**Priebeh praktického vyučovania**

pre učebný odbor

**2956 H mäsiar kuchár**

Odporúčané znenie spracované podľa vzoru Vzdelávacieho poriadku pre praktické vyučovanie v SDV, ktorý je výstupom NP Duálne vzdelávanie a rozvoj atraktivity a kvality OVP.

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 odbornej terminológie. |
| Znalosť a používanie príslušných odborných termínov v preferovanom firemnom jazyku. |
| Základné poznatky s využívaním podnikového softvéru. |
| Samostatné získavanie a výber informácií, rozvoj kritického a analytického myslenia, rozvoj 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.****Blok učiva: mäsiarsky** |
| **Por.** | **1. ročník** | **2. ročník** | **3. ročník** | **4. ročník** |
| 1. | Základná znalosť  mäsiarskej výrobne a výroby. |
| 2. | Znalosti o druhoch jatočných zvierat, ich anatómii, základov jatočníctva. |  |  |  |
| 3. | Poznatky o požiadavkách na pohodu zvierat (welfare).Znalosti o zásadách ustajnenia a chovania sa k zvieratám pred porážkou, zásady pitného režimu a naháňanie zvierat, správne omračovanie a zabitie zvierat. |
| 4. | Znalosti o rozdelení, morfologických a fyziologických vlastnostiach jatočných zvierat, nákupe v živom. |  |  |
| 5. | Znalosti základov jatočnej výroby, chladenie mäsa, vedľajšie jatočné produkty –základy správneho spracovania jatočnej výroby od vykostenia po čistenie, rýchle chladenie a príprava pre rozrábku a predaj. | Znalosti o spracovaní mäsa, požiadavky na akosť pri opracovaní jednotlivých častí bravčového a hovädzieho dobytka. |  |
| 6. | Znalosti o zaobchádzaní s odpadmi živočíšneho pôvodu a spôsobe ich likvidácie.Roztriedenie odpadu VŽP – rozdelenie do kategórií a znalosť legislatívy. |
| 7. | Aplikácia zásad hygieny a sanitácie, osobnej hygieny a hygieny pracovného odevu. Znalosti o potravinových a prevádzkových rizikách, systém hubenia škodcov, hygiena a sanitácia prevádzky.Zásady hygieny a sanitácie, Zákon o potravinách, Potravinový kódex, Správna výrobná prax, systém HACCP. |
| 8. | Údržba jednoduchých zariadení.Správne používanie OOP, obsluha strojov a zariadení. |
| 9. | Rozdelenie mäsa, vykosťovanie, triedenie, solenie, konzervovanie mäsa.Znalosť zásad vykosťovania, triedenia mäsa na výsekové a výrobné. | Prepraviť zvieratá na porážku, ustajniť – dodržať welfare. | Znalosť spôsobov skladovania mäsa a vedľajších jatočných produktov, spôsoby balenia a expedovania.Dodržanie teploty pri skladovaní mäsa a ostatných živočíšnych produktov. |  |
| 10. |  | Znalosť technologického postupu opracovania jatočného tela. | Príjem surovín, pomocných látok, obalov a manipulácia s nimi. |  |
| 11. |  | Poliť a upraviť (konečne) opracované telá jatočných zvierat. Vykosťovanie BR/2 a HD/4, štvrtenie a opracovanie. | Upraviť mäso na predaj. Rozoznanie výsekového mäsa a pomenovanie jednotlivých častí. |  |
| 12. |  | Deliť, vykosťovať, triediť mäso pre výsek a výrobu. Rozdelenie výsekového mäsa podľa druhu a kvality (mäsitosti, tučnosti). | Deliť, vykosťovať a triediť mäso. |
| 13. |  | Ošetrovať a skladovať jatočné upravené mäso a vedľajších jatočných produktov, deliť, upravovať a triediť mäso a vedľajšie jatočné produkty pre výsek a výrobu.Rozdeliť vedľajšie jatočné produkty podľa druhu.Poznať jednotlivé druhy vedľajších jatočných produktov. |  |
| 14. |  |  | Upraviť mäso jatočných zvierat, hydiny, zveriny, rýb a iných druhov zvierat. |
| 15. | Znalosť o druhoch jatočných zvierat, základy jatočníctva.Rozdelenie známych druhov jatočných zvierat. | Vyrábať konzervy a polokonzervy. | Vyrábať a uchovávať mäsové výrobky, baliť mäso, vedľajšie jatočné produkty a mäsové výrobky, spracovávať živočíšne tuky, kontrolovať kvalitu vstupných surovín, polotovarov a hotových výrobkov.Ovládať zásady prípravy výrobkov - miešanie, narážanie a údenie výrobkov. |
| 16. |  | Oboznámiť sa s vybavením predajne. | Vykonávať činnosti súvisiace s predajom mäsa a mäsových výrobkov.Pripravovať a opracovať mäso a výrobky konečnému spotrebiteľovi. |
| 17. |  | Znalosti a aplikácia podnikovo-špecifického manažmentu kvality vrátane dokumentácie – HACCP. |  |

|  |
| --- |
| **Vedomosti, zručnosti a spôsobilosti sprostredkovávané v jednotlivých ročníkoch štúdia.****Blok učiva: kuchársky** |
| **Por.** | **1. ročník** | **2. ročník** | **3. ročník** | **4. ročník** |
| 1. | Základná znalosť  kuchárskej výrobne a výroby. |
| 2. | Znalosť prepočtu surovinových noriem, znalosť zásad hospodárenia so surovinami, znalosť a orientácia v receptúrach, práca s PC. |
| 3. | Zásady hygieny a sanitácie, osobná hygiena a hygiena pracovného odevu, potravinové a prevádzkové riziká, systém hubenia škodcov, dezinfekcia/dezinsekcia, hygiena a sanitácia  kuchárskej prevádzky. | Zásady hygieny a sanitácie, Zákon o potravinách, Potravinový kódex, Správna výrobná prax, systém HACCP. |
| 4. | Znalosť hygienických zásad pri príprave kuchárskych pokrmov a pokrmov z mäsa. |
| 5. | Znalosť váženia na rôznych druhoch váh. |  |  |  |
| 6. | Znalosť práce so strojmi a zariadeniami v kuchárskej prevádzke. |  |  |  |
| 7. | Úprava komplexné zvládnutie technologického postupu a následné využitie. |  |  |  |
| 8. |  |  |  | Jedlá studenej kuchyne- komplexné zvládnutie technologického postupu, spracovania, dohotovenia a servírovania. |
| 9. |  |  | Jedlá z rýb a vodných živočíchov- komplexné zvládnutie technologického postupu, spracovania, dohotovenia a servírovania. | Príprava teplých a studených nápojov. Príprava reštauračných múčnikov a dezertov. |
| 10. |  |  |  | Kontinentálne pokrmy - komplexné zvládnutie technologického postupu, spracovania, dohotovenia a servírovania. |
| 11. |  | Polievky - komplexné zvládnutie technologického postupu, spracovania, dohotovenia a servírovania. | Jedlá z hydiny - komplexné zvládnutie technologického postupu, spracovania, dohotovenia a servírovania. | Diétne pokrmy a diferencovaná strava - komplexné zvládnutie technologického postupu, spracovania, dohotovenia a servírovania. |
| 12. |  | Omáčky teplé a studené - komplexné zvládnutie technologického postupu, spracovania, dohotovenia a servírovania. | Jedlá z hovädzieho mäsa - komplexné zvládnutie technologických postupov, spracovania, dohotovenia a servírovania. | Príprava jedál na objednávku, minútkové pokrmy. |
| 13. |  | Bezmäsité jedlá - komplexné zvládnutie technologického postupu, spracovania, dohotovenia a servírovania. | Jedlá z teľacieho mäsa - komplexné zvládnutie technologického postupu, spracovania, dohotovenia a servírovania. | Príprava jedál slovenskej kuchyne. |
| 14. | Predbežná a základná tepelná úprava surovín - komplexné zvládnutie technologického postupu, spracovania a dohotovenia. | Múčne jedlá - komplexné zvládnutie technologického postupu, spracovania, dohotovenia a servírovania. | Jedlá z bravčového mäsa - komplexné zvládnutie technologického postupu, spracovania, dohotovenia a servírovania. |  |
| 15. | Tepelné spracovanie potravín - komplexné zvládnutie technologického postupu, spracovania a dohotovenia. |  | Jedlá z mäsa ostatných jatočných zvierat - komplexné zvládnutie technologického postupu, spracovania, dohotovenia a servírovania. |  |
| 16. | Prílohy a doplnky k jedlám - komplexné zvládnutie technologického postupu, spracovania, dohotovenia a servírovania. |  | Jedlá zo zveriny - komplexné zvládnutie technologického postupu, spracovania, dohotovenia a servírovania. |  |
| 17. | Šaláty - komplexné zvládnutie technologického postupu, spracovania, dohotovenia a servírovania. |  | Jedlá z mletého mäsa - komplexné zvládnutie technologického postupu, spracovania, dohotovenia a servírovania. |  |
| 18. | Znalosti v oblasti skladového hospodárstva a evidencie. |
| 19. | Základné znalosti o zabezpečovaní kvality a kontrole kvality. |

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 poriadku 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.:
* spôsobilosť konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote,
* spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie,
* schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách.
1. Zamestnávatelia poskytujúci praktické vyučovanie majú vypracovať pre žiakov plán vzdelávania, ktorý vychádza z tohto vzdelávacieho poriadku. 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**

1. Praktická časť sa koná po písomnej časti, overujú sa ňou zručnosti a schopnosti žiaka v zadanej téme formou spracovania cvičnej alebo podnikovej úlohy. Žiak v praktickej časti skúšky preukazuje, že je spôsobilý pracovnú úlohu analyzovať, zaobstarať si informácie, vyhodnotiť a aplikovať vhodný postup spracovania úloh. Určuje si čiastkové úlohy a zostavuje podklady k spracovaniu úlohy. Žiak preukazuje schopnosť zdokumentovať a otestovať funkčnosť a bezpečnosť produktu. Žiak počas celého procesu dodržiava technické normy a pravidlá BOZP. Poslednou fázou je odovzdanie výsledkov práce, poskytovanie odborných informácií, môže zostavovať preberací protokol, zhodnotenie a zdokumentovanie výsledkov práce.
2. Parametre záverečnej skúšky:
3. Skúšobná úloha komplexného charakteru – obsluha výrobnej linky, výroba a skladovanie produktov z mäsa a mäsových výrobkov.
4. Trvá najmenej 4 hodiny a najviac 8 hodín (1h = 60 min). V polovici skúšky je prestávka v rozsahu do 30 minút, ktorá sa započítava do celkovej dĺžky.
5. Žiakovi je určená skúšobná úloha pre praktickú časť skúšky.
6. Hodnotenie praktickej časti skúšky sa rozdeľuje na 3 časti:
	* príprava a plánovanie – 20% (0 - 20 bodov)
	* realizácia pracovnej činnosti – 60% (0 - 60 bodov)
	* riadenie kvality, dodržiavanie BOZP – 20 % (0 - 20 bodov)
7. V jednom časovom termíne môžu praktickú časť skúšky absolvovať najviac 3 žiaci na jedného skúšobného komisára.
8. Žiak v praktickej časti záverečnej skúšky preukazuje, že je spôsobilý v jednotlivých blokoch:
9. blok mäsiarsky:
	* pracovnú úlohu analyzovať, zaobstarať si informácie, vyhodnotiť a vybrať postup spracovania úloh z technologického, hospodárneho, bezpečnostného a ekologického pohľadu,
	* naplánovať fázy realizácie úlohy, určiť čiastkové úlohy, zostaviť podklady k plánovaniu spracovania úlohy,
	* zohľadniť danosti zariadení a miesta realizácie úloh,
	* zdokumentovať bezpečnosť produktu,
	* dodržiavať technické a iné normy a štandardy kvality a bezpečnosti systému ako aj systematicky vyhľadávať chyby v procesoch a odstraňovať ich,
	* odovzdať výsledok práce, poskytnúť odborné informácie, zostaviť preberací protokol, zhodnotiť a zdokumentovať výsledky práce.
10. blok kuchársky:
* pracovnú úlohu analyzovať, vykalkulovať si množstvá surovín, vyhodnotiť a vybrať postup spracovania úloh z technologického, hospodárneho, bezpečnostného a ekologického hľadiska,
* vykalkulovať podľa príslušnej normy,
* naplánovať fázy realizácie úlohy, určiť čiastkové úlohy, správne určiť prípravu jednotlivých častí z hľadiska technologický postup,
* pripraviť si pomôcky a pracovisko pre realizáciu úloh,
* vyrobiť jednotlivé časti výrobku, pokrmu a správne dohotoviť,
* naservírovať pokrm,
* pripraviť a zabaliť výrobok, pokrm k expedícii,
* dodržiavať pravidlá podávania jedál, hygienické a bezpečnostné predpisy,
* prezentovať a vysvetliť podávanie jedál,
* správne uskladniť hotové jedlo.
1. Skúšobná úloha sa má rozložiť na pracovné úlohy v jednotlivých blokoch:
2. blok mäsiarsky: pracovné úlohy v oblasti technológie priemyselného spracovania jatočných zvierat až po finálne výrobky a ich kvalifikovaný predaj 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.
3. blok kuchársky: pracovné úlohy v oblasti kalkulácie zadanej úlohy, výroby jedla v kuchárskej časti vrátane pracovného postupu, bezpečnostných opatrení na ochranu bezpečnosti a zdravia pri práci, na opatrenia na ochranu životného prostredia a na kontrolu a riadenie kvality.
4. 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 príslušné normy STN, kalkulačku pre výpočet, normovací hárok, PC softvér a pod.
5. V rámci skúšobnej práce musia byť preukázané predovšetkým nasledovné zručnosti:
6. blok mäsiarsky:
* príprava a kvalitatívne hodnotenie surovín a pomocných materiálov,
* chladenie mäsa, vedľajšie jatočné produkty,
* základy správneho spracovania jatočnej výroby od vykostenia po čistenie,
* rýchle chladenie a príprava pre rozrábku a predaj,
* príprava stroja – sanitácia, nastavenie a rozbeh stroja,
* obsluha stroja – podľa zadania,
* starostlivosť o stroj a jednoduchá údržba
* operačné zručnosti v príprave a v spracovaní surovín a pomocného materiálu: manuálne zručnosti pri delení mäsa, manuálne zručnosti pri technologickom postupe a výbere výrobného zariadenia, manuálne zručnosti pri technologických postupoch pri úprave a výrobe mäsových výrobkov, manuálne zručnosti vyrábať a uchovávať mäsové výrobky, baliť mäso a mäsové výrobky, spracovávať živočíšne tuky.
1. blok kuchársky:
* kalkulácia zadanej úlohy,
* príprava a kvalitatívne zhodnotenie surovín,
* základné opracovanie a úprava surovín,
* príprava pracoviska a pracovných pomôcok, strojov a zariadení potrebných pre splnenie zadanej úlohy,
* výroba mäsového výrobku v súlade s technologickým postupom,
* dokončenie výrobku, krájanie,
* dokončenie pokrmu a servírovanie,
* hygiena a sanitácia pracoviska.
1. Na hodnotenie skúšobnej úlohy sú smerodajné nasledovné kritériá:

a) blok mäsiarky:

* + dodržiavanie zásad bezpečnosti zdravia pri práci,
	+ dodržiavanie hygieny a zásad výroby bezpečných potravín,
	+ odborná manipulácia so strojmi, zariadeniami a meracou technikou,
	+ kvalita pridelených a vykonaných prác.

b) blok kuchársky:

* + dodržiavanie zásad bezpečnosti zdravia pri práci,
	+ dodržiavanie hygieny a zásad výroby bezpečných potravín,
	+ kalkulácia a samotné vynormovanie surovín potrebných pre výrobu zadanej úlohy,
	+ príprava, spracovanie a dohotovenie zadaného výrobku,
	+ kvalita, chuť, váha a celkový vzhľad výrobku a vykonaných prác.