

**Stredná odborná škola obchodu a služieb
Ulica 17. novembra 2579, Čadca**

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

HOTELOVÁ AKADEMIA

**5-ročný študijný odbor s rozšíreným počtom hodín
praktického vyučovania**

Platnosť od 1.9.2016 začínajúc 1.ročníkom



Obsah

HOTELOVÁ AKADÉMIA.....	1
1 ÚVODNÉ IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE	4
2 CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA	7
3 VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY	9
3.1 Charakteristika školy.....	10
3.2 Charakteristika pedagogického zboru	12
3.3 Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy	12
3.4 Vnútorňý systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy.....	12
3.5 Dlhodobé projekty.....	13
3.6 Medzinárodná spolupráca	13
3.7 Spolupráca so sociálnymi partnermi.....	13
4 CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V ŠTUDIJNOM ODBORE 6323 K hotelová akadémia	14
4.1 Popis školského vzdelávacieho programu	14
4.2 Základné údaje o štúdiu.....	15
4.3 Organizácia výučby	16
4.4 Zdravotné požiadavky na žiaka	17
4.5 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci	17
5 PROFIL ABSOLVENTA ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6323 K hotelová akadémia.....	18
5.1 Charakteristika absolventa	18
5.2 Kompetencie absolventa	19
6 PODMIENKY NA REALIZÁCIU VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V ŠTUDIJNOM ODBORE 6323 K hotelová akadémia	21
6.1 Materiálne podmienky	21
6.2 Personálne podmienky	22
6.3 Organizačné podmienky	23
6.4 Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní	24
7 PODMIENKY VZDELÁVANIA ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVNO-VZDELÁVACÍMI POTREBAMI V ŠTUDIJNOM ODBORE 6323 K hotelová akadémia.....	24
8 VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6323 K hotelová akadémia	27
8.1 Pravidlá hodnotenia žiakov.....	28

Prílohy - Učebné osnovy predmetov

- A, Slovenský jazyk a literatúra(SJL)**
- B, Prvý cudzí jazyk(1AJ, 1NJ, 1RJ)**
- C, Druhý cudzí jazyk(2AJ, 2NJ, 2RJ)**
- D, Cudzí jazyk v gastronómii a hotelierstve (AGH,NGH, FGH, RGH)**
- DZ, Etická výchova/Náboženská výchova(ETV/NBV)**
- E, Dejepis(DEJ)**
- F, Občianska náuka(OBN)**
- G, Chémia(CHE)**
- H, Geografia (GEG)**
- CH, Matematika(MAT)**
- I, Informatika(INF)**
- J, Telesná a športová výchova(TSV)**
- K, Ekonomika podniku cestovného ruchu(EPR)**
- L, Účtovníctvo(UCT)**
- M, Administratíva a korešpondencia (ADK)**
- N, Právo a spotrebiteľská výchova (PSV)**
- O, Podnikanie v cestovnom ruchu(VCR)**
- P, Komunikácia(KMU)**
- Q, Geografia cestovného ruchu(GOR)**
- R, Hotelový a gastronomický manažment(HGM)**
- S, Marketing(MKT)**
- T, Informatika v odbore (IOD)**
- U, Potravinárska biológia(PTB)**
- V, Náuka o nápojoch(NAN)**
- W, Technika obsluhy(TOB)**
- X, Technológia prípravy pokrmov(EPP)**
- Y, Ekonomické cvičenia(EKC)**
- Z1, Animácia v hoteli (ANH)**
- Z2, Spoločenský protokol (SPP)**
- Z3, Kongresové služby (KGS)**
- Z4, Regionálna gastronómia (REG)**
- Z5, Manažment osobných financií (MOF)**
- Z6, Odborný výcvik v príprave pokrmov (OXP)**
- Z7, Odborný výcvik v technike obsluhy(OOB)**
- Z8, Odborný výcvik (OVY)**
- Z9, Odborný výcvik (súvislý)**

1 ÚVODNÉ IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ulica 17. novembra 2579, 022 01 Čadca
Názov školského vzdelávacieho programu	Hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov študijného odboru	6323 K hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Druh školy	štátna
Dátum schválenia ŠKVP	31. august 2016
Miesto vydania	SOŠOaS Čadca
Platnosť ŠKVP	01. september 2016 začínajúc prvým ročníkom

Kontakty pre komunikáciu so školou:

Titul, meno, priezvisko	Pracovná pozícia	Telefón	Fax	e-mail	Iné
Ing. Ľudmila Verčimáková	Riaditeľka	04326377	04326376	riaditel@sosca.sk	
Ing. Martina Sloviaková	Zástupkyňa riaditeľky pre teoretické vyučovanie	04333180		sloviakova@sosca.sk	
Mgr. Pavlína Bulejčíková	Zástupkyňa riaditeľky pre praktické vyučovanie	04321590		bulejcikova@sosca.sk	
Ing. Valéria Rizmanová	Zástupkyňa riaditeľky pre technicko-ekonomické činnosti	04333181		rizmanova@sosca.sk	
Ing. Valéria Rizmanová	Výchovný poradca	04321590		rizmanova@sosca.sk	

Zriaďovateľ:

Žilinský samosprávny kraj
Odbor školstva a športu
Ul. Komenského 48
011 09 Žilina

Mgr. Ľuboš Berešík
(poverený vedením odboru školstva a športu
Úrad ŽSK Žilina)
Tel.: 041/50 32 209
e-mail: lubos.beresik@zilinskazupa.sk

Čadca, 31. 08. 2022

Ing. Ľudmila Verčimáková
riaditeľka školy
(podpis a pečiatka školy)

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ulica 17. novembra 2579, 022 01 Čadca
Názov školského vzdelávacieho programu	Hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov študijného odboru	6323 K hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná

Záznamy o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu:

Platnosť ŠkVP Dátum	Revidovanie ŠkVP Dátum	Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.
01. 09. 2015	jún 2015	<p>Zmena:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Úprava počtu hodín predmetu odborný výcvik. 2. Úprava obsahu vzdelávania v predmete slovenský jazyk a literatúra. 3. Úprava obsahu vzdelávania v predmete cudzí jazyk 4. Zmena kontaktov pre komunikáciu so školou (zmena riaditeľa školy; vznik pracovnej pozície zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie). <p>Zdôvodnenie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zosúladenie školského vzdelávacieho programu s ustanovením § 4 ods. 2 zákona č. 61/2015 Z. z. o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov. 2. Zosúladenie obsahu vzdelávania so Vzdelávacími štandardami pre predmety slovenský jazyk a literatúra pre skupiny študijných odborov – úplné stredné odborné vzdelanie.
1.9.2016	august 2016	<p>Zmena:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Úprava školského učebného plánu a učebných osnov v školskom vzdelávacom programe doplnením predmetu Geografia a doplnením voliteľných predmetov Ekonomické cvičenia, Animácia v hoteli, Spoločenský protokol, Kongresové služby, Regionálna gastronómia a Manažment osobných financií. 2. Doplnenie učebných osnov jednotlivých predmetov o témy z globálneho vzdelávania, environmentálnej výchovy a finančnej gramotnosti <p>Zdôvodnenie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rozšírenie možnosti výberu voliteľných predmetov pre študijný odbor hotelová akadémia s cieľom poskytnúť žiakom širšie vedomosti ktoré dokážu uplatniť v praxi s ohľadom na potreby trhu práce.

		2. Aplikácia obsahu pedagogicko organizačných pokynov k obsahu ľudských práv, globálnej výchovy, enviromentálnej výchovy a finančnej gramotnosti.
	September 2017	Zmena kontaktov pre komunikáciu so školou (zánik jednej pracovnej pozície zástupca riaditeľky pre teoretické vyučovanie).
	September 2019	Zmena kontaktov pre komunikáciu so školou (zmena zástupcu riaditeľky pre teoretické vyučovanie).
	August 2020	<p>Zmena:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Úprava obsahu vzdelávania v predmetoch administratíva a korešpondencia, účtovníctvo, podnikanie v cestovnom ruchu, spoločenský protokol, informatika v odbore, dejepis, prvý cudzí jazyk, druhý cudzí jazyk a cudzí jazyk v gastronómii a hotelierstve. 2. Úprava obsahu vzdelávania v predmetoch odborný výcvik v príprave pokrmov a odborný výcvik. 3. Zmena kontaktov pre komunikáciu so školou (zánik pracovnej pozície hlavný majster OV). <p>Zdôvodnenie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aktualizácia obsahu. 2. Úprava obsahu z dôvodu nenaplnenia tematických plánov v predmete odborný výcvik a odborný výcvik v príprave pokrmov v čase mimoriadnej situácie z dôvodu šírenia respiračného ochorenia vyvolaného novým koronavírusom COVID-19 v školskom roku 2019/20. Táto úprava je platná len pre školský rok 2020/2021.
	Júl 2021	<p>Zmena:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Úprava zdrojov a učebných osnov v školskom vzdelávacom programe v predmetoch prvý cudzí jazyk, druhý cudzí jazyk, cudzí jazyk v gastronómii a hotelierstve, matematika, náboženská výchova, etická výchova, slovenský jazyk a literatúra, telesná a športová výchova, občianska náuka, informatika, informatika v odbore, chémia, komunikácia, hotelový a gastronomický manažment, administratíva a korešpondencia, účtovníctvo, geografia, dejepis, potravinárska biológia, technika obsluhy, podnikanie v cestovnom ruchu, spoločenský protokol, náuka o nápojoch, animácia v hoteli, ekonomika podniku cestovného ruchu, manažment osobných financií, marketing, právo a spotrebiteľská výchova. 2. Úprava obsahu vzdelávania v predmetoch druhý cudzí jazyk, geografia, slovenský jazyk a literatúra, etická výchova, informatika, informatika v odbore, komunikácia, administratíva a korešpondencia, podnikanie v cestovnom ruchu, hotelový a gastronomický manažment,

		<p>spoločenský protokol, náuka o nápojoch, animácia v hoteli, manažment osobných financií, ekonomika podniku cestovného ruchu, Odborný výcvik v technike obsluhy.</p> <p>3. Aktualizácia údajov zriaďovateľa.</p> <p>Zdôvodnenie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aktualizácia a doplnenie učebných zdrojov a učebných osnov. 2. Aktualizácia obsahu vybraných tematických celkov.
	Júl 2022	<p>Zmena:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Úprava obsahu vzdelávania v predmetoch prvý cudzí jazyk, spoločenský protokol a manažment osobných financií. 2. Úprava ŠkVP podľa Zákona č.415/2021 /vypustenie niektorých častí z obsahu ŠkVP/. <p>Zdôvodnenie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aktualizácia obsahu vybraných tematických celkov.
	August 2023	<p>Zmena:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Úprava obsahu vzdelávania v predmete spoločenský protokol. <p>Zdôvodnenie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Aktualizácia obsahu vybraných tematických celkov.

2 CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v našom školskom vzdelávacom programe pre študijný odbor 6323 K hotelová akadémia vychádza z cieľov stanovených v Zákone o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu študijných odborov 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby. Poslanie školy vyplýva aj komplexnej analýzy školy.

Poslaním našej školy nie je len odovzdať vedomosti a pripravovať našich žiakov na povolanie a získanie prvej kvalifikácie, ale aj formovať u mladých ľudí ich postoje, viesť ich k dodržiavaniu etických a ľudských princípov. Škola sa stane otvorenou inštitúciou pre rodičov, sociálnych partnerov a širokú verejnosť s ponukou rôznej vzdelávacej a spoločenskej činnosti.

Naša škola má nielen vzdelávať, ale aj vychovávať. Naše **ciele v systéme výchovy a vzdelávania** spočívajú v cieľavedomom a systematickom rozvoji poznávacích schopností, emocionálnej zrelosti žiaka, motivácie k sústavnému zdokonaľovaniu sa, prosocionálneho správania, etiky, sebaregulácie ako vyjadrenia schopnosti prevziať zodpovednosť za seba a svoj rozvoj a tvorivosť.

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

 **Posilnenie výchovnej funkcie školy** so zámerom:

- umožniť všetkým žiakom prístup ku kvalitnému záujmovému vzdelávaniu a voľnočasovým aktivitám, najmä žiakom zo sociálne znevýhodneného prostredia ako formy prevencie sociálno-patologických javov a podchytenia nadaných a talentovaných jedincov,

- vytvárať motiváciu k učeniu, ktorá žiakom umožní pokračovať nielen v ďalšom vzdelávaní, ale aj v kultivovaní a rozvoji vlastnej osobnosti,
- podporovať špecifické záujmy, schopností a nadania žiakov,
- formovať ucelený názor na svet a vzťah k životnému prostrediu
- vytvárať vzťah k základným ľudským hodnotám ako je úcta a dôvera, sloboda a zodpovednosť, spolupráca a kooperácia, komunikácia a tolerancia,
- poskytovať čo najväčšie množstvo príležitostí, podnetov a možností v oblasti záujmovej činnosti,
- poskytovať pre žiakov a širokú verejnosť ponuku vzdelávacích služieb vo voľnom čase, 🌈 **Realizáciu**

stratégie rozvoja školy s dôrazom na:

- a) **prípravu a tvorbu vlastných školských vzdelávacích programov** s cieľom: □ uplatňovať nové metódy a formy vyučovania zavádzaním aktívneho učenia, realizáciou medzipredmetovej integrácie, propagáciou a zavádzaním projektového a programového vyučovania,
- zabezpečiť kvalitné vyučovanie cudzieho jazyka vytvorením jazykového laboratória, a zabezpečením dostupných podmienok pre výučbu cudzieho jazyka v zahraničí,
 - skvalitniť výučbu informačných a komunikačných technológií zabezpečením špeciálnej techniky a softwarového vybavenia, podporovaním ďalšieho vzdelávania učiteľov v oblasti informačných technológií, □ zohľadniť potreby a individuálne možnosti žiakov pri dosahovaní cieľov v študijnom odbore hotelová akadémia,
 - zabezpečiť variabilitu a individualizáciu výučby,
 - rozvíjať špecifické záujmy žiakov,
 - vytvárať priaznivé sociálne, emocionálne a pracovne prostredie v teoretickom a praktickom vyučovaní,
 - zavádzať progresívne zmeny v hodnotení žiakov realizáciou priebežnej diagnostiky, □ zachovávať prirodzené heterogénne skupiny vo vzdelávaní.
- b) **posilnenie úlohy a motivácie učiteľov**, ich profesijný a osobný rozvoj s cieľom:
- rozvíjať a posilňovať kvalitný pedagogický zbor jeho stabilizáciou,
 - podporovať a zabezpečovať ďalší odborný rozvoj a vzdelávanie učiteľov,
 - rozvíjať hodnotenie a sebahodnotenie vlastnej práce a dosiahnutých výsledkov.
- c) **podporu talentu, osobnosti a záujmu každého žiaka** s cieľom:
- rozvíjať edukačný proces na báze skvalitňovania vzťahov medzi učiteľom - žiakom – rodičom,
 - rozvíjať tímovú spoluprácu medzi žiakmi budovaním prostredia tolerance a radosti z úspechov,
 - vytvárať prostredie školy založené na tvorivo-humánnom a poznatkovo-hodnotovom prístupe I vzdelávaniu s dôrazom na aktivitu a slobodu osobnosti žiaka,
 - odstraňovať prejavy šikanovania, diskriminácie, násillia, xenofóbie, rasizmu a intolerancie v súlade s Chartou základných ľudských práv a slobôd,
 - viesť žiakov k zmyslupnej komunikácii a vyjadreniu svojho názoru,
 - zapájať sa do projektov zameraných nielen na rozvoj školy, ale aj na osvojenie si takých vedomostí, zručností a kompetencií, ktoré žiakom prispievajú k ich uplatneniu sa na trhu práce na Slovensku a v krajinách Európskej únie a k motivácii pre celoživotné vzdelávanie sa,
 - nadväzovať spoluprácu s rôznymi školami a podnikmi doma a v zahraničí,
 - presadzovať zdravý životný štýl,
 - vytvárať širokú ponuku športových, záujmových a voľnočasových aktivít, □ vytvárať fungujúci a motivačný systém merania výsledkov vzdelávania.
- d) **skvalitnenie spolupráce so sociálnymi partnermi, verejnosťou a ostatnými školami** na princípe partnerstva s cieľom:
- zapojiť rodičov do procesu školy najmä v oblasti záujmového vzdelávania a voľnočasových aktivít,
 - podporovať spoluprácu s rodičmi pri príprave a tvorbe školského vzdelávacieho programu,
 - aktívne zapájať zamestnávateľov do tvorby školských vzdelávacích programov, rozvoja záujmového vzdelávania, skvalitňovania výchovno-vzdelávacieho procesu a odborného výcviku,
 - spolupracovať so zriaďovateľom na koncepciách rozvoja odborného vzdelávania a prípravy a politiky zamestnanosti v našom regióne,
 - spolupracovať s podnikmi poskytujúcich gastronomické služby,

- vytvárať spoluprácu so školami doma a v zahraničí a vymieňať si vzájomne skúsenosti a poznatky, □ rozvíjať spoluprácu s nadáciami, rôznymi organizáciami a účelovo zameranými útvarmi na zabezpečenie potrieb žiakov.

e) **zlepšenie estetického prostredia budovy školy a najbližšieho okolia** s cieľom:

- zlepšiť prostredie v triedach a spoločných priestoroch školy,
- zrekonštruovať špeciálnu odbornú učebňu pre praktickú prípravu žiakov,
- zrekonštruovať hygienické priestory školy, □ využiť materiálno-technický a ľudský potenciál pre získanie doplnkových finančných zdrojov, reagovať na vypísané granty a projekty, □ pravidelne sa starať o úpravu okolia školy.

3 VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY

Stredná odborná škola obchodu a služieb sa nachádza v malebnom regióne Kysúc v meste Čadca. Kysuce sa rozprestierajú v severozápadnom kúte Slovenska a hraničí s Poľskom a Českou republikou. Väčšia časť územia je pokrytá lesmi Kysuckých Beskýd, Javorníkov, Turzovskej a Kysuckej vrchoviny, lúkami a pasienkami. Tento región sa vďaka svojej nádhernej prírode stáva centrom záujmu. Kysuce boli vyhlásené za chránenú krajinnú oblasť. V Čadci, ktorá vznikla ako osada počas valašskej kolonizácie v 1. polovici 16. st., žije v súčasnosti vyše 27 tisíc obyvateľov. Čadca má výhodnú dopravnú polohu a prechádzajú ňou dôležité cestné a železničné komunikácie. Značené a neznačené turistické trasy lákajú od jari do jesene množstvo športových nadšencov. V zimnom období lákajú do nášho regiónu domácich aj zahraničných turistov vynikajúce podmienky na zjazdové a bežecké lyžovanie. Naša škola, ktorá týmto svojim vzdelávacím programom pripravuje odborných a kvalifikovaných zamestnancov v oblasti gastronomických služieb, má preto v tom meste svoje opodstatnenie.

Na základe analýzy potrieb a požiadaviek trhu práce a analýzy práce školy sme identifikovali všetky pozitíva a negatíva školy, ktoré nám signalizovali, čo všetko máme zmeniť, čo ponechať tak, aby náš výchovno-vzdelávací proces mal stále vyššiu a vyššiu kvalitatívnu úroveň, identifikovali sme množstvo zamestnaneckých príležitostí pre našich absolventov v rôznych gastronomických zariadeniach. Môžu sa uplatniť v rôznych pracovných pozíciách ako manažér v stravovacom a ubytovacom zariadení, riadiaci zamestnanec v uzavretých formách spoločného stravovania, barman, prevádzkar, súkromný podnikateľ v oblasti cestovného ruchu, v hotelových a reštauračných službách. Ochota zamestnávateľov ich zamestnať po ukončení vzdelávacieho programu je viac než ústretová. Všetky zistenia a použité prostriedky prieskumu sú uvedené v Analytickej štúdie, ktorá je súčasťou pedagogických dokumentov školy a je k dispozícii na sekretariáte riaditeľa školy. Vychádzajúc zo SWOT analýzy:

□ **Silnými stránkami** školy na skvalitnenie a rozvoj výchovno-vzdelávacieho procesu sú:

- záujem uchádzačov o štúdium (predpoklad naplnenia prvých ročníkov),
- komplexnosť školy a jej poloha (škola, stravovacie zariadenie, športový areál),
- kvalita a skúsenosť pedagogických zamestnancov,
- dobré vybavenie štandardných a odborných učební, kabinetov (mnohé učebne sú využívané v čase mimo vyučovania),
- ✚ zabezpečenie odborného výcviku v kmeňových a zmluvných gastronomických zariadeniach vrátane OP praktického vyučovania,
- záujem podnikateľských subjektov o absolventov študijného odboru,
- nízke % nezamestnanosti našich absolventov,
- záujem žiakov o získavanie jazykovej spôsobilosti hlavne v anglickom a nemeckom jazyku (záujem žiakov sa prejavuje v ich účasti na štúdiu jazykov v čase mimo vyučovania).

- **Slabou stránkou** školy je nedostatok finančných prostriedkov na rekonštrukciu odborných učební, ✚ chýbajúce učebné osnovy zabezpečujúce aktuálne zmeny v manažmente hotelových služieb, technológii obsluhy a technologickom vybavení gastronomických zariadení,

- nedostatočná vybavenosť moderných jazykových tried,

- **Príležitosť školy** signalizujú ✚ bezproblémové uplatnenie absolventov školy v gastronomických zariadeniach na Kysuciach alebo mimo mesta prípadne regiónu,

- ✚ dobré uplatnenie našich absolventov v zahraničných gastronomických prevádzkach (kontakty sa vytvárajú počas žiackych stáží),
- otvorenie nových študijných odborov v odbore cestovného ruchu,
- možnosti rekvalifikačných kurzov podľa potrieb úradu práce v Čadci (jazykové, kuchár-časník, IKT a pod.),
- fungujúce partnerstvo s podobnými školami doma a v zahraničí (ČR, PR, SK.),
- dobrá a funkčná spolupráca so zamestnávateľmi a zriaďovateľom, ŠPÚ a ŠIOV ako predpokladu dobrých koncepčných a poradenských služieb,
- ✚ zosúladenie odbornosti žiakov s požiadavkami trhu práce na základe analýz podnikateľských subjektov.

- **Prekážky v rozvoji školy sú**

- nedostatok finančných prostriedkov na obnovu a prevádzku školy,
- nízka vedomostná úroveň prichádzajúcich žiakov zo základných škôl,
- nízka priemerná mzda v oblasti gastronómie, slabá spolupráca s rodičmi.

3.1 Charakteristika školy

Na našej škole v súčasnosti študuje celkom 38 tried, z toho 9 tried žiakov v študijnom odbore hotelová akadémia. Na štúdium cudzích jazykov máme 1 jazykové laboratórium. Tri učebne sú pre vyučovanie IKT. Pre odbornú prípravu máme zriadené v tomto odbore 2 odborné učebne. Škola má vlastné reštauračné zariadenie Beskyd, ktoré slúži na praktické vyučovanie pre žiakov. Na športové vyžitie slúži žiakom telocvičňa, posilňovňa, pohybové štúdium a ihrisko s umelou trávou pre všetky typy loptových hier. Manažment školy a hospodársky úsek má svoje priestory, učitelia využívajú svoje kabinety a zborovňu. Na škole je jedna miestnosť s interaktívnou tabuľou a ďalším vybavením pre realizáciu pracovných stretnutí žiakov, učiteľov a širokej verejnosti. Škola má pomerne dobre vybavenú knižnicu. Výchovný poradca má k dispozícii kabinet, kde sa stretáva so žiakmi, rodičmi a sociálnymi zamestnancami a pod. V suteréne školy sú žiacke šatne, kotolňa, sklad, a jedna dielňa pre potreby údržby a opráv na škole. Hygienické zariadenia sú na každom poschodí, telocvičňa má vlastné hygienické priestory a sprchy. OP praktického vyučovania je blízko školy. Má adekvátne vybavenie pre zabezpečenie odborných činností v rámci odbornej praxe. Má osobitné kabinety pre majstrov odborného výcviku. Naším cieľom je vybaviť OPPV modernejším strojovým zariadením. OPPV má sklady na skladovanie surovín, materiálov a polotovarov, vybavenú kuchyňu pre žiakov, hygienické priestory so sprchami (chlapci, dievčatá), kotolňu a dielňu. Na škole vyvíja veľmi dobrú činnosť Rada školy, ktorá má 11 členov. Zodpovedá za kvalitu a organizáciu celého výchovnovzdelávacieho procesu. Rada žiakov zastupuje záujmy žiakov na našej škole, organizuje žiacke aktivity a vytvára podmienky pre dobrú komunikáciu a spoluprácu medzi učiteľmi a žiakmi.

3.1.1 Plánované aktivity školy

Dosahovanie požadovaných aktivít a vhodná prezentácia školy sú výsledkom kvality vzdelávania. Škola sa bude snažiť v priebehu niekoľko rokov vytvoriť a zabezpečiť všetky podmienky pre skvalitnenie života na škole:

✚ Záujmové aktivity:

- Basketbalový krúžok
- Angličtina pre čašníkov
- Nemčina pre čašníkov
- Barmanský krúžok
- Internetový krúžok
- Futbalový krúžok
- Kondičné posilňovanie
- Tanečný krúžok (spoločenský tanec)
- Turistický krúžok
- Gastronomický krúžok
- Volejbalový krúžok
- Florbalový krúžok

✚ Súťaže:

- Hviezdoslavov Kubín
- Barmanské súťaže
- Olympiáda v cudzích jazykoch
- Biblická olympiáda
- Matematické súťaže
- Športové súťaže
- Súťaže v stolovaní

✚ Športovo-turistické akcie

- Basketbalový turnaj
- Futbalový turnaj
- Volejbalový turnaj
- Fllorbalový turnaj ☐ Kalokagatia
- Plavecké súťaže
- Atletické súťaže
- Turistické pochody

✚ Exkurzie

- Gastronomická prevádzka
- Gastroshow
- Získavame skúsenosti (organizované zamestnávateľmi) ☐ Návšteva ubytovacieho zariadenia – penzióny, chaty a pod.

☐

✚ Spoločenské a kultúrne podujatia

- Návšteva divadelné predstavenia
- Vianočná akadémia
- Deň otvorených dverí
- Hudobný koncert

☐

✚ Gastronomické akcie

- Recepcie pre zamestnávateľov
- Zabezpečenie plesu
- Recepčia pre podnikateľov
- Slávnostná tabuľa s vianočnou tematikou

☐

Mediálna propagácia

- Prezentácia školy v partnerských školách
- Príspevky do regionálnych novín
- Príspevky do regionálnej televízie
- Schránka dôvery
- Aktualizácia www stránky – píše žiaci

✚ Besedy a pracovné stretnutia

- Ako na trh práce (úrad práce)
- Spoločenské správanie a vystupovanie obsluhujúcich (zamestnávateľia)
- Ako vstúpiť do školského vzdelávacieho programu (riaditeľ školy)
- Kto je živnostník? (Živnostenská komora)
- Seminár o podávaní vína
- Seminár o podávaní kávy
- Seminár o servírovaní dezertov
- Ako sa správne učiť (výchovný poradca)
- Vydieranie a šikana (psychológ, zástupca polície)
- Odbúranie stresu na záverečných skúškach
- Súčasný stav zamestnanosti v okrese Čadca

- Kriminalita mládeže
- Ako sa pripraviť na konkurz?
- Moje skúsenosti s drogou
- Nepriaznivé dôsledky fajčenia a alkohol

□

Všetky aktivity sa budú realizovať s pedagogickými zamestnancami školy, 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

Stabilizovaný pedagogický zbor vrátane majstrov odborného výcviku tvorí 58 učiteľov, z ktorých 3 pracujú na čiastočný pracovný úväzok. Škola má okolo 1 externého učiteľa. Odborný výcvik zabezpečuje 36 MOV. Všetci učitelia spĺňajú požiadavky na odbornú a pedagogickú spôsobilosť. Riaditeľ školy, zástupcovia, hlavní majstri OV a výchovná poradkyňa školy majú okrem odbornej a pedagogickej spôsobilosti aj zákonom predpísané vzdelanie v oblasti výchovného poradenstva a školského manažmentu. Na škole pracuje koordinátor pre drogovú závislosť. Mimoškolské aktivity realizujú a zabezpečujú pedagogickí zamestnanci školy.

3.3 Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy

Podrobný a konkrétny plán ĎVPZ je súčasťou ročného plánu školy. Manažment školy považuje za prioritnú úlohu zabezpečiť: □ Uvádzanie začínajúcich učiteľov do pedagogickej praxe.

- Príprava pedagogických zamestnancov na zvyšovanie si svojich kompetencií hlavne jazykových spôsobilostí, schopností efektívne pracovať s IKT.
- Príprava pedagogických zamestnancov na tvorbu školského vzdelávacieho programu.
- Motivovanie pedagogických zamestnancov pre neustále sebavzdelávanie, vzdelávanie, zdokonaľovanie profesijnej spôsobilosti.
- Zdokonaľovanie osobnostných vlastností pedagogických zamestnancov, spôsobilosti pre tvorbu efektívnych vzťahov, riešenie konfliktov, komunikáciu a pod.
- Sprostredkovanie pedagogickým pracovníkom najnovšie poznatky (inovácie) z metodiky vyučovania jednotlivých predmetov, pedagogiky a príbuzných vied, ako aj z odboru.
- Príprava pedagogických zamestnancov na výkon špecializovaných funkcií, napr. triedny učiteľ, výchovný poradca, predseda predmetovej komisie, knihovník atď.
- Príprava pedagogických zamestnancov pre výkon činností nevyhnutných pre rozvoj školského systému, napr. pedagogický výskum, tvorba ŠkVP, tvorba štandardov, tvorba pedagogickej dokumentácie (pokiaľ bude v platnosti v dobiehajúcich ročníkoch), atď. □ Príprava pedagogických zamestnancov pre prácu s modernými materiálmi prostriedkami: videotechnikou, výpočtovou technikou, multimédiami a pod.
- Zhromažďovanie a rozširovanie progresívnych skúseností z pedagogickej a riadiacej praxe, podnecovať a rozvíjať tvorivosť pedagogických zamestnancov. □ Sprostredkovanie operatívneho a časovo aktuálneho transferu odborných a metodických informácií prostredníctvom efektívneho informačného systému.
- Príprava pedagogických zamestnancov na získanie prvej a druhej atestácie.

3.4 Vnútny systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy

Je účinným nástrojom zabezpečenia harmonickej organizácie celého výchovno-vzdelávacieho procesu a ďalších školských aktivít. Naša škola bude využívať štandardné spôsoby hodnotenia: formatívne a sumatívne. Formatívne hodnotenie použijeme na zvýšenie kvality výchovy a vzdelávania. Sumatívne hodnotenie použijeme na rozhodovanie. Vnútny systém kontroly by sa mal zameriavať hlavne na celkový priebeh výchovno-vzdelávacej činnosti na škole, na tvorbu školských vzdelávacích programov, na dodržiavanie plnenia plánov predmetových komisií, na zabezpečenie vyučovania didaktickou technikou a ostatným materiálno-technickým vybavením, na hodnotenie žiakov počas vyučovacej hodiny s uplatnením sebahodnotenia žiaka, na vystupovanie a rečovú kultúru vyučujúcich, na uplatňovanie didaktických zásad, na mimoškolskú činnosť učiteľov, ale aj na kontrolnú činnosť výchovnej poradkyne, činnosť hospodárky, upratovačiek a údržbárov. Na hodnotenie pedagogických a odborných zamestnancov školy použijem tieto metódy:

- Pozorovanie (hospitácie). □ Rozhovor.

- Výsledky žiakov, ktorých učiteľ vyučuje (prospech, žiacke súťaže, didaktické testy zadané naraz vo všetkých paralelných triedach, úspešnosť prijatia žiakov na vyšší stupeň školy a pod).
- Hodnotenie výsledkov pedagogických zamestnancov v oblasti ďalšieho vzdelávania, tvorby učebných pomôcok, mimoškolskej činnosti a pod.
- Hodnotenie pedagogických a odborných zamestnancov manažmentom školy.
- Vzájomné hodnotenie učiteľov (čo si vyžaduje aj vzájomné hospitácie a „otvorené hodiny“) □ Hodnotenie učiteľov žiakmi.

3.5 Dlhodobé projekty

Projekčná činnosť je súčasťou vzdelávacieho procesu. Zaradovanie projektov rôznych časových dĺžok a foriem prebieha v jednotlivých predmetoch aktuálne v závislosti na možnostiach a danom učive. Naša škola dlhodobo využíva možnosti rozvojových projektov MŠ SR:

- Projektové vyučovanie (2004 – 2009)
- Vyučovanie podporované počítačom (2005 – 2008)

Výstupy z týchto projektov prispievajú k skvalitneniu výchovno-vzdelávacieho procesu v oblasti využívania interaktívnych metód vyučovania a zvyšovania počítačovej gramotnosti žiakov a učiteľov.

Škola bola zapojená aj do projektov financovaných z ESF- Zvýšenie kvality vyučovania na SOŠOS.

V spolupráci s partnerskými krajinami žiaci spracovali projekt Medzinárodné tradície v príprave jedál a slávnostných tabúlí. Výsledky projektu pomohli učiteľom pochopiť filozofiu partnerstva medzi žiakmi cez ich optiku a tak v konečnom dôsledku všetky ďalšie stretnutia, ich ciele a prezentáciu budú v budúcnosti organizovať samotní žiaci.

V rámci priamej projekčnej činnosti škola pripravuje projekty z oblasti Štrukturálnych fondov, Otvorená škola, Jazykové laboratória, Vráťme šport do škôl.

3.6 Medzinárodná spolupráca

Škola dlhodobo spolupracuje s podobnými školami v Českej republike. Škola v spolupráci s agentúrami Tecoma a Jehole zabezpečuje zahraničné odborné praxe pre študentov na Cypre, Grécku, Francúzsku, Taliansku a Nemecku. Cieľom tejto spolupráce je:

- Podieľať sa na spoločných projektoch, ktoré by zabezpečili efektívny transfer poznatkov a skúseností.
- Posilniť a skvalitniť jazykovú prípravu žiakov
- Posilniť a skvalitniť odbornú prípravu žiakov (transfer inovácií). □ Prezentovať vlastnú školu, mesto a krajinu.
- Spoznávať inú kultúru, históriu a životný štýl.
- Nadväzovať kontakty v rámci kariérového rastu.

3.7 Spolupráca so sociálnymi partnermi

Škola rozvíja všetky formy spolupráce so sociálnymi partnermi a verejnosťou. Predovšetkým sa zameriava na pravidelnú komunikáciu so svojimi zákazníkmi – žiakmi, ich rodičmi a zamestnávateľmi.

Spolupráca s rodičmi Rodičia sú členmi Rady školy. Všetci sú informovaní o priebehu vzdelávania žiakov na triednych schôdkach a konzultáciami s vyučujúcimi. Majú možnosť sledovať priebežné študijné výsledky prostredníctvom internetu. Zároveň sú rodičia informovaní o aktuálnom dianí na škole, o pripravovaných akciách prostredníctvom www stránok školy alebo priamo e-mailom. Cieľom školy je zvýšiť komunikáciu s rodičmi. Sme maximálne otvorení všetkým pripomienkam a podnetom zo strany rodičovskej verejnosti. Jednou z hlavných úloh školy bude otvorenie spolupráce s rodičmi na školskom vzdelávacom programe.

Zamestnávateľa

Škola aktívne spolupracuje so zmluvnými zamestnaneckými organizáciami. Spolupráca je zameraná hlavne na poskytovanie odborného výcviku, materiálno-technické zabezpečenie výchovno-vzdelávacieho procesu, tematické prednášky, besedy a súťaže, sprostredkovanie rôznych zaujímavých exkurzií a výstav. Zástupcovia zamestnávateľov sa zúčastňujú pravidelne na zasadaniach Rady školy, pedagogických poradách a aktívne pôsobia v rámci odborného výcviku ako inštruktori. Poskytujú škole neoceniteľnú písomnú informáciu – študijné

texty, ktoré supľujú nedostatok učebníc v oblasti obsluhy. Spolupracujú pri štruktúrovaní sumatívnych didaktických testov v odbornom výcviku, poskytujú odbornú literatúru pre teoretické vyučovanie a sprostredkujú aktuálne informácie o zmenách a vývoji nových technológií. Väčšina zamestnávateľov zamestnáva aj našich absolventov.

Iní partneri

Škola aktívne spolupracuje v rámci výchovno-vzdelávacieho procesu a výchove mimo vyučovania s ďalšími partnermi: Domovom dôchodcov v Čadci, kde naši žiaci poskytujú obyvateľom DD svoje služby pri rôznych príležitostiach, s policajným zborom, požiarnym zborom v Čadci pri organizovaní besied, prednášok, zriaďovateľom pri napĺňaní vízie školy, Slovenskou obchodnou a priemyselnou komorou pri organizovaní záverečných skúšok, s priamo riadenými organizáciami MŠ SR, pedagogicko-psychologickými poradňami v rámci preventívnych opatrení, a pod.

4 CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V ŠTUDIJNOM ODBORE 6323 K hotelová akadémia

4.1 Popis školského vzdelávacieho programu

Príprava v školskom vzdelávacom programe Hotelová akadémia v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu. Teoretické vyučovanie je poväčšine organizované v priestoroch školy a praktické vyučovanie je organizované formou odbornej praxe v škole, v OP praktického vyučovania a priamo na pracoviskách zamestnávateľov. Päťročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre úsek kvalifikovaných činností v oblasti hotelierstva, reštauračného stravovania a ďalších služieb cestovného ruchu so základnými predpokladmi pre výkon obchodno-podnikateľských aktivít. Predpokladom pre prijatie do študijného odboru je úspešné ukončenie základnej školy a zdravotné požiadavky 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 skúšky vrátane bodového hodnotenia sú stanovené každoročne.

Stratégia výučby školy vytvára priestor pre rozvoj nielen odborných, ale aj 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 cudzom jazyku. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvojujú si základy matematiky, chémie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, spoločenskej komunikácie, získanie teoretických vedomostí a praktických zručností potrebných na kvalifikovaný výkon v rôznych formách podnikateľských subjektov hotelierstva, reštauračného stravovania a v službách cestovného ruchu. 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 zameranej 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. Vedú žiakov k odmietaniu populistických praktík a extrémistických názorov. Učia ich chápať zložitost' 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 hier, súťaž, 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.

Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy. Praktická príprava prebieha v 1. ročníku v školských odborných učebniach, v 2., 3., 4. a 5. ročníku v OP praktického vyučovania Beskyd, v hotelových a reštauračných zariadeniach na Kysuciach, ktoré sú našimi partnermi a v zahraničných destináciách.

Kľúčové 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 (umiestniť na chodbách schránku dôvery, prostredníctvom ktorej môžu žiaci zadávať otázky, vznášať protesty a pripomienky). Školský vzdelávací program Hotelová akadémia je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom. V prípade talentovaných žiakov sa výučba bude organizovať formou individuálnych učebných plánov a programov, ktoré sa vypracujú podľa reálnej situácie. 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 6323 K hotelová akadémia nie je vhodný pre žiakov s mentálnym postihnutím, s vážnymi poruchami zraku a sluchu a s vážnym telesným narušením. Pre tento odbor sa vyžaduje zdravotný preukaz.

Činnosť školy v oblasti spoločenského a kultúrneho života je veľmi bohatá a pestrá nielen pri aktivitách súvisiacich s činnosťou školy, ale aj v mimoškolskej oblasti. Žiaci svoje odborné vedomosti a zručnosti budú prezentovať na mnohých gastronomických akciách, ktoré organizujú súkromní podnikatelia, hotely a veľké gastronomické firmy. Týchto aktivít sa zúčastnia aj učitelia všeobecných a odborných predmetov vo funkcii pedagogického dozoru. Samostatnosť, húževnatosť a pracovitosť našich žiakov bude ocenená tak zo strany školy, ako zo strany zamestnávateľov. Veľké množstvo záujmových krúžkov (jazykové, športové a iné) ponúkajú našim žiakom efektívne využívať svoj voľný čas. Klasifikácia prebieha podľa klasifikačného poriadku. 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 pedagogickopsychologických poradní, rozhovormi so žiakom, jeho rodičmi, ale aj s inštruktormi praktickej prípravy, ktorí boli poverení praktickou inštruktážou zo strany svojho zamestnávateľa. Pri hodnotení sa využívajú kritériá hodnotenia na zabezpečenie jeho objektivity. Žiaci sú s hodnotením oboznámení.

4.2 Základné údaje o štúdiu

Kód a názov študijného odboru: **6323 K hotelová akadémia**

Dĺžka štúdia:	5 rokov
Forma štúdia:	denná
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:	- podmienky prijatia na štúdium ustanovuje vykonávací predpis o prijímacom konaní na stredné školy, - zdravotná spôsobilosť uchádzača o štúdium.
Spôsob ukončenia štúdia:	maturitná skúška
Doklad o dosiahnutom vzdelaní:	vysvedčenie o maturitnej skúške maturitné vysvedčenie, výučný list
Poskytnutý stupeň vzdelania:	Úplné stredné odborné vzdelanie ISCED 3A

Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:	v pracovných pozíciách ako manažér v stravovacom a ubytovacom zariadení, samostatný podnikateľ v hotelových a reštauračných službách, riadiaci zamestnanec v zariadeniach spoločného stravovania a v službách cestovného ruchu
Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie):	Študijné odbory nadstavbového štúdia pre absolventov štvorročných učebných odborov nadväzujúcich na predchádzajúci odbor štúdia – úplné stredné odborné vzdelania na úrovni ISCED 3A

4.3 Organizácia výučby

Teoretické vyučovanie je poväčšine organizované v priestoroch školy. 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 cudzom jazyku. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvojujú si základy matematiky, chémie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, spoločenskej komunikácie, umožňuje absolventovi získať odborné teoretické vedomosti a praktické zručnosti potrebné na kvalifikovaný výkon v oblasti hotelierstva, reštauračného stravovania a v ďalších službách cestovného ruchu. V rámci odbornej praxe žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti na úseku obsluhy, prípravy jedál, stolovania. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Praktické vyučovanie je organizované formou odbornej praxe v OP praktického vyučovania a priamo na pracoviskách zamestnávateľov. Praktická príprava prebieha v 1. ročníku v školských odborných učebniach, v 2., 3. 4. a 5. ročníku v OP praktického vyučovania Beskyd v hotelových a reštauračných zariadeniach, ktoré sú našimi kmeňovými partnermi. Tieto zariadenia sú základom odbornej prípravy žiakov v tomto študijnom odbore. Prevádzkové podmienky umožnia žiakom podieľať sa na výrobe a distribúcii pokrmov pre školské a podnikové stravovanie, hotových a minútkových jedál pre širokú verejnosť vrátane bežnej a príležitostnej obsluhy pri rôznych gastronomických akciách a medzinárodných aktivitách školy. Pri zabezpečovaní stravovania pre verejnosť si žiaci osvojujú potrebné návyky v komunikácii s hosťami a klientmi, prijímaní objednávok, servírovaní, vyúčtovaní a upratovaní po hosťoch. Ďalšie odborné zručnosti žiaci získavajú pri rôznych spoločenských akciách buď v reštauráciách pri komerčných objednávkach alebo v rámci praktických laboratórnych cvičení. Dôvodom takejto organizácie je skutočnosť, aby si žiaci precvičili a vyskúšali aj také zručnosti, situácie a javy, ktoré sa v bežnej praxi vyskytujú zriedkavo. Tieto vyučovacie aktivity prebiehajú pod dozorom učiteľa odbornej praxe. Takéto podujatia sú pre žiakov veľmi lákavé, motivujúce a inšpirujúce. Realizujeme spoločenské akcie pri príležitosti organizovania rôznych domácich a zahraničných seminárov a sympózií, športových stretnutí, spoločenských akcií, gastronomické stretnutia partnerských škôl z Čiech, Poľska, Slovenska. Časť odbornej praxe máme zabezpečenú zmluvnými vzťahmi s fyzickými a právnickými osobami. Žiaci v priebehu štúdia sa dostanú na rôzne pracoviská. Päťročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy na poskytovanie kvalifikovaných odborných činností v hotelierstve, reštauračnom stravovaní a v službách cestovného ruchu so všeobecným prehľadom o celej oblasti stravovacích služieb a so základnými predpokladmi pre výkon obchodno-podnikateľských aktivít. Výučba v študijnom odbore sa realizuje v 1. až 4. roč. v rozsahu 33 týždňov, v 5. roč. 30 týždňov.

Základným cieľom praxe je doplnenie, prehĺbenie a upevnenie vedomostí a schopností, ktoré žiaci získali na reoretických odborných predmetoch a cvičeniach. Obsah praxe je rámcový, učivo je rozvinuté s prihliadnutím na požiadavky primeranosti a na vzťahy medzi teoretickým a praktickým odborným vzdelaním.

II.ročník – 90 hodín – nácvik a praktické precvičovanie prác v odbytovom stredisku, precvičovanie spôsobov obsluhy, nácvik a praktické precvičovanie prác vo výrobnom stredisku, precvičovanie technologických postupov, úprav pokrmov

III.ročník – 105 hodín - praktické precvičovanie prác v odbytovom stredisku, precvičovanie prípravy hotových jedál, jedál na objednávku, praktické precvičovanie prác v zásobovacom stredisku, precvičovanie praktických činností na prevádzkovom úseku IV. ročník – 105 hodín – precvičovanie pracovných činností na ekonomickom úseku, precvičovanie pracovných činností na ubytovacom úseku, na úseku hotelovej gazdinej, činnosť asistenta hotelového zariadenia v procese organizácie práce a riadenia v hotelierstve a gastronómii

Súvislú odbornú prax absolvujú žiaci v 2. roč. v rozsahu 2 týždňov, v 3. a 4. roč. v rozsahu 3 týždňov. V čase prázdnin žiaci 2., 3. a 4. roč. môžu absolvovať zahraničnú odbornú prax.

Maturitná 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.

4.4 Zdravotné požiadavky na žiaka

Na prijatie do študijného odboru 6323 K hotelová akadémia môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom. 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 chrbtice, 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 imúnodeficitnými stavmi, □ chronickými chorobami pečene.

Pred prijatím do odboru je potrebné vyšetrenie na bacilonosičstvo. 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.

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 neohrozujúcu prácu 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 musia vzťahovať k výkonu konkrétnych činností, ktoré sú súčasťou odborného výcviku. Tieto požiadavky sa musia doplniť informáciami o rizikách možného ohrozenia, ktorým sú žiaci pri teoretickom a praktickom 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 musia zodpovedať svojimi podmienkami požiadavkám stanovených v zdravotníckych predpisoch (hygienické požiadavky na priestory, prevádzka školských zariadení, bezpečná prevádzka, používanie strojov, prístrojov a pod.). Nácvik a precvičovanie činností musí byť 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:

- dôkladne a preukázané oboznámenie žiakov s predpismi o BOZP, protipožiarnymi predpismi a s technologickými postupmi,
- používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným a protipožiarnym predpisom,
- používanie ochranných pracovných prostriedkov podľa platných predpisov,
- vykonávanie stanoveného dozoru na pracoviskách žiakov, pričom sa vymedzia stupne dozoru nasledovne:
- práca pod dozorom si vyžaduje 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,
- práca pod dohľadom si vyžaduje prítomnosť osoby poverenej dohľadom kontrolovať pracoviská pred začatím práce a pokiaľ nemôže zrakovo všetky pracoviská obsiahnuť, v priebehu práce ich obchádza a kontroluje.

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

Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje:

1. Pracovné oblečenie *Dievčatá*

- Biela blúzka
- Čierna sukňa (max. 10 cm nad kolená, nie bedrová)
- Bordová vesta
- Biela zásterka
- Zdravotné topánky (nie vsuvky)
- Príručník (2 kusy)
- Menovka

Chlapci

- Biela košeľa (1x s dlhým rukávom, 1x s krátkym rukávom) □ Čierne nohavice
- Čierna vesta
- Biela zásterka
- Čierne topánky (polovičné)
- Príručník (2 kusy)
- Motýlik (čierny)
- Menovka

2. Zdravotný preukaz pre prácu s potravinami

5 PROFIL ABSOLVENTA ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6323 K hotelová akadémia

5.1 Charakteristika absolventa

Absolvent päťročného študijného odboru 6323 K hotelová akadémia po ukončení štúdia úspešne vykonanou maturitnou skúškou získava prvú kvalifikáciu na úrovni úplného stredného odborného vzdelania. Po ukončení prípravy je kvalifikovaný pracovník schopný vykonávať odborné činnosti v rôznych formách podnikateľských subjektov hotelierstva a v spoločnom stravovaní. Je schopný samostatne podnikáť v hotelových a reštauračných službách, vykonávať práce, súvisiace s riadením stravovania a prechodného ubytovania. Je schopný vykonávať ekonomické činnosti v oblasti poskytovania služieb, zásobovania, odbytu, personalistiky, vedenia administratívy, účtovníctva a hotelierstva. Ovláda a využíva informačno-komunikačné technológie, základy hospodárskej korešpondencie a účtovnej evidencie, dokáže zostaviť ponuku produktov a aplikovať nástroje marketingu pri realizácii podnikateľských zámerov.

V rámci pracovnej pozície sú na absolventa kladené veľmi vysoké požiadavky na krátkodobú pamäť, schopnosť pracovať v tíme a schopnosť sociálneho kontaktu. Je dostatočne adaptabilný, logicky myslíaci, má praktické myslenie, písomný a slovný prejav, prispôsobivosť, flexibilitu, sebakontrolu, sebaovládanie, samostatnosť, kultivovanosť vystupovania a vzhľadu, istotu a pohotovosť vystupovania. Je pripravený na okamžitý vstup do praxe. Absolventi získajú schopnosť komunikovať v 2 cudzích jazykoch, riešiť problémové úlohy a pracovať v skupine. Aktívne sa zapájajú do spoločnosti a svoje vedomosti a zručnosti priebežne aktualizovať. Budú schopní prijímať zodpovednosť za vlastnú prácu a za prácu ostatných. Po absolvovaní vzdelávacieho programu získajú zručnosti pri práci s osobným počítačom a internetom. Naučia sa efektívne využívať informačné a komunikačné technológie pre svoj osobný rast a výkonnosť v práci.

Po ukončení štúdia získava absolvent maturitné vysvedčenie a vysvedčenie o maturitnej skúške. V odbore 6323 K hotelová akadémia okrem vysvedčenia o maturitnej skúške absolvent získava aj výučný list.

Výučný list sa vydáva po absolvovaní najmenej 1400 vyučovacích hodín praktického vyučovania, z ktorých najmenej 1200 vyučovacích hodín tvorí odborná prax.

Môže pokračovať v štúdiu pre absolventov päťročných učebných odborov v rámci denného alebo diaľkového štúdia na úrovni ISCED 5. Svoju kvalifikáciu môže zvyšovať aj rôznymi vzdelávacími cestami na ISCED 4 prípadne môže získať aj inú kvalifikáciu ako je kvalifikácia v danom študijnom odbore.

Kompetenčný profil absolventa sme vytvorili na základe kompetencií uvedených v ŠVP a analýzy povolania v priamej spolupráci so zamestnávateľmi. Analýza povolania je súčasťou Analytickej štúdie. Týmto má absolvent

študijného odboru garantované získanie aktuálnych vedomostí, zručností a kompetencií v závislosti od potrieb zamestnávateľov.

5.2 Kompetencie absolventa

Absolvent študijného odboru 6323 K hotelová akadémia po absolvovaní vzdelávacieho programu disponuje týmito kompetenciami:

5.2.1 Kľúčové kompetencie

a) Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote Sú to spôsobilosti, ktoré sú základom pre ďalšie získavanie vedomostí, zručností, postojov a hodnotovej orientácie. Patria sem schopnosti nevyhnutné pre cieľavedomé a zodpovedné riadenie a organizovanie svojho osobného, spoločenského a pracovného života. Jednotlivci si potrebujú vytvárať svoju osobnú identitu vo vzťahu k životným podmienkam, povolaniu, práci a životnému prostrediu, spoločenským normám, sociálnym a ekonomickým inštitúciám, robiť správne rozhodnutia, voľby, opatrenia a postupy. Tieto kompetencie sú veľmi úzko späté s osvojením si kultúry myslenia a poznávania.

Absolvent má:

- logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- porovnať formálne a neformálne pravidlá, zákonitosti, predpisy, sociálne normy, morálne zásady, vlastné a celospoločenské očakávania v systéme, v ktorom existuje,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti, - vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- vysvetliť svoje životné plány, záujmy a predsavzatia,
- popísať svoje ľudské práva, popísať svoje povinnosti, záujmy, obmedzenia a potreby,
- definovať svoje ciele a prognózy,
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.

b) Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku

Sú to schopnosti, ktoré žiak získava za účelom aktívneho zapojenia sa do spoločnosti založenej na vedomostiach s jasným zmyslom pre vlastnú identitu a smer života, sebazdokonaľovanie a zvyšovanie výkonnosti, racionálneho a samostatného vzdelávania a učenia sa počas celého života, aktualizovania a udržiavania potrebnej základnej úrovne jazykových schopností, informačných a komunikačných zručností. Od žiaka sa vyžaduje efektívne využívať písaný a hovorený materinský a cudzí jazyk, disponovať s čitateľskou a matematickou gramotnosťou a prehodnocovať základné zručnosti.

Absolvent má:

- vyjadrovať sa správne v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
 - vyjadrovať sa spoľahlivo v cudzom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
 - riešiť matematické príklady a rôzne situácie,
 - identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
 - posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
 - hodnotiť kriticky získané informácie,
 - formulovať, pozorovať, triediť a merať hypotézy,
 - overovať a interpretovať získané údaje,
 - pracovať s elektronickou poštou,
 - pracovať s rôznymi pokročilejšími informačnými a komunikačnými technológiami.
- c) Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách**

Tieto schopnosti sa využívajú pri riadení medziľudských vzťahov, formovaní nových typov spolupráce. Sú to schopnosti, ktoré sa objavujú v náročnejších podmienkach, aj pri riešení problémov ľudí, ktorí sa nevedia zaradiť do spoločenského života. Žiak musí byť schopný učiť sa, nažívať a pracovať nielen ako jednotlivci, ale v sociálne vyváženej skupine. Sú to teda schopnosti, ktoré na základe získaných vedomostí,

sociálnych zručnosti, interkulturálnych kompetencií, postojov a hodnotovej orientácii umožňujú stanoviť jednoduché algoritmy na vyriešenie problémových úloh, javov a situácií a získané poznatky využívať v osobnom živote a povolani.

Absolvent má:

- prejavíť empatiu a sebareflexiu,
- vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívu,
- motivovať pozitívne seba a druhých,
- ovplyvňovať ľudí (prehováranie, presvedčovanie),
- stanoviť priority cieľov,
- predkladať primerané návrhy na rozdelenie jednotlivých kompetencií a úloh pre ostatných členov tímu a posudzovať spoločne s učiteľom a s ostatnými, či sú schopní určené kompetencie zvládnuť
- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- diskutovať konštruktívne, aktívne predkladať progresívne návrhy a pozorne počúvať druhých - budovať a organizovať vyrovnanú a udržateľnú spoluprácu, - uzatvárať jasné dohody,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- analyzovať hranice problému,
- identifikovať oblasť dohody a rozporu,
- určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobějších súvislostiach, kritériá pre voľbu konečného optimálneho riešenia,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- pracovať samostatne a riadiť práce v menšom kolektíve,
- určovať vážne nedostatky a kvality vo vlastnom učení, pracovných výkonoch a osobnostnom raste,
- predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce, bez zaujatosti posudzovať návrhy druhých, - prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov

5.2.2 Odborné kompetencie

a) Požadované vedomosti Absolvent

má:

- charakterizovať podstatu ekonomickej činnosti, ktorej cieľom je výroba, rozdeľovanie, výmena a spotreba materiálnych i nemateriálnych statkov a služieb, - vysvetliť podstatu správneho životného štýlu človeka,
- popísať zásady bezpečnosti a hygieny práce, ochrany pred požiarom a ochrany životného prostredia, - zhodnotiť funkčné súvislosti medzi geografickým prostredím, človekom a spoločnosťou. **b) Požadované zručnosti** Absolvent vie:
- aplikovať v praxi etické a profesijné pravidlá, zásady spoločenského správania a vystupovania,
- pracovať s odbornou literatúrou,
- nakladať s materiálom, energiou, odpadom, vodou a inými látkami ekonomicky a s ohľadom na životné prostredie,
- hospodáriť s pracovnými prostriedkami so snahou dosiahnuť efektívny ekonomický výsledok, - aplikovať estetické hľadiská v praxi,
- aplikovať návyky z oblasti osobnej a prevádzkovej hygieny, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany životného prostredia,
- získať informácie o všeobecných ľudských právach.

c) Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Absolvent sa vyznačuje: - empatiou, toleranciou,

- vytrvalosťou, flexibilitou,
- kreativitou, komunikatívnosťou,
- spoľahlivosťou, presnosťou, sebadisciplínou, - diskretnosťou a zodpovednosťou, - iniciatívnosťou, adaptabilitnosťou.

6 PODMIENKY NA REALIZÁCIU VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V ŠTUDIJNOM ODBORE 6323 K hotelová akadémia

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 6323 K hotelová akadémia. V ŠVP sú vo všeobecnej rovine vymedzené základné podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu Hotelová akadémia. 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 Hotelová akadémia, sú nasledovné:

6.1 Materiálne podmienky

Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy. Normatív vybavenosti dielní, odborných učební a tried OP praktického vyučovania je v súlade s Normatívom základného vybavenia pracovísk praktického vyučovania pre študijný odbor 6323 K hotelová akadémia.

Kapacita školy:

Školský manažment:

kancelária riaditeľa školy,
kancelárie pre zástupcov riaditeľa školy
TV, kancelárie pre zástupcu riaditeľa školy
PV kancelária pre zástupcu riaditeľa školy
EČ kancelária pre sekretariát, kabinet pre výchovnú poradkyňu, príručný sklad s odkladacím priestorom, sociálne zariadenie.

Pedagogickí zamestnanci školy: zborovňa pre rokovania pedagogickej rady, zasadačka

kabinety pre učiteľov,
sociálne zariadenie.

Nepedagogickí zamestnanci školy: kancelárie pre sekretariát, ekonómov a správcu príručný sklad s odkladacím priestorom, dielňa, kotolňa, archív.

Ďalšie priestory:

Hygienické priestory (WC, sprchy), sociálne zariadenia, šatne
Sklady učebných pomôcok a didaktickej techniky
Školský bufet
Sklady náradia, strojov a zariadení
Sklady materiálov, surovín a polotovarov
Knižnica

Makrointeriéry:

Školská budova
Školský dvor

OP praktického vyučovania Beskyd



Kabinety pre UOV
Odborné cvičné triedy
Kotolňa

Dielňa
Kuchyňa
Sklady pre stroje, nástroje, náradia, suroviny, materiál, polotovary
Hygienické zariadenia (WC, sprchy)

Vyučovacie interiéry

1. Klasické triedy/ - učebne pre teoretické vyučovanie
2. Odborná učebňa stolovanie
3. Odborná učebňa technika administratívy Odborná učebňa pre jazykové vzdelávanie
4. 3 odborné učebne pre informatiku
5. Odborné triedy/ - učebne pre vyučovanie odborných predmetov
6. Odborná učebňa pre TPP
7. Telocvičňa, posilňovňa, pohybové štúdio

Vyučovacie exteriéry

Školské ihrisko

Kmeňové pracoviská odborného výcviku

Reštaurácia Beskyd

Zmluvné pracoviská

6.2 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 všeobecno-vzdelávacích 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 učiteľov 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, školník, 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 psychologickkej 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.).

6.3 Organizačné podmienky

- ✚ 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.
- ✚ Vyučovanie a odborný výcvik začínajú o 8.00 hod. Organizácia školského roka sa riadi podľa pedagogicko-organizačných pokynov v danom školskom roku.
- ✚ Plnenie školskej legislatívy vzhľadom na organizáciu a priebeh školského vzdelávacieho programu vo väzbe na teoretické vyučovanie a odbornú prax je v súlade. Výchovno-vzdelávací proces sa riadi Zákonom o výchove a vzdelávaní (školský zákon).
- ✚ Odborná prax sa vyučuje v rozsahu stanovenom v učebnom pláne a vykonáva sa v školských zariadeniach: dielne a učebne odbornej praxe, ako aj v kmeňových a zmluvných pracoviskách odbornej praxe. Výučba prebieha pod vedením inštruktorov poverených zamestnávateľov a učiteľov OP. Všetky pracoviská majú základné štandardné vybavenie. Odborná prax nadväzuje na teoretické vyučovanie. Delenie skupín stanovuje platná legislatíva.
- ✚ Vzdelávanie a príprava sa riadi podľa Školského poriadku. Zabezpečuje jednotnosť v celom výchovnovzdelávacom procese. Upravuje pravidla správania sa žiakov v teoretickom a praktickom vyučovaní a príprave. Obsahuje tiež práva a povinnosti žiakov. Školský poriadok je súčasťou Organizačného poriadku školy a Pracovného poriadku školy a riadi sa podľa nich. Žiaci sa oboznamujú so Školským poriadkom každý rok na prvej vyučovacej hodine prvý deň školského roka a podpisujú v osobitnom zázname svojím podpisom jeho rešpektovanie. Táto skutočnosť je zaznamenaná aj v triednych knihách.
- ✚ 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 zaraďovaniu žiakov do kolektívu. Tiež stretnutia s rodičmi prvákov sú plánované v prvom týždni na začiatku školského roka, kde sa zoznamujú s učiteľmi, kolektívom v triede, získavajú informácie o škole, jej štýle práce, organizácii vyučovania a odborného výcviku, metódach a prostriedkoch hodnotenia, plánovanými aktivitami na škole a osobitnými predpismi odborného výcviku na kmeňových a zmluvných pracoviskách. Sú oboznámení s ich povinnosťami, právami a postupmi. Zároveň majú možnosť prezrieť si celú školu.
- ✚ Hodnotenie a klasifikácia žiakov sa riadi Klasifikačným poriadkom školy 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. Maturitná skúška sa z písomnej, praktickej a ústnej časti. Úspešní absolventi získajú maturitné vysvedčenie a vysvedčenie o maturitnej skúške.
- ✚ Kurzy, exkurzie, športové akcie sa organizujú v rámci 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 v 3. roč. počas 3 dní. Telovýchovný výcvikový kurz podľa podmienok v regióne školy organizovať s náplňou lyžiarsky a plavecký kurz skupinovú formou, najlepšie v 1. ročníku. Organizácia exkurzií je súčasťou praktického a teoretického vyučovania a zameriavajú sa na poznávanie nových výrobných technológií, nových materiálov, ekologických stavieb, odpadových technológií, na výstavy a prezentácie nových výrobkov a technológií. Exkurzie sa konajú v každom ročníku po dva dni (12 – 14 hodín) 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. Virtuálne exkurzie a telemosty sú súčasťou vyučovacích hodín v praktickom a teoretickom vyučovaní.

- ✚ 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 jednoduchých ročníkových prác ako spoločný výstup teoretického a praktického vyučovania na záver každého ročníka. Škola určí obsah, rozsah, úroveň, kritéria hodnotenia, formu prác a ich prezentácie prípadne aj s prístupom verejnosti. Žiaci sa môžu zúčastňovať aj na súťažiach a prezentáciách vo svojom odbore na národnej a medzinárodnej úrovni.

6.4 Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní

Vytváranie podmienok bezpečnej a hygienickej práce je organickou súčasťou celého vyučovacieho procesu, osobitne odborného výcviku. 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 a predpisom ES.

Škola zabezpečuje všetky technické a organizačné opatrenia na elimináciu všetkých rizík spojených najmä s odborným výcvikom. Učitelia, MOV, žiaci a rodičia so podrobne s týmito rizikami oboznámení. Riziká, ktoré sa nedajú eliminovať, sú čiastočne riešené osobitnými ochrannými prostriedkami, ktoré žiaci dostávajú bezplatne na základe Smernice riaditeľa školy. Ich používanie sa dôsledne kontroluje.

Problematika bezpečnosti a hygieny práce je podrobne popísaná v Dennom poriadku teoretického a praktického vyučovania, žiaci ju musia poznať a rešpektovať. Denný poriadok je verejne prístupný vo všetkých triedach, pracoviskách.

Škola má spracovanú Metodickú osnovu vstupného školenia bezpečnosti práce, dodržiavania osobnej hygieny a protipožiarnej ochrany pre žiakov a učiteľov. Žiaci sú s predpismi podrobne oboznámení a poučení vždy v úvodných hodinách jednotlivých predmetoch. Obsahom školenia sú predpisy a normy používané v odbore čašník, servírka, miesta, na ktorých sú umiestnené lekárnice prvej pomoci, vybrané ustanovenia vyhlášky o evidencii úrazoch detí, žiakov a študentov, traumatologického plánu, nariadenie vlády o ochrane zdravia zamestnancov pri práci, o bezpečnej prevádzke a používaní strojov, Zákonníka práce, o prácach mladistvých, poskytovaní prvej pomoci, o požiarnej nebezpečnosti v organizácii, inštruktáži používania prenosných hasiacich prístrojov a pod.

Na odbornej praxi sa žiaci zoznamujú s návodmi na obsluhu jednotlivých strojov, prístrojov a zariadení a prevádzkovými bezpečnostnými predpismi.

7 PODMIENKY VZDELÁVANIA ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVNO-VZDELÁVACÍMI POTREBAMI V ŠTUDIJNOM ODBORE 6323 K hotelová akadémia

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 analýzy podmienok školy, analýzy potrieb a požiadaviek trhu práce, analýzy povolania a odborných konzultácii so špecializovanými zamestnancami VUDPAP, pedagogicko – psychologických poradní a dorastového lekára.

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

zo sociálne znevýhodneného prostredia (rómske etnikum, imigranti). Špecifickou skupinou žiakov so ŠVVP sú žiaci mimoriadne nadaní.

Štúdium v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia vzhľadom k svojim špecifikám nemôže byť poskytnuté pre žiakov s mentálnym, zmyslovým a telesným postihnutím, ako aj žiaci s autistickým syndrómom, s poruchami psychického a sociálneho vývinu. Vo všeobecnosti môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom. Uchádzači nesmú trpieť predovšetkým:

- i. prognosticky závažným ochorením obmedzujúcim funkcie horných končatín (porucha hrubej a jemnej motoriky),
- ii. prognosticky závažným ochorením funkcie nosného a pohybového systému (ochorenia chrbtice, ploché nohy, vybočenie kolien, stav po kongenitálnej luxácii bedier), iii. prognosticky závažným ochorením dýchacích ciest, srdcovými a cievnyimi ochoreniami (varixy),
- iv. prognosticky závažným ochorením kože horných končatín,
- v. prognosticky závažnými a nekompenzovanými formami epilepsie a epileptických syndrémov a kolapsových stavov vzhľadom k predpokladanej obslužnej práci,
- vi. psychickými chorobami (alkoholizmus, toxikománia, nervové choroby),
- vii. prognosticky závažnými ochoreniami oka, a sluchu,
- viii. endokrinnými ochoreniami a imúnodeficitnými stavmi, ix. chronickými chorobami pečene.

Pred prijatím do odboru je potrebné vyšetrenie na bacilonosičstvo. 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.

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.

V našich podmienkach školy ide predovšetkým o problémy s rómskym etnikom, so snahami o ich integráciu do nášho občianskeho a profesionálneho života. Nielen my, ale aj všetky ďalšie školy hľadajú metódy na zníženie negatívneho dopadu dysfunkčných sociálnych podmienok na osobnostný, vzdelávací a profesionálny vývin rómskych detí a mládeže, pokusy o zamedzenie ďalšieho prehlbovania sociálnej exklúzie tohto etnika s hrozivými následkami, a to so stupňovaním negatívneho stavu vo všetkých aspektoch ich života (chudoba, nevzdelanosť, nezamestnanosť, sociálna patológia, zlý zdravotný stav). Častá neúspešnosť rómskych žiakov v bežnom systéme vzdelávania je tiež dôsledkom sociálne nerozvinutého/znevýhodneného prostredia, ktoré nedostatočne stimuluje a nevytvára podmienky pre rozvoj takých vlastností a schopností, ktoré by ich motivovali k výkonu, pestovali záujem vzdelávať sa, pracovať a byť úspešní. U rómskych žiakov absentuje domáca príprava na vyučovanie, rodičia sa nezaujímajú o vzdelávanie svojich detí. Vo vyšších ročníkoch základnej školy vzniká priepastný rozdiel v školskej výkonnosti medzi nimi a nerómskymi žiakmi, v dôsledku čoho sa rómski žiaci radšej škole vyhýbajú, aby neboli priamo konfrontovaní so svojím zlyhaním.

Veľkým handicapom je tiež nedostatočné ovládanie vyučovacieho jazyka, v dôsledku čoho navštevuje mnoho rómskych žiakov špeciálne školy pre mentálne postihnutých, hoci ich intelektový potenciál často dáva predpoklady zvládnuť bežnú školu.

Problémy rómskych žiakov súvisiace s ich školskou podvýkonnosťou, negatívnym postojom ku vzdelávaniu možno zhrnúť:

- nízka socio-kultúrna a vzdelanostná úroveň rodín rómskych žiakov, málokedy majú rodičia vyššie vzdelanie ako základné, častá nezamestnanosť rodičov, sociálne dávky často ako jediný zdroj

obživy, chudoba, deti často nemajú uspokojené základné životné potreby (strava, oblečenie), veľmi nízky hygienický štandard rodín, často chýba osvojenie základných hygienických návykov;



- rozpor medzi hodnotovým systémom v rodinách a hodnotami prezentovanými školou, hodnotová nekompatibilita s majoritnou spoločnosťou – neschopnosť prispôsobiť sa školským požiadavkám, nevzdelanosť rodičov a nezáujem o vzdelávanie / kvalifikáciu svojich detí, negatívny postoj ku vzdelávaniu ako vzor pre ich deti, nespolupracujú so školou, školská neúspešnosť rómskych žiakov až zlyhanie, výchovná nezávládnulosť rómskych žiakov v škole („ťažkovychovateľní“), záporný postoj žiakov ku škole, ku vzdelávaniu, záškoláctvo, absentérstvo ako dôsledok;
- v dôsledku hodnotovej špecifčnosti Rómov s dôrazom na aktuálne uspokojovanie svojich biologických potrieb, bez schopnosti plánovať, zvyčajne zostávajú nekvalifikovaní a veľmi ťažko uplatniteľní na trhu práce; dochádza k medzigeneračnému transferu ich životného štýlu spojeného s negatívnym postojom ku vzdelávaniu a k práci a k stupňovaniu ich sociálnej exklúzie.

V dôsledku uvedeného väčšina rómskych žiakov po absolvovaní povinnej školskej dochádzky končí svoje „celoživotné“ vzdelávanie a len s malou pravdepodobnosťou dosiahne odbornú kvalifikáciu na výkon povolania, čo predstavuje vysoké riziko nenájsť uplatnenie na trhu práce. V dospelom veku sa z nich stávajú nekvalifikovaní pracovníci s možnosťou vykonávať len pomocnú nekvalifikovanú a slabo platenú prácu, bez schopnosti ďalej sa vzdelávať, adaptovať sa na meniace / stupňujúce sa nároky trhu práce. Tvoria vlastne základ pre „tvrdé jadro“ dlhodobozamestnaných u nás.

Integrácia Rómov do spoločnosti predstavuje vážny spoločenský problém v mnohých krajinách, nielen na Slovensku, riešenie sa hľadá už stáročia.

Integrácia tejto skupiny žiakov do študijného odboru 6323 K musí spĺňať nasledovné požiadavky:



- ✚ 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,
- ✚ pravidelne budú navštevovať výchovnú poradkyňu a v mimoriadnych prípadoch budú navštevovať aj špecializované odborné pracoviská,
- ✚ škola bude intenzívne spolupracovať aj s občianskym združením pre napr. rómsku komunitu, odborom sociálnej starostlivosti VÚC (sociálni zamestnanci – kurátori) v prípade žiakov so sociálne slabších rodín, azylantov a pod., zamestnávateľmi v regióne,
- ✚ škola bude intenzívne spolupracovať najmä s rodičmi tak, že bude organizovať mesačné stretnutia (neformálne) učiteľov vrátane výchovnej poradkyne, žiakov, rodičov a (prípadne) zamestnávateľov počas ktorých budú žiaci prezentovať svoje názory a požiadavky, aby sa mohli operatívne riešiť,

 škola v spolupráci so zamestnávateľmi bude riešiť ich zamestnanecké príležitosti,
 všetci žiaci bez výnimky (aj bežní žiaci) budú dodržiavať školský a interný poriadok.

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. Osobitne aj v našom odbore je žiaduce podchytiť nadaných žiakov a systematicky s nimi pracovať. Prítom 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 domova mládeže so súhlasom zákonného zástupcu,
- ✚ 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,
 podľa potreby budú navštevovať výchovnú poradkyňu a v mimoriadnych prípadoch budú navštevovať

- aj špecializované odborné pracoviská (za podmienok výskytu istých anomálií v ich správaní),
- ✚ 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,
 - ✚ pre výnimočne športovo nadaných žiakov sa vypracuje individuálny plán štúdia s vymedzením konzultačných hodín,
 - ✚ 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,
 - ✚ 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 ktorých 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 poriadok.

8 VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6323 K hotelová akadémia

Stredná odborná škola bchodu a služieb považuje vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov za najvýznamnejšiu kategóriu celého 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 – zisťujeme 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, známku. 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.

8.1 Pravidlá hodnotenia žiakov

Naša škola si v rámci hodnotenia výkonov svojich žiakov vypracovala **Hodnotiaci štandard pre študijný odbor 6323 K hotelová akadémia**. Definuje súbor kritérií, organizačných a metodických postupov na overenie dosiahnutých výkonových štandardov. Vzťahuje sa na hodnotenie:

+ **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.

Nasledujúce **pravidlá** 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. Znáмка 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 vyučovacom 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, zákonitostí, 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 vyučovacom 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 činností, 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 zručností 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, nástrojov a náradia, 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 vedomostí, skúseností, činností 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.

Súčasťou hodnotenia má byť aj **sebahodnotenie** žiakov, ich schopnosť posúdiť svoju vlastnú prácu, vynaložené úsilie, osobné možnosti a rezervy. Sebahodnotenie budeme orientovať na rozvoj kľúčových kompetencií a na očakávané vzdelávacie výstupy v danom vyučovacom predmete.

Sebahodnotenie kľúčových kompetencií

Pri sebahodnotení kľúčových kompetencií žiak vyplňuje po predchádzajúcej konzultácii s učiteľom a rodičmi Hodnotiaci dotazník. Dotazník je orientovaný na všetky oblasti kľúčových kompetencií, ktoré sú uvedené v tomto vzdelávacom programe. Hodnotenie sa realizuje 2 x do roka (1. štvrťrok, 3. štvrťrok). Jednotlivé položky dotazníka vypracujú predmetové komisie v spolupráci s výchovnou poradkyňou a/alebo so sociológom. Vyjadrenia žiaka môže doplniť učiteľ alebo rodič. Hodnotenie učiteľ komentuje ústne.

V dotazníku žiak používa nasledovné vyjadrenia:

vždy, celkom samostatne, občas s pomocou, väčšinou, väčšinou samostatne, občas s pomocou, takmer vždy, skoro samostatne, s malou pomocou, niekedy samostatne, niekedy potrebujem pomoc, potrebujem pomoc, pretože potom sa mi darí aj samostatne, zriedka, takmer vždy potrebujem pomoc a radu, zatiaľ sa mi nedarí a pod.

Príklady z pripravovaných dotazníkov sú napr.:

Ako mi ide učenie?

Učím sa sústredene a samostatne.
Plánujem a organizujem si vlastné učenie.
Vyhľadávam a triedim informácie potrebné k učeniu.
Vyhodnocujem výsledky svojej práce.
Hľadám rôzne možnosti riešenia problému.

Ako viem komunikovať? Dodržiavam

dané pravidlá komunikácie.

Vie počúvať druhých ľudí.
Aktívne diskutujem a argumentujem.
Používam rôzne druhy neverbálnej komunikácie.

Ako spolupracuje s druhými?

Aktívne pracujem v skupine.
Pomáham, podporujem a ocením druhých.
Dokážem požiadať o pomoc.
Rešpektujem osobnosť druhého.
Viem ukončiť prácu v skupine.

Sebahodnotenie vzdelávacích výstupov

Žiak má možnosť zamyslieť sa nad svojou prácou, vedomosťami a zručnosťami, ale aj postojmi a vlastnosťami. Zvažuje svoje pozitíva a negatíva, uvažuje nad, kde sa dopustil chýb, aké sú príčiny jeho problémov, ako ich môže odstrániť a ako môže s nimi naďalej pracovať. Učitelia - vyučujúci si pripravujú Hodnotiaci dotazník a kritériá hodnotenia. Týmto spôsobom sa budeme usilovať viesť žiakov k hodnoteniu vlastného pokroku v danom predmete. Žiak touto formou vyjadruje, čo sa za určité obdobie naučil, v čom sa zdokonalil, v čom by sa chcel zlepšiť. Hodnotenie sa realizuje 2 x do roka (1. štvrťrok, 3. štvrťrok). Jednotlivé položky dotazníka vypracujú predmetové komisie v spolupráci s výchovnou poradkyňou a/alebo so sociológom. Hodnotenie učiteľ komentuje ústne. Iná forma, ktorú chceme odskúšať je písomné zhodnotenie vlastnej aktivity a práce žiakom. Žiaci budú používať techniku voľného písania. Písomné hodnotenie sa píše na triednickej hodine, učiteľ je nestranný. Pri vyhodnotení učiteľ použije primeraný komentár (dodržiava pedagogickú etiku) iba so žiakom samotným, nikdy pred triedou.

Hodnotenie písomné a dotazníkom môže žiak následne vyhodnotiť spolu s rodičmi napr. doma.

Hodnotíme nasledovné:

- **Prácu v škole:** pripravenosť na vyučovanie, aktívne zapojenie sa do výučby, prezentácia vedomostí, zručností a kompetencií.
- **Vzdelávacie výstupy:** podľa kritérií hodnotenia
- **Domácu prípravu:** formálne a podľa kritérií hodnotenia.
- **Práce žiakov:** didaktické testy, písomné práce, úlohy, eseje, cvičenia, praktické cvičenia, projekty, skupinové projekty, prípadové štúdie, laboratórne cvičenia, prezentácie, súťaže, hry, simulácie a situačné štúdie, výrobky, činnosti, a pod.
- **Správanie:** v škole, na verejnosti, spoločenských aktivitách, odbornom výcviku, súťažiach, výstavách a pod.
-

Obdobie hodnotenia:

- **Denne.**
- **Mesačne.**
- **Štvrťročne.**
- **Polročne.**
- **Ročne.**

8.2 Spôsob, podmienky ukončovania vých. a vzdelávania a vydávanie dokladu o získanom vzdelaní.

Výchova a vzdelávanie v študijných odboroch je v zmysle zákona 245/2008 Z.z ukončené maturitnou skúškou. Žiak môže konať maturitnú skúšku len z vyučovacích predmetov okrem výchovných uvedených v učebnom pláne školy, v ktorých sa vzdelával. Žiak posledného ročníka štúdia do 30 septembra písomne oznámi triednemu učiteľovi predmety, ktoré si na maturitnú skúšku zvolil. Zmenu predmetov oznámi žiak písomne triednemu učiteľovi najneskôr do 15.októbra. Žiak vykoná maturitnú skúšku z vyučovacieho jazyka z jedného cudzieho jazyka, teoretickej časti odbornej zložky a praktickej časti odbornej zložky. Maturitná skúška z vyučovacieho jazyka a cudzieho jazyka pozostáva z externej časti a internej časti. Súčasťou internej časti je aj teoretická časť odbornej zložky a praktická časť odbornej zložky. Žiak môže vykonať internú časť maturitnej skúšky okrem jej písomnej formy, ak úspešne ukončil posledný ročník štúdia vzdelávacieho programu študijného odboru a ak vykonal externú časť maturitnej skúšky a písomnú formu internej časti maturitnej skúšky a praktickú časť odbornej zložky. Žiak môže vykonať maturitnú skúšku aj z ďalších najviac z dvoch predmetov. Žiakovi, ktorý úspešne vykonal maturitnú skúšku sa vydá vysvedčenie o maturitnej skúške, dodatok k vysvedčeniu o maturitnej skúške a výučný list najneskôr do 5 dní od konania poslednej časti maturitnej skúšky

✚ **Po ukončení štúdia** hodnotíme všetky **očakávané vzdelávacie výstupy**, ktoré sú formulované výkonovými štandardmi v kompetenčnom profile absolventa nášho školského vzdelávacieho programu Hotelová akadémia **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. Vykonaním MS získajú naši absolventi na jednej strane odbornú kvalifikáciu a kompetenciu vykonávať pracovné činnosti v danom povolání a na druhej strane majú možnosť ďalšieho vzdelávania na vyššom stupni. Získaný maturitné vysvedčenie a vysvedčenie o maturitnej skúške potvrdzuje v plnom rozsahu ich dosiahnuté kompetencie – odbornú kvalifikáciu.

MS pozostáva z týchto častí v nasledujúcom poradí:

- písomná časť, praktická časť, ústna časť.

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 schopnosť 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 tém s aplikáciou na študijný odbor 6323 K hotelová akadémia. Podrobnosti o MS sú upravené platnými predpismi MŠ SR.

Témy maturitnej skúšky

Témy 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**. Bude formulovaná v podobe konkrétnej úlohy/činnosti. Má svoju profilovú a aplikačnú časť. Profilová časť témy MS sa orientuje na stanovenie prioritných výkonov, ktoré sú určené v rámci profilových predmetov. Aplikačná časť MS uvádza všetky dôležité väzby a súvislosti, ktoré dopĺňajú profilovú časť. Každá profilová a aplikačná časť MS má svoje podtémy, ktoré sú koncipované tak, aby absolvent mal možnosť v plnom rozsahu pochopiť komplexnosť témy a preukázať naplnenie všetkých výkonov v rámci danej témy. Naša škola bude uplatňovať pri tvorbe tém na záverečné skúške nasledujúce pravidlá:

Každá téma má:

- vychádzať z výkonových štandardov kompetenčného profilu absolventa študijného odboru 6323 K hotelová akadémia,
 - 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. Konkretizácia tém 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. Jeho súčasťou bude aj Záznam o výkone absolventa (nie skupinový).

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

Stupeň hodnotenia	Kritériá hodnotenia ústneho prejavu (prezentácia prejavu)
Výborný	<p>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 bol výzvou k diskusii.</p>
Chváľitebný	<p>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.</p>
Dobry	<p>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.</p>

Dostatočný	<p>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.</p>
Nedostatočný	<p>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.</p>

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

Stupeň hodnotenia	Výborný	Chváľitebný	Dobry	Dostatočný	Nedostatočný
Kritériá hodnotenia					
Porozumenie téme	Porozumel téme dobre	V podstate porozumel	Porozumel s nedostatkami	Porozumel so závažnými nedostatkami	Neporozumel téme
Používanie odbornej terminológie	Používal samostatne	Používal s malou pomocou	Vyžadoval si pomoc	Robil zásadné chyby	Neovládal
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
Výber 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/činnosť	V podstate pripravil kvalitný produkt/činnosť	Pripravil produkt/činnosť s nízkou kvalitou	Pripravil produkt/činnosť s veľmi nízkou kvalitou	Pripravil nepodarok
Dodržiavanie BOZP a hygieny pri práci	Dodržiaval presne všetky predpisy	V podstate dodržiaval všetky predpisy	Dodržiaval predpisy s veľkými problémami	Dodržiaval 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 6323 K hotelová akadémia.

✚ **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.

Stupne prospechu a celkový prospech

Prospech žiaka je v jednotlivých vyučovacích predmetoch klasifikovaný týmito stupňami:

- 1 – výborný
- 2 – chváľitebný
- 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
- Neprospeľ

Žiak je neklasifikovaný 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, výstraha triedneho učiteľa, výstraha 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. Neuvádza sa na vysvedčení.

Klasifikácia a hodnotenie žiakov so ŠVVP sa robí s prihliadnutím na stupeň poruchy. Vyučujúci rešpektujú odporúčania psychologických vyšetrení žiaka a uplatňujú ich pri klasifikácii a hodnotení správania 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.

9. Prevodník k škol.učeb.plánu - štud.odbor : 6323 K hotelová akadémia

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul.17.novembra 2579, Čadca									
Názov ŠkVP	Hotelová akadémia									
Skupina štud. a učeb. odborov podľa ŠVP	63 EKONOMIKA A ORGANIZÁCIA, OBCHOD A SLUŽBY I									
Študijný odbor	6323 K hotelová akadémia									
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie									
Dĺžka štúdia a druh štúdia	5 – ročný študijný odbor s rozšíreným počtom hodín praktického vyučovania									
Forma štúdia	denná									
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk									
Platnosť	od 1.9.2016 začínajúc 1.ročníkom									
Kategoríe a názvy vyučovacích predmetov	Minim.počet týž. vyučovacích hod.celkom určených štát.vzdel. programom	Disponibilné hodiny	Minimálny celk.počet hodín za štúdium	Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe v ročníku					celkový počet týždenných hodín vyučovacích hodín za štúdium	súčet
				1.	2.	3.	4	5		
Počet týždňov v ročníku				33	33	33	33	30		
			Štátny vzdelávací program		Školský vzdelávací program					
V Š E O B E C N É VZDELÁVANIE	58	33	1856	20,5	19,5	14,5	11,5	12	78	2538
Jazyk a komunikácia	30		960	10	10	10	8	10	48	1554
<i>Slovenský jazyk a literatúra</i>				3	3	3	3	3		486
<i>Prvý cudzí jazyk</i>				4/1/	3	4/1/	3	5/2/		612
<i>Druhý cudzí jazyk</i>				3/3/	3/3/	3/3/	2/2/	2/2/		423
<i>Cudzí jazyk v gastronómii a hotelier.</i>					1/1/					33
Človek a hodnoty	2		64	1	1	0	0	0	2	66
<i>Etická výchova/Náboženská výchova</i>				1	1					66
Človek a spoločnosť	5		160	3	2	0	0	0	5	165
<i>Dejepis</i>				2	1					99
<i>Občianska náuka</i>				1	1					66
Človek a príroda	3		96	1	1	1	0	0	3	99
<i>Fyzika</i>										0

Chémia				1						33
Geografia					1	1				66
Matematika a práca s informáciami	8		256	3,5	3,5	1,5	1,5	0	10	330
Matematika				1,5	1,5	1,5	1,5			198
Informatika				2/1/	2/1/					132
Zdravie a pohyb	10		320	2	2	2	2	2	10	324
Telesná a športová výchova				2	2	2	2	2		324
O D B O R N É V Z D E L Á V A N I E	74		2368	12,5	14,5	19,5	23,5	21	91	3290
TEORETICKÉ VZDELÁVANIE	30		960	7,5	9,5	5,5	9,5	18	47	1596
Ekonomické vzdelávanie				2	2	1,5	3	6,5	15	475,5
Ekonomika podniku cestovného ruchu					2	1,5	1	2		208,5
Účtovníctvo							2	2		126
Administratíva a korešpondencia				2						66
Právo a spotrebiteľská výchova								1		30
Podnikanie v cestovnom ruchu								1,5		45
Komunikácia				0	1	0	0	0	1	33
Komunikácia					1					33
Teoretické vzdelávanie v odbore				5,5	6,5	4	5,5	9,5	31	1087,5
Geografia cestovného ruchu							1,5	1,5		94,5
Hotelový a gastronomický manažment							3	4		219
Marketing							1	2		93
Informatika v odbore						1		2		93
Potravinárska biológia				2	1,5					115,5
Náuka o nápojoch					1					33
Technika obsluhy				2	3	3				264
Technológia prípravy pokrmov				1,5	1					82,5
Voliteľné predmety							1	2		93
Ekonomické cvičenia							0-1	0-1		
Animácia v hoteli								0-1		
Spoločenský protokol								0-1		
Kongresové služby								0-1		
Regionálna gastronómia								0-1		
Manažment osobných financií							0-1	0-1		
PRAKTICKÁ PRÍPRAVA	44		1408	5	5	14	14	3	52	1694
Odborný výcvik v príprave pokrmov				5	5					330
Odborný výcvik v technike obsluhy								3		90
Odborný výcvik						14	14			924
Odborný výcvik (súvislý)					70h	140h	140h			350
S P O L U H O D Í N	165	1056	5280	33	34	34	35	33	169	5828

10. Učebný plán - štud.odbor : 6323 K hotelová akadémia

Študijný odbor :	6323 K hotelová akadémia
Forma štúdia :	denné štúdium

Platnosť :

od 1.9.2016 začínajúc 1.ročníkom

Kategoríe a názvy vzdelávacích oblastí / názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku :				
	1.	2.	3.	4.	5.
Počet týždňov v ročníku	33	33	33	33	30
Jazyk a komunikácia					
A, Slovenský jazyk a literatúra(SJL)	3	3	3	3	3
B, Prvý cudzí jazyk(1AJ, 1NJ, 1RJ)	4	3	4	3	5
C, Druhý cudzí jazyk(2AJ, 2NJ, 2RJ)	3	3	3	2	2
D, Cudzí jazyk v gastronómii a hotelierstve (AGH, NGH, FGH, RGH)		1			
Človek a hodnoty					
DZ, Etická výchova/Náboženská výchova (ETV/NBV)	1	1			
Človek a spoločnosť					
E, Dejepis(DEJ)	2	1			
F, Občianska náuka(OBN)	1	1			
Človek a príroda					
G, Chémia(CHE)	1				
H, Geografia (GEG)		1	1		
Matematika a práca s informáciami					
CH, Matematika(MAT)	1,5	1,5	1,5	1,5	
I, Informatika(INF)	2	2			
Zdravie a pohyb					
J, Telesná a športová výchova(TSV)	2	2	2	2	2
ODBORNÉ VZDELÁVANIE					
Teoretické vzdelávanie					
K, Ekonomika podniku cestovného ruchu(EPR)		2	1,5	1	2
L, Účtovníctvo(UCT)				2	2
M, Administratíva a korešpondencia(ADK)	2				
N, Právo a spotrebiteľská výchova(PSV)					1
O Podnikanie v cestovnom ruchu (VCR)					1,5
P, Komunikácia(KMU)		1			
Q, Geografia cestovného ruchu(GOR)				1,5	1,5
R, Hotelový a gastronomický manažment(HGM)				3	4
S, Marketing(MKT)				1	2
T, Informatika v odbore(IOD)			1		2
U, Potravinárska biológia (PTB)	2	1,5			
V, Náuka o nápojoch(NAN)		1			
W, Technika obsluhy(TOB)	2	3	3		
X, Technológia prípravy pokrmov(EPP)	1,5	1			
Voliteľné predmety (žiak si povinne zvolí jeden vo 4.roč. a dva v 5.roč.)					
Y, Ekonomické cvičenia (EKC)				0-1	
Z1, Animácia v hoteli (ANH)					0-1

Z2, Spoločenský protokol (SPP)					0-1
Z3, Kongresové služby (KGS)					0-1
Z4, Regionálna gastronómia (REG)					0-1
Z5, Manažment osobných financií (MOF)				0-1	0-1
Praktická príprava					
Z6, Odborný výcvik v príprave pokrmov(OXP)	5	5			
Z7, Odborný výcvik technike obsluhy(OOB)					3
Z8, Odborný výcvik (OVY)			14	14	0
Z9, Odborný výcvik (súvislý)		70h.	140h.	140h.	
Spolu týždenne hodín	33	34	34	35	33

Prehľad využitia týždňov :

ČINNOSŤ	Ročník				
	1.	2.	3.	4	5.
Vyučovanie podľa rozpisu (týždne)	33	33	33	33	30
Kurz na ochranu života a zdravia (hodín)			3x6 hod.		
Kurz pohybových aktivít v prírode (týždne)	1	1			
Účelové cvičenie na ochranu života a zdravia (hodín)	6 hod.	6 hod.			
Časová rezerva (opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie) - (hodín)	6	6	7	7	5
Maturita (týždne)					2
Spolu týždňov	40	40	40	40	37

Poznámky k učebnému plánu pre štud.odbor : 6323 K hotelová akadémia

- a) Výučba v študijnom odbore sa realizuje v 1., 2. 3. a 4. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 5. ročníku v rozsahu 30 týždňov. Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na kurzy na ochranu života a zdravia a kurzy pohybových aktivít v prírode ap. a v poslednom ročníku na absolvovanie maturitnej skúšky.
- b) Trieda sa môže deliť na skupiny podľa potrieb odboru štúdia a podmienok školy.
- c) Výučba slovenského jazyka a literatúry sa v študijných odboroch realizuje s dotáciou minimálne 3 hodiny týždenne v každom ročníku.
- d) Vyučuje sa jeden z jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky. Podľa potreby a podmienok školy aj ďalšie cudzie jazyky. Výučba prvého cudzieho jazyka sa v študijných odboroch realizuje minimálne v rozsahu 3 týždenných vyučovacích hodín v ročníku. Druhý cudzí jazyk je v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia povinne voliteľný. Vyučuje sa minimálne v rozsahu 3 týždenných vyučovacích hodín v 1. a 2. ročníku a minimálne v rozsahu 2 týždenných vyučovacích hodín v 3. až 5. ročníku.
- e) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ sú predmety náboženská výchova v alternatíve s etickou výchovou. Predmety etická výchova/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov.
- f) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ sú predmety fyzika, chémia, biológia a geografia, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore.

- g) Súčasťou vzdelávacej oblasti Matematika a práca s informáciami sú predmety matematika a informatika, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia. Výučba matematiky sa v študijných odboroch realizuje s dotáciou minimálne 1,5 hodiny týždenne v 1. – 4. ročníku.
- h) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Zdravie a pohyb“ je predmet telesná a športová výchova. Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať do maximálne dvojhodinových celkov.
- i) Hodnotenie a klasifikácia vyučovacích predmetov sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- j) Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou a na návrh predmetových komisií rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vzdelávania a praktickej prípravy možno spájať do viachodinových celkov.
- k) Praktická príprava sa realizuje podľa súčasne všeobecne záväzných právnych predpisov. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou praktických cvičení (v laboratóriách, odborných učebniach a pod.) a odbornej praxe alebo odborného výcviku. Na praktických cvičeniach, odbornom výcviku alebo odbornej praxi 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. V študijných odboroch možno okrem vysvedčenia o maturitnej skúške vydať aj výučný list. Výučný list sa vydáva po absolvovaní najmenej 1400 vyučovacích hodín praktického vyučovania, z ktorých najmenej 1200 vyučovacích hodín tvorí odborný výcvik alebo odborná prax. Počet žiakov na jedného učiteľa/majstra odbornej výchovy sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- l) 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. Možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne. Disponibilné hodiny sú spoločné pre všeobecné a odborné vzdelávanie.
- m) 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. 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 treťom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín, resp. 5 dní pri realizácii internátnou formou.
- Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňujú sa v 1. a 2. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku školského roka raz. Kurz pohybových aktivít v prírode sa koná v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa 1. ročníku štúdia (so zameraním na zimné športy) a v 2. ročníku štúdia (so zameraním na letné športy).