SÚKROMNÁ STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA s VJM

Mostová

**ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM**

**OBCHOD A PODNIKANIE**

**6323 K00**

**Hotelová akadémia**

**OBSAH**

1. **Úvodné identifikačné údaje**
2. **Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania**
3. **Vlastné zameranie školy**

3. 1. Charakteristika školy

3. 1. 1. Plánované aktivity školy

3. 2. Charakteristika pedagogického zboru

3. 3. Ďalšie vzdelávanie pedagogických pracovníkov školy

3. 4. Vnútorný systém školy a hodnotenia zamestnancov školy

3. 5. Spolupráca so sociálnymi partnermi

1. **Charakteristika školského vzdelávacieho programu v študijnom odbore 6323 K 00 hotelová akadémia**

4. 1. Popis školského vzdelávacieho programu

4. 2. Základné údaje o štúdiu

4. 3. Organizácia výučby

4. 4. Zdravotné požiadavky na žiaka

4. 5. Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci

1. **Profil absolventa študijného odboru 6323 K 00 hotelová akadémia**

5. 1. Charakteristika absolventa

5. 2. Kompetencie absolventa

1. **Učebný plán študijného odboru 6323 K 00 hotelová akadémia od roku 2008**
2. **Učebné osnovy študijného odboru 6323 6 00 hotelová akadémia**
3. **Podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu v študijnom odbore 6323 K 00 hotelová akadémia**

8. 1. Materiálne podmienky

8. 2. Personálne podmienky

8. 3. Organizačné podmienky

8. 4. Podmienky bezpečnosti práce a ochrane zdravia pri výchove a vzdelávaní

1. **Podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami v študijnom odbore 6323 K 00 hotelová akadémia**
2. **Vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov študijného odboru 6323 K 00 hotelová akadémia**

10. 1. Pravidlá hodnotenia žiakov

### 

### 1. Úvodné identifikačné údaje

|  |  |
| --- | --- |
| Názov a adresa školy | Súkromná stredná odborná škola obchodu a služieb s VJM Mostová  53, 92507 Mostová |
| **Identifikačné číslo organizácie** | 11882115 |
| **Daňové identifikačné číslo** | 2021215339 |
| Názov školského vzdelávacieho programu | Obchod a podnikanie |
| Kód a názov ŠVP | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Kód a názov študijného odboru | 6317 K 00 obchodná akadémia |
| Stupeň vzdelania | * úplné stredné odborné vzdelanie * klasifikácia stupňov vzdelania podľa ISCED – 3A |
| Dĺžka vzdelávania a prípravy: | 5 rokov |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | maďarský |
| Druh školy | súkromná |
| Dátum schválenia ŠkVP | 30.august 2018 |
| Miesto vydania | SSOŠ obchodu a služieb s VJM, č. 53, 92507 Mostová |
| Platnosť ŠkVP | 01. september 2018 začínajúc prvým ročníkom |

**Kontakty pre komunikáciu so školou**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Titul, meno, priezvisko** | **Pracovná pozícia** | **Telefón** | **Fax** | **e-mail** |
| **Mgr. Renáta Berényiová** | riaditeľka | 031/7848107 | 031/7848107 | ssoum@stonline.sk |
| **Mgr.Miroslava Galambosová** | zástupca riaditeľa | 031/7848107 | 031/7848107 | ssoum@stonline.sk |
| **Marta Jakubeczová** | hospodárka školy | 031/7848107 | 031/7848107 | [ssoum@stonline.sk](mailto:ssoum@stonline.sk) |

**Zriaďovateľ:**

Ing. János Cservenka

925 07 Mostová

Hlavná ul. 122

Tel. 031 7848225

Štatutárni zástupcovia organizácie:

Ing. János Cservenka

Mgr. Krisztina Cservenka

Mostová, 30. 08. 2018 Mgr.Renáta Berényiová

riaditeľka školy (podpis a pečiatka školy)

|  |  |
| --- | --- |
| Názov a adresa školy | Súkromná stredná odborná škola obchodu a služieb s VJM č. 53, 92507 Mostová |
| **Identifikačné číslo organizácie** | 11882115 |
| **Daňové identifikačné číslo** | 2021215339 |
| Názov školského vzdelávacieho programu | Obchod a podnikanie |
| Kód a názov ŠVP | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Kód a názov študijného odboru | 6317 K 00 obchodná akadémia |
| Stupeň vzdelania | * úplné stredné odborné vzdelanie * klasifikácia stupňov vzdelania podľa ISCED – 3A |
| Dĺžka vzdelávania a prípravy: | 5 rokov |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | maďarský |
| Druh školy | súkromná |
| Dátum schválenia ŠkVP | 30.august 2018 |
| Miesto vydania | SSOŠ obchodu a služieb s VJM, č. 53, 92507 Mostová |
| Platnosť ŠkVP | 01. september 2018 začínajúc prvým ročníkom |

**Záznamy o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Platnosť ŠkVP**  **Dátum** | **Revidovanie ŠkVP**  **Dátum** | **Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.** |
| 01.09.2018 |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**2. CIELE A  POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA**

Ciele a poslanievýchovy a vzdelávaniav našom školskomvzdelávacom programe pre študijný odbor 6323 K 00 vychádza z cieľov stanovených v  Zákone o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a  Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu päťročných študijných odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby. Poslanie školy vyplýva aj komplexnej analýzy školy.

**Poslaním našej 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 stane otvorenou inštitúciou pre rodičov, sociálnych partnerov a širokú verejnosť s ponukou rôznej vzdelávacej a spoločenskej činnosti.

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

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

*Posilnenie výchovnej funkcie školy* so zámerom:

* + - umožniť všetkým žiakom prístup ku kvalitnému záujmovému vzdelávaniu a voľnočasovým aktivitám, najmä žiakom zo sociálne znevýhodneného prostredia ako formy prevencie sociálno-patologických javov a podchytenia nadaných a talentovaných jedincov,
    - vytvárať motiváciu k učeniu, ktorá žiakom umožní pokračovať nielen v ďalšom vzdelávaní, ale aj v kultivovaní a rozvoji vlastnej osobnosti,
    - podporovať špecifické záujmy, schopností a nadania žiakov,
    - formovať ucelený názor na svet a vzťah k životnému prostrediu
    - vytvárať vzťah k základným ľudským hodnotám ako je úcta a dôvera, sloboda a zodpovednosť, spolupráca a kooperácia, komunikácia a tolerancia,
    - poskytovať čo najväčšie množstvo príležitostí, podnetov a možností v oblasti záujmovej činnosti,
    - poskytovať pre žiakov a širokú verejnosť ponuku vzdelávacích služieb vo voľnom čase.

*Realizáciu stratégie rozvoja školy* s dôrazom na:

***a/ prípravu a tvorbu vlastných školských vzdelávacích programov*** s cieľom:

* + - uplatňovať nové metódy a formy vyučovania zavádzaním aktívneho učenia, realizáciou medzipredmetovej integrácie, propagáciou a zavádzaním projektového a programového vyučovania,
    - zabezpečiť kvalitné vyučovanie cudzieho jazyka vytvorením jazykového laboratóriá, získania kvalifikovaných učiteľov pre výučbu cudzích jazykov a zabezpečením dostupných podmienok pre výučbu cudzieho jazyka v zahraničí,
    - skvalitniť výučbu informačných a  komunikačných technológií zabezpečením špeciálnej učebne a softwarového vybavenia, podporovaním ďalšieho vzdelávania učiteľov v oblasti informačných technológií,
    - zohľadniť potreby a individuálne možnosti žiakov pri dosahovaní cieľov v študijnom odbore hotelová akadémia
    - zabezpečiť variabilitu a individualizáciu výučby,
    - rozvíjať špecifické záujmy žiakov,
    - vytvárať priaznivé sociálne, emocionálne a  pracovné prostredie v teoretickom a praktickom vyučovaní,
    - zavádzať progresívne zmeny v hodnotení žiakov realizáciou priebežnej diagnostiky,
    - zachovávať prirodzené heterogénne skupiny vo vzdelávaní,

***b/ posilnene úlohy a motivácie učiteľov***, ich profesijný a osobný rozvoj s cieľom:

* + - rozvíjať a posilňovať kvalitný pedagogický zbor jeho stabilizáciou,
    - podporovať a zabezpečovať ďalší odborný rozvoj a vzdelávanie učiteľov,
    - rozvíjať hodnotenie a sebahodnotenie vlastnej práce a dosiahnutých výsledkov,

***c/ podporu talentu, osobnosti a záujmu každého žiaka*** s cieľom:

* + - rozvíjať edukačný proces na báze skvalitňovania vzťahov medzi učiteľom - žiakom – rodičom,
    - rozvíjať tímovú spoluprácu medzi žiakmi budovaním prostredia tolerancie a radosti z úspechov,
    - vytvárať prostredie školy založené na tvorivo-humánnom a poznatkovo-hodnotovom prístupe vzdelávaniu s dôrazom na aktivitu a slobodu osobnosti žiaka,
    - odstraňovať prejavy šikanovania, diskriminácie, násilia,  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 kompetencií, ktoré žiakom prispejú k ich uplatneniu sa na trhu práce na Slovensku a v krajinách Európskej únie a k motivácii pre celoživotné vzdelávanie sa,
    - nadväzovať spoluprácu s rôznymi školami a podnikmi doma a v zahraničí,
    - presadzovať zdravý životný štýl,
    - vytvárať širokú ponuku športových, záujmových a voľnočasových aktivít,
    - vytvárať fungujúci a motivačný systém merania výsledkov vzdelávania,

***d/ skvalitnenie spolupráce so sociálnymi partnermi, verejnosťou a ostatnými školami*** na princípe partnerstva s cieľom:

* + - zapojiť rodičov do procesu školy najmä v oblasti záujmového vzdelávania a voľnočasových aktivít,
    - 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 sa podnikmi poskytujúcich gastronomické služby,
    - vytvárať spoluprácu so školami doma a v zahraničí a vymieňať si vzájomne skúseností a poznatky,
    - rozvíjať spoluprácu s nadáciami, rôznymi organizáciami a účelovo zameranými útvarmi na zabezpečenie potrieb žiakov,

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

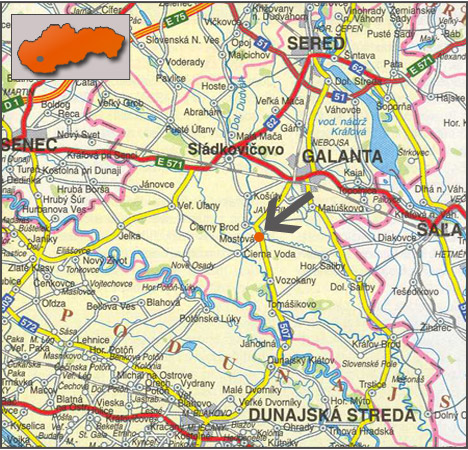
* + - zlepšiť prostredie v triedach a spoločných priestoroch školy,
    - pripraviť špeciálnu odbornú učebňu pre praktickú prípravu žiakov,
    - zriadiť spoločenskú miestnosť pre návštevy rodičov a ďalších sociálnych partnerov,
    - obnovovať hygienické priestory školy,
    - obnovovať jedáleň ako viacúčelovú miestnosť,
    - upraviť vybrané triedy na rozšírenie doplnkových činnosti školy vzhľadom na realizáciu kurzov pre verejnosť, zabezpečenie školení a iných vzdelávacích akcií,
    - využiť materiálno-technický a ľudský potenciál pre získanie doplnkových finančných zdrojov, reagovať na vypísané projekty,
    - pravidelne sa starať o úpravu okolia školy.

### 3. Vlastné zameranie školy

Súkromná stredná odborná škola obchodu a služieb s VJM sa nachádza v okrese Galanta, v dedine Mostová, asi 7 km od Galanty. Je dostupná mestskou hromadnou dopravou.

Obec s 1600 obyvateľmi leží v Podunajskej nížine na ostrove medzi dvoma ramenami Dudváhu 8 km juhozápadne od Galanty. Prevažne poľnohospodárska obec má výhodnú polohu pri hlavnej ceste medzi mestami Galanta a Dunajská Streda. Blízkosti mesta jej môže pomôcť pri rozvoji.

Chotár obce bol osídlený už oddávna, dokazujú to archeologické nálezy z rôznych historických období. Najstaršie sú mezolitické nálezy z obdobia tardenosienu, potom sa tu našlo laténske sídlisko, rímskobarbarské sídlisko, slovanské žiarové pohrebisko a staromaďarské pohrebisko. Hroby z 10.-11. stor. dokazujú založenie obce, akých je v okolí viac.



Súkromná stredná odborná škola s VJM Mostová začala pôsobiť od 1. septembra 1990, ako prvá súkromná škola v Československu.

Zriaďovateľ p. Ing. János Cservenka poznal všetky chyby, ale aj prednosti odborného vzdelania národnostného školstva, a vytýčil si za cieľ, realizovať takú odbornú školu, kde je príjemné ovzdušie a žiaci disponujú aktuálnymi vedomosťami.

V prvom školskom roku sedelo v školských laviciach iba 36 žiakov, ale všetci z nich s nadšením privítal úplné nové metódy a trpezlivých, otvorených a pre nich robiacich profesorov a odborných učiteľov. Metódy boli úspešné, lebo na ďalšie prijímacie pohovory sa už prihlásilo 502 žiakov, a toto číslo naznačilo, že budú potrebné ďalšie kroky.

Na jar roku 1991 sa začala výstavba novej školy a za päť mesiacov sa aj dokončila stavba. V prvom školskom roku vyučovanie prebiehalo v prenajatých priestoroch miestnej základnej školy, ale ďalší školský rok sa už začal v modernej školskej budove.

Pritom všetkom sa zdalo byť oprávnenou požiadavkou vytvorenie siete súkromných škôl, a preto v roku 1991 v Kolárove, vo Vrakúni a vo Veľkom Mederi, v roku 1996 vo Svodíne a v roku 2001 v Bátorových Kosihách vznikli súkromné školy.

Školy vo Veľkom Mederi a v Bátorových Kosihách dodnes pracujú ako odlúčené pracoviská, ostatné – na žiadosť zriaďovateľa – sa osamostatnili.

Aby sa rozhľad žiakov rozšíril, škola vybudovala partnerský vzťah so strednou odbornou školou Sándora Asbótha v Keszthelyi v Maďarsku a v roku 1996 taktiež so strednou školou Donáta Bánkiho v Kisbéri v Maďarsku. S obidvoma školami dodnes udržiavame veľmi živý vzťah, uskutočňujú sa navzájom návštevy, slávnosti súťaže a výlety.

V roku 1996 sa na hlavnom námestí v Mostovej zriadila v obnovenej budove stredisko praktického vyučovania, ktoré dnes slúži ako školské dielne. Tu pôsobí kadernícky salón, kozmetický salón, cukrárska, a stolárska dielňa. Každá dielňa, salón je moderne vybavený a už roky úspešne pôsobí pre radosť občanov nášho regiónu.

V roku 1999 sa osamostatnila aj Súkromná obchodná akadémia, ktorá doposiaľ bola dislokovanou školou Súkromnej obchodnej akadémie Štúrovo.

V roku 2000/2001 nastala obrovská zmena v živote školy. Vzhľadom na nepriaznivý sociálny stav väčšiny žiakov, škola zrušila školné. Vážny hmotný výpadok vedenie nahradilo premysleným hospodárením a podporou rôznych nadácií.

Dejiny školy charakterizuje neustále rozvíjanie a vývoj. V nedávnej minulosti boli pristavané ďalšie školské zariadenia, to sú: školská kuchyňa s jedálňou a so sociálnymi zariadeniami, knižnica s čitárňou, spoločenská miestnosť a moderná v plnej miere vybavená telocvičňa. Dielne, odborné učebne a salóny neustále sa modernizujú, obnovujú. Ale modernizácia nezahŕňa len vecný a hmotný majetok, ale vzťahuje sa aj na metódy výchovno-vzdelávacej práce.

V školskom roku 2008/2009 vzniklo nové odlúčené pracovisko vo Veľkých Kapušanoch, ktoré ale v roku 2015 ukončilo svoju činnosť.

Školu, v ktorej centre pozornosti je žiak, dnes už charakterizuje vysoká náročnosť a snaha dosahovať čím lepšie výsledky a kvalitu práce.

###### **Charakteristika školy**

Súkromná stredná odborná škola obchodu a služieb Mostová sa skladá z dvoch „škôl“: kmeňová škola je v Mostovej, elokované pracovisko je vo Veľkom Mederi.

Na kmeňovej škole existujú 3-ročné učebné odbory /kaderník, čašník, servírka, kuchár, cukrár, stolár/, 4-ročné študijné odbory /kozmetik, kozmetik stylist, obchodná akadémia a pracovník marketingu/ a 2-ročné nadstavbové študijné odbory /spoločné stravovanie, vlasová kozmetika/ a 5-ročný študijný odbor, hotelová akadémia.

Odborné školy zabezpečujú žiakom teoretické vyučovanie, praktické vyučovanie a výchovu mimo vyučovania. Na všetky tri zložky výchovno-vyučovacieho procesu je vytvorená infraštruktúra t.j. samotná budova školy, bývalé stredisko praktického vyučovania, dnes školské dielne a centrum voľného času.

Na škole, ktorá je 2 poschodová, existuje 14 učební a prednášková sieň. Škola má vlastnú kuchyňu, jedáleň, spoločenskú miestnosť, telocvičňu a bufet. Manažment školy a hospodársky úsek má svoje priestory, učitelia využívajú zborovňu. Na škole sú triedy s interaktívnymi tabuľami a dve počítačové miestnosti. Škola má pomerne dobre vybavenú knižnicu, ktorá slúži ako informačné centrum. V  škole sú žiacke šatne, kotolňa, sklad a jedna dielňa pre potreby údržby a opráv na škole. Hygienické zariadenia sú na prízemí, telocvičňa má vlastné hygienické priestory a sprchy.

Školské dielne sú blízko školy. Majú adekvátne vybavenie pre zabezpečenie odborných činností v rámci výučby odborných predmetov. Má osobitné kabinety pre majstrov odborného výcviku, 5 dieľní pre zabezpečovanie praktickej prípravy, 2 sklady na skladovanie surovín, materiálov a polotovarov, vybavenú kuchyňu, hygienické priestory s 2 sprchami (chlapci, dievčatá), kotolňu a dielňu.

Žiaci majú zabezpečený obed v školskej jedálni.

Na škole vyvíja činnosť Rada školy. Rada žiakov zastupuje záujmy žiakov na našej škole, organizuje žiacke aktivity a vytvára podmienky pre dobrú komunikáciu a spoluprácu medzi učiteľmi a žiakmi.

Na základe analýzy potrieb a požiadaviek trhu práce a analýzy práce školy sme identifikovali všetky pozitíva a negatíva školy, ktoré nám signalizovali, čo všetko máme zmeniť, čo ponechať tak, aby náš výchovno-vzdelávací proces mal stále vyššiu kvalitatívnu úroveň.

Vychádzajúc zo SWOT analýzy:

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

- estetické a moderné vybavenie školy

- nová a dobre vybavená telocvičňa

- príjemná školská jedáleň

- dva školské autobusy

- pravidelné exkurzie a výlety

- pravidelná účasť na celoštátnych a medzinárodných odborných súťažiach

- pravidelná účasť na športových súťažiach a pestrý športový život

- rozmanitá krúžková činnosť a mimoškolské aktivity

- záujem uchádzačov o štúdium (predpoklad naplnenia prvých ročníkov)

- komplexnosť školy

- nadšenie a kreativita učiteľského zboru

- kvalifikovaný učiteľský zbor s výbornou pracovnou morálkou

- dobré vybavenie štandardných a odborných učební

- zabezpečenie odborného výcviku v Súkromnom stredisku praktického vyučovania a u zmluvných partnerov

- záujem podnikateľských subjektov o absolventov

- podpora školy rodičovskou verejnosťou

- úspešnosť absolventov školy na regionálnom trhu práce

* **slabé stránky**

- nedostatočná vybavenosť moderných jazykových tried

- nedostatok odborne spôsobilých pedagogických zamestnancov vyučujúcich potravinárske a gastronomické odborné predmety

- nedostatok finančných prostriedkov na rozširovanie učebných pomôcok

* **príležitostí:**

- bezproblémové uplatnenie absolventov školy

- jestvujúce partnerstvo s podobnými školami doma a v zahraničí

- zosúladenie odbornosti žiakov s  požiadavkami trhu práce na základe analýz podnikateľských subjektov

- skvalitnenie vlastného pedagogického programu školy

**• riziká:**

- nedostatok finančných prostriedkov na obnovu a prevádzku školy, zvyšovanie prevádzkových nákladov - najmä energie

- nízka vedomostná úroveň prichádzajúcich žiakov zo základných škôl

- nízka priemerná mzda v oblasti služieb

- slabá spolupráca s rodičmi

- nízka mzda v školstve, tým pádom málo spôsobilých pedagógov

**3. 1. 1 Plánované aktivity školy**

Dosahovanie požadovaných aktivít a vhodná prezentácia školy sú výsledkom kvality vzdelávania.

Ťažisko mimoškolskej činnosti bude obsiahnuté v krúžkovej činnosti a v príprave a účasti na súťažiach.

**Záujmové aktivity:**

* internetový krúžok
* turistický krúžok
* ekologický krúžok
* krúžok anglického jazyka
* športový krúžok
* literárny krúžok

**Súťaže:**

* strojopis
* najlepší mladý podnikateľ
* gastronomické súťaže
* súťaže z dejepisu
* Poznaj slovenskú reč - súťaž medzi triedami školy
* športové súťaže

**Exkurzie:**

* návšteva SNR
* návšteva parlamentu v Budapešti
* exkurzie do podnikov / výrobné, nevýrobné /
* Gastronomická prevádzka (výber z 3 hotelov)
* Incheba – Danubius Gastro
* Návšteva ubytovacieho zariadenia – penzióny, chaty a pod

**Spoločenské a kultúrne podujatia**

* Návšteva divadelného predstavenia v Komárne
* Návšteva divadelného predstavenia v Győri
* Deň otvorených dverí
* Deň študentstva
* Vianočná oslava
* Školský ples
* Dni Helikon - udržiavanie dobrých priateľských vzťahov s priateľskou školou v Keszthelyi
* Spomienka na revolúciu v 1848 (15. marca)
* Spomienka na revolúciu 1956

**Mediálna propagácia**

* Prezentácia školy v partnerských školách
* Príspevky do denníkov: Új Szó, Vasárnap, Szabad Újság
* www stránka
* videoklip – Naša škola
* Facebook

**Besedy a pracovné stretnutia**

* Ako na trh práce – úrad práce
* Ako sa správne učiť
* Protidrogová prednáška – zástupca polície
* Nepriaznivé dôsledky fajčenia a alkoholu
* Stres a zoznamovanie sa – psychológ
* Prednáška o plánovaní rodiny, príprava na rodinný život
* „Zdravie v školách“ - programy na prevenciu civilizačných chorôb

Všetky aktivity sa budú realizovať s  pedagogickými zamestnancami školy, žiakmi a sociálnymi partnermi. Aktivity sú určené predovšetkým žiakom, učiteľom, rodičom, zamestnávateľom a širokej verejnosti.

**Charakteristika pedagogického zboru**

Stabilizovaný pedagogický zbor vrátane majstrov odborného výcviku tvorí viac ako 35 učiteľov. Priemerný vek pedagógov je okolo 40 rokov. Učitelia spĺňajú požiadavky na odbornú a pedagogickú spôsobilosť.

Mimoškolské aktivity realizujú a zabezpečujú najmä pedagogickí zamestnanci školy .

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

Podrobný a konkrétny plán ĎVPZ je súčasťou ročného plánu školy. Manažment školy považuje za prioritnú úlohu zabezpečiť:

* Uvádzanie začínajúcich učiteľov do pedagogickej praxe.
* Príprava pedagogických zamestnancov na zvyšovanie si svojich kompetencií hlavne jazykových spôsobilostí, schopností efektívne pracovať s IKT.
* Motivovanie pedagogických zamestnancov pre neustále sebavzdelávanie, vzdelávanie, zdokonaľovanie profesijnej spôsobilosti.
* Zdokonaľovanie osobnostných vlastnosti pedagogických zamestnancov, spôsobilosti pre tvorbu efektívnych vzťahov, riešenie konfliktov, komunikáciu a pod.
* Sprostredkovanie pedagogickým pracovníkom najnovšie poznatky (inovácie) z metodiky vyučovania jednotlivých predmetov, pedagogiky a príbuzných vied, ako aj z odboru.
* Príprava pedagogických zamestnancov na výkon špecializovaných funkcií, napr. triedny učiteľ, výchovný poradca, predseda predmetovej komisie 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 materiálnymi prostriedkami: výpočtovou technikou, multimédiami a pod.
* Zhromažďovanie a rozširovanie progresívnych skúsenosti z pedagogickej a riadiacej praxe, podnecovať a rozvíjať tvorivosť pedagogických zamestnancov.
* Sprostredkúvanie operatívneho a časovo aktuálneho transferu odborných a metodických informácií prostredníctvom efektívneho informačného systému.
* Príprava pedagogických zamestnancov na získanie prvej a druhej atestácie.

###### **Vnútorný systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy**

Je účinným nástrojom zabezpečenia harmonickej organizácie celého výchovno-vzdelávacieho procesu a ďalších školských aktivít. Naša škola bude využívať štandardné spôsoby hodnotenia: formatívne a sumatívne. Formatívne hodnotenie použijeme na zvýšenie kvality výchovy a vzdelávania. Sumatívne hodnotenie použijeme na rozhodovanie. Vnútorný systém kontroly by sa mal zameriavať hlavne na celkový priebeh výchovno-vzdelávacej činnosti na škole, na tvorbu školských vzdelávacích programov, na dodržiavanie plnenia plánov predmetových komisií,

Na zabezpečenie vyučovania didaktickou technikou a ostatným materiálno-technickým vybavením, na hodnotenie žiakov počas vyučovacej hodiny s uplatnením sebahodnotenia žiaka, na vystupovanie a rečovú kultúru vyučujúcich, na uplatňovanie didaktických zásad, na mimoškolskú činnosť učiteľov, ale aj na kontrolnú činnosť výchovnej poradkyne, činnosť hospodárky, upratovačky a údržbára. Na hodnotenie pedagogických a odborných zamestnancov školy použijem tieto metódy:

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

###### Medzinárodná spolupráca

Škola dlhodobo spolupracuje s podobnou školou v Maďarsku. Cieľom tejto spolupráce je:

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

###### Spolupráca so sociálnymi partnermi

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

###### Spolupráca s rodičmi

Rodičia sú členmi Rady školy. Všetci sú informovaní o priebehu vzdelávania žiakov na triednych schôdzkach a konzultáciami s vyučujúcimi. Zároveň sú rodičia informovaní o aktuálnom dianí na škole a o pripravovaných akciách. Cieľom školy je zvýšiť komunikáciu s rodičmi. Sme maximálne otvorení všetkým pripomienkam a podnetom zo strany rodičovskej verejnosti. Jednou z hlavných úloh školy bude otvorenie spolupráce s rodičmi na školskom vzdelávacom programe.

###### Zamestnávatelia

Škola aktívne spolupracuje s kmeňovými a zmluvnými zamestnaneckými organizáciami. Spolupráca je zameraná hlavne na poskytovanie odborného výcviku, materiálno-technické zabezpečenie výchovno-vzdelávacieho procesu. Väčšina zamestnávateľov zamestnáva aj našich absolventov.

**4. CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V  ŠTUDIJNOM ODBORE 6323 K 00 HOTELOVÁ AKADÉMIA**

**4. 1 Popis školského vzdelávacieho programu**

Príprava v školskom vzdelávacom programe Stravovacie služby v študijnom odbore 6323 K 00 hotelová akadémia zahŕňa teoretické a  praktické vyučovanie a  prípravu. Teoretické vyučovanie je poväčšine organizované v  priestoroch školy a  praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v škole, v stredisku praktického vyučovania a priamo na pracoviskách zamestnávateľov.

Predpokladom pre prijatie do študijného odboru je úspešné ukončenie základnej školy a zdravotné požiadavky uchádzačov o štúdium. Pri prijímaní na štúdium sa hodnotí tiež prospech a správanie na základnej škole, záujem uchádzačov o štúdium a výsledky prijímacieho konania. Konkretizácia kritérií na prijímacie skúšky vrátane bodového hodnotenia sú stanovené každoročne.

Stratégia výučby školy vytvára priestor pre rozvoj nielen odborných, ale aj 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 materinskom a v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v cudzom jazyku. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a  protokolu. Osvojujú si základy matematiky, chémie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania.

V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, spoločenskej komunikácie, zloženia a  skladovania potravín, výživy, stolovania, technológie prípravy pokrmov a pod. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti na úseku obsluhy. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Škola vo výučbovej stratégii uprednostňuje tie vyučovacie metódy, ktoré vedú k harmonizácii teoretickej a praktickej prípravy tak pre profesionálny život, ako aj pre život v spoločnosti a medzi ľuďmi. Výučba je orientovaná na uplatnenie autodidaktických metód (samostatné učenie a práca) hlavne pri riešení problémových úloh, tímovej práci a spolupráci. Uplatňujú sa metódy dialogické slovné formou účelovo zameranej diskusií alebo brainstormingu, ktoré naučia žiakov komunikovať s druhými ľuďmi na báze ľudskej slušnosti a ohľaduplnosti. Poskytujú žiakom priestor na vytvorenie si vlastného názoru založeného na osobnom úsudku. Vedú žiakov k odmietaniu populistických praktík a extrémistických názorov. Učia ich chápať zložitosť medziľudských vzťahov a nevyhnutnosť tolerancie. Metódy činnostne zameraného vyučovania (praktické práce) sú predovšetkým aplikačného a heuristického typu (žiak poznáva reálny život, vytvára si názor na základe vlastného pozorovania a objavovania), ktoré im pomáhajú pri praktickom poznávaní reálneho sveta a života. Aj keby boli vyučovacie metódy tie najlepšie, nemali by šancu na úspech bez pozitívnej motivácie žiakov, tzn. vnútorné potreby žiakov vykonávať konkrétnu činnosť sú tou najdôležitejšou oblasťou výchovno-vzdelávacieho procesu. Preto naša škola kladie veľký dôraz na motivačné činitele – zaraďovanie hier, súťaží, simulačných a situačných metód, riešenie konfliktových situácií, verejné prezentácie prác a výrobkov a  pod. Uplatňované metódy budú konkretizované na úrovni učebných osnov jednotlivých predmetov. Metodické prístupy sú priebežne vyhodnocované a modifikované podľa potrieb a na základe skúseností vyučujúcich učiteľov.

Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy SSOŠ obchodu a služieb s VJM Mostová. Odborná prax/ výcvik prebieha v 1. a v 2. ročníku v školských odborných učebniach, v  3.  4. a 5. ročníku v okolitých reštauráciách, hoteloch a v zahraničí.

Kľúčové, všeobecné 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 (umiestnime na chodbách schránku dôvery, prostredníctvom ktorej môžu žiaci zadávať otázky, vznášať protesty a pripomienky).

Školský vzdelávací program Stravovacie služby je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom. V prípade talentovaných žiakov sa výučba bude organizovať formou individuálnych učebných plánov a programov, ktoré sa vypracujú podľa reálnej situácie.

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

Študijný odbor 6323 K 00 hotelová akadémia nie je vhodný pre žiakov s mentálnym postihnutím, s vážnymi poruchami zraku a sluchu a s vážnym telesným narušením. Pre tento odbor sa vyžaduje zdravotný preukaz.

Činnosť školy v oblasti spoločenského a  kultúrneho života je veľmi bohatá a pestrá nielen pri aktivitách súvisiacich s činnosťou školy, ale aj v mimoškolskej oblasti. Žiaci svoje odborné vedomosti a zručnosti budú prezentovať na mnohých gastronomických akciách, ktoré organizujú súkromní podnikatelia, hotely a veľké gastronomické firmy. Týchto aktivít sa zúčastnia aj učitelia všeobecných a odborných predmetov vo funkcii pedagogického dozoru. Samostatnosť, húževnatosť a pracovitosť našich žiakov bude ocenená tak zo strany školy, ako zo strany zamestnávateľov.

Veľké množstvo záujmových krúžkov (jazykové, športové a iné) ponúkajú našim žiakom efektívne využívať svoj voľný čas.

Klasifikácia prebieha podľa klasifikačného poriadku. Výsledky žiakov sa hodnotia priebežne na základe kritérií, s primeranou náročnosťou a pedagogickým taktom. Podklady pre hodnotenie sa získavajú sústavným sledovaním výkonu žiaka a jeho pripravenosti na vyučovanie, rôznymi metódami a  prostriedkami hodnotenia, analýzou činnosti žiaka, konzultáciami s ostatnými učiteľmi vrátane výchovného poradcu a zamestnancov pedagogicko-psychologiských poradní, rozhovormi so žiakom, jeho rodičmi, ale aj s inštruktormi praktickej prípravy, ktorí boli poverení praktickou inštruktážou zo strany svojho zamestnávateľa. Pri hodnotení sa využívajú kritériá hodnotenia na zabezpečenie jeho objektivity. Žiaci sú s hodnotením oboznámení.

**4. 2 Základné údaje o štúdiu**

**Základné údaje o štúdiu študijného odboru**

**6323 K 00 hotelová akadémia**

Príprava v školskom vzdelávacom programe v študijnom odbore 6323 K 00 hotelová akadémia zahŕňa teoretické a  praktické vyučovanie a  prípravu. Teoretické vyučovanie je poväčšine organizované v  priestoroch školy a  praktické vyučovanie je organizované formou odbornej praxe priamo na pracoviskách zamestnávateľov a formou cvičení v priestoroch cvičnej kuchyne.

Predpokladom pre prijatie do študijného odboru je úspešné ukončenie základnej školy a zdravotné požiadavky uchádzačov o štúdium. Pri prijímaní na štúdium sa hodnotí tiež prospech a správanie na základnej škole, záujem uchádzačov o štúdium a výsledky prijímacieho konania. Konkretizácia kritérií na prijímacie skúšky vrátane bodového hodnotenia sú stanovené každoročne.

Stratégia výučby školy vytvára priestor pre rozvoj nielen odborných, ale aj 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 materinskom a 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, geografie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania.

V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, komunikácie, zloženia a  skladovania potravín, výživy, stolovania, technológie prípravy pokrmov a pod. V rámci odbornej praxe žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti na úseku obsluhy a prípravy jedál. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Škola vo výučbovej stratégii uprednostňuje tie vyučovacie metódy, ktoré vedú k harmonizácii teoretickej a praktickej prípravy tak pre profesionálny život, ako aj pre život v spoločnosti a medzi ľuďmi. Výučba je orientovaná na uplatnenie autodidaktických metód (samostatné učenie a práca) hlavne pri riešení problémových úloh, tímovej práci a spolupráci. Uplatňujú sa metódy dialogické slovné formou účelovo zameranej diskusií alebo brainstormingu, ktoré naučia žiakov komunikovať s druhými ľuďmi na báze ľudskej slušnosti a ohľaduplnosti. Poskytujú žiakom priestor na vytvorenie si vlastného názoru založeného na osobnom úsudku. Vedú žiakov k odmietaniu populistických praktík a extrémistických názorov. Učia ich chápať zložitosť medziľudských vzťahov a nevyhnutnosť tolerancie. Metódy činnostne zameraného vyučovania (praktické práce) sú predovšetkým aplikačného a heuristického typu (žiak poznáva reálny život, vytvára si názor na základe vlastného pozorovania a objavovania), ktoré im pomáhajú pri praktickom poznávaní reálneho sveta a života. Aj keby boli vyučovacie metódy tie najlepšie, nemali by šancu na úspech bez pozitívnej motivácie žiakov, tzn. vnútorné potreby žiakov vykonávať konkrétnu činnosť sú tou najdôležitejšou oblasťou výchovno-vzdelávacieho procesu. Preto naša škola kladie veľký dôraz na motivačné činitele – zaraďovanie hier, súťaží, simulačných a situačných metód, riešenie konfliktových situácií, verejné prezentácie prác a výrobkov a  pod. Uplatňované metódy budú konkretizované na úrovni učebných osnov jednotlivých predmetov. Metodické prístupy sú priebežne vyhodnocované a modifikované podľa potrieb a na základe skúseností vyučujúcich učiteľov.

Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy. Praktické vyučovanie je zmluvne zabezpečené podnikateľskými subjektmi.

Kľúčové, všeobecné 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.

Školský vzdelávací program Služby a výroba je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom. V prípade talentovaných žiakov sa výučba bude organizovať formou individuálnych učebných plánov a programov, ktoré sa vypracujú podľa reálnej situácie.

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

Študijný odbor 6323 K 00 hotelová akadémia nie je vhodný pre žiakov s mentálnym postihnutím, s vážnymi poruchami zraku a sluchu a s vážnym telesným narušením. Pre tento odbor sa vyžaduje zdravotný preukaz.

Činnosť školy v oblasti spoločenského a  kultúrneho života je veľmi bohatá a pestrá nielen pri aktivitách súvisiacich s činnosťou školy, ale aj v mimoškolskej oblasti. Žiaci svoje odborné vedomosti a zručnosti budú prezentovať na mnohých gastronomických akciách, ktoré organizujú súkromní podnikatelia, hotely a veľké gastronomické firmy. Týchto aktivít sa zúčastnia aj učitelia všeobecných a odborných predmetov vo funkcii pedagogického dozoru. Samostatnosť, húževnatosť a pracovitosť našich žiakov bude ocenená tak zo strany školy, ako zo strany zamestnávateľov.

Veľké množstvo záujmových krúžkov (jazykové, športové a iné) ponúkajú našim žiakom efektívne využívať svoj voľný čas.

Klasifikácia prebieha podľa klasifikačného poriadku. Výsledky žiakov sa hodnotia priebežne na základe kritérií, s primeranou náročnosťou a pedagogickým taktom. Podklady pre hodnotenie sa získavajú sústavným sledovaním výkonu žiaka a jeho pripravenosti na vyučovanie, rôznymi metódami a  prostriedkami hodnotenia, analýzou činnosti žiaka, konzultáciami s ostatnými učiteľmi vrátane výchovného poradcu a zamestnancov pedagogicko-psychologických poradní, rozhovormi so žiakom, jeho rodičmi, ale aj s inštruktormi odbornej praxe, ktorí boli poverení praktickou inštruktážou zo strany svojho zamestnávateľa. Pri hodnotení sa využívajú kritériá hodnotenia na zabezpečenie jeho objektivity. Žiaci sú s hodnotením oboznámení.

**Kód a názov študijného odboru: 6323 K 00 hotelová akadémia**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dĺžka štúdia:** | 5 rokov |
| **Forma štúdia:** | denná |
| **Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:** | - úspešné ukončenie 9. ročníka základnej školy na štúdium  - podmienky prijatia na štúdium ustanovuje vykonávací predpis o prijímacom konaní na SŠ  - zdravotná spôsobilosť uchádzača o štúdium |
| **Spôsob ukončenia štúdia:** | maturitná skúška |
| **Doklad o dosiahnutom vzdelaní:** | vysvedčenie o maturitnej skúške  výučný list v prípade, ak z 1500 hodín praktickej prípravy je formou odborného výcviku absolvovaných najmenej 1400 hodín |
| **Poskytnutý stupeň vzdelania:** | - úplné stredné odborné vzdelanie  - klasifikácia stupňov vzdelania podľa ISCED – 3 A |
| **Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:** | - manažér strednej úrovne v stravovacom a ubytovacom zariadení, samostatný podnikateľ v hotelových a reštauračných službách  - riadiaci zamestnanec v uzavretých formách spoločného stravovania, manažér podporných |
| **Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie):** | možnosti ďalšieho vzdelávania v pomaturitných  formách štúdia a na vysokej škole alebo univerzite |

**4. 3 Organizácia výučby**

Príprava v školskom vzdelávacom programe Stravovacie služby v študijnom odbore 6323 K 00 hotelová akadémia zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu. Teoretické vyučovanie je organizované v  priestoroch školy na sídl. M. Corvina 2038/53 vo Veľkom Mederi.

Príprava v školskom vzdelávacom programe v študijnom odbore 6323 K 00 hotelová akadémia zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu.

Teoretické vyučovanie je organizované v  priestoroch školy. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v materinskom a 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, informatiky a geografie, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania.

V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasti ako ekonomika, komunikácia, právna náuka, manažment, marketing, účtovníctvo, cestovný ruch, potraviny a výživa, technológia prípravy pokrmov, technika obsluhy, organizácia akcií, sprievodcovská činnosť, medzinárodná gastronómia, administratíva a korešpondencia, aplikovaná informatika, gastronomický seminár, odborná prax/odborný výcvik od 01.0 9. 2018. V rámci odbornej praxe/odborného výcviku od 01.09. 2018 žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti na úseku prípravy a obsluhy. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Praktické vyučovanie je organizované formou odbornej praxe/odborného výcviku v škole a priamo na pracoviskách zamestnávateľov. Odborná prax/odborný výcvik prebieha v školskej dielni a v reštauráciách, penziónoch a hoteloch nášho  regiónu. Tieto reštaurácie, hotely, penzióny sú základom odbornej prípravy žiakov v  tomto študijnom odbore. Prevádzkové podmienky týchto zariadení umožnia žiakom podieľať sa na výrobe a distribúcii pokrmov pre školské a podnikové stravovanie, hotových a minútkových jedál pre širokú verejnosť vrátane bežnej a  príležitostnej obsluhy pri rôznych gastronomických akciách. Pri zabezpečovaní stravovania pre verejnosť si žiaci osvojujú potrebné návyky v komunikácii s hosťami a klientmi, prijímaní objednávok, servírovaní, vyúčtovaní a upratovaní po hosťoch. Ďalšie odborné zručnosti žiaci získavajú pri rôznych spoločenských akciách buď v hoteloch alebo v  rámci praktických laboratórnych cvičení. Tieto vyučovacie aktivity prebiehajú pod dozorom učiteľa majstra odborného výcviku. Žiaci majú možnosť vyskúšať svoje teoretické a  praktické zručnosti priamo v styku s klientmi. Takéto podujatia sú pre žiakov veľmi lákavé, motivujúce a inšpirujúce. Plánujeme realizovať spoločenské akcie pri príležitosti organizovania rôznych športových stretnutí, spoločenských akcií kultúrneho strediska v Mostovej a v okolí, gastronomické stretnutia partnerských škôl. Časť odborného výcviku máme zabezpečenú zmluvnými vzťahmi s fyzickými a právnickými osobami. Žiaci v priebehu štúdia sa dostanú na rôzne pracoviská.

Študijný odbor 6323 K 00 hotelová akadémia integruje teoretické a praktické vyučovanie.

Maturitná skúška a záverečná skúška sa koná v súlade s platnými predpismi a pedagogicko-organizačnými pokynmi MŠ SR.

Ďalšie organizačné podrobnosti týkajúce sa účelových kurzov a cvičení sú súčasťou učebného plánu.

**4. 4 Zdravotné požiadavky na žiaka**

Na prijatie do študijného odboru 6323 K 00 hotelová akadémia môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom.

Uchádzači nesmú trpieť predovšetkým:

prognosticky závažným ochorením obmedzujúcim funkcie horných končatín (porucha hrubej a jemnej motoriky),

prognosticky závažným ochorením funkcie nosného a pohybového systému (ochorenia chrbtice, ploché nohy, vybočenie kolien, stav po kongenitálnej luxácii bedier),

prognosticky závažným ochorením dýchacích ciest, srdcovými a cievnymi ochoreniami (varixy),

prognosticky závažným ochorením kože horných končatín,

prognosticky závažnými a  nekompenzovanými formami epilepsie a epileptických syndrómov a kolapsových stavov vzhľadom k predpokladanej obslužnej práci,

psychickými chorobami,

prognosticky závažnými ochoreniami oka, a sluchu,

endokrinnými ochoreniami a imuno-deficitnými stavmi,

chronickými chorobami pečene.

Pred prijatím do odboru je potrebné vyšetrenie na bacilonosičstvo. Uchádzač musí mať platný zdravotný preukaz. Zdravotnú spôsobilosť uchádzačov posúdi a písomne potvrdí dorastový lekár, v prípade zmenenej pracovnej schopnosti aj posudková komisia sociálneho zabezpečenia.

**4.5 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci**

Neoddeliteľnou súčasťou teoretického a praktického vyučovania je problematika bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny práce a  protipožiarnej ochrany. Výchova k bezpečnej a zdravie neohrozujúcu prácu vychádza po dobu štúdia z  požiadaviek platných právnych a ostatných predpisov (zákonov, nariadení vlády SR, vyhlášok, technických predpisov a slovenských technických noriem). Tieto požiadavky sa musia vzťahovať k výkonu konkrétnych činností, ktoré sú súčasťou odborného výcviku. Tieto požiadavky sa musia doplniť informáciami o rizikách možného ohrozenia, ktorým sú žiaci pri teoretickom a praktickom vyučovaní vystavení vrátane informácií o opatreniach na ochranu pred pôsobením týchto zdrojov rizík (zdravotné riziká a opatrenia pri ručnej manipulácii s bremenom, rizikové faktory súvisiace s mikroklimatickými podmienkami – teplotná záťaž organizmu a pod.).

Priestory pre výučbu musia zodpovedať svojimi podmienkami požiadavkám stanovených v zdravotníckych predpisoch (hygienické požiadavky na priestory, prevádzka školských zariadení, bezpečná prevádzka, používanie strojov, prístrojov a pod.). Nácvik a precvičovanie činností musí byť v súlade s požiadavkami, ktoré upravujú prácu pre mladistvých (napr. Zákonník práce) a v súlade s podmienkami, podľa ktorých môžu mladiství vykonávať zakázané práce z dôvodu prípravy na povolanie. Základnými podmienkami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sa rozumie:

* dôkladne a  preukázané oboznámenie žiakov s predpismi o  BOZP, protipožiarnymi predpismi a s technologickými postupmi,
* používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným a  protipožiarnym predpisom,
* používanie ochranných pracovných prostriedkov podľa platných predpisov,
* vykonávanie stanoveného dozoru na pracoviskách žiakov, pričom sa vymedzia stupne dozoru nasledovne:

práca pod dozorom si vyžaduje sústavnú prítomnosť osoby poverenej dozorom, ktorá dohliada na dodržiavanie BOZP a pracovného postupu. Táto osoba musí zrakovo obsiahnuť všetky pracovné miesta tak, aby mohla bezpečne zasiahnuť v prípade porušenia BOZP, práca pod dohľadom si vyžaduje prítomnosť osoby poverenej dohľadom kontrolovať pracoviská pred začatím práce a pokiaľ nemôže zrakovo všetky pracoviská obsiahnuť, v priebehu práce ich obchádza a kontroluje.

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

**Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje**:

**Pracovné oblečenie**

*Dievčatá*

* + - * + Biela blúzka
        + Biely pracovný plášť
        + Čierna sukňa (max. 10 cm nad kolená, nie bedrová)
        + Čierna vesta
        + Zásterka – čašnícka farebná
        + Čierne topánky (nie vsuvky)
        + Príručník (2 kusy)
        + Kravata
        + Pančuchy/Ponožky
        + Menovka

*Chlapci*

* + - * + Biela košeľa (1x s dlhým rukávom, 1x s krátkym rukávom)
        + Biely pracovný plášť
        + Čierne nohavice
        + Čierna vesta
        + Zásterka – čašnícka farebná
        + Čierne topánky (polovičné)
        + Príručník (2 kusy)
        + Motýlik/Kravata
        + Ponožky
        + Menovka

**Pracovné oblečenie pri príprave jedál (technológia)**

* + Biely pracovný odev – kuchárska blúza alebo rondón (biele tričko a nátelník, kuchárske biele/pepitové nohavice)
  + Kuchárska zástera
  + Zdravotná obuv, ponožky (nie vsuvky)
  + Kuchárska čiapka
  + Kuchárska utierka
  + Ponožky – biele
  + Menovka

**Zdravotný preukaz pre prácu s potravinami**

Odbornú prax žiaci vykonávajú na určených zmluvných miestach. Odborná prax sa môže vykonávať aj v čase školských prázdnin, prípadne v sobotu a v nedeľu podľa potreby a záujmu žiakov.

**5. PROFIL ABSOLVENTA ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6323 K 00 HOTELOVÁ AKADÉMIA**

**5. 1 Charakteristika absolventa**

Absolvent päťročného študijného odboru 6323 K hotelová akadémia po ukončení štúdia úspešne vykonanou maturitnou skúškou získava maturitné vysvedčenie a prvú kvalifikáciu na úrovni úplného stredného odborného vzdelania. Po splnení podmienok absolvovania hodín praktickej prípravy a preukázaní zručnosti na praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky žiak súčasne s maturitným vysvedčením získava výučný list. Študijný odbor 6323 K hotelová akadémia pripravuje absolventov so všeobecnovzdelávacím základom, s odbornými teoretickými vedomosťami a praktickými zručnosťami a návykmi, potrebnými pre kvalifikovaný výkon činností v oblasti hotelierstva, reštauračného stravovania, v strediskách účelového stravovania a v ďalších príbuzných službách cestovného ruchu.

Absolvent študijného odboru 6323 K hotelová akadémia je kvalifikovaný stredoškolsky vzdelaný pracovník so širokým odborným profilom a všeobecným vzdelaním, schopný vykonávať odborné činnosti a riešiť problémy v rôznych formách podnikateľských subjektov hotelierstva a v spoločnom stravovaní. Je schopný samostatne podnikať v hotelových a reštauračných službách. Súčasne je schopný vykonávať práce, súvisiace s riadením a organizovaním hospodárskej činnosti a prevádzky v hotelových zariadeniach reštauračného stravovania, účelového stravovania a prechodného ubytovania. Absolvent je schopný vykonávať ekonomické činnosti spojené so získaním a spracovaním informácií v oblasti poskytovania služieb, zásobovania a odbytu, personalistiky, vo vedení administratívy, účtovníctva a rozvojových programov hotelierstva. Vie využiť výsledky prieskumu trhu a regionálnych špecifík. Ovláda a využíva informačno-komunikačné technológie. Ovláda základy administratívy a korešpondencie a účtovnej evidencie. Dokáže zostaviť ponuku produktov a aplikovať nástroje marketingu pri realizácii podnikateľských zámerov. Pre kvalifikované vykonávanie uvedených činností musí mať absolvent nevyhnutné všeobecné vzdelanie, byť dostatočne adaptabilný v príbuzných odboroch činností, logicky mysliaci, schopný aplikovať získané vedomosti a zručnosti v podmienkach trhového hospodárstva. Je schopný pracovať samostatne aj v tíme,

Školský vzdelávací program Služby a výroba usmerňuje na sústavné vzdelávanie sa štúdiom ďalšej odbornej literatúry. Zaujíma sa o vývojové trendy v odbore z globálneho i regionálneho hľadiska. Absolvent vie používať racionálne metódy práce, konať cieľavedome, rozvážne a rozhodne v súlade s právnymi normami spoločnosti, zásadami vlastenectva, humanizmu a demokracie. V oblasti finančnej gramotnosti je absolvent schopný nájsť, vyhodnotiť a použiť finančné informácie, poznať základné pravidlá riadenia vlastných financií, rozoznávať riziká v riadení vlastných financií, stanoviť si finančné ciele a naplánovať si ich dosiahnutie, rozvinúť potenciál získania vlastného príjmu a schopnosť sporiť, efektívne používať finančné služby, plniť svoje finančné záväzky, zveľaďovať a ochrániť svoj majetok, porozumieť a orientovať sa v zabezpečovaní základných ľudských a ekonomických potrieb jednotlivca a rodiny, hodnotiť úspešnosť vlastnej sebarealizácie, inšpirovať sa príkladmi úspešných osobností, porozumieť základným pojmom v oblasti finančníctva a sveta peňazí, orientovať sa v oblasti finančných inštitúcií (NBS, komerčné banky, poisťovne a ostatné finančné inštitúcie), orientovať sa v problematike ochrany práv spotrebiteľa a byť schopný tieto práva uplatňovať.

Absolvent tohto študijného odboru je pripravený na okamžitý vstup do praxe, dosiahnuté vzdelanie mu vytvára podmienky pre získanie oprávnenia v podnikateľskej činnosti a zároveň má predpoklady pokračovať v príbuzných odboroch pomaturitného štúdia a v štúdiu na vysokej škole. Pre plnohodnotné vykonávanie povolania je nevyhnutná aj dobrá telesná zdatnosť absolventa, dobrý zdravotný stav, požadovaná kultúra spoločenského vystupovania a kultivovaného správania a dobré komunikačné schopnosti v štátnom jazyku a v dvoch cudzích jazykoch.

Absolvent tohto študijného odboru je dostatočne flexibilný, tvorivý, vie sa rýchlo adaptovať na meniace sa podmienky a situáciu na trhu práce a na zmenené sociálne podmienky.

**5. 2 Kompetencie absolventa**

Vzdelávanie v ŠVP v súlade s cieľmi výchovy a vzdelávania na danom stupni vzdelania smeruje k tomu, aby si žiak vytvoril zodpovedajúce schopnosti a študijné predpoklady. Kľúčové kompetencie chápeme ako kombináciu vedomostí, zručností, postojov, hodnotovej orientácie a ďalších charakteristík osobnosti, ktoré každý človek potrebuje na svoje osobné uspokojenie a rozvoj, aktívne občianstvo, spoločenské a sociálne začlenenie, k tomu, aby mohol primerane konať v rôznych pracovných a životných situáciách počas celého svojho života. Kľúčové kompetencie ako výkonové štandardy sa v rámci výchovno-vzdelávacieho procesu prostredníctvom výchovných a vzdelávacích stratégií rozvíjajú, osvojujú a hodnotia buď na úrovni školy, odboru vzdelávania alebo vyučovacieho predmetu. V súlade so Spoločným európskym rámcom kľúčových kompetencií pre celoživotné vzdelávanie a ŠVP vymedzil školský vzdelávací program Služby a výroba pre študijný odbor 6323 K hotelová akadémia nasledovné kľúčové kompetencie:

**A) Kľúčové kompetencie**

V súlade so Spoločným európskym rámcom kľúčových kompetencií pre celoživotné vzdelávanie ŠVP vymedzil nasledovné kľúčové kompetencie:

**a) Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote**

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

Absolvent má:

¬ logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,

¬ porovnať formálne a neformálne pravidlá, zákonitosti, predpisy, sociálne normy, morálne zásady, vlastné a celospoločenské očakávania v systéme, v ktorom existuje,

¬ identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,

¬ vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,

¬ vysvetliť svoje životné plány, záujmy a predsavzatia,

¬ popísať svoje ľudské práva, popísať svoje povinnosti, záujmy, obmedzenia a potreby,

¬ definovať svoje ciele a prognózy,

¬ zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.

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

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

¬ vyjadrovať sa správne v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,

¬ vyjadrovať sa spoľahlivo v cudzom jazyku v písomnej a hovorenej forme,

¬ riešiť matematické príklady a rôzne situácie,

¬ identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,

¬ posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,

¬ hodnotiť kriticky získané informácie,

¬ formulovať, pozorovať, triediť a merať hypotézy,

¬ overovať a interpretovať získané údaje,

¬ pracovať s elektronickou poštou,

¬ pracovať s rôznymi pokročilejšími informačnými a komunikačnými technológiami.

**c) Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách**

Tieto schopnosti sa využívajú pri riadení medziľudských vzťahov, formovaní nových typov spolupráce. Sú to schopnosti, ktoré sa objavujú v náročnejších podmienkach, aj pri riešení problémov ľudí, ktorí sa nevedia zaradiť do spoločenského života. Žiak musí byť schopný učiť sa, nažívať a pracovať nielen ako jednotlivci, ale v sociálne vyváženej skupine. Sú to teda schopnosti, ktoré na základe získaných vedomostí, sociálnych zručnosti, interkulturálnych kompetencií, postojov a hodnotovej orientácii umožňujú stanoviť jednoduché algoritmy na vyriešenie problémových úloh, javov a situácií a získané poznatky využívať v osobnom živote a povolaní.

Absolvent má:

¬ prejaviť empatiu a sebareflexiu,

¬ vyjadriť svoje pocity a korigovať negativitu,

¬ motivovať pozitívne seba a druhých,

¬ ovplyvňovať ľudí (prehováranie, presvedčovanie),

¬ stanoviť priority cieľov,

¬ predkladať primerané návrhy na rozdelenie jednotlivých kompetencií a úloh pre ostatných členov tímu a posudzovať spoločne s učiteľom a s ostatnými, či sú schopní určené kompetencie zvládnuť,

¬ prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,

¬ diskutovať konštruktívne, aktívne predkladať progresívne návrhy a pozorne počúvať druhých,

¬ budovať a organizovať vyrovnanú a udržateľnú spoluprácu,

¬ uzatvárať jasné dohody,

¬ rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,

¬ analyzovať hranice problému,

¬ identifikovať oblasť dohody a rozporu,

¬ určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobejších súvislostiach, kritériá pre voľbu konečného optimálneho riešenia,

¬ spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,

¬ pracovať samostatne a riadiť práce v menšom kolektíve,

¬ určovať vážne nedostatky a kvality vo vlastnom učení, pracovných výkonoch a osobnostnom raste, ¬ predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce, bez zaujatosti posudzovať návrhy druhých,

¬ prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.

**B) Odborné kompetencie**

**a) Požadované vedomosti**

Absolvent má:

¬ charakterizovať podstatu ekonomickej činnosti, ktorej cieľom je výroba, rozdeľovanie, výmena a spotreba materiálnych i nemateriálnych statkov a služieb,

¬ vysvetliť podstatu správneho životného štýlu človeka,

¬ popísať zásady bezpečnosti a hygieny práce, ochrany pred požiarom a ochrany životného prostredia, ¬ zhodnotiť funkčné súvislosti medzi geografickým prostredím, človekom a spoločnosťou.

**b) Požadované zručnosti**

Absolvent vie:

¬ aplikovať v praxi etické a profesijné pravidlá, zásady spoločenského správania a vystupovania,

¬ pracovať s odbornou literatúrou,

¬ nakladať s materiálom, energiou, odpadom, vodou ekonomicky a s ohľadom na životné prostredie, ¬ hospodáriť s pracovnými prostriedkami so snahou dosiahnuť efektívny ekonomický výsledok,

¬ aplikovať estetické hľadiská v praxi,

¬ aplikovať návyky z oblasti osobnej a prevádzkovej hygieny, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany životného prostredia,

¬ získať informácie o všeobecných ľudských právach.

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

Absolvent sa vyznačuje:

¬ empatiou, toleranciou,

¬ vytrvalosťou, flexibilitou,

¬ kreativitou, komunikatívnosťou,

¬ spoľahlivosťou, presnosťou, sebadisciplínou,

¬ diskrétnosťou a zodpovednosťou,

¬ iniciatívnosťou, adaptabilnosťou.

**Tabuľky prevodu rámcového učebného plánu ŠVP na učebný plán ŠkVP a učebné plány študijných odborov**

**Tabuľka prevodu – 6323 K 00 hotelová akadémia s platnosťou od 1. 9. 2013**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Škola (názov, adresa)** | **Súkromná stredná odborná školaobchodu a služieb s vjm Mostová** | | | |
| **Názov ŠkVP** |  | | | |
| **Kód a názov ŠVP** | **63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby** | | | |
| **Kód a názov študijného odboru** | **6323 K 00 hotelová akadémia** | | | |
| **Stupeň vzdelania** | úplné stredné odborné vzdelanie - ISCED 3A | | | |
| **Dĺžka štúdia** | 5 rokov | | | |
| **Forma štúdia** | Denná | | | |
| **Vyučovací jazyk** | Maďarský | | | |
| **Iné** | súkromná škola | | | |
| **Štátny vzdelávací program** | | **Školský vzdelávací program** | | |
| **Vzdelávacie oblasti / Obsahové štandardy** | **Minimálny počet týž. vyučovacích hodín celkom** | **Vyučovací predmet** | **Počet týž. vyučovacích hodín celkom** | **Disponibilné hodiny (započítané do počtu týždenných vyuč. hodín)** |
| **VŠEOBECNÉ VZDELÁVANIE** | **73** |  | **90** | **9** |
| **Jazyk a komunikácia** | **57** |  | **60** | **7** |
| Zdokonaľovanie jazykových vedomostí a zručnosti | 15 | Slovenský jazyk a slovenská literatúra | 15 |  |
| Komunikácia a slohová výchova |
| Práca s textom a získavanie informácií |
| Zdokonaľovanie jazykových vedomostí a zručnosti | 15 | Maďarský jazyk a literatúra | 15 |  |
| Komunikácia a slohová výchova |
| Práca s textom a získavanie informácií |
| Rečové zručnosti | 15 | 1. cudzí jazyk | 15 |  |
| Jazykové prostriedky |
| Komunikačné situácie |
| Poznatky o krajinách študovaného jazyka |
|
| Rečové zručnosti | 12 | 2. cudzí jazyk | 15 | + 3 |
| Jazykové prostriedky |
| Komunikačné situácie |
| Poznatky o krajinách študovaného jazyka |
|
| Prehĺbenie maturitných tém |  | Seminár z cudzieho jazyka | 4 | + 4 |
| **Človek a hodnoty** | **2** |  | **2** |  |
| Etická výchova / Náboženská výchova | 2 | Etická výchova | 2 |  |
| **Človek a spoločnosť** | **5** |  | **5** |  |
| Kľúčové historické pojmy |  | Dejepis | 3 |  |
| Chronologické tabuľky |
| Charakteristika jednotlivých období |
| Základné ľudské hodnoty |  | Občianska náuka | 2 |  |
| Základné práva a povinnosti občanov |
| Základné právne dokumenty |
| **Človek a príroda** | **3** |  | **3** |  |
| Význam mechaniky Energia okolo nás Význam elektromagnetického žiarenia a fyziky mikrosveta |  | Fyzika |  |  |
| Prírodné javy a zákony Formovanie pozitívnych vzťahov k životnému prostrediu Živá a neživá príroda |  | Chémia |  |  |
| Základné biologické objekty a procesy Zákonitosti fungovania ľudského organizmu Človek a jeho zdravie Človek a životné prostredie |  | Biológia |  |  |
| Vzťah medzi človekom a krajinou Prírodné a spoločenské charakteristiky ľubovoľných lokalít na Zemi Charakteristika miestneho regiónu Demografická štruktúra | 3 | Geografia | 3 |  |
| **Matematika a práca s informáciami** | **8** |  | **10** | **2** |
| Matematická symbolika | 6 | Matematika | 6 |  |
| Orientácia v rovine a priestore, priestorová predstavivosť |
| Práca s návodmi |
| Práca s údajmi | 2 | Informatika | 4 | + 2 |
| **Zdravie a pohyb** | **10** |  | **10** |  |
| Zdravie, telo a poruchy zdravia | 10 | Telesná a športová výchova | 10 |  |
| Zdravý životný štýl |
| Pohybová výkonnosť a zdatnosť |
| Športové činnosti pohybového režimu |
| **ODBORNÉ VZDELÁVANIE** | **74** |  | **96** | **22** |
| ***Teoretické vzdelávanie*** | **30** |  | **62** |  |
| Základné pojmy |  | Komunikácia | 2 | + 1 |
| Získavanie informácií |
| Poskytovanie informácií |
| Elektronická komunikácia |
| Základné ekonomické pojmy a kategórie |  | Ekonomika | 7 | + 2 |
| Základné pojmy v oblasti finančníctva |
| Podnikateľská činnosť, formy podnikania |
| Problematika spotrebiteľskej výchovy a ochrany práv spotrebiteľa |  | Právna náuka | 1 |  |
| Základné pojmy, história manažment a jeho predstavitelia Typy súčasného manažmentu, manažérske funkcie Stratégia a taktika v manažmente Organizácia a organizačná štruktúra |  | Manažment | 4 | + 2 |
| Základné pojmy a marketingová stratégia Marketingové prostredie pre činnosť podniku Strategický plán podniku a SWOT analýza |  | Marketing | 4 | + 2 |
| Metodika a postupy účtovania Daňová politika štátu |  | Účtovníctvo | 2 | + 1 |
| Poznatky o kultúrnych pozoruhodnostiach |  | Cestovný ruch | 8 | + 4 |
| Suroviny a materiál |  | Potraviny a výživa | 4 | + 1 |
| Základné technologické postupy |  | Technológia prípravy pokrmov | 4 | + 2 |
| Základné technologické postupy |  | Techika obsluhy | 4 | + 2 |
| Význam a uskutočnenie akcií Požiadavky pri organizovaní akcií |  | Organizácia akcií | 4 |  |
| Úlohy a typy sprievodcov Plánovanie trasy |  | Sprievodcovská činnosť | 5 | + 1 |
| Základy medzinárodnej gastronómie |  | Medzinárodná gastronómia | 2 |  |
| Základná odborná terminológia Obchodná a úradná korešpondencia Obsluha jednoduchých kancelárskych strojov a prístrojov Základné zásady tvorby písomností v obchodnom styku |  | Administratíva a korešpondencia | 6 |  |
| Aktívne používanie najrozšírenejších aplikácií na osobných počítačoch |  | Aplikovaná informatika | 2 |  |
| Najnovšie poznatky z gastronómii |  | Gastronomický seminár | 3 |  |
| ***Praktická príprava*** | **44** |  | **34** |  |
| Účtovné prípady v rozličných účtovných jednotkách Bežné účtovníctvo, finančná situácia podniku Ekonomická agenda Daňová politika štátu |  | Cvičenia z účtovníctva | 4 |  |
|  |  | Cvičenia z technológie a techniky obsluhy | 3 |  |
| Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci |  | Odborná prax | 27 |  |
| Pracovné činnosti vo výrobných, obchodných, odbytových strediskách a služieb |
| Pracovné stroje, zariadenia a inventár výrobných, obchodných, odbytových stredísk a stredísk služieb |
| Príprava finálnych produktov |
| Základné pravidlá spoločenského správania |
| Administratívne práce v prevádzke |
| **Disponibilné hodiny** | **18** |  |  | **31** |
| **CELKOM** | **165** |  | **190** |  |

**Učebný plán – 6323 K 00 hotelová akadémia s platnosťou od 1. 9. 2013**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Škola** (názov, adresa) | **Súkromná stredná odborná škola obchodu a služieb s vjm Mostová** | | | | | | |
| **Názov ŠkVP** |  | | | | | | |
| **Kód a názov ŠVP** | **63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby** | | | | | | |
| **Kód a názov študijného odboru** | **6323 K 00 hotelová akadémia** | | | | | | |
| **Platnosť:** | od 1. 9. 2013 | | | | | | |
| **Stupeň vzdelania** | úplné stredné odborné vzdelanie - ISCED 3A | | | | | | |
| **Dĺžka štúdia** | 5 rokov | | | | | | |
| **Forma štúdia** | denná | | | | | | |
| **Druh školy** | súkromná škola | | | | | | |
| **Vyučovací jazyk** | maďarský jazyk | | | | | | |
| **Kategórie a názvy vyučovacích predmetov** | **Skratka**  **vyučovacieho**  **predmetu** | **Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku** | | | | | |
| **1.** | **2.** | **3.** | **4.** | **5.** | **Spolu** |
| **VŠEOBECNÉ VZDELÁVANIE** | **23,5** | **20,5** | **16,5** | **17,5** | **16** | ***94*** |
| **Jazyk a komunikácia** | **12** | **12** | **12** | **14** | **14** | ***64*** |
| Slovenský jazyk a slovenská literatúra | **SLF** | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | ***15*** |
| Maďarský jazyk a literatúra | **MJL** | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | ***15*** |
| 1. cudzí jazyk | **ANJ** | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | ***15*** |
| 2. cudzí jazyk c, d | **NEJ** | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | ***15*** |
| Seminár z cudzieho jazyka c, d | **SAJ/SNJ** | – | – | – | 2 | 2 | ***4*** |
| **Človek a hodnoty** |  | **1** | **1** | **–** | **–** | **–** | ***2*** |
| Etická/Náboženská výchova e | **ETV/NBV** | 1/0 | 1/0 | – | – | – | ***2/0*** |
| **Človek a spoločnosť** |  | **3** | **2** | **–** | **–** | **–** | ***5*** |
| Dejepis f | **DEJ** | 2 | 1 | – | – | – | ***3*** |
| Občianska náuka f | **OBN** | 1 | 1 | – | – | – | ***2*** |
| **Človek a príroda** |  | **2** | **1** | **–** | **–** | **–** | ***3*** |
| Geografia g | **GEG** | 2 | 1 | – | – | – | ***3*** |
| **Matematika a práca s informáciami** |  | **3,5** | **2,5** | **2,5** | **1,5** | **–** | ***10*** |
| Matematika h | **MAT** | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | – | ***6*** |
| Informatika c, h | **INF** | 2 | 1 | 1 | – | – | ***4*** |
| **Zdravie a pohyb** |  | **2** | **2** | **2** | **2** | **2** | ***10*** |
| Telesná a športová výchova i | **TŠV** | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | ***10*** |
| **ODBORNÉ VZDELÁVANIE** |  | **10** | **14** | **21** | **25** | **26** | ***96*** |
| ***Teoretické vzdelávanie*** |  | ***10*** | ***8*** | ***9*** | ***16*** | ***19*** | ***62*** |
| Komunikácia c, o | **KMU** | 1 | – | – | – | 1 | ***2*** |
| Ekonomika c, o | **EKO** | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | ***7*** |
| Právna náuka o | **PRN** | – | – | – | 1 | – | ***1*** |
| Manažment c, o | **MNZ** | – | – | – | 2 | 2 | ***4*** |
| Marketing c, o | **MKT** | – | – | 2 | 1 | 1 | ***4*** |
| Účtovníctvo c, o | **UCT** | – | 2 | – | – | – | ***2*** |
| Cestovný ruch c, k, o | **CTO** | – | – | 2 | 3 | 3 | ***8*** |
| Potraviny a výživa c, o | **PVY** | 2 | 1 | 1 | – | – | ***4*** |
| Technológia prípravy pokrmov c, k, o | **EPP** | 2 | 1 | 1 | – | – | ***4*** |
| Technika obsluhy c, k, o | **TOB** | 2 | 1 | 1 | – | – | ***4*** |
| Organizácia akcií o | **OCC** | – | – | – | 2 | 2 | ***4*** |
| Sprievodcovská činnosť c, o | **SPC** | – | – | – | 3 | 2 | ***5*** |
| Medzinárodná gastronómia o | **MEG** | – | – | – | – | 2 | ***2*** |
| Administratíva a korešpondencia k, o | **ADK** | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | ***6*** |
| Aplikovaná informatika m, o, w | **API** | – | – | – | 1 | 1 | ***2*** |
| Gastronomický seminár k, o | **GSM** | – | – | – | – | 3 | ***3*** |
| ***Praktická príprava*** |  | ***0*** | ***6*** | ***12*** | ***9*** | ***7*** | ***34*** |
| Odborná prax b, l, m, n, p, w | **PRX** | – | 6 | 7 | 7 | 7 | ***27*** |
| Cvičenia z účtovníctva n | **CVU** | – | – | 2 | 2 | – | ***4*** |
| Cvičenia z technológie a techniky obsluhy n | **CZY** | – | – | 3 | – | – | ***3*** |
| **Spolu** |  | **33,5** | **34,5** | **37,5** | **42,5** | **42** | ***190*** |
| **Účelové kurzy/učivo** |  |  |  |  |  |  |  |
| Kurz pohybových aktivít s, u, w |  | **15 vyuč. hod.** |  |  |  |  |  |
| Kurz na ochranu života a zdravia s , t |  | **2 dni x 6 hod.** | **2 dni x 6 hod.** | **3 dni x 7 hod.** |  |  |  |
| Účelové kurzy v |  | **6 hod.** | **6. hod.** |  |  |  |  |

**Prehľad využitia týždňov**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Činnosť** | **1. ročník** | **2. ročník** | **3. ročník** | **4. ročník** | **5. ročník** |
| Vyučovanie podľa rozpisu | 33 | 33 | 33 | 27 | 24 |
| Maturity | – | – | – | – | 1 |
| Časová rezerva /účelové kurzy, opakovanie učiva, exkurzia, výchovné-vzdelávacie akcie atď./ | 6 | 6 | 6 | 3 | 6 |
| Účasť na odborných akciách | 1 | 1 | 1 | 6 + 1 | 6 |
| **Spolu týždňov** | **40** | **40** | **40** | **37** | **37** |

**Poznámky k učebnému plánu pre študijný odbor 6323 K hotelová akadémia platný od 1. 9. 2013**

**a)** Učebný plán pre študijný odbor hotelová akadémia vymedzuje proporcie medzi všeobecným a odborným vzdelávaním (teoretickým a praktickým) a ich záväzný minimálny rozsah. Učebný plán vychádza zo štátneho vzdelávacieho programu, v ktorom sú vzdelávacie oblasti rozpracované do učebných osnov vyučovacích predmetov alebo. Počty vyučovacích hodín pre jednotlivé vzdelávacie oblasti predstavujú nevyhnutné minimum. V školskom vzdelávacom programe sa môžu rozšíriť podľa potrieb odborov a zámerov školy z kapacity disponibilných hodín.

**b)** **Počet týždenných vyučovacích hodín** v školských vzdelávacích programoch je minimálne 33 hodín a maximálne 35 hodín, za celé štúdium minimálne 165 hodín, maximálne 175 hodín. Výučba v študijných odboroch sa realizuje v 1., 2. 3. a 4. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 5. ročníku v rozsahu 30 týždňov (do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov, spresnenie počtu hodín za štúdium bude predmetom školských učebných plánov). Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na kurzy na ochranu života a zdravia a kurzy pohybových aktivít v prírode ap. a v poslednom ročníku na absolvovanie maturitnej skúšky.

V ŠkVP našej školy splatnosťou od 1.9.2013 sa výučba realizuje v 1., 2. a 3. ročníku v rozsahu 33 týždňov. Vo 4. ročníku v rozsahu 27 týždňov a v 5. ročníku v rozsahu 24 týždňov, nakoľko sa v týchto ročníkoch realizuje 6 týždňová súvislá odborná prax. Počet týždenných vyučovacích hodín v treťom ročníku sa prekročilo o 2,5 hodín, vo 4 a v 5. ročníku je zvýšený počet týždenných hodín dôsledkom  toho, že je tam započítaná aj 6 týždňová súvislá odborná prax. Po odpočítaní týchto hodín vo 4. ročníku bude maximálny počet týždenných vyučovacích hodín prekročený o 0,5 hodín a v 5. ročníku je dodržaný maximálny limit predpísaný v ŠVP.

**c)** **Disponibilné hodiny** sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v školskom vzdelávacom programe a súčasne na vnútornú a vonkajšiu diferenciáciu štúdia na strednej škole. O ich využití rozhodlo vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania. Disponibilné hodiny zohľadňujú záujmy žiakov, rodičov a potreby regiónu, ako aj personálne a priestorové podmienky školy. Disponibilné hodiny posilňujú profil žiakov, umožňujú dôkladnejšiu prípravu na maturitné skúšky a prijímacie konanie na ďalšie štúdium. Ďalej umožňujú efektívne využitie medzipredmetových vzťahov na vyššej úrovni. Boli využité na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva v učebnom pláne. ŠVP umožňuje posilnenie jednotlivých oblastí vzdelávania spolu o 18 disponibilných hodín, disponibilné hodiny sú spoločné pre všeobecné vzdelávanie a odborné vzdelávanie. Limit disponibilných hodín sa prekročil o 13 hodín, ako je aj uvedené v tabuľke prevodu.

**d)** Vo vzdelávacej oblasti **„Jazyk a komunikácia“** boli v porovnaní so Štátnym vzdelávacím programom využité disponibilné hodiny v dotácii 3 hodiny týždenne na posilnenie výučby 2. cudzieho jazyka (nemeckého). Nakoľko je škola s vyučovacím jazykom národnostných menšín, využili sme možnosť zvýšenia na maximálny počet hodín z druhého cudzieho jazyka s cieľom dosiahnuť zlepšenie komunikačných schopností žiakov v tom jazyku. Ovládanie dvoch cudzích jazykov na dobrej komunikačnej úrovni dáva absolventom tohto študijného odboru dobrú perspektívu uplatniť sa v praxi v podnikoch gastronomických a ubytovacích služieb a v cestovnom ruchu. Cudzí jazyk je posilnený povinne voliteľným predmetom Seminár z cudzieho jazyka, ktorý nadobúda charakter jazyka anglického alebo nemeckého podľa toho, ktorý jazyk bude pre študenta maturitným.

**e)** Predmety **etická výchova/náboženská výchova** sa vyučujú vo vzdelávacej oblasti „**Človek a hodnoty“** podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov v rozsahu 1 týždennej vyučovacej hodiny v 1. a 2.ročníku. Predmety nie sú klasifikované, na vysvedčení a v katalógovom liste žiaka sa uvádza „absolvoval/-a“.

**f)** Súčasťou vzdelávacej oblasti **„Človek a spoločnosť“** sú predmety **občianska náuka a dejepis.** Výučba občianskej náuky sa v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia realizuje v rozsahu 1 vyučovacej hodiny v 1. a v 2. ročníku, výučba dejepisu v 1. ročníku v rozsahu 2 vyučovacej hodiny, a v 2. ročníku 1 vyučovacej hodiny. Predmety umožňujú žiakom získať lepšiu sociálnu orientáciu v spoločenských javoch a procesoch. Sú klasifikované.

**g)** Súčasťou vzdelávacej oblasti **„Človek a príroda“** sú podľa ŠVP predmet geografia.

ŠkVP „Hotelová akadémia“ stanovil pre výučbu v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia, vyučovanie **geografie** v rozsahu 2 vyučovacie hodiny v 1. ročníku štúdia a 1 vyučovaciu hodinu v 2. ročníku štúdia. Tento predmet svojim obsahom vhodne rozširuje oblasť všeobecného vzdelávania podľa potrieb praxe v tomto odbore štúdia.

**h)** Súčasťou vzdelávacej oblasti **„Matematika a práca s informáciami“** sú predmety matematika a informatika. Výučba matematiky sa realizuje s dotáciou 6 hodín za štúdium, predmet informatika 4 hodín za štúdium.

**i)** Súčasťou vzdelávacej oblasti **„Zdravie a pohyb“** je predmet telesná a športová výchova, ktorá sa vyučuje 2 hodiny týždenne v každom ročníku štúdia. Hodiny telesnej a športovej výchovy možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať do maximálne dvojhodinových celkov. Vo výučbe telesnej a športovej výchovy neboli využité disponibilné hodiny, ale jej výučba v priestoroch telocvične, športovej haly a posilňovní vytvára dobrý priestor pre upevnenie zdravia a telesnej kondície žiakov. Súčasťou vyučovania môže byť aj 1. alebo 2. ročníku týždenný výchovno-výcvikový kurz. Účelové kurzy športového charakteru sa môžu realizovať v rámci sedemtýždňovej časovej rezervy v školskom roku. Plavecký výcvik sa realizuje 5 dní (7 hodín) v 1. ročníku. V lyžiarsko-výcvikový kurz sa organizuje v rozsahu 5 dní (7 hodín denne) v 2. ročníku.

**j)** Odborné vzdelávanie sa v ŠkVP pre študijný odbor 6323 K hotelová akadémia v súlade so ŠVP delí na teoretické vzdelávanie, praktickú prípravu a povinne voliteľný predmet.

**k)** Vyučovanie prebieha v klasických školských učebniach alebo v špecializovaných odborných učebniach určených pre výučbu odborných predmetov formou cvičení. Teoretickú časť odborného vzdelávania zabezpečujú odborní učitelia.

**l)** Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov formou odborného výcviku a praktických cvičení. Na odbornom výcviku i praktických cvičeniach sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov.

**m)** Počet žiakov na jedného vyučujúceho alebo inštruktora sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.

**n)** Praktická príprava je prostredníctvom odborného výcviku a cvičení zaradená v každom ročníku štúdia tak, aby žiaci svoje odborné zručnosti získavali postupne a plynule si ich upevňovali. Cvičenia z účtovníctva a Cvičenia z technológie a techniky obsluhy umožňujú žiakovi získať vedomosti a hlavne zručnosti v administratíve a organizovaní pracovných činností podnikov spoločného stravovania a ubytovacích služieb.

**o)** Pre kvalitnú komplexnú realizáciu odborného vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou cvičení v odborných učebniach a tiež priamo na pracoviskách zmluvných zamestnávateľov na odbornom výcviku.

**p)** **Praktická príprava**, ktorá je súčasťou odborného vzdelávania je zostavená v učebnom pláne tak, aby žiaci absolvovali počas štúdia **1 068** hodín praktickej prípravy, z toho odborná prax tvorí **849** hodín za štúdium. Odborná prax sa realizuje 1 deň (6 hodín týždenne) v 2. ročníku po obdobie 33 týždňov t.j **198 hodín**, 1 deň (7 hodín týždenne) v 3. ročníku po obdobie 33 týždňov t.j **231** hodín, vo 4. a 5.ročníku je 6 týždňová súvislá odborná prax. Vo 4. ročníku v rozsahu 6 týždňov (7 hodín týždenne) t.j **210** hodín, a v 5. ročníku v rozsahu 6 týždňov (7 hodín týždenne) t.j **210** hodín.

Počas štúdia žiaci absolvujú **120** hodín **na cvičeniach z účtovníctva** a **99** hodín počas štúdia žiaci absolvujú na cvičeniach z technológie a techniky obsluhy.

Za týchto podmienok žiak po úspešnom absolvovaní maturitnej skúšky získa **maturitné vysvedčenie, výučný list sa týmto žiakom nevydáva, nakoľko z 1500 hodín praktickej prípravy neabsolvovali 1400 hodín odbornej praxe.**

**q)** **Teoretické odborné vzdelávanie** je zostavené v priamej nadväznosti na obsahové a výkonové štandardy stanovené Štátnym vzdelávacím programom. „Teoretické vzdelávanie“ je priamo svojim obsahom prepojené a zároveň vytvára teoretickú prípravu pre praktické zručnosti, ktoré sú obsahom „Praktickej prípravy“ v rámci odborného vzdelávania. V všeobecnom vzdelávaní a v odbornom vzdelávaní je zahrnuté aj učivo týkajúce sa finančnejgramotnosti.

**r)** **V teoretickej časti odborného vzdelávania boli disponibilnými hodinami posilnené predmety Komunikácia, Ekonomika, Manažment, Marketing, Účtovníctvo, Cestovný ruch, Potraviny a výživa, Technológia prípravy pokrmov, Technika obsluhy, Sprievodcovská činnosť** (pozri v prevodníku označenie znamienkom +) pretože v oblasti poskytovania služieb zákazníkovi v gastronómii, hotelierstve a cestovnom ruchu je vysoká odbornosť zamestnanca a jeho správny osobný prístup k zákazníkovi základom úspechu celého podniku. Žiaci súčasne získajú teoretické poznatky o základoch podnikania a organizovaní pracovných činností v podnikoch spoločného stravovania, ubytovacích služieb a cestovného ruchu, tak aby v praxi boli schopní založiť a prevádzkovať vlastný podnik.

**s)** Povinnou súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov študijných a učebných odborov stredných odborných škôl v SR je **Kurz na ochranu života a zdravia a Kurz pohybových aktivít v prírode**, ktoré sú uvedené v učebnom pláne v ŠkVP pre študijný odbor 6323 K hotelová akadémia.

**t)** **Kurz na ochranu života a zdravia** sa organizuje v 1. a 2. ročníku štúdia trvá 2 dni po 6 hodín, 3. ročníku štúdia trvá 3 dni po 7 hodín.

**u)** **Kurz pohybových aktivít** sa koná v teréne v rozsahu 15 vyučovacích hodín v 1. ročníku.

**v)** **Účelové kurzy** sa môžu realizovať v rámci časovej rezervy v školskom roku alebo v rámci praktickej prípravy, ak konkrétny kurz priamo súvisí s obsahom učiva predmetu odborná prax/odborný výcvik.

**w)** Vyučujúci sú povinní pri vyučovaní zohľadňovať **otázky bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci** a starostlivosti o životné prostredie.

**x)** **Maturitná skúška** sa organizuje podľa súčasne platnej školskej legislatívy.

**y)** Žiaci v každom ročníku môžu absolvovať **exkurzie** (1 až 2 dni v školskom roku) na prehĺbenie, upevnenie a rozšírenie poznatkov získaných v teoretickom vzdelávaní. Exkurzie sú súčasťou výchovno-vzdelávacieho procesu. Ich rozsah a obsah schvaľuje riaditeľ školy v súlade s študijným plánom. Pripravuje a vedie ich učiteľ, ktorého vyučovací predmet najviac súvisí s obsahom exkurzie. Na organizovanie exkurzií sa využíva časová rezerva týždňov v školskom roku.

**z)** Špecifiká **výchovy a vzdelávania žiakov so zdravotným znevýhodnením** (dĺžka, formy výchovy a vzdelávania, podmienky prijímania, organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie, personálne, materiálno-technické a priestorové zabezpečenie ap.) stanovuje vzdelávací program podľa druhu zdravotného znevýhodnenia

**Tabuľka prevodu – 6323 K 00 hotelová akadémia s platnosťou od 01. 09. 2018**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Škola (názov, adresa)** | **Súkromná stredná odborná škola obchodu a služieb s vjm Mostová** | | | |
| **Názov ŠkVP** |  | | | |
| **Kód a názov ŠVP** | **63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby** | | | |
| **Kód a názov študijného odboru** | **6323 K 00 hotelová akadémia** | | | |
| **Stupeň vzdelania** | úplné stredné odborné vzdelanie - ISCED 3A | | | |
| **Dĺžka štúdia** | 5 rokov | | | |
| **Forma štúdia** | denná | | | |
| **Vyučovací jazyk** | maďarský | | | |
| **Iné** | súkromná škola | | | |
| **Štátny vzdelávací program** | | **Školský vzdelávací program** | | |
| **Vzdelávacie oblasti / Obsahové štandardy** | **Minimálny počet týž. vyučovacích hodín celkom** | **Vyučovací predmet** | **Počet týž. vyučovacích hodín celkom** | **Disponibilné hodiny (započítané do počtu týždenných vyuč. hodín)** |
| **VŠEOBECNÉ VZDELÁVANIE** | **73** |  | **86** | **0** |
| **Jazyk a komunikácia** | **57** |  | **57** | **0** |
| Zdokonaľovanie jazykových vedomostí a zručnosti | 15 | Slovenský jazyk a slovenská literatúra | 15 |  |
| Komunikácia a slohová výchova |
| Práca s textom a získavanie informácií |
| Zdokonaľovanie jazykových vedomostí a zručnosti | 15 | Maďarský jazyk a literatúra | 15 |  |
| Komunikácia a slohová výchova |
| Práca s textom a získavanie informácií |
| Rečové zručnosti | 15 | 1. cudzí jazyk | 15 |  |
| Jazykové prostriedky |
| Komunikačné situácie |
| Poznatky o krajinách študovaného jazyka |
|
| Rečové zručnosti | 12 | 2. cudzí jazyk | 12 |  |
| Jazykové prostriedky |
| Komunikačné situácie |
| Poznatky o krajinách študovaného jazyka |
|
| **Človek a hodnoty** | **2** |  | **2** |  |
| Etická výchova / Náboženská výchova | 2 | Etická výchova | 2 |  |
| **Človek a spoločnosť** | **5** |  | **5** |  |
| Kľúčové historické pojmy |  | Dejepis | 3 |  |
| Chronologické tabuľky |
| Charakteristika jednotlivých období |
| Základné ľudské hodnoty |  | Občianska náuka | 2 |  |
| Základné práva a povinnosti občanov |
| Základné právne dokumenty |
| **Človek a príroda** | **3** |  | **3** |  |
| Význam mechaniky Energia okolo nás Význam elektromagnetického žiarenia a fyziky mikrosveta |  | Fyzika |  |  |
| Prírodné javy a zákony Formovanie pozitívnych vzťahov k životnému prostrediu Živá a neživá príroda |  | Chémia |  |  |
| Základné biologické objekty a procesy Zákonitosti fungovania ľudského organizmu Človek a jeho zdravie Človek a životné prostredie |  | Biológia |  |  |
| Vzťah medzi človekom a krajinou Prírodné a spoločenské charakteristiky ľubovoľných lokalít na Zemi Charakteristika miestneho regiónu Demografická štruktúra | 3 | Geografia | 3 |  |
| **Matematika a práca s informáciami** | **8** |  | **8** |  |
| Matematická symbolika | 6 | Matematika | 6 |  |
| Orientácia v rovine a priestore, priestorová predstavivosť |
| Práca s návodmi |
| Práca s údajmi | 2 | Informatika | 2 |  |
| **Zdravie a pohyb** | **10** |  | **10** |  |
| Zdravie, telo a poruchy zdravia | 10 | Telesná a športová výchova | 10 |  |
| Zdravý životný štýl |
| Pohybová výkonnosť a zdatnosť |
| Športové činnosti pohybového režimu |
| **ODBORNÉ VZDELÁVANIE** | **74** |  | **89,5** | **16** |
| ***Teoretické vzdelávanie*** | **30** |  | **41** | **11,5** |
| Základné pojmy |  | Komunikácia | 1 |  |
| Získavanie informácií |
| Poskytovanie informácií |
| Elektronická komunikácia |
| Základné ekonomické pojmy a kategórie |  | Ekonomika | 6 | + 1 |
| Základné pojmy v oblasti finančníctva |
| Podnikateľská činnosť, formy podnikania |
| Problematika spotrebiteľskej výchovy a ochrany práv spotrebiteľa |  | Právna náuka | 1 |  |
| Základné pojmy, história manažment a jeho predstavitelia Typy súčasného manažmentu, manažérske funkcie Stratégia a taktika v manažmente Organizácia a organizačná štruktúra |  | Manažment | 2 |  |
| Základné pojmy a marketingová stratégia Marketingové prostredie pre činnosť podniku Strategický plán podniku a SWOT analýza |  | Marketing | 3 |  |
| Metodika a postupy účtovania Daňová politika štátu |  | Účtovníctvo | 1 |  |
| Poznatky o kultúrnych pozoruhodnostiach |  | Cestovný ruch | 3 | + 1 |
| Suroviny a materiál |  | Potraviny a výživa | 4 | + 1 |
| Základné technologické postupy |  | Technológia prípravy pokrmov | 4 | + 2 |
| Základné technologické postupy |  | Techika obsluhy | 4 | + 2 |
| Význam a uskutočnenie akcií Požiadavky pri organizovaní akcií |  | Organizácia akcií | 4 | + 1 |
| Úlohy a typy sprievodcov Plánovanie trasy |  | Sprievodcovská činnosť | 1 |  |
| Základy medzinárodnej gastronómie |  | Medzinárodná gastronómia | 1 | + 1 |
| Základná odborná terminológia Obchodná a úradná korešpondencia Obsluha jednoduchých kancelárskych strojov a prístrojov Základné zásady tvorby písomností v obchodnom styku |  | Administratíva a korešpondencia | 5,5 | + 1,5 |
| Najnovšie poznatky z gastronómii |  | Gastronomický seminár | 1 | + 1 |
| ***Praktická príprava*** | **44** |  | **48, 5** | **4,5** |
| Aktívne používanie najrozšírenejších aplikácií na osobných počítačoch |  | Cvičenia z aplikovanej informatiky | 2 | + 2 |
| Účtovné prípady v rozličných účtovných jednotkách Bežné účtovníctvo, finančná situácia podniku Ekonomická agenda Daňová politika štátu |  | Cvičenia z účtovníctva | 2 | + 2 |
| Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci |  | Odborný výcvik | 44,5 | + 0,5 |
| Pracovné činnosti vo výrobných, obchodných, odbytových strediskách a služieb |
| Pracovné stroje, zariadenia a inventár výrobných, obchodných, odbytových stredísk a stredísk služieb |
| Príprava finálnych produktov |
| Základné pravidlá spoločenského správania |
| Administratívne práce v prevádzke |
| **Disponibilné hodiny** | **18** |  |  | **16** |
| **Spolu** | **165** |  | **175** |  |

**Učebný plán – 6323 K hotelová akadémia– platný od 1. 9. 2018**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Škola** (názov, adresa) | **Súkromná stredná odborná škola obchodu a služieb s vjm Mostová** | | | | | | |
| **Názov ŠkVP** |  | | | | | | |
| **Kód a názov ŠVP** | **63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby** | | | | | | |
| **Kód a názov študijného odboru** | **6323 K 00 hotelová akadémia** | | | | | | |
| **Platnosť:** | od 1. 9. 2018 počnúc 1. ročníkom | | | | | | |
| **Stupeň vzdelania** | úplné stredné odborné vzdelanie - ISCED 3A | | | | | | |
| **Dĺžka štúdia** | 5 rokov | | | | | | |
| **Forma štúdia** | denná | | | | | | |
| **Druh školy** | súkromná škola | | | | | | |
| **Vyučovací jazyk** | maďarský jazyk | | | | | | |
| **Kategórie a názvy vyučovacích predmetov** | **Skratka**  **vyučovacieho**  **predmetu** | **Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku** | | | | | |
| **1.** | **2.** | **3.** | **4.** | **5.** | **Spolu** |
| **VŠEOBECNÉ VZDELÁVANIE** | **22,5** | **20,5** | **14,5** | **14,5** | **13** | ***85*** |
| **Jazyk a komunikácia** | **12** | **12** | **11** | **11** | **11** | ***57*** |
| Slovenský jazyk a slovenská literatúra | **SLF** | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | ***15*** |
| Maďarský jazyk a literatúra | **MJL** | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | ***15*** |
| 1. cudzí jazyk | **ANJ** | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | ***15*** |
| 2. cudzí jazyk d | **NEJ** | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | ***12*** |
| **Človek a hodnoty** |  | **1** | **1** | **–** | **–** | **–** | ***2*** |
| Etická/Náboženská výchova e | **ETV/NBV** | 1/0 | 1/0 | – | – | – | ***2/0*** |
| **Človek a spoločnosť** |  | **3** | **2** | **–** | **–** | **–** | ***5*** |
| Dejepis f | **DEJ** | 2 | 1 | – | – | – | ***3*** |
| Občianska náuka f | **OBN** | 1 | 1 | – | – | – | ***2*** |
| **Človek a príroda** |  | **2** | **1** | **–** | **–** | **–** | ***3*** |
| Geografia g | **GEG** | 2 | 1 | – | – | – | ***3*** |
| **Matematika a práca s informáciami** |  | **2,5** | **2,5** | **1,5** | **1,5** | **–** | ***8*** |
| Matematika h | **MAT** | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | – | ***6*** |
| Informatika h | **INF** | 1 | 1 | – | – | – | ***2*** |
| **Zdravie a pohyb** |  | **2** | **2** | **2** | **2** | **2** | ***10*** |
| Telesná a športová výchova i | **TŠV** | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | ***10*** |
| **ODBORNÉ VZDELÁVANIE** |  | **12,5** | **14,5** | **20,5** | **20,5** | **22** | ***90*** |
| ***Teoretické vzdelávanie*** |  | ***6,5*** | ***4*** | ***6,5*** | ***11,5*** | ***13*** | ***41,5*** |
| Komunikácia o | **KMU** | – | – | – | – | 1 | ***1*** |
| Ekonomika c, o | **EKO** | – | – | 2 | 2 | 2 | ***6*** |
| Právna náuka o | **PRN** | – | – | – | 1 | – | ***1*** |
| Manažment o | **MNZ** | – | – | – | 1 | 1 | ***2*** |
| Marketing o | **MKT** | – | – | – | 1 | 2 | ***3*** |
| Účtovníctvo o | **UCT** | – | – | – | 1 | – | ***1*** |
| Cestovný ruch c, k, o | **CTO** | – | – | – | 1 | 2 | ***3*** |
| Potraviny a výživa c, o | **PVY** | 2 | 1 | 1 | – | – | ***4*** |
| Technológia prípravy pokrmov c, k, o | **EPP** | 2 | 1 | 1 | – | – | ***4*** |
| Technika obsluhy c, k, o | **TOB** | 1,5 | 1 | 1,5 | – | – | ***4*** |
| Organizácia akcií c, o | **OCC** | – | – | – | 2 | 2 | ***4*** |
| Sprievodcovská činnosť o | **SPC** | – | – | – | – | 1 | ***1*** |
| Medzinárodná gastronómia c, o | **MEG** | – | – | – | 1 | – | ***1*** |
| Administratíva a korešpondencia c, k, o | **ADK** | 1 | 1 | 1 | 1,5 | 1 | ***5,5*** |
| Gastronomický seminár c, k, o | **GSM** | – | – | – | – | 1 | ***1*** |
| ***Praktická príprava*** |  | ***6*** | ***10,5*** | ***14*** | ***9*** | ***9*** | ***48,5*** |
| Odborný výcvik c, l, m, n, p, w | **OVY** | 6 | 10,5 | 14 | 7 | 7 | ***44,5*** |
| Cvičenia z aplikovanej informatiky a, c, h, m, n, p, w | **CJI** | – | – | – | 1 | 1 | ***2*** |
| Cvičenia z účtovníctva c, m, n, p, w | **CVU** | – | – | – | 1 | 1 | ***2*** |
| **SPOLU** |  | **35** | **35** | **35** | **35** | **35** | ***175*** |
| **Účelové kurzy/učivo** |  |  |  |  |  |  |  |
| Kurz pohybových aktivít s, u, w |  | **15 vyuč. hod.** |  |  |  |  |  |
| Kurz na ochranu života a zdravia s , t |  | **2 dni x 6 hod.** | **2 dni x 6 hod.** | **3 dni x 7 hod.** |  |  |
| Účelové kurzy v |  | **6 hod.** | **6. hod.** |  |  |  |

**Prehľad využitia týždňov školskom roku**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Činnosť** | **1. ročník** | **2. ročník** | **3. ročník** | **4. ročník** | **5. ročník** |
| Vyučovanie podľa rozpisu | 33 | 33 | 33 | 33 | 30 |
| Maturitná skúška | – | – | – | – | 2 |
| Časová rezerva (účasť na odborných akciách,opakovanie učiva, odborné exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie a i.) | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 |
| **Spolu týždňov** | **40** | **40** | **40** | **40** | **37** |

**Poznámky k učebnému plánu pre študijný odbor 6323 K hotelová akadémia platný od 01. 09. 2018**

**a)** Učebný plán pre študijný odbor hotelová akadémia vymedzuje proporcie medzi všeobecným a odborným vzdelávaním (teoretickým a praktickým) a ich záväzný minimálny rozsah. Učebný plán vychádza zo štátneho vzdelávacieho programu, v ktorom sú vzdelávacie oblasti rozpracované do učebných osnov vyučovacích predmetov alebo. Počty vyučovacích hodín pre jednotlivé vzdelávacie oblasti predstavujú nevyhnutné minimum. V školskom vzdelávacom programe sa môžu rozšíriť podľa potrieb odborov a zámerov školy z kapacity disponibilných hodín.

**b)** Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je minimálne 33 hodín a maximálne 35 hodín, za celé štúdium minimálne 165 hodín, maximálne 175 hodín. Výučba v študijných odboroch sa realizuje v 1., 2. 3. a 4. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 5. ročníku v rozsahu 30 týždňov (do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov, spresnenie počtu hodín za štúdium bude predmetom školských učebných plánov). Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na kurzy na ochranu života a zdravia a kurzy pohybových aktivít v prírode ap. a v poslednom ročníku na absolvovanie maturitnej skúšky.

**c)** **Disponibilné hodiny** sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v školskom vzdelávacom programe a súčasne na vnútornú a vonkajšiu diferenciáciu štúdia na strednej škole. O ich využití rozhodlo vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania. Disponibilné hodiny zohľadňujú záujmy žiakov, rodičov a potreby regiónu, ako aj personálne a priestorové podmienky školy. Disponibilné hodiny posilňujú profil žiakov, umožňujú dôkladnejšiu prípravu na maturitné skúšky a prijímacie konanie na ďalšie štúdium. Ďalej umožňujú efektívne využitie medzipredmetových vzťahov na vyššej úrovni. Boli využité na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva v učebnom pláne. ŠVP umožňuje posilnenie jednotlivých oblastí vzdelávania spolu o 18 disponibilných hodín, disponibilné hodiny sú spoločné pre všeobecné vzdelávanie a odborné vzdelávanie.

**d)** Vo vzdelávacej oblasti **„Jazyk a komunikácia“** boli v porovnaní so Štátnym vzdelávacím programom využité disponibilné hodiny v dotácii 1 hodina týždenne na posilnenie výučby 2. cudzieho jazyka (nemeckého). Nakoľko je škola s vyučovacím jazykom národnostných menšín, využili sme možnosť zvýšenia na maximálny počet hodín z druhého cudzieho jazyka s cieľom dosiahnuť zlepšenie komunikačných schopností žiakov v tom jazyku. Ovládanie dvoch cudzích jazykov na dobrej komunikačnej úrovni dáva absolventom tohto študijného odboru dobrú perspektívu uplatniť sa v praxi v podnikoch gastronomických a ubytovacích služieb a v cestovnom ruchu.

**e)** Predmety **etická výchova/náboženská výchova** sa vyučujú vo vzdelávacej oblasti „**Človek a hodnoty“** podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov v rozsahu 1 týždennej vyučovacej hodiny v 1. a 2.ročníku. Predmety nie sú klasifikované, na vysvedčení a v katalógovom liste žiaka sa uvádza „absolvoval/-a“.

**f)** Súčasťou vzdelávacej oblasti **„Človek a spoločnosť“** sú predmety **občianska náuka a dejepis.** Výučba občianskej náuky sa v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia realizuje v rozsahu 1 vyučovacej hodiny v 1. a v 2. ročníku, výučba dejepisu v 1. ročníku v rozsahu 2 vyučovacej hodiny, a v 2. ročníku 1 vyučovacej hodiny. Predmety umožňujú žiakom získať lepšiu sociálnu orientáciu v spoločenských javoch a procesoch. Sú klasifikované.

**g)** Súčasťou vzdelávacej oblasti **„Človek a príroda“** sú podľa ŠVP predmet geografia.

ŠkVP „Hotelová akadémia“ stanovil pre výučbu v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia, vyučovanie **geografie** v rozsahu 2 vyučovacie hodiny v 1. ročníku štúdia a 1 vyučovaciu hodinu v 2. ročníku štúdia. Tento predmet svojim obsahom vhodne rozširuje oblasť všeobecného vzdelávania podľa potrieb praxe v tomto odbore štúdia.

**h)** Súčasťou vzdelávacej oblasti **„Matematika a práca s informáciami“** sú predmety matematika a informatika. Výučba matematiky sa realizuje s dotáciou 6 hodín za štúdium, predmet informatika 2 hodín za štúdium. Do učebného plánu študijného odboru hotelová akadémia sme zaradili predmet **cvičenia z aplikovanej informatiky** v 4. a v 5.ročníku štúdia s dotáciou 2 hodiny, pretože žiaci získavajú vedomosti najmä praktické zručnosti z oblasti IKT.

**i)** Súčasťou vzdelávacej oblasti **„Zdravie a pohyb“** je predmet telesná a športová výchova, ktorá sa vyučuje 2 hodiny týždenne v každom ročníku štúdia. Hodiny telesnej a športovej výchovy možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať do maximálne dvojhodinových celkov. Vo výučbe telesnej a športovej výchovy neboli využité disponibilné hodiny, ale jej výučba v priestoroch telocvične, športovej haly a posilňovní vytvára dobrý priestor pre upevnenie zdravia a telesnej kondície žiakov. Súčasťou vyučovania môže byť aj 1. alebo 2. ročníku týždenný výchovno-výcvikový kurz. Účelové kurzy športového charakteru sa môžu realizovať v rámci sedemtýždňovej časovej rezervy v školskom roku. Plavecký výcvik sa realizuje 5 dní (7 hodín) v 1. ročníku. V lyžiarsko-výcvikový kurz sa organizuje v rozsahu 5 dní (7 hodín denne) v 2. ročníku.

**j)** Odborné vzdelávanie sa v ŠkVP pre študijný odbor 6323 K hotelová akadémia v súlade so ŠVP delí na teoretické vzdelávanie a praktickú prípravu.

**k)** Vyučovanie prebieha v klasických školských učebniach alebo v špecializovaných odborných učebniach určených pre výučbu odborných predmetov formou cvičení. Teoretickú časť odborného vzdelávania zabezpečujú odborní učitelia.

**l)** Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov formou odborného výcviku a praktických cvičení. Na odbornom výcviku i praktických cvičeniach sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov.

**m)** Počet žiakov na jedného vyučujúceho alebo inštruktora sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.

**n)** Praktická príprava je prostredníctvom odborného výcviku a cvičení zaradená v každom ročníku štúdia tak, aby žiaci svoje odborné zručnosti získavali postupne a plynule si ich upevňovali. Cvičenia z účtovníctva a z aplikovanej informatiky umožňujú žiakovi získať vedomosti a hlavne zručnosti v administratíve podnikov spoločného stravovania a ubytovacích služieb.

**o)** Pre kvalitnú komplexnú realizáciu odborného vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou cvičení v odborných učebniach a tiež priamo na pracoviskách zmluvných zamestnávateľov na odbornom výcviku.

**p)** **Praktická príprava**, ktorá je súčasťou odborného vzdelávania je zostavená v učebnom pláne tak, aby žiaci absolvovali počas štúdia 1563 hodín praktickej prípravy, z toho odborný výcvik tvorí **1437 hodín** za štúdium. Odborný výcvik sa realizuje 1 deň (6 hodín týždenne) v 1. ročníku po obdobie 33 týždňov t.j **198 hodín**, 2 dní (10,5 hodín za obdobie v priemere 32 týždňov, párny týždeň 1 x 7 hodín, nepárny týždeň 2 x 7 hodín t.j. **336 hodín**, v 2. ročníku, 2 dní (2 x 7 hodín týždenne) za obdobie 33 týždňov t.j. **462 hodín**, 1 deň (7 hodín týždenne) za obdobie 33 týždňov t.j. **231 hodín** v 4. ročníku a 1 deň (7 hodín týždenne) v 5. ročníku za obdobie 30 týždňov t.j. **210 hodín**.

Počas štúdia žiaci absolvujú **63 hodín** na cvičeniach z aplikovanej informatiky a **63 hodín** počas štúdia žiaci absolvujú na cvičeniach z účtovníctva. Za týchto podmienok žiak po úspešnom absolvovaní maturitnej skúšky získa **maturitné vysvedčenie i výučný list.**

**q)** **Teoretické odborné vzdelávanie** je zostavené v priamej nadväznosti na obsahové a výkonové štandardy stanovené Štátnym vzdelávacím programom. „Teoretické vzdelávanie“ je priamo svojim obsahom prepojené a zároveň vytvára teoretickú prípravu pre praktické zručnosti, ktoré sú obsahom „Praktickej prípravy“ v rámci odborného vzdelávania. V všeobecnom vzdelávaní a v odbornom vzdelávaní je zahrnuté aj učivo týkajúce sa finančnejgramotnosti.

**r)** **V teoretickej časti odborného vzdelávania boli disponibilnými hodinami posilnené predmety Ekonomika, Cestovný ruch, Potraviny a výživa, Technológia prípravy pokrmov, Technika obsluhy, Organizácia akcií, Medzinárodná gastronómia, Administratíva a korešpondencia a Gastronomický seminár** (pozri v prevodníku označenie znamienkom +) pretože v oblasti poskytovania služieb zákazníkovi v gastronómii, hotelierstve a cestovnom ruchu je vysoká odbornosť zamestnanca a jeho správny osobný prístup k zákazníkovi základom úspechu celého podniku. Žiaci súčasne získajú teoretické poznatky o základoch podnikania a organizovaní pracovných činností v podnikoch spoločného stravovania, ubytovacích služieb a cestovného ruchu, tak aby v praxi boli schopní založiť a prevádzkovať vlastný podnik.

**V praktickej časti odborného vzdelávania** boli využité disponibilné hodiny na posilnenie dotácie učiva teoretickej časti odborného vzdelávania predmetmi cvičenia z účtovníctva a z aplikovanej informatiky.

**s)** Povinnou súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov učebných odborov stredných odborných škôl v SR je **kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode**, ktoré sú uvedené v učebnom pláne v ŠkVP pre študijný odbor 6323 K hotelová akadémia. Účelové kurzy sa realizujú v rámci sedemtýždňovej časovej rezervy v školskom roku.

**t)** **Kurz na ochranu života a zdravia** sa organizuje v 1. a 2. ročníku štúdia trvá 2 dni po 6 hodín, 3. ročníku štúdia trvá 3 dni po 7 hodín.

**u)** **Kurz pohybových aktivít** sa koná v teréne v rozsahu 15 vyučovacích hodín v 1. ročníku.

**v)** **Účelové kurzy** sa môžu realizovať v rámci časovej rezervy v školskom roku alebo v rámci praktickej prípravy, ak konkrétny kurz priamo súvisí s obsahom učiva predmetu odborná prax/odborný výcvik.

**w)** Vyučujúci sú povinní pri vyučovaní zohľadňovať **otázky bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci** a starostlivosti o životné prostredie.

**x)** **Maturitná skúška** sa organizuje podľa súčasne platnej školskej legislatívy.

**y)** Žiaci v každom ročníku môžu absolvovať **exkurzie** (1 až 2 dni v školskom roku) na prehĺbenie, upevnenie a rozšírenie poznatkov získaných v teoretickom vzdelávaní. Exkurzie sú súčasťou výchovno-vzdelávacieho procesu. Ich rozsah a obsah schvaľuje riaditeľ školy v súlade s študijným plánom. Pripravuje a vedie ich učiteľ, ktorého vyučovací predmet najviac súvisí s obsahom exkurzie. Na organizovanie exkurzií sa využíva časová rezerva týždňov v školskom roku.

**z)** Špecifiká **výchovy a vzdelávania žiakov so zdravotným znevýhodnením** (dĺžka, formy výchovy a vzdelávania, podmienky prijímania, organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie, personálne, materiálno-technické a priestorové zabezpečenie ap.) stanovuje vzdelávací program podľa druhu zdravotného znevýhodnenia.

**6. Učebný plán študijného odboru 6323 K00 hotelová akadémia od roku 2008**

**7. UČEBNÉ OSNOVY ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6323 K 00 HOTELOVÁ AKADÉMIA**

Učebné osnovy všeobecnovzdelávacích predmetov:

SLF,MJL,ANJ,NEJ,ETV,DEJ,OBN,GEG,MAT,INF,TŠV

Učebné osnovy odborného vzdelávania:

KMU,EKN,PRN,MNZ,MKT,UCT,CTO,PVY,EPP,TOB,

OCC,SPC,MEG,ADK,GSM,OVY,CJI,CVU

**8. PODMIENKY NA REALIZÁCIU ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V  ŠTUDIJNOM ODBORE 6323 K 00 HOTELOVÁ AKADÉMIA**

Pre vzdelávanie a výchovu v súlade s daným ŠVP je nevyhnutné vytvárať vhodné realizačné podmienky. Podkladom na ich stanovenie sú všeobecné požiadavky platných právnych noriem a konkrétne požiadavky vyplývajúce z cieľov a obsahu vzdelávania v študijnom odbore 6323 K 00 hotelová akadémia. V ŠVP sú vo všeobecnej rovine vymedzené základné podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu Stravovacie služby. My sme ich rozpracovali podrobnejšie a konkrétne podľa potrieb a požiadaviek študijného odboru, aktuálnych cieľov a našich reálnych možností. Optimálne požiadavky/podmienky, podľa ktorých sa bude poskytovať tento školský vzdelávací program Stravovacie služby, sú nasledovné:

**8. 1. Materiálne podmienky**

Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy na sídl. M. Corvina 2038/53 vo Veľkom Mederi.Normatív vybavenosti dielní, odborných učební a tried, školských dielní je v súlade s Normatívom základného vybavenia pracovísk praktického vyučovania pre študijný odbor 6323 K 00 hotelová akadémia.

**Kapacita školy:**

Školský manažment:

kancelária riaditeľa školy,

príručný sklad s odkladacím priestorom,

sociálne zariadenie.

Pedagogickí zamestnanci školy:

zborovňa pre rokovania pedagogickej rady,

multimediálna učebňa,

sociálne zariadenie.

Nepedagogickí zamestnanci školy:

príručný sklad s odkladacím priestorom,

archív

Ďalšie priestory:

hygienické priestory (WC, sprchy), sociálne zariadenia, šatne

sklady učebných pomôcok a didaktickej techniky

sklady náradia, strojov a zariadení

sklady materiálov, surovín a polotovarov

Knižnica

Priestory pre záujmovú a  spoločenskú činnosť žiakov a zamestnancov školy, spoločenská miestnosť.

**Makrointeriéry:**

Školská budova

Školský dvor

Školské dielne

- kabinety pre UOV

- odborné cvičné triedy

- cvičná kuchyňa

- sklady pre stroje, nástroje, náradia, suroviny, materiál, polotovary

- hygienické zariadenia (WC, sprchy)

Školská jedáleň a kuchyňa

**Vyučovacie interiéry**

* 1. Klasické triedy/ - učebne pre teoretické vyučovanie (32)
  2. Odborné triedy/ - učebne pre vyučovanie odborných predmetov
  3. Školská dielňa

**Zmluvné pracoviská odborného výcviku**

- Reštaurácia - MEDOS - Varga spol. s.r.o. - Veľký Meder

- Reštaurácia - Újvári - Veľký Meder

- Reštaurácia - Helena - Veľký Meder

- Kvalita A-Z, s.r.o. - Dunajská Streda

- Rybarská čarda - Sap

- Firma - Ing. Gyurovszki - Dolný Štál

- NOKSZ, spol. s.r.o. - Zemianska Olča

- Plauter s.r.o. - Veľký Meder

- HENC-Z-PUB - Čilizská Radvaň

- Amnesia s.r.o. - Okoličná na Ostrove

**8. 2. Personálne podmienky**

- Požiadavky na manažment školy, ktorý realizuje školský vzdelávací program je v súlade s požiadavkami odbornej a pedagogickej spôsobilosti a s kvalifikačnými predpokladmi, ktoré sú nevyhnutné pre výkon náročných riadiacich činnosti podľa platných predpisov.

- Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov všeobecnovzdelávacích predmetov, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a  náročnejších pedagogických činnosti sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom študijnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím program. Práva a  povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov.

- Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov odborných predmetov, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činnosti sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom študijnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov.

- Odborná a pedagogická spôsobilosť majstrov odborného výcviku, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činnosti sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom študijnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. Práva a  povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov.

- Odborná spôsobilosť nepedagogických zamestnancov (upratovačky a pod.), ktorí sa podieľajú na realizácii školského vzdelávacieho programu je v súlade s platnými predpismi. Práva a povinnosti nepedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich činnosti v rámci platných predpisov.

- Plnenie požiadaviek poradenskej činnosti sa riadi platnými predpismi. Výchovný poradca je pedagogický zamestnanec, ktorého poslaním je poskytovanie odbornej psychologickej a pedagogickej starostlivosti žiakom, rodičom a pedagogickým zamestnancom školy. Prácu výchovného poradcu usmerňujú metodické, pedagogické a  psychologické centrá. Práca výchovného poradcu a dodržiavanie všeobecne záväzných platných predpisov v oblasti výchovného poradenstva podlieha kontrolnej činnosti zo strany zriaďovateľa strednej školy. Ďalšie práva a povinnosti výchovných poradcov vymedzujú vnútorné predpisy školy (pracovný poriadok, vnútorný poriadok školy, vnútorný mzdový predpis a pod.).

**8. 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. Vzdelávanie a príprava žiakov je organizovaná ako päťročné štúdium.

- Teoretické a praktické vzdelávanie a príprava sú obmieňané po týždni. Vyučovanie a odborný výcvik začínajú o 8.00 hod. Organizácia školského roka sa riadi podľa pedagogicko-organizačných pokynov v danom školskom roku.

- Plnenie školskej legislatívy vzhľadom na organizáciu a priebeh školského vzdelávacieho programu vo väzbe na teoretické vyučovanie a odborný výcvik je v súlade. Výchovno-vzdelávací 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: učebne odborného výcviku, ako aj v  zmluvných pracoviskách odborného výcviku. Výučba prebieha pod vedením inštruktorov poverených zamestnávateľov a MOV. Všetky pracoviská majú základné štandardné vybavenie. Odborný výcvik nadväzuje na teoretické vyučovanie. Realizuje sa v 6 hodinových celkoch každý týždeň v 3., 4., a 5 ročníku. 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 v  teoretickom a praktickom vyučovaní a príprave. Obsahuje tiež práva a povinnosti žiakov. Školský poriadok je súčasťou Organizačného poriadku školy a Pracovného poriadku školy a riadi sa podľa nich. Žiaci sa oboznamujú so Školským poriadkom každý rok na prvej vyučovacej hodine prvý deň školského roka a podpisujú v osobitnom zázname svojím podpisom jeho rešpektovanie. Táto skutočnosť je zaznamenaná aj v triednych knihách.

- Na začiatku každého školského roka je spoločné zoznamovanie sa žiakov prvých ročníkov so žiakmi vyšších ročníkov. Oboznamujú sa nielen so svojimi povinnosťami, ale aj vzájomne nadväzujú kontakty medzi sebou, vymieňajú si postrehy a informácie. Prispieva to k vytvoreniu veľmi priaznivej atmosféry na škole a k ľahšiemu zaraďovaniu žiakov do kolektívu. Tiež stretnutia s rodičmi prvákov sú plánované na začiatku školského roka, kde sa zoznamujú s učiteľmi, kolektívom v  triede, získavajú informácie o škole, jej štýle práce, organizácii vyučovania a  odborného výcviku, metódach a  prostriedkoch hodnotenia, plánovanými aktivitami na škole a osobitnými predpismi odborného výcviku na zmluvných pracoviskách. Sú oboznámení s ich povinnosťami, právami a postupmi. Zároveň majú možnosť prezrieť si celú školu a stredisko praktickej prípravy.

- Hodnotenie a  klasifikácia žiakov sa riadi Klasifikačným poriadkom školy a je súčasťou školského vzdelávacieho programu ako súčasť učebných osnov vyučovacích predmetov a ako osobitná spoločná časť. O všetkých kritériách hodnotenia, výchovných opatreniach a podmienok vykonania záverečných, opravných a maturitných skúšok sú žiaci a rodičia vopred informovaní.

- Ukončovanie štúdia a organizácia záverečnej a maturitnej skúšky sa riadi platným legislatívnym predpisom. Záverečná a maturitná skúška sa skladá z  písomnej, praktickej a ústnej časti. Praktická skúška trvá najmenej 3 pracovné dni. V treťom ročníku úspešní absolventi môžu získať výučný list a vysvedčenie o záverečnej skúške, v piatom ročníku maturitné vysvedčenie.

- Kurzy, exkurzie, športové akcie sa organizujú v rámci 7 týždňov školského roka. Kurzy nevyhnutné pre výkon povolania vyplývajúce z profilu absolventa sa môžu vykonávať aj ako súčasť odborného výcviku. Kurz na ochranu človeka a prírody sa organizuje priebežne počas roka skupinovou formou v  6 – 7 hodinových celkoch v 1., 2., a 3 ročníku.

Telovýchovný výcvikový kurz podľa podmienok v  regióne školy organizovať s náplňou lyžiarsky a  plavecký kurz skupinovou formou, najlepšie v 1. ročníku.

Organizácia exkurzií je súčasťou praktického a  teoretického vyučovania a  zameriavajú sa na poznávanie nových výrobných technológií, nových materiálov, ekologických stavieb, odpadových technológií, na výstavy a prezentácie nových výrobkov a technológií.

Exkurzie sa konajú v každom ročníku po dva dni (12 – 14 hodín) s pedagogickým dozorom a počtom žiakov v zmysle platných predpisov. Odborný obsah exkurzií vyplýva z obsahu učebných osnov odboru štúdia a plánuje sa v ročných plánoch práce školy.

Virtuálne exkurzie a telemosty sú súčasťou vyučovacích hodín v praktickom a teoretickom vyučovaní.

- Spolupráca s rodičmi sa realizuje predovšetkým prostredníctvom triednych učiteľov, výchovných poradcov, manažmentu školy a jednotlivých vyučujúcich všeobecnovzdelávacích a odborných predmetov, osobnou komunikáciou s  rodičmi, prípadne zákonnými zástupcami rodičov. Sú to pravidelné, plánované zasadnutia. 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 odboroch na školskej úrovni sa organizuje formou jednoduchých ročníkových prác ako spoločný výstup teoretického a praktického vyučovania na záver každého ročníka. Škola určí obsah, rozsah, úroveň, kritéria hodnotenia, formu prác a ich prezentácie prípadne aj s  prístupom verejnosti. Žiaci sa môžu zúčastňovať aj na súťažiach a  prezentáciách vo svojom odbore na národnej a medzinárodnej úrovni. Výrobky a výpestky žiakov sa môžu predstaviť verejnosti na výstavách a prezentáciách na miestnej, regionálnej, národnej i medzinárodnej úrovni.

**8. 4. Podmienky bezpečnosti práce a ochrane zdravia pri výchove a vzdelávaní**

Vytváranie podmienok bezpečnej a  hygienickej práce je organickou súčasťou celého vyučovacieho procesu, osobitne odborného výcviku. Postupuje sa podľa platných predpisov, nariadení, vyhlášok, noriem a pod. Priestory, v ktorých prebieha teoretické a  praktické vyučovanie musia zodpovedať platným právnym predpisom, vyhláškam, technickým normám a predpisom ES.

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

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

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

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

**9. PODMIENKY VZDELÁVANIA ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVNO-VZDELÁVACÍMI POTREBAMI V  ŠTUDIJNOM ODBORE 6323 K 00 HOTELOVÁ AKADÉMIA**

Vzdelávanie žiakov prebieha v  súlade so štátnym vzdelávacím programom a  Zákonom o výchove a vzdelávaní (školský zákon), ktoré stanovujú zásadné pravidlá vzdelávania a prípravy žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami. Pri formulovaní požiadaviek na ich štúdium sme vychádzali z  analýzy podmienok školy, analýzy potrieb a  požiadaviek trhu práce

Platná legislatíva označuje názvom žiaci so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami 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.

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

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 cievnymi ochoreniami (varixy),

prognosticky závažným ochorením kože horných končatín,

prognosticky závažnými a nekompenzovanými formami epilepsie a epileptických syndrómov a kolapsových stavov vzhľadom k predpokladanej obslužnej práci,

psychickými chorobami (alkoholizmus, toxikománia, nervové choroby,

prognosticky závažnými ochoreniami oka, a sluchu,

endokrinnými ochoreniami a imúnnodeficitnými stavmi,

chronickými chorobami pečene.

Pred prijatím do študijného odboru hotelová akadémia je potrebné vyšetrenie na bacilonosičstvo. Uchádzač musí mať platný zdravotný preukaz. Zdravotnú spôsobilosť uchádzačov posúdi a písomne potvrdí dorastový lekár, v  prípade zmenenej pracovnej schopnosti aj posudková komisia sociálneho zabezpečenia.

**Integrácia žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia**

Tento vzdelávací program je otvorený pre žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia. Sú to žiaci, ktorí spĺňajú nasledujúce kritériá:

1. žiak pochádza z rodiny, ktorej sa poskytuje pomoc v hmotnej núdzi a príjem rodiny je najviac vo výške životného minima,
2. aspoň jeden zákonný zástupca žiaka (rodič) je dlhodobo nezamestnaný,
3. najvyššie ukončené vzdelanie rodičov je základné, alebo aspoň jeden z rodičov nemá ukončené základné vzdelanie,
4. neštandardné bytové a hygienické podmienky rodiny,
5. vyučovací jazyk školy je iný, než jazyk , ktorým hovorí dieťa doma.

**Integrácia a vzdelávanie nadaných žiakov**

Škola vytvára v súlade so svojim profilom aj podmienky pre rozvoj nadaných žiakov. Výchova a vzdelávanie mimoriadne nadaných žiakov patrí vo všeobecnosti za veľmi efektívne, žiaduce, a to tak zo spoločenského, individuálneho ľudského hľadiska, ako aj z hľadiska ekonomického, návratnosti investovaného času a finančných prostriedkov. Osobitne aj v  našom študijnom odbore hotelová akadémia 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. Pre mimoriadne nadaných žiakov sme pripravili tieto úpravy:

- žiaci budú integrovaní do bežných tried (nebudeme zriaďovať osobitné triedy, nepokladáme to za dobrý výchovný moment),

- ak si to žiaci budú vyžadovať, budú umiestnení do domova mládeže so súhlasom zákonného zástupca,

- podľa potreby budú navštevovať výchovnú poradkyňu a v mimoriadnych prípadoch budú navštevovať aj špecializované odborné pracoviská (za podmienok výskytu istých anomálii v ich správaní),

- škola môže do tohto odboru štúdia prijať aj žiaka, ktorý úspešne ukončil základnú školu aj v nižšom ako 9. ročníku. Pre týchto žiakov bude vypracovaný individuálny plán vzdelávania a prípravy,

- pre výnimočne športovo nadaných žiakov sa vypracuje individuálny plán štúdia s vymedzením konzultačných hodín,

- škola bude intenzívne spolupracovať najmä s rodičmi tak, že bude organizovať mesačné stretnutia (neformálne) učiteľov vrátane výchovnej poradkyne, žiakov, rodičov a (prípadne) zamestnávateľov počas ktoré budú žiaci prezentovať svoje názory a požiadavky, aby sa mohli operatívne riešiť,

- škola môže umožniť žiakom aj aktívnu spoluprácu s vysokými školami. Pre týchto žiakov bude s týmito vzdelávacími inštitúciami intenzívne spolupracovať,

- škola v spolupráci so zamestnávateľmi bude riešiť ich zamestnanecké príležitosti,

- všetci žiaci bez výnimky budú dodržiavať školský poriadok.

**10. VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A  HODNOTENIA ŽIAKOV ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6323 K 00 HOTELOVÁ AKADÉMIA**

Súkromná stredná odborná škola obchodu a služieb s VJM Mostová považuje vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov za najvýznamnejšiu kategóriu celého procesu. Naším cieľom je poskytovať žiakovi spätnú väzbu, prostredníctvom ktorej získava informácie o tom, ako danú problematiku zvláda, ako dokáže zaobchádzať s tým, čo sa naučil, v čom sa zlepšil a v čom má ešte nedostatky. Hodnotenie žiaka vychádza z jasne stanovených cieľov a konkrétnych kritérií, ktorými sa dá jeho výkon zmerať. Preto neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia musí byť aj konkrétne odporúčanie alebo rada, ako má žiak ďalej postupovať, aby svoje nedostatky odstránil. Kontrolu vyučovacieho procesu budeme orientovať na skúšanie a hodnotenie žiakov.

**Skúšanie**

Počas skúšania budeme preverovať, čo žiak vie a čo nevie, alebo čo má vedieť, ako sa má zlepšiť v porovnaní sám so sebou alebo s kolektívom – zisťujeme stupeň dosiahnutia cieľov vyučovacieho procesu. Pri skúšaní využijeme širokú škálu rôznych spôsobov a postupov – individuálne, frontálne, skupinovo, priebežne alebo súhrne po ukončení tematického celku alebo na konci školského roka, ústne, písomne. Skúšaním budeme preverovať výkon žiaka z hľadiska jeho relatívneho výkonu (porovnáme výkon žiaka s výkonmi ostatných žiakov) alebo individuálneho výkonu (porovnáme jeho súčasný výkon s jeho prechádzajúcim výkonom). Pri každom skúšaní budeme preverovať výkon žiaka na základe jeho výkonového štandardu, ktorý je formulovaný v učebných osnovách každého vyučovacieho predmetu ako vzdelávací výstup. Dôležitou súčasťou skúšania je aj formatívne hodnotenie, ktoré považujeme za významnú súčasť motivácie žiaka do jeho ďalšej práce, za súčasť spätnej väzby medzi učiteľom a žiakom.

**Hodnotenie**

Cieľom **hodnotenie žiaka v škole** je poskytnúť žiakovi a jeho rodičom spätnú väzbu o tom, ako žiak zvládol danú problematiku, v čom má nedostatky a kde má rezervy. Súčasťou hodnotenia je tiež povzbudenie do ďalšej práce, návod, ako postupovať pri odstraňovaní nedostatkov.

Hodnotenie žiakov budeme vyjadrovať rôznymi formami: slovom, známkou. 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.

**10. 1 Pravidlá hodnotenia žiakov**

Naša škola si v rámci hodnotenia výkonov svojich žiakov vypracovala **Hodnotiaci štandard**

**pre všetky učebné odbory**. Definuje súbor kritérií, organizačných a  metodických postupov na overenie dosiahnutých výkonových štandardov. Vzťahuje sa na hodnotenie:

**- Počas štúdia** hodnotíme všetky **očakávané vzdelávacie výstupy,** ktoré sú formulované výkonovými štandardmi v učebných osnovách každého vyučovacieho predmetu. Ku každému vzdelávaciemu výstupu vymedzujeme kritériá hodnotenia, učebné zdroje, medzipredmetové vzťahy a metódy a prostriedky hodnotenia, ktoré sú v súlade s cieľmi vyučovacieho predmetu a jeho výchovnými a vzdelávacími stratégiami. Tým zabezpečíme komplexnosť vedomostí a ich aplikáciu.

Nasledujúce **pravidlá** sú **platné pre celé obdobie vzdelávania žiaka** a sú v súlade so

spoločenskými výchovnými a vzdelávacími stratégiami na úrovni školy:

1. Hodnotenie zameriavame a formulujeme pozitívne.
2. Žiak sa hodnotí podľa miery splnenia daných kritérií.
3. Známka z vyučovacieho predmetu nezahŕňa hodnotenie správania žiaka.
4. Vyučujúci klasifikujú iba prebrané a precvičené učivo.
5. Žiak má dostatok času na učenie, precvičovanie a upevnenie učiva.
6. Podklady pre hodnotenie a klasifikáciu získava vyučujúci hlavne: sledovaním výkonov a pripravenosti žiaka na vyučovanie, rôznymi druhmi písomných prác, analýzou výsledkov rôznych činnosti žiakov, konzultáciami s ostatnými vyučujúcimi a podľa potreby s psychologickými a sociálnymi pracovníkmi.
7. Pri klasifikácii používa vyučujúci platnú klasifikačnú stupnicu.
8. Výsledky žiakov posudzuje učiteľ objektívne.
9. V predmete, v ktorom vyučujú viacerí učitelia, je výsledný stupeň klasifikácie stanovený po vzájomnej dohode.
10. Písomné práce sú žiakom oznámené vopred, aby mali dostatok času na prípravu.
11. Významným prvkom procesu učenia je práca s chybou.

Pri hodnotení žiakov **počas** jeho **štúdia jednotlivých predmetov** sa podľa povahy predmetu zameriavame predovšetkým na:

* **Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou teoretického zamerania.**

Hodnotíme hlavne ucelenosť, presnosť, trvalosť osvojenia požadovaných poznatkov, kvalitu, rozsah získaných spôsobilostí, schopnosť uplatňovať osvojené poznatky a zručnosti pri riešení teoretických a najmä praktických úloh, pri výklade a hodnotení spoločenských a prírodných javov a zákonitostí. Posudzuje sa kvalita myslenia, jeho logika, samostatnosť a tvorivosť, aktivita v prístupe k činnostiam, záujem o tieto činnosti a vzťah k týmto činnostiam, výstižnosť a odborná jazyková správnosť ústneho a písomného prejavu, kvalita výsledkov činností, osvojené metódy samostatného štúdia.

Pri hodnotení vzdelávacích výstupov sa budú používať nasledovné všeobecné kritériá hodnotenia:

Žiak:

* + Uplatnil osvojené poznatky, fakty, pojmy, definície, zákonitostí, vzťahy a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri vysvetľovaní a hodnotení spoločenských a prírodných javov.
  + Preukázal kvalitu a rozsah získaných vedomostí vykonávať požadované intelektuálne a motorické činnosti.
  + Prezentoval kvalitu myslenia, predovšetkým jeho logiku, samostatnosť a tvorivosť.
  + Mal aktívny prístup, záujem a vzťah k daným činnostiam.
  + Preukázal presný, výstižný, odborný a jazykovo správny ústny a písomný prejav.
  + Preukázal kvalitu výsledkov zadaných činností.
  + Si osvojil účinné metódy a formy štúdia.
* **Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou praktického zamerania.**

Hodnotí sa vzťah k práci, pracovnému kolektívu a praktickým činnostiam, osvojenie praktických zručností a návykov, ovládania účelných spôsobov práce, využívanie získaných teoretických vedomostí v praktických činnostiach, aktivita, samostatnosť, tvorivosť, iniciatíva v praktických činnostiach, kvalita výsledkov 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.

Pri hodnotení vzdelávacích výstupov sa budú používať nasledovné všeobecné kritériá hodnotenia:

Žiak:

* + Si osvojil praktické zručností a návyky a ich využitie.
  + Preukázal vzťah k práci, pracovnému kolektívu, pracovným činnostiam, aktivitu, samostatnosť a tvorivosť.
  + Preukázal kvalitu výsledkov zadaných činností.
  + Zvládol efektívne spôsoby práce a organizáciu vlastnej práce ako aj pracoviska, udržiaval na pracovisku poriadok.
  + Dodržiaval predpisy o BOZP a starostlivosť o životné prostredie.
  + Hospodárne využíval suroviny, materiál, energiu, prekonal prekážky v práci.
  + Zvládol obsluhu a údržbu laboratórnych zariadení, používaných prístrojov, nástrojov a náradia, prekonal prekážky v práci.
* **Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou výchovného zamerania.**

Hodnotíme hlavne tvorivosť a samostatnosť prejavu, osvojenie potrebných vedomostí a zručností, ich tvorivú aplikáciu, poznávanie zákonitostí daných činností a ich uplatňovanie vo vlastnej činnosti, kvalitu prejavu, vzťah žiaka k činnostiam a jeho záujem o tieto činnosti, estetické vnímanie, prístup k umeleckému dielu a estetike spoločnosti, rešpekt k tradíciám, kultúrnemu a historickému dedičstvu našej krajiny, aktívne zapojenie sa do kultúrneho diania a športových akcií.

Pri hodnotení vzdelávacích výstupov sa budú používať nasledovné všeobecné kritériá hodnotenia:

Žiak:

* + Preukázal tvorivosť a samostatnosť prejavu.
  + Si osvojil potrebné vedomostí, skúseností, činností a ich tvorivú aplikáciu.
  + Prezentoval poznatky o zákonitostiach daných činností a uplatnil ich vo vlastnej činnosti.
  + Preukázal kvalitu prejavu.
  + Preukázal vzťah a záujem o dané činnosti.
  + Prezentoval estetické vnímanie, svoj prístup k umeleckému dielu a skomentoval estetické reakcie spoločnosti.

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

* 1. ***Sebahodnotenie kľúčových kompetencií***

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

V dotazníku žiak používa nasledovné vyjadrenia:

* + - vždy, celkom samostatne, občas s pomocou,
    - väčšinou, väčšinou samostatne, občas s pomocou,
    - takmer vždy, skoro samostatne, s malou pomocou,
    - niekedy samostatne, niekedy potrebujem pomoc,
    - potrebujem pomoc, pretože potom sa mi darí aj samostatne,
    - zriedka, takmer vždy potrebujem pomoc a radu,
    - zatiaľ sa mi nedarí a pod.
  1. ***Sebahodnotenie vzdelávacích výstupov***

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

**Hodnotíme nasledovné**:

* + ***Prácu v škole***: pripravenosť na vyučovanie, aktívne zapojenie sa do výučby,

prezentácia vedomosti, zručnosti a kompetencii.

* + ***Vzdelávacie výstupy***: podľa kritérií hodnotenia
  + ***Domácu prípravu***: formálne a podľa kritérií hodnotenia.
  + ***Práce žiakov***: didaktické testy, písomné práce, úlohy, eseje, cvičenia, praktické cvičenia, projekty, skupinové projekty, prípadové štúdie, laboratórne cvičenia, prezentácie, súťaže, hry, simulácie a situačné štúdie, výrobky, činnosti, a pod.
  + ***Správanie***: v škole, na verejnosti, spoločenských aktivitách, odbornom výcviku, súťažiach, výstavách a pod.

**Obdobie hodnotenia**:

* + ***Denne***.
  + ***Mesačne***.
  + ***Štvrťročne.***
  + ***Polročne***.
  + ***Ročne.***

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

ZS a MS pozostáva z týchto častí v nasledujúcom poradí:

* písomná časť,
* praktická časť,
* ústna časť.

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

MS pozostáva z komplexných tém s aplikáciou na študijný odbor. Podrobnosti o MS sú upravené platnými predpismi MŠ SR.

**Témy maturitnej skúšky**

Témy MS pripravujú predmetové komisie. Ich príprava sa bude riadiť platnými predpismi o záverečnej a maturitnej skúške. Pri MS sledujeme nielen schopnosť žiaka využívať medzipredmetové vzťahy vo všeobecnej a odbornej zložke vzdelávania, ale aj úroveň jeho ústneho prejavu a  to z  jazykovej stránky a  stránky správneho uplatňovania odbornej terminológie na **základe kriteriálneho hodnotenia výkonov**.

Bude formulovaná v podobe konkrétnej úlohy/činnosti. Má svoju profilovú a aplikačnú časť. Profilová časť témy MS sa orientuje na stanovenie prioritných výkonov, ktoré sú určené v rámci profilových predmetov.

Aplikačná časť MS uvádza všetky dôležité väzby a súvislosti, ktoré dopĺňajú profilovú časť. Každá profilová a aplikačná časť MS má svoje podtémy, ktoré sú koncipované tak, aby absolvent mal možnosť v plnom rozsahu pochopiť komplexnosť témy a preukázať naplnenie všetkých výkonov v rámci danej témy. Naša škola bude uplatňovať pri tvorbe tém na maturitnej skúške nasledujúce pravidlá:

Každá téma má:

* vychádzať z výkonových štandardov kompetenčného profilu absolventa študijného odboru
* uplatňovať hľadisko akumulácie vedomostí viacerých odborných predmetov obsahovo príbuzných,
* vychádzať z  rozsiahlejších tematických celkov viacerých odborných predmetov (komplexnosť obsahu vzdelávania),
* umožniť a podporiť využitie všetkých podporných učebných zdrojov (pomôcky, písomné materiály, informácie a údaje, atď.) pre splnenie danej témy,
* umožniť preverenie schopnosti žiaka využívať vedomosti a intelektuálne schopnosti získané počas štúdia na posúdenie konkrétneho odborného problému, ktorý je daný v téme MS,
* dodržiavať pravidlo zrozumiteľnosti, konzistentnosti a komplexnosti tak, aby náročnosť, vecný a časový rozsah tém boli pre žiaka optimálne, primerané a zvládnuteľné na danom stupni vzdelania,
* svoje podtémy a ich formulácia musí byť jasná, jednoznačná, v logickom slede od riešenia jednoduchého problému k zložitejšiemu javu v závislosti od problému alebo situácie, ktoré sa majú v téme MS riešiť. Podtémy sú aplikačného charakteru a dopĺňajú informácie, ktoré žiak v priebehu štúdia odborných a všeobecnovzdelávacích predmetov daného študijného odboru získal.

**Hodnotenie vzdelávacích výstupov** bude založené na kritériách hodnotenia. Vymedzenie prostriedkov a postupov hodnotenia bude spracované ku každej téme. Konkretizácia tém vrátane špecifických kritérií hodnotenia, prostriedkov a postupov hodnotenia ako aj organizačné a metodické pokyny budú spracované v priebehu tretieho a posledného ročníka štúdia a budú osobitným dokumentom školy, ktorý bude dopĺňať náš školský vzdelávací program.

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Stupeň hodnotenia** | **Kritériá hodnotenia ústneho prejavu** |
| Výborný | * Kontaktoval sa s poslucháčmi. * Rečníkovi bolo dobre rozumieť. * Hlavná myšlienka bola po celú dobu jasná. * Príklady boli presvedčivé a dobre zvolené. * Slovná zásoba bola výrazovo bohatá. * Nevyskytovali sa žiadne jazykové chyby ani chyba v stavbe vety. * Dĺžka prejavu bola primeraná a mala spád. * Prejav bol výzvou k diskusii. |
| Chválitebný | * Kontaktoval sa s poslucháčmi. * Rečníkovi bolo dobre rozumieť. * Hlavná myšlienka bola po celú dobu jasná. * Príklady boli presvedčivé a dobre zvolené. * Slovná zásoba bola výrazovo bohatá. * Nevyskytovali sa žiadne jazykové chyby ani chyba v stavbe vety. * Dĺžka prejavu bola primeraná a mala spád. * Prejav mohol byť výzvou k diskusii. |
| Dobrý | * Čiastočne sa kontaktoval s poslucháčmi. * Rečníkovi bolo niekedy zle rozumieť. * Prejav nemal výraznú hlavnú myšlienku. * Príklady boli uplatnenie iba niekedy. * Slovná zásoba bola postačujúca. * Vyskytovali sa jazykové chyba a chyby v stavbe vety. * Dĺžka prejavu bola primeraná. * Prejav nebol výzvou k diskusii. |
| Dostatočný | * Minimálne sa kontaktoval s poslucháčmi. * Rečníkovi bolo zle rozumieť. * Prejav nebol presvedčivý. * Ústny prejav bol zle štruktúrovaný, hlavná myšlienka bola nevýrazná. * Príklady boli nefunkčné. * Slovná zásoba bola malá. * Vyskytovali sa časté chyby v jazyku a chyby v stavbe vety. * Dĺžka prejavu nezodpovedala téme. |
| Nedostatočný | * Chýbal kontakt s poslucháčmi. * Rečníkovi nebolo vôbec rozumieť. * Prejav nebol presvedčivý ai zaujímavý. * Chýbala hlavná myšlienka. * Chýbali príklady. * Slovná zásoba bola veľmi malá. * Vyskytovali sa veľmi časté chyby v jazyku, stavba vety nebola správna. * Dĺžka prejavu bola veľmi dlhá/krátka, zmysel vystúpenia nebol jasný. |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Stupeň hodnotenia** | **Výborný** | **Chválitebný** | **Dobrý** | **Dostatočný** | **Nedostatočný** |
| **Kritériá hodnotenia** |
| **Porozumenie téme** | Porozumel téme dobre | V podstate porozumel | Porozumel s nedostatkami | Porozumel so závažnými nedostatkami | Neporozumel téme |
| **Používanie odbornej terminológie** | Používal  samostatne | Používal s malou pomocou | Vyžadoval si pomoc | Robil zásadné chyby | Neovládal |
| **Vecnosť, správnosť a komplexnosť odpovede** | Bol samostatný, tvorivý, pohotový, pochopil súvislosti | Bol celkom samostatný, tvorivý a pohotový | Bol menej samostatný, nekomplexný a málo pohotový | Bol nesamostatný, často vykazoval chyby, nechápal súvislosti | Bol nesamostatný, ťažkopádny, vykazoval zásadné chyby |
| **Samostatnosť prejavu** | Vyjadroval sa výstižne, súvisle a správne | Vyjadroval sa celkom výstižne a súvisle | Vyjadroval sa nepresne, niekedy nesúvisle, s chybami | Vyjadroval sa s problémami, nesúvisle, s chybami | Nedokázal sa vyjadriť ani s pomocou skúšajúceho |
| **Schopnosť praktickej aplikácie teoretických poznatkov** | Správne a samostatne aplikoval | Celkom správne a samostatne aplikoval | Aplikoval nepresne, s problémami a s pomocou skúšajúceho | Aplikoval veľmi nepresne, s problémami a zásadnými chybami | Nedokázal aplikovať |
| **Pochopenie praktickej úlohy** | Porozumel úlohe dobre | V podstate porozumel | Porozumel s nedostatkami | Porozumel so závažnými nedostatkami | Neporozumel úlohe |
| **Voľba postupu** | Zvolil správny a efektívny postup | V podstate zvolil správny postup | Zvolil postup s problémami | Zvolil postup s problémami a s pomocou skúšajúceho | Nezvolil správny postup ani s pomocou skúšajúceho |
| **Výber prístrojov, strojov, zariadení, náradia, materiálov, surovín** | Zvolil správny výber | V podstate zvolil správny výber | Zvolil výber s problémami | Zvolil výber s problémami a s pomocou skúšajúceho | Nezvolil správny výber ani s pomocou skúšajúceho |
| **Organizácia práce na pracovisku** | Zvolil veľmi správnu organizáciu | V podstate zvolil dobrú organizáciu | Zvolil organizáciu s problémami | Zvolil organizáciu s problémami a s pomocou skúšajúceho | Nezvládol organizáciu |
| **Kvalita výsledku práce** | Pripravil kvalitný produkt/činnosť | V podstate pripravil kvalitný produkt/činnosť | Pripravil produkt/činnosť s nízkou kvalitou | Pripravil produkt/činnosť s veľmi nízkou kvalitou | Pripravil nepodarok |
| **Dodržiavanie BOZP a hygieny pri práci** | Dodržal presne všetky predpisy | V podstate dodržal všetky predpisy | Dodržal predpisy s veľkými problémami | Dodržal iba veľmi málo predpisov | Nedodržiaval predpisy |

**Materiálne a priestorové podmienky pre vykonanie záverečnej a maturitnej skúšky**

Budú konkretizované v rámci prípravy tém pre záverečné a maturitné skúšky. Budú v súlade so štandardom, ktorý predpisuje ŠVP a doplnený podľa podmienok a špecifík každého študijného odboru.

**Klasifikácia** je výsledkom komplexného hodnotenia vedomostí, zručností a návykov žiaka. Základom na pridelenie klasifikačného stupňa sú známky, čiže zaradenie žiaka alebo jeho výkonu do niektorej výkonnostnej skupiny. Vymedzenie klasifikačných stupňov sa opiera o hodnotenie podľa výkonových kritérií.

**Stupne prospechu a celkový prospech**

Prospech žiaka je v jednotlivých vyučovacích predmetoch klasifikovaný týmito stupňami:

1 – výborný

2 – chválitebný

3 – dobrý

4 – dostatočný

5 – nedostatočný

Správanie žiaka je klasifikované týmito stupňami:

1 – veľmi dobré

2 – uspokojivé

3 – neuspokojivé

Žiak na konci prvého a druhého polroku je hodnotený takto:

- Prospel s vyznamenaním

- Prospel veľmi dobre

- Prospel

- Neprospel

Žiak je neklasifikovaný, ak jeho absencia v danom predmete prekročila 25% celkovej dochádzky - riaditeľ školy môže odsúhlasiť skúšku na doplnenie klasifikácie. Žiak je neklasifikovaný aj v prípade, ak vyučujúci nemá dostatok podkladov na uzatvorenie klasifikácie. O tejto skutočnosti musí byť informovaný riaditeľ školy. Ak je žiak neklasifikovaný, nedostane vysvedčenie, iba výpis z katalógového listu. O dodatočnej klasifikácii rozhoduje riaditeľ školy v zmysle platnej legislatívy. Maturitná skúška sa môže opakovať v zmysle právnych predpisov.

Ak má žiak alebo jeho zákonný zástupca pochybnosti o správnosti hodnotenia, môže požiadať riaditeľa školy o komisionálne preskúšanie žiaka. Na základe kritérií hodnotenia sa uskutoční preskúšanie žiaka do 14 dní od doručenia jeho žiadosti prípadne v termíne po vzájomnej dohode medzi žiakom a riaditeľom školy. Komisionálne skúšky prebiehajú v súlade s právnymi predpismi.

Opravné skúšky určuje riaditeľ školy v súlade s právnym predpisom.

**Výchovné opatrenia**

Patria sem pochvaly, napomenutia triedneho učiteľa, výstraha triedneho učiteľa, výstraha riaditeľa školy, podmienečné vylúčenie zo štúdia, vylúčenie zo štúdia. Akékoľvek výchovné opatrenie musí byť okamžite oznámené v písomnej forme rodičom alebo zákonným zástupcom žiaka. Opatrenie sa zaznamenáva do katalógového listu žiaka. Neuvádza sa na vysvedčení.

**Klasifikácia a hodnotenie žiakov so ŠVVP** sa robí s prihliadnutímna stupeňporuchy. Vyučujúci rešpektujú doporučenia 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.