotenia, výchovných opatreniach a podmienok vykonania záverečných a opravných skúšok sú žiaci a rodičia vopred informovaní.
- Ukončovanie štúdia a organizácia maturitnej skúšky sa riadi platným legislatívnym predpisom.
- Kurzy, exkurzie, športové akcie sa organizujú v rámci 7 týždňov školského roka. Kurzy nevyhnutné pre výkon povolania vyplývajúce z kompetencií (profilu) absolventa sa môžu vykonávať aj ako súčasť odborného výcviku. Kurz na ochranu človeka a prírody sa organizuje priebežne počas roka skupinovú formou v 6 – 7 hodinových celkoch v 1. a 2.

ročníku, a 21 hodín súvisle v 3. ročníku. Telovýchovný výcvikový kurz podľa podmienok v regióne školy organizovať s náplňou lyžiarsky kurz skupinovú formou, najlepšie v 1. ročníku. Organizácia exkurzií je súčasťou praktického a teoretického vyučovania a zameriavajú sa na poznávanie nových výrobných technológií, na výstavy a prezentácie nových výrobkov a technológií. Exkurzie sa konajú v každom ročníku, v 1. a 2. ročníku v rozsahu jeden deň, v 3. a 4. ročníku – dve jednodňové exkurzie s pedagogickým dozorom a počtom žiakov v zmysle platných predpisov. Odborný obsah exkurzií vyplýva z obsahu učebných osnov odboru štúdia a plánuje sa v ročných plánoch práce školy.

- Spolupráca s rodičmi sa realizuje predovšetkým prostredníctvom triednych učiteľov, výchovných poradcov, manažmentu školy a jednotlivých vyučujúcich všeobecnovzdelávacích a odborných predmetov, osobnou komunikáciou s rodičmi, prípadne zákonnými zástupcami rodičov. Sú to pravidelné, plánované zasadnutia Rodičovskej rady a zasadnutia Rady školy, v ktorých sú zastúpení rodičia a sociálni partneri. Obsahom týchto zasadnutí sú informácie o plánoch a dosiahnutých výsledkoch školy, riešenie problémových výchovných situácií, organizovanie spoločenských, vzdelávacích, kultúrnych a športových akcií organizovaných školou.
- Súťaže a prezentácia zručností a odborných spôsobilostí v odbore na školskej úrovni sa organizuje formou účasti žiakov na olympiádach v cudzích jazykoch, účasťou na stredoškolskej odbornej činnosti a na Prehliadkach a hodnoteniach potravinárskych výrobkov. Žiaci sa môžu zúčastňovať aj na súťažiach a prezentáciách vo svojom odbore na národnej a medzinárodnej úrovni. Výrobky žiakov, vyrobené počas učebnej resp. odbornej praxe, sa môžu predstaviť verejnosti na výstavách a prezentáciách na miestnej, regionálnej, národnej i medzinárodnej úrovni.

8.4 Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní

Vytváranie podmienok bezpečnej a hygienickej práce je organickou súčasťou celého vyučovacieho procesu, osobitne učebnej a odbornej praxe. Postupuje sa podľa platných predpisov, nariadení, vyhlášok, noriem a pod. Priestory, v ktorých prebieha teoretické a praktické vyučovanie musia zodpovedať platným právnym predpisom, vyhláškam, technickým normám.

Škola zabezpečuje všetky technické a organizačné opatrenia na elimináciu všetkých rizík spojených najmä s praxou. Učitelia, žiaci a rodičia sú podrobne s týmito rizikami oboznámení. Problematika bezpečnosti, hygieny práce a protipožiarnej ochrany je podrobne popísaná v Laboratórnom poriadku (platí pre výuku v laboratóriách školy) a v Prevádzkovom poriadku jednotlivých pracovísk, na ktorých sa vykonáva učebná a odborná prax. Žiaci ich musia poznať a rešpektovať.

9. PODMIENKY VZDELÁVANIA ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVNO-VZDELÁVACÍMI POTREBAMI V ŠTUDIJNOM ODBORE 2949 6 00

Názov a adresa školy	Spojená škola, org. zložka: Stredná priemyselná škola potravinárska, Slančíkovej 2, 950 50 Nitra
Názov školského vzdelávacieho programu	Zodpovednosťou k úspechu
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov študijného odboru	2949 6 00 výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná

Vzdelávanie žiakov prebieha v súlade so štátnym vzdelávacím programom a Zákonom o výchove a vzdelávaní (školský zákon), ktoré stanovujú zásadné pravidlá vzdelávania a prípravy žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami (ďalej len „ŠVVP“). Pri formulovaní požiadaviek na ich štúdium sme vychádzali z platnej legislatívy, týkajúcej sa integrácii žiakov so špeciálnymi výchovno – vzdelávacími potrebami, z analýzy podmienok školy, analýzy požiadaviek na profil absolventa študijného odboru 2949 6 00, analýzy potrieb a požiadaviek trhu práce, analýzy povolania a odborných konzultácii so špecializovanými zamestnancami pedagogicko – psychologických poradní a dorastového lekára.

Platná legislatíva označuje názvom žiaci so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami (ďalej len „ŠVVP“) žiakov:

1. s mentálnym, zmyslovým alebo telesným postihnutím, zdravotne oslabených alebo chorých, s narušenou komunikačnou schopnosťou, so špecifickými poruchami učenia alebo správania sa, s autistickým syndrómom, s poruchami psychického alebo sociálneho vývinu,
2. žiakov pochádzajúcich zo sociálne znevýhodneného prostredia (rómske etnikum, imigranti),
3. špecifickou skupinou žiakov so ŠVVP sú žiaci mimoriadne nadaní.

1. Integrácia žiakov s mentálnym, zmyslovým alebo telesným postihnutím, zdravotne oslabených alebo chorých, s narušenou komunikačnou schopnosťou, so špecifickými poruchami učenia alebo správania sa, s autistickým syndrómom, s poruchami psychického alebo sociálneho vývinu

Štúdium v študijnom odbore 2949 6 00 výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín vzhľadom k svojim špecifikám nemôže byť poskytnuté pre žiakov s mentálnym a zmyslovým postihnutím, ako aj žiakom s autistickým syndrómom, s poruchami psychického a sociálneho vývinu. Vo všeobecnosti môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom, prípadne s miernym telesným postihnutím. 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 chrčtice, 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 nekompenzovanými formami epilepsie a epileptických syndrómov 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.

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.

Pre žiakov s miernymi telesnými ochoreniami sme pripravili tieto úpravy:

- budú integrovaní do bežných tried s ich vzdelávanie a príprava budú individuálne sledované,
- zabezpečíme vhodným spôsobom integráciu žiaka medzi ostatných zdravých žiakov – vhodnou informovanosťou žiakov, príp. aj ich rodičov,
- na základe odporúčenia lekára z pedagogicko – psychologickej poradne v súvislosti so stupňom ich postihnutia im bude vypracovaný individuálny učebný plán v predmetoch, ktoré to budú vyžadovať,
- v prípade ľahšieho stupňa postihnutia umožníme žiakovi používať na vyučovacích hodinách vhodné didaktické pomôcky – napr. na záznam prenášaného učiva, príp. používať iné ako klasické formy preskúšania, predĺženie času, potrebného na vykonanie testu – všetko po konzultácii a doporučení príslušnej organizácie, v rámci ktorej je žiak sledovaný,
- pravidelne budú navštevovať výchovnú poradkyňu a špecializované odborné pracoviská.

2. Integrácia žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia

Tento vzdelávací program je otvorený pre žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia. Sú to žiaci, ktorí spĺňajú nasledujúce kritériá:

1. žiak pochádza z rodiny, ktorej sa poskytuje pomoc v hmotnej núdzi a príjem rodiny je najviac vo výške životného minima,
2. aspoň jeden zákonný zástupca žiaka (rodič) je dlhodobo nezamestnaný,
3. najvyššie ukončené vzdelanie rodičov je základné, alebo aspoň jeden z rodičov nemá ukončené základné vzdelanie,
4. neštandardné bytové a hygienické podmienky rodiny,
5. vyučovací jazyk školy je iný, než jazyk , ktorým hovorí dieťa doma.

Pre žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia sme pripravili tieto úpravy:

- budú integrovaní do bežných tried s ich vzdelávanie a príprava budú individuálne sledované. Využijú sa všetky dostupné motivačné prostriedky na ich zapojenie sa do vzdelávacieho procesu, bude im poskytované nevyhnutné doučovanie a individuálna konzultácia,
- zabezpečíme vhodným spôsobom integráciu žiaka medzi ostatných žiakov – vhodnou informovanosťou žiakov, príp. aj ich rodičov,

- pravidelne budú navštevovať výchovnú poradkyňu a v mimoriadnych prípadoch budú navštevovať aj špecializované odborné pracoviská,
- škola bude intenzívne spolupracovať najmä s rodičmi tak, že bude organizovať mesačné stretnutia (neformálne) učiteľov vrátane výchovnej poradkyne, žiakov, rodičov a (prípadne) zamestnávateľov počas ktoré budú žiaci prezentovať svoje názory a požiadavky, aby sa mohli operatívne riešiť,
- škola v spolupráci so zamestnávateľmi bude riešiť ich zamestnanecké príležitosti.

3. Integrácia a vzdelávanie nadaných žiakov

Škola vytvára v súlade so svojim profilom aj podmienky pre rozvoj nadaných žiakov. Výchova a vzdelávanie mimoriadne nadaných žiakov patrí vo všeobecnosti za veľmi efektívne, žiaduce, a to tak zo spoločenského, individuálneho ľudského hľadiska, ako aj z hľadiska ekonomického, návratnosti investovaného času a finančných prostriedkov. Je žiaduce podchytiť nadaných žiakov a systematicky s nimi pracovať. Pritom nemusí ísť len o podporu mimoriadne intelektovo nadaných žiakov, ale aj žiakov nadaných manuálne, prakticky, ktorí vynikajú svojimi vedomosťami, zručnosťami, záujmom, kreativitou, výsledkami práce a zaslúžia si výnimočnú pedagogicko-psychologickú starostlivosť pri rozvíjaní svojho špecifického nadania. Pre mimoriadne nadaných žiakov sme pripravili tieto úpravy:

- žiaci budú integrovaní do bežných tried (nebudeme zriaďovať osobitné triedy, nepokladáme to za dobrý výchovný moment),
- ak si to žiaci budú vyžadovať, budú umiestnení do školského internátu so súhlasom zákonného zástupca,
- v prípade mimoriadnych podmienok a situácii pripravíme individuálne učebné plány a vzdelávací program, ktorý by im eventuálne umožnil ukončiť študijný odbor aj skrátenom čase ako je daný týmto vzdelávacím programom,
- umožní sa im štúdium väčšieho počtu voliteľných predmetov, ako aj ďalších cudzích jazykov,
- škola môže do tohto odboru štúdia prijať aj žiaka, ktorý úspešne ukončil základnú školu aj v nižšom ako 9. ročníku. Pre týchto žiakov bude vypracovaný individuálny plán vzdelávania a prípravy,
- vo výučbe týchto žiakov budeme využívať nadštandardné vyučovacie metódy a postupy, budú zapájaní do problémového a projektového vyučovania, umožní sa im práca na vlastných projektoch, vo výnimočných prípadoch môže byť poskytnuté štúdium formou on-line, s využitím e-learningu,
- v individuálnych plánoch sa môžu zaviesť aj špeciálne predmety štúdia, prípadne kombinácia viacerých obsahov predmetov,
- škola bude intenzívne spolupracovať najmä s rodičmi tak, že bude organizovať mesačné stretnutia (neformálne) učiteľov vrátane výchovnej poradkyne, žiakov, rodičov a (prípadne) zamestnávateľov počas ktoré budú žiaci prezentovať svoje názory a požiadavky, aby sa mohli operatívne riešiť,
- škola môže umožniť žiakom aj aktívnu spoluprácu s vysokou/vysokými školami. Pre týchto žiakov bude s týmito vzdelávacími inštitúciami intenzívne spolupracovať,
- škola v spolupráci so zamestnávateľmi bude riešiť ich zamestnanecké príležitosti,
- všetci žiaci bez výnimky (aj bežní žiaci) budú dodržiavať školský a internátny poriadok.

10. VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV ŠTUDIJÉHO ODBORU 2949 6 00

Názov a adresa školy	Spojená škola, org. zložka: Stredná priemyselná škola potravinárska, Slančíkovej 2, 950 50 Nitra
Názov školského vzdelávacieho programu	Zodpovednosťou k úspechu
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov študijného odboru	2949 6 00 výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná

Stredná priemyselná škola potravinárska považuje vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov za najvýznamnejšiu kategóriu celého výchovno-vzdelávacieho procesu. Naším cieľom je poskytovať žiakovi spätnú väzbu, prostredníctvom ktorej získava informácie o tom, ako danú problematiku zvláda, ako dokáže zaobchádzať s tým, čo sa naučil, v čom sa zlepšil a v čom má ešte nedostatky. Hodnotenie žiaka vychádza z jasne stanovených cieľov a konkrétnych kritérií, ktorými sa dá jeho výkon zmerať. Preto neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia musí byť aj konkrétne odporúčanie alebo rada, ako má žiak ďalej postupovať, aby svoje nedostatky odstránil. Kontrolu vyučovacieho procesu budeme orientovať na skúšanie a hodnotenie žiakov.

Skúšanie

Počas skúšania budeme preverovať, čo žiak vie a čo nevie, alebo čo má vedieť, ako sa má zlepšiť v porovnaní sám so sebou alebo s kolektívom – zistíme stupeň dosiahnutia cieľov vyučovacieho procesu. Pri skúšaní využijeme širokú škálu rôznych spôsobov a postupov – individuálne, frontálne, skupinovo, priebežne alebo súhrne po ukončení tematického celku alebo na konci školského roka, ústne, písomne (didaktické testy, písomné cvičenia a úlohy, projekty, a pod.). Skúšaním budeme preverovať výkon žiaka z hľadiska jeho relatívneho výkonu (porovnáme výkon žiaka s výkonmi ostatných žiakov) alebo individuálneho výkonu (porovnáme jeho súčasný výkon s jeho prechádzajúcim výkonom). Pri každom skúšaní budeme preverovať výkon žiaka na základe jeho výkonového štandardu, ktorý je formulovaný v učebných osnovách každého vyučovacieho predmetu ako vzdelávací výstup. Dôležitou súčasťou skúšania je aj formatívne hodnotenie, ktoré považujeme za významnú súčasť motivácie žiaka do jeho ďalšej práce, za súčasť spätnej väzby medzi učiteľom a žiakom.

Hodnotenie

Cieľom **hodnotenie žiaka v škole** je poskytnúť žiakovi a jeho rodičom spätnú väzbu o tom, ako žiak zvládol danú problematiku, v čom má nedostatky a kde má rezervy. Súčasťou hodnotenia je tiež povzbudenie do ďalšej práce, návod, ako postupovať pri odstraňovaní nedostatkov.

Hodnotenie žiakov budeme vyjadrovať rôznymi formami: slovom, číslom, známkou. V rámci hodnotenia budeme preverovať výsledky činnosti žiakov podľa určených kritérií. Niektoré kritériá budú všeobecne platné pre všetky predmety, špecifické výkony žiakov budú hodnotené podľa stanovených kritérií hodnotenia.

Neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia žiaka je aj jeho správanie, prístup a postoje. Hodnotenie nikdy nesmie viesť k znižovaniu dôstojnosti, sebadôvery a sebaúcty žiaka.

10.1 Pravidlá hodnotenia žiakov

Hodnotenie žiakov sa uskutočňuje na základe súbou kritérií, organizačných a metodických postupov na overenie dosiahnutých výkonových štandardov. Hodnotenie žiaka môže byť:

1. vzhľadom na očakávané vzdelávacie výstupy a kompetencie - hodnotenie absolútneho výkonu, napr. sumatívne priebežné a záverečné hodnotenie
2. hodnotenie relatívneho výkonu – porovnáva sa výkon jednotlivých žiakov
3. hodnotenie vlastného pokroku žiaka - porovnáva súčasný výkon žiaka s jeho výkonom v predchádzajúcom období

Dôležitou súčasťou hodnotenia je sebahodnotenie žiakov, cieľom ktorého je naučiť žiakov posúdiť vlastnú prácu, vlastný výkon, svoje možnosti a rezervy.

Z časového hľadiska prebieha hodnotenie žiakov:

1. počas štúdia
2. po ukončení štúdia

Počas štúdia hodnotíme všetky **očakávané vzdelávacie výstupy**, ktoré sú formulované **výkonovými štandardmi v učebných osnovách každého vyučovacieho predmetu**. Ku každému vzdelávaciemu výstupu vymedzujeme kritériá hodnotenia, učebné zdroje, medzipredmetové vzťahy a metódy a prostriedky hodnotenia, ktoré sú v súlade s cieľmi vyučovacieho predmetu a jeho výchovnými a vzdelávacími stratégiami. Tým zabezpečíme komplexnosť vedomostí a ich aplikáciu.

Po ukončení štúdia hodnotíme všetky **očakávané vzdelávacie výstupy**, ktoré sú formulované **výkonovými štandardmi v kompetenčnom profile absolventa** nášho školského vzdelávacieho programu Výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín **formou maturitnej skúšky**. Cieľom maturitnej skúšky je overenie komplexných vedomostí a zručností, ako sú žiaci pripravení používať nadobudnuté kompetencie pri výkone povolání a odborných činností na ktoré sa pripravujú. Maturitná skúška je zásadným vzdelávacím výstupom sumatívneho hodnotenia našich absolventov. Získané vysvedčenie o maturitnej skúške potvrdzuje v plnom rozsahu ich dosiahnuté kompetencie – odbornú kvalifikáciu.

Nasledujúce pravidlá hodnotenia sú **platné pre celé obdobie vzdelávania žiaka** a sú v súlade so spoločenskými výchovnými a vzdelávacími stratégiami na úrovni školy:

1. Hodnotenie zameriavame a formulujeme pozitívne.
2. Žiak sa hodnotí podľa miery splnenia daných kritérií.
3. Znamka z vyučovacieho predmetu nezahŕňa hodnotenie správania žiaka.
4. Vyučujúci klasifikujú iba prebrané a precvičené učivo.
5. Žiak má dostatok času na učenie, precvičovanie a upevnenie učiva.
6. Podklady pre hodnotenie a klasifikáciu získava vyučujúci hlavne: sledovaním výkonov a pripravenosti žiaka na vyučovanie, rôznymi druhmi písomných prác, analýzou výsledkov rôznych činností žiakov, konzultáciami s ostatnými vyučujúcimi a podľa potreby s psychologickými a sociálnymi pracovníkmi.
7. Pri klasifikácii používa vyučujúci platnú klasifikačnú stupnicu.
8. Výsledky žiakov posudzuje učiteľ objektívne.

9. V predmete, v ktorom vyučujú viacerí učitelia, je výsledný stupeň klasifikácie stanovený po vzájomnej dohode.
10. Písomné práce sú žiakom oznámené vopred, aby mali dostatok času na prípravu.
11. Významným prvkom procesu učenia je práca s chybou.

Pri hodnotení žiakov počas jeho štúdia jednotlivých predmetov sa podľa povahy predmetu zameriavame predovšetkým na:

- **Hodnotenie vo vyučovanom predmete s prevahou teoretického zamerania.**

Hodnotíme hlavne ucelenosť, presnosť, trvalosť osvojenia požadovaných poznatkov, kvalitu, rozsah získaných spôsobilostí, schopnosť uplatňovať osvojené poznatky a zručnosti pri riešení teoretických a najmä praktických úloh, pri výklade a hodnotení spoločenských a prírodných javov a zákonitostí. Posudzuje sa kvalita myslenia, jeho logika, samostatnosť a tvorivosť, aktivita v prístupe k činnostiam, záujem o tieto činnosti a vzťah k týmto činnostiam, výstižnosť a odborná jazyková správnosť ústneho a písomného prejavu, kvalita výsledkov činností, osvojené metódy samostatného štúdia.

Pri hodnotení vzdelávacích výstupov sa budú používať nasledovné všeobecné kritériá hodnotenia:

Žiak:

- Uplatnil osvojené poznatky, fakty, pojmy, definície, zákonitosti, vzťahy a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri vysvetľovaní a hodnotení spoločenských a prírodných javov.
- Preukázal kvalitu a rozsah získaných vedomostí vykonávať požadované intelektuálne a motorické činnosti.
- Prezentoval kvalitu myslenia, predovšetkým jeho logiku, samostatnosť a tvorivosť.
- Mal aktívny prístup, záujem a vzťah k daným činnostiam.
- Preukázal presný, výstižný, odborný a jazykovo správny ústny a písomný prejav.
- Preukázal kvalitu výsledkov zadaných činností.
- Si osvojil účinné metódy a formy štúdia.

- **Hodnotenie vo vyučovanom predmete s prevahou praktického zamerania.**

Hodnotí sa vzťah k práci, pracovnému kolektívu a praktickým činnostiam, osvojenie praktických zručností a návykov, ovládania účelných spôsobov práce, využívanie získaných teoretických vedomostí v praktických činnostiach, aktivita, samostatnosť, tvorivosť, iniciatíva v praktických činnostiach, kvalita výsledkov činnosti, organizácia vlastnej práce a pracoviska, udržiavanie poriadku na pracovisku, dodržiavanie predpisov a bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, starostlivosť o životné prostredie, hospodárne využívanie surovín, materiálov a energie.

Pri hodnotení vzdelávacích výstupov sa budú používať nasledovné všeobecné kritériá hodnotenia:

Žiak:

- Si osvojil praktické zručnosti a návyky a ich využitie.
- Preukázal vzťah k práci, pracovnému kolektívu, pracovným činnostiam, aktivitu, samostatnosť a tvorivosť.
- Preukázal kvalitu výsledkov zadaných činností.
- Zvládol efektívne spôsoby práce a organizáciu vlastnej práce ako aj pracoviska, udržiaval na pracovisku poriadok.

- Dodržiaval predpisy o BOZP a starostlivosť o životné prostredie.
 - Hospodárne využíval suroviny, materiál, energiu, prekonal prekážky v práci.
 - Zvládol obsluhu a údržbu laboratórnych zariadení, používaných prístrojov, technologických zariadení, prekonal prekážky v práci.
- **Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou výchovného zamerania.**
 Hodnotíme hlavne tvorivosť a samostatnosť prejavu, osvojenie potrebných vedomostí a zručností, ich tvorivú aplikáciu, poznávanie zákonitostí daných činností a ich uplatňovanie vo vlastnej činnosti, kvalitu prejavu, vzťah žiaka k činnostiam a jeho záujem o tieto činnosti, estetické vnímanie, prístup k umeleckému dielu a estetike spoločnosti, rešpekt k tradíciám, kultúrnemu a historickému dedičstvu našej krajiny, aktívne zapojenie sa do kultúrneho diania a športových akcií.

Pri hodnotení vzdelávacích výstupov sa budú používať nasledovné všeobecné kritériá hodnotenia:

Žiak:

- Preukázal tvorivosť a samostatnosť prejavu.
- Si osvojil potrebné vedomosti, skúsenosti, činnosti a ich tvorivú aplikáciu.
- Prezentoval poznatky o zákonitostiach daných činností a uplatnil ich vo vlastnej činnosti.
- Preukázal kvalitu prejavu.
- Preukázal vzťah a záujem o dané činnosti.
- Prezentoval estetické vnímanie, svoj prístup k umeleckému dielu a skomentoval estetické reakcie spoločnosti.

Obdobie hodnotenia:

- denne
- mesačne
- štvrt'ročne
- polročne
- ročne.

Maturitná skúška je zásadným vzdelávacím výstupom sumatívneho hodnotenia našich absolventov. Získané vysvedčenie o maturitnej skúške potvrdzuje v plnom rozsahu ich dosiahnuté kompetencie – odbornú kvalifikáciu.

Jednotlivé časti maturitnej skúšky budú vychádzať z kompetencií schváleného školského vzdelávacieho programu, pričom ich obsah bude koncipovaný tak, aby žiak mal možnosť preukázať naplnenie kritérií hodnotenia.

V písomnej, praktickej a ústnej časti MS sa overujú vedomosti žiaka vo vyžrebovanej téme.

Cieľom písomnej časti MS je overiť úroveň teoretických vedomostí a poznatkov vychádzajúcich z cieľových požiadaviek štátneho vzdelávacieho programu.

Cieľom praktickej časti MS je overiť úroveň osvojených zručností a spôsobilostí žiakov a ich schopností využiť získané teoretické poznatky a vedomosti pri riešení konkrétnych praktických úloh komplexného charakteru.

Cieľom ústnej časti MS je overiť úroveň teoretických vedomostí a poznatkov.

MS pozostáva z komplexných zadaní a tém s aplikáciou na študijný odbor 2949 6 00 výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín. Podrobnosti o MS sú upravené platnými predpismi MŠ SR.

Témy a zadania maturitnej skúšky

Témy a zadania MS pripravujú predmetové komisie. Ich príprava sa bude riadiť platnými predpismi o maturitnej skúške. Pri MS sledujeme nielen schopnosť žiaka využívať medzipredmetové vzťahy vo všeobecnej a odbornej zložke vzdelávania, ale aj úroveň jeho ústneho prejavu a to z jazykovej stránky a stránky správneho uplatňovania odbornej terminológie na **základe kritériálneho hodnotenia výkonov**.

Každá téma/zadanie má:

- vychádzať z výkonových štandardov kompetenčného profilu absolventa študijného odboru,
- uplatňovať hľadisko akumulácie vedomostí viacerých odborných predmetov obsahovo príbuzných,
- vychádzať z rozsiahlejších tematických celkov viacerých odborných predmetov (komplexnosť obsahu vzdelávania),
- umožniť a podporiť využitie všetkých podporných učebných zdrojov (pomôcky, písomné materiály, informácie a údaje, atď.) pre splnenie danej témy,
- umožniť preverenie schopnosti žiaka využívať vedomosti a intelektuálne schopnosti získané počas štúdia na posúdenie konkrétneho odborného problému, ktorý je daný v téme MS,
- dodržiavať pravidlo zrozumiteľnosti, konzistentnosti a komplexnosti tak, aby náročnosť, vecný a časový rozsah tém boli pre žiaka optimálne, primerané a zvládnuteľné na danom stupni vzdelania,
- svoje podtémy a ich formulácia musí byť jasná, jednoznačná, v logickom slede od riešenia jednoduchého problému k zložitejšiemu javu v závislosti od problému alebo situácie, ktoré sa majú v téme MS riešiť. Podtémy sú aplikačného charakteru a dopĺňajú informácie, ktoré žiak v priebehu štúdia odborných a všeobecno-vzdelávacích predmetov daného študijného odboru získal.

Hodnotenie vzdelávacích výstupov bude založené na kritériách hodnotenia. Vymedzenie prostriedkov a postupov hodnotenia bude spracované ku každej téme/zadaniu. Konkretizácia tém/zadaní vrátane špecifických kritérií hodnotenia, prostriedkov a postupov hodnotenia ako aj organizačné a metodické pokyny budú spracované v priebehu posledného ročníka štúdia a budú osobitným dokumentom školy, ktorý bude dopĺňať náš školský vzdelávací program.

Pre hodnotenie ústneho prejavu na maturitnej skúške sú stanovené nasledovné všeobecné kritériá:

Stupeň hodnotenia	Kritériá hodnotenia ústneho prejavu (prezentácia prejavu)
Výborný	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Kontaktoval sa s poslucháčmi. ✚ Rečníkovi bolo dobre rozumieť. ✚ Hlavná myšlienka bola po celú dobu jasná. ✚ Príklady boli presvedčivé a dobre zvolené. ✚ Slovná zásoba bola výrazovo bohatá. ✚ Nevyskytovali sa žiadne jazykové chyby ani chyba v stavbe vety.

	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Dĺžka prejavu bola primeraná a mala spád. ✚ Prejav bol výzvou k diskusii.
Chválitebný	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Kontaktoval sa s poslucháčmi. ✚ Rečníkovi bolo dobre rozumieť. ✚ Hlavná myšlienka bola po celú dobu jasná. ✚ Príklady boli presvedčivé a dobre zvolené. ✚ Slovná zásoba bola výrazovo bohatá. ✚ Nevyskytovali sa žiadne jazykové chyby ani chyba v stavbe vety. ✚ Dĺžka prejavu bola primeraná a mala spád. ✚ Prejav mohol byť výzvou k diskusii.
Dobrý	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Čiastočne sa kontaktoval s poslucháčmi. ✚ Rečníkovi bolo niekedy zle rozumieť. ✚ Prejav nemal výraznú hlavnú myšlienku. ✚ Príklady boli uplatnenie iba niekedy. ✚ Slovná zásoba bola postačujúca. ✚ Vyskytovali sa jazykové chyby a chyby v stavbe vety. ✚ Dĺžka prejavu bola primeraná. ✚ Prejav nebol výzvou k diskusii.
Dostatočný	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Minimálne sa kontaktoval s poslucháčmi. ✚ Rečníkovi bolo zle rozumieť. ✚ Prejav nebol presvedčivý. ✚ Ústny prejav bol zle štruktúrovaný, hlavná myšlienka bola nevýrazná. ✚ Príklady boli nefunkčné. ✚ Slovná zásoba bola malá. ✚ Vyskytovali sa časté chyby v jazyku a chyby v stavbe vety. ✚ Dĺžka prejavu nezodpovedala téme.
Nedostatočný	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Chýbal kontakt s poslucháčmi. ✚ Rečníkovi nebolo vôbec rozumieť. ✚ Prejav nebol presvedčivý ani zaujímavý. ✚ Chýbala hlavná myšlienka. ✚ Chýbali príklady. ✚ Slovná zásoba bola veľmi malá. ✚ Vyskytovali sa veľmi časté chyby v jazyku, stavba vety nebola správna. ✚ Dĺžka prejavu bola veľmi dlhá/krátka, zmysel vystúpenia nebol jasný.

Pre hodnotenie výsledkov vzdelávania na maturitnej skúške sú stanovené nasledovné všeobecné kritériá:

Stupeň hodnotenia	Výborný	Chválitebný	Dobrý	Dostatočný	Nedostatočný
Kritériá hodnotenia					
Porozumenie téme	Porozumel téme dobre	V podstate porozumel	Porozumel s nedostatkami	Porozumel so závažnými nedostatkami	Neporozumel téme
Používanie	Používal	Používal	Vyžadoval si	Robil	Neovládal

odbornej terminológie	samostatne	s malou pomocou	pomoc	zásadné chyby	
Vecnosť, správnosť a komplexnosť odpovede	Bol samostatný, tvorivý, pohotový, pochopil súvislosti	Bol celkom samostatný, tvorivý a pohotový	Bol menej samostatný, nekomplexný a málo pohotový	Bol nesamostatný, často vykazoval chyby, nechápal súvislosti	Bol nesamostatný, ťažkopádny, vykazoval zásadné chyby
Samostatnosť prejavu	Vyjadroval sa výstižne, súvisle a správne	Vyjadroval sa celkom výstižne a súvisle	Vyjadroval sa nepresne, niekedy nesúvisle, s chybami	Vyjadroval sa s problémami, nesúvisle, s chybami	Nedokázal sa vyjadriť ani s pomocou skúšajúceho
Schopnosť praktickej aplikácie teoretických poznatkov	Správne a samostatne aplikoval	Celkom správne a samostatne aplikoval	Aplikoval nepresne, s problémami a s pomocou skúšajúceho	Aplikoval veľmi nepresne, s problémami a zásadnými chybami	Nedokázal aplikovať
Pochopenie praktickej úlohy	Porozumel úlohe dobre	V podstate porozumel	Porozumel s nedostatkami	Porozumel so závažnými nedostatkami	Neporozumel úlohe
Voľba postupu	Zvolil správny a efektívny postup	V podstate zvolil správny postup	Zvolil postup s problémami	Zvolil postup s problémami a s pomocou skúšajúceho	Nezvolil správny postup ani s pomocou skúšajúceho
Výber prístrojov, strojov, zariadení, náradia, materiálov, surovín	Zvolil správny výber	V podstate zvolil správny výber	Zvolil výber s problémami	Zvolil výber s problémami a s pomocou skúšajúceho	Nezvolil správny výber ani s pomocou skúšajúceho
Organizácia práce na pracovisku	Zvolil veľmi správnu organizáciu	V podstate zvolil dobrú organizáciu	Zvolil organizáciu s problémami	Zvolil organizáciu s problémami a s pomocou skúšajúceho	Nezvládol organizáciu
Kvalita výsledku práce	Pripravil kvalitný produkt/či	V podstate pripravil kvalitný	Pripravil produkt/činnosť s nízkou	Pripravil produkt/činnosť	Pripravil nepodarok

	mnosť	produkt/činnosť	kvalitou	s veľmi nízkou kvalitou	
Dodržiavanie BOZP a hygieny pri práci	Dodržel presne všetky predpisy	V podstate dodržel všetky predpisy	Dodržel predpisy s veľkými problémami	Dodržel iba veľmi málo predpisov	Nedodržiaval predpisy

Materiálne a priestorové podmienky pre vykonanie maturitnej skúšky

Budú konkretizované v rámci prípravy tém pre záverečné skúšky. Budú v súlade so štandardom, ktorý predpisuje ŠVP a doplnený podľa podmienok a špecifik študijného odboru 2949 6 00 výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín.

Klasifikácia je výsledkom komplexného hodnotenia vedomostí, zručností a návykov žiaka. Základom na pridelenie klasifikačného stupňa sú známky, čiže zaradenie žiaka alebo jeho výkonu do niektorej výkonnostnej skupiny. Vymedzenie klasifikačných stupňov sa opiera o hodnotenie podľa výkonových kritérií.

Stupeň prospechu a celkový prospech

Prospech žiaka je v jednotlivých vyučovacích predmetoch klasifikovaný týmito stupňami:

- 1 – výborný
- 2 – chválitebný
- 3 – dobrý
- 4 – dostatočný
- 5 – nedostatočný

Správanie žiaka je klasifikované týmito stupňami:

- 1 – veľmi dobré
- 2 – uspokojivé
- 3 – neuspokojivé

Žiak na konci prvého a druhého polroku je hodnotený takto:

- Prospel s vyznamenaním
- Prospel veľmi dobre
- Prospel
- Neprospel

Žiak je neklasifikovaný, ak jeho absencia v danom predmete prekročila 25% celkovej dochádzky (riaditeľ školy môže odsúhlasiť skúšku na doplnenie klasifikácie). Žiak je neklasifikovaný aj v prípade, ak vyučujúci nemá dostatok podkladov na uzatvorenie klasifikácie. O tejto skutočnosti musí byť informovaný riaditeľ školy. Ak je žiak neklasifikovaný, nedostane vysvedčenie, iba výpis z katalógového listu. O dodatočnej klasifikácii rozhoduje riaditeľ školy v zmysle platnej legislatívy. Maturitná skúška sa môže opakovať v zmysle právnych predpisov.

Ak má žiak alebo jeho zákonný zástupca pochybnosti o správnosti hodnotenia, môže požiadať riaditeľa školy o komisionálne preskúšanie žiaka. Na základe kritérií hodnotenia sa uskutoční preskúšanie žiaka do 14 dní od doručenia jeho žiadosti prípadne v termíne po vzájomnej dohode medzi žiakom a riaditeľom školy. Komisionálne skúšky prebiehajú v súlade s právnymi predpismi.

Opravné skúšky určuje riaditeľ školy v súlade s právnym predpisom.

Výchovné opatrenia

Patria sem pochvaly, napomenutia triedneho učiteľa, pokarhanie triedneho učiteľa, pokarhanie riaditeľa školy, podmienené vylúčenie zo štúdia, vylúčenie zo štúdia. Akékoľvek výchovné opatrenie musí byť okamžite oznámené v písomnej forme rodičom alebo zákonným zástupcom žiaka. Opatrenie sa zaznamenáva do katalógového listu žiaka.

Klasifikácia a hodnotenie žiakov so ŠVVP sa robí s prihliadnutím na stupeň poruchy. Vyučujúci rešpektujú odporúčenia psychologických vyšetrení žiaka a uplatňujú ich pri klasifikácii a hodnotení 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 ich rozvoj a psychiku. Volia taký druh prejavu, v ktorom má žiak predpoklady preukázať lepšie výkony.