

CHARAKTERISTIKA ŠkVP

2977 H cukrár kuchár / cukrárka kuchárka

Základné údaje o štúdiu

Dĺžka štúdia:	4 roky
Forma výchovy a vzdelávania:	Denné štúdium pre absolventov základnej školy
Poskytnutý stupeň vzdelania:	Stredné odborné vzdelanie
Úroveň SKKR/EKR:	3
Vyučovací jazyk:	Slovenský jazyk
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:	Nižšie stredné vzdelanie a splnenie podmienok prijímacieho konania
Spôsob ukončenia štúdia:	Záverečná skúška
Doklad o získanom stupni vzdelania:	Vysvedčenie o záverečnej skúške Výučný list
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:	Odborne kvalifikovaní pracovníci v priemyselnej výrobe, družstevných a súkromných podnikoch, alebo samostatní podnikatelia v potravinárskej výrobe a v rôznych súvisiacich službách.
Možnosti ďalšieho štúdia:	Vzdelávacie programy nadstavbového štúdia pre absolventov 4-ročných učebných odborov. Špeciálne kurzy, ktoré umožňujú rozšíriť odbornú kvalifikáciu absolventov.

Organizačné formy štúdia

Príprava v školskom vzdelávacom programe cukrár kuchár, cukrárka kuchárka zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie. Výučba je organizovaná v cykloch – strieda sa päť dní teoretického vyučovania a päť dní odborného výcviku.

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

Ďalšie organizačné podrobnosti týkajúce sa účelových kurzov a cvičení sú súčasťou učebného plánu.

Organizácia výučby a praxe

Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy na ulici Jesenského ulici 4 a na M. R. Štefánika 8 v Krupine.

Praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v priestoroch praktického vyučovania na Ulici Osloboditeľov a vo vyšších ročníkoch aj na pracoviskách zamestnávateľov. Praktické vyučovanie prebieha tiež prostredníctvom vyučovania ďalších vyučovacích predmetov praktickej prípravy formou praktických cvičení v priestoroch školy. Tieto vyučovacie aktivity prebiehajú pod dozorom majstra odborného výcviku, inštruktora OV resp. učiteľov odborných predmetov. Žiaci si tak majú možnosť vyskúšať svoje teoretické a praktické zručnosti pri vykonávaní konkrétnych pracovných činností.

Zdravotné a bezpečnostné požiadavky

Uchádzač o štúdium musí splniť požiadavky zdravotnej spôsobilosti vo vzťahu k príslušnému študijnému odboru¹.

Uchádzač so zdravotným znevýhodnením pripojí k prihláške na vzdelávanie vyjadrenie lekára so špecializáciou všeobecné lekárstvo o zdravotnej spôsobilosti študovať zvolený odbor vzdelávania. K prihláške na vzdelávanie pripojí vyjadrenie zariadenia poradenstva a prevencie, ktoré obsahuje návrh podporného opatrenia, ak chce uchádzač požiadať o vykonanie prijímacej skúšky podľa upravených podmienok².

Do učebného odboru cukrár kuchár, cukrárka kuchárka môžu byť prijatí uchádzači po absolvovaní základnej školy a spĺňajú zdravotné kritériá pre prácu v potravinárstve. Podmienkou prijatia je potvrdenie o zdravotnej spôsobilosti od všeobecného lekára a absolvovanie vyšetrení podľa predpisov pre pracovníkov v potravinárstve. Uchádzači nesmú byť nosičmi infekčných ochorení a musia byť bez závažných porúch pohybového, nervového, dýchacieho, tráviaceho, srdcovo-cievneho a vylučovacieho systému. Vyžaduje sa dobrý zrak, sluch a jemná motorika.

Priestory pre výučbu zodpovedajú svojimi podmienkami požiadavkám stanovených v zdravotníckych predpisoch (hygienické požiadavky na priestory, prevádzka školských zariadení, bezpečná prevádzka, používanie strojov, prístrojov a pod.). Návik a precvičovanie činností je v súlade s požiadavkami, ktoré upravujú prácu pre mladistvých (napr. Zákoník práce) a v súlade s podmienkami, podľa ktorých môžu mladiství vykonávať zakázané práce z dôvodu prípravy na povolanie. Žiaci sú dôkladne a preukázateľne oboznamovaní s predpismi o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, s hygienickými predpismi, s technickými predpismi a technickými normami, s predpísanými technologickými postupmi, s pravidlami bezpečnej obsluhy technických zariadení, používaním ochranných prostriedkov a dodržiavaním týchto predpisov. Zodpovedná kontrolovať a vyžadovať dodržiavanie týchto predpisov je osoba majstra OV. Praktická príprava sa vykonáva pod priamym dozorom majsteriek OV na všetkých pracovných miestach žiakov tak, aby mohli pri ohrození zdravia žiaka bezprostredne zasiahnuť. Žiaci majú zakázané vykonávať práce so zvýšeným nebezpečenstvom.

Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje:

- Pracovné oblečenie
 1. Biele tričko 2 kusy
 2. Biele nohavice 2 kusy
 3. Biela zásterka 2 kusy
 4. Šatka alebo čiapka
 5. Zdravotné topánky (nie vsuvky)
- Zdravotný preukaz pre prácu s potravinami

PROFIL ABSOLVENTA

¹ § 6 ods. 5 zákona č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov (školský zákon)

² § 63 ods. 5 a ods. 6 zákona č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov (školský zákon)

Charakteristika absolventa odboru

Učebný odbor cukrár kuchár, cukrárka kuchárka pripravuje absolventov na výkon samostatných odborných činností v oblasti spoločného stravovania ako pracovníkov v reštauráciách, v hoteloch, v cukrárnach, v pekárňach, v ostatných zariadeniach spoločného stravovania a aj ako živnostníkov.

Súčasťou štúdia je orientácia na ekologickú a ekonomickú výrobu, s využívaním informačných a komunikačných technológií a aktívnej komunikácie. Náplňou vzdelávania je príprava absolventov na výkon činností spojených s predajom hotových výrobkov a jedál v službách a aj v samostatnom podnikaní.

Absolventi skupiny učebného odboru 2977 H cukrár kuchár, cukrárka kuchárka sú kvalifikovaní pracovníci so širokým odborným profilom schopní samostatne vykonávať odborné technické a technologické činnosti v sektore potravinárstva.

Po ukončení štúdia pozná absolvent suroviny, technológiu a výrobu pokrmov a cukrárskych výrobkov podľa receptúr, ovláda prácu na strojoch a zariadeniach používaných v gastronómii, zásady stolovania. Vie posúdiť kvalitu surovín a výrobkov a jedál, pripraviť výrobky na skladovanie a expedíciu, dodržiavať a uplatňovať zásady HACCP, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Absolvent je pripravený na výkon činností, ktoré sú spojené s predajom hotových výrobkov a jedál v službách a aj v samostatnom podnikaní.

Absolvent dokáže riešiť problémové úlohy, pracovať v skupine i samostatne. Je schopný prijímať zodpovednosť za vlastnú prácu a za prácu ostatných.

Absolvent ovláda prácu spojenú so samostatnou prípravou pokrmov (polievok, omáčok, mias, príloh, studených pokrmov a šalátov). Vie pripraviť jedlá podľa receptúr regionálnej kuchyne – tradičné škvarkové pagáče, párance, pirohy, podplamenníky a iné výrobky a jedlá medzinárodnej kuchyne. Pri výrobe uplatňuje gastronomické pravidlá, svoju tvorivosť, fantáziu a estetické cítenie. Je spôsobilý samostatne vyrábať a spracovávať tuhé cestá, jadrové hmoty, lístkové cestá, pálené hmoty, výrobky z medového cestá, výrobky zo šľahaných hmôt, špeciálne druhy výrobkov, torty na rôzne príležitosti – rôznych druhov a tvarov, špeciálne torty balené v čokoláde. Dokáže vyrábať ozdoby z marcipánu, čokolády, glazúry, čokoládovej hmoty a pripraviť špeciálne dezerty. Ovláda prácu s čokoládou a výrobu praliniiek. Vie podľa určených technologických postupov vyrábať sezónne výrobky.

Všetky činnosti súvisiace s prípravou na výkon profesie sa uskutočňujú v nadväznosti na potreby potravinárskej výroby a gastronómie.

UČEBNÝ PLÁN 2977 H cukrár kuchár

cukrárka kuchárka

(začínajúc 1. ročníkom od 1. 9. 2025)

Poskytnutý stupeň vzdelania:	stredné odborné vzdelanie úroveň SKKR 3 /EKR 3
Dĺžka a forma vzdelávania:	4 roky, denné štúdium

Cieľové zložky vzdelávania	Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe podľa ŠVP	Celkový počet hodín za štúdium
Všeobecné vzdelávanie	22,5	720
Odborné	100,5	3216
Disponibilné hodiny	9	288
CELKOM	132	4224

Cieľové zložky vzdelávania	Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe podľa ŠkVP	Celkový počet hodín za štúdium
Všeobecné vzdelávanie	26 (22,5+3,5D)	832
Odborné vzdelávanie	107 (100,5+6,5D)	3424
CELKOM	133	4256

Kategoríe a názvy vzdelávacích oblastí, vyučovacie predmety	Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe v ročníku					Celkový počet hodín za štúdium
	1.	2.	3.	4.	Spolu	
Všeobecné vzdelávanie	9/0,5D	6,5/0,5D	6,5/2,5D	4	26/3,5D	832
Jazyk a komunikácia	3,5	3	4/1D	3	13,5/1D	432
• slovenský jazyk a literatúra ^{a)}	1,5	1	1	1	4,5	
• anglický / nemecký / ruský jazyk ^{b)}	2	2	3/1D	2	9/1D	
Človek a hodnoty	1				1	32
• etická výchova / náboženská výchova ^{c)}	1				1	
Človek a spoločnosť	1				1	32
• občianska náuka	1				1	
Človek a príroda	1				1	32
• chémia	1				1	
Matematika a práca s informáciami	1	2	1/1D		4/1D	128
• matematika	1	1	1/1D		3/1D	
• informatika ^{d)}		1			1	
Zdravie a pohyb	1,5/0,5D	1,5/0,5D	1,5/0,5D	1	5,5/1,5D	176
• telesná a športová výchova ^{e)}	1,5/0,5D	1,5/0,5D	1,5/0,5D	1	5,5/1,5D	
Odborné vzdelávanie	24	27	27/1,5D	29/5D	107/6,5D	3424
Teoretické vyučovanie	7,5	8,5	9/1,5D	11,5/5	36,5/6,5	1168
• ekonomika a svet práce	1	1	1	1/1D	4	
• technológia kuchár	1,5	1,5	1,5	1,5	6	
• technológia cukrár	2	2	2/1D	2/1D	8	
• suroviny	2	2	1	2/1D	7	
• stroje a zariadenia		1	1	1	3	
• stolovanie			1	1	2	
• hygiena potravín	1	1			2	
• potraviny a výživa			1	1	2	

• <i>potravinárska chémia</i>			0,5/0,5D	1/1D	1,5	
• <i>spoločenská komunikácia</i>				1/1D	1	
Praktické vyučovanie	16,5	18,5	18	17,5	70,5	2256
• <i>odborné kreslenie a modelovanie ⁹⁾</i>	1,5	1	0,5		3	
• <i>odborný výcvik</i>	15	17,5	17,5	17,5	67,5	
SPOLU	33	33,5	33,5	33	133	4256
Účelové kurzy / učivo						
Kurz pohybových aktivít v prírode	5 dní - min. 15 h					
Kurz na ochranu života a zdravia		3 dni po 6 h alebo 5 dní internátne				
Účelové cvičenia (ochrana života a zdravia)	6 h za rok (v teréne)	6 h za rok (v teréne)	6 h za rok (v teréne)	6 h za rok (v teréne)		
Záverečná skúška				3 dni		

Poznámky k učebnému plánu:

- a) Výučba slovenského jazyka a literatúry sa v učebných odboroch realizuje s dotáciou minimálne v rozsahu 1,5 vyučovacích hodín v 1 ročníku, minimálne v rozsahu 1 vyučovacej hodiny v 2., 3. a 4. ročníku.
- b) Vyučuje sa jeden z jazykov: jazyk anglický, ruský, nemecký. Podľa potreby a podmienok školy aj ďalšie cudzie jazyky. Výučba cudzieho jazyka sa v učebných odboroch realizuje minimálne v rozsahu 2 týždenných vyučovacích hodín v 1.- 4. ročníku, spolu 8 vyučovacích hodín za štúdium.
- c) Predmety etická výchova/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov. Na vyučovanie predmetu etická výchova alebo náboženská výchova možno spájať žiakov rôznych tried toho istého ročníka a vytvárať skupiny s najvyšším počtom žiakov 20. Ak počet žiakov v skupine klesne pod 12, možno do skupín spájať aj žiakov z rôznych ročníkov.
- d) Výučba informatiky sa realizuje v rámci všeobecného vzdelávania.
- e) Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať do viachodinových celkov. Pokiaľ škola organizuje kurz pohybových aktivít v prírode, môže sa počet hodín kurzu (plavecký kurz max. 20 hodín, lyžiarsky kurz, snoubordingový kurz a ostatné kurzy iných športov v prírode max. 30 hodín) zaradiť do celkového počtu hodín telesnej a športovej výchovy v danom ročníku určenom rámcovým učebným plánom.
- f) Formou praktických cvičení sa vyučuje predmet odborné kreslenie a modelovanie.
- g) Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je minimálne 33 hodín a maximálne 35 hodín, za celé štúdium minimálne 132 hodín, maximálne 140 hodín. Výučba v učebných odboroch sa realizuje v 1. až 3. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 4. ročníku v rozsahu 30 týždňov (do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov, spresnenie počtu hodín za štúdium bude predmetom školských učebných plánov). Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na kurz na ochranu života a zdravia a kurzy pohybových aktivít v prírode ap. a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.
- h) Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou na návrh predmetových komisií rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vzdelávania a praktickej prípravy možno spájať do viachodinových celkov.
- i) Praktické vyučovanie sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Na praktických cvičeniach a odbornom výcviku sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov.
- j) Súčasťou praktického vyučovania v predmete odborný výcvik je obsah učiva kurzu senzorického hodnotenia.
- k) Disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v školskom vzdelávacom programe a súčasne na vnútornú a vonkajšiu diferenciaciu štúdia na strednej škole. O ich využití rozhoduje vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania podľa návrhu predmetových komisií a po prerokovaní v pedagogickej rade. Disponibilné hodiny sú spoločné pre

všeobecné a odborné vzdelávanie. Disponibilné hodiny boli použité nasledovne: cudzí jazyk 1h, MAT 1h, TSV 1,5 h, teoretické odborné vzdelávanie 6,5h.

- l) Trieda sa môže deliť na skupiny podľa potrieb odboru štúdia a podmienok školy.
- m) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a môže sa organizovať aj kurz pohybových aktivít v prírode. Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v druhom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín. Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňujú sa v 1. a v 2. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku školského roka raz. Kurz pohybových aktivít v prírode sa organizuje vo forme lyžiarskeho kurzu, snoubordingového kurzu, plaveckého kurzu, alebo kurzu iných športov v prírode.