**Priebeh praktického vyučovania**

pre učebný odbor

**2982 F 00 potravinárska výroba**

Odporúčané znenie.

Priebeh praktického vyučovania špecifikuje:

1. vecné a časové členenie praktického vyučovania,
2. praktickú časť odbornej zložky záverečnej skúšky.

# **Vecné a časové členenie vzdelávania**

1. Pre odborné vzdelávanie a prípravu v odbore vzdelávania je stanovené vecné a časové členenie obsahu vzdelávania na praktickom vyučovaní.
2. Vecné členenie určuje všetky zručnosti, vedomosti a spôsobilosti, ktoré majú byť žiakovi počas praktického vyučovania sprostredkované hlavným inštruktorom, inštruktorom alebo majstrom odbornej výchovy.
3. Časové členenie určuje obdobie, v ktorom majú byť zručnosti, vedomosti a spôsobilosti sprostredkované v rámci praktického vyučovania a zmluvného trvania vzdelávania podľa učebnej zmluvy.

|  |
| --- |
| **Kľúčové oblasti vedomostí, zručností a spôsobilostí sprostredkovávané priebežne počas štúdia** |
| * + 1. **Zamestnávateľ poskytujúci praktické vyučovanie zabezpečuje** |
| Znalosť o prevádzkovej a právnej forme podniku. |
| Znalosť o organizačnej štruktúre podniku, úlohách a kompetenciách jednotlivých podnikových sekcií, útvarov a oddelení. |
| Znalosti o úlohách, postavení podniku vo svojom odvetví a znalosť ponuky podniku na odborné vzdelávanie. Znalosti o pozícii na trhu a o okruhu zákazníkov podniku. |
| Znalosť základov podnikového riadenia kvality a ich uplatňovanie, podnikový kódex. |
| Funkčné uplatňovanie, údržba a starostlivosť o prevádzkové  prostriedky a pomôcky (stroje, prístroje a zariadenia). |
| Postupy plánovania a prípravy prác na pracovisku praktického vyučovania, technologické a ergonomické usporiadanie pracoviska. |
| Vedenie sprievodnej a prevádzkovej dokumentácie. |
| Znalosti technických noriem a predpisov v odbore. Znalosti čítania a používania technických podkladov v odbore: náčrty, výkresy, diagramy, návody na obsluhu, návody na použitie a pod. |
| Znalosti o opatreniach na ochranu životného prostredia, separovanie, zhodnocovanie a likvidácia odpadu v odbore. |
| Znalosti o obsahu a cieľoch vzdelávania, ako aj o možnostiach ďalšieho vzdelávania. |
| Znalosť vedenia evidencie o pracovnej činnosti žiaka na praktickom vyučovaní. |
| Znalosť o právach a povinnostiach vyplývajúcich z učebnej zmluvy. |
| Znalosť o právach a povinnostiach vyplývajúcich z pracovno-právnych vzťahov a interných podnikových predpisov (Zákonník práce, pracovný poriadok). |
| * + 1. **Vzdelávanie zabezpečujúce celkový rozvoj osobnosti žiaka** |
| Schopnosť pracovať v kolektíve, uvedomenie si zodpovednosti za výsledok svojej práce, dodržiavanie pracovnej disciplíny a interných predpisov zamestnávateľa. |
| Komunikácia s nadriadenými a spolupracovníkmi/zákazníkmi/dodávateľmi pri zohľadňovaní základnej odbornej terminológie. |
| Znalosť a používanie príslušných odborných termínov v preferovanom firemnom jazyku. |
| Samostatné získavanie a výber informácií, rozvoj kritického a analytického myslenia, rozvoj komunikačných zručností a základných digitálnych zručností. |
| * + 1. **Zaistenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci na pracovisku praktického vyučovania** |
| Znalosť prevádzkových rizík, opatrenia na ich zníženie a prevencia. |
| Riadenie a zabezpečovanie bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Znalosť o prevádzkovej ochrane pred požiarom a výbuchom, ako aj o preventívnych opatreniach. Bezpečnostné predpisy v prípade požiaru a výbuchu na pracovisku, evakuačný plán. Elektrická požiarna signalizácia na pracovisku. |
| Znalosť bezpečnostných predpisov pri práci a požiarnej ochrany na pracovisku praktického vyučovania. |
| Znalosť poskytovania predlekárskej prvej pomoci pri pracovných úrazoch. |
| Znalosť používania osobných ochranných prostriedkov a dodržiavania hygieny práce. |
| Opatrenia a predpisy na ochranu životného prostredia. Vedomosti o vplyve odpadových látok z výroby v odbore na životné prostredie, separovanie, zhodnocovanie a likvidácia odpadu. |
| Uplatňovanie prevádzkových opatrení na efektívne využívanie energií. |
| Dodržiavanie predpisov o pracovnej činnosti mladistvých žiakov a mladistvých zamestnancov. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Vedomosti, zručnosti a spôsobilosti sprostredkovávané v jednotlivých ročníkoch štúdia** | | | |
| **Por.** | **1. ročník** | **2.ročník** |
| 1. | Znalosť predpisov o bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ich dodržiavanie. | |
| 2. | Oboznámenie sa s pracoviskom praktického vyučovania, s prevádzkou pracoviska  a s organizáciou práce na pracovisku, správne zaobchádzanie s osobnými ochrannými pracovnými pomôckami a prostriedkami, ovládanie zásad správnej výrobnej praxe. | |
| 3. | Základné znalosti pracovnoprávnych predpisov podľa zákonníka práce a interných predpisov podniku. | |
|  | Obsluha zariadení na výrobu cestovín, mrazených a sušených výrobkov. | |
| 4. | Manipulácia so základnými potravinárskymi surovinami vo výrobnom stredisku  Zásady hygieny a sanitácie výrobných priestorov a zariadení. | |
| 5. | Základné technologické operácie pri priemyselnej výrobe cestovín, práca so strojovým zariadením. | |
|  |  | Výroba netradičných druhov cestovinových výrobkov. |
| 6. | Technológia výroby jednotlivých druhov mieseného cesta. | |
| 7. | Technológia výroby ovocných a zeleninových náplní / manipulácia, príprava a spracovanie surovín /. | |
| 8. | Výroba náplne do výrobkov z mieseného cesta. | Plnenie výrobkov z mieseného cesta. |
| 9. | Spracovanie výrobkov a polotovarov z cestovinového a mieseného cesta/ tepelná úprava, sušenie, mrazenie ,balenie, označovanie, expedícia/. | |
| 10. | Obsluha zariadenia na označovanie a balenie hotových výrobkov, mrazených polotovarov, atd. | |
| 11. |  | Príprava hotového výrobku, polotovaru na expedovanie. |
| 12. | Sanitácia, čistenie a dezinfekcia strojov a strojných zariadení. | |

1. Odporúčané trvanie etáp vzdelávania a ich časovú postupnosť možno zmeniť, pokiaľ to neovplyvní čiastkové ciele a celkový cieľ vzdelávania vyjadrený formou vzdelávacích štandardov v štátnom vzdelávacom programe pre odbor vzdelávania.
2. Pokiaľ sa jednotlivé vzdelávacie jednotky sprostredkúvajú aj mimo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa (výkon praktického vyučovania v dielni školy, v spoločnom pracovisku praktického vyučovania, u iného zamestnávateľa alebo na inom mieste výkonu produktívnej práce), mala by sa zohľadniť skutočnosť, že podnikové a mimo podnikové opatrenia na sprostredkovanie zručností a vedomostí sa časovo navzájom ovplyvňujú a na seba nadväzujú.
3. Počas praktického vyučovania a pri sprostredkovávaní odborných vedomostí a zručností je potrebné pri súčasnom zohľadňovaní požiadaviek a predpisov zamestnávateľa zamerať sa na osobnostný rozvoj žiaka, aby mu boli sprostredkované kľúčové kompetencie, potrebné pre odbornú pracovnú silu, ako sú napr.:

* dodržiavanie pracovnej disciplíny, zodpovedný a  svedomitý prístup k  plneniu povinností,
* pochopenie významu celoživotného vzdelávania, zvyšovania kvalifikácie,
* spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a  komunikačné technológie,
* schopnosť samostatne myslieť, cieľavedome a rozvážne konať v spoločenskom a pracovnom živote,
* aplikovať získané vedomosti a  zručnosti v praxi,
* iniciatívne a samostatne riešiť úlohy na pracovisku, získavať a využívať informácie,
* schopnosť prijímať kritiku a sám konštruktívne a vecne kritizovať nedostatky,
* chápať význam dobrých medziľudských vzťahov,
* schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách.

1. Zamestnávatelia poskytujúci praktické vyučovanie majú vypracovať pre žiakov plán vzdelávania, ktorý vychádza z tohto vzdelávacieho programu. Plán vzdelávania má zabezpečiť, aby zamestnávateľ každému žiakovi sprostredkoval vedomosti a zručnosti zodpovedajúce odboru vzdelávania.
2. Žiaci majú počas praktického vyučovania povinnosť viesť písomný doklad o vzdelávaní v súčinnosti s hlavným inštruktorom, inštruktorom alebo majstrom odbornej výchovy. Zamestnávatelia majú pravidelne kontrolovať a potvrdzovať písomný doklad o vzdelávaní. Písomný doklad o vzdelávaní je podmienkou pripustenia k záverečnej skúške.

# **Praktická časť záverečnej skúšky**

Praktická časť sa koná po písomnej časti, overujú sa ňou schopnosti žiaka v zadanej téme formou spracovania úloh v teste. V rámci praktickej časti záverečnej skúšky sa vedomosti, zručnosti a schopnosti žiakov overujú formou plnenia praktických úloh. V príslušnom školskom roku pripravujú praktické úlohy pre žiakov učebného odboru.

Praktická časť záverečnej skúšky sa koná v učebniach, dielňach odborného výcviku alebo na pracoviskách spolupracujúcich organizácií, pod dohľadom majstra alebo inštruktora odborného výcviku a členov skúšobnej komisie záverečnej skúšky

Pri hodnotení praktickej časti záverečnej skúšky sa plnenie praktickej úlohy každého žiaka posudzuje na základe splnenia uvedených kritérií hodnotenia pre daný učebný odbor. Úroveň naplnenia jednotlivých kritérií sa ohodnotí pridelením príslušnej známky členov skúšobnej komisie záverečnej skúšky. Žiak počas celého procesu dodržiava technické normy a pravidlá BOZP. Poslednou fázou je odovzdanie výsledkov práce, poskytovanie odborných informácií, zhodnotenie, prípadné zdokumentovanie výsledkov práce.

1. Parametre záverečnej skúšky:
2. Skúšobná úloha komplexného charakteru – obsluha výrobnej linky, výroba a skladovanie produktov potravinárskej výroby.
3. Trvá najmenej 5 hodín a najviac 24 hodín (1h = 60 min). V polovici skúšky je prestávka v rozsahu do 30 minút, ktorá sa započítava do celkovej dĺžky.
4. Žiakovi je určená skúšobná úloha pre praktickú časť skúšky.
5. Hodnotenie praktickej časti skúšky má tieto kritériá:

1. Pochopenie praktickej úlohy a analýza.

2. Voľba správneho postupu.

3. Správny výber zariadení, nástrojov, strojov, materiálu.

4. Organizácia práce na pracovisku.

5. Dodržiavanie noriem hygieny, pravidiel BOZP a ochrany životného prostredia.

6. Kvalita výsledného produktu.

1. V jednom časovom termíne môžu praktickú časť skúšky absolvovať najviac 3 žiaci na jedného skúšobného komisára.
2. Žiak v praktickej časti záverečnej skúšky preukazuje, že je spôsobilý:

* opísať prípravu a tok suroviny/polotovaru, ktorý sa bude spracovávať,
* prečítať, vysvetliť a použiť výrobnú inštrukciu,
* popísať výrobný proces,
* dodržiavať zásady HACCP, osobnej a pracovnej hygieny,
* skladovať suroviny a hotové výrobky, sledovať záručné doby,
* dodržiavať pracovné postupy, používať ochranné pomôcky pri práci,
* dodržiavať technické a iné normy a štandardy kvality a bezpečnosti systému ako aj systematicky vyhľadávať chyby v procesoch a tieto odstraňovať,
* odovzdať výsledok práce, poskytnúť základné odborné informácie, zhodnotiť a zdokumentovať výsledky práce.

1. Skúšobná úloha sa má rozložiť na pracovné úlohy vrátane pracovného plánu, bezpečnostných opatrení a na ochranu bezpečnosti a zdravia pri práci, na opatrenia na ochranu životného prostredia a na kontrolu a riadenie kvality.
2. Jednotlivé pracovné úlohy musia byť pri realizácii skúšobnej úlohy ručne alebo počítačovo zaznamenané. Skúšobná komisia môže dať skúšanému pri zadaní úlohy k dispozícii príslušné podklady pre skúšobnú prácu ako aj pre evidenciu jednotlivých činností, meraní a pod.
3. V rámci skúšobnej práce musia byť preukázané predovšetkým nasledovné zručnosti:
   * práca so strojovým zariadením na prevádzke,
   * vstupná, medzioperačná a výstupná kontrola,
   * senzorické hodnotenie.
4. Na hodnotenie skúšobnej úlohy sú smerodajné nasledovné kritériá:

- porozumenie témy a správne pochopenie úlohy,

- používanie základnej odbornej terminológie,

- schopnosť praktickej aplikácie základných teoretických poznatkov,

* + dodržanie predpisov BOZP, bezchybné zvládnutie hygienickej slučky,
  + zvládnutie pracovných úkonov,
  + dodržanie základných technologických postupov,
  + správnosť organizovania pracovnej činnosti, vhodný výber prístrojov, strojov, zariadení, náradia, materiálov, surovín,
  + správnosť posudzovania a hodnotenia kvality.