



ŽILINSKÝ  
samosprávny kraj  
zriaďovateľ



SOŠ  
obchodu a služieb  
Čadca



## ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

# 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

3-ročný učebný odbor

Platnosť od 1.9.2024 začínajúc 1. ročníkom

# Obsah

1 Úvodné identifikačné údaje .....	4
2 Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania .....	6
3 Vlastné zameranie školy .....	9
3.1 Charakteristika školy .....	9
3.2 Charakteristika pedagogického zboru .....	10
3.3 Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy .....	10
3.4 Vnútroň systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy .....	11
3.5 Dlhodobé projekty .....	11
3.6 Medzinárodná spolupráca .....	11
3.7 Spolupráca so sociálnymi partnermi .....	12
4 Charakteristika školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii .....	13
4.1 Popis školského vzdelávacieho programu .....	13
4.2 Základné údaje o štúdiu .....	16
4.3 Organizácia výučby .....	16
4.4 Dištančné vzdelávanie .....	16
4.5 Zdravotné požiadavky na žiaka .....	17
4.6 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci .....	17
5 Profil absolventa učebného odboru 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii .....	19
5.1 Charakteristika absolventa .....	19
5.2 Kompetencie absolventa .....	19
5.2.1 Kľúčové kompetencie .....	19
5.2.2 Odborné kompetencie .....	21
6 Podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii .....	23
6.1 Materiálne podmienky .....	23
6.2 Personálne podmienky .....	23
6.3 Organizačné podmienky .....	24
6.4 Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní .....	24
7 Podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami v učebnom odbore 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii .....	26
8 Vnútroň systém kontroly a hodnotenia .....	27
8.1 Pravidlá hodnotenia žiakov .....	27
9 Rámcový učebný plán – učebný odbor 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii .....	29

Prílohy – učebné osnovy predmetov		
<b>A</b>	slovenský jazyk a literatúra	SJL
<b>B</b>	anglický jazyk	ANJ
<b>C</b>	etická výchova/ náboženská výchova	ETV / NBV
<b>D</b>	občianska náuka	OBN
<b>E</b>	chémia	CHE
<b>F</b>	informatika	INF
<b>G</b>	matematika	MAT
<b>H</b>	telesná a športová výchova	TSV
<b>I</b>	ekonomika prevádzky obchodu a služieb	EKM
<b>J</b>	hotelové služby	HSZ
<b>K</b>	spoločenská komunikácia	KMM
<b>L</b>	potraviny a výživa	PVY
<b>M</b>	svet práce	SEE
<b>N</b>	technika obsluhy	TOB
<b>O</b>	technológia prípravy pokrmov	EPP
<b>P</b>	aplikovaná informatika	API
<b>Q</b>	hospodárske výpočty	HVY
<b>R</b>	odborný výcvik - príprava pokrmov	OXF
<b>S</b>	odborný výcvik - zameranie na obsluhu	OOB

# 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	<b>GASTRONOMICKÉ A STRAVOVACIE SLUŽBY</b>
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov študijného odboru	<b>6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii</b>
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denné štúdium pre absolventov základnej školy
Stupeň vzdelania	353
Úroveň SKKR/EKR	3
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium	Nižšie stredné vzdelanie a splnenie podmienok prijímacieho konania
Spôsob ukončenia štúdia	Záverečná skúška
Doklad o získanom stupni vzdelania	Vysvedčenie o záverečnej skúške
Doklad o získanej kvalifikácii	Výučný list
Druh školy	štátna škola
Dátum schválenia ŠkVP	27. august 2024
Miesto vydania	SOŠOaS, Ul. 17. novembra 2579, 022 01 Čadca
Platnosť ŠkVP	1. september 2024 začínajúc prvým ročníkom

## Kontakty pre komunikáciu so školou:

Titul, meno, priezvisko	Pracovná pozícia	Telefón	Fax	e-mail	Iné
Ing. Ľudmila Verčimáková	Riaditeľka	041 43 21 590		sekretariat@sosca.sk	
Ing. Martina Sloviaková	Zástupkyňa riaditeľky pre teoretické vyučovanie	041 43 33 180		sloviakova@sosca.sk	
Mgr. Pavlína Bulejčíková	Zástupkyňa riaditeľky pre praktické vyučovanie	041 43 21 590		bulejcikova@sosca.sk	
Ing. Valéria Rizmanová	Zástupkyňa riaditeľky pre technicko- ekonomické činnosti	041 43 21 590		rizmanova@sosca.sk	
Ing. Valéria Rizmanová	Výchovný poradca	041 43 33 181		rizmanova@sosca.sk	

## Zriaďovateľ:

Žilinský samosprávny kraj  
Odbor školstva a športu  
Ul. Komenského 48  
01109 Žilina

Tel.: 041/50 32 209  
e-mail: [miroslava.abrmanova@zilinskazupa.sk](mailto:miroslava.abrmanova@zilinskazupa.sk)

Čadca, 27. 08. 2024

Ing. Ľudmila Verčimáková  
riaditeľka školy

Záznamy o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu:

Platnosť ŠkVP Dátum	Revidovanie ŠkVP Dátum	Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.
1.9.2024	Máj 2024	<p>1. Doplnenie všeobecnovzdelávacích predmetov do vzdelávacej oblasti Človek a príroda v kapitole 3 Rámcové učebné plány, v podkapitole 3.1 Rámcové učebné plány pre 3-ročné učebné odbory (H), na s. 6.</p> <p>2. Vloženie novej poznámky d) a novej poznámky o) v kapitole 3 Rámcové učebné plány, v podkapitole 3.2 Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre 3-ročné učebné odbory (H), na s. 7 a 8.</p> <p>Odôvodnenie:</p> <p>a) Doplnenie tabuľkovej časti a poznámkovej časti rámcových učebných plánov vzhľadom na podnety aplikačnej praxe.</p> <p>b) Zosúladenie so všeobecne záväznými právnymi predpismi.</p>

## 2 Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v školskom vzdelávacom programe pre učebný odbor 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii vychádza z cieľov stanovených v Zákone o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a Štátnom vzdelávacom programe pre učebný odbor pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii. Poslanie školy vyplýva aj zkomplexnej analýzy školy.

**Poslaním školy** nie je len odovzdávať 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 stala otvorenou inštitúciou pre rodičov, sociálnych partnerov a širokú verejnosť s ponukou rôznej vzdelávacej a spoločenskej činnosti.

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

Ciele výchovy a vzdelávania:

- a) poskytnúť žiakom všeobecný a odborný vzdelanostný základ vychádzajúci zo systematického, vyváženého výberu informácií a poznatkov z oblasti ekonomiky, financií a administratívy, obchodu a služieb, spoločenských a prírodných vied a príslušného odboru,
- b) získať kompetencie najmä v oblasti komunikačných schopností, ústnych spôsobilostí a písomných spôsobilostí, využívania digitálnych technológií, komunikácie v štátnom jazyku a cudzom jazyku,
- c) získať kompetencie najmä v oblasti prírodných vied, humanitných vied, technických vied, matematickej gramotnosti, finančnej gramotnosti, čitateľskej gramotnosti, pohybu a zdravia, kompetencie k celoživotnému učeniu, sociálne kompetencie, občianske kompetencie a podnikateľské schopnosti,
- d) ovládať anglický jazyk a vedieť ho používať,
- e) viesť žiakov k rozvíjaniu pohybových schopností a aplikácii pohybových zručností,
- f) naučiť žiakov zaraďovať získané informácie a poznatky do zmysluplného kontextu v nadväznosti na ďalšie vzdelávanie alebo uplatnenie na trhu práce,
- g) prehĺbiť u žiakov abstraktné a logické myslenie s dôrazom na pochopenie kauzálnych, funkčných a vývinových vzťahov medzi javmi a procesmi,
- h) naučiť žiakov samostatne identifikovať, analyzovať a riešiť problémy, úlohy, realizovať skúmanie a vyvodzovať logické závery,
- i) rozvíjať manuálne zručnosti, tvorivé, psychomotorické schopnosti, aktuálne poznatky a pracovať s nimi v oblastiach súvisiacich s nadväzujúcim vzdelávaním alebo na trhu práce,
- j) viesť žiakov ku kritickému mysleniu s uplatnením mnohostranného pohľadu pri riešení úloh,
- k) poskytnúť žiakom možnosti pre optimálny výber ďalšieho vzdelávania/pracovného zaradenia podľa ich schopností, záujmov a potrieb spoločnosti,
- l) posilňovať úctu k rodičom a ostatným osobám, ku kultúrnym a národným hodnotám a tradíciám štátu, ktorého je občanom, k štátnemu jazyku, k materinskému jazyku a k svojej vlastnej kultúre,
- m) získať a posilňovať úctu k ľudským právam a základným slobodám a zásadám ustanoveným v Dohovore o ochrane ľudských práv a základných slobôd ako aj úctu k zákonu a osobitne vzťah k prevencii a zamedzeniu vzniku a šírenia kriminality a inej protispoločenskej činnosti,
- n) pripraviť sa na zodpovedný život v slobodnej spoločnosti, v duchu porozumenia a znášanlivosti, rovnosti muža a ženy, priateľstva medzi národmi, národnostnými a etnickými skupinami náboženskej tolerancie,
- o) naučiť sa rozvíjať a kultivovať svoju osobnosť a celoživotne sa vzdelávať, pracovať v skupine a preberať na seba zodpovednosť,
- p) naučiť sa kontrolovať a regulovať svoje správanie, starať sa a chrániť svoje zdravie vrátane zdravej výživy a životného prostredia a rešpektovať všeľudské etické hodnoty,
- q) prehĺbiť u žiakov sociálne kompetencie, osobitne schopnosť kultivovane komunikovať, racionálne argumentovať a efektívne spolupracovať v rôznych skupinách,
- r) viesť žiakov k uvedomeniu si potreby celoživotnej starostlivosti o svoje duševné a fyzické zdravie, osvojenie si teoretických vedomostí a praktických zručností súvisiacich so zdravým životným štýlom,
- s) viesť žiakov k bezpečnosti a ochrane zdravia, hygiene práce a požiarnej ochrane,
- t) motivovať žiakov k tomu, aby sa zaujímali o svet a ľudí okolo seba, aby boli aktívni pri ochrane ľudských a kultúrnych hodnôt, životného prostredia a života na Zemi,
- u) viesť žiakov k tomu, aby si uvedomili globálnu previazanosť udalostí, vývoja i problémov na miestnej, regionálnej, národnej i svetovej úrovni,
- v) získať všetky informácie o právach dieťaťa a spôsobilosť na ich uplatňovanie.

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, schopnosti 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 ponuku vzdelávacích služieb vo voľnom čase pre žiakov a širokú verejnosť.

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 sa, realizáciou medzipredmetovej integrácie, propagáciou a zavádzaním projektového a programového vyučovania,
- zabezpečiť kvalitné vyučovanie cudzieho jazyka vytvorením jazykových učební a zabezpečením dostupných podmienok pre výučbu cudzieho jazyka v zahraničí,
- skvalitniť výučbu informačných a komunikačných technológií zabezpečením špeciálnej techniky a softvérového vybavenia, podporovaním ďalšieho vzdelávania PZv oblasti informačných technológií,
- zohľadniť potreby a individuálne možnosti žiakov pri dosahovaní cieľov v učebnom odbore 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii,
- zabezpečiť variabilitu a individualizáciu výučby,
- rozvíjať špecifické záujmy žiakov,
- vytvárať priaznivé sociálne, emocionálne a pracovné 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 pedagogických zamestnancov (PZ), ich profesijný a osobný rozvoj** s cieľom:

- rozvíjať a posilňovať kvalitný pedagogický zbor jeho stabilizáciou,
- podporovať a zabezpečovať ďalší odborný rozvoj a vzdelávanie PZ,
- 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 PZ – 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 k 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 zmysluplnej komunikácii a vyjadreniu svojho názoru,
- zapájať sa do projektov zameraných nielen na rozvoj školy, ale aj na osvojenie si takých vedomostí, zručností a kompetentností, 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 partnerstiev a s cieľom:**

- zapojiť rodičov do procesu školy najmä v oblasti záujmového vzdelávania a voľnočasových aktivít,
- podporovať spoluprácu s partnermi 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 podnikateľskými subjektami, ktoré poskytujú služby v odbore,
- vytvárať spoluprácu so školami doma a v zahraničí a vzájomne si vymieňať 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:

- modernizovať prostredie v triedach a spoločných priestoroch školy,

- využiť materiáľno-technický a ľudský potenciál pre získanie doplnkových finančných zdrojov, reagovať na vypísané granty a projekty, reagovať na trendy v danom odbore
- 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 hraničia s Poľskom a Českou republikou, územie tvoria Kysucké Beskydy, Javorníky, Turzovská a Kysucká vrchovina. 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 svojím vzdelávacím programom pripravuje odborných a kvalifikovaných pracovníkov, je zárukou poskytovania kvalitných a odborných služieb v danom odbore. Škola nášho typu je nositeľom kultúry v oblasti poskytovania služieb a v meste a regióne má svoje opodstatnenie.

Na základe analýzy potrieb a požiadaviek trhu práce a analýzy práce školy sme identifikovali pozitíva a negatíva školy, ktoré nám signalizovali, čo všetko máme zmeniť, čo ponechať tak, aby mal náš výchovno-vzdelávací proces stále vyššiu a vyššiu kvalitatívnu úroveň. Identifikovali sme zamestnanecké príležitosti pre našich absolventov v rôznych zariadeniach. Absolvent učebného odboru 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii je kvalifikovaným pracovníkom schopným samostatne pracovať v oblasti spoločného stravovania a ako pracovník v stravovacích zariadeniach poskytujúcich rýchle formy stravovania (fastfood). Je schopný vykonávať odborné činnosti a riešiť problémy v rôznych formách podnikateľských subjektov spoločného stravovania. Má možnosť pokračovať v nadstavbovom štúdiu a dosiahnuť úroveň vzdelania úplné stredné odborné vzdelanie. Ochota zamestnávateľov zamestnať ich po ukončení vzdelávacieho programu je viac než ústretová. Všetky zistenia a použité prostriedky prieskumu sú uvedené v Analytickej štúdii, ktorá je súčasťou pedagogických dokumentov školy a je k dispozícii na sekretariáte riaditeľky 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 praxe v kmeňových a zmluvných zariadeniach,
- záujem podnikateľských subjektov o absolventov študijného odboru, nízke % nezamestnanosti našich absolventov,
- záujem žiakov o získavanie jazykovej spôsobilosti v anglickom jazyku (záujem žiakov sa prejavuje v ich účasti na štúdiu jazykov v čase mimo vyučovania),
- využívanie aktivizujúcich metód a foriem vo vyučovaní,
- ocenenia žiakov na súťažiach na rôznych úrovniach,
- tímová práca pedagogických zamestnancov, bezpečné prostredie školy,
- skúsenosti z realizácie domácich a medzinárodných projektov.

**Slabou stránkou školy je**

- nedostatok finančných prostriedkov na rekonštrukciu a modernizáciu učební.

**Príležitosti školy**

- signalizujú uplatnenie absolventov školy v odbore najmä v regióne Kysúc ale aj v rámci Slovenska,
- dobré uplatnenie našich absolventov v zahraničných prevádzkach,
- fungujúce partnerstvo s odbornými školami doma a v zahraničí,
- dobrá a funkčná spolupráca so zamestnávateľmi a zriaďovateľom, RÚZ, 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 danom odvetví, slabšia spolupráca s rodičmi.

### 3.1 Charakteristika školy

V budove školy je vybavených celkom 19 učební. Na štúdium cudzích jazykov sa využíva jazyková učebňa, na vyučovanie informatiky sú k dispozícii 2 učebne, 2 špecializované učebne sú pre výučbu administratívy a korešpondencie. Všetky učebne sú vybavené počítačom a dataprojektorom. Pre odbornú prípravu máme

zriadené odborné učebne. Škola má vlastné reštauračné zariadenie Beskyd pre praktické vyučovanie. 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, PZ využívajú kabinety a zborovňu. V škole sú dve učebne s interaktívnou tabuľou a ďalším vybavením pre realizáciu pracovných stretnutí žiakov, učiteľov a širokej verejnosti. Škola má pomerne dobre vybavenú školskú knižnicu. Školský psychológ má k dispozícii kanceláriu, kde sa stretáva so žiakmi, rodičmi a sociálnymi zamestnancami a pod. V budove školy sú žiacke šatne, kotolňa, sklad, a jedna dielňa pre potreby údržby a opráv v škole. Hygienické zariadenia sú na každom poschodí, telocvičňa má vlastné hygienické priestory a sprchy. Škola má adekvátne vybavenie pre zabezpečenie odborných činností v rámci odbornej praxe. Má osobitné kabinety pre majstrov odbornej výchovy. Naším cieľom je vybaviť pracoviská pre praktické vyučovanie modernejším zariadením. Rada školy má 11 členov, aktívne spolupracuje pri organizácii výchovno-vzdelávacieho procesu a chodu školy. Školský parlament zastupuje záujmy žiakov školy, organizuje žiacke aktivity, vytvára podmienky pre dobrú komunikáciu a spoluprácu medzi pedagogickými zamestnancami a žiakmi. Aktívne sa zapája sa do projektov zriaďovateľa ŽSK. V rámci národného projektu Zavádzanie a podpora manažérstva kvality v organizáciách verejnej správy bol našej škole 18. apríla 2023 opätovne udelený titul efektívny používateľ modelu CAF.

17. 12. 2022 škola získala oprávnenie používať popri svojom názve označenie – Centrum odborného vzdelávania a prípravy so zameraním na obchod, gastronómiu, hotelierstvo a cestovný ruch. COVP vyvíja činnosti pre podporu a rozvoj odborného vzdelávania a prípravy nielen v regióne ale aj širšom okolí. Celoživotné vzdelávanie zabezpečujeme realizovaním 5 akreditovaných vzdelávacích programov z toho 3 pre oblasť gastronómie v odbore kuchár/ka, čašník, servírka a cukrár/ka.

### **Plánované aktivity školy**

Dosahovanie požadovaných aktivít a vhodná prezentácia školy sú výsledkom kvality vzdelávania. Škola vytvára a zabezpečuje, riadi sa plánom pre podmienky pre skvalitnenie života v škole realizáciou a zabezpečením záujmových útvarov, súťažami, športovo-turistickými aktivitami, odbornými exkurziami, spoločenskými, kultúrnymi podujatiami a aktivitami spojenými s prezentáciou odboru.

#### **Mediálna propagácia**

- Prezentácia školy v partnerských školách
- Príspevky do masmédií na regionálnej a národnej úrovni
- Príspevky do regionálnej televízie
- Webová stránka školy, Facebook školy, Instagram školy, YouTube kanál školy

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.

Budova školy a pracoviská pre praktické vyučovanie sú zabezpečené elektronickým poplašným systémom a systémom monitorovacích kamier.

## **3.2 Charakteristika pedagogického zboru**

Všetci PZ spĺňajú požiadavky na odbornú a pedagogickú spôsobilosť. Riaditeľka školy, zástupkyňa a výchovná poradkyňa školy majú okrem odbornej a pedagogickej spôsobilosti aj zákonom predpísané vzdelanie v oblasti výchovného poradenstva a školského manažmentu. Aktuálny zoznam PZ je zverejnený na webovej stránke školy [www.sosca.sk](http://www.sosca.sk).

V škole pracujú koordinátori v oblastiach dobrovoľníctva, prevencie kriminality a sociálno-patologických javov, ľudských práv, výchovy k manželstvu a rodičovstvu, environmentálnej výchovy a projektovej činnosti. Mimoškolské aktivity realizujú a zabezpečujú pedagogickí zamestnanci školy.

## **3.3 Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy**

PZ školy sa vzdelávajú v súlade s Ročným plánom profesijného rozvoja pedagogických zamestnancov a odborných zamestnancov školy, ktorý je vypracovaný podľa potrieb školy. Ročný plán je súčasťou Plánu práce školy na daný školský rok.

Manažment školy považuje za priority:

- uvádzanie začínajúcich učiteľov do pedagogickej praxe,
- príprava pedagogických zamestnancov na zvyšovanie si svojich kompetencií, hlavne jazykových spôsobilostí, schopnosti efektívne pracovať s DT,
- príprava pedagogických zamestnancov na tvorbu školského vzdelávacieho programu,

- motivovanie pedagogických zamestnancov k neustálemu sebvzdelávaniu, vzdelávaniu, zdokonaľovaniu profesijnej spôsobilosti,
- zdokonaľovanie osobnostných vlastností pedagogických zamestnancov, spôsobilosti pre tvorbu efektívnych vzťahov, riešenie konfliktov, komunikáciu a pod.,
- sprostredkovanie pedagogickým pracovníkom najnovších poznatkov (inovácie) z metodiky vyučovania jednotlivých predmetov, pedagogiky a príbuzných vied, ako aj z odboru,
- príprava pedagogických zamestnancov na výkon špecializovaných funkcií, napr. uvádzajúci pedagogický zamestnanec, 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, podnecovanie a rozvíjanie tvorivosti 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. Škola využíva štandardné spôsoby hodnotenia: formatívne a sumatívne. Formatívne hodnotenie používa na zvýšenie kvality výchovy a vzdelávania. Sumatívne hodnotenie používa na rozhodovanie. Vnútny systém kontroly sa zameriava hlavne na celkový priebeh výchovno-vzdelávacej činnosti v škole, tvorbu školských vzdelávacích programov, dodržiavanie plnenia plánov predmetových komisií, zabezpečenie vyučovania didaktickou technikou a ostatným materiálno-technickým vybavením, hodnotenie žiakov počas vyučovacej hodiny s uplatnením sebahodnotenia žiaka, vystupovanie a rečovú kultúru vyučujúcich, uplatňovanie didaktických zásad, mimoškolskú činnosť PZ, ale aj na kontrolnú činnosť výchovnej poradkyne, činnosť hospodárky, upratovačiek a údržbárov. Na hodnotenie pedagogických a odborných zamestnancov školy sa používajú metódy:

- Hospitácie
- Pozorovanie
- Rozhovor
- Výsledky žiakov, ktorých PZ 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 v súlade s interným predpisom školy
- Vzájomné hodnotenie PZ (čo si vyžaduje aj vzájomné hospitácie a „otvorené hodiny“). hodnotenie PZ žiakmi.

### 3.5 Dlhodobé projekty

Projektová činnosť je súčasťou vzdelávacieho procesu. Zaraďovanie projektov rôznych časových dĺžok a foriem prebieha v jednotlivých predmetoch aktuálne v závislosti na možnostiach a danom učive. Škola dlhodobo využíva možnosti rozvojových projektov MŠVVaŠ SR:

- Projekty Erasmus+ (od roku 2017) - v oblasti školského vzdelávania a odborného vzdelávania a prípravy.

Výstupy z týchto projektov prispievajú k skvalitneniu výchovno-vzdelávacieho procesu a inovovaniu tematicko výchovno-vzdelávacích plánov v oblasti využívania interaktívnych metód vyučovania a zvyšovania gramotnosti žiakov a PZ.

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

### 3.6 Medzinárodná spolupráca

Škola spolupracuje s odbornými školami podobného zamerania v Českej republike, Střední odborné učiliště a Střední odborná škola SČMSD, Žatec, s.r.o, Slezská univerzita, Karviná. Škola v spolupráci s agentúrami Bundesagentur für Arbeit Köln so sídlom v Bonne, JUNIOR TALENTS Jeans-Stefan Müller so sídlom vo Wuppertali, Nemecko, Seehaus GmbH & Co. KG so sídlom v Niendorf, Nemecko, ALGOOS LTD S.R.L. so sídlom v Rumunsku, ME Agency, s.r.o so sídlom v Košiciach, Bragamob, so sídlom v Braga, Portugalsko, Espamob, so

sídlom Barcelona, Španielsko, IfellInstitut so sídlom v Hamburgu, Nemecko, Švajčiarsko-slovenské združenie cestovného ruchu so sídlom v Banskej Bystrici, EUROPE 3000 a vybrané výučbové oblastné strediská v Taliansku zabezpečuje zahraničné odborné praxe pre žiakov na Cypre, vo Francúzsku, Grécku, Nemecku, Švajčiarsku a Taliansku.

Cieľom tejto spolupráce je:

- podieľať sa na 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 profesionálneho 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 rodičov, ktorá má zastúpenie v Rade školy. Všetci zákonní zástupcovia žiakov sú informovaní o priebehu vzdelávania žiakov na triednych schôdzkach a konzultáciách s vyučujúcimi. Majú možnosť sledovať priebežné študijné výsledky a dochádzku žiakov prostredníctvom systému EduPage od roku 2016. Rodičia sú zároveň informovaní o aktuálnom dianí v škole, o pripravovaných akciách prostredníctvom webovej stránky, a sociálnych sietí Facebook a Instagram. Cieľom školy je zlepšovať komunikáciu s rodičmi. Sme otvorení všetkým pripomienkam a podnetom zo strany rodičovskej verejnosti. Jednou z hlavných úloh školy je spolupráca 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 podieľajú na aktivitách školy v rámci ich kompetencií vo výchovno-vzdelávacom procese. V oblasti praktického vyučovania pôsobia aktívne ako inštruktori pre odborný výcvik a sprostredkujú aktuálne informácie o zmenách a vývoji nových technológií. Ponúkajú absolventom školy pracovné príležitosti.

#### **Iní partneri**

Škola aktívne spolupracuje v rámci výchovno-vzdelávacieho procesu a výchove mimo vyučovania s ďalšími partnermi z externého prostredia, kde naši žiaci poskytujú obyvateľom svoje služby pri rôznych príležitostiach, s policajným zborom, požiarnym zborom v Čadci pri organizovaní besied, prednášok, zriaďovateľom pri napĺňaní vízie školy, RÚZ pri maturitných a záverečných skúškach, s priamo riadenými organizáciami MŠVVaŠ SR, s Centrom poradenstva a prevencie v Čadci v rámci preventívnych opatrení, a pod. Ďalšia spolupráca je s ostatnými inštitúciami zaradenými do holdingu zriaďovateľa ŽSK.

## **4 Charakteristika školského vzdelávacieho programu v učebnomodbore 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii**

### **4.1 Popis školského vzdelávacieho programu**

Príprava v školskom programe zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie, ktoré je organizované v priestoroch školy.

Ciele vzdelávania, ktoré sú vymedzené týmto vzdelávacím programom, smerujú do troch základných oblastí:

- rozvoj osobnosti žiaka;
- príprava pre život v občianskej spoločnosti;
- príprava na pracovné uplatnenie.

Vzdelávací program je rozvrhnutý tak, aby umožňoval vznik vzdelávacích programov, ktorých realizácia nepovedie iba k príprave úzko zameraných špecialistov v danej oblasti, ale k získaniu širšieho rozsahu kompetencií, ktoré umožnia absolventom hľadať a nachádzať zamestnanie v širšej oblasti trhu práce, prípadne umožní ich bezproblémovú rekvalifikáciu.

Teoretické vyučovanie sa realizuje prostredníctvom povinných teoretických predmetov, ktorých súčasťou môžu byť praktické cvičenia. Ich cieľom nie je len sprostredkovať žiakom odborné vedomosti a zručnosti obsiahnuté vo vzdelávacích štandardoch pre odborné vzdelávanie a prípravu v oblasti spoločného stravovania, administratívnych služieb, hotelierstva a gastronómie a súkromného podnikania v danom odbore vzdelávania, ale aj naučiť ich kriticky myslieť, získavať a hodnotiť informácie. Žiaci si tak osvoja nielen odbornú terminológiu, ale nadobudnú aj schopnosť vysvetliť podstatu osvojených javov a aplikovať ich v praxi. Teoretické vyučovanie pripravuje žiaka porozumieť základným ekonomickým atribútom a odbornej problematike odboru, na ktorý sa pripravuje. Žiak získava základné vedomosti a zručnosti v oblasti spoločného stravovania a stravovacích služieb, pracovnoprávných vzťahov, učí sa racionálne uvažovať i konať, je vedený k uvedomovaniu si zodpovednosti za vlastnú prácu, vo vzťahu k vlastnej osobe i vo vzťahu k svojmu zamestnávateľovi. Poznáva práva zamestnanca a vie tieto práva uplatňovať legitímnymi prostriedkami, chápe spoločenskú funkciu sociálnej pomoci a vie postupovať pri jej nárokaní. Učivo poskytuje žiakovi teoretickú prípravu na výkon odbornej, hygienicky bezchybnej a bezpečnej práce vo svojom odbore. Učí sa používať správne technologické postupy, nové pracovné techniky, materiály, suroviny a strojné zariadenia. Stratégia výučby školy vytvára priestor pre rozvoj nielen odborných, ale aj všeobecných a 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.

Odborné vzdelávanie pripravuje žiaka k zvládnutiu úloh, úkonov a operácií v učebnom odbore, na ktorý sa pripravuje. Základným cieľom je osvojiť si vedomosti a zručnosti potrebné pre zvládnutie všetkých oblastí učiva, upevňovať a prehĺbovať si vedomosti, rozvíjať manuálne zručnosti, tvorivé psychomotorické schopnosti a návyky predpísané pre zvládnutie budúceho povolania. Umožňuje žiakovi naučiť sa správne identifikovať a analyzovať problémy, navrhovať ich riešenie a vedieť ich riešiť. Učí žiaka úcte k ľudským právam a základným slobodám a pripravuje ho na zodpovedný život v spoločnosti. Pripravuje žiaka rozvíjať a zušľachťovať svoju osobnosť a celoživotne sa vzdelávať, pracovať samostatne aj v skupine a preberať na seba zodpovednosť. Žiak sa naučí kontrolovať a regulovať svoje správanie, starať sa a chrániť svoje zdravie, dodržiavať zásady zdravej výživy, dbať na životné prostredie a rešpektovať všeludské etické hodnoty. Konečným cieľom odborného vzdelávania je viesť žiaka k tomu, aby vedel získané vedomosti a zručnosti aplikovať v praxi. V odbornom vzdelávaní sa kladie dôraz na dodržiavanie bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny práce a ochrany proti požiaru.

Praktické vyučovanie rozvíja v žiakovi odborné zručnosti potrebné pre pracovné činnosti vodbytových strediskách, v strediskách služieb a ubytovacích zariadeniach. Žiak získa praktické skúsenosti o základných technických a technologických postupoch, ktoré sú dôležité pre vykonávanie zvoleného povolania. Žiak sa pripravuje na samostatnú prácu so surovinami a materiálom potrebným na vytvorenie finálneho produktu a služieb, na vykonávanie výpočtov a kalkulácií surovín, získa praktické aj teoretické zručnosti na úseku obsluhy ubytovacích služieb. Bude vedieť prakticky uplatniť základné spôsoby skúšok akosti surovín, zásady ich skladovania a hospodárenia s obalmi. Naučí sa používať pracovné stroje, náradia a zariadenia a ostatný inventár potrebný k pracovnej činnosti. Vzdelávacie štandardy sú zvolené tak, aby umožnili žiakovi prakticky používať zásady správnej

výrobnej a prevádzkovej praxe, zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany životného prostredia. Žiak si prakticky osvojí zásady komunikácie so zákazníkom, zásady prijímania objednávky, inkasovania a vyúčtovania.

Aby absolvent vzdelávacieho programu spoľahlivo preukázal výkon v tejto vzdelávacej oblasti musí vo svojom odbore disponovať zodpovedajúcimi výkonovými štandardmi a ovládať učivo predpísané obsahovými štandardmi. Vzdelávacie štandardy vymedzujú požiadavky, ktoré majú žiaci splniť v rámci konkrétneho časového intervalu. Tieto požiadavky sú formulované ako výkony, v ktorých sú obsiahnuté vedomosti, zručnosti, postoje a rámcový učebný obsah.

**Vzdelávacie štandardy spoločné pre učebné odbory stredného odborného vzdelania sú:**

- ekonomické vzdelávanie;
- ekonomika prevádzky obchodu a služieb;
- hospodárske výpočty;
- spoločenská komunikácia.

**Vzdelávacie štandardy špecifické pre učebný odbor 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii sú:**

**Teoretické vyučovanie**

**Výkonové štandardy**

Absolvent má:

- popísať fyziológiu ľudského tela;
- popísať potraviny, zloženie potravín, akosť, biologickú a energetickú hodnotu potravín;
- charakterizovať potraviny: ovocie, zelenina, zemiaky a strukoviny, huby, obilniny, pochutiny a koreniny, sladidlá, tuky, mäso;
- popísať mäsové výrobky, mlieko a mliečne výrobky, nealkoholické, alkoholické nápoje, miešané nápoje;
- vysvetliť vplyv alkoholu na ľudské zdravie;
- určiť skladovanie potravín, zásady racionálnej výživy, životosprávy;
- vysvetliť hygienické požiadavky, zásady osobnej a prevádzkovej hygieny;
- používať predpisy HACCP;
- popísať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci;
- vysvetliť zásady protipožiarnych pravidiel v spoločnom stravovaní;
- popísať organizáciu práce vo výrobnom stredisku;
- popísať pracovné činnosti v stravovacích strediskách - pred začatím, počas a po ukončení prevádzky;
- popísať zásady hospodárenia a správneho používania, skladovania a uchovávanía surovín a materiálov;
- vysvetliť normovanie jedál;
- popísať základný technologický postup prípravy surovín, prípravy polievok, omáčok, bezmäsitých, múčnych, mäsitých, jedál, jedál z rýb, jedál studenej kuchyne, múčnikov, technologický postup prípravy jedál na objednávku, vegetariánskych diétnych jedál a diferencovanej stravy;
- vysvetliť progresívnu výrobu jedál;
- charakterizovať regionálnu gastronómiu, medzinárodnú gastronómiu;
- zhodnotiť kvalitu surovín, materiálov a tovaru;
- popísať nové trendy v gastronómii;
- uviesť zásady a pravidlá spoločenského správania pri styku s hosťom;
- popísať odbytové stredisko, inventár a zariadenie na úseku obsluhy;
- vysvetliť základné pravidlá, techniku obsluhy a obsluhy v spoločensko-zábavných strediskách, spôsoby systému obsluhy, jednoduchú obsluhu, zložitú obsluhu, obsluhu pri mimoriadnych príležitostiach, slávnostné stolovanie;
- popísať zostavovanie jedálneho a nápojového lístka, gastronomické pravidlá, servis a charakteristika teplých a studených nápojov;
- popísať pracovné činnosti a organizáciu práce v prevádzkach rýchleho stravovania (fastfood);
- vysvetliť základné operácie v MS Office (MS Excel, MS Word, MS Power Point), Internet a počítačové siete, aplikačné softvéry s využitím moderných a inteligentných technológií v gastronómii.

**Obsahové štandardy**

- potraviny a výživa;
- technológia;
- stolovanie;
- aplikovaná informatika.

**Praktické vyučovanie**

**Výkonové štandardy**

Absolvent vie:

- dodržiavať hygienické, protiepidemiologické pravidlá a bezpečnostné zásady pri práci v prevádzkach spoločného stravovania;

- pracovať podľa zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, v súlade s hygienickými predpismi gastronomickej prevádzky;
- vykonávať pracovné činnosti vo výrobných, odbytových strediskách;
- uplatňovať predpisy HACCP;
- používať odbornú terminológiu vo svojom odbore a využívať všeobecné poznatky, pojmy a zásady správania sa na pracovisku;
- zvoliť správne postupy práce, potrebné suroviny a zariadenia pre prípravu pokrmov, pri výpomoci, výrobe i výdaji jednoduchých jedál;
- používať vo výrobnom gastronomickom stredisku pracovné stroje, nástroje, zariadenia a inventár;
- orientovať sa v nových technológiách, surovinách a materiáloch;
- ovládať obsluhu moderných technologických strojov a zariadení pri príprave a distribúcii pokrmov;
- vykonávať prípravu ovocia, zeleniny, mäsa a iných potravín, surovín na výrobu jedál;
- aplikovať technológiu prípravy pokrmov: potravín, polievok, šalátov, omáčok, podľa receptúr;
- pripravovať prílohy, bezmäsité, mäsité jedlá a jedlá z rýb a hydiny;
- pripravovať jedlá studenej kuchyne a medzinárodnej kuchyne;
- normovať a kalkulovať jedlá;
- aplikovať jednoduchú a zložitú techniku obsluhy, obsluhu pri mimoriadnych príležitostiach, slávnostných podujatiach;
- aplikovať obsluhu a prípravu pokrmov a nápojov v prevádzkach rýchleho stravovania;
- komunikovať s hosťom v súlade so zásadami spoločenského styku;
- poskytnúť prvú pomoc pri úrazoch, chrániť životné prostredie pri mimoriadnych udalostiach;
- zostavovať jedálny a nápojový lístok podľa gastronomických pravidiel;
- uplatňovať etické zásady komunikácie s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi a zachovávať diskretnosť;
- dodržiavať zásady hmotnej zodpovednosti pri hospodárení so zverenými prostriedkami;
- používať tabuľkový procesor MS Excel, MS Word, MS Power Point, Internet a počítačové siete, aplikačné softvéry s využitím moderných a inteligentných technológií.

### **Obsahové štandardy**

- odborný výcvik;
- potraviny a výživa;
- technológia;
- stolovanie;
- aplikovaná informatika.

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 didaktických metód (samostatné učenie a práca) hlavne pri riešení problémových úloh, tímovej práci a spolupráci. Uplatňujú sa metódy dialogické, slovné, formou účelovo zameranej diskusii 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 zložitú medziludských 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. Dôraz sa kladie na motivačné činitele – zaraďovanie hier, súťaží, simulačných a situačných metód, riešenie konfliktových situácií, verejné prezentácie prác a výrobkov. Uplatňované metódy budú konkretizované na úrovni učebných osnov jednotlivých predmetov. Metodické prístupy sú priebežne vyhodnocované a modifikované podľa potrieb a na základe skúseností vyučujúcich.

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 .

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 odporúčenie špecialistov a psychológov vo vzťahu na individuálne potreby žiaka, stupeň a typ poruchy, úroveň kompenzácie poruchy a možnosti školy.

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 organizuje podnikateľský sektor, hotely a 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. Záujmové útvary (jazykové, športové, odborné a iné) ponúkajú žiakom efektívne využívať 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 školského psychológa, rozhovormi so žiakom, jeho rodičmi, ale aj s inštruktormi odborného výcviku, ktorí boli poverení praktickou inštruktážou zo strany svojho zamestnávateľa. Pri hodnotení sa využívajú kritériá hodnotenia na zabezpečenie jeho objektivity. Žiaci sú s hodnotením oboznámení.

Predpokladom pre prijatie do učebného 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.

## 4.2 Základné údaje o štúdiu

<b>Názov školského vzdelávacieho programu</b>	<b>GASTRONOMICKÉ A STRAVOVACIE SLUŽBY</b>
<b>Kód a názov štátneho vzdelávacieho programu</b>	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
<b>Kód a názov študijného odboru</b>	<b>6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii</b>
<b>Dĺžka štúdia</b>	3 roky
<b>Forma štúdia</b>	denné štúdium pre absolventov základnej školy
<b>Stupeň vzdelania</b>	353
<b>Úroveň SKKR/EKR</b>	3
<b>Vyučovacie jazyk</b>	slovenský jazyk
<b>Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium</b>	Nižšie stredné vzdelanie a splnenie podmienok prijímacieho konania
<b>Spôsob ukončenia štúdia</b>	Záverečná skúška
<b>Doklad o získanom stupni vzdelania</b>	Vysvedčenie o záverečnej skúške
<b>Doklad o získanej kvalifikácii</b>	Výučný list
<b>Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:</b>	V hotelierstve a gastronómii, v prevádzkových službách a v súkromnom podnikaní
<b>Možnosti ďalšieho štúdia:</b>	Vzdelávacie programy nadstavbového štúdia pre absolventov trojročných učebných odborov. Špeciálne kurzy, ktoré umožňujú rozšíriť odbornú kvalifikáciu absolventov.

## 4.3 Organizácia výučby

Príprava v školskom vzdelávacom programe v učebnom odbore 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie. Výučba je organizovaná v dvojtýždňových cykloch.

Rámcové rozvrhnutie obsahu vzdelávania v školskom vzdelávacom programe vychádza zo štátneho vzdelávacieho programu.

Organizácia školského roka sa riadi podľa pedagogicko-organizačných pokynov v danom školskom roku. Vzdelávanie a príprava sa riadi podľa školského poriadku. Žiaci sa s ním oboznamujú každý rok na prvých triednických hodinách školského roka, o čom je spísaný aj záznam.

Trojročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre úsek obsluhy a technológie so všeobecným prehľadom o celej oblasti stravovacích a ubytovacích služieb a so základnými predpokladmi pre výkon obchodno-podnikateľských aktivít.

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

Výchova a vzdelávanie sa organizuje dennou formou štúdia.

Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov sú exkurzie a kurzy, ktoré sú uvedené v učebnom pláne školského vzdelávacieho programu, súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov môže byť aj školský výlet.

Praktické vyučovanie je neoddeliteľnou súčasťou odborného vzdelávania a prípravy v stredných odborných školách. Formy praktického vyučovania v odbore 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii sú odborný výcvik a praktické cvičenia.

## 4.4 Dištančné vzdelávanie

Dištančné vzdelávanie v čase mimoriadneho prerušenia školského vyučovania v školách v súlade s § 150 ods. 8 zákona č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení



neskorších predpisov sa bude realizovať podľa osobitných predpisov.

Pri prechode školy na dištančné vzdelávanie sa vyučovanie neprerušuje, ale mení formu. Všetky povinnosti týkajúce sa účasti a aktivity na vyučovaní zostávajú nezmenené pre vyučujúcich, žiakov a rodičov. Dištančné vzdelávanie môže byť realizované na úrovni jednotlivca, skupiny, triedy alebo príslušných ročníkov. O prechode na dištančné vzdelávanie musí byť oboznámený každý učiteľ a žiak, vrátane zákonných zástupcov žiakov s tým, akým spôsobom bude prebiehať výučba. Dištančné vzdelávanie sa riadi platnou Metodikou dištančného vzdelávania v čase mimoriadnej situácie, spôsobenej prerušením vyučovania v školách, ktorá je vypracovaná s prihliadnutím na podmienky školy a kde sú definované platformy a kanály, ktoré sa budú pri elektronickej komunikácii používať.

## 4.5 Zdravotné požiadavky na žiaka

Do učebného odboru 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii môže byť prijatý len uchádzač s dobrým zdravotným stavom. Uchádzač, ktorý má zmenenú pracovnú schopnosť, pripojí k prihláške rozhodnutie príslušného všeobecného lekára o schopnosti študovať zvolený odbor podľa všeobecne záväzných právnych predpisov o prijímaní na štúdium na stredné školy. Uchádzač musí mať platný zdravotný preukaz.

## 4.6 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. Zákoník 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:
  - 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, odborný pracovník praktického vyučovania v závislosti od charakteru práce, podmienok a tematického celku výučby.

**Pracovné oblečenie do kuchyne**

**Dievčatá:**

- biele tričko;
- biele nohavice;
- biely plášť;
- sieťka na vlasy /šatka/;
- pracovná obuv.

**Chlapci:**

- biele nohavice;
- biele tričko;
- biely plášť;
- biela čiapka;
- pracovná obuv.

**Pracovné oblečenie do obsluhy**

**Dievčatá:**

- biela blúzka;
- sukňa/nohavice;

- vesta;
- biela zásterá;
- zdravotné topánky;
- príručník;
- menovka.

**Chlapci:**

- biela košeľa (1x s dlhým rukávom, 1x s krátkym rukávom);
- čierne nohavice;
- vesta;
- biela zásterá;
- čierne topánky;
- príručník;
- motýlik;
- menovka.

# 5 Profil absolventa učebného odboru 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

## 5.1 Charakteristika absolventa

Absolvent trojročného učebného odboru 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii po ukončení štúdia úspešne vykonanou záverečnou skúškou získava prvú kvalifikáciu na úrovni stredného odborného vzdelania. Má možnosť pokračovať v nadstavbovom štúdiu a dosiahnuť úroveň vzdelania úplné stredné odborné vzdelanie.

Absolvent je kvalifikovaným pracovníkom schopným samostatne pracovať v hoteloch, reštauráciách, baroch, kaviarňach a v iných spoločensko-zábavných zariadeniach a v zariadeniach spoločného stravovania. Zabezpečuje obsluhu hostí a zodpovedá za ich spokojnosť. Radí pri výbere jedál a nápojov, poskytuje dodatočné informácie o menu v slovenskom aj cudzom jazyku. Vykonáva zúčtovanie po konzumácii. Aktívne predáva produkt, zodpovedá za čistotu gastronomickej prevádzky, robí dennú uzávierku elektronickej registračnej pokladnice a konzultuje požiadavky hostí v kuchyni. Samostatne zvládne prípravu jedál pri bežných prevádzkach ako aj pri slávnostných príležitostiach. vie pripraviť jedlá, minútkové pokrmy, šaláty, dokončuje jedlá pred hosťom Pracuje s osobným počítačom a internetom, efektívne využíva informačné a komunikačné technológie pre svoj osobný rast a výkonnosť v práci.

V rámci pracovnej pozície sú na absolventa kladené veľmi vysoké požiadavky na schopnosť pracovať v tíme a schopnosť sociálneho kontaktu. Vysoké nároky sú dané aj na rozsah zrakového poľa, priestorové videnie, rozlišovanie čuchových podnetov, rozdelenie pozornosti, praktické myslenie, písomný a slovný prejav, prispôsobivosť, flexibilitu, sebakontrolu, sebaovládanie, samostatnosť, kultivovanosť vystupovania a vzhľadu, istotu a pohotovosť vystupovania.

Ak je na záverečnej skúške ako člen skúšobnej komisie prítomný delegovaný zástupca Republikovej únie zamestnávateľov a zároveň je žiak z teoretickej a praktickej časti záverečnej skúšky klasifikovaný známku nie horšou ako chválitebný, získava osvedčenie Republikovej únie zamestnávateľov.

Absolvent odboru 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii v systéme duálneho vzdelávania vykonávaním odborného výcviku u zamestnávateľa získava odborné zručnosti a vedomosti v reálnom pracovnom prostredí firmy pod vedením inštruktorov z praxe a pod dohľadom majstra odbornej výchovy.

Školský vzdelávací program je celý zostavovaný za aktívnej spolupráce zamestnávateľov spolupracujúcich so školou, kde boli do učebných osnov zapracované rôzne špecifiká, hlavne z oblasti regionálnej gastronómie a regionálnych zvyklostí.

Pri zapojení sa žiaka do systému duálneho vzdelávania je výhodou priama podpora žiaka počas celého štúdia zo strany zamestnávateľa v podobe odborného i hmotného zabezpečenia. Zamestnávateľ podpísaním učebnej zmluvy zabezpečuje pre žiaka zdarma pracovné oblečenie, stravu, poskytuje finančné štipendium, odmenu za produktívnu prácu a ďalšie benefity. Časť odborného výcviku žiak odboru 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii v systéme duálneho vzdelávania absolvuje v škole v odborných učebniach a v školskom zariadení PPV, kde si žiaci osvoja a upevnia časť odborných zručností a vedomostí pod vedením majstra odbornej výchovy. Po ukončení štúdia absolvent sa priamo môže zamestnať u daného zamestnávateľa, kde vykonával odborný výcvik v systéme duálneho vzdelávania.

## 5.2 Kompetencie absolventa

Absolvent učebného odboru 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii po absolvovaní vzdelávacieho programu disponuje týmito kompetenciami:

### 5.2.1 Kľúčové kompetencie

Kľúčová kompetencia	Rozvíjaná v predmetoch
a) Gramotnosť	
– porozumieť počutému vecnému textu, ktorého obsah, štýl a jazyk sú primerané jeho osobným a odborným záujmom;	API, PVY, HSZ, HVY, EKM, SEE, KMM, OBN, NBV, ETV, OVY, TOB, EPP, CHE, INF, SJL, ANJ
– pochopiť obsah textu (vrátane tabuliek, grafov a schém), v texte vyhľadať explicitne i implicitne vyjadrené informácie a usporiadať ich podľa významu a dôležitosti;	API, PVY, HSZ, HVY, EKM, SEE, OBN, NBV, ETV, OVY, TOB, EPP, INF, SJL, MAT, ANJ

– dostatočne jasno a plynulo vyjadriť svoje myšlienky s rôznym cieľom vzhľadom na komunikačnú situáciu;	API, PVY, HSZ, EKM, OBN, NBV, ETV, OVY, TOB, EPP, INF, SJL, ANJ
– sformulovať vlastný názor a pomocou jednoduchých argumentov ho obhájiť;	API, PVY, HSZ, SEE, KMM, OBN, NBV, ETV, OVY, TOB, EPP, CHE, INF, SJL, ANJ
– začať, udržiavať a ukončiť komunikáciu na určitú tému;	API, PVY, HSZ, KMM, OBN, NBV, ETV, OVY, TOB, EPP, INF, SJL, ANJ
– aktívne zapojiť do diskusie na jemu blízku všeobecnú a odbornú tému;	API, PVY, HSZ, HVY, SEE, OBN, NBV, ETV, OVY, TOB, EPP, CHE, INF, SJL, TSV, ANJ
– dodržiavať zásady spoločenskej komunikácie;	API, PVY, HSZ, SEE, KMM, OBN, NBV, ETV, OVY, TOB, EPP, CHE, INF, SJL, TSV, ANJ
– vytvoriť jednoduchý formálne upravený a ucelený text s rôznym cieľom a vzhľadom na komunikačnú situáciu.	API, PVY, HSZ, SEE, KMM, OBN, NBV, ETV, OVY, TOB, EPP, SJL, ANJ
<b>b) Viacjazyčnosť</b>	
– porozumieť slovným spojeniam a najbežnejšej slovnej zásobe vzťahujúcej sa k oblastiam, ktoré sa ho bezprostredne týkajú. Chápe zmysel krátkych, jasných a jednoduchých správ;	API, PVY, HSZ, HVY, EKM, KMM, OBN, NBV, ETV, OVY, TOB, EPP, CHE, SJL, ANJ
– čítať veľmi krátke jednoduché texty, vie nájsť konkrétne predvídateľné informácie v jednoduchom každodennom materiáli, ako sú napríklad prospekty, jedálne lístky alebo časové harmonogramy, a rozumie krátkym jednoduchým osobným e-mailom a SMS;	API, PVY, HSZ, HVY, EKM, KMM, OVY, TOB, EPP, INF, MAT, ANJ
– komunikovať v bežných situáciách vyžadujúcich jednoduchú a priamu výmenu informácií o známych témach a činnostiach. Dokáže zvládnuť veľmi krátku spoločenskú konverzáciu, dokonca aj keď zvyčajne dostatočne nerozumie natoľko, aby ju sám udržiaval;	PVY, HSZ, SEE, KMM, OVY, TOB, EPP, ANJ
– používať viacero slovných spojení a viet na jednoduchý opis vlastného vzdelania a terajšej alebo nedávnej práce;	OVY, TOB, EPP, ANJ
– napísať krátke jednoduché správy vzťahujúce sa na jeho bezprostredné potreby.	PVY, OBN, NBV, ETV, OVY, TOB, EPP, ANJ
<b>c) Matematická kompetencia a kompetencia vo vede, v technológii a inžinierstve</b>	
– aplikovať základné matematické princípy a postupy v rámci svojho odboru;	API, PVY, HVY, EKM, SEE, KMM, OVY, TOB, EPP, CHE, SJL, MAT
– používať technické nástroje a prístroje, využívať technické a vedecké informácie a dodržiavať zásady bezpečnosti doma a v práci;	API, OVY, TOB, EPP, INF, TSV, MAT
– zaujímať sa o etické otázky a zásady environmentálnej udržateľnosti, aktívne uplatňovať zásady environmentálnej udržateľnosti doma a v práci.	API, PVY, HSZ, EKM, KMM, OBN, NBV, ETV, OVY, TOB, EPP, CHE, TSV, MAT
<b>d) Digitálna kompetencia</b>	
– chápať, ako digitálne technológie môžu prispievať ku komunikácii, tvorivosti a inovácii a poznať, aké príležitosti, obmedzenia, vplyvy a riziká predstavujú;	API, HSZ, SEE, KMM, OBN, NBV, ETV, OVY, TOB, EPP, CHE, INF, SJL
– pristupovať k digitálnemu obsahu, používať ho, filtrovať, hodnotiť, tvoriť a zdieľať digitálny obsah;	API, PVY, EKM, OBN, NBV, ETV, OVY, TOB, EPP, CHE, INF, SJL, TSV, ANJ
– chrániť informácie, obsah, údaje a digitálne identity, ako aj rozoznávať umelú inteligenciu alebo roboty;	API, OBN, NBV, ETV, OVY, TOB, EPP, INF, SJL, TSV
– chápať všeobecné zásady vyvíjajúcich sa digitálnych technológií a poznať základné funkcie a spôsoby použitia rôznych softvérov a sietí.	API, PVY, HVY, OVY, TOB, EPP, INF, MAT
<b>e) Osobná a sociálna kompetencia a schopnosť učiť sa</b>	
–reálne posudzovať svoje fyzické a duševné možnosti,	API, PVY, HSZ, KMM, OBN, NBV, ETV, OVY,

uvedomovať si dôsledky nezdravého životného štýlu a závislostí;	TOB, EPP, CHE, SJL, TSV
– kriticky uvažovať o sebe z rôznych uhlov pohľadu.	API, PVY, OBN, NBV, ETV, OVY, TOB, EPP, SJL, TSV, ANJ
– vyjadriť presvedčenie vo svoju schopnosť zvládnuť prekážky pri dosahovaní cieľa;	API, PVY, HSZ, EKM, SEE, KMM, OBN, NBV, ETV, OVY, TOB, EPP, CHE, INF, SJL, TSV, ANJ
– odovzdať svoju prácu načas;	API, PVY, HVY, EKM, SEE, KMM, OBN, NBV, ETV, OVY, TOB, EPP, CHE, INF, SJL, TSV, ANJ
– pracovať na tvorbe konsenzu s cieľom dosiahnuť cieľ skupiny;	API, EKM, KMM, OBN, NBV, ETV, OVY, TOB, EPP, INF, SJL
– identifikovať možné zdroje učenia sa (napr. knihy, internet) a s minimálnou pomocou vybrať najspoľahlivejšie informácie;	API, PVY, EKM, KMM, OBN, NBV, ETV, OVY, TOB, EPP, CHE, INF, SJL, MAT
– preukázať, že rozmýšľa o tom, či informácie, ktoré používa, sú správne	API, PVY, HVY, EKM, SEE, KMM, OBN, NBV, ETV, OVY, TOB, EPP, INF, SJL, MAT
<b>f) Občianska kompetencia</b>	
– zaobchádzať so všetkými ľuďmi s rešpektom, odhliadnuc od ich príslušnosti ku kultúre alebo sociokultúrnemu postaveniu;	API, PVY, HSZ, EKM, SEE, OBN, NBV, ETV, OVY, TOB, EPP, CHE, INF, SJL, TSV, ANJ
– diskutovať o tom, čo sa dá urobiť a ako pomôcť, aby sa z komunity stalo lepšie miesto;	API, HSZ, KMM, OBN, NBV, ETV, OVY, TOB, EPP
– porozumieť, prečo má každý zodpovednosť za uplatňovanie práv a slobôd druhých;	API, PVY, KMM, OBN, NBV, ETV, OVY, TOB, EPP, SJL
– vysvetliť, prečo ľudia majú byť ostražití a prečo sa majú chrániť pred propagandou;	API, PVY, OBN, NBV, ETV, OVY, TOB, EPP, INF, SJL
– kriticky uvažovať o rizikách spojených so znečisťovaním životného prostredia.	API, PVY, HSZ, EKM, KMM, OBN, NBV, ETV, OVY, TOB, EPP, INF, SJL, TSV, MAT
<b>g) Podnikateľská kompetencia</b>	
– prijímať finančné rozhodnutia týkajúce sa nákladov a hodnoty.	API, PVY, HSZ, HVY, EKM, SEE, KMM, OBN, NBV, ETV, OVY, TOB, EPP, SJL, MAT
<b>h) Kompetencia v oblasti kultúrneho povedomia a prejavu</b>	
– nadviazať kontakty s inými ľuďmi s cieľom spoznať ich kultúru, tradície a pohľad na svet;	API, PVY, HSZ, EKM, SEE, KMM, OBN, NBV, ETV, OVY, TOB, EPP, INF, TSV
– vyjadriť názor, že kultúrna rôznorodosť v rámci spoločnosti by mala byť vnímaná a hodnotená pozitívne;	API, PVY, HSZ, SEE, KMM, OBN, NBV, ETV, OVY, TOB, EPP, CHE, SJL, TSV, MAT, ANJ
– poznať miestnu, regionálnu, národnú a európsku kultúru a jej prejavy vrátane tradícií či kultúrnych produktov a porozumieť tomu, ako môže ovplyvňovať názory jednotlivca.	API, HSZ, OBN, NBV, ETV, OVY, TOB, EPP, SJL, ANJ

## 5.2.2 Odborné kompetencie

### a) Požadované vedomosti

#### **Absolvent má:**

- používať základné právne predpisy, ustanovenia obchodného, živnostenského, občianskeho a pracovného práva;
- ovládať základné návyky z oblasti osobnej aj prevádzkovej hygieny a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci;
- definovať zásady správnej výrobnjej praxe;
- popísať odbornú terminológiu typickú pre oblasť svojho povolania a jej využitie pri riešení praktických úloh;
- popísať materiály, ich zloženie, kvalitu, získavanie, spracovanie a ostatnú manipuláciu s ohľadom na zdravie človeka a ochranu životného prostredia;
- charakterizovať správny životný štýl človeka;
- popísať špecifickú problematiku vo svojom odbore;
- aplikovať vedomosti v priamom kontakte s klientmi;
- rozhodovať samostatne o pracovných problémoch.

### b) Požadované zručnosti

#### **Absolvent vie:**

- uplatniť v praxi etické a profesijné pravidlá, zásady spoločenského správania a vystupovania;
- uplatniť estetiku práce a prostredia s dodržaním hygienických zásad a zásad bezpečnosti práce na prevádzke;
- praktizovať odbornú terminológiu v svojom odbore a využívať všeobecné poznatky, pojmy a zásady pri riešení praktických úloh;
- vykonávať základné užívateľské práce s výpočtovou technikou;
- vykonávať pracovné činnosti tak, aby nenarušoval životné prostredie;
- pracovať v tíme;
- použiť základné zásady rokovania s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi;
- konať hospodárne a v súlade so stratégiou trvale udržateľného rozvoja.

**c) Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti**

**Absolvent sa vyznačuje:**

- manuálnou zručnosťou v činnostiach konkrétneho odboru;
- adaptabilitou, kreativitou, disponibilitou, spoľahlivosťou;;
- trpezlivosťou, dôslednosťou a presnosťou;
- schopnosťou spolupracovať, sebadisciplínou, mobilitou, schopnosťami pracovať v tíme;
- budovaním imidžu firmy, pozitívnym kontaktom so zákazníkom, samostatnou prácou, dodržovaním predpisov o ochrane spotrebiteľa, dodržiavaním firemnej kultúry;
- flexibilitou, profesionálnou hrdosťou, zodpovednosťou za zverený majetok;
- schopnosťou riešiť konfliktné situácie.

## 6 Podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

### 6.1 Materiálne podmienky

Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy. Normatív vybavenosti odborných učební a tried je v súlade s Normatívom základného vybavenia pracovísk praktického vyučovania pre odbor.

#### **Kapacita školy:**

Školský manažment: kancelária riaditeľky školy, kancelária pre sekretariát, kancelária pre zástupkyňa riaditeľky školy pre TV, kancelária pre zástupkyňu riaditeľky školy pre PV, kancelária pre zástupkyňa riaditeľky školy pre TEČ, príručný sklad s odkladacím priestorom, sociálne zariadenie.

Pedagogickí zamestnanci školy: zborovňa, kabinety pre učiteľov, sociálne zariadenie.

Odborný zamestnanec, školský psychológ: kabinet, zázemie.

Nepedagogickí zamestnanci školy: kancelárie pre mzdovú účtovníčku, študijnú referentku, ekonomický úsek, miestnosť pre upratovačky, 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;
- PPV Beskyd;
- školský dvor.

#### **Vyučovacie interiéry:**

- základné učebné priestory pre teoretické vyučovanie;
- základné učebné priestory pre praktické vyučovanie;
- odborná učebňa pre techniku obsluhy;
- odborná učebňa pre technológiu prípravy pokrmov;
- odborná učebňa pre jazykové vzdelávanie;
- 2 odborné učebne pre informatiku;
- telocvičňa, posilňovňa, pohybové štúdio.

#### **Vyučovacie exteriéry:**

- školské ihrisko;
- školský dvor.

#### **Kmeňové pracoviská odbornej praxe:**

- PPV 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 činností podľa platných predpisov.
- Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov všeobecnovzdelávacích predmetov, odborných predmetov a majstrov odbornej výchovy, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činností 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 program. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a napĺňané po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov.
- Odborná spôsobilosť nepedagogických zamestnancov (študijný referent, ekonóm, správca, školník, upratovačky a pod.), ktorí sa podieľajú na zabezpečovaní realizácie ŠkVP je v súlade so všeobecne platnými predpismi. Práva a povinnosti nepedagogických zamestnancov sú zabezpečené a napĺňané po dobu ich činnosti v rámci všeobecne platných predpisov.
- Plnenie požiadaviek poradenskej činnosti sa riadi všeobecne platnými predpismi. Poradenstvo zabezpečuje školský psychológ ako odborný zamestnanec alebo výchovný poradca, ktorý je pedagogický zamestnanec, ktorých poslaním je poskytovanie odbornej psychologicko-pedagogickej starostlivosti žiakom, rodičom a pedagogickým zamestnancom školy. Prácu školského psychológa alebo výchovného poradcu usmerňujú metodické, pedagogické a psychologické centrá. Práca školského psychológa resp. výchovného poradcu a dodržiavanie všeobecne platných predpisov v oblasti výchovného poradenstva podlieha kontrolnej činnosti zo strany zriaďovateľa strednej školy. Ďalšie práva a povinnosti školského psychológa resp. výchovného poradcu

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 začína o 7.50 hod. Organizácia školského roka sa riadi Sprievodcom školským rokom pre daný školský rok.
- Plnenie školskej legislatívy vzhľadom na organizáciu a priebeh školského vzdelávacieho programu vo väzbe na teoretické vyučovanie a odborný výcvik je v súlade. Výchovno-vzdelávacie proces sa riadi Zákonom o výchove a vzdelávaní (školský zákon).
- Odborný výcvik sa vyučuje sa v rozsahu stanovenom v učebnom pláne sa vykonáva v školských zariadeniach: dielne a učebne odborného výcviku, ako aj v kmeňových a zmluvných pracoviskách odborného výcviku. Výučba prebieha pod vedením inštruktorov poverených zamestnávateľom a MOV. Všetky pracoviská majú základné štandardné vybavenie. Odborný výcvik nadväzuje na teoretické vyučovanie. Realizuje sa v 6 – 7 hodinových celkoch každý druhý týždeň. Ak to vyžaduje charakter nácviku, odborný výcvik možno spájať aj do viacdňových celkov s rešpektovaním podmienok odboru aj čase prázdnin, cez soboty a nedele. Delenie skupín stanovuje platná legislatíva.
- Vzdelávanie a príprava sa riadi podľa Školského poriadku. Zabezpečuje jednotnosť v celom výchovno-vzdelávacom procese. Upravuje pravidla správania sa žiakov na teoretickom a praktickom vyučovaní a príprave. Obsahuje tiež práva a povinnosti žiakov. Školský poriadok sa riadi Organizačným poriadkom školy a Pracovným poriadkom školy. 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. Stretnutia s rodičmi prvákov sú plánované v prvom týždni na začiatku školského roka, kde sa zoznamujú s učiteľmi a MOV, kolektívom v triede, získavajú informácie o škole, jej štýle práce, organizácii vyučovania a odbornej prípravy, metódach a prostriedkoch hodnotenia, plánovaných aktivitách v škole a osobitnými predpismi praktickej prípravy 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 Metodickým pokynom č. 21/2011 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 záverečnej skúšky sa riadi všeobecne platnými predpismi. Úspešní absolventi získajú výučný list a vysvedčenie o záverečnej 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. 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 Rady rodičov a zasadnutia Rady školy, v ktorých sú zastúpení rodičia a sociálni partneri. Obsahom týchto zasadnutí sú informácie o plánoch a dosiahnutých výsledkov 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 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 platnej legislatívy. Priestory, v ktorých prebieha teoretické a praktické vyučovanie musia zodpovedať platným predpisom.



- Škola zabezpečuje všetky technické a organizačné opatrenia na elimináciu rizík spojených najmä s odborným výcvikom. Učitelia, MOV, žiaci a rodičia sú podrobne oboznámení s opatreniami.
- Škola zabezpečuje vstupné školenia bezpečnosti práce, dodržiavania osobnej hygieny a protipožiarnej ochrany pre žiakov a PZ. Žiaci sú s predpismi podrobne oboznámení a poučení vždy v úvodných hodinách jednotlivých predmetov.
- Na odbornom výcviku 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 učebnom odbore 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

Vzdelávanie žiakov prebieha v súlade so štátnym vzdelávacím programom a Zákom 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 sa vychádza z analýzy podmienok školy, analýzy potrieb a požiadaviek trhu práce, analýzy povolania a odborných konzultácii a odporúčaní špecializovanými zamestnancami Centra poradenstva a prevencie prípadne lekárom pre deti a dorast a v spolupráci so školskou psychologičkou, výchovnou poradkyňou.

Všeobecne platné predpisy označujú žiakov 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 učebnom odbore 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii 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.

Individuálny vzdelávací program ako súčasť návrhu na vzdelávanie žiaka so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami, obsahujúci úpravy jednotlivých častí školského vzdelávacieho programu podľa špeciálnych výchovno-vzdelávacích potrieb žiaka, najmä úpravu obsahu, metód, foriem alebo spôsobu hodnotenia a spolupráce s odbornými zamestnancami, patrí medzi pedagogickú dokumentáciu žiaka so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami, ktorého výchova a vzdelávanie sa uskutočňuje v škole v triede s rešpektovaním intelektového nadania alebo školskej integrácie žiakov.

**Vo všeobecnosti 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 syndrémov a kolapsových stavov vzhľadom k predpokladanej obslužnej práci;
- psychickými chorobami (alkoholizmus, toxikománia, nervové choroby);
- prognosticky závažnými ochoreniami oka, sluchu;
- endokrinnými ochoreniami a imunodeficitnými stavmi;
- chronickými chorobami pečene.

Zdravotnú spôsobilosť uchádzačov posúdi a písomne potvrdí dorastový lekár, v prípade zmenenej pracovnej schopnosti aj posudková komisia sociálneho zabezpečenia.

**Inklúzia žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia**

Tento vzdelávací program je otvorený pre žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia. Žiakov je vhodné integrovať, pokiaľ sú fyzicky a psychicky spôsobilí na výkon povolání. Integrácia musí zahŕňať ich aktivizáciu, motiváciu, pestovanie pozitívneho vzťahu k práci, povolaniu a osvojenie si pracovných návykov.

**Inklúzia a vzdelávanie nadaných žiakov**

Škola vytvára v súlade so svojím 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. Pritom 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.

Úpravy pre nadaných žiakov:

- žiaci budú začlenení do bežných tried;
- 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 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.

## 8 Vnútorný systém kontroly a hodnotenia

Stredná odborná škola obchodu 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, písomné (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 vyučujúcim a žiakom.

**Hodnotenie:** cieľom hodnotenia 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

Škola v rámci hodnotenia výkonov žiakov vypracovala hodnotiaci štandard jednotlivých predmetov pre učebný odbor 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii. Definuje súbor kritérií, organizačných a metodických postupov na overenie dosiahnutých výkonových štandardov.

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, medzi predmetové 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.

**Pravidlá hodnotenia žiakov sú platné pre celé obdobie vzdelávania žiaka a sú v súlade so spoločenskými výchovnými a vzdelávacími stratégiami na úrovni školy:**

- hodnotenie zameriavame a formulujeme pozitívne;
- žiak sa hodnotí podľa miery splnenia daných kritérií;
- známka z vyučovacieho predmetu nezahŕňa hodnotenie správania žiaka;
- vyučujúci klasifikujú iba prebrané a precvičené učivo;
- žiak má dostatok času na učenie, precvičovanie a upevnenie učiva;
- 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;
- pri klasifikácii používa vyučujúci platnú klasifikačnú stupnicu;
- výsledky žiakov posudzuje učiteľ objektívne;
- v predmete, v ktorom vyučujú viacerí učitelia, je výsledný stupeň klasifikácie stanovený po vzájomnej dohode;
- písomné práce sú žiakom oznámené vopred, aby mali dostatok času na prípravu;
- významným prvkom procesu učenia je práca s chybou.

**Pri hodnotení žiakov počas štúdia jednotlivých predmetov sa zameriavame a hodnotíme:**

- presnosť, ucelenosť, trvalosť;
- osvojenie požadovaných poznatkov;
- kvalitu a rozsah získaných spôsobilostí, kvalitu myslenia, jeho logiku, samostatnosť a tvorivosť, kvalitu výsledkov činností;
- schopnosť uplatňovať osvojené poznatky a zručnosti pri riešení teoretických a najmä praktických úloh;
- výklad spoločenských a prírodných javov a zákonitostí;
- aktivitu v prístupe k činnostiam;
- záujem o činnosti a vzťah k činnostiam;
- výstižnosť a odbornú jazykovú správnosť;

- ústny a písomný prejav;
- osvojenie metód samostatného štúdia.

**Pri hodnotení vzdelávacích výstupov sa používajú všeobecné kritériá hodnotenia.**

Žiak:

- uplatnil osvojené poznatky, fakty, pojmy, definície, zákonitosti, 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;
- osvojil si účinné metódy a formy štúdia, potrebné vedomosti, skúsenosti, činnosti a ich tvorivú aplikáciu;
- prezentoval estetické vnímanie, svoj prístup k umeleckému dielu;
- preukázal vzťah k práci, pracovnému kolektívu, pracovným činnostiam;
- 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.

**Vo vyučovacom predmete s prevahou výchovného zamerania** sa hodnotí tvorivosť a samostatnosť prejavu, osvojenie potrebných vedomostí a zručností, ich tvorivá aplikácia, poznávanie zákonitostí daných činností a ich uplatňovanie vo vlastnej činnosti, kvalita 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.

**Vo vyučovacom predmete s prevahou praktického zamerania** sa hodnotí vzťah k práci, pracovnému kolektívu a praktickým činnostiam, osvojenie praktických zručností a návykov, ovládanie účelných spôsobov práce, využívanie získaných teoretických vedomostí v praktických činnostiach, aktivita, samostatnosť, tvorivosť, kvalita výsledkov činnosti, organizácia vlastnej práce a pracoviska, udržiavanie poriadku na pracovisku, dodržiavanie predpisov a bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, starostlivosť o životné prostredie, hospodárne využívanie surovín, materiálov a energie.

Súčasťou hodnotenia je aj sebahodnotenie žiakov, ich schopnosť posúdiť svoju vlastnú prácu, vynaložené úsilie, osobné možnosti a rezervy. Sebahodnotenie je orientované na rozvoj kľúčových kompetencií a na očakávané vzdelávacie výstupy v danom vyučovacom predmete, je realizované vlastným prieskumom školy a individuálnou formou vyučujúcim.

Žiak môže konať záverečnú skúšku, ak úspešne ukončil posledný ročník vzdelávacieho programu príslušného učebného odboru. Záverečná skúška sa koná v riadnom skúšobnom období alebo v mimoriadnom skúšobnom období daného školského roka.

Žiakovi, ktorý úspešne vykonal záverečnú skúšku sa vydá výučný list, vysvedčenie o záverečnej skúške podľa platnej legislatívy.

Po ukončení štúdia hodnotíme všetky očakávané vzdelávacie výstupy, ktoré sú formulované výkonovými štandardmi v kompetenčnom profile absolventa školského vzdelávacieho programu formou záverečnej skúšky. Cieľom záverečnej skúšky je overenie komplexných vedomostí a zručností, ako sú žiaci pripravení používať nadobudnuté kompetencie pri výkone povolania a odborných činností, na ktoré sa pripravujú. Záverečná skúška je zásadným vzdelávacím výstupom sumatívneho hodnotenia absolventov. Vykonaním záverečnej skúšky získajú absolventi odbornú kvalifikáciu a kompetenciu vykonávať pracovné činnosti v danom povolaní a majú možnosť ďalšieho vzdelávania na vyššom stupni. Získaný výučný list a vysvedčenie o záverečnej skúške potvrdzuje v plnom rozsahu ich dosiahnuté kompetencie – odbornú kvalifikáciu.

Jednotlivé časti záverečnej skúšky vychádzajú z kompetencií schváleného školského vzdelávacieho programu, pričom ich obsah bude koncipovaný tak, aby žiak mal možnosť preukázať naplnenie kritérií hodnotenia.

Ak je na záverečnej skúške ako člen skúšobnej komisie prítomný delegovaný zástupca Republikovej únie zamestnávateľov a zároveň je žiak z teoretickej a praktickej časti záverečnej skúšky klasifikovaný známku nie horšou ako chválitebnú, získava osvedčenie Republikovej únie zamestnávateľov.

**Výchovné opatrenia:** patria sem pochvaly, napomenutia triedneho učiteľa, pokarhanie triedneho učiteľa, pokarhanie riaditeľa školy, podmienkové 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:** robí sa s prihliadnutím na stupeň poruchy. Vyučujúci rešpektujú odporúčenia 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 Rámcový učebný plán – učebný odbor 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

Tabuľka prevodu rámcového učebného plánu v učebnom odbore 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii					
Názov a adresa školy	Stredná odborná škola obchodu a služieb 17. novembra 2579, 022 01 Čadca				
Názov Školského vzdelávacieho programu	Gastronomické a stravovacie služby				
Kód a názov Štátneho vzdelávacieho programu	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II				
Kód a názov študijného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii				
Dĺžka štúdia	3 roky				
Forma štúdia	denné štúdium pre absolventov základnej školy				
Stupeň vzdelania	353				
Úroveň SKKR/EKR	3				
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk				
Platnosť učebného plánu	od 1. septembra 2024 začínajúc 1. ročníkom				
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku				DH
Ročník	1.	2.	3.	spolu	
<b>Všeobecné vzdelávanie / 17,5</b>	<b>10,5</b>	<b>6,5</b>	<b>6,5</b>	<b>23,5</b>	<b>6</b>
<b>Jazyk a komunikácia – 8,5</b>	<b>4,5</b>	<b>4,5</b>	<b>4,5</b>	<b>13,5</b>	<b>5</b>
slovenský jazyk a literatúra	1,5	1 + 0,5	1 + 0,5	4,5	1
anglický jazyk	1,5 + 1,5	1,5 + 1,5	2 + 1	9	4
<b>Človek a hodnoty – 1</b>	<b>1</b>			<b>1</b>	<b>0</b>
etická výchova / náboženská výchova	1			1	
<b>Človek a spoločnosť – 1</b>	<b>1</b>			<b>1</b>	<b>0</b>
občianska náuka	1			1	
<b>Človek a príroda – 1</b>	<b>1</b>			<b>1</b>	<b>0</b>
chémia	1			1	
<b>Matematika a práca s informáciami – 3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>1</b>
informatika	1			1	
matematika	1	1	1	3	1
<b>Zdravie a pohyb – 3</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>0</b>
telesná a športová výchova	1	1	1	3	
<b>Odborné vzdelávanie / 72</b>	<b>23,5</b>	<b>26,5</b>	<b>26,5</b>	<b>76,5</b>	<b>4,5</b>
<b>Teoretické vyučovanie – 18</b>	<b>8,5</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>22,5</b>	<b>4,5</b>
ekonomika prevádzky obchodu a služieb		1 + 0,5	2	3,5	0,5
hotelové služby	1			1	
spoločenská komunikácia	1 + 0,5			1,5	0,5
potraviny a výživa	2	1 + 0,5	1	4,5	0,5
svet práce			1	1	
technika obsluhy	2	1 + 1	1 + 0,5	5,5	1,5
technológia prípravy pokrmov	2	1 + 1	1 + 0,5	5,5	1,5
<b>Praktické vyučovanie – 54</b>	<b>15</b>	<b>19,5</b>	<b>19,5</b>	<b>54</b>	<b>0</b>
aplikovaná informatika		1	1	2	
hospodárske výpočty		1	1	2	
odborný výcvik - príprava pokrmov	8	8,5	9	25,5	
odborný výcvik - zameranie na obsluhu	7	9	8,5	24,5	
<b>DISPONIBILNÉ HODINY SPOLU / 10,5</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>3,5</b>	<b>...</b>	<b>10,5</b>
<b>SPOLU</b>	<b>34</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>100</b>	<b>...</b>

CINNOSŤ	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučovanie podľa rozpisu	33	33	30
Kurz pohybových aktivít v prírode (týždeň)	1		
Kurz na ochranu života a zdravia (hodina)			3 x 6
Účelové cvičenie na ochranu života a zdravia (hodina)	12	12	
Záverečná skúška (týždeň)			1
Časová rezerva (opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie) – (hodina)	6	7	6
<b>SPOLU TÝŽDŇOV</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>37</b>

Minimálny počet týždenných vyučovacích hodín je 33 (rozpätie 33 – 35 hodín)

### Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre 3-ročné učebné odbory (H)

- Výučba slovenského jazyka a literatúry sa realizuje s dotáciou v rozsahu minimálne 1,5 hodiny týždenne v 1. ročníku, v rozsahu minimálne 1 hodiny týždenne v 2. a 3. ročníku.
- Vyučuje sa jeden z cudzích jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky. Výučba cudzieho jazyka sa v učebných odboroch realizuje s minimálnou dotáciou 1,5 vyučovacej hodiny v 1. a 2. ročníku a s minimálnou dotáciou 2 hodiny týždenne v 3. ročníku.
- Predmety etická výchova/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov. Na vyučovanie predmetu etická výchova alebo náboženská výchova možno spájať žiakov rôznych tried toho istého ročníka a vytvárať skupiny s najvyšším počtom žiakov 20. Ak počet žiakov v skupine klesne pod 12, možno do skupín spájať aj žiakov z rôznych ročníkov. Na cirkevných školách je povinnou súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ predmet náboženstvo (podľa konfesie). Predmet etická výchova môže škola vyučovať v rámci voliteľných predmetov.
- Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ sú predmety fyzika, chémia a biológia, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia. Vyberie sa z predmetov podľa ich účelu v danom odbore štúdia.
- V prípade, že škola učí informatiku v prepojení s konkrétnym učebným odborom (t. j. aplikovanú informatiku, resp. informatiku v odbore) presunie sa dotácia 1 hodiny týždenne z kategórie všeobecnovzdelávacích predmetov do kategórie odborných predmetov.
- Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať do viachodinových celkov.
- Ako súčasť praktického vyučovania môže škola organizovať v spolupráci so zamestnávateľmi aj odborné kurzy pre rozšírenie odborných kompetencií žiaka. Kurz sa organizuje spravidla v treťom ročníku v rozsahu vyžadovanom od jednotlivých kurzov, najviac však v trvaní 5 dní po 6 hodín.
- Predmety sa vyučujú formou praktických cvičení.
- Disponibilné hodiny sú spoločné pre všeobecné a odborné vzdelávanie, škola ich použije pri dopracovaní školského vzdelávacieho programu. Možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne. O ich využití rozhoduje vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania podľa návrhu predmetových komisií a po prerokovaní v pedagogickej rade a po prerokovaní so zmluvnými zamestnávateľmi poskytujúcimi praktické vyučovanie. Na posilnenie hodinovej dotácie odborného výcviku môže škola využiť aj hodiny praktických cvičení.
- V triedach s vyučovaním jazyka národnostnej menšiny je povinnou súčasťou vzdelávacej oblasti „Jazyk a komunikácia“ predmet jazyk národnostnej menšiny a literatúra s minimálnou dotáciou 1 hodina týždenne.
- Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou a radou školy rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vyučovania a praktického vyučovania možno spájať do viachodinových celkov.
- Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a môže sa organizovať aj kurz pohybových aktivít v prírode. Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v treťom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín. Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňujú sa v 1. a v 2. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku školského roka raz. Kurz pohybových aktivít v prírode sa organizuje vo forme lyžiarskeho kurzu, snoubordingového kurzu, plaveckého kurzu, alebo kurzu iných športov v prírode.
- Stredné odborné školy pre žiakov so zdravotným znevýhodnením plnia rovnaké ciele ako stredné odborné školy pre intaktných žiakov. Všeobecné ciele vzdelávania v jednotlivých vzdelávacích oblastiach a kompetencie sa prispôbujú individuálnym osobitostiam žiakov so zdravotným znevýhodnením v takom rozsahu, aby jeho konečné výsledky zodpovedali profilu absolventa. Špecifiká výchovy a vzdelávania žiakov so zdravotným znevýhodnením (dĺžka, formy výchovy a vzdelávania, podmienky prijímania, organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie, personálne, materiálnotechnické a priestorové zabezpečenie, ap.) stanovujú vzdelávacie programy vypracované podľa druhu zdravotného znevýhodnenia.

- n) Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je za celé štúdium minimálne 100 hodín, maximálne 105 hodín. Výučba sa realizuje v 1. a 2. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 3. ročníku v rozsahu 30 týždňov. Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na kurz na ochranu života a zdravia a kurzy pohybových aktivít v prírode ap. a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.
- o) Trieda sa môže deliť na skupiny podľa potrieb odboru štúdia a podmienok školy.

# Učebný plán – učebný odbor 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

Učebný odbor:	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii		
Forma štúdia:	denné štúdium		
Platnosť:	od 1. septembra 2024 začínajúc 1. ročníkom		
Kategoríe a názvy vzdelávacích oblastí Názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku		
	1.	2.	3.
Počet týždňov v ročníku	33	33	30
<b>VŠEOBECNÉ VZDELÁVANIE</b>			
<b>Jazyk a komunikácia</b>			
A, slovenský jazyk a literatúra (S JL)	1,5	1,5	1,5
B, anglický jazyk (ANJ)	3	3	3
<b>Človek a hodnoty</b>			
C, etická výchova / náboženská výchova (ETV / NBV)	1		
<b>Človek a spoločnosť</b>			
D, občianska náuka (OBN)	1		
<b>Človek a príroda</b>			
E, chémia (CHE)	1		
<b>Matematika a práca s informáciami</b>			
F, informatika (INF)	1		
G, matematika (MAT)	1	1	1
<b>Zdravie a pohyb</b>			
H, telesná a športová výchova (TSV)	1	1	1
<b>ODBORNÉ VZDELÁVANIE</b>			
<b>Teoretické vyučovanie</b>			
I, ekonomika prevádzky obchodu a služieb (EKM)		1,5	2
J, hotelové služby (HSZ)	1		
K, spoločenská komunikácia (KMM)	1,5		
L, potraviny a výživa (PVY)	2	1,5	1
M, svet práce (SEE)			1
N, technika obsluhy (TOB)	2	2	1,5
O, technológia prípravy pokrmov (EPP)	2	2	1,5
<b>Praktické vyučovanie</b>			
P, aplikovaná informatika (API)		1	1
Q, hospodárske výpočty (HVY)		1	1
R, odborný výcvik - príprava pokrmov (OXP)	8	8,5	9
S, odborný výcvik - zameranie na obsluhu (OOB)	7	9	8,5
<b>SPOLU TÝŽDENNE HODÍN</b>	<b>34</b>	<b>33</b>	<b>33</b>