



ŽILINSKÝ  
samosprávny kraj  
zriaďovateľ



**SOŠ**  
obchodu a služieb  
Čadca

Centrum odborného vzdelávania  
a prípravy pre obchod, gastronómiu,  
hotelierstvo a cestovný ruch



## ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

# 6323K hotelová akadémia

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

**Platnosť od 1.9. 2024 začínajúc 1. ročníkom**

# Obsah

1 Úvodné identifikačné údaje .....	4
2 Ciele, princípy a poslanie výchovy a vzdelávania .....	6
3 Vlastné zameranie školy .....	8
3.1 Charakteristika školy .....	9
3.2 Charakteristika pedagogického zboru .....	9
3.3 Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy .....	9
3.4 Vnútorý systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy .....	10
3.5 Dlhodobé projekty .....	10
3.6 Medzinárodná spolupráca .....	10
3.7 Spolupráca so sociálnymi partnermi .....	11
4 Charakteristika školského vzdelávacieho programu v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia .....	12
4.1 Popis školského vzdelávacieho programu .....	12
4.2 Základné údaje o štúdiu .....	13
4.3 Organizácia výučby .....	13
4.4 Dištančné vzdelávanie .....	14
4.5 Zdravotné požiadavky na žiaka .....	14
4.6 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci .....	14
5 Profil absolventa študijného odboru 6323 K hotelová akadémia .....	16
5.1 Charakteristika absolventa .....	16
5.2 Kompetencie absolventa .....	18
5.2.1 Kľúčové kompetencie .....	18
5.2.2 Odborné kompetencie .....	20
6 Podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia .....	22
6.1 Materiálne podmienky .....	22
6.2 Personálne podmienky .....	22
6.3 Organizačné podmienky .....	23
6.4 Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní .....	24
7 Podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia .....	25
8 Vnútorý systém kontroly a hodnotenia .....	26
8.1 Pravidlá hodnotenia žiakov .....	26
9. Rámcový učebný plán – študijný odbor 6323 K hotelová akadémia .....	29

Prílohy – učebné osnovy predmetov		
<b>A</b>	slovenský jazyk a literatúra	SJL
<b>B</b>	prvý cudzí jazyk	1AJ
<b>C</b>	druhý cudzí jazyk	2NJ, 2FJ
<b>D</b>	etická výchova/náboženská výchova	ETV/NBV
<b>E</b>	dejepis	DEJ
<b>F</b>	geografia	GEG
<b>G</b>	občianska náuka	OBN
<b>H</b>	biológia	BIO
<b>CH</b>	chémia	CHE
<b>I</b>	informatika	INF
<b>J</b>	matematika	MAT
<b>K</b>	telesná a športová výchova	TSV
<b>L</b>	anglický jazyk v gastronómii a hotelierstve	AGH
<b>M</b>	ekonomika	EKO
<b>N</b>	geografia cestovného ruchu	GOR
<b>O</b>	hotelový a gastronomický manažment	HGM
<b>P</b>	kongresové a animačné služby	KAB
<b>Q</b>	marketing	MKT
<b>R</b>	náuka o potravinách a výžive	NVZ
<b>S</b>	náuka o nápojoch	NAN
<b>T</b>	právo a spotrebiteľská výchova	PSV
<b>U</b>	spoločenská komunikácia	KMM
<b>V</b>	technika obsluhy	TOB
<b>W</b>	technológia prípravy pokrmov	EPP
<b>X</b>	aplikovaná informatika	API
<b>Y</b>	administratíva a korešpondencia	ADK
<b>Z</b>	účtovníctvo	UCT
<b>Z1</b>	praktické cvičenia v hotelovom a gastronomickom manažmente	OHG
<b>Z2</b>	praktické cvičenia z techniky obsluhy	PIC
<b>Z3</b>	odborný výcvik - príprava pokrmov	OXF
<b>Z4</b>	odborný výcvik - zameranie na obsluhu	OOB
<b>Z5</b>	odborný výcvik	OVY

# 1 Úvodné identifikačné údaje

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ulica 17. novembra 2579, 022 01 Čadca
Názov školského vzdelávacieho programu	<b>HOTELOVÁ AKADEMIA</b>
Kód a názov štátneho vzdelávacieho programu	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov študijného odboru	<b>6323 K hotelová akadémia</b>
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	Denné štúdium pre absolventov základnej školy
Stupeň vzdelania	354
Úroveň SKKR/EKR	4
Vyučovací jazyk	Slovenský jazyk
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium	Nižšie stredné vzdelanie a splnenie podmienok prijímacieho konania
Spôsob ukončenia štúdia	Maturitná skúška
Doklad o získanom stupni vzdelania	Vysvedčenie o maturitnej skúške
Doklad o získanej kvalifikácii	Výučný list
Druh školy	Štátna škola
Dátum schválenia ŠkVP	27. august 2024
Miesto vydania	SOŠOaS, Ul. 17. novembra 2579, 022 01 Čadca
Platnosť ŠkVP	1. september 2024 začínajúc prvým ročníkom

## Kontakty pre komunikáciu so školou:

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

## Zriaďovateľ:

Žilinský samosprávny kraj  
Odbor školstva a športu  
Ul. Komenského48  
011 09 Žilina

Tel.: 041/50 32 209

e-mail: [miroslava.abrmanova@zilinskazupa.sk](mailto:miroslava.abrmanova@zilinskazupa.sk)

Čadca 27. 8. 2024

Ing. Ľudmila Verčimáková  
riaditeľka školy

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

<b>Platnosť ŠkVP Dátum</b>	<b>Revidovanie ŠkVP Dátum</b>	<b>Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.</b>
1.9.2024	Máj 2024	<p>Zmena:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Aktualizácia počtu týždenných vyučovacích hodín za celé štúdium vo vzdelávacích oblastiach Človek a spoločnosť, Človek a príroda a Odborné vzdelanie v podkapitole 3.13 Rámcový učebný plán pre 5-ročné študijné odbory s praktickým vyučovaním formou odborného výcviku (K) na s. 27.</li><li>2. Aktualizácia poznámok c), e) a vloženie novej poznámky p) v podkapitole 3.14 Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre 5-ročné študijné odbory s praktickým vyučovaním formou odborného výcviku (K), na s. 28 – 29.</li></ol> <p>Odôvodnenie:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>a) Zosúladenie so všeobecne záväznými právnymi predpismi.</li><li>b) Doplnenie tabuľkovej časti a poznámkovej časti rámcových učebných plánov vzhľadom na podnety aplikačnej praxe.</li></ol>

## 2 Ciele, princípy a poslanie výchovy a vzdelávania

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v školskom vzdelávacom programe pre študijný odbor 6323 K hotelová akadémia vychádza z cieľov stanovených v Zákone o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a Štátnom vzdelávacom programe pre študijný odbor 6323 K hotelová akadémia. Poslanie školy vyplýva aj z komplexnej analýzy školy.

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

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

Ciele výchovy a vzdelávania:

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

**Ciele výchovy a vzdelávania** orientované na vytváranie predpokladov celoživotného vzdelávania sú zamerané na: Posilnenie výchovnej funkcie školy so zámerom:

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

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

Realizáciu stratégie rozvoja školy s dôrazom na:

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

- uplatňovať nové metódy a formy vyučovania zavádzaním aktívneho učenia sa, realizáciou medzipredmetovej integrácie, propagáciou a zavádzaním projektového a programového vyučovania,
- zabezpečiť kvalitné vyučovanie cudzieho jazyka, vytvoriť dostupné podmienky pre ďalší rozvoj a podporu cudzieho jazyka v zahraničí prostredníctvom projektov napr. Erasmus+ a ZOP.
- skvalitniť výučbu informačných a komunikačných technológií zabezpečením špeciálnej techniky a softvérového vybavenia, podporovaním ďalšieho vzdelávania učiteľov v oblasti informačných technológií,
- zohľadniť potreby a individuálne možnosti žiakov pri dosahovaní cieľov v študijnom odbore 6323 K 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) **posilnenie úlohy a motivácie pedagogických zamestnancov (PZ), ich profesijný a osobný rozvoj** s cieľom:

- rozvíjať a posilňovať kvalitný pedagogický zbor jeho stabilizáciou,
- podporovať a zabezpečovať ďalší odborný rozvoj a vzdelávanie PZ,
- rozvíjať hodnotenie a seba hodnotenie vlastnej práce a dosiahnutých výsledkov.

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

- rozvíjať edukačný proces na báze skvalitňovania vzťahov medzi PZ – žiakom – rodičom,
- rozvíjať tímovú spoluprácu medzi žiakmi budovaním prostredia tolerance a radosti z úspechov,
- vytvárať prostredie školy založené na tvorivo-humánnom a poznatkovo-hodnotovom prístupe k vzdelávaniu s dôrazom na aktivitu a slobodu osobnosti žiaka,
- odstraňovať prejavy šikanovania, diskriminácie, násillia, xenofóbie, rasizmu a intolerancie v súlade s Chartou základných ľudských práv a slobôd,
- viesť žiakov k zmysluplnej komunikácii a vyjadreniu svojho názoru,
- zapájať sa do projektov zameraných nielen na rozvoj školy, ale aj na osvojenie si takých vedomostí, zručností a kompetencií, ktoré žiakom prispievajú k ich uplatneniu sa na trhu práce na Slovensku a v krajinách Európskej únie a k motivácii pre celoživotné vzdelávanie sa,
- nadväzovať spoluprácu s rôznymi školami a podnikmi doma a v zahraničí,
- presadzovať zdravý životný štýl,
- vytvárať širokú ponuku športových, záujmových a voľno časových 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 voľno časových aktivít,
- podporovať spoluprácu s partnermi pri príprave a tvorbe školského vzdelávacieho programu,
- aktívne zapájať zamestnávateľov do tvorby školských vzdelávacích programov, rozvoja záujmového vzdelávania, skvalitňovania výchovno-vzdelávacieho procesu a odborného výcviku,
- spolupracovať so zriaďovateľom na koncepciách rozvoja odborného vzdelávania a prípravy a politiky zamestnanosti v našom regióne,
- spolupracovať s podnikateľskými subjektami, ktoré poskytujú služby v odbore,
- vytvárať spoluprácu so školami doma a v zahraničí a vzájomne si vymieňať skúsenosti a poznatky,
- rozvíjať spoluprácu s nadáciami, rôznymi organizáciami a účelovo zameranými útvarmi na zabezpečenie potrieb žiakov.

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

- modernizovať prostredie v triedach a spoločných priestoroch školy,
- využiť materiálo-technický a ľudský potenciál pre získanie doplnkových finančných zdrojov, reagovať na vypísané granty a projekty, reagovať na trendy v danom odbore
- pravidelne sa starať o úpravu okolia školy.

### 3 Vlastné zameranie školy

Stredná odborná škola obchodu a služieb sa nachádza v malebnom regióne Kysúc v meste Čadca. Kysuce sa rozprestierajú v severozápadnom kúte Slovenska a hraničia s Poľskom a Českou republikou, územie tvoria Kysucké Beskydy, Javorníky, Turzovská a Kysucká vrchovina. Tento región sa vďaka svojej nádhерnej prírode stáva centrom záujmu. Kysuce boli vyhlásené za chránenú krajinnú oblasť. V Čadci, ktorá vznikla ako osada počas valašskej kolonizácie v 1. polovici 16. st., žije v súčasnosti vyše 27 tisíc obyvateľov. Čadca má výhodnú dopravnú polohu a prechádzajú ňou dôležité cestné a železničné komunikácie. Značené a neznačené turistické trasy lákajú od jari do jesene množstvo športových nadšencov. V zimnom období lákajú do nášho regiónu domácich aj zahraničných turistov vynikajúce podmienky na zjazdové a bežecké lyžovanie. Život z okolitého vidieka sa sústreďuje do mesta, kde sú poskytované služby na inej úrovni. Naša škola, ktorá svojim vzdelávacím programom pripravuje odborných a kvalifikovaných pracovníkov, je zárukou poskytovania kvalitných a odborných služieb v danom odbore. Škola nášho typu je nositeľom kultúry v oblasti poskytovania služieb a v meste a regióne má svoje opodstatnenie.

Na základe analýzy potrieb a požiadaviek trhu práce a analýzy práce školy sme identifikovali pozitíva a negatíva školy, ktoré nám signalizovali, čo všetko máme zmeniť, čo ponechať tak, aby mal náš výchovno-vzdelávací proces stále vyššiu a vyššiu kvalitatívnu úroveň. Identifikovali sme zamestnanecké príležitosti pre našich absolventov v rôznych zariadeniach. Absolvent študijného odboru 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, v spoločnom stravovaní a v organizáciách cestovného ruchu. Je schopný samostatne podnikáť 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. Dokáže riešiť problémové situácie a pracovať v tíme, komunikovať v cudzom jazyku. Samostatne zvládne všetky pracovné činnosti v ubytovacích zariadeniach a gastronomických prevádzkach. cestovného ruchu, v hotelových a reštauračných službách.

Ochota zamestnávateľov zamestnať ich po ukončení vzdelávacieho programu je viac než ústretová. Všetky zistenia a použité prostriedky prieskumu sú uvedené v Analytickej štúdiu, ktorá je súčasťou pedagogických dokumentov školy a je k dispozícii na sekretariáte riaditeľky školy. Vychádzajúc zo SWOT analýzy:

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

- záujem uchádzačov o štúdium (predpoklad naplnenia prvých ročníkov), komplexnosť školy a jej poloha (škola, stravovacie zariadenie, športový areál), kvalita a skúsenosť pedagogických zamestnancov,
- dobré vybavenie štandardných a odborných učební, kabinetov (mnohé učebne sú využívané v čase mimo vyučovania),
- zabezpečenie praxe v kmeňových a zmluvných zariadeniach,
- záujem podnikateľských subjektov o absolventov študijného odboru, nízke % nezamestnanosti našich absolventov,
- záujem žiakov o získavanie jazykovej spôsobilosti v anglickom jazyku (záujem žiakov sa prejavuje v ich účasti na štúdiu jazykov v čase mimo vyučovania),
- využívanie aktivizujúcich metód a foriem vo vyučovaní,
- ocenenia žiakov na súťažiach na rôznych úrovniach,
- tímová práca pedagogických zamestnancov, bezpečné prostredie školy,
- skúsenosti z realizácie domácich a medzinárodných projektov.

**Slabou stránkou školy je**

- nedostatok finančných prostriedkov na rekonštrukciu a modernizáciu učební.

**Príležitosti školy**

- signalizujú uplatnenie absolventov školy v odbore najmä v regióne Kysúc, v rámci Slovenska ako aj v zahraničí,
- dobré uplatnenie našich absolventov v zahraničných prevádzkach,
- fungujúce partnerstvo s odbornými školami doma a v zahraničí,
- dobrá a funkčná spolupráca so zamestnávateľmi a zriaďovateľom, RÚZ, ŠPÚ a ŠIOV ako predpokladu dobrých koncepčných a poradenských služieb,
- zosúladenie odbornosti žiakov s požiadavkami trhu práce na základe analýz podnikateľských subjektov.

**Prekážky v rozvoji školy sú**

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



### 3.1 Charakteristika školy

V budove školy je vybavených celkom 19 učební. Na štúdium cudzích jazykov sa využíva jazyková učebňa, na vyučovanie informatiky sú k dispozícii 2 učebne, 2 špecializované učebne sú pre výučbu administratívy a korešpondencie. Všetky učebne sú vybavené počítačom a dataprojektorom. Pre odbornú prípravu máme zriadené odborné učebne. Škola má vlastné reštauračné zariadenie Beskyd pre praktické vyučovanie. Na športové vyžitie slúži žiakom telocvičňa, posilňovňa, pohybové štúdium a ihrisko s umelou trávou pre všetky typy loptových hier. Manažment školy a hospodársky úsek má svoje priestory, PZ využívajú kabinety a zborovňu. V škole sú dve učebne s interaktívnou tabuľou a ďalším vybavením pre realizáciu pracovných stretnutí žiakov, učiteľov a širokej verejnosti. Škola má pomerne dobre vybavenú školskú knižnicu. Školský psychológ má k dispozícii kanceláriu, kde sa stretáva so žiakmi, rodičmi a sociálnymi zamestnancami a pod. V budove školy sú žiacke šatne, kotolňa, sklad, a jedna dielňa pre potreby údržby a opráv v škole. Hygienické zariadenia sú na každom poschodí, telocvičňa má vlastné hygienické priestory a sprchy. Škola má adekvátne vybavenie pre zabezpečenie odborných činností v rámci odbornej praxe. Má osobitné kabinety pre majstrov odbornej výchovy. Naším cieľom je vybaviť pracoviská pre praktické vyučovanie modernejším zariadením. Rada školy má 11 členov, aktívne spolupracuje pri organizácii výchovno-vzdelávacieho procesu a chodu školy. Školský parlament zastupuje záujmy žiakov školy, organizuje žiacke aktivity, vytvára podmienky pre dobrú komunikáciu a spoluprácu medzi pedagogickými zamestnancami a žiakmi. Aktívne sa zapája sa do projektov zriaďovateľa ŽSK. V rámci národného projektu Zavádzanie a podpora manažérstva kvality v organizáciách verejnej správy bol našej škole 18. apríla 2023 opätovne udelený titul efektívny používateľ modelu CAF.

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

#### Plánované aktivity školy

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

#### Mediálna propagácia

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

Všetky aktivity sa budú realizovať s pedagogickými zamestnancami školy, žiakmi a sociálnymi partnermi. Aktivity sú určené predovšetkým žiakom, učiteľom, rodičom, zamestnávateľom a širokej verejnosti. Víťame všetky ďalšie návrhy a možnosti na aktivizáciu práce školy.

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

### 3.2 Charakteristika pedagogického zboru

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

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

### 3.3 Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy

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

Manažment školy považuje za priority:

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

- príprava pedagogických zamestnancov na tvorbu školského vzdelávacieho programu,
- motivovanie pedagogických zamestnancov k neustálemu sebazvdelávaniu, vzdelávaniu, zdokonaľovaniu profesijnej spôsobilosti,
- zdokonaľovanie osobnostných vlastností pedagogických zamestnancov, spôsobilosti pre tvorbu efektívnych vzťahov, riešenie konfliktov, komunikáciu a pod.,
- sprostredkovanie pedagogickým pracovníkom najnovších poznatkov (inovácie) z metodiky vyučovania jednotlivých predmetov, pedagogiky a príbuzných vied ako aj z odboru,
- príprava pedagogických zamestnancov na výkon špecializovaných funkcií, napr. uvádzajúci pedagogický zamestnanec, triedny učiteľ, výchovný poradca, predseda predmetovej komisie, knihovník atď.,
- príprava pedagogických zamestnancov pre výkon činností nevyhnutných pre rozvoj školského systému, napr. pedagogický výskum, tvorba ŠkVP, tvorba štandardov, tvorba pedagogickej dokumentácie (pokiaľ bude v platnosti v dobiehajúcich ročníkoch), atď.,
- príprava pedagogických zamestnancov pre prácu s modernými materiálmi prostriedkami: videotechnikou, výpočtovou technikou, multimédiami a pod.,
- zhromažďovanie a rozširovanie progresívnych skúseností z pedagogickej a riadiacej praxe, podnecovanie a rozvíjanie tvorivosti pedagogických zamestnancov. Sprostredkovanie operatívneho a časovo aktuálneho transferu odborných a metodických informácií prostredníctvom efektívneho informačného systému,
- príprava pedagogických zamestnancov na získanie prvej a druhej atestácie.

### 3.4 Vnútny systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy

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

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

### 3.5 Dlhodobé projekty

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

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

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

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

### 3.6 Medzinárodná spolupráca

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

Bystrici, EUROPE 3000 a vybrané výučbové oblastné strediská v Taliansku zabezpečuje zahraničné odborné praxe pre žiakov na Cypre, vo Francúzsku, Grécku, Nemecku, Švajčiarsku a Taliansku.

Cieľom tejto spolupráce je:

- podieľať sa na projektoch, ktoré by zabezpečili efektívny transfer poznatkov a skúseností,
- posilniť a skvalitniť jazykovú prípravu žiakov,
- posilniť a skvalitniť odbornú prípravu žiakov (transfer inovácií),
- prezentovať vlastnú školu, mesto a krajinu,
- spoznávať inú kultúru, históriu a životný štýl,
- nadväzovať kontakty v rámci profesionálneho rastu.

### **3.7 Spolupráca so sociálnymi partnermi**

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

#### **Spolupráca s rodičmi**

Rodičia sú členmi Rady rodičov, ktorá má zastúpenie v Rade školy. Všetci zákonní zástupcovia žiakov sú informovaní o priebehu vzdelávania žiakov na triednych schôdkach a konzultáciách s vyučujúcimi. Majú možnosť sledovať priebežné študijné výsledky a dochádzku žiakov prostredníctvom systému EduPage od roku 2016. Rodičia sú zároveň informovaní o aktuálnom dianí v škole, o pripravovaných akciách prostredníctvom webovej stránky, a sociálnych sieti Facebook a Instagram. Cieľom školy je zlepšovať komunikáciu s rodičmi. Sme otvorení všetkým pripomienkam a podnetom zo strany rodičovskej verejnosti. Jednou z hlavných úloh školy je spolupráca s rodičmi na školskom vzdelávacom programe.

#### **Zamestnávateľa**

Škola aktívne spolupracuje so zmluvnými zamestnaneckými organizáciami. Spolupráca je zameraná hlavne na poskytovanie odborného výcviku, materiálno-technické zabezpečenie výchovno-vzdelávacieho procesu, tematické prednášky, besedy a súťaže, sprostredkovanie rôznych zaujímavých exkurzií a výstav. Zástupcovia zamestnávateľov sa podieľajú na aktivitách školy v rámci ich kompetencií vo výchovno-vzdelávacom procese. V oblasti praktického vyučovania pôsobia aktívne ako inštruktori pre odborný výcvik a sprostredkujú aktuálne informácie o zmenách a vývoji nových technológií. Ponúkajú absolventom školy pracovné príležitosti.

#### **Iní partneri**

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

## 4 Charakteristika školského vzdelávacieho programu v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia

### 4.1 Popis školského vzdelávacieho programu

Príprava v školskom programe zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie. Odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre úsek hotelierstva, gastronómie a obsluhy so všeobecným prehľadom o celej oblasti stravovacích služieb a so základnými predpokladmi pre výkon obchodno-podnikateľských aktivít.

Ciele vzdelávania, ktoré sú vymedzené týmto vzdelávacím programom, smerujú do troch základných oblastí: rozvoj osobnosti žiaka, príprava pre život v občianskej spoločnosti a príprava na pracovné uplatnenie.

Odborné vzdelávanie tejto skupiny odborov vytvára predpoklady pre získanie kompetencií potrebných pre uplatnenie v rôznych okruhoch pracovnej činnosti v oblasti služieb cestovného ruchu, hotelierstva a gastronómie a pre špecializáciu smerom ku konkrétnym povolaniam. Dôraz je kladený na prípravu absolventa so všeobecno-vzdelávacím základom, s odbornými teoretickými vedomosťami a praktickými zručnosťami, ktoré bude vedieť aplikovať v praxi.

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

Odborná zložka vzdelávania vymedzuje učivo spoločné pre všetky odbory tejto skupiny vzdelávania bez ohľadu na ich profiláciu, kde spoločné vzdelávacie štandardy predstavujú povinný základ odborného vzdelávania danej skupiny. Škola pripravuje žiaka k porozumeniu základných vzťahov v trhovej ekonomike, základných podnikových činnosti a pracovnoprávných vzťahov. Poskytuje žiakovi potrebné vedomosti o podnikaní, finančnej gramotnosti, účtovníctve, spotrebiteľskej výchove, pripravuje ho aktívne rozhodovať o svojej profesijnej kariére a uplatniť sa na trhu práce, myslieť a konať ekonomicky a ekologicky, prispievať k dosahovaniu vyššej kvality svojej práce, dbať na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci. Ďalej je učivo rozdelené do špecifických vzdelávacích štandardov: administratíva a korešpondencia, geografia cestovného ruchu, potraviny a výživa, technika obsluhy, technológia prípravy pokrmov, bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, hygienické predpisy, HACCP, organizácia a nadväznosť pracovných činností vo výrobných strediskách gastronomických zariadení, organizácia a nadväznosť pracovných činností v odbytových strediskách gastronomických zariadení, organizácia a nadväznosť pracovných činností na úseku ubytovania, organizácia práce, pracovné stroje, zariadenia a inventár výrobných, odbytových stredísk a úseku ubytovania v strediskách gastronomických zariadení, precvičovanie jednotlivých činností vo výrobných, odbytových strediskách a na úseku ubytovania, nácvik komunikácie so zákazníkom a spoločenského vystupovania, administratívne práce v prevádzke.

Potrebné vedomosti, zručnosti a kompetencie žiak získava v teoretickom a praktickom vyučovaní, ktoré sa uskutočňuje podľa všeobecne platných právnych predpisov a schváleného ŠkVP.

Predpokladom pre prijatie do študijného odboru je úspešné ukončenie základnej školy a splnenie zdravotných požiadaviek uchádzačov o štúdium. Pri prijímaní na štúdium sa hodnotí tiež prospech a správanie v 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 ústnu a písomnú komunikáciu, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v cudzom jazyku. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvojujú si základy matematiky, biológie, chémie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, spoločenskej komunikácie, získanie teoretických vedomostí a praktických zručností potrebných na kvalifikovaný výkon v rôznych formách podnikateľských subjektov hotelierstva, reštauračného stravovania a v službách cestovného ruchu. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Škola vo výučbovej stratégii uprednostňuje tie vyučovacie metódy, ktoré vedú k harmonizácii teoretickej a praktickej prípravy tak pre profesionálny život, ako aj pre život v spoločnosti a medzi ľuďmi. Výučba je orientovaná na uplatnenie didaktických metód (samostatné učenie sa a práca) hlavne pri riešení problémových úloh, tímovej práci a spolupráci. Uplatňujú sa metódy dialogické, slovné, formou účelovo zameranej diskusie alebo brainstormingu, ktoré naučia žiakov komunikovať s druhými ľuďmi na báze ľudskej slušnosti a ohľaduplnosti. Poskytujú žiakovi priestor na vytvorenie si vlastného názoru založeného na osobnom úsudku. Vedú žiakov k odmietaniu populistických praktík a extrémistických názorov. Učia ich chápať zložitost' medziľudských vzťahov a nevyhnutnosť tolerancie. Metódy činnostne zameraného vyučovania (praktické práce) sú predovšetkým aplikačného a heuristického typu (žiak poznáva reálny život, vytvára si názor na základe vlastného pozorovania a objavovania), ktoré im pomáhajú pri praktickom poznávaní reálneho sveta a života. Dôraz sa kladie na motivačné činitele – zaraďovanie hier, súťaží,

simulačných a situačných metód, riešenie konfliktových situácií, verejné prezentácie prác a výrobkov. Uplatňované metódy sú konkretizované na úrovni učebných osnov jednotlivých predmetov. Metodické prístupy sú priebežne vyhodnocované a modifikované podľa potrieb a na základe skúseností vyučujúcich.

Kľúčové a odborné kompetencie sú rozvíjané priebežne a spôsob ich realizácie je konkretizovaný v učebných osnovách jednotlivých vyučovacích predmetov. Škola rozvíja 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 je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom. V prípade talentovaných žiakov sa bude výučba organizovať formou individuálnych učebných plánov a programov, ktoré sa vypracujú podľa reálnej situácie. Pri práci so žiakmi so špeciálnymi výchovnovzdelávacími potrebami sa pristupuje s ohľadom na odporúčenie špecialistov a psychológov vo vzťahu na individuálne potreby žiaka, stupeň a typ poruchy, úroveň kompenzácie poruchy a možnosti školy. 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 prezentujú svoje odborné vedomosti a zručnosti na mnohých gastronomických akciách, ktoré organizuje podnikateľský sektor, hotely a gastronomické firmy. Týchto aktivít sa zúčastňujú aj učitelia všeobecných a odborných predmetov vo funkcii pedagogického dozoru. Samostatnosť, húževnatosť a pracovitosť našich žiakov je ocenená tak zo strany školy, ako aj zo strany zamestnávateľov. Záujmové útvary (jazykové, športové, odborné a iné) ponúkajú žiakom efektívne využívať voľný čas.

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

## 4.2 Základné údaje o štúdiu

<b>Názov školského vzdelávacieho programu</b>	<b>HOTELOVÁ AKADÉMIA</b>
<b>Kód a názov štátneho vzdelávacieho programu</b>	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
<b>Kód a názov študijného odboru</b>	<b>6323 K hotelová akadémia</b>
<b>Dĺžka štúdia</b>	5 rokov
<b>Forma štúdia</b>	Denné štúdium pre absolventov základnej školy
<b>Stupeň vzdelania</b>	354
<b>Úroveň SKKR/EKR</b>	4
<b>Vyučovací jazyk</b>	Slovenský jazyk
<b>Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium</b>	Nižšie stredné vzdelanie a splnenie podmienok prijímacieho konania
<b>Spôsob ukončenia štúdia</b>	Maturitná skúška
<b>Doklad o získanom stupni vzdelania</b>	Vysvedčenie o maturitnej skúške
<b>Doklad o získanej kvalifikácii</b>	Výučný list
<b>Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:</b>	- v súkromných a štátnych podnikoch a organizáciách - v cestovnom ruchu, hotelierstve a gastronómii - v súkromnom podnikaní
<b>Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie):</b>	Štúdium pre absolventov päťročných odborov v rámci denného alebo diaľkového štúdia na úrovni ISCED 5. Vzdelávanie na ISCED 4

## 4.3 Organizácia výučby

Príprava v školskom vzdelávacom programe 6323 K hotelová akadémia zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu. Teoretické vyučovanie je organizované prevažne v priestoroch školy. Praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v školských odborných učebniach a dielňach a priamo na pracoviskách zamestnávateľov. Praktická príprava prebieha v 1. a 2. ročníku v školských odborných učebniach a dielňach, v 3., 4. a 5. ročníku v dielňach praktického vyučovania Beskyd a v hotelových a reštauračných zariadeniach, ktoré sú partnermi školy na základe zmluvy o poskytovaní praktického vyučovania. Tieto zariadenia sú základom odbornej prípravy žiakov v tomto študijnom odbore. Prevádzkové podmienky umožňujú žiakom podieľať sa na príprave a distribúcii pokrmov pre školské a reštauračné stravovanie, hotových a minútkových jedál pre širokú verejnosť vrátane bežnej a príležitostnej obsluhy pri rôznych gastronomických akciách a medzinárodných aktivitách školy. Pri

zabezpečovaní stravovania pre verejnosť si žiaci osvojujú potrebné návyky v komunikácii s hosťami a klientmi, prijímaní objednávok, servírovaní, vyúčtovaní a ukončovacích prácach. Ďalšie odborné zručnosti žiaci získavajú pri rôznych spoločenských akciách buď v reštauráciách pri komerčných objednávkach alebo v rámci praktických cvičení, na ktorých si žiaci majú možnosť precvičiť a vyskúšať aj také zručnosti, situácie a javy, ktoré sa v bežnej praxi vyskytujú zriedkavo. Tieto vyučovacie aktivity prebiehajú pod dozorom majstra odbornej výchovy alebo učiteľa odborných predmetov. Podujatia tohto typu sú pre žiakov veľmi lákavé, motivujúce a inšpirujúce. Realizujeme spoločenské akcie pri príležitosti organizovania rôznych domácich a zahraničných seminárov a sympózií, športových stretnutí, spoločenských akcií, ako aj gastronomické stretnutia partnerských škôl z Čiech, Poľska, Slovenska. Časť odbornej praxe je zabezpečená zmluvnými vzťahmi s fyzickými a právnickými osobami. Žiaci sú v priebehu štúdia zaradení na rôzne pracoviská.

Výučba v študijnom odbore sa realizuje v 1. až 4. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 5. ročníku v rozsahu 30 týždňov. Základným cieľom odborného výcviku a praktických cvičení je doplnenie, prehĺbenie a upevnenie vedomostí, zručností a schopností, ktoré žiaci získali na teoretických odborných predmetoch. Obsah odborného výcviku je rámcový. Učivo spĺňa požiadavky primeranosti a prepojenosti teoretického a praktického odborného vzdelávania. V čase prázdnin môžu žiaci 2., 3. a 4. ročníka absolvovať zahraničnú odbornú prax.

Maturitná skúška sa koná v súlade s platnými predpismi a pedagogicko-organizačnými pokynmi MŠVVaM SR. Ďalšie organizačné podrobnosti týkajúce sa účelových kurzov a cvičení sú súčasťou učebného plánu.

## 4.4 Dištančné vzdelávanie

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

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

## 4.5 Zdravotné požiadavky na žiaka

Do študijného odboru 6323 K hotelová akadémia môže byť prijatý len uchádzač s dobrým zdravotným stavom. Uchádzač, ktorý má zmenenú pracovnú schopnosť, pripojí k prihláške rozhodnutie príslušného všeobecného lekára o schopnosti študovať zvolený študijný odbor podľa všeobecne záväzných právnych predpisov o prijímaní na štúdium na stredné školy. Uchádzač musí mať platný zdravotný preukaz.

## 4.6 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci

Neoddeliteľnou súčasťou teoretického a praktického vyučovania je problematika bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny práce a protipožiarnej ochrany. Výchova k bezpečnej a zdravie neohrozujúcej práci vychádza po dobu štúdia z požiadaviek platných právnych a ostatných predpisov (zákonov, nariadení vlády SR, vyhlášok, technických predpisov a slovenských technických noriem). Tieto požiadavky sa musia vzťahovať k výkonu konkrétnych činností, ktoré sú súčasťou odborného výcviku. Musia sa doplniť informáciami o rizikách možného ohrozenia, ktorému 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 stanoveným v zdravotníckych predpisoch (hygienické požiadavky na priestory, prevádzka školských zariadení, bezpečná prevádzka, používanie strojov, prístrojov a pod.). Nácvik a precvičovanie činností musí byť v súlade s požiadavkami, ktoré upravujú prácu pre mladistvých (napr. Zákoník práce) a v súlade s podmienkami, podľa ktorých môžu mladiství vykonávať zakázané práce z dôvodu prípravy na povolanie.

**Základnými podmienkami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sa rozumie:**

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

- práca pod dozorom si vyžaduje sústavnú prítomnosť osoby poverenej dozorom, ktorá dohliada na dodržiavanie BOZP a pracovného postupu. Táto osoba musí zrakovo obsiahnuť všetky pracovné miesta tak, aby mohla bezpečne zasiahnuť v prípade porušenia BOZP,

- práca pod dohľadom si vyžaduje prítomnosť osoby poverenej dohľadom kontrolovať pracoviská pred začatím práce pokiaľ nemôže zrakovo všetky pracoviská obsiahnuť, v priebehu práce ich obchádza a kontroluje.

Stanovením príslušného stupňa dozoru je poverený vedúci zamestnanec PV, majster odbornej výchovy a učiteľ odborných predmetov v závislosti od charakteru práce, podmienok a tematického celku výučby.

#### **Pracovné oblečenie:**

##### **Dievčatá**

- biela blúzka,
- sukňa/nohavice,
- vesta,
- zásterka,
- zdravotné topánky,
- príručník,
- menovka.

##### **Chlapci**

- biela košeľa s dlhým rukávom,
- čierne nohavice,
- vesta,
- čierne topánky,
- príručník,
- motýlik,
- menovka.

# 5 Profil absolventa študijného odboru 6323 K hotelová akadémia

## 5.1 Charakteristika absolventa

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

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

Po ukončení štúdia získava absolvent vysvedčenie o maturitnej skúške a výučný list v odbore hotelová akadémia. Výučný list sa vydáva po absolvovaní najmenej 1400 vyučovacích hodín praktického vyučovania. Ak je na maturitnej skúške ako člen skúšobnej komisie prítomný delegovaný zástupca Republikovej únie zamestnávateľov a zároveň je žiak na maturitnej skúške zo všetkých predmetov klasifikovaný známku nie horšou ako chválitebný, získava osvedčenie Republikovej únie zamestnávateľov.

Absolvent študijného odboru 6323 K hotelová akadémia môže pokračovať v štúdiu v rámci denného alebo diaľkového štúdia na úrovni ISCED 5. Svoju kvalifikáciu môže zvyšovať aj rôznymi vzdelávacími cestami na ISCED 4, prípadne môže získať aj inú kvalifikáciu ako je kvalifikácia v danom študijnom odbore.

Kompetenčný profil absolventa je vytvorený na základe kompetencií uvedených v ŠVP. Týmto má absolvent študijného odboru garantované získanie aktuálnych vedomostí, zručností a kompetencií.

Povolanie nie je vhodné pre žiakov s ochorením obmedzujúcim výkon tejto pracovnej pozície. Presné posúdenie zdravotného stavu s následným odporúčaním alebo neodporúčaním výkonu tejto pozície je možné iba po konzultácii s lekárom.

## TEORETICKÉ VYUČOVANIE

### Výkonové štandardy

Absolvent má:

- popísať základné ekonomické a právne normy nevyhnutné pre výkon činnosti v prevádzke cestovného ruchu, hotelierstva a gastronómie;
- vedieť riadiť osobné financie;
- orientovať sa v marketingu v oblasti gastronómie a ponuky produktu cestovného ruchu;
- popísať stratégie v podnikaní, organizovanie, vedenie, kontrola ľudí, poznať marketingové stratégie a marketingové nástroje s využitím moderných technológií;
- vysvetliť princípy hotelového a gastronomického manažmentu, riadenie gastronomickej prevádzky, hotelových služieb;
- zvládať základy jednoduchého aj podvojného účtovníctva, evidenciu dokumentov, písomností;
- aplikovať zásady osobnej a prevádzkovej hygieny v prevádzkach cestovného ruchu, hotelierstva a gastronómie, predpisy HACCP;
- popísať potraviny, vysvetliť dôležitosť zdravej výživy a stravovania;
- popísať strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzok v spoločnom stravovaní, jeho využívanie a ošetrovanie a zabezpečovanie údržby;
- popísať organizáciu práce a riadenie vo výrobnom stredisku podniku spoločného stravovania;
- vysvetliť spôsoby ochrany vlastností surovín, materiálov a tovaru;
- spracúvať kalkulácie a výpočty množstva spotreby surovín pri príprave jedál a nápojov;
- poznať charakteristiku a technologické postupy prípravy teplých a studených jedál;
- vysvetliť základné gastronomické pravidlá a zásady zostavovania jedálnych a nápojových lístkov;
- aplikovať zásady spoločenského vystupovania pri obsluhu hostí;
- popísať pravidlá techniky jednoduchej a zložitej obsluhy;
- plánovať organizáciu práce ubytovacieho úseku, recepcie;



- popísať podstatu a princíp podnikania, základné právne, ekonomické, administratívne, osobnostné a etické aspekty súkromného podnikania v oblasti v cestovného ruchu, hotelierstva a gastronómie;
- poznať z hľadiska geografie prírodné a človekom vytvorené podmienky pre rozvoj cestovného ruchu na Slovensku, v Európe, vo svete;
- popísať činnosť sprievodcu v cestovnom ruchu;
- vysvetliť ekonomický a spoločenský význam kongresových a animačných služieb, popísať činnosti pri ich poskytovaní;
- poznať informácie, počítačové systémy, oblasti využitia informatiky, grafické editory, multimediálne aplikácie, tabuľkový procesor MS Excel, MS Word, MS Power Point, databázové systémy, Internet a počítačové siete, aplikačné softvéry v cestovnom ruchu s využitím moderných a inteligentných technológií;
- popísať dôležitosť a zásady spoločenského protokolu a komunikácie so zákazníkmi.

#### **Obsahové štandardy:**

- Ekonomika
- Právna náuka
- Marketing
- Základy účtovníctva
- Administratíva a korešpondencia
- Hotelový a gastronomický manažment
- Náuka o potravinách
- Náuka o výžive
- Technológia prípravy pokrmov
- Technika obsluhy
- Geografia cestovného ruchu
- Sprievodcovská činnosť
- Kongresové a animačné služby
- Aplikovaná informatika
- Spoločenská komunikácia

### **PRAKTICKÉ VYUČOVANIE**

#### **Výkonové štandardy**

##### Absolvent vie:

- aplikovať zásady hygieny a bezpečnosti pri práci;
- aplikovať zásady pravidiel spoločenského správania;
- uplatňovať spoločenský protokol pri styku so zákazníkom;
- organizovať prácu, riadiť menší kolektív a koordinovať prácu v tíme;
- pracovať s registračnou pokladnicou, správne inkasovať, robiť vyúčtovanie;
- ovládať jednoduché účtovníctvo a základy podvojného účtovníctva;
- uplatňovať progresívne trendy v gastronómii;
- riadiť gastronomické zariadenie na strednej úrovni;
- procesovať pracovné postupy na ubytovacom úseku: rezervovať izby, registrovať hosťa, poskytovať informácie, predávať doplnkový tovar, rozumieť housekeepingu;
- zabezpečovať kongresové, animačné, wellness služby v hotelovom zariadení;
- používať pri vybavovaní agendy prostriedky štandardnej kancelárskej techniky;
- uplatňovať estetické hľadiská v praxi;
- viesť základnú účtovnú evidenciu podniku;
- aplikovať nové technológie a používať aktuálny softvér a aplikácie pri jednotlivých pracovných činnostiach;
- vytvoriť ponukový list produktu;
- vytvoriť jedálny a nápojový lístok;
- orientovať sa v nových technológiách pri príprave pokrmov a nápojov;
- ovládať pracovné činnosti spojené s prípravou odbytového strediska;
- pripravovať jedlá teplej a studenej kuchyne mäsité, bezmäsité, z rýb, hydiny, kôrovcov, z diviny;
- pripravovať teplé, studené, miešané, alkoholické, nealkoholické nápoje;
- ovládať techniku obsluhy, jednoduchú, zložitú;
- vykonávať obsluhu v reštauráciách s vyššou úrovňou poskytovaných služieb;
- ovládať slávnostné stolovanie;
- uplatňovať zásady ekologického a ekonomického prístupu pri prevádzke kuchyne a odbytového strediska a pri nakladaní s pracovnými prostriedkami

#### **Obsahové štandardy:**

- Odborný výcvik

## 5.2 Kompetencie absolventa

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

### 5.2.1 Kľúčové kompetencie

Kľúčová kompetencia	Rozvíjaná v predmetoch
<b>a) Gramotnosť</b>	
porozumieť počutému vecnému textu, ktorého obsah, štýl a jazyk sú primerané jeho osobným a odborným záujmom;	SJL, 1AJ, 2NJ, 2FJ, ETV, NBV, DEJ, GEG, OBN, BIO, CHE, INF, AGH, EKO, GOR, HGM, MKT, NVZ, NAN, PSV, KMM, TOB, EPP, API, ADK, UCT, OHG, PIC, OXP, OOB, OVY
porozumieť obsahu a významu vecného textu (vrátane tabuliek, grafov, nákresov a schém), vyhľadať explicitne a implicitne vyjadrené informácie a spojiť ich do ucelenej informácie;	SJL, 1AJ, 2NJ, 2FJ, ETV, NBV, DEJ, OBN, BIO, INF, MAT, AGH, HGM, MKT, TOB, EPP, API, ADK, UCT, PIC, OXP, OOB, OVY
identifikovať v texte logické, časové a príčinnno-následné súvislosti;	SJL, 1AJ, 2NJ, 2FJ, ETV, NBV, DEJ, GEG, OBN, CHE, INF, MAT, EKO, GOR, HGM, MKT, NVZ, NAN, PSV, TOB, EPP, API, ADK, UCT, OHG, PIC, OXP, OOB, OVY
uplatniť základy kritického čítania, t. j. vie vnímať väčšinu problémov nastolených textom a identifikuje explicitné chyby a protirečenia, ktoré sa v texte nachádzajú;	SJL, 1AJ, 2NJ, 2FJ, ETV, NBV, DEJ, OBN, INF, AGH, HGM, PSV, TOB, API, OHG, PIC, OOB, OVY
vyjadriť súvislé a logicky usporiadané ústne prejavy s rôznym cieľom pre špecifické publikum na témy, ktoré sú blízke jeho osobným a odborným záujmom;	SJL, 1AJ, 2NJ, 2FJ, ETV, NBV, DEJ, OBN, BIO, INF, TSV, HGM, NVZ, NAN, PSV, TOB, API, OHG, PIC, OOB, OVY
sformulovať vlastný názor a pomocou argumentov ho obhájiť;	SJL, 1AJ, 2NJ, 2FJ, ETV, NBV, DEJ, GEG, OBN, BIO, CHE, INF, TSV, AGH, EKO, GOR, HGM, MKT, NVZ, NAN, PSV, KMM, TOB, API, OHG, PIC, OOB, OVY
bez prípravy začať, udržiavať a ukončiť komunikáciu na akúkoľvek jemu blízku všeobecnú a odbornú tému;	SJL, 1AJ, 2NJ, 2FJ, ETV, NBV, DEJ, OBN, BIO, INF, TSV, AGH, EKO, HGM, MKT, TOB, API, OHG, PIC, OOB, OVY
aktívne zapojiť do diskusie, svoj prejav formuluje zrozumiteľne a pokojne; dokáže sa pohotovo zorientovať v komunikačnej situácii a jasne reagovať zrozumiteľnou odpoveďou alebo otázkou;	SJL, 1AJ, 2NJ, 2FJ, ETV, NBV, DEJ, OBN, CHE, INF, TSV, AGH, EKO, HGM, MKT, PSV, KMM, TOB, API, OHG, PIC, OOB, OVY
dodržiavať zásady spoločenskej komunikácie, dokáže komunikačnej situácii vhodne prispôsobiť stratégiu, charakter a tón komunikácie;	SJL, 1AJ, 2NJ, 2FJ, ETV, NBV, DEJ, OBN, INF, TSV, AGH, EKO, HGM, KAB, MKT, KMM, TOB, API, OHG, PIC, OOB, OVY
vytvoriť štruktúrovaný a kompozične zrozumiteľný text, ktorý mu je blízky témou alebo odbornosťou;	SJL, 1AJ, 2NJ, 2FJ, ETV, NBV, DEJ, OBN, INF, AGH, HGM, MKT, KMM, EPP, API, ADK, UCT, OHG, PIC, OXP, OOB
pri tvorbe textu uplatniť logické, časové a príčinnno-následné súvislosti textu a požiadavky slovosledu v súlade s komunikačnou situáciou.	1AJ, 2NJ, 2FJ, ETV, NBV, DEJ, OBN, CHE, INF, HGM, NVZ, NAN, KMM, API, ADK, UCT, OHG, PIC, OOB
<b>b) Viacjazyčnosť</b>	
pochopiť hlavné body jasnej štandardnej reči o známych veciach, s ktorými sa pravidelne stretáva vo svojom živote. Rozumie zmyslu mnohých rozhlasových alebo televíznych programov o aktuálnych udalostiach a témach osobného či odborného záujmu, keď je prejav relatívne pomalý a jasný;	1AJ, 2NJ, 2FJ, BIO, TSV, AGH, KAB, MKT, KMM, ADK, UCT
porozumieť textom, ktoré pozostávajú zo slovnej zásoby často používanej v každodennom živote alebo ktoré sa vzťahujú na jeho prácu;	SJL, 1AJ, 2NJ, 2FJ, ETV, NBV, DEJ, GEG, OBN, BIO, CHE, INF, MAT, AGH, EKO, GOR, HGM, MKT, NVZ, NAN, PSV, KMM, TOB, EPP, API, ADK, UCT, OHG, OXP

zvládnuť väčšinu situácií, ktoré sa môžu vyskytnúť počas cestovania v oblasti, kde sa hovorí daným cudzím jazykom. Dokáže nepripravený vstúpiť do konverzácie na témy, ktoré sú známe, ktoré ho osobne zaujímajú, alebo ktoré sa týkajú osobného každodenného života;	1AJ, 2NJ, 2FJ, AGH, KMM, OVY
spojiť slovné spojenia jednoduchým spôsobom tak, aby opísal skúsenosti a udalosti, vlastné sny, nádeje a ambície. Stručne dokáže uviesť dôvody a vysvetlenia názorov a plánov, vyrozprávať príbeh alebo zápletku knihy či filmu a opísať vlastné reakcie;	1AJ, 2NJ, 2FJ, AGH
napísať jednoduchý súvislý text na témy, ktoré sú mu známe alebo ho osobne zaujímajú, alebo napríklad aj e-maily opisujúce jeho skúsenosti a dojmy.	SJL, 1AJ, 2NJ, 2FJ, ETV, NBV, OBN, INF, AGH, KMM, API
<b>c) Matematická kompetencia a kompetencia vo vede, v technológii a inžinierstve</b>	
efektívne aplikovať matematické princípy a postupy v rámci svojho odboru;	DEJ, INF, MAT, HGM, NVZ, NAN, KMM, TOB, EPP, API, ADK, UCT, OHG, PIC, OXP, OOB, OVV
komunikovať v matematickom jazyku a používať vhodné pomôcky vrátane štatistických údajov a grafov;	SJL, GEG, INF, MAT, GOR, KMM, API, PIC, OOB, OVV
chápať vedu ako proces bádania rôznymi metódami vrátane pozorovania a riadených experimentov, logicky a racionálne myslieť pri overovaní hypotéz;	ETV, NBV, DEJ, OBN, BIO, CHE, INF, MAT, TSV, NVZ, NAN, API, PIC, OOB
aktívne zaujímať o etické otázky a podporu bezpečnosti a environmentálnej udržateľnosti, najmä pokiaľ ide o vedecko-technický pokrok v súvislosti s jednotlivcom, rodinou, komunitou a celosvetovými otázkami.	SJL, ETV, NBV, GEG, OBN, BIO, CHE, INF, MAT, EKO, GOR, HGM, KAB, MKT, PSV, KMM, TOB, EPP, API, OHG, OXP
<b>d) Digitálna kompetencia</b>	
používať digitálne technológie na podporu svojho aktívneho občianstva a sociálneho začlenenia, spoluprácu s ostatnými a kreativnosť pri dosahovaní osobných, sociálnych alebo obchodných cieľov s uvedomením si príležitosti, obmedzení, vplyvov a rizík, ktoré predstavujú;	SJL, ETV, NBV, DEJ, OBN, BIO, INF, AGH, HGM, KAB, MKT, NVZ, NAN, PSV, KMM, TOB, API, ADK, UCT, OHG, PIC, OOB, OVV
kriticky pristupovať k platnosti, spoľahlivosti a vplyvu informácií a údajov dostupných vďaka digitálnym prostriedkom a poznať právne a etické zásady súvisiace s prácou s digitálnymi technológiami;	SJL, 1AJ, 2NJ, 2FJ, ETV, NBV, DEJ, GEG, OBN, BIO, CHE, INF, MAT, EKO, GOR, HGM, MKT, PSV, KMM, EPP, API, OHG, PIC, OXP, OOB, OVV
chrániť informácie, obsah, údaje a digitálne identity, ako aj rozoznávať softvéry, zariadenia, umelú inteligenciu alebo roboty a efektívne s nimi pracovať;	ETV, NBV, GEG, OBN, INF, MAT, TSV, GOR, HGM, TOB, API, OHG, PIC, OOB, OVV
chápať všeobecné zásady, mechanizmy a logiku vyvíjajúcich sa digitálnych technológií a poznať základné funkcie a spôsoby použitia rôznych zariadení, softvérov a sietí.	ETV, NBV, OBN, INF, TSV, HGM, MKT, TOB, API, ADK, UCT, OHG, PIC, OOB, OVV
<b>e) Osobná a sociálna kompetencia a schopnosť učiť sa</b>	
staráť o svoj fyzický a duševný rozvoj, uvedomovať si dôsledky nezdravého životného štýlu a závislostí;	SJL, 1AJ, 2NJ, 2FJ, ETV, NBV, DEJ, GEG, OBN, BIO, INF, TSV, GOR, HGM, KAB, MKT, KMM, API, OHG, PIC, OOB, OVV
kriticky uvažovať o svojich vlastných predsudkoch a stereotypoch a o tom, čo sa za nimi skrýva;	SJL, 1AJ, 2NJ, 2FJ, ETV, NBV, DEJ, GEG, OBN, BIO, INF, TSV, GOR, HGM, KAB, KMM, API, OHG, PIC, OOB, OVV
preukázať istotu vo svoje schopnosti zvládnuť výzvy v živote;	SJL, ETV, NBV, DEJ, OBN, INF, TSV, EKO, HGM, MKT, PSV, KMM, EPP, API, OHG, PIC, OXP, OOB, OVV

dôsledne dodržiavať svoje záväzky voči iným;	SJL, 1AJ, 2NJ, 2FJ, ETV, NBV, DEJ, OBN, INF, EKO, HGM, MKT, PSV, KMM, EPP, API, OHG, PIC, OXP, OOB, OVY
pri práci podporovať druhých aj napriek rozdielnym názorom;	SJL, 1AJ, 2NJ, 2FJ, ETV, NBV, DEJ, OBN, BIO, INF, TSV, AGH, EKO, HGM, MKT, PSV, KMM, EPP, API, OHG, PIC, OXP, OOB, OVY
identifikovať zdroje učenia sa, vybrať najspoľahlivejšie zdroje informácií alebo uskutočniť zodpovedný výber z existujúcich možností;	SJL, 1AJ, 2NJ, 2FJ, ETV, NBV, DEJ, OBN, BIO, INF, MAT, AGH, EKO, HGM, MKT, PSV, EPP, API, ADK, UCT, OHG, PIC, OXP, OOB, OVY
dokáže použiť explicitné a definovateľné kritériá, princípy alebo hodnoty pri tvorbe úsudkov.	SJL, ETV, NBV, DEJ, GEG, OBN, INF, MAT, TSV, GOR, API, OVY
<b>f) Občianska kompetencia</b>	
rešpektovať ľudí, ktorí majú odlišné názory v oblasti politiky a vierovyznania;	SJL, 1AJ, 2NJ, 2FJ, ETV, NBV, DEJ, GEG, OBN, INF, TSV, AGH, EKO, GOR, HGM, KAB, MKT, PSV, KMM, EPP, API, ADK, OHG, PIC, OXP, OOB, OVY
vykonávať povinnosti aktívneho občana na miestnej, národnej alebo globálnej úrovni;	ETV, NBV, DEJ, OBN, INF, EKO, HGM, MKT, PSV, EPP, API, OHG, PIC, OXP, OOB, OVY
porozumieť rôznym spôsobom, akými občania môžu ovplyvňovať politiku;	ETV, NBV, DEJ, OBN, INF, API, OVY
kriticky uvažovať o vplyve propagandy na život jednotlivca, spoločnosti a vývoj súčasného sveta;	SJL, ETV, NBV, DEJ, OBN, INF, TSV, EKO, MKT, KMM, EPP, API, PIC, OXP, OOB, OVY
dokáže zhodnotiť vplyv spoločnosti na svet prírody, napríklad z hľadiska rastu a vývoja populácie, spotreby prírodných zdrojov.	SJL, ETV, NBV, DEJ, GEG, OBN, BIO, INF, MAT, TSV, GOR, KMM, API, ADK, UCT, PIC, OOB, OVY
<b>g) Podnikateľská kompetencia</b>	
opísať a pochopiť prístupy k plánovaniu a riadeniu projektov;	SJL, ETV, NBV, OBN, INF, MAT, EKO, HGM, MKT, PSV, EPP, API, OHG, OXP
uvedomiť etické zásady a výzvy udržateľného rozvoja;	SJL, ETV, NBV, DEJ, GEG, OBN, BIO, INF, AGH, GOR, HGM, KAB, EPP, API, ADK, UCT, OHG, OXP
chápať sociálne a hospodárske príležitosti a výzvy, ktorým čelí zamestnávateľ, organizácia či spoločnosť.	ETV, NBV, DEJ, OBN, INF, HGM, MKT, KMM, EPP, API, OHG, OXP
<b>h) Kompetencia v oblasti kultúrneho povedomia a prejavu</b>	
vyhľadávať možnosti spoznať iné kultúry s cieľom spoznať tradície a iný pohľad na svet;	SJL, 1AJ, 2NJ, 2FJ, ETV, NBV, DEJ, GEG, OBN, INF, TSV, GOR, HGM, PSV, KMM, API, ADK, UCT, OHG, PIC, OOB, OVY
zaujať otvorený postoj a rešpekt k rôznorodosti kultúrneho prejavu, ako aj etický a zodpovedný prístup k intelektuálnemu a kultúrnemu vlastníctvu;	SJL, 1AJ, 2NJ, 2FJ, ETV, NBV, DEJ, GEG, OBN, BIO, INF, MAT, TSV, AGH, EKO, GOR, HGM, KAB, MKT, PSV, EPP, API, ADK, UCT, OHG, PIC, OXP, OOB, OVY
poznať miestnu, národnú, regionálnu, európsku a globálnu kultúru a jej prejavy vrátane jazyka, dedičstva a tradícií či kultúrnych produktov a porozumieť tomu, ako sa tieto prejavy môžu navzájom ovplyvňovať a ako môžu ovplyvňovať názory jednotlivca.	SJL, 1AJ, 2NJ, 2FJ, ETV, NBV, DEJ, GEG, OBN, INF, GOR, KAB, MKT, KMM, EPP, API, PIC, OXP, OOB, OVY

## 5.2.2 Odborné kompetencie

### a) Požadované vedomosti

#### Absolvent vie:

- charakterizovať podstatu ekonomickej činnosti, ktorej cieľom je výroba, rozdeľovanie, výmena a spotreba materiálnych i nemateriálnych statkov a služieb,
- vysvetliť podstatu správneho životného štýlu človeka,
- popísať zásady bezpečnosti a hygieny práce, ochrany pred požiarom a ochrany životného prostredia,

- zhodnotiť funkčné súvislosti medzi geografickým prostredím, človekom a spoločnosťou.

#### **b) Požadované zručnosti**

##### **Absolvent vie:**

- aplikovať v praxi etické a profesijné pravidlá, zásady spoločenského správania a vystupovania,
- pracovať s odbornou literatúrou,
- nakladať s materiálom, energiou, odpadom, vodou a inými látkami ekonomicky a s ohľadom na životné prostredie,
- hospodáriť s pracovnými prostriedkami so snahou dosiahnuť efektívny ekonomický výsledok,
- aplikovať estetické hľadiská v praxi,
- aplikovať návyky z oblasti osobnej a prevádzkovej hygieny, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany životného prostredia,
- získať informácie o všeobecných ľudských právach.

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

##### **Absolvent sa vyznačuje:**

- empatiou, toleranciou,
- vytrvalosťou, flexibilitou,
- kreativitou, komunikatívnosťou,
- spoľahlivosťou, presnosťou, sebadisciplínou,
- diskretnosťou a zodpovednosťou,
- iniciatívnosťou, adaptabilitou.

## 6 Podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia

### 6.1 Materiálne podmienky

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

#### **Kapacita školy:**

##### Školský manažment:

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

Pedagogickí zamestnanci školy: zborovňa, kabinety, sociálne zariadenie.

Odborný zamestnanec, školský psychológ: kabinet, zázemie.

Nepedagogickí zamestnanci školy: kancelárie pre mzdovú účtovníčku, študijnú referentku, ekonomický úsek, miestnosť pre upratovačky, príručný sklad s odkladacím priestorom, dielňa, kotolňa, archív.

Ďalšie priestory: hygienické priestory (WC, sprchy), sociálne zariadenia, šatne, sklady učebných pomôcok a didaktickej techniky, školský bufet, sklady náradia, strojov a zariadení, sklady materiálov, surovín a polotovarov, knižnica.

#### **Makrointeriéry**

- Školská budova
- PPV Beskyd
- Školský dvor

#### **Vyučovacie interiéry**

- Základné učebné priestory pre teoretické vyučovanie
- Základné učebné priestory pre praktické vyučovanie
- Odborná učebňa pre techniku obsluhy
- Odborná učebňa pre technológiu prípravy pokrmov
- Odborná učebňa pre jazykové vzdelávanie
- 2 odborné učebne pre informatiku
- Telocvičňa, posilňovňa, pohybové štúdio

#### **Vyučovacie exteriéry**

- Školské ihrisko
- Školský dvor

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

- dielne PV Beskyd

#### **Zmluvné pracoviská**

### 6.2 Personálne podmienky

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

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

Odborná a pedagogická spôsobilosť majstrov odbornej výchovy, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade so všeobecne platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon

zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činností sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom študijnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a napĺňané po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci všeobecne platných predpisov.

Odborná spôsobilosť nepedagogických zamestnancov (študijný referent, ekonóm, správca, školník, upratovačky a pod.), ktorí sa podieľajú na zabezpečovaní realizácie ŠkVP je v súlade so všeobecne platnými predpismi. Práva a povinnosti nepedagogických zamestnancov sú zabezpečené a napĺňané po dobu ich činnosti v rámci všeobecne platných predpisov.

Plnenie požiadaviek poradenskej činnosti sa riadi všeobecne platnými predpismi. Poradenstvo zabezpečuje školský psychológ ako odborný zamestnanec alebo výchovný poradca, ktorý je pedagogický zamestnanec. Ich poslaním je poskytovanie odbornej psychologickej a pedagogickej starostlivosti žiakom, rodičom a pedagogickým zamestnancom školy. Prácu školského psychológa alebo výchovného poradcu usmerňujú metodické, pedagogické a psychologické centrá. Práca školského psychológa resp. výchovného poradcu a dodržiavanie všeobecne platných predpisov v oblasti výchovného poradenstva podlieha kontrolnej činnosti zo strany zriaďovateľa strednej školy. Ďalšie práva a povinnosti školského psychológa resp. výchovného poradcu vymedzujú vnútorné predpisy školy (pracovný poriadok, vnútorný poriadok školy, vnútorný mzdový predpis a pod.).

### 6.3 Organizačné podmienky

Plnenie stanovenej miery vyučovacej a výchovnej povinnosti vyplýva z platnej legislatívy a rámcového učebného plánu ŠVP. Rámcové rozvrhnutie obsahu vzdelávania v školskom vzdelávacom programe vychádza zo ŠVP. Stanovené vzdelávacie oblasti a ich minimálne počty hodín sú v tomto programe dodržané a preukázateľné.

Vyučovanie začína o 7.50 hod. Organizácia školského roka sa riadi Sprievodcom školským rokom pre daný školský rok.

Plnenie školskej legislatívy vzhľadom na organizáciu a priebeh školského vzdelávacieho programu vo väzbe na teoretické vyučovanie a odborný výcvik je v súlade. Výchovno-vzdelávací proces sa riadi Zákonom o výchove a vzdelávaní (školský zákon).

Odborný výcvik sa vyučuje v rozsahu stanovenom v učebnom pláne, vykonáva sa v školských zariadeniach: v dielňach a učebniach odborného výcviku, ako aj v kmeňových a zmluvných pracoviskách praktického vyučovania odborného výcviku. Výučba prebieha pod vedením inštruktorov poverených zamestnávateľom a majstrov odbornej výchovy. Všetky pracoviská majú základné štandardné vybavenie. Odborný výcvik nadväzuje na teoretické vyučovanie. Realizuje sa v 3, 4, 5, 7 hodinových celkoch každý týždeň. Ak to vyžaduje charakter nácviku, odborný výcvik možno spájať aj do viacdňových celkov s rešpektovaním podmienok odboru aj v čase prázdnin, a v sobotu. Delenie skupín stanovuje platná legislatíva.

Vzdelávanie a príprava sa riadi Školským poriadkom. Zabezpečuje jednotnosť v celom výchovno-vzdelávacom procese. Upravuje pravidlá správania sa žiakov na teoretickom a praktickom vyučovaní a príprave. Obsahuje tiež práva a povinnosti žiakov. Školský poriadok sa riadi Organizačným poriadkom školy a Pracovným poriadkom školy. Žiaci sa oboznamujú so Školským poriadkom každý rok prvý deň školského roka na prvej vyučovacej hodine a svojím podpisom potvrdzujú v osobitnom zázname jeho rešpektovanie. Táto skutočnosť je zaznamenaná aj v triednych knihách.

Na začiatku každého školského roka je spoločné zoznamovanie sa žiakov prvého ročníka so žiakmi vyšších ročníkov. Oboznamujú sa nielen so svojimi povinnosťami, ale aj vzájomne nadväzujú medzi sebou kontakty, vymieňajú si postrehy a informácie. Prispieva to k vytvoreniu priaznivej atmosféry v škole a k ľahšiemu zaraďovaniu žiakov do kolektívu. Nulté stretnutie s rodičmi žiakov prvého ročníka je plánované v mesiaci jún, prvé stretnutie do konca septembra príslušného školského roka, kde sa zoznamujú s učiteľmi a majstrami odbornej výchovy, kolektívom v triede, získavajú informácie o škole, jej štýle práce, organizácii vyučovania a odbornej prípravy, metódach a prostriedkoch hodnotenia, plánovaných aktivitách v škole a osobitnými predpismi praktickej prípravy v kmeňových a zmluvných pracoviskách. Sú oboznámení s ich povinnosťami, právami a postupmi. Zároveň majú možnosť prezrieť si celú školu.

Hodnotenie a klasifikácia žiakov sa riadi Metodickým pokynom č. 21/2011 a je súčasťou školského vzdelávacieho programu ako súčasť učebných osnov vyučovacích predmetov a ako osobitná spoločná časť. O všetkých kritériách hodnotenia, výchovných opatreniach a podmienkach vykonania záverečných a opravných skúšok sú žiaci a rodičia vopred informovaní.

Kurzy, exkurzie, športové akcie sa organizujú v rámci školského roka. Kurzy nevyhnutné pre výkon povolania vyplývajúce z kompetencií (profilu) absolventa sa môžu vykonávať aj ako súčasť odborného výcviku. Odborný obsah exkurzií vyplýva z obsahu učebných osnov odboru štúdia a plánuje sa v ročných plánoch práce školy. Virtuálne exkurzie a telemosty sú súčasťou vyučovacích hodín v praktickom a teoretickom vyučovaní.

Spolupráca s rodičmi sa realizuje predovšetkým prostredníctvom triednych učiteľov, výchovných poradcov, manažmentu školy a jednotlivých vyučujúcich všeobecno-vzdelávacích a odborných predmetov, osobnou komunikáciou s rodičmi, prípadne zákonnými zástupcami žiakov. Sú to pravidelné, plánované zasadnutia rady rodičov a zasadnutia rady školy, v ktorých sú zastúpení rodičia a sociálni partneri. Obsahom týchto zasadnutí sú

informácie o plánoch a dosiahnutých výsledkov školy, riešenie problémových výchovných situácií, organizovanie spoločenských, vzdelávacích, kultúrnych a športových podujatí organizovaných školou.

Súťaže a prezentácia zručností a odborných spôsobilostí v odbore na školskej úrovni sa organizuje formou jednoduchých ročníkových prác ako spoločný výstup teoretického a praktického vyučovania na záver každého ročníka. Škola určí obsah, rozsah, úroveň, kritéria hodnotenia, formu prác a ich prezentácie prípadne aj s prístupom verejnosti. Žiaci sa môžu zúčastňovať na súťažiach a prezentáciách vo svojom odbore na národnej a medzinárodnej úrovni.

## **6.4 Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní**

Vytváranie podmienok bezpečnej a hygienickej práce je organickou súčasťou celého vyučovacieho procesu, osobitne odborného výcviku. Postupuje sa podľa platnej legislatívy. Priestory, v ktorých prebieha teoretické a praktické vyučovanie musia zodpovedať platným predpisom.

Škola zabezpečuje všetky technické a organizačné opatrenia na elimináciu rizík spojených najmä s odborným výcvikom. Učitelia, majstri odbornej výchovy, žiaci a rodičia sú podrobne oboznámení s opatreniami.

Škola zabezpečuje vstupné školenia bezpečnosti práce, dodržiavania osobnej hygieny a protipožiarnej ochrany pre žiakov a PZ. Žiaci sú s predpismi podrobne oboznámení a poučení vždy v úvodných hodinách jednotlivých predmetov.

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



## 7 Podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia

Vzdelávanie žiakov prebieha v súlade so štátnym vzdelávacím programom a Zákonom o výchove a vzdelávaní (školský zákon), ktoré stanovujú zásadné pravidlá vzdelávania a prípravy žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami (ďalej len „ŠVVP“). Pri formulovaní požiadaviek na ich štúdium sa vychádza z analýzy podmienok školy, analýzy potrieb a požiadaviek trhu práce, analýzy povolania a odborných konzultácií a odporúčaní špecializovanými zamestnancami Centra poradenstva a prevencie prípadne lekárom pre deti a dorast a v spolupráci so školskou psychologičkou, výchovnou poradkyňou.

Škola začleňuje žiakov so ŠVVP do bežných tried. Ide o žiakov s vývinovými poruchami učenia, s poruchami pozornosti a aktivity, reči, so zmyslovým postihnutím, chorých, zdravotne znevýhodnených alebo žiakov v ťažkej životnej situácii.

Štúdium v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia vzhľadom k svojim špecifikám nemôže byť poskytnuté pre žiakov s mentálnym, zmyslovým a telesným postihnutím, ako aj žiakov s autistickým syndrómom, s poruchami psychického a sociálneho vývinu.

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

**Vo všeobecnosti môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom. Uchádzači nesmú trpieť predovšetkým:**

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

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

### **Inklúzia žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia**

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

### **Inklúzia a vzdelávanie nadaných žiakov**

Škola vytvára v súlade so svojím profilom aj podmienky pre rozvoj nadaných žiakov. Výchova a vzdelávanie mimoriadne nadaných žiakov sa považuje vo všeobecnosti za veľmi efektívne, žiadúce, a to tak zo spoločenského, individuálneho ľudského hľadiska, ako aj z hľadiska ekonomického, návratnosti investovaného času a finančných prostriedkov. Osobitne aj v našom odbore je žiadúce podchytiť nadaných žiakov a systematicky s nimi pracovať. Pritom nemusí ísť len o podporu mimoriadne intelektovo nadaných žiakov, ale aj žiakov nadaných manuálne, prakticky, ktorí vynikajú svojimi vedomosťami, zručnosťami, záujmom, kreativitou, výsledkami práce a zaslúžia si výnimočnú pedagogicko-psychologickú starostlivosť pri rozvíjaní svojho špecifického nadania. Úpravy pre nadaných žiakov:

- žiaci budú začlenení do bežných tried,
- škola môže do tohto odboru štúdia prijať aj žiaka, ktorý úspešne ukončil základnú školu aj v nižšom ako 9. ročníku. Pre týchto žiakov bude vypracovaný individuálny plán vzdelávania a prípravy,
- pre výnimočne nadaných žiakov sa vypracuje individuálny plán štúdia s vymedzením konzultačných hodín,
- vo výučbe týchto žiakov sa budú využívať nadštandardné vyučovacie metódy a postupy, budú zapájaní do problémového a projektového vyučovania, umožní sa im práca na vlastných projektoch, vo výnimočných prípadoch môže byť poskytnuté štúdium formou on-line.

## 8 Vnútorný systém kontroly a hodnotenia

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

### Skúšanie

Počas skúšania sa preveruje, čo žiak vie a čo nevie, alebo čo má vedieť, ako sa má zlepšiť v porovnaní sám so sebou alebo s kolektívom – zisťuje sa stupeň dosiahnutia cieľov vyučovacieho procesu. Pri skúšaní sa využíva široká škála rôznych spôsobov a postupov – individuálne, frontálne, skupinové, priebežné alebo súhrnné po ukončení tematického celku alebo na konci školského roka, ústne, písomné (didaktické testy, písomné cvičenia a úlohy, projekty, a pod.). Skúšaním sa preverí výkon žiaka z hľadiska jeho relatívneho výkonu (porovná sa výkon žiaka s výkonom ostatných žiakov) alebo individuálneho výkonu (porovnanie jeho súčasného výkonu s jeho prechádzajúcim výkonom). Pri každom skúšaní sa preveruje výkon žiaka na základe jeho výkonového štandardu, ktorý je formulovaný v učebných osnovách každého vyučovacieho predmetu ako vzdelávací výstup. Dôležitou súčasťou skúšania je aj formatívne hodnotenie, ktoré považujeme za významnú súčasť motivácie žiaka do jeho ďalšej práce, za súčasť spätnej väzby medzi vyučujúcim a žiakom.

### Hodnotenie

Cieľom **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 je vyjadrené rôznymi formami: slovom, číslom, známku. V rámci hodnotenia sa preveria výsledky činnosti žiakov podľa určených kritérií. Niektoré kritériá sú všeobecne platné pre všetky predmety, špecifické výkony žiakov sú hodnotené podľa stanovených kritérií hodnotenia. Neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia žiaka je aj jeho správanie, prístup a postoje. Hodnotenie nikdy nesmie viesť k znižovaniu dôstojnosti, sebadôvery a sebaúcty žiaka.

## 8.1 Pravidlá hodnotenia žiakov

Škola v rámci hodnotenia výkonov žiakov vypracovala hodnotiaci štandard jednotlivých predmetov pre študijný odbor 6323 K hotelová akadémia. Definuje súbor kritérií, organizačných a metodických postupov na overenie dosiahnutých výkonových štandardov.

### Vzťahuje sa na hodnotenie:

**Počas štúdia** sa hodnotia všetky **očakávané vzdelávacie výstupy**, ktoré sú formulované výkonovými štandardmi v učebných osnovách každého vyučovacieho predmetu. Ku každému vzdelávaciemu výstupu sú vymedzené 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 je zabezpečená komplexnosť vedomostí a ich aplikácia.

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

1. Hodnotenie je zamerané a formulované pozitívne.
2. Žiak sa hodnotí podľa miery splnenia daných kritérií.
3. Znáмка z vyučovacieho predmetu nezahŕňa hodnotenie správania žiaka.
4. Vyučujúci klasifikujú iba prebrané a precvičené učivo.
5. Žiak má dostatok času na učenie, precvičovanie a upevnenie učiva.
6. Podklady pre hodnotenie a klasifikáciu získava vyučujúci hlavne sledovaním výkonov a pripravenosti žiaka na vyučovanie, rôznymi druhmi písomných prác, analýzou výsledkov rôznych činností žiakov, konzultáciami s ostatnými vyučujúcimi a podľa potreby s psychologickými a sociálnymi pracovníkmi.
7. Pri klasifikácii používa vyučujúci platnú klasifikačnú stupnicu.
8. Výsledky žiakov posudzuje učiteľ/majster odbornej výchovy objektívne.
9. V predmete, v ktorom vyučujú viacerí učitelia/ majstri odbornej výchovy, 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.**

Hodnotí sa hlavne ucelenosť, presnosť, trvalosť osvojenia požadovaných poznatkov, kvalita, 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, zákonitosti, vzťahy a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri vysvetľovaní a hodnotení spoločenských a prírodných javov.
- Preukázal kvalitu a rozsah získaných vedomostí vykonávať požadované intelektuálne a motorické činnosti.
- Prezentoval kvalitu myslenia, predovšetkým jeho logiku, samostatnosť a tvorivosť.
- Mal aktívny prístup, záujem a vzťah k daným činnostiam.
- Preukázal presný, výstižný, odborný a jazykovo správny ústny a písomný prejav.
- Preukázal kvalitu výsledkov zadaných činností.
- Osvojil si 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 o 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 zručnosti 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.**

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

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

##### Žiak:

- Preukázal tvorivosť a samostatnosť prejavu.
- Si osvojil potrebné vedomosti, skúsenosti, činnosti 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 je aj **sebahodnotenie** žiakov, ich schopnosť posúdiť svoju vlastnú prácu, vynaložené úsilie, osobné možnosti a rezervy. Sebahodnotenie je orientované na rozvoj kľúčových kompetencií a na očakávané vzdelávacie výstupy v danom vyučovacom predmete, je realizované vlastným prieskumom školy a individuálnou formou vyučujúcim.

#### **Spôsob, podmienky ukončovania výchovy a vzdelávania a vydávanie dokladu o získanom vzdelaní.**

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

Žiakovi, ktorý úspešne vykonal maturitnú skúšku sa vydá podľa platnej legislatívy vysvedčenie o maturitnej skúške, výučný list v odbore hotelová akadémia. Výučný list sa vydáva po absolvovaní najmenej 1400 vyučovacích hodín praktického vyučovania. Ak je na maturitnej skúške ako člen skúšobnej komisie prítomný delegovaný zástupca Republikovej únie zamestnávateľov a zároveň je žiak na maturitnej skúške zo všetkých predmetov klasifikovaný známku nie horšou ako chválitebný, získava osvedčenie Republikovej únie zamestnávateľov.

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

Jednotlivé časti maturitnej skúšky (MS) vychádzajú z kompetencií schváleného školského vzdelávacieho programu, pričom ich obsah je koncipovaný tak, aby žiak mal možnosť preukázať naplnenie kritérií hodnotenia.

### **Výchovné opatrenia**

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

**Klasifikácia a hodnotenie žiakov so ŠVVP** prebieha s prihliadnutím na stupeň poruchy. Vyučujúci rešpektujú odporúčenia psychologických vyšetrení žiaka a uplatňujú ich pri klasifikácii a hodnotení správania žiaka. Vyberajú vhodné a primerané spôsoby hodnotenia vrátane podkladov na hodnotenie. Uplatňujú také formy a spôsoby skúšania, ktoré zodpovedajú schopnostiam žiaka a nemajú negatívny vplyv na ich rozvoj a psychiku. Volia taký druh prejavu, v ktorom má žiak predpoklady preukázať lepšie výkony.

## 9. Rámcový učebný plán – študijný odbor 6323 K hotelová akadémia

Tabuľka prevodu rámcového učebného plánu v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia							
Názov a adresa školy	Stredná odborná škola obchodu a služieb, 17. novembra 2579, 022 01 Čadca						
Názov školského vzdelávacieho programu	Hotelová akadémia						
Kód a názov štátneho vzdelávacieho programu	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I						
Kód a názov študijného odboru	6323 K hotelová akadémia						
Dĺžka štúdia	5 rokov						
Forma štúdia	denné štúdium pre absolventov základnej školy						
Stupeň vzdelania	354						
Úroveň SKKR/EKR	4						
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk						
Platnosť učebného plánu	od 1. septembra 2024 začínajúc 1. ročníkom						
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku					Spolu	DH
Ročník	1.	2.	3.	4.	5.		
<b>VŠEOBECNÉ VZDELÁVANIE / 68</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>13,5</b>	<b>10,5</b>	<b>11</b>	<b>71</b>	<b>3</b>
<b>Jazyk a komunikácia – 42</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>45</b>	<b>3</b>
slovenský jazyk a literatúra	3	3	3	3	3	15	
prvý cudzí jazyk	3 + 1	3 + 1	3	3	3 + 1	18	3
druhý cudzí jazyk	3	3	2	2	2	12	
<b>Človek a hodnoty – 2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>				<b>2</b>	<b>0</b>
etická výchova/náboženská výchova	1	1				2	
<b>Človek a spoločnosť – 6</b>	<b>1,5</b>	<b>2,5</b>	<b>2</b>			<b>6</b>	<b>0</b>
dejepis	1,5					1,5	
geografia		1,5	1			2,5	
občianska náuka		1	1			2	
<b>Človek a príroda – 2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>				<b>2</b>	<b>0</b>
biológia		1				1	
chémia	1					1	
<b>Matematika a práca s informáciami – 8</b>	<b>2,5</b>	<b>2,5</b>	<b>1,5</b>	<b>1,5</b>		<b>8</b>	<b>0</b>
informatika	1	1				2	
matematika	1,5	1,5	1,5	1,5		6	
<b>Zdravie a pohyb – 8</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>0</b>
telesná a športová výchova	2	1	2	1	2	8	
<b>ODBORNÉ VZDELÁVANIE / 87</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>19,5</b>	<b>22,5</b>	<b>22</b>	<b>94</b>	<b>7</b>
<b>Teoretické vyučovanie – 24</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5,5</b>	<b>5,5</b>	<b>10</b>	<b>31</b>	<b>7</b>
anglický jazyk v gastronómii a hotelierstve			1			1	1
ekonomika			1 + 0,5	2 + 0,5	1 + 1	6	2
geografia cestovného ruchu					1 + 1	2	1
hotelový a gastronomický manažment				2	3	5	
kongresové a animačné služby					1	1	1
marketing				1	1	2	1
náuka o potravinách a výžive	1	1				2	
náuka o nápojoch		1				1	
právo a spotrebiteľská výchova					1	1	
spoločenská komunikácia			1			1	
technika obsluhy	2	2	2			6	
technológia prípravy pokrmov	1 + 1	1				3	1
<b>Praktické vyučovanie – 63</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>17</b>	<b>12</b>	<b>63</b>	<b>0</b>
aplikovaná informatika				1	2	3	
administratíva a korešpondencia	2					2	
účtovníctvo				2	2	4	
praktické cvičenia v hotelovom a gastronomickom					5	5	
praktické cvičenia z techniky obsluhy	3	5	7	7		22	
odborný výcvik - príprava pokrmov	5	5				10	
odborný výcvik - zameranie na obsluhu					3	3	
odborný výcvik			7	7		14	
<b>DISPONIBILNÉ HODINY / 10</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1,5</b>	<b>0,5</b>	<b>5</b>	<b>...</b>	<b>10</b>
<b>SPOLU</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>165</b>	<b>...</b>

ČINNOSŤ	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník	5. ročník
Vyučovanie podľa rozpisu	33	33	33	33	30
Kurz pohybových aktivít v prírode (týždeň)	1				
Kurz na ochranu života a zdravia (hodina)			3 x 6		
Účelové cvičenie na ochranu života a zdravia (hodina)	12	12			
Maturitná skúška (týždeň)					2
Časová rezerva (opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie) – (hodina)	6	7	7	7	5
<b>SPOLU TÝŽDŇOV</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>37</b>

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

### Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre 5-ročné študijné odbory s praktickým vyučovaním formou odborného výcviku (K):

- Výučba slovenského jazyka a literatúry sa realizuje s dotáciou v rozsahu minimálne 3 hodiny týždenne v každom ročníku.
- Vyučuje sa jeden z cudzích jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky. Podľa potreby a podmienok školy aj ďalšie cudzie jazyky. Výučba prvého cudzieho jazyka sa v študijných odboroch realizuje minimálne v rozsahu 3 týždenných vyučovacích hodín v ročníku.
- Druhý cudzí jazyk sa vyučuje ako voliteľný predmet z časovej dotácie disponibilných hodín minimálne v rozsahu 3 týždenných vyučovacích hodín v 1. a 2. ročníku a minimálne v rozsahu 2 týždenných vyučovacích hodín v 3. až 5. ročníku.
- Predmety etická výchova/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov. Na vyučovanie predmetu etická výchova alebo náboženská výchova možno spájať žiakov rôznych tried toho istého ročníka a vytvárať skupiny s najvyšším počtom žiakov 20. Ak počet žiakov v skupine klesne pod 12, možno do skupín spájať aj žiakov z rôznych ročníkov. Na cirkevných školách je povinnou súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ predmet náboženstvo (podľa konfesie). Predmet etická výchova môže škola vyučovať v rámci voliteľných predmetov.
- Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet dejepis, občianska náuka a geografia. „V prípade, že škola učí geografiu v prepojení s konkrétnym študijným odborom (t. j. aplikovanú geografiu) presunie sa dotácia 1 hodiny týždenne z kategórie všeobecnovzdelávacích predmetov do kategórie odborných predmetov.“
- Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ sú predmety fyzika, chémia a biológia, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore.
- Výučba matematiky sa v študijných odboroch realizuje s dotáciou minimálne 1,5 hodiny týždenne v 1. – 4. ročníku. V prípade, že škola učí informatiku v prepojení s konkrétnym študijným odborom (t. j. aplikovanú informatiku, resp. informatiku v odbore) presunie sa dotácia 2 hodín týždenne z kategórie všeobecnovzdelávacích predmetov do kategórie odborných predmetov.
- Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať do viachodinových celkov.
- Predmety sa vyučujú formou praktických cvičení.
- Disponibilné hodiny sú spoločné pre všeobecné a odborné vzdelávanie, škola ich použije pri dopracovaní školského vzdelávacieho programu. Možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne. O ich využití rozhoduje vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania podľa návrhu predmetových komisií a po prerokovaní v pedagogickej rade a po prerokovaní so zmluvnými zamestnávateľmi poskytujúcimi praktické vyučovanie. Na posilnenie hodinovej dotácie odborného výcviku môže škola využiť aj hodiny praktických cvičení.
- V triedach s vyučovaním jazyka národnostnej menšiny je povinnou súčasťou vzdelávacej oblasti „Jazyk a komunikácia“ predmet jazyk národnostnej menšiny a literatúra s minimálnou dotáciou 1 hodina týždenne.
- Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou a radou školy rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vyučovania a praktického vyučovania možno spájať do viachodinových celkov.
- Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a môže sa organizovať aj kurz pohybových aktivít v prírode. Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v treťom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín. Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňujú sa v 1. a v 2. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku školského roka raz. Kurz pohybových aktivít v prírode sa organizuje vo forme lyžiarskeho kurzu, snoubordingového kurzu alebo plaveckého kurzu.
- Stredné odborné školy pre žiakov so zdravotným znevýhodnením plnia rovnaké ciele ako stredné odborné školy pre intaktných žiakov. Všeobecné ciele vzdelávania v jednotlivých vzdelávacích oblastiach a kompetencie sa

prispôsobujú individuálnym osobitostiam žiakov so zdravotným znevýhodnením v takom rozsahu, aby jeho konečné výsledky zodpovedali profilu absolventa. Špecifiká výchovy a vzdelávania žiakov so zdravotným znevýhodnením (dĺžka, formy výchovy a vzdelávania, podmienky prijímania, organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie, personálne, materiálnotechnické a priestorové zabezpečenie ap.) stanovujú vzdelávacie programy vypracované podľa druhu zdravotného znevýhodnenia.

- o) Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je za celé štúdium minimálne 165 hodín, maximálne 175 hodín. Výučba sa realizuje v 1. až 4. ročníku v rozsahu 33 týždňov a v 5. ročníku v rozsahu 30 týždňov. Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na kurz na ochranu života a zdravia a kurzy pohybových aktivít v prírode ap. a v poslednom ročníku na absolvovanie maturitnej skúšky.
- p) Trieda sa môže deliť na skupiny podľa potrieb odboru štúdia a podmienok školy.

# Učebný plán – študijný odbor 6323 K hotelová akadémia

Študijný odbor:	6323 K hotelová akadémia				
Forma štúdia:	denné štúdium				
Platnosť:	od 1.septembra 2024 začínajúc 1. ročníkom				
Kategoríe a názvy vzdelávacích oblastí Názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku:				
	1.	2.	3.	4.	5.
Počet týždňov v ročníku	33	33	33	33	30
<b>VŠEOBECNÉ VZDELÁVANIE</b>					
<b>Jazyk a komunikácia</b>					
A, slovenský jazyk a literatúra (SJL)	3	3	3	3	3
B, prvý cudzí jazyk (1AJ)	4	4	3	3	4
C, druhý cudzí jazyk (2NJ, 2FJ)	3	3	2	2	2
<b>Človek a hodnoty</b>					
D, etická výchova/náboženská výchova (ETV/NBV)	1	1			
<b>Človek a spoločnosť</b>					
E, dejepis (DEJ)	1,5				
F, geografia (GEG)		1,5	1		
G, občianska náuka (OBN)		1	1		
<b>Človek a príroda</b>					
H, biológia (BIO)		1			
CH, chémia (CHE)	1				
<b>Matematika a práca s informáciami</b>					
I, informatika (INF)	1	1			
J, matematika (MAT)	1,5	1,5	1,5	1,5	
<b>Zdravie a pohyb</b>					
K, telesná a športová výchova (TSV)	2	1	2	1	2
<b>ODBORNÉ VZDELÁVANIE</b>					
<b>Teoretické vyučovanie</b>					
L, anglický jazyk v gastronómii a hotelierstve (AGH)			1		
M, ekonomika (EKO)			1,5	2,5	2
N, geografia cestovného ruchu (GOR)					2
O, hotelový a gastronomický manažment (HGM)				2	3
P, kongresové a animačné služby (KAB)					1
Q, marketing (MKT)				1	1
R, náuka o potravinách a výžive (NVZ)	1	1			
S, náuka o nápojoch (NAN)		1			
T, právo a spotrebiteľská výchova (PSV)					1
U, spoločenská komunikácia (KMM)		1			
V, technika obsluhy (TOB)	2	2	2		
W, technológia prípravy pokrmov (EPP)	2	1			
<b>Praktické vyučovanie</b>					
X, aplikovaná informatika (API)				1	2
Y, administratíva a korešpondencia (ADK)	2				
Z, účtovníctvo (UCT)				2	2
Z1, praktické cvičenia v hotelovom a gastronomickom manažmente (OHG)					5
Z2, praktické cvičenia z techniky obsluhy (PIC)	3	5	7	7	
Z3, odborný výcvik - príprava pokrmov (OXP)	5	5			
Z4, odborný výcvik - zameranie na obsluhu (OOB)					3
Z5, odborný výcvik (OVY)			7	7	
<b>SPOLU TÝŽDENNE HODÍN</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>33</b>



