



**Stredná odborná škola
agropotravinárska a technická**
Kušníerska brána 349/2, Kežmarok

Školský vzdelávací program
Výroba potravín



ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

VÝROBA POTRAVÍN

2977 H CUKRÁR KUCHÁR

Kežmarok 2022



Obsah

1 IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE	3
Kontakty pre komunikáciu so školou	3
1.2 Záznamy o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu	4
2 CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA	4
2.1 Ciele	4
2.2 Poslanie	5
3 ZAMERANIE A CHARAKTERISTIKA ŠKOLY	6
3.1 Spolupráca so zamestnávateľmi	8
3.2 Zahraničná spolupráca	8
3.3 Aktivity školy	8
3.4 Projektová činnosť	9
3.5 Vzdelávanie žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami	10
3.6 Rozvíjanie, prehĺbovanie, zdokonaľovanie a rozširovanie profesijných kompetencií pedagogických zamestnancov	11
4 ORGANIZÁCIA VYUČOVANIA	11
4.1 Organizácia výučby	11
4.2 Podmienky prijatia	12
4.3 Zdravotné požiadavky na uchádzača o štúdium	13
4.4 Špeciálne oblečenie žiaka pre praktické vyučovanie	13
4.5 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci	13
5 PROFIL ABSOLVENTA	15
5.1 Odborné vedomosti, zručnosti a špecifické kompetencie	15
5.2 Kľúčové kompetencie	16
5.3 Uplatniteľnosť absolventa	17
6 UČEBNÝ PLÁN	17
7 HODNOTENIE	19
8 UKONČENIE ŠTÚDIA	22

1 IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola agropotravinárska a technická, Kušníerska brána 349/2, 060 01 Kežmarok
Názov ŠkVP	Výroba potravín
Názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Učebný odbor	2977 H cukrár kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie
Dĺžka štúdia	4 roky
SKKR/EKR	úroveň 3
Ukončenie štúdia	záverečná skúška
Doklad o získanom stupni vzdelania	vysvedčenie o záverečnej skúške
Doklad o získanej kvalifikácii	výučný list
Forma štúdia	denná
Vyučovaci jazyk	slovenský
Druh školy	štátna
Platnosť ŠkVP	01. september 2023, začínajúc prvým ročníkom

Kontakty pre komunikáciu so školou

Titul, meno, priezvisko	Pracovná pozícia	Telefón	e-mail
Ing. Stanislav Marhefka	riaditeľ školy	052/4523040	sekretariat@soskezmorok.sk
Ing. Zlatica Martančíková	zástupca riaditeľa pre teoretické vyučovanie	052/4523040	sekretariat@soskezmorok.sk
Ing. Iveta Fodorová	zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie	052/4523040	sekretariat@soskezmorok.sk
Ing. Iveta Koššárová	vedúca ekonomického útvaru	052/4523040	sekretariat@soskezmorok.sk
Ing. Zuzana Rumlová	výchovný poradca	052/4523040	sekretariat@soskezmorok.sk

Zriadovateľ

Prešovský samosprávny kraj
Odbor školstva
Námestie mieru 2
080 01 Prešov

Kežmarok 30.6.2022

Ing. Stanislav Marhefka
riaditeľ školy

1.2 Záznamy o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu

Platnosť ŠkVP	Revidovanie ŠkVP	Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.
01.09.2023		

1.3 Záznam o prerokovaní školského vzdelávacieho programu

Podľa zákona č. 61/2015 Z. z. o odbornom vzdelávaní a príprave v znení neskorších predpisov paragraf 23 odsek 1 stredná odborná škola prerokuje školský vzdelávací program s príslušnou stavovskou organizáciou alebo s príslušnou profesijnou organizáciou, ktorá má vecnú pôsobnosť k učebnému odboru Slovenská poľnohospodárska a potravinárska komora (SPPK). Záznam je súčasťou dokumentácie ŠkVP.

2 CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v školskom vzdelávacom programe pre učebný odbor 2977 H cukrár kuchár vychádzajú z cieľov stanovených v zákone č. 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a v Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu štvorročných učebných odborov 29 potravinárstvo.

2.1 Ciele

Cieľom školy je zamerať sa na:

- rozvoj osobnosti a prípravu pre život v spoločnosti - poskytnúť komplex vedomostí a zručností zabezpečujúcich úspešné zaradenie do ďalšieho života, poskytnúť žiakom hodnotné motivačné impulzy a prispieť k utváraniu pozitívnych postojov k spoločnosti i prírode,
- prípravu na povolanie - rozhodujúci význam pre odbornú prípravu vidíme v praktickej príprave, kde žiaci získavajú potrebné zručnosti pre výkon budúceho povolania. Prostredníctvom odborného vzdelávania vytvárame predpoklady pre získanie

kompetencií potrebných pre uplatnenie v rôznych pracovných oblastiach a spoločenskom živote. Cieľom je aj implementácia systému duálneho vzdelávania do všetkých vhodných učebných a študijných odborov, prehĺbenie prepojenia vzťahu zamestnávateľ – stredná škola – žiak v rámci systému duálneho vzdelávania.

Škola uznáva a snaží sa rozvíjať tieto hodnoty:

- inovativnosť – do edukačného procesu vnášame nové formy a metódy, ktoré zodpovedajú súčasným trendom a vedeckým poznatkom, meníme tradičnú školu na školu modernú,
- empatia – aktívne počúvame jeden druhého, usilujeme sa chápať problémy a prežívanie bez predsudkov,
- individualita – rešpektujeme danosti každého žiaka, jeho rozvoj a pokroky posudzujeme najmä vo vzťahu k nemu samotnému, hľadáme a rozvíjame jeho potenciál, usilujeme sa o individualizáciu edukačného procesu,
- spolupráca – pri vzájomnom rešpektovaní individuálnych daností podporujeme a rozvíjame vzájomnú spoluprácu, spoločne vytvárame akceptujúce a podporujúce prostredie, venujeme si pozornosť a pochopenie,
- tolerancia – akceptujeme všetkých bez rozdielu,
- súdržnosť – podporujeme a rozvíjame vzájomnú spoluprácu,
- integrácia (do spoločnosti) – pomáhame žiakom so zdravotným znevýhodnením,
- komunikácia – vzájomnou a otvorenou komunikáciou rozvíjame pozitívnu klímu školy, atmosféru dôvery a rešpektu, učíme sa tolerancii a kompromisu ako spôsobu predchádzania a riešenia konfliktov,
- aktivita - zapájame sa aktívne do nových projektov.

2.2 Poslanie

Poslaním školy je vytvárať prostredie a podmienky pre vzdelávanie a výchovu každého žiaka, aby sme ho viedli k samostatnosti a kritickému mysleniu. Prispievame k rozvoju vzdelávania mladých ľudí s možnosťou otvorenej spolupráce s firmami v regióne so zreteľom na kvalitu, odbornosť, profesionalitu, skúsenosť a zručnosť vo zvolenej profesii. Sme školou, ktorá pripravuje absolventa na život v 21. storočí, rozvíja jeho samostatnosť v spoločenskom a pracovnom prostredí, zodpovednosť pri riešení pracovných povinností a kreatívne myslenie. V žiakoch rozvíjame a podporujeme talent a udržiavame tradície typické pre náš región. Škola

je otvorenou inštitúciou pre rodičov, sociálnych partnerov a širokú verejnosť.

**„Dajte človeku rybu a nakrmíte ho na jeden deň.
Naučte ho chytať ryby a nakrmíte ho na celý život.”**

Maimonides

3 ZAMERANIE A CHARAKTERISTIKA ŠKOLY

Stredná odborná škola agropotravinárska a technická v Kežmarku už sedemdesiat rokov vytvára optimálne podmienky na výchovu a vzdelávanie mladej generácie v podtatranskom regióne.

Náročnosť výchovno-vzdelávacieho procesu v súčasnosti zvláda odborný pedagogický i nepedagogický kolektív. Škola ponúka štúdium v oblasti potravinárstva, gastronómie, poľnohospodárstva, veterinárstva, IKT a dopravy, v dvojročných, trojročných, štvorročných učebných odboroch, tiež v štvorročných študijných odboroch. Žiaci majú možnosť zvýšiť si svoju kvalifikáciu maturitnou skúškou po absolvovaní trojročných a štvorročných učebných odborov externým alebo denným nadstavbovým štúdiom. Pre dvojročné učebné odbory je určená možnosť absolvovať vzdelávací program na získanie základného vzdelania a následne získať nižšie stredné vzdelanie. Za posledné roky sa v škole vyprofilovali poľnohospodárske, potravinárske a technické odbory, kde počas školského roka študuje až 500 žiakov. Vyučovanie prebieha v odborných učebniach, laboratóriách a dielňach, ktoré sú upravené a vybavené tak, aby vyhovovali požiadavkám kvalitného vzdelávacieho procesu. V poslednom období prešli výraznou obnovou aj klasické triedy, ktoré dnes disponujú najnovším technickým vybavením. V triedach sú notebooky a dataprojektory, ktoré spolu s pripojením na internet umožňujú využívať moderné metódy vyučovania. V súčasnosti pokračujeme v renovácii nielen vnútorných priestorov, ale aj celkového výzoru historickej budovy školy. Začíname s výstavbou reprezentačnej auly a oddychovej zóny. Pre potreby praktického vyučovania majú žiaci k dispozícii moderne vybudované a vybavené odborné pracoviská a cvičné dielne. Škola má vytvorené aj elokované pracoviská (Rakúsy, Toporec, Lubica, Pradiarenská 1 v Kežmarku s chovateľským areálom, ulica Nižná Brána v Kežmarku) hlavne pre dvojročné učebné odbory, aby žiakom zjednodušila prístup k vzdelaniu a získaniu kvalifikácie.

Súčasťou vzdelávania je organizovanie kurzov (lyžiarsky, plavecký), zahraničných výmenných pobytov, rôznych brigád doma aj v zahraničí, absolvovanie významných kultúrnych podujatí,

tematických exkurzií, nevynímajúc športové súťaže.

Pre žiakov je tu aj možnosť absolvovať vodičský kurz v školskej autoškole, kde získajú oprávnenie skupín B a T. Nemaľým benefitom školy, ako jednej z mála, je vlastná školská jedáleň a internát pre dochádzajúcich žiakov. V priestoroch školského internátu je aj tenisový kurt, ktorý sa počas zimnej sezóny využíva ako ľadová plocha. Na účely relaxu je žiakom k dispozícii dobre vybavená, veľká telocvična, súčasťou ktorej je posilňovňa.

Medzi prednosti školy prispievajúce ku skvalitneniu a rozvoju výchovno-vzdelávacieho procesu patria:

- výborná poloha školy, blízkosť centra, autobusovej a železničnej stanice,
- komplexnosť školy (škola, telocvična, stravovacie zariadenie, školský internát, športový areál, vlastný chovateľský areál, autoškola),
- vysoká kvalifikovanosť a tvorivosť pedagogických zamestnancov,
- kvalifikovaná práca so žiakmi (výchovný poradca, špeciálny pedagóg, pedagogický asistent, koordinátor drogových závislostí a iných patologických javov),
- dobré vybavenie štandardných a odborných učební, kabinetov,
- záujem podnikateľských subjektov o absolventov (odborné potrebné pre trh práce),
- spolupráca s inštitúciami a podnikmi v regióne,
- nízke percento nezamestnanosti absolventov školy,
- partnerská spolupráca so školami v Česku, Poľsku, Rakúsku založená aj na študijnom jazykovom pobyte žiakov, študentskej brigáde v zahraničí,
- možnosť štúdia popri zamestnaní (externé štúdium).

Dlhodobé ciele školy z pohľadu realizácie:

- poskytovať kvalitnú úroveň vzdelávania tak, aby si žiak postupne vytváral na poznaní založený prírodovedný aj spoločenskovedný obraz sveta, aby ho bol schopný vlastnou prácou s informáciami rozvíjať,
- modifikovať postoje a hodnotenie, poznatky a pod.,
- podporovať individuálne záujmy a schopnosti žiakov,
- vytvárať aktivity podporujúce pozitívny pohľad verejnosti na školu,
- vytvárať pozitívnu klímu,
- podporovať športovú činnosť,
- využívať v plnom rozsahu možnosti organizovania odborných exkurzií, výletov na zaujímavé miesta s cieľom spoznávať rôzne oblasti ľudskej činnosti, spoznávať krásy a históriu našej krajiny,

- vytvárať pestrú škálu medzinárodnej spolupráce v rôznych oblastiach vzdelávania a výchovy (prax, brigády, športové súťaže, výmenné pobyty).

Krátkodobé ciele školy z pohľadu realizácie:

- vybudovať priestor pre aktívne trávenie voľného času a prestávok,
- revitalizovať odborné učebne a rozšíriť kapacity školy,
- vytvoriť novú koncepciu odbornej praxe v súlade s potrebami trhu práce,
- zabezpečiť digitalizáciu každej učebne,
- zabezpečiť digitálne pomôcky pre žiakov,
- vytvoriť priestor a možnosti ďalšieho profesijného rozvoja zamestnancov.

3.1 Spolupráca so zamestnávateľmi

Súčasťou prípravy absolventov je spolupráca so zamestnávateľmi v regióne a stavovskou organizáciou SPPK. Spolupráca sa uskutočňuje počas štúdia aj formou individuálneho odborného výcviku a realizáciou exkurzií vo vybraných firmách.

3.2 Zahraníčná spolupráca

Škola je aktívnou i v oblasti medzinárodnej spolupráce. Výmenné pobyty žiakov i zamestnancov sú hradené školou a prispievajú k vzájomnému spoznávaniu kultúry, histórie, systému vzdelávania a aj zvyšovaniu jazykovej gramotnosti. Výmenné pobyty žiakov uskutočňujeme v partnerských školách v Česku, Rakúsku a Poľsku. Pre jednotlivé odbory škola realizuje týždennú výmennú prax. Súčasťou pobytu sú aj kultúrne, športové a poznávacie podujatia.

3.3 Aktivity školy

Kvalita výchovno-vzdelávacieho procesu v Strednej odbornej škole agropotravinárskej a technickej je úspešne prezentovaná aj na rôznych spoločenských a športových podujatiach. Pod úspešnosť žiakov sa výrazne podpisujú aktivity v rámci pestrej záujmovej činnosti. Škola sa preto bude snažiť aj v najbližších rokoch vytvárať a zabezpečovať všetky podmienky pre skvalitnenie života v škole.

Záujmové aktivity: jazykové záujmové útvary – S angličtinou k maturite, športové záujmové útvary – armwrestling, florbal, futbal, šach a volejbal, hudobné záujmové útvary – školská kapela, folklórno-spevácky záujmový útvar, všeobecno-vzdelávacie záujmové útvary – prednes poézie, prírodovedné záujmové útvary – Matematika hrou, poznávacie záujmové útvary –

Turistický záujmový útvar, záujmové útvary výpočtovej techniky a multimedialne záujmové útvary.

Súťaže: Hviezdoslavov Kubín, jazykové olympiády, súťaž o mlieku Mladý ekofarmár, autoopravár Junior Castrol, Zemiaky naše každodenné, stredoškolská odborná činnosť, gastronomické súťaže, profesné súťaže, NAJ agro dievča, chlapec, multimedialne prezentácie, medzitriedne súťaže.

Športovo-turistické akcie: Interliga, futbalový, volejbalový, basketbalový turnaj, čisté hory, turisticko-poznávacie výlety.

Exkurzie: odborné exkurzie do výrobných podnikov podľa odborného zamerania, Agrokomplex Nitra, Deň poľa – miesto realizácie sa mení, PRUŠA LAB – 3D tlač, návštevy poľnohospodárskych firiem v regióne.

Spoločenské a kultúrne podujatia: návšteva divadelných predstavení (Kežmarok, Košice, Prešov, Spišská Nová Ves), vianočná akadémia, burza stredných škôl, deň otvorených dverí, vianočné trhy, výchovné koncerty s protidrogovou tematikou.

Mediálna propagácia: vydávanie školského časopisu, prezentácia školy na burzách škôl, deň otvorených dverí, sedenia s výchovnými poradcami, príspevky do regionálnych novín a televízii, aktualizácia webovej stránky školy, propagácia školy na sociálnej sieti.

3.4 Projektová činnosť

Škola sa zapája do rôznych projektov s cieľom skvalitnenia výchovno-vzdelávacieho procesu a pripravenosti na trh práce, efektívneho transferu poznatkov a skúseností. Projektová činnosť je súčasťou vzdelávacieho procesu. Zaradovanie projektov rôzneho druhu (krátkodobých, strednodobých alebo dlhodobých projektov) a foriem prebieha v jednotlivých predmetoch v závislosti na možnostiach a danom učive. Škola dlhodobo využíva možnosti rozvojových projektov, a to:

1. Zlepšenie vzdelávacej infraštruktúry v SOŠ agropotravinárskej a technickej, Kušníerska brána 349/2 Kežmarok

Hlavným cieľom projektu je „Príprava na budúcnosť“ - vytvorenie regionálnej inštitúcie pre budúce vzdelávanie prostredníctvom siete odborných centier odbornosti s cieľom lepšieho prispôsobenia sa aktuálnym požiadavkám regionálneho trhu práce a zvýšenia atraktívnosti vybraných poľnohospodárskych, potravinárskych a technických programov štúdia (vrátane výroby plastov).

Čiastkové ciele projektu:

Cieľ projektu je v súlade s viacerými výsledkami podpory IROP, a to najmä tým, že prostredníctvom zlepšenia priestorových podmienok školy:

- posilní sa systém odborného vzdelávania a prípravy a zvýši jeho atraktívnosti v kontexte celoživotného vzdelávania,
- zlepšia sa podmienky pre uplatnenie absolventov odborného vzdelávania a prípravy pre potreby trhu práce,
- vytvoria sa technické podmienky pre inkluzívne vzdelávanie, a tým sa rozšíri ponuka vzdelávania pre znevýhodnené skupiny obyvateľstva,
- vytvoria sa podmienky na zvýšenie počtu žiakov zúčastňujúcich sa praktického vyučovania priamo u zamestnávateľa.

2. Zlepšenie stredného odborného školstva v Prešovskom samosprávnom kraji

Hlavným cieľom projektu je zvýšenie kvality odborného vzdelávania a prípravy v Prešovskom samosprávnom kraji reflektujúc potreby trhu práce.

Čiastkové ciele projektu:

- prepojenie vzdelávacieho systému s potrebami trhu práce,
- zvýšenie zapojenia zamestnávateľov do tvorby a inovácie obsahu vzdelávania,
- podpora vzniku partnerstiev medzi poskytovateľmi stredoškolského odborného vzdelávania a zamestnávateľmi,
- skvalitnenie tvorby stratégií a vzdelávacích politík na úrovni regionálnej samosprávy PSK.

3.5 Vzdelávanie žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami

Špeciálne výchovno-vzdelávacie potreby (ŠVVP) vyplývajú so zdravotného znevýhodnenia, narušenia komunikačných schopností, porúch učenia, správania žiakov. Škola zohľadňuje tieto potreby a zabezpečuje rovnocenný prístup k vzdelávaniu všetkých žiakov. Riaditeľ školy v spolupráci s inkluzívnym tímom zloženým z pedagogických zamestnancov a odborných zamestnancov zabezpečuje odborné, personálne, priestorové a materiálno-technické podmienky na vzdelávanie žiakov v školskej inklúzii. Ide predovšetkým o zabezpečenie:

- odborného prístupu vo vzdelávaní - včasná špeciálnopedagogická, psychologická, medicínska diagnostika. Vzdelávanie žiakov so ŠVVP podľa individuálneho výchovno- vzdelávacieho programu zahŕňa individuálnu a skupinovú prácu so žiakom, využívanie špecifických: metód, foriem, hodnotenia, komunikácie, úpravu obsahu

vzdelávania, spolupráce s rodičmi, inkluzívnym tímom, triednym učiteľom, vyučujúcim žiaka,

- materiálneho zabezpečenia, ktoré zahŕňa špeciálne vyučovacie pomôcky, kompenzačné pomôcky, prístroje, úpravy prostredia,
- personálne: odborná pomoc školského špeciálneho pedagóga, pedagogického asistenta učiteľa a majstra odbornej výchovy,
- spolupráce so zariadeniami výchovného poradenstva a prevencie (CPPPaP, SCŠPP) nielen v Kežmarku.

K dokumentácii integrovaného žiaka okrem žiadosti a návrhu patrí aj diagnostické vyšetrenie, a to špeciálno-pedagogické a psychologické, na základe ktorého sa vypracuje Individuálny vzdelávací program pre daného žiaka. Pri vytváraní Individuálneho vzdelávacieho programu je potrebné úzko spolupracovať s triednym učiteľom, vyučujúcim a špeciálnym pedagógom, ktorí sa podieľajú na výchove a vzdelávaní žiakov so ŠVVP.

3.6 Rozvíjanie, prehľbovanie, zdokonaľovanie a rozširovanie profesijných kompetencií pedagogických zamestnancov

Celoživotné vzdelávanie učiteľov a majstrov odbornej výchovy je základom pre zvyšovanie kvality vyučovacieho procesu. Pedagogickí zamestnanci sa zúčastňujú rôznych vzdelávaní v profesijnom rozvoji, medzi ktoré patrí kvalifikačné vzdelávanie, funkčné vzdelávanie, špecializačné vzdelávanie, adaptačné vzdelávanie (pre začínajúcich pedagógov), inovačné vzdelávanie a aktualizácie vzdelávanie.

4 ORGANIZÁCIA VYUČOVANIA

Vyučovanie je uskutočňované podľa platného vnútorného poriadku školy, formy a metódy na teoretickom a praktickom vyučovaní si volí vyučujúci sám. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu.

4.1 Organizácia výučby

Organizácia školského roka sa riadi usmerneniami MŠVVaŠ SR (Sprievodca školským rokom) vydanými pre príslušný školský rok.

Príprava v školskom vzdelávacom programe v učebnom odbore 2977 H cukrár kuchár zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie. Výučba je organizovaná tak, že sa strieda päť dní

teoretického vyučovania a päť dní odborného výcviku.

Teoretické vyučovanie je organizované v odborných učebniach a triedach v budove školy Kušníerska brána 349/2 v Kežmarku. Praktické vyučovanie/odborný výcvik sa uskutočňuje v cukrárskej a kuchárskej dielni v elokovanom pracovisku školy v Lubicí, Gen. Svobodu 129. Dielne sú vybavené kuchynským a reštauračným inventárom, pracovnými stolmi, elektrospotrebičmi na prípravu jedál a múčnikov. Súčasťou výrobného strediska sú aj skladové priestory na suroviny, hotové výrobky a umývacia zóna na zabezpečenie potrebných hygienických opatrení v rámci systému HACCP - správnej výrobnjej praxe.

Výučba odborného výcviku v jednotlivých ročníkoch je organizovaná nasledovne:

1. ročník – 6 hodín
2. ročník – 6 hodín
3. ročník – 7 hodín
4. ročník – 7 hodín

Začiatok odborného výcviku je od 7:30 hod. Ukončenie odborného výcviku je o 13:30, resp. 14:30 hodine a jedna vyučovacia hodina v dielni trvá 60 minút.

Vybavenie školy pre výučbu odborného výcviku a benefity

Kvalifikovaný a moderný vyučovací proces odborného výcviku sa vykonáva v cukrárskej a kuchárskej dielni, ktoré sú vybavené modernými kuchynskými zariadeniami: šľahacie a miešacie stroje s prídavnými zariadeniami, rozvaľkávacie stroje, elektrické rúry, elektrické sporáky, univerzálne roboty, varné kotly a stoličky, konvektomaty, šokové schladzovače a zmrazovače, elektronické váhy, mixéry, mlynčeky, kutery, zmrzlinovače, elektrické škrabky na zemiaky.

4.2 Podmienky prijatia

Predpokladom pre prijatie do učebného odboru je úspešné ukončenie základnej školy a splnenie zdravotných požiadaviek uchádzačov o štúdium. Pri prijímaní na štúdium sa hodnotí tiež prospech a správanie na základnej škole, záujem uchádzačov o štúdium a výsledky prijímacieho konania. Konkretizácia kritérií na prijímacie konanie sú stanovené a schválené pedagogickou radou každoročne.

4.3 Zdravotné požiadavky na uchádzača o štúdium

Do učebného odboru 2977 H cukrár kuchár môžu byť prijatí uchádzači, ktorých zdravotnú spôsobilosť potvrdil lekár so špecializáciou v príslušnom špecializačnom odbore. Uchádzač so zdravotným znevýhodnením pripojí k prihláške na vzdelávanie vyjadrenie lekára so špecializáciou všeobecné lekárstvo o zdravotnej spôsobilosti študovať zvolený odbor vzdelávania.

Škola, vytvára podmienky aj pre štúdium žiakov s telesným postihnutím, s poruchami sluchu a čiastočne aj pre žiakov so špecifickými vývinovými poruchami učenia v závislosti od ich typu a rozsahu zdravotného znevýhodnenia. Konkrétny program štúdia je stanovený individuálne na základe výsledkov a odporúčaní po vyšetreniach v CPPP a P.

Pred prijatím do odboru je potrebné vyšetrenie na bacilonosičstvo. Všetci uchádzači sa musia pred nástupom do učebného odboru podrobiť vyšetreniam určeným pre pracovníkov v potravinárstve a získať zdravotný preukaz.

4.4 Špeciálne oblečenie žiaka pre praktické vyučovanie

Pri nástupe žiaka na odborný výcvik sa vyžaduje pracovné oblečenie, ktoré si musí zabezpečiť žiak individuálne.

<i>dievčatá</i>	<i>chlapci</i>
biele nohavice	biele nohavice
biele tričko	biele tričko
biely plášť	biely plášť
sieťka na vlasy	sieťka na vlasy
zdravotná obuv	zdravotná obuv

4.5 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci

Neoddeliteľnou súčasťou teoretického a praktického vyučovania je problematika bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny práce a protipožiarnej ochrany. Výchova k bezpečnej a zdravie neohrozujúcej práci vychádza po dobu štúdia z požiadaviek platných právnych a ostatných predpisov (zákonov, nariadení vlády SR, vyhlášok, technických predpisov a slovenských technických noriem). Tieto požiadavky sa vzťahujú k výkonu konkrétnych

činností, ktoré sú súčasťou odborného výcviku a sú doplnené informáciami o rizikách možného ohrozenia, ktorému sú žiaci pri vyučovaní vystavení vrátane informácií o opatreniach na ochranu pred pôsobením týchto zdrojov rizík (zdravotné riziká a opatrenia pri ručnej manipulácii s bremenom, rizikové faktory súvisiace s mikroklimatickými podmienkami – teplotná záťaž organizmu a pod.).

Priestory pre výučbu zodpovedajú svojimi podmienkami požiadavkám stanoveným v zdravotníckych predpisoch. Nácvik a precvičovanie činností je v súlade s požiadavkami, ktoré upravujú prácu pre mladistvých (napr. Zákonník práce) a v súlade s podmienkami, podľa ktorých môžu mladiství vykonávať zakázané práce z dôvodu prípravy na povolanie.

Základnými podmienkami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sa rozumie:

- dôkladné a preukázané oboznámenie žiakov s predpismi o BOZP, protipožiarными predpismi a s technologickými postupmi,
- používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným a protipožiarным predpisom,
- používanie ochranných pracovných prostriedkov podľa platných predpisov,
- vykonávanie stanoveného dozoru v dielni školy.

Nácvik a precvičovanie praktických činností môžu žiaci vykonávať len v rozsahu určenom učebnými osnovami. Poučenie o bezpečnosti práce, ochrane zdravia a hygiene práce na pracovisku, vykonávané na začiatku príslušného školského roka žiak potvrdí svojim podpisom v príslušnej pedagogickej dokumentácii - Zapisníku bezpečnosti práce pre žiakov.

Žiaci sú delení do skupín v počte 10 žiakov pripadajúcich na jedného majstra odbornej výchovy v súlade s platnou legislatívou.

Pri práci so žiakmi so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami sa postupuje s ohľadom na odporúčenie špeciálnych pedagógov a psychológov vo vzťahu na individuálne potreby žiaka, stupeň a typ znevýhodnenia, úroveň kompenzácie poruchy a možnosti školy.

Možnosti pokračovania v štúdiu na strednej škole:

Úspešným absolvovaním učebného odboru získa žiak stredné odborné vzdelanie a môže pokračovať v nadstavbovom štúdiu aj v našej škole v študijnom odbore 2952 L výroba potravín a tiež externou formou v študijnom odbore 6403 L podnikanie v remeslách a službách. Po absolvovaní nadstavbového štúdia majú žiaci možnosť pokračovať v štúdiu na vysokých školách.

5 PROFIL ABSOLVENTA

Profil absolventa predstavuje všeobecnú vzdelanosť (ako komplex znalostí a vedomostí, schopností, hodnotových postojov, osobných črt a iných dispozícií) a je založený na kľúčových kompetenciách, ktorými by sa mal vyznačovať absolvent potom, keď ukončí štúdium a získa výučný list. Spôsobilosti sa formujú na základe osobnej praktickej činnosti a skúsenosti a zároveň sú uplatniteľné v odbornej praxi.

5.1 Odborné vedomosti, zručnosti a špecifické kompetencie

Absolvent odboru cukrár kuchár vyrába cukrárske výrobky podľa predpísanej receptúry a stanovenej technológie, používa cukrárske techniky pri výrobe ozdôb a zdobení cukrárskych výrobkov. Pripravuje jednoduché a zložité jedlá, šaláty a podieľa sa na výrobe jedál teplej a studenej kuchyne podľa potreby. Zhotovuje cukrárske polotovary, korpusy, hotové výrobky, zmrzliny a reštauračné múčniky.

Obsluhuje, udržiava stroje a zariadenia používané v cukrárskej výrobe a v kuchyni v súlade s predpísanými technologickými postupmi. Ovláda techniku spracovania surovín spolu s delením a porciovaním bežných a ostatných druhov jatočného mäsa, zveriny, hydiny a rýb. Pripravuje jedlá teplej, studenej, medzinárodnej a diétnej kuchyne.

Využíva nové trendy v cukrárskej výrobe pri príprave populárnych výrobkov vo svete i u nás, ako je cake pop, brownies, donuty, cupcaky a cookies. Ovláda metódy senzorického hodnotenia cukrárskych výrobkov, jedál a pokrmov. Pri práci aplikuje technologické výpočty pri kalkuláciách surovín a cien zákuskov, múčnikov a hotových pokrmov. Uplatňuje nové a moderné trendy vo výžive, zásady správnej výživy pre všetky vekové skupiny a základy diétného stravovania. Ovláda kontrolu a dodržiavanie predpísanej technológie prípravy pokrmov, zodpovedá za hmotnosť porcií, za ich estetické stvárnenie a dodržiavanie správnej teploty podávania podľa predpísaných noriem HACCP.

Dodržia a uplatňuje zásady hygieny, bezpečnosti potravín, osobnú a prevádzkovú hygienu na pracovisku, predpisy bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany.

Uplatňuje fantáziu, tvorivosť, estetické cítenie pri príprave výrobkov. Má kultivované a spoločenské správanie, vie odborne komunikovať so zákazníkom, má základné poznatky o stolovaní, o zásadách zostavovania jedálnych a nápojových lístkov podľa gastronomických pravidiel.

Aplikuje zásady pri separovaní a likvidácii odpadu z cukrárskej a kuchárskej výroby.

5.2 Kľúčové kompetencie

- porozumieť akémukoľvek počutému vecnému textu, ktorého obsah, štýl a jazyk sú primerané jeho osobným a odborným záujmom,
- porozumieť obsahu a významu vecného textu (vrátane tabuliek, grafov, nákresov a schém),
- vyhľadať explicitne a implicitne vyjadrené informácie a spojiť ich do ucelenej informácie,
- vyjadriť súvislé a logicky usporiadané ústne prejavy s rôznym cieľom pre špecifické publikum na témy, ktoré sú blízke jeho osobným a odborným záujmom,
- sformulovať vlastný názor a pomocou argumentov ho obhájiť,
- bez prípravy začať, udržiavať a ukončiť komunikáciu na akúkoľvek jemu blízku všeobecnú a odbornú tému,
- pochopiť hlavné body jasnej štandardnej reči o známych veciach, s ktorými sa pravidelne stretáva vo svojom živote,
- rozumieť zmyslu mnohých rozhlasových alebo televíznych programov o aktuálnych udalostiach a témach osobného či odborného záujmu,
- porozumieť textom, ktoré pozostávajú zo slovnej zásoby často používanej v každodennom živote alebo ktoré sa vzťahujú na jeho prácu,
- zvládnuť väčšinu situácií, ktoré sa môžu vyskytnúť počas cestovania v oblasti, kde sa hovorí daným cudzím jazykom,
- vstúpiť do konverzácie na témy, ktoré sú známe, ktoré ho osobne zaujímajú, alebo ktoré sa týkajú osobného každodenného života,
- efektívne aplikovať matematické princípy a postupy v rámci svojho odboru,
- komunikovať v matematickom jazyku a používať vhodné pomôcky vrátane štatistických údajov a grafov,
- používať digitálne technológie na podporu svojho aktívneho občianstva a sociálneho začlenenia, spoluprácu s ostatnými a kreativnosť pri dosahovaní osobných, sociálnych alebo obchodných cieľov s uvedomením si príležitosti, obmedzení, vplyvov a rizík, ktoré predstavujú,
- starať o svoj fyzický a duševný rozvoj, uvedomovať si dôsledky nezdravého životného štýlu a závislostí,
- preukázať istotu vo svoje schopnosti zvládnuť výzvy v živote,
- dôsledne dodržiavať svoje záväzky voči iným,

- pri práci podporovať druhých aj napriek rozdielnym názorom,
- rešpektovať ľudí, ktorí majú odlišné názory v oblasti politiky a vierovyznania,
- porozumieť rôznym spôsobom, akými občania môžu ovplyvňovať politiku,
- vyhľadávať možnosti spoznať iné kultúry s cieľom spoznať tradície a iný pohľad na svet.

5.3 Uplatniteľnosť absolventa

Absolvent sa uplatní pri výkone dvoch povolání cukrár a kuchár v pozícii zamestnanca v malých, stredných aj veľkých cukrárnach a pri predaji cukrárskych výrobkov, v pozícii kuchár sa uplatní vo všetkých zariadeniach spoločného stravovania. Po získaní praxe je pripravený aj na súkromné podnikanie.

6 UČEBNÝ PLÁN

Vyučovacie predmety	Minimálny počet týždenných hodín (ŠVP)	Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe				Spolu	Celkový počet hodín za štúdium
		1. roč.	2. roč.	3. roč.	4. roč.		
Všeobecné vzdelávanie	24,5	9,5	7	6	5	27,5 (3)	892,5
slovenský jazyk a literatúra	12,5	1,5	1	1	2	5,5 (1)	175,5
cudzí jazyk		2	3	2	2	9 (1)	291
etická výchova /náboženská výchova/	1	1	0	0	0	1	33
občianska náuka	1	0	0	1	0	1	33
chémia	1	1	0	0	0	1	33
matematika	3	1	1	1	0	3 (1)	99
informatika		1	0	0	0	1	33
telesná a športová výchova	6	2	2	1	1	6	195
Odborné vzdelávanie	95	23,5	26	27	28	104,5	3364,5

Teoretické vzdelávanie	30	8,5	11	9,5	10,5	39,5 (9,5)	1272
<i>cukrárska technológia</i>		2	3	2	2	9	291
<i>kuchárska technológia</i>		2	3	2	2	9	291
<i>potraviny a výživa</i>		1,5	1	1,5	1,5	5,5	177
<i>špeciálne techniky</i>		2	1	1	1	5	162
<i>aplikovaná chémia</i>		0	1	1	0	2	66
<i>aplikovaná informatika</i>		0	1	0	0	1	33
<i>stolovanie</i>		0	0	1	1	2	63
<i>odborné kreslenie</i>		1	1	0	0	2	66
<i>mikrobiológia</i>		0	0	1	1	2	63
<i>ekonomika</i>		0	0	0	1	1	30
<i>úvod do sveta práce</i>		0	0	0	1	1	30
Praktická príprava	65						
<i>odborný výcvik</i>		15	15	17,5	17,5	65	2092,5
<i>Disponibilné hodiny</i>	12,5	0	0	0	0	0	0
SPOLU	132	33	33	33	33	132	4257
Účelové kurzy/učivo	70						
<i>Kurz pohybových aktivít</i>	15	30	18	0	0	48	48
<i>Kurz na ochranu života a zdravia</i>	18	0	0	18	0	18	18
<i>Kurz senzorického hodnotenia</i>	25	0	25	0	0	25	25
<i>Účelové cvičenia</i>	12	12	12	0	0	24	24

Prehľad využitia týždňov	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
<i>Vyučovanie podľa rozpisu</i>	33	33	33	30
<i>Záverečná skúška</i>	-	-	-	1
<i>Časová rezerva (účelové kurzy, opakovanie učiva, doplnenie učiva, exkurzie)</i>	7	7	7	6
Spolu týždňov	40	40	40	37

Poznámky k učebnému plánu:

- a) Vyučuje sa jeden z cudzích jazykov (anglický / nemecký). Trieda sa môže deliť na skupiny podľa súčasne platnej legislatívy.
- b) Predmety etická/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov a žiaci sa delia do skupín najviac 20 žiakov. Ak počet žiakov klesne pod 12, možno do skupín spájať aj žiakov z rôznych ročníkov.
- c) V predmete telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať maximálne do dvojhodinových celkov. Trieda sa delí na hodiny na skupiny pri minimálnom počte 24 žiakov.
- d) V predmete špeciálne techniky, aplikovaná chémia, aplikovaná informatika, odborné kreslenie, stolovanie a mikrobiológia sa vyučovacia hodina poskytuje formou praktických cvičení, preto sa trieda z dôvodu hygieny a bezpečnosti práce delí na skupiny s minimálnym počtom 8 a maximálnym počtom 12 žiakov v skupine.
- e) Odborný výcvik sa vyučuje každý druhý týždeň a súčasne sa strieda s teoretickým vyučovaním. Žiaci sa delia do skupín, s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov.
- f) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode, ktoré sú uvedené v učebnom pláne školského vzdelávacieho programu. Účelové cvičenia sa uskutočňujú v 1. a 2. ročníku. Samostatný kurz je organizovaný v 3. ročníku. Kurz pohybových aktivít v prírode sa organizuje vo forme lyžiarskeho kurzu, snoubordingového kurzu, plaveckého kurzu, turistického kurzu alebo kurzu iných športov v prírode.
- g) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov odborného vzdelávania a prípravy je účelový kurz sensorického hodnotenia, ktorý je zameraný na nácvik praktických zručností potrebných na sensorické hodnotenie surovín, potravín a výrobkov. Kurz sa realizuje v rámci časovej rezervy v školskom roku v rozsahu 25 hodín v 2. ročníku.

7 HODNOTENIE

Cieľom hodnotenia 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.

1. januára 2022 nadobudla účinnosť novela školského zákona č. 415/2021 Z. z., ktorá upravuje priebežné hodnotenie žiaka počas školského roka a súhrnné hodnotenie žiaka za prvý polrok a druhý polrok školského roka.

Súhrnné hodnotenie vo vyučovacom predmete sa vykonáva formou:

- klasifikácie,
- kombinácie klasifikácie a slovného hodnotenia.

Súhrnné hodnotenie vykonané formou klasifikácie je hodnotenie žiaka vo vyučovacom predmete klasifikačným stupňom. Súhrnné hodnotenie vykonané formou kombinácie klasifikácie a slovného hodnotenia je hodnotenie žiaka klasifikačným stupňom a opisom toho, ako žiak plnil ciele vzdelávania vo vyučovacom predmete.

Žiakovi, ktorý v niektorom vyučovacom predmete nie je hodnotený žiadnou z vyššie uvedených foriem sa na vysvedčení a v katalógovom liste uvádza:

- **aktívne absolvoval**, ak sa žiak na vyučovaní vyučovacieho predmetu aktívne zúčastňoval,
- **absolvoval**, ak sa žiak na vyučovaní vyučovacieho predmetu ospravedlnene nezúčastňoval alebo bol prítomný a zo závažných dôvodov nepracoval, alebo
- **neabsolvoval**, ak žiak na vyučovaní vyučovacieho predmetu nepracoval alebo sa neospravedlnene vyučovania nezúčastňoval.

Žiak z vyučovacieho predmetu **neprospel**, ak je hodnotený klasifikačným stupňom nedostatočný, prípadne neabsolvoval vyučovací predmet.

Celkové hodnotenie žiaka sa na konci prvého polroka a druhého polroka na vysvedčení vyjadruje takto:

- **prospel s vyznamenaním** - ak v žiadnom vyučovacom predmete nemá stupeň klasifikácie horší ako chválitebný, priemerný stupeň klasifikácie z vyučovacích predmetov nemá horší ako 1,5 a jeho správanie je hodnotené ako „veľmi dobré,
- **prospel veľmi dobre** - ak v žiadnom vyučovacom predmete nemá stupeň klasifikácie horší ako dobrý, priemerný stupeň klasifikácie z vyučovacích predmetov nemá horší ako 2,0 a jeho správanie je hodnotené ako „veľmi dobré,
- **prospel** - ak v žiadnom vyučovacom predmete hodnotenom formou klasifikácie alebo formou kombinovaného hodnotenia nemá stupeň klasifikácie nedostatočný alebo v niektorom vyučovacom predmete má vyjadrenie „aktívne absolvoval“ alebo „absolvoval“,
- **neprospel** - ak z niektorého vyučovacieho predmetu neprospel.

Ak majú všetci žiaci triedy pre vyučovací predmet na vysvedčení uvedené „absolvoval“, „aktívne absolvoval“ alebo „neabsolvoval“, tento vyučovací predmet sa nezahŕňa do výpočtu priemerného stupňa klasifikácie z vyučovacích predmetov. Priemerný stupeň klasifikácie v tomto prípade závisí od hodnotenia vyučovacích predmetov, v ktorých boli žiaci hodnotení klasifikáciou alebo kombináciou klasifikácie a slovného hodnotenia.

Neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia je sebahodnotenie. Žiaci sú s hodnotením oboznámení.

Pravidlá hodnotenia žiakov

Škola si v rámci hodnotenia výkonov svojich žiakov vypracovala „Klasifikačný poriadok“, ktorý definuje súbor kritérií, organizačných a metodických postupov na overenie dosiahnutých výkonových štandardov.

Hodnotenie vo vyučovacom predmete teoretického zamerania

Hodnotíme hlavne ucelenosť, presnosť, trvalosť osvojenia požadovaných poznatkov, rozsah získaných spôsobilostí, schopnosť uplatňovať osvojené poznatky a zručnosti pri riešení teoretických a najmä praktických úloh. 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.

Hodnotenie vo vyučovacom predmete praktického zamerania

Hodnotí sa vzťah k práci, pracovnému kolektívu a praktickým činnostiam, osvojenie praktických zručností a návykov, ovládanie 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 materiálov a energie.

Výchovné opatrenia

Za vzorné správanie, vzorné plnenie povinností, mimoriadny prejav aktivity a iniciatívy, reprezentáciu školy, výrazne prosociálne správanie, ktoré pozitívne ovplyvňuje sociálnu klímu v triede a v škole a záslužný alebo statočný čin, možno žiakovi udeliť pochvalu alebo iné ocenenie.

Na posilnenie disciplíny, za menej závažné, závažnejšie alebo opakované previnenia voči školskému poriadku, zásadám spolunažívania, ľudským právam, mravným normám

spoločnosti, alebo ak žiak narúša činnosť kolektívu, možno žiakovi uložiť napomenutie, pokarhanie a podmienené vylúčenie. Pri veľmi závažnom porušení školského poriadku je možné aj vylúčenie zo štúdia.

Ak nie je možné žiaka z ospravedlniteľných dôvodov vyskúšať a klasifikovať v riadnom termíne, žiak sa neklasifikuje. Jeho klasifikácia sa presúva v I. polroku tak, aby bola ukončená najneskôr do dvoch mesiacov po skončení prvého polroka a v II. polroku do posledného augustového týždňa v dňoch určených riaditeľom školy.

Žiak sa klasifikuje na základe výsledkov komisionálnej skúšky v tých prípadoch, ak:

- a) vykonáva rozdielovú skúšku na strednej škole,
- b) plnoletý žiak alebo zákonný zástupca neplnoletého žiaka požiada o preskúšanie,
- c) vyučujúci pedagogický zamestnanec alebo riaditeľ školy podá podnet na preskúšanie žiaka,
- d) neprospeš z vyučovacieho predmetu,
- e) študuje podľa individuálneho učebného plánu na strednej škole,
- f) je oslobodený od povinnosti dochádzať do školy.

8 UKONČENIE ŠTÚDIA

Záverečná skúška

Žiak môže konať záverečnú skúšku, ak úspešne ukončil posledný ročník vzdelávacieho programu príslušného učebného odboru.

Záverečná skúška sa koná v riadnom skúšobnom období alebo v mimoriadnom skúšobnom období. Termíny riadneho skúšobného obdobia a termíny mimoriadneho skúšobného obdobia určuje a zverejňuje ministerstvo školstva na svojom webovom sídle do 30. septembra.

Pred začiatkom konania záverečnej skúšky sa žiak tri po sebe nasledujúce vyučovacie dni nezúčastňuje na vyučovaní. Tieto dni sú určené na prípravu žiaka na záverečnú skúšku.

1. **Riadny termín** konania záverečnej skúšky je od 15. júna do 30. júna. Ak si to vyžadujú odborné činnosti, ktoré sa overujú záverečnou skúškou, praktickú časť záverečnej skúšky možno vykonať aj pred 15. júnom, najskôr však vo februári tohto školského roka.

2. **Mimoriadny termín** konania záverečnej skúšky je od 19. septembra do 30. septembra alebo od 6. februára do 17. februára nasledujúceho roka.

Závěrečná skúška sa člení na teoretickú časť a praktickú časť. Praktická časť záverečnej skúšky sa vykoná pred teoretickou časťou záverečnej skúšky. Praktická časť záverečnej skúšky žiaka sa koná na dielni praktického vyučovania v elokovanom pracovisku (ďalej len EP) v Ľubici, Gen. Svobodu 129.

V teoretickej časti záverečnej skúšky sa overujú vedomosti žiakov vo vyžrebovanej téme. Témy na teoretickú časť záverečnej skúšky sa vypracúvajú v spolupráci s učiteľom odborných predmetov a majstrom odbornej výchovy. Na teoretickú časť záverečnej skúšky sa určuje najmenej 25 tém.

Teoretická časť záverečnej skúšky trvá najviac 15 minút. Príprava žiaka na teoretickú časť záverečnej skúšky trvá 15 minút až 30 minút.

V praktickej časti záverečnej skúšky sa overujú zručnosti a schopnosti žiaka vo vyžrebovanej téme. Na praktickú časť sa určuje podľa náročnosti a špecifik odboru vzdelávania 1 téma až 15 tém zohľadňujúcich činnosti, na ktorých výkon sa žiak pripravuje. Praktická časť záverečnej skúšky v jednom dni trvá najviac 8 hodín.

Praktická časť záverečnej skúšky sa vykonáva ako individuálna alebo ako skupinová v dielňach elokovaného pracoviska v Ľubici. Na praktickej časti záverečnej skúšky možno používať učebné pomôcky uvedené v zadaní. Pri konaní praktickej časti záverečnej skúšky sa za jednu hodinu praktickej časti záverečnej skúšky považuje čas 60 minút.

Čas trvania záverečnej skúšky pre žiakov so zdravotným znevýhodnením možno so súhlasom predsedu skúšobnej komisie pre záverečnú skúšku primerane predĺžiť.

Témy na jednotlivé časti záverečnej skúšky s uvedením učebných pomôcok, ktoré môže žiak používať, schvaľuje na návrh predsedu predmetovej komisie riaditeľ školy do 31. marca. Následne ich riaditeľ školy predkladá stavovskej organizácii alebo profesijnej organizácii na vyjadrenie.

Skúšobná komisia je zložená nasledovne :

- predseda,
- podpredseda,
- člen stavovskej organizácie, alebo profesionálnej organizácie, ak ho organizácia deleguje,
- triedny učiteľ,
- skúšajúci učiteľ,

- skúšajúci majster odbornej výchovy.

Žiak ukončením učebného odboru 2977 H cukrár kuchár získava stredné odborné vzdelanie a doklad o ukončení štúdia vo forme vysvedčenia o záverečnej skúške a výučný list.