

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA HOTELOVÝCH SLUŽIEB A OBCHODU  
ZDRAVOTNÍCKA 3, NOVÉ ZÁMKY

# ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

Názov ŠkVP: **HOTELOVÁ AKADÉMIA**



**pre študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia**

vytvorený podľa ŠVP pre odborné vzdelávanie a prípravu pre skupinu študijných a učebných odborov 62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II., ktorý schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa 7. februára 2013 pod číslom 2013-762/1889:23-925 s účinnosťou od 1. septembra 2013 začínajúc prvým ročníkom.

Školský vzdelávací program „**HOTELOVÁ AKADÉMIA**“ bol schválený 31. augusta 2015 s platnosťou od 1. septembra 2015 začínajúc prvým ročníkom.

**Obsah**

1	ÚVODNÉ IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE.....	4
2	CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA.....	8
3	VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY.....	10
3.1	Charakteristika školy – SWOT analýza školy.....	10
3.2	Veľkosť a vybavenie školy.....	13
3.3	Charakteristika pedagogického zboru.....	14
3.4	Kontrola a hodnotenie pedagogických zamestnancov.....	15
4	CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V ŠTUDIJNOM ODBORE 6323 K hotelová akadémia s praktickým vyučovaním formou odborného výcviku.....	18
4.1	Popis školského vzdelávacieho programu.....	18
4.2	Základné údaje o štúdiu.....	21
4.3	Prijímacie konanie do prvého ročníka.....	21
4.4	Organizácia výučby.....	22
4.5	Zdravotné požiadavky na žiaka.....	23
4.6	Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci.....	24
4.7	Spôsob a podmienky ukončovania štúdia.....	26
4.8	Ukončovanie štúdia u žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami.....	29
4.9	Prijímanie žiakov prestupom.....	30
5	PROFIL ABSOLVENTA ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6323 K hotelová akademie s praktickým vyučovaním formou odborného výcviku.....	31
5.1	Charakteristika absolventa.....	31
5.2	Kompetencie absolventa.....	32
5.2.1	Kľúčové kompetencie.....	33
5.2.2	Odborné kompetencie.....	37
5.2.3	Prierezové kompetencie.....	37
6	UČEBNÝ PLÁN ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6323 K hotelová akademie s praktickým vyučovaním formou výcviku.....	43
6.1	Tabuľka prevodu rámcového učebného plánu ŠVP na učebný plán ŠKVP platný od 1. septembra 2015.....	43
6.2	Učebný plán študijného odboru 6323 K hotelová akademie - s PV formou OVO - platný od 1. 9. 2015.....	45
6.3	Prehľad využitia týždňov v školskom roku.....	46
6.4	Poznámky k učebnému plánu pre študijný odbor 6323 K hotelová akademie platný od 1. septembra 2015.....	47
6.5	Tabuľka vzťahu kľúčových kompetencií k obsahu vzdelávania.....	50
6.6	Rámcový učebný plán študijného odboru 6323 K hotelová akademie - s PV formou OVO - platný od 1. 9. 2024 .	52
6.7	Prehľad využitia týždňov v školskom roku.....	53
6.8	Poznámky k Rámcovému učebnému plánu pre študijný odbor 6323 K hotelová akademie platný od 1. septembra 2024 – začínajúc 1. ročníkom.....	54
7	PODMIENKY NA REALIZÁCIU ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU.....	58
7.1	Priestorové a materiálno-technické podmienky.....	58
7.2	Organizačné zabezpečenie výchovno – vyučovacieho procesu.....	60

7.3	Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní.....	61
8	ZÁKLADNÉ PODMIENKY VZDELÁVANIA ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVNO-VZDELÁVACÍMI POTREBAMI	68
8.1	Podporné opatrenia a inkluzívne vzdelávanie žiakov.....	68
8.1.1	Podporné opatrenia.....	68
8.2	Inkluzívne vzdelávanie žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia.....	70
8.3	Inkluzívne vzdelávanie nadaných žiakov.....	70
9	VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV.....	71
9.1	Kontrola a hodnotenie žiakov.....	71
9.2	Pravidlá hodnotenia žiakov.....	72
9.3	Sebahodnotenie kľúčových kompetencií a vzdelávacích výstupov.....	75
9.4	Hodnotenie maturitných skúšok.....	75
9.5	Kritériá hodnotenia žiaka pri komisionálnych skúškach.....	83
9.6	Hodnotenie správania žiakov.....	84
9.7	Klasifikácia žiakov.....	84
9.8	Klasifikácia a hodnotenie žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami.....	85
10	UČEBNÉ OSNOVY.....	86

## 1 ÚVODNÉ IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE

Názov školy	Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu Zdravotnícka 3, Nové Zámky
Názov školského vzdelávacieho programu	<b>HOTELOVÁ AKADÉMIA</b>
Kód a názov ŠVP	62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II
Kód a názov študijného odboru	<b>6323 K hotelová akadémia</b>
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie
Úroveň SKKR/EKR	4
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denné
Vyučovací jazyk	slovenský
Druh školy	štátna
Dátum schválenia ŠkVP	31. augusta 2015
Miesto vydania	Zdravotnícka 3, 940 51 Nové Zámky
Dátum aktuálneho prerokovania ŠkVP so SaPO:	<b>Republiková únia zamestnávateľov</b> 30. septembra 2019
Platnosť ŠkVP	1. september 2015 začínajúc prvým ročníkom

Kontakty pre komunikáciu so školou:

Titul, meno, priezvisko	Pracovná pozícia	Telefón	e-mail	Iné
PaedDr. Eurydika Stankovičová	riaditeľka školy	035/642 86 23	skola@hosnz.sk	0917 686 866

<b>Ing. Jana Šipekyová</b>	zástupca riaditeľa pre všeobecné vzdelávanie	035/642 86 23	skola@hosnz.sk	035/642 86 23
<b>Mgr. Tibor Mészáros</b>	zástupca riaditeľa pre odborné vzdelávanie	035/642 86 23	skola@hosnz.sk	035/643 03 04
<b>Ing. Anna Bukovská</b>	zástupca riaditeľa pre technicko-ekonomický úsek	035/642 86 23	skola@hosnz.sk	035/642 86 23
<b>Ing. Viktória Hévízová</b>	výchovný poradca	035/642 86 23	skola@hosnz.sk	035/642 86 23
<b>Mgr. Katarína Gajdošíková</b>	školský psychológ	035/642 86 23	skola@hosnz.sk	035/642 86 23

**Zriaďovateľ:**

Nitriansky samosprávny kraj  
 Odbor školstva, mládeže a športu  
 Rázusova 2A, 949 01 Nitra  
 e-mail: info@unsk.sk

RNDr. Štefan Balla, PhD.  
 vedúci odboru školstva, mládeže a športu

PaedDr. Eurydika Stankovičová  
 riaditeľka školy

Nové Zámky, 31. 08. 2023

<b>Názov školy</b>	Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu Zdravotnícka 3, Nové Zámky
<b>Názov školského vzdelávacieho programu</b>	<b>HOTELOVÁ AKADÉMIA</b>
<b>Kód a názov ŠVP</b>	62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II
<b>Kód a názov študijného odboru</b>	<b>6323 K hotelová akadémia</b>
<b>Stupeň vzdelania</b>	úplné stredné odborné vzdelanie
<b>Úroveň SKKR/EKR</b>	4
<b>Dĺžka štúdia</b>	5 rokov
<b>Forma štúdia</b>	denná

## Záznamy o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu:

Platnosť ŠkVP Revidovanie ŠkVP	Dátum	Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.
Platnosť ŠkVP od	01. 09. 2015	Schválenie ŠkVP „HOTELOVÁ AKADÉMIA“ počnúc 1.ročníkom v školskom roku 2015/2016 pre študijný odbor 6323 K hotelová akadémia, pozn. praktická príprava formou odborného výcviku
Aktualizovanie ŠkVP od	01.09.2016	Aktualizované zmeny v školskom roku 2016-17 v časti 3.1 Charakteristika školy – SWOT analýza, 3.2 Veľkosť a vybavenie školy, 3.3 Plánované aktivity školy, 3.6 Spolupráca so zamestnávateľmi, 3.7 Charakteristika pedagogického zboru, 7.1 Priestorové a materiálno-technické podmienky
	15.10.2016	Aplikácia Dodatku č. 2 k ŠVP o vyňatí literárneho diela P. Pišťanka – D. Taragela: Sekerou a nožom zo zoznamu Autorov a štandardizovaných literárnych diel uvedených vo vzdelávacom štandarde predmetu SJL.
Aktualizovanie ŠkVP od:	01.09.2017	Zpracovanie prierezových tém – kompetencie čitateľskej gramotnosti a kompetencie finančnej gramotnosti podľa NŠFG verzia 1.2 Zpracovanie tém finančnej gramotnosti do učebných osnov jednotlivých predmetov podľa NŠFG verzia 1.2. Aktualizované zmeny v školskom roku 2017-18 v časti 3.7 a 7.1.
Aktualizovanie ŠkVP od:	01.01.2018	Zmena vo vedení školy.
	01.08.2018	Aktualizácia identifikačných údajov zriaďovateľa NSK – od 1.8.2018 zmena názvu Odboru školstva, mládeže, športu a kultúry na Odbor školstva, vedúci odboru: RNDr. Vladimír Gubiš
	01.09.2018	Aktualizácia časti 3.7 Charakteristika pedagogického zboru
Aktualizovanie ŠkVP od:	01.09.2019	Aktualizácia časti 3. Charakteristika školy – SWOT analýza, doplnená spolupráca so základnými, strednými a vysokými školami Aktualizácia učebných osnov predmetu EKN a ODV s účinnosťou od 1.9.2019
Aktualizovanie ŠkVP od:	01.09.2020	Aktualizácia úvodných identifikačných údajov, aktualizácia časti 3.6 Spolupráca so zamestnávateľmi, 3.7 Charakteristika

		pedagogického zboru, aktualizácia poznámok k učebnému plánu, aktualizácia obsahu učebných osnov predmetu dejepis.
Aktualizovanie ŠkVP od:	01.09.2021	Aktualizácia časti 3.2 Veľkosť a vybavení školy, 3.7 Charakteristika pedagogického zboru, zmena výchovného poradcu. Aktualizácia učebných osnov odborných predmetov PRN a HGM, zapracovanie aktuálnej legislatívnej úpravy zákonov a vyhlášok v oblasti CR. Aktualizovaná stupnica hodnotenia v PČOZ MS.
Revidovanie ŠkVP od:	01.09.2022	Aktualizácia v zmysle zákona č. 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov, aplikácia Dodatku č.10 ŠVP skupiny 63,64, ktorým sa mení ŠkVP v oblasti Kľúčových kompetencií, doplnená príslušná úroveň SKR a EKR.
Revidovanie ŠkVP od	01.09. 2023	Aktualizácia časti Kontakty pre komunikáciu so školou, údaje za zriaďovateľa
Revidovanie ŠkVP od	01. 09. 2024	Aktualizácia v časti 3.4 Kontrola a hodnotenie pedagogických zamestnancov, 4.3 Prijímacie konanie do 1.ročníka, 4.7 Spôsob a podmienky ukončovania štúdia, 5.2.1 Kľúčové kompetencie, 8 Základné podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami, 9.7 Klasifikácia žiakov
Revidovanie ŠkVP od	01. 09. 2024	Aktualizácia v zmysle inovovaného ŠVP 63 Ekonomika a organizácia obchodu a služieb I s účinnosťou od 1. 9. 2024 a dodatku č. 1 k inovovanému ŠVP



## 2 CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA

Názov školy	Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu Zdravotnícka 3, Nové Zámky
Názov školského vzdelávacieho programu	HOTELOVÁ AKADÉMIA
Názov študijného odboru	6323 K hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II
Forma štúdia	denná

### Cieľom výchovy a vzdelávania je umožniť žiakovi:

- Získať kompetencie, a to najmä v oblasti využívania informačno-komunikačných technológií, komunikácie v cudzom jazyku, finančnej gramotnosti a obzvlášť kompetencie odborné, a to teoretické a praktické spôsobilosti a zručnosti, podnikateľské schopnosti, aj kompetencie vedúce k celoživotnému vzdelávaniu a učeniu.
- Rozvíjať zručnosti, tvorivé schopnosti, aktuálne poznatky a pracovať s nimi v oblastiach súvisiacich s nadväzujúcim vzdelávaním alebo na trhu práce.
- Pripraviť sa na zodpovedný život v slobodnej a demokratickej spoločnosti, v duchu porozumenia a znášanlivosti, priateľstva medzi národnostnými a etnickými skupinami, náboženskej tolerancie.
- Naučiť sa rozvíjať svoju osobnosť a celoživotne sa vzdelávať.
- Naučiť sa pracovať v skupine a preberať na seba zodpovednosť.
- Posilňovať úctu ku kultúrnym a národným hodnotám a tradíciám.
- Naučiť sa kontrolovať a regulovať svoje správanie a chrániť svoje zdravie, vrátane preferovania zdravej výživy, a životné prostredie.
- Rešpektovať všeľudské etické hodnoty.

### Poslaním výchovy a vzdelávania na našej škole je:

- Poskytovať kvalitné odborné vzdelávanie, odovzdávať vedomosti, skúsenosti a pripravovať žiakov na povolania a získanie prvej kvalifikácie.
- Vychovať vzdelaných odborníkov, ktorí dokážu žiť a tvoriť nové a trvalé hodnoty v nových podmienkach.



- Vychovať mladého človeka schopného samostatne sa rozhodovať a za svoje rozhodnutia niesť zodpovednosť, vedieť sa presadiť, ale zároveň rešpektovať potreby a názory ostatných.
- Vytvárať podmienky na získanie kľúčových kompetencií.
- Presadzovať a realizovať zážitkové a tvorivé metódy vo vyučovaní.
- Podporovať rozvoj pohybových aktivít žiakov v novovybudovanej športovej hale a na viacúčelovom ihrisku.
- Venovať sa výchove k rodičovstvu a manželstvu.
- Rozvíjať a posilňovať kvalifikovaný pedagogický zbor jeho stabilizáciou.
- Zapájať učiteľov do tvorby základných pedagogických dokumentov, školských vzdelávacích programov a štandardov v spolupráci so ŠIOV a ŠPÚ.
- Pripravovať pedagogických zamestnancov na získanie prvej a druhej atestácie.
- Vytvárať dobrú klímu v škole, ktorá je predpokladom dobrých medziľudských vzťahov.
- Ponúkať odborné semináre, prednášky a organizovať kurzy zamerané na prípravu somelierov, barmanov, baristov a carvingu pre našich žiakov.
- Poskytovať odborné vzdelávanie pre podnikateľov v oblasti obchodu, gastronómie, cestovného ruchu a hotelierstva.
- Vytvárať estetické pracovné prostredie nielen na teoretickom vzdelávaní, ale aj na praktickej príprave.

Naša škola vytvára otvorené, priateľské, bezpečné a meniace sa prostredie pre žiakov i učiteľov, ktorí sú dostatočne motivovaní k dosahovaniu lepších výsledkov. Interakcia učiteľ - žiak má dobrú úroveň, existuje dôvera a vzájomný rešpekt. V našej škole vládne podporujúca a podnetná klíma, klíma dôvery a otvorenej komunikácie. Sociálnu klímu neustále monitorujeme, využívame rôzne nástroje merania jej kvality. Pedagogickým pracovníkom poskytujeme dostatočnú slobodu a autonómiu. Kultúra školy je podporovaná vydávaním školského časopisu.

Na školu, učiteľov a žiakov sú kladené stále vyššie nároky na odborné vzdelávanie zo strany zamestnávateľských zväzov a stavovských organizácií. Odbornosť a profesionálnu orientáciu našej školy garantuje Centrum odborného vzdelávania a prípravy v oblasti cestovného ruchu, hotelových služieb a obchodu, ktoré úzko spolupracuje s Republikovou úniou zamestnávateľov, Zväzom obchodu, SPPK a Slovenskou obchodnou a priemyselnou komorou. COVP významnou mierou prispieva ku skvalitneniu prípravy absolventov školy, ale i škôl regiónu a hlavne napomôže k vyhľadávaniu talentov, dobrých kuchárov, hotelierov, obchodníkov a odborníkov z oblasti gastronómie, k propagácii zdravej a racionálnej výživy a k využívaniu modernej technológie v gastronomických, hotelových a obchodných službách.

### 3 VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY

Názov školy	Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu Zdravotnícka 3, Nové Zámky
Názov školského vzdelávacieho programu	HOTELOVÁ AKADÉMIA
Názov študijného odboru	6323 K hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II
Forma štúdia	denná

#### 3.1 Charakteristika školy – SWOT analýza školy

Naša škola vznikla v roku 1984. Od svojho vzniku prešla významnými obdobiami rozvoja. Niekoľkokrát zmenila názov a zriaďovateľa, vždy však kládla dôraz na kvalitnú prípravu mladých ľudí s cieľom ich ďalšieho uplatnenia sa na domácom i medzinárodnom trhu práce. História a vývoj školy charakterizujú tri významné obdobia.

Prvé obdobie je obdobím vzniku a začiatkom fungovania školy. Škola nebola vyprofilovaná, zabezpečovala vyučovanie v rôznych študijných a učebných odboroch, ako napríklad strojárske, elektrotechnické či predavačské. Nemala ani vlastné priestory.

Pre druhé obdobie je charakteristický dynamický vývoj, vybudovanie nových priestorov, dokončenie novostavby na Slovenskej ulici a profilácia školy. Postupne škola získala významné postavenie v našom meste. Pedagogický zbor i skupina nadšených odborných pracovníkov školy dokázali za pomerne krátke obdobie vybudovať kvalitnú strednú školu regionálneho významu so študijnými a učebnými odbormi v oblasti obchodu, podnikania, spoločného stravovania, cestovného ruchu a hotelierstva. V rámci jednej školy v harmonickej symbióze pod jednou strechou existovali tri príbuzné vzdelávacie inštitúcie Stredné odborné učilište obchodu a spoločného stravovania, Dievčenská odborná škola, so zameraním na obchod a podnikanie a hotelová akadémia.

Tretie obdobie je obdobím experimentálneho overovania nových študijných a učebných odborov a budovanie Centra odborného vzdelávania a prípravy ako i celoživotného vzdelávania.

V súčasnosti naša škola má pevné a rozhodujúce miesto vo vzdelávacej sústave v našom regióne. Škola je vyprofilovaná a zameraná na skupinu študijných odborov 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II. V našom regióne je dobre rozvinutá maloobchodná a veľkoobchodná sieť, ktorá zabezpečuje rýchle a kvalitné služby konečným zákazníkom. Nachádza sa tu široká sieť obchodných reťazcov – Tesco, Billa, Lidl, Kaufland, COOP Jednota, s. d., dm drogérie markt, s .r. o., NAY, a. s., nákupné stredisko Aquario, reštauračné a hotelové zariadenia a cestovné kancelárie.

Na realizáciu strategických cieľov v obchode a službách je potrebné vychovať kvalifikovaných odborníkov. Naša škola, ako jediná vyprofilovaná v danom regióne, už dlhé roky zabezpečuje prípravu kvalifikovaného personálu v oblasti obchodu a služieb v oblasti spoločného stravovania a cestovného ruchu.

Na základe podrobnej analýzy potrieb a požiadaviek trhu práce a analýzy práce školy sme identifikovali všetky pozitíva a negatíva prípravy v odbornom vzdelávaní na našej škole, ktoré nám signalizovali podnikatelia, zamestnávateľské zväzy a predstavitelia obchodných reťazcov, hotelov a reštaurácií, čo všetko treba zmeniť, čo ponechať a inovovať v školských vzdelávacích programoch, aby náš výchovno-vzdelávací proces mal stále vyššiu kvalitnú úroveň. Identifikovali sme množstvo zamestnaneckých príležitostí pre našich absolventov v rôznych obchodných reťazcoch, supermarketoch, v reklamných a marketingových agentúrach, hoteloch a reštauráciách a podnikoch cestovného ruchu. Môžu sa uplatniť v rôznych pracovných pozíciách v oblasti obchodu, marketingu, spoločného stravovania a cestovného ruchu ako radoví zamestnanci alebo zamestnanci na strednej riadiacej úrovni.

Od roku 2015 sa škola zapojila do systému duálneho vzdelávania, kde vo svojich odboroch štúdia ponúka spoluprácu so zamestnávateľmi na základe duálnej zmluvy, ktorí poskytujú praktickú prípravu žiakom vo svojich prevádzkach. Uzatvárajú so žiakmi učebnú zmluvu, na základe ktorej má žiak po skončení štúdia možnosť zamestnania sa u konkrétneho zamestnávateľa. Úzku spoluprácu a komunikáciu so zamestnávateľmi v regióne a zamestnávateľskými zväzmi sprostredkúva koordinátor COVP na škole.

Naša škola disponuje kvalitným pedagogickým zborom a okruhom spolupracovníkov z radov zamestnancov, zamestnávateľov a zamestnávateľských zväzov, ktorí sú zárukou, že školský vzdelávací program prinesie želaný cieľ, spočívajúci v upevnení trhovej pozície školy v našom regióne a v neustálom skvalitňovaní sociálnych vzťahov a klímy v škole a tiež výchovno-vyučovacieho procesu.

Výchovno-poradenskú službu na škole pre žiakov, učiteľov a rodičov poskytuje školská psychologička, výchovná poradkyňa a školská koordinátorka vo výchove a vzdelávaní pre primárnu prevenciu drogových závislostí a ďalších sociálno-patologických javov. Pravidelne sa stretávajú so žiakmi, rodičmi a sociálnymi pracovníkmi. Operatívne riešia vzniknuté problémy a pravidelne sa venujú aktivitám zameraným na prevenciu problémového správania žiakov, záškoláctvo. Ich prostredníctvom škola spolupracuje s Úradom práce, sociálnych vecí a rodiny v Nových Zámkoch a napomáha žiakom končiacich ročníkov v ich profesijnej orientácii a aktívnom hľadaní práce, prípadne napomáha pri výbere vysokej školy. Práca školskej psychologičky je úzko spojená aj s ďalšími aktivitami vo výchovnej oblasti, ktorými sú sexuálna výchova a výchova k rodičovstvu, environmentálna výchova, boj proti drogám, kriminalite a iným negatívnym javom.

Na škole aktívne pracuje Rada školy pri SOŠ hotelových služieb a obchodu, Zdravotnícka 3, Nové Zámky. Organizácia výchovno-vzdelávacieho procesu vychádza z iniciatívy a podnetov Rady školy, Združenia rodičov

školy, odborných inštitúcií, Slovenskej obchodnej a priemyselnej komory, Zväzu obchodu, Asociácie slovenských barmanov, Slovenskej asociácie baristov a Asociácie slovenských somelierov, zamestnávateľov a partnerov školy.

Vychádzajúc zo SWOT analýzy:

**Silné stránky školy sú:**

1. Škola pôsobí ako Centrum odborného vzdelávania a prípravy v oblasti cestovného ruchu, hotelových služieb a obchodu.
2. Praktickú prípravu žiakov realizujeme aj v systéme duálneho vzdelávania, ktorý vytvára partnerský vzťah medzi zamestnávateľom, školou a žiakom.
3. Škola získala medzinárodný certifikát ISO 9001 v odbore výchovno-vzdelávacia činnosť a Centrum odborného vzdelávania a prípravy.
4. Škola zabezpečuje ďalšie vzdelávanie v 8 akreditovaných vzdelávacích programoch v rámci celoživotného vzdelávania.
5. Škola má stabilné postavenie vo výchovno-vzdelávacom systéme škôl v zriaďovateľskej pôsobnosti Nitrianskeho samosprávneho kraja a má dobré meno v meste a regióne.
6. Škola má relatívne nové priestory na výuku a zrekonštruované dielne pre praktickú prípravu.
7. Škola má vypracovaný kvalitný školský vzdelávací program, ktorý každým rokom aktualizuje podľa požiadaviek trhu práce a zamestnávateľov.
8. Škola umožňuje absolventom získať medzinárodný certifikát odbornej spôsobilosti Slovenskej obchodnej a priemyselnej komory platný vo všetkých štátoch Európskej únie.
9. Škola má moderne vybavené učebne pre výuku odborných predmetov, výpočtovej techniky a jazykové laboratórium.
10. Pre športovú činnosť žiakov škola využíva svoje priestory – moderne vybavenú telocvičňu a multifunkčné ihrisko.
11. Škola ponúka bohatú krúžkovú a záujmovú činnosť i mimo vyučovania.
12. Škola má dlhoročné skúsenosti s realizáciou spoločných zahraničných projektov (Erasmus).
13. Škola poskytuje odbornú prax v špičkových hoteloch doma a zahraničnú prax v Grécku, Slovinsku, Česku, Taliansku, na Cypre a aktuálne aj v iných štátoch..
14. Škola realizuje kurzy pre žiakov s možnosťou získať osvedčenie o absolvovaní barmanského, sommeliérskeho, baristického kurzu a kurzu dekoratívneho vyrezávania – carving fruit.
15. Škola má dlhoročnú spoluprácu so zamestnávateľmi a podnikateľmi v oblasti obchodu a cestovného ruchu.
16. Škola využíva vo vyučovacom procese moderné informačné nástroje, napr. elektronická triedna kniha.

**Slabé stránky školy sú:**

1. Vysoký počet problémových žiakov zo základných škôl v učebných odboroch.
2. Dve budovy školy a z toho vyplývajúce nutné prechody učiteľov a žiakov.
3. Slabá spolupráca rodičov so školou.

**Riziká pre školu sú:**

1. Nepriaznivý demografický vývoj v našom regióne.
2. Nezáujem žiakov študovať na stredných odborných školách.
3. Strata záujmu žiakov o štúdium v učebných odboroch a študijných odboroch so zameraním na obchod.

**3.2 Veľkosť a vybavenie školy**

Naša škola je príspevkovou organizáciou s právnou subjektivitou a jej zriaďovateľom je NSK. Priestorové podmienky vo vzťahu k počtu žiakov, pracovným podmienkam žiakov a učiteľov sú veľmi dobré. Vyučovanie je zabezpečené v dvoch budovách: na Zdravotníckej 3 a na Slovenskej 70.

V budove na Zdravotníckej ulici sa vyučujú odbory zamerané na obchod a podnikanie, a to študijné odbory pracovník marketingu, obchodný pracovník, obchod a podnikanie, manažment regionálneho cestovného ruchu a odbory zamerané na spoločné stravovanie, a to učebné odbory: čašník, servírka, kuchár, cukrár, hostinský, hostinská a nadstavbové štúdium v študijnom odbore spoločné stravovanie. Budova je päťpodlažná, vybavená výťahom, čo umožňuje prístupnosť na každé podlažie aj pre žiakov so zdravotným postihnutím. V budove je 13 učební na bežné vyučovanie, 6 učební informatiky, 2 jazykové učebne, 3 multimedialne učebne vybavené interaktívnymi tabuľami a počítačmi, 1 odborná učebňa pre vyučovanie ekonomických predmetov – pre cvičnú firmu, 1 učebňa pre výuku praktických zručností pre cvičnú firmu a aplikovanú ekonomiku. Pre učiteľov je k dispozícii 10 kabinetov, ktoré sú umiestnené na jednotlivých poschodiach. Všetky kabinety sú vybavené počítačom s pripojením na internet. Na prízemí sa nachádza posilňovňa, sklad učebníc, bufet, ktorý slúži na nákup potravín a nápojov pre žiakov a učiteľov. Na prvom poschodí sa nachádza riaditeľstvo školy, kancelárie zástupcov riaditeľa školy a ekonomický úsek. Na druhom poschodí je zborovňa vybavená počítačom, kopírkou a tlačiarňou, ktorá slúži učiteľom na prípravu materiálov na vyučovanie. Na štvrtom poschodí sa nachádza miestnosť pre prácu školského psychológa a registratúrne stredisko. Na každom podlaží sa nachádzajú sociálne zariadenia pre žiakov a učiteľov. V areáli na Zdravotníckej ulici sa nachádza jedno asfaltové multifunkčné ihrisko, ktoré slúžia na výučbu telesnej a športovej výchovy, ale aj na realizáciu športových krúžkov a iných športových aktivít. Na chodbách sú zriadené relaxačné zóny pre žiakov, ktoré využívajú počas prestávok.

V budove na Slovenskej ulici sa vyučujú študijné odbory hotelová akadémia a pomaturitné odbory štúdia vyššej odborného štúdia. V budove je 16 učební na bežné vyučovanie, 3 učebne informatiky, 1 jazyková učebňa, 3 multimedialne učebne vybavené interaktívnymi tabuľami a počítačmi, 1 odborná učebňa pre vyučovanie ekonomických predmetov, 4 odborné učebne stolovania, 4 odborné učebne technológie prípravy pokrmov, 2 odborné učebne pre praktickú prípravu pracovníka marketingu, 1 relaxačná učebňa, kongresová miestnosť, odborná učebňa pre spoločenské podujatia s príhľou kuchyňou, telocvičňa a posilňovňa. Pre učiteľov je k dispozícii 7 kabinetov, ktoré sú umiestnené na prízemí a na druhom poschodí. Všetky kabinety sú

vybavené počítačom s pripojením na internet. Na prízemí sa nachádza bufet, ktorý slúži na nákup potravín a nápojov pre žiakov a učiteľov. Na prvom poschodí je kancelária zástupcu riaditeľa školy, zborovňa vybavená kopírkou a tlačiarňou, ktorá slúži učiteľom na prípravu materiálov na vyučovanie. Na prvom poschodí sa nachádza sklad učebníc a tiež knižnica. Sociálne zariadenia pre žiakov a učiteľov sa nachádzajú na prízemí a na druhom poschodí. V areáli na Slovenskej ulici sa nachádza multifunkčné ihrisko s tvrdým povrchom, ktoré slúži na výučbu telesnej a športovej výchovy, ale aj na realizácii športových krúžkov a iných športových aktivít. Súčasťou telocvične je 1 posilňovňa a miesto pre stolný tenis. Na chodbách sú zriadené relaxačné zóny pre žiakov, ktoré využívajú počas prestávok

Žiacke centrum Mladosť sa nachádza v centre mesta Nové Zámky na ulici Bratov Baldigarovcov 14. Je to jednoposchodová budova s podpivničením. Naša škola v Žiackom centre Mladosť zabezpečuje praktickú prípravu pre žiakov študijného odboru pracovník marketingu a učebných odborov hostinský, hostinská, čašník, servírka a kuchár, cukrár, kde vyučovanie prebieha za priamej účasti zákazníka a host'a pod vedením majstra odbornej výchovy.

Pre žiakov študijného odboru pracovník marketingu slúži dielňa pozostávajúca z časti predajňa potravín a lahôdky, ku ktorej sú pridružené tri príručné sklady. Pre učebný odbor kuchár a hostinský, hostinská slúži na prvom poschodí kuchyňa, ktorá má 5 oddelení - oddelenie studenej kuchyne, oddelenie na prípravu hotových jedál a minútok, oddelenie na prípravu múčnych jedál, oddelenie čistenia zeleniny a oddelenie umývania čierneho riadu. Ku kuchyni patrí jeden príručný sklad potravín. Praktická príprava v učebnom odbore čašník, servírka a hostinský, hostinská prebieha v časti reštaurácia, ktorá sa nachádza na prízemí Žiackeho Centra Mladosť a má kapacitu 24 miest a vo vinárni, ktorá sa nachádza v pivničných priestoroch, má 3 miestnosti s celkovou kapacitou 36 miest.

Na prvom poschodí je k dispozícii odborná učebňa, ktorá sa využíva na inštruktáž. Žiaci majú k dispozícii šatne a sociálne zariadenia (sprchy a WC) v členení chlapci a dievčatá. Tu sa nachádza i kancelária hlavného majstra a kabinet pre majstrov odbornej výchovy. Zamestnancom sú k dispozícii sociálne zariadenia (WC, sprchy, šatne). Pre zabezpečenie hygieny priestorov Žiackeho centra Mladosť je zriadený sklad čistiacich a hygienických potrieb. V budove sa nachádza malý nákladný výťah, ktorý slúži na prepravu potravín a jedál. V septembri 2022 bol ukončený národný projekt MVAR SR Učíme sa pre prax v rámci IROP. Realizáciou tohto projektu je Žiacke centrum Mladosť plne zrekonštruované a vybavené špičkovými zariadeniami a vybavením pre odborný výcvik

### 3.3 Charakteristika pedagogického zboru

Vedenie školy je päťčlenné - riaditeľ školy a traja zástupcovia. Na škole výchovno-vzdelávací proces zabezpečuje kvalifikovaný pedagogický zbor. Pedagógovia pracujú v 7 predmetových komisiách. Všetky predmetové komisie sa aktívne podieľajú na plnení úloh školy.

#### Predmetové komisie a metodické komisie

1. PK prírodovedných predmetov
2. PK slovenského jazyka a literatúry a spoločenskovedných predmetov
3. PK cudzích jazykov



4. PK telesnej a športovej výchovy
5. PK odborných predmetov – obchod, podnikanie a cestovný ruch
6. PK odborných predmetov - spoločné stravovanie
7. PK odborného výcviku

Výchovná poradkyňa

Školská psychologička

Všetci učitelia spĺňajú kvalifikačné požiadavky na odbornú pedagogickú spôsobilosť. Pedagogickí zamestnanci si neustále zvyšujú kvalifikáciu, zapájajú sa do aktivít organizovaných Národnou inštitúciou vzdelávania a mládeže a inými vzdelávacími inštitúciami.

### 3.4 Kontrola a hodnotenie pedagogických zamestnancov

Systém hodnotenia zamestnancov na našej škole v princípe otvorený. Hodnotenie zamestnancov sa uskutočňuje podľa nových navrhnutých kritérií vo vzťahu k edukačnému procesu, vo vzťahu k žiakovi a vo vzťahu k sebarozvoju učiteľa.

Vnútroškový systém kontroly sa zameriava hlavne na celkový priebeh výchovno-vzdelávacej činnosti na škole, na tvorbu školských vzdelávacích programov, na dodržiavanie plnenia plánov predmetových komisií.

Tento systém kontroly sa uplatňuje aj na hodnotenie zabezpečenia vyučovania didaktickou technikou a ostatným materiálno-technickým vybavením, na hodnotenie žiakov počas vyučovacej hodiny s uplatnením sebahodnotenia žiaka, na vystupovanie a rečovú kultúru vyučujúcich, na uplatňovanie didaktických zásad, na mimoškolskú činnosť učiteľov, ale aj na kontrolnú činnosť výchovnej poradkyne, činnosť THP pracovníkov.

Na hodnotenie pedagogických a odborných zamestnancov školy sú využívané tieto metódy:

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

Hodnotenie pedagogických zamestnancov sa vykonáva jedenkrát ročne. Pričom hodnotiacim obdobím je obdobie od 1. septembra do 31. augusta kalendárneho roka. Hodnotí sa len pedagogický zamestnanec, ktorý na našej škole odpracoval celý školský rok, s výnimkou začínajúceho pedagogického zamestnanca. Uvádzajúci pedagogický zamestnanec hodnotí začínajúceho pedagogického zamestnanca. Riaditeľ školy hodnotí vedúcich zamestnancov a zamestnancov v jeho priamej riadiacej pôsobnosti. Vedúci pedagogický zamestnanec pre všeobecno-vzdelávacie predmety hodnotí pedagogických zamestnancov všeobecno-vzdelávacích predmetov, vedúci pedagogický zamestnanec pre odborné predmety hodnotí pedagogických zamestnancov



odborných predmetov a vedúci pedagogický zamestnanec pre odborný výcvik hodnotí majstrov odborného výcviku.

**Hodnotiace kritériá****a) výsledky edukačného procesu**

- vytváranie dobrej klímy v triede, prirodzená autorita
- uplatňovanie inovačných metód vo vyučovaní, modernizácia výchovno-vyučovacieho procesu
- dodržiavanie pravidiel hodnotenia žiakov, priebežne hodnotí snahu, výkon a osobný pokrok
- využíva IKT vo vzdelávacom procese
- vyučuje maturitný predmet
- tvorba učebného materiálu, didaktických testov, pomocných materiálov

**b) sociálne správanie**

- plnenie povinností vyplývajúcich z náplne práce učiteľa
- plnenie úloh nad rámec pracovných povinností
- vlastná iniciatíva, ochota
- spoľahlivosť, samostatnosť
- vzťahy na pracovisku v súvislosti s prácou
- odolnosť voči záťaži a stresu

**c) iné úlohy - miera náročnosti výkonu pedagogickej činnosti**

- angažovanosť pri propagácii, prezentácia školy na verejnosti
- príprava zadaní na maturitné skúšky, záverečné a absolventské skúšky, testov na prijímacie skúšky
- riadne vedenie pedagogickej dokumentácie
- spracovanie, realizácia a hodnotenie rozvojových projektov, školských vzdelávacích programov
- organizovanie mimoškolských aktivít
- organizovanie súťaží a cvičení
- príprava žiakov na súťaže a predmetné olympiády
- estetizácia prostredia triedy, učební, čistota
- grafické práce, webová stránka školy, vedenie zápisníc, školský časopis, nástenky
- oprava maturitných písomiek (administrácia), prijímacích skúšok
- krúžková činnosť

**d) funkcie**

- triedny učiteľ
- vedúci PK
- uvádzajúci učiteľ
- koordinátor

- konzultant, oponent prác SOČ, hodnotiteľ prác MS
- vedúci odbornej učebne, skladu učebníc, knižnice
- správne vedenie pedagogickej dokumentácie a ďalšej dokumentácie

e) mera osvojenia si a využívanie profesijných kompetencií - sebarozvoj

- absolvovanie vzdelávania v rámci profesijného rozvoja
- vyvíjanie publikačnej činnosti

K hodnoteniu sa využíva hodnotiací hárok aktuálne na školský rok. Celkový výsledok hodnotenia je závislý od celkového počtu získaných bodov zamestnancom v závislosti od počtu všetkých kritérií stanovených zamestnávateľom, pričom záver hodnotenia sa určí slovne nasledovne:

Tabuľka výsledného hodnotenia zamestnanca:

Počet bodov	Hodnotenie
0 – 99	Nevyhovujúce výsledky
96 – 194	Čiastočne vyhovujúce výsledky
195 – 294	Štandardné výsledky
295 – 394	Veľmi dobré výsledky
395 - 495	Mimoriadne dobré výsledky

#### 4 CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V ŠTUDIJNOM ODBORE 6323 K HOTELOVÁ AKADÉMIA S PRAKTICKÝM VYUČOVANÍM FORMOU ODBORNÉHO VÝCVIKU

Názov školy	Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu Zdravotnícka 3, Nové Zámky
Názov školského vzdelávacieho programu	HOTELOVÁ AKADÉMIA
Názov študijného odboru	6323 K hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II
Forma štúdia	denná

##### 4.1 Popis školského vzdelávacieho programu

Päťročný študijný odbor 6323 K hotelová akadémia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre úsek základnej manažérskej úrovne riadenia činností pre ubytovacie a stravovacie zariadenia, so všeobecným prehľadom o celej oblasti stravovacích služieb, ubytovacích služieb a so základnými predpokladmi pre výkon obchodno-podnikateľských aktivít.

Príprava v školskom vzdelávacom programe hotelová akadémia v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia zahŕňa všeobecné a odborné vzdelávanie. V odbornom vzdelávaní je zahrnuté teoretické vzdelávanie a praktická príprava formou odborného výcviku.

V oblasti všeobecného vzdelávania je vzdelávanie a príprava v oblasti Jazyk a komunikácia zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v jednom cudzom jazyku – v anglickom, nemeckom alebo talianskom. Vo vzdelávacej oblasti Človek a hodnoty sa žiaci oboznamujú so základnými princípmi etiky, morálky, etická výchova vychádza z princípu prosociálnosti, empatie alebo výchovy smerujúcej k získaniu znalostí v oblasti náboženstva. V oblasti Človek a spoločnosť sa oboznamujú s dejinami a vývojom ľudskej spoločnosti a jej právnymi aspektami a so základnými poznatkami z oblasti štátu a práva, aktívnej občianskej angažovanosti a k pochopeniu ekonomického života spoločnosti. V oblasti Človek a príroda sa vyučujú predmety fyziky, chémie a biológie, ktoré sú nevyhnutné pre výkon jeho povolania. V oblasti Matematika a práca s informáciami si žiaci osvojujú základy matematiky a informatika sa vyučuje ako aplikovaná informatika v rámci oblasti odborného vzdelávania. V oblasti Zdravie a pohyb sa vyučuje predmet telesná a športová výchova, v ktorom si žiak rozvíja svoju telesnú zdatnosť a pohybovú výkonnosť.

V odbornom vzdelávaní sa v 1., 2. a 3. ročníku teoretické vzdelávanie i praktická príprava orientuje na získanie vedomostí a zručností v oblasti činností podnikov spoločného stravovania. Hlavný dôraz sa kladie na oblasť zloženia, manipulácie a skladovania potravín, základov výživy a technológie prípravy pokrmov, zásad stolovania a obsluhy hostí. Praktická príprava prebieha formou odborného výcviku v 1. až 3. ročníku v špecializovaných a moderne vybavených odborných učebniach v priestoroch školy. V 2., 3. a 4. ročníku sa žiaci zúčastňujú odborného výcviku aj v stravovacích a ubytovacích zariadeniach zamestnávateľov v meste a okolí Nových Zámkov a v špičkových ubytovacích a stravovacích zariadeniach v SR, napr.: kúpeľné domy Smaragd, Rubín a Flóra v Dudinciach, Penzión Limba Donovaly a iných. Okrem toho majú možnosť žiaci absolvovať odborný výcvik aj hotelových zariadeniach v zahraničí, napr. v špičkových hoteloch v prímorských strediskách na ostrovoch v Grécku, na Cypre, v ubytovacích a stravovacích zariadeniach v Taliansku, vo Veľkej Británii, v Maďarsku, Nemecku, Českej republike.

V teoretickej časti odborného vzdelávania v 4. a 5. ročníku sa odborné vzdelávanie orientuje na získanie vedomostí z podnikovej ekonomiky i makroekonomického vývoja, marketingu, účtovníctva, právnej náuky, osvojenie si základov manažmentu hotelových a gastronomických zariadení, sprievodcovských činností, sveta práce a kongresových služieb.

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. Výučba je orientovaná na uplatnenie autodidaktických metód (samostatné učenie a práca), hlavne pri riešení problémových úloh, tímovej práci a spolupráci. Uplatňujú sa metódy dialogické slovné formou účelovo zameranej diskusie alebo brainstormingu, ktoré naučia žiakov komunikovať s druhými ľuďmi na báze ľudskej slušnosti a ohľaduplnosti. Poskytujú žiakom priestor na vytvorenie si vlastného názoru založeného na osobnom úsudku. Vedú žiakov k odmietaniu populistických praktík a extrémistických názorov. Učia ich chápať zložitosť medziľudských vzťahov a nevyhnutnosť tolerancie, odmietanie rasizmu a xenofóbie. 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 mu pomáhajú pri praktickom poznávaní reálneho sveta a života. Dôležitou súčasťou výučby je pozitívna motivácia žiakov. Naša škola kladie veľký dôraz na motivačné činitele – zdôrazňovanie dôležitosti tímovej práce, zaraďovanie hier vo výučbe teoretických predmetov, možnosti účasti na odborných súťažiach, ale aj na jazykových olympiádach, olympiáde ľudských práv, stredoškolskej odbornej činnosti a iných. Rozvíjajú sa aj simulačné a situačné metódy, pozornosť sa venuje riešeniu konfliktových situácií, verejnej prezentácii 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 učiteľov.

V jednotlivých učebných osnovách všeobecno-vzdelávacích a odborných predmetov sú aplikované a medzipredmetovo previazané témy Národného štandardu finančnej gramotnosti, ktoré majú zabezpečiť získanie finančnej gramotnosti žiakov na 3. úrovni čiastkových kompetencií. Finančná gramotnosť je schopnosť žiakov využívať poznatky, zručnosti a skúsenosti na efektívne riadenie vlastných finančných zdrojov s cieľom zaistiť celoživotné finančné zabezpečenie seba a svojej domácnosti. Využívame učebné

materiály a pomôcky, ktoré obsahujú analýzu ekonomického fungovania rodín, modely fungovania ekonomicky úspešných jednotlivcov a kopírovanie ich životnej cesty. Pritom sa zdôrazňuje potreba nárastu počtu ekonomicky úspešných jednotlivcov ako dôležitého prvku hospodárskeho rastu krajiny, čím napomáhame prepojeniu vzdelávania talentov s víziou ekonomickej úspešnosti jednotlivcov a tiež schopnosť orientácie v oblasti produktov na finančnom trhu a zvládanie základných pravidiel riadenia vlastných financií.

Činnosť školy v oblasti spoločenského a kultúrneho života je veľmi bohatá a pestrá nielen pri aktivitách súvisiacich s činnosťou školy, ale aj v mimoškolskej oblasti. Žiaci svoje odborné vedomosti a zručnosti majú žiaci možnosť prezentovať na mnohých gastronomických akciách, ktoré organizuje škola, ale i súkromní podnikatelia, hotely a gastronomické firmy. Samostatnosť, húževnatosť a pracovitosť našich žiakov je ocenená tak zo strany školy, ako aj zo strany zamestnávateľov a širokej verejnosti, ktorá má možnosť posúdiť výsledky práce našich žiakov.

Svoje zručnosti žiaci rozširujú na odborných exkurziách v ubytovacích a stravovacích zariadeniach, na špecializovaných výstavách a na pracoviskách v oblasti ubytovacích a stravovacích služieb a v podnikoch cestovného ruchu. Škola každoročne organizuje aj odborné kurzy, a zabezpečuje tým zvyšovanie odbornej spôsobilosti a odborných vedomostí a zručností našich žiakov. Medzi kurzy, ktorých sa žiaci môžu zúčastniť, patria barmanský kurz organizovaný v spolupráci s Asociáciou barmanov SR, kurz someliér junior organizovaný pod záštitou Asociácie someliérov SR, baristický kurz pod záštitou Asociácie baristov SR a kurz carving fruit – vyrezávanie z ovocia a zeleniny pre začiatočníkov i pokročilých. Certifikáty získané po ukončení jednotlivých kurzov umožnia rozšíriť žiakom svoje možnosti uplatnenia sa na trhu práce.

Získané odborné vedomosti a zručnosti majú možnosť žiaci preukazovať aj na odborných súťažiach barmanov, someliérov, baristov, kuchárov a čašníkov. Súčasťou výučby žiakov je aj príprava a účasť na súťažiach stredoškolskej odbornej činnosti a spoločensko - výchovných aktivitách, medzi ktoré každý rok patrí napr. Deň zdravej výživy. V rámci tejto akcie sú organizované výstavy slávnostných tabúl a rôzne súťaže orientované na zdravú výživu a racionálne stravovanie. V rámci prezentačných akcií sa žiaci zúčastňujú aj Dňa otvorených dverí, počas ktorého prezentujú svoje získané vedomosti, zručnosti i vzťah k študovanej profesii žiakom základných škôl, rodičom i výchovným poradcom. Svoje zručnosti žiaci prezentujú aj na Dňoch otvorených dverí pre rodičov - usporiadaním recepcií. Všetky tieto prezentačné akcie sa u verejnosti stretávajú s veľkým a veľmi pozitívnym ohlasom.

Súčasťou výchovno-vzdelávacej činnosti školy so zameraním na aktívne využívanie voľného času žiakov pracujú na škole krúžky. V záujme zvyšovania odbornej spôsobilosti učiteľia vedú krúžky s odborným zameraním, ktoré sú orientované na rozvoj praktických zručností žiakov.

Päťročné štúdium v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia končí vykonaním maturitnej skúšky.

Výsledky žiakov sa hodnotia priebežne na základe kritérií, s primeranou náročnosťou a pedagogickým taktom. Podklady pre hodnotenie sa získavajú sústavným sledovaním výkonu žiaka a jeho pripravenosti na vyučovanie, rôznymi metódami a prostriedkami hodnotenia, analýzou činnosti žiaka,

konzultáciami s ostatnými učiteľmi vrátane výchovného poradcu a zamestnancov pedagogicko - psychologických poradní, rozhovormi so žiakom, jeho rodičmi, ale aj s inštruktormi praktickej prípravy, ktorí boli poverení praktickou inštrukciou zo strany svojho zamestnávateľa. Pri hodnotení sa využívajú kritériá hodnotenia na zabezpečenie jeho objektivity. Dôraz sa kladie aj na možnosť sebahodnotenia žiakov. Žiaci sú vždy s hodnotením oboznámení.

## 4.2 Základné údaje o štúdiu

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

Dĺžka štúdia:	5 rokov
Forma výchovy a vzdelávania:	denné štúdium pre absolventov základnej školy
Poskytnutý stupeň vzdelania:	úplné stredné odborné vzdelanie
Úroveň SKKR/EKR	4
Vyučovací jazyk:	štátny jazyk
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:	nižšie stredné vzdelanie
Spôsob ukončenia štúdia:	maturitná skúška v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia
Doklad o získanom stupni vzdelania:	vysvedčenie o maturitnej skúške
Doklad o získanej kvalifikácii:	vysvedčenie o maturitnej skúške výučný list
Poskytnutý stupeň vzdelania:	úplné stredné odborné vzdelanie
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:	v pracovných pozíciách pre kvalifikovaný výkon činností v oblasti reštauračného stravovania, v strediskách účelového stravovania a v ďalších príbuzných službách cestovného ruchu, prevádzkar, vedúci závodu spoločného stravovania, súkromný podnikateľ v oblasti cestovného ruchu a spoločného stravovania
Možnosti ďalšieho štúdia:	pomaturitné štúdium, študijné programy prvého alebo druhého stupňa vysokoškolského štúdia alebo ďalšie vzdelávacie programy zamerané na rozšírenie kvalifikácie, jej zmenu alebo zvýšenie

## 4.3 Prijímacie konanie do prvého ročníka

V zmysle Zákona NR SR č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov, pokynov Regionálneho úradu školskej správy v Nitre a odboru školstva, mládeže a športu ÚNSK k prijímaciemu konaniu riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou určí kritériá na úspešné vykonanie skúšky, formu prijímacej skúšky, jej obsah a rozsah, kritériá na prijatie bez prijímacej skúšky a ostatné podmienky prijatia na štúdium do jednotlivých študijného odboru 6323 K hotelová akadémia na našej škole a po vyjadrení Ministerstvo školstva určí počet žiakov, ktorých možno prijať do prvého ročníka a termíny konania prijímacích skúšok po prerokovaní návrhu v Rade školy, v pedagogickej rade a so súhlasom zriaďovateľa. Prijímanie žiakov sa uskutočňuje v zmysle cit. vyhlášok, ďalej podľa Zákona NR SR č. 596/2003 Z.z. o štátnej správe v školstve a školskej samospráve v znení neskorších zmien a doplnkov a Zákomom č.71/1967 Zb. o správnom konaní v znení neskorších predpisov.

V študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia sa konajú prijímacie skúšky písomnou formou v rozsahu učiva vzdelávacích štandardov štátneho vzdelávacieho programu odboru vzdelávania základnej školy z profilových predmetov slovenský jazyk a literatúra a cudzí jazyk (anglický alebo nemecký, podľa výberu žiaka). V kritériách sú zohľadnené výsledky prijímacích skúšok z jednotlivých profilových predmetov, študijné výsledky, ktoré dosahovali žiaci na základnej škole v koncoročnej klasifikácii 6. až 8. ročníka a v polročnej klasifikácii 9. ročníka, výsledky celoslovenského testovania žiakov 9. ročníkov základných škôl a účasť na olympiádach z profilových predmetov - ak je uchádzač úspešným riešiteľom predmetovej olympiády alebo víťazom súťaže na medzinárodnej, národnej, krajskej alebo okresnej úrovni z profilových predmetov. Pre žiakov so **zdravotným znevýhodnením** sa forma prijímacej skúšky určí s prihliadnutím na ich zdravotné znevýhodnenie. Uchádzač so zdravotným znevýhodnením pripojí k prihláške na vzdelávanie správu z diagnostického vyšetrenia vydanú zariadením poradenstva a prevencie, ktorá obsahuje návrh podporného opatrenia. **Bez prijímacích skúšok je prijatý žiak**, ktorý v celoslovenskom testovaní žiakov deviateho ročníka základnej školy dosiahol v každom predmete samostatne úspešnosť **najmenej 80 %**. Uchádzač, ktorý bude prijatý na vzdelávanie musí mať platný zdravotný preukaz pre prácu s potravinami.

#### 4.4 Organizácia výučby

Žiaci študijného odboru 6323 K hotelová akadémia sa vzdelávajú podľa tohto školského vzdelávacieho programu začínajúc prvým ročníkom v školskom roku 2015/2016.

Príprava v školskom vzdelávacom programe v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia zahŕňa všeobecné a odborné vzdelávanie. Odborné vzdelávanie zahŕňa teoretické vzdelávanie a praktickú prípravu. Výučba je organizovaná v týždňových cykloch.

Vyučovanie je organizované v priestoroch školy na Slovenskej ulici 70 v Nových Zámkoch.

Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, výborné ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku. Dotácia vyučovacích hodín umožňuje absolventom študijného odboru hotelová akadémia aktívne komunikovať a vyjadrovať sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v cudzom jazyku – anglickom alebo nemeckom. Tieto



vedomosti si rozširujú a upevňujú, ale aj využívajú, počas štúdia na odbornom výcviku a odbornej praxi, ktorú majú žiaci možnosť absolvovať v zahraničí. Žiaci sa tiež oboznámia s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvoja si základy matematiky, chémie a biológie, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. Obsahový štandard predmetu informatika sa vyučuje v prvom ročníku ako odborný predmet aplikovaná informatika a rozširuje sa formou praktických cvičení vo vyšších ročníkoch v predmete cvičenia z aplikovanej informatiky.

V odbornom vzdelávaní je teoretické vzdelávanie a praktická príprava. V teoretickom odbornom vzdelávaní žiaci okrem poznatkov v oblasti gastronómie a stolovania nadobúdajú odborné vedomosti zo základov ekonomiky, administratívy a korešpondencie a geografie cestovného ruchu. V 4. a 5. ročníku sa teoretické odborné vzdelávanie orientuje na hotelový a gastronomický manažment, marketing, účtovníctvo, kongresové služby, sprievodcovskú činnosť, právnu náuku, svet práce, manažment osobných financií.

V rámci praktickej prípravy žiaci absolvujú odborný výcvik a praktické cvičenia v predmete cvičenia z aplikovanej informatiky. Odborný výcvik absolvujú žiaci pod priamym vedením majstrov odborného výcviku a odborných učiteľov v odborných učebniach v priestoroch školy alebo inštruktorov priamo na pracoviskách zamestnávateľov, kde sa oboznamujú najmä s prácou priamo v kuchyni a obsluhu podnikov spoločného stravovania. Obsahom odborného výcviku v prvom, druhom a treťom ročníku je učivo zamerané na techniku obsluhy a technológiu prípravy pokrmov, v štvrtom je odborný výcvik zameraný na oblasť hotelového a gastronomického manažmentu a základov podnikania v spoločnom stravovaní.

Prevádzkové podmienky podnikov spoločného stravovania umožňujú žiakom podieľať sa na výrobe a distribúcii pokrmov, 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 žiaci získavajú a upevňujú si odborné zručnosti v komunikácii s hosťami a klientmi, pri prijímaní objednávok, servírovaní, vyúčtovaní objednávky a upratovaní po hosťoch. Ďalšie odborné zručnosti žiaci získavajú pri rôznych spoločenských akciách, buď v reštauráciách pri komerčných objednávkach alebo v rámci praktických cvičení v odborných učebniach v škole.

Odborný výcvik v 5. ročníku je obsahovo rozšírený o nadobudnutie podnikateľských zručností, ktoré sa realizujú formou praktických cvičení pod názvom „Týždeň podnikania“, ktorý sa realizuje v rozsahu 1 týždňa z časovej rezervy týždňov školského roku. Počas „Týždňa podnikania“ žiaci absolvujú prednášky odborníkov z praxe a praktické cvičenia, rolové hry a rôzne kreatívne aktivity zamerané na problematiku súvisiacu s podnikaním a administratívne činnosti podnikov spoločného stravovania a ubytovacích služieb. V rámci odborného výcviku žiaci záverečnou skúškou získavajú výučný list.

#### **4.5 Zdravotné požiadavky na žiaka**

Na prijatie do študijného odboru 6323 K hotelová akadémia môžu byť prijatí len uchádzači s dobrým zdravotným stavom. Žiaci 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 nekompensovanými formami epilepsie a epileptických syndrémov a kolapsových stavov vzhľadom k predpokladanej obslužnej práci,
- psychickými chorobami (alkoholizmus, toxikománia, nervové choroby),
- prognosticky závažnými ochoreniami oka, a sluchu,
- endokrinnými ochoreniami a imúnnodeficitnými stavmi,
- chronickými chorobami pečene.

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

#### 4.6 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci

Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, požiarňa ochrana, ochrana životného prostredia a hygieny práce sú neoddeliteľnou súčasťou všeobecného vzdelávania a odborného vzdelávania. Vo výchovno-vzdelávacom procese musí výchova k bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci vychádzať z platných právnych predpisov (zákonov, nariadení vlády SR, vyhlášok, technických predpisov a slovenských technických noriem). Žiaci musia byť poučení o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci preukázateľným spôsobom.

Priestory pre výučbu zodpovedajú svojimi podmienkami požiadavkám stanovených v zdravotníckych predpisoch (hygienické požiadavky na priestory, prevádzka školských zariadení, bezpečná prevádzka, používanie strojov, prístrojov a pod.). Základnými podmienkami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sa rozumie:

1. Dôkladne a preukázané oboznámenie žiakov s predpismi o BOZP, protipožiarnymi predpismi a s technologickými postupmi,
2. používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným a protipožiarnym predpisom,
3. používanie osobných ochranných pracovných prostriedkov podľa platných predpisov,
4. dodržiavanie noriem HACCP
5. dodržiavanie týchto predpisov kontrolovať a vyžadovať,
6. zabezpečenie pedagogického dozoru počas vyučovacieho procesu a na školských akciách s cieľom zaistiť bezpečnosť a ochranu zdravia žiakov,
7. vykonávanie stanoveného dozoru na pracoviskách žiakov, pričom sa vymedzia stupne dozoru nasledovne:  
a/ 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,

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

Pred prijatím do odboru je potrebné vyšetrenie na bacilonosičstvo. Uchádzač musí mať platný zdravotný preukaz. V prípade zmenenej pracovnej schopnosti zdravotnú spôsobilosť uchádzačov posúdi posudková komisia sociálneho zabezpečenia. U žiakov s učebnou zmluvou tieto kritériá prijatia preveruje zamestnávateľ a lekárske vyšetrenie pre žiaka zabezpečuje na vlastné náklady.

**Pred nástupom na štúdium si žiak zaobstará:**

### 1. Pracovné oblečenie

a) Pre prácu v obsluhu:

*Dievčatá*

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

*Chlapci*

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

b) Pre prácu v kuchyni:

*Dievčatá aj chlapci:*

- Biely rondón
- Čierno-biele nohavice k rondónu
- Kuchárska čiapka
- Biele ponožky
- Protišmyková obuv
- Dlhá biela zástera
- Menovka

### 2. Zdravotný preukaz pre prácu s potravinami

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

V súvislosti s profesiou, na ktorú sa žiaci pripravujú nie je možné akceptovať neupravené dlhé vlasy u dievčat ani u chlapcov a žiadne formy peersingu a tetovania na tvári a na viditeľných miestach tela. Žiaci musia mať ostrihané a nenalakované nechty na rukách. Pravidelne sa uskutočňujú kontroly úpravy vlasov, nechtov a pracovného oblečenia žiakov počas vyučovacích hodín aj počas odborného výcviku.

#### 4.7 Spôsob a podmienky ukončovania štúdia

Podmienkou získania úplného stredného odborného vzdelania je absolvovanie maturitnej skúšky. V študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia žiak vykoná maturitnú skúšku v zmysle všeobecne záväzných právnych predpisov, ktoré upravujú spôsob ukončovania štúdia na stredných školách ktoré upravujú spôsob ukončovania štúdia na stredných školách, a to v súlade s vyhláškou MŠVVaŠ SR č. 224/2022 Z. z. o strednej škole.

Cieľom maturitnej skúšky je overenie vedomostí a zručností žiakov v rozsahu učiva určeného učebnými plánmi, učebnými osnovami ŠkVP a vzdelávacími štandardami Štátneho vzdelávacieho programu a úroveň pripravenosti absolventov na ich uplatnenie sa v povolání a pre uchádzanie sa o ďalšie vzdelávanie.

Predmetom maturitnej skúšky je preukázať schopnosti žiakov ako:

- a) Začleniť nadobudnuté poznatky do systému teoretických a praktických vedomostí, zručností a kompetencií.
- b) Ovládať kompetencie vyplývajúce z výkonových štandardov a schopnosti ich realizovať v pracovnom a mimipracovnom živote.
- c) Aplikovať a tvorivo využívať nadobudnuté vedomosti, zručnosti a kompetencie pri komplexnom riešení úloh a problémov v obchodnej a marketingovej oblasti.
- d) Komunikovať v slovenskom a vyučovanom cudzom jazyku ako podmienky ďalšej študijnej a pracovnej mobility.
- e) Aktívne používať súčasné komunikačné a informačné technológie a získané informácie vedieť spracovať, použiť a prezentovať.

Priebeh a organizácia maturitných skúšok prebieha pod dohľadom riaditeľa školy, koordinátora maturitných skúšok a predsedu školskej maturitnej komisie. Predseda školskej maturitnej komisie a predsedovia predmetových maturitných komisií sú menovaní Regionálnym úradom školskej správy v Nitre. Skúšajúci členovia predmetových maturitných komisií sú vymenovaní riaditeľom školy z učiteľov, ktorí majú danú aprobáciu. Učitelia vymenovaní do týchto funkcií musia dodržiavať všetky ustanovenia platnej školskej legislatívy s osobitným zreteľom na ustanovenia citovanej vyhlášky o ukončovaní štúdia. Žiaci maturujú v stanovenom termíne podľa vopred vypracovaného časového harmonogramu, ktorým sa zabezpečuje

plynulý priebeh maturitných skúšok. Stanovený maximálny počet žiakov skúšaných v jednom dni jednou predmetovou maturitnou komisiou je v súlade s vyhláškou MŠVVaŠ SR č. 224/2022 Z. z. o strednej škole.

Riaditeľstvo školy vždy v septembri školského roka informuje žiakov maturitného ročníka, zvlášť žiakov so zdravotným znevýhodnením, o podmienkach a organizácii maturitnej skúšky v danom školskom roku. Žiak do 30. septembra daného školského roka písomne oznámi triednemu učiteľovi predmety (z cudzieho jazyka aj úroveň), ktoré si na maturitnú skúšku zvolil, a žiak so zdravotným znevýhodnením zároveň v prílohe oznámi aj spôsob vykonania maturitnej skúšky (§ 75 ods. 1 a 2 školského zákona).

Maturitná skúška pozostáva zo štyroch predmetov:

- slovenský jazyk a literatúra
- cudzí jazyk
- teoretická časť odbornej zložky
- praktická časť odbornej zložky.

**Maturitná skúška zo slovenského jazyka a literatúry** pozostáva z externej a internej časti.

Externá časť maturitnej skúšky zo slovenského jazyka a slovenskej literatúry sa skladá z centrálne vypracovanej, vo všetkých školách v rovnakom čase zadanej, pod externým dozorom konanej a externe vyhodnotenej písomnej skúšky – testu. Test overuje komunikačné kompetencie v častiach počúvanie s porozumením, čítanie s porozumením a jazyk a literatúra. V rámci počúvania s porozumením sa preveruje, ako vedia žiaci efektívne počúvať hovorený prejav v slovenskom jazyku, porozumieť mu a získať z neho informácie, ktoré sú potrebné na splnenie úloh v teste. Test sa skladá len z úloh s výberom odpovede a z úloh s krátkou odpoveďou.

Písomnou formou internej časti sú centrálne pripravené súbory štyroch tém alebo východiskové texty a určené žánrové formy. Žiak si vyberie a vypracuje iba jednu tému. Písomná práca sa zadáva v rovnakom čase, koná sa pod externým dozorom a vyhodnocuje sa interne na základe centrálnych pokynov.

Cieľom internej časti MS zo slovenského jazyka a literatúry je overenie vedomostí a zručností žiakov v rozsahu učiva určeného učebnými osnovami školského vzdelávacieho programu a vzdelávacími štandardmi štátneho vzdelávacieho programu pre tento študijný odbor. Interná časť MS je zostavená z 30 samostatných zadaní, ktoré obsahujú literárnu a jazykovú časť. Súčasťou každého zadania sú literárne ukážky.

**Maturitná skúška z cudzích jazykov** pozostáva z externej a internej časti vo všetkých odboroch. Žiaci majú možnosť vybrať si stupeň náročnosti úrovne B1 alebo B2. Externú časť MS tvorí centrálne zadaný písomný test. Písomnú formu internej časti vyhodnocujú vyučujúci cudzieho jazyka danej školy. Téma je zadaná centrálne. Cieľom internej časti MS z cudzieho jazyka je overenie vedomostí a zručností žiakov v rozsahu učiva určeného učebnými osnovami školského vzdelávacieho programu a vzdelávacími

štandardmi štátneho vzdelávacieho programu pre tento študijný odbor. Interná časť MS je zostavená z 30 zadaní, ktoré sa skladajú z 3 zložiek - vizuálny podnet, konverzačná téma a situačná úloha.

**Maturitná skúška z odborných predmetov pozostáva z teoretickej časti a praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky.**

**Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky** je stanovená v súlade so znením vyhlášky MŠVVaŠ SR č. 224/2022 Z. z. o strednej škole.

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky je celoodborová, komplexná, nie predmetová a jej cieľom je overiť úroveň teoretických vedomostí a poznatkov. Cieľom je overenie vedomostí a zručností žiakov v rozsahu učiva určeného učebnými osnovami školského vzdelávacieho programu a výkonovými a obsahovými štandardmi štátneho vzdelávacieho programu pre skupinu odborov 62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II a tiež úroveň pripravenosti absolventov na ich uplatnenie sa v povolani alebo pre uchádzanie sa o ďalšie vzdelávanie.

Pre študijný odbor hotelová akadémia je zostavených 25 samostatných zadaní, ktoré sú stanovené ako samostatné komplexné riešenie odborného problému. V týchto maturitných zadaniach je zohľadnené prepojenie medzipredmetových vzťahov odborných predmetov, ktoré sú obsahom výučby tohto študijného odboru: ekonomika, marketing, účtovníctvo, hotelový a gastronomický manažment, právna náuka, kongresové služby.

Zadania na teoretickú zložku maturitnej skúšky sú skompletizované v zmysle usmernení o požiadavkách na obsahovú i formálnu stránku teoretickej časti odbornej zložky. Hodnotenie žiakov je v súlade s kritériami hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu.

**Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky** je stanovená v súlade so znením vyhlášky MŠVVaŠ SR č. 224/2022 Z. z. o strednej škole.

Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky overuje úroveň osvojených zručností žiakov a ich schopnosť aplikovať teoretické poznatky pri riešení konkrétnych praktických úloh komplexného charakteru.

Forma praktickej maturitnej skúšky je stanovená podľa § 15 ods. 11, písm. b) **Obhajoba vlastného projektu** alebo písm. d) **Obhajoba úspešnej súťažnej práce**, ak žiaci v súťaži vo svojom odbore získajú 1.- 2. miesto v krajskom kole alebo 1.- 3. miesto v celoslovenskej súťaži.

Žiaci maturitných tried v rámci praktickej časti odbornej zložky budú mať možnosť uplatniť v praxi poznatky z odborných predmetov v súlade s profilom absolventa študijného odboru 6323 K hotelová akadémia, ktorý je kvalifikovaným stredoškolsky vzdelaným pracovníkom, ktorý je schopný vykonávať odborné činnosti a riešiť problémy v rôznych formách podnikateľských subjektov hotelierstva a v spoločnom stravovaní a samostatne riadiť činnosti a malý kolektív spolupracovníkov pri zabezpečovaní slávnostného stolovania a spoločenských akcií od prijatia objednávky po finančné zhodnotenie uskutočnenej akcie.

Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky bude pozostávať:

**1. z obhajoby vlastného projektu**

**2. z preukázania zručnosti v príprave pokrmov alebo obsluhu v spoločnom stravovaní**

Obidve časti maturitnej práce budú hodnotené a obhajované súčasne pred maturitnou komisiou.

Obsahom **projektov** v rámci praktickej časti odbornej zložky bude jedna základná téma: „Spracovať podnikateľský plán pre podnik spoločného stravovania“ a jeho doplňujúcou súčasťou bude predvedenie praktickej zručnosti v príprave pokrmov alebo v obsluhu podniku spoločného stravovania.

Súčasťou základnej témy je spracovaných 66 zadaní pre lokality podnikov a zameraní podnikov spoločného stravovania. Žiaci si vylosujú jedno zadanie, na ktorom je uvedená lokalita a zameranie podniku spoločného stravovania. Na vylosované zadanie samostatne spracujú podnikateľský plán.

Preukázanie **zručnosti** bude pozostávať z preukázania zručnosti v príprave pokrmov a v obsluhu podľa vylosovaného zadania. Pri losovaní praktickej zručnosti bude v zadaní uvedený len druh pokrmu, ktorý má žiak pripraviť alebo zručnosti v obsluhu, ktorú má žiak predviesť. Výber konkrétnej receptúry a predvedenie zručnosti bude úlohou žiaka.

Povinný výstup praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky:

- 1./ samostatné spracovanie podnikateľského plánu podľa vylosovanej podtémy
- 2./ obhajoba práce pred maturitnou komisiou
- 3./ prezentácia práce v programe Power Point
- 4./ predvedenie zručnosti podľa vylosovaného zadania

Losovanie zadaní bude uskutočnené v mesiaci október a študenti budú mať dostatočný časový priestor na prípravu zadaní v rámci praktickej časti odbornej zložky a ich obhajobu pred maturitnou komisiou.

Hodnotenie projektu aj zručností bude hodnotené samostatne a bude zohľadnené pri celkovom záverečnom hodnotení dosiahnutých výsledkov žiaka v praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky.

Po úspešnom vykonaní maturitnej skúšky sa žiakovi do 5 dní od skúšky v zmysle platnej legislatívy vydá maturitné **vysvedčenie spolu s dodatkom k maturitnému vysvedčeniu a výučný list v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia.**

Žiak získa **maturitné vysvedčenie i výučný list**, ak počas štúdia absolvoval najmenej 1400 hodín praktickej prípravy formou odborného výcviku.

Absolvent je povinný po ukončení štúdia, pred prevzatím dokladu o vzdelaní, odovzdať škole všetky školské učebnice a ďalšie náležitosti, ktoré mal od školy zapožičané.

#### **4.8 Ukončovanie štúdia u žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami**

V zmysle školského zákona žiak, ktorý bol integrovaný ako žiak so zdravotným znevýhodnením počas celého štúdia, oznámi do 30. septembra príslušného školského roka okrem maturitných predmetov aj



spôsob vykonania maturitnej skúšky. Ak tento žiak nemôže vykonať maturitnú skúšku štandardným spôsobom, požiada riaditeľa školy o úpravu maturitnej skúšky. Žiadosť je prílohou prihlášky na maturitnú skúšku. V prípade, že žiadosť bude mať všetky náležitosti v zmysle § 16 ods. 8 vyhlášky MŠVVaŠ SR č. 224/2022 Z. z. o strednej škole, riaditeľ školy môže žiadosti vyhovieť a túto skutočnosť žiakovi písomne oznámi. Odbornú pomoc pri získavaní podkladov k žiadosti o úpravu maturitnej skúšky integrovaným žiakom poskytuje školská psychologička.

#### **4.9 Prijímanie žiakov prestupom**

Prijímanie žiakov prestupom z inej strednej školy sa bude realizovať v zmysle § 35 Zákona č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov. Žiak, ktorý chce prestúpiť na našu školu do študijného odboru 6323 K hotelová akadémia, musí o to požiadať riaditeľstvo školy písomnou formou, alebo tak urobí jeho zákonný zástupca. V prípade, že žiak mal na svojej pôvodnej škole iné zloženie vyučovacích predmetov ako je v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia na našej škole alebo bol z nejakého predmetu neklasifikovaný, riaditeľ školy určí žiakovi rozdielové skúšky z týchto predmetov a termín vykonania rozdielovej skúšky. Pri prijatí prestupom sa zohľadňuje počet žiakov v triede 31, ktorý je možné zvýšiť o 3 žiakov a počty žiakov so ŠVVP tak, aby tento počet podľa možností neprevyšoval počet žiakov v triede zákonom stanovený.

## 5 PROFIL ABSOLVENTA ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6323 K HOTELOVÁ AKADÉMIA S PRAKTICKÝM VYUČOVANÍM FORMOU ODBORNÉHO VÝCVIKU

<b>Názov školy</b>	Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu Zdravotnícka 3, Nové Zámky
<b>Názov školského vzdelávacieho programu</b>	<i>HOTELOVÁ AKADÉMIA</i>
<b>Kód a názov ŠVP</b>	62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II
<b>Kód a názov študijného odboru</b>	6323 K hotelová akadémia
<b>Stupeň vzdelania</b>	úplné stredné odborné vzdelanie
<b>Dĺžka štúdia</b>	5 rokov
<b>Forma štúdia</b>	Denná, štúdium pre absolventov základných škôl

### 5.1 Charakteristika absolventa

Absolvent päťročného študijného odboru 6323 K hotelová akadémia po ukončení štúdia úspešne vykonanou maturitnou skúškou získava maturitné vysvedčenie a prvú kvalifikáciu na úrovni úplného stredného odborného vzdelania. Po splnení podmienok absolvovania hodín praktickej prípravy a preukázaní zručnosti na praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky žiak súčasne s maturitným vysvedčením získava výučný list.

Študijný odbor 6323 K hotelová akadémia pripravuje absolventov so všeobecnovzdelávacím základom, s odbornými teoretickými vedomosťami a praktickými zručnosťami a návykmi, potrebnými pre kvalifikovaný výkon činností v oblasti hotelierstva, reštauračného stravovania, v strediskách účelového stravovania a v ďalších príbuzných službách cestovného ruchu.

Absolvent študijného odboru 6323 K hotelová akadémia je kvalifikovaný stredoškolsky vzdelaný pracovník so širokým odborným profilom a všeobecným vzdelaním, schopný vykonávať odborné činnosti a riešiť problémy v rôznych formách podnikateľských subjektov hotelierstva a v spoločnom stravovaní. Je schopný samostatne podnikat' v hotelových a reštauračných službách. Súčasne je schopný vykonávať práce, súvisiace s riadením a organizovaním hospodárskej činnosti a prevádzky v hotelových zariadeniach reštauračného stravovania, účelového stravovania a prechodného ubytovania. Absolvent je schopný vykonávať ekonomické činnosti spojené so získaním a spracovaním informácií v oblasti poskytovania služieb, zásobovania a odbytu, personalistiky, vo vedení administratívy, účtovníctva a rozvojových programov hotelierstva. Vie využiť výsledky prieskumu trhu a regionálnych špecifik.

Ovláda a využíva informačno-komunikačné technológie. Ovláda základy administratívy a korešpondencie a účtovnej evidencie. Dokáže zostaviť ponuku produktov a aplikovať nástroje marketingu pri realizácii podnikateľských zámerov.

Pre kvalifikované vykonávanie uvedených činností musí mať absolvent nevyhnutné všeobecné vzdelanie, byť dostatočne adaptabilný v príbuzných odboroch činností, logicky myslíaci, schopný aplikovať získané vedomosti a zručnosti v podmienkach trhového hospodárstva. Je schopný pracovať samostatne aj v tíme, sústavne sa vzdelávať štúdiom ďalšej odbornej literatúry. Zaujíma sa o vývojové trendy v odbore z globálneho i regionálneho hľadiska.

Absolvent vie používať racionálne metódy práce, konať cieľavedome, rozvážne a rozhodne v súlade s právnymi normami spoločnosti, zásadami vlastenectva, humanizmu a demokracie.

V oblasti finančnej gramotnosti je absolvent schopný nájsť, vyhodnotiť a použiť finančné informácie, poznať základné pravidlá riadenia vlastných financií, rozoznávať riziká v riadení vlastných financií, stanoviť si finančné ciele a napláňovať si ich dosiahnutie, rozvinúť potenciál získania vlastného príjmu a schopnosť sporiť, efektívne používať finančné služby, plniť svoje finančné záväzky, zveľaďovať a ochrániť svoj majetok, porozumieť a orientovať sa v zabezpečovaní základných ľudských a ekonomických potrieb jednotlivca a rodiny, hodnotiť úspešnosť vlastnej sebarealizácie, inšpirovať sa príkladmi úspešných osobností, porozumieť základným pojmom v oblasti finančníctva a sveta peňazí, orientovať sa v oblasti finančných inštitúcií (NBS, komerčné banky, poisťovne a ostatné finančné inštitúcie), orientovať sa v problematike ochrany práv spotrebiteľa a byť schopný tieto práva uplatňovať.

Absolvent tohto študijného odboru je pripravený na okamžitý vstup do praxe, dosiahnuté vzdelanie mu vytvára podmienky pre získanie oprávnenia v podnikateľskej činnosti a zároveň má predpoklady pokračovať v príbuzných odboroch pomaturitného štúdia a v štúdiu na vysokej škole.

Pre plnohodnotné vykonávanie povolania je nevyhnutná aj dobrá telesná zdatnosť absolventa, dobrý zdravotný stav, požadovaná kultúra spoločenského vystupovania a kultivovaného správania a dobré komunikačné schopnosti v štátnom jazyku a v dvoch cudzích jazykoch.

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

## **5.2 Kompetencie absolventa**

Vzdelávanie v ŠVP v súlade s cieľmi výchovy a vzdelávania na danom stupni vzdelania smeruje k tomu, aby si žiak vytvoril zodpovedajúce schopnosti a študijné predpoklady. Kľúčové kompetencie chápeme ako kombináciu vedomostí, zručností, postojov, hodnotovej orientácie a ďalších charakteristík osobnosti, ktoré každý človek potrebuje na svoje osobné uspokojenie a rozvoj, aktívne občianstvo, spoločenské a sociálne začlenenie, k tomu, aby mohol primerane konať v rôznych pracovných a životných situáciách počas celého svojho života. Kľúčové kompetencie ako výkonové štandardy sa v rámci výchovno-vzdelávacieho procesu prostredníctvom výchovných a vzdelávacích stratégií rozvíjajú, osvojujú a hodnotia buď na úrovni školy, odboru vzdelávania alebo vyučovacieho predmetu.

V súlade so Spoločným európskym rámcom kľúčových kompetencií pre celoživotné vzdelávanie a ŠVP vymedzil školský vzdelávací program HOTELOVÁ AKADÉMIA pre študijný odbor 6323 K hotelová akadémia nasledovné kľúčové kompetencie:

### 5.2.1 Kľúčové kompetencie

Kľúčové kompetencie sú tie, ktoré potrebujú všetci ľudia na svoje osobné naplnenie a rozvoj, zamestnateľnosť, sociálne začlenenie, udržateľný životný štýl, úspešný život v spoločnosti, ktorá žije v mieri, pre riadenie života so zodpovedným prístupom ku zdraviu a aktívne občianstvo.

Všetky kľúčové kompetencie sa považujú za rovnako dôležité. Každá z nich prispieva k úspešnému životu v spoločnosti. Kompetencie možno využívať v mnohých rôznych súvislostiach a rozličných kombináciách. Prekrývajú sa a nadväzujú na seba; aspekty, ktoré sú podstatné v jednej oblasti, zvyčajne podporujú kompetencie aj v ďalšej oblasti.

V súlade s Odporúčaním rady z 22. mája 2018 o kľúčových kompetenciách pre celoživotné vzdelávanie má absolvent úplného stredného odborného vzdelávania v rámci teoretického a praktického vyučovania nadobudnúť schopnosť rozvíjať tieto kľúčové kompetencie v nasledujúcich opisoch:

#### a) Gramotnosť

je schopnosť identifikovať, pochopiť, tvoriť a interpretovať koncepty, pocity, fakty a názory ústnou aj písomnou formou pomocou vizuálnych, zvukových a digitálnych materiálov v rozličných odboroch a kontextoch. Zahŕňa schopnosť efektívne komunikovať a nadväzovať kontakty s ostatnými.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- porozumieť akémukoľvek počutému vecnému textu, ktorého obsah, štýl a jazyk sú primerané jeho osobným a odborným záujmom;
- porozumieť obsahu a významu vecného textu (vrátane tabuliek, grafov, nákresov a schém), vyhľadať explicitne a implicitne vyjadrené informácie a spojiť ich do ucelenej informácie;
- identifikovať v texte logické, časové a príčinnno-následné súvislosti;
- uplatniť základy kritického čítania, t. j. vie vnímať väčšinu problémov nastolených textom a identifikuje explicitné chyby a protirečenia, ktoré sa v texte nachádzajú;
- vyjadriť súvislé a logicky usporiadané ústne prejavy s rôznym cieľom pre špecifické publikum na témy, ktoré sú blízke jeho osobným a odborným záujmom;
- sformulovať vlastný názor a pomocou argumentov ho obhájiť;
- bez prípravy začať, udržiavať a ukončiť komunikáciu na akúkoľvek jemu blízku vše- obecnú a odbornú tému;
- aktívne zapojiť do diskusie, svoj prejav formuluje zrozumiteľne a pokojne; dokáže sa pohotovo

- zorientovať v komunikačnej situácii a jasne reagovať zrozumiteľnou odpoveďou alebo otázkou;
- dodržiavať zásady spoločenskej komunikácie, dokáže komunikačnej situácii vhodne prispôbiť stratégiu, charakter a tón komunikácie;
- vytvoriť štruktúrovaný a kompozične zrozumiteľný text, ktorý mu je blízky témou alebo odbornosťou;
- pri tvorbe textu uplatniť logické, časové a príčinnno-následné súvislosti textu a požiadavky slovosledu v súlade s komunikačnou situáciou.

#### b) Viacjazyčnosť

je kompetencia, ktorá vymedzuje schopnosť používať rozličné jazyky na vhodnú a účinnú komunikáciu v primeranej škále spoločenských a kultúrnych súvislostí. Ide o schopnosti sprostredkovať informácie medzi rôznymi jazykmi a médiami. Pokiaľ je to vhodné, môže zahŕňať zachovanie a ďalší rozvoj kompetencií v materinskom jazyku, ako aj osvojenie si úradného jazyka (jazykov) danej krajiny.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- 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;
- porozumieť textom, ktoré pozostávajú zo slovnej zásoby často používanej v každodennom živote alebo ktoré sa vzťahujú na jeho prácu;
- 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;
- 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;
- napísať jednoduchý súvislý text na témy, ktoré sú mu známe alebo ho osobne zaujímajú, alebo napríklad aj e-maily opisujúce jeho skúsenosti a dojmy.

#### c) Matematická kompetencia a kompetencia vo vede, v technológii a inžinierstve

matematická kompetencia je schopnosť rozvíjať a používať matematické myslenie a porozumenie na riešenie rôznych problémov v každodenných situáciách. Kompetencia vo vede sa vzťahuje na schopnosť vysvetliť prírodné javy pomocou základných vedomostí a metodiky vrátane pozorovania a experimentovania s cieľom klásť otázky a odvodiť závery podložené dôkazmi. Kompetencie v technológii a inžinierstve sa chápu ako uplatňovanie daných vedomostí a metodiky ako odpovedí na vnímané ľudské túžby a potreby. Kompetencia vo vede, v technológii a inžinierstve zahŕňa porozumenie zmenám spôsobeným ľudskou činnosťou a zodpovednosti občana ako jednotlivca.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- efektívne aplikovať matematické princípy a postupy v rámci svojho odboru;

- komunikovať v matematickom jazyku a používať vhodné pomôcky vrátane štatistických údajov a grafov;
- chápať vedu ako proces bádania rôznymi metódami vrátane pozorovania a riadených experimentov, logicky a racionálne myslieť pri overovaní hypotéz;
- 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.

#### d) Digitálna kompetencia

zahŕňa sebaisté, kritické a zodpovedné využívanie digitálnych technológií na vzdelávanie, prácu a účasť na dianí v spoločnosti, ako aj interakciu s digitálnymi technológiami. Zahŕňa informačnú a dátovú gramotnosť, komunikáciu a spoluprácu, mediálnu gramotnosť, tvorbu digitálneho obsahu, bezpečnosť, otázky súvisiace s duševným vlastníctvom, riešenie problémov a kritické myslenie.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- 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;
- 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;
- chrániť informácie, obsah, údaje a digitálne identity, ako aj rozoznávať softvéry, zariadenia, umelú inteligenciu alebo roboty a efektívne s nimi pracovať;
- chápať všeobecné zásady, mechanizmy a logiku vyvíjajúcich sa digitálnych technológií a poznať základné funkcie a spôsoby použitia rôznych zariadení, softvérov a sietí.

#### e) Osobná a sociálna kompetencia a schopnosť učiť sa

je schopnosť uvažovať o vlastnej osobnosti, efektívne riadiť čas a informácie, konštruktívne spolupracovať s ostatnými a riadiť vlastné vzdelávanie a kariéru. Zahŕňa schopnosť zvládnuť zložité situácie, učiť sa, zachovať si fyzické aj duševné zdravie a dbať o svoje zdravie a viesť život zameraný na budúcnosť, byť empatický a zvládať konflikty v inkluzívnom a podporujúcom prostredí.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- starať o svoj fyzický a duševný rozvoj, uvedomovať si dôsledky nezdravého životného štýlu a závislostí;
- kriticky uvažovať o svojich vlastných predsudkoch a stereotypoch a o tom, čo sa za nimi skrýva;
- preukázať istotu vo svojej schopnosti zvládnuť výzvy v živote;
- dôsledne dodržiavať svoje záväzky voči iným;
- pri práci podporovať druhých aj napriek rozdielnym názorom;

- identifikovať zdroje učenia sa, vybrať najspôhlivejšie zdroje informácií alebo uskutočniť zodpovedný výber z existujúcich možností;
- dokáže použiť explicitné a definovateľné kritériá, princípy alebo hodnoty pri tvorbe úsudkov.

f) Občianska kompetencia

je schopnosť konať ako zodpovedný občan a v plnej miere sa zúčastňovať na občianskom a sociálnom živote, a to opierajúc sa o znalosť sociálnych, hospodárskych, právnych a politických konceptov a štruktúr, ako aj o chápanie celosvetového vývoja a udržateľnosti.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- rešpektovať ľudí, ktorí majú odlišné názory v oblasti politiky a vierovyznania;
- vykonávať povinnosti aktívneho občana na miestnej, národnej alebo globálnej úrovni;
- porozumieť rôznym spôsobom, akými občania môžu ovplyvňovať politiku;
- kriticky uvažovať o vplyve propagandy na život jednotlivca, spoločnosti a vývoj súčasného sveta;
- dokáže zhodnotiť vplyv spoločnosti na svet prírody, napríklad z hľadiska rastu a vývoja populácie, spotreby prírodných zdrojov.

g) Podnikateľská kompetencia

sa vzťahuje na schopnosť využívať príležitosti a myšlienky a meniť ich na hodnoty pre ostatných. Je založená na tvorivosti, kritickom myslení a riešení problémov, iniciatívnosti, vytrvalosti, ako aj schopnosti spolupracovať s cieľom plánovať a riadiť projekty s kultúrnou, sociálnou alebo finančnou hodnotou.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- opísať a pochopiť prístupy k plánovaniu a riadeniu projektov;
- uvedomiť etické zásady a výzvy udržateľného rozvoja;
- chápať sociálne a hospodárske príležitosti a výzvy, ktorým čelí zamestnávateľ, organizácia či spoločnosť.

h) Kompetencia v oblasti kultúrneho povedomia a prejavu

zahŕňa chápanie a rešpektovanie toho, ako sa myšlienky a význam kreatívne vyjadrujú a šíria v rôznych kultúrach a prostredníctvom rôznych druhov umenia a iných kultúrnych foriem. Zahŕňa rozvoj a vyjadrovanie vlastných názorov a schopnosť identifikovať svoje miesto alebo úlohu v spoločnosti rôznymi spôsobmi a v rôznych kontextoch.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- vyhľadávať možnosti spoznať iné kultúry s cieľom spoznať tradície a iný pohľad na svet;
- zaujať otvorený postoj a rešpekt k rôznorodosti kultúrneho prejavu, ako aj etický a zodpovedný prístup k intelektuálnemu a kultúrnemu vlastníctvu;
- 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.

### 5.2.2 Odborné kompetencie

#### a) Požadované vedomosti

Absolvent má:

- charakterizovať podstatu ekonomickej činnosti, ktorej cieľom je výroba, rozdeľovanie, výmena a spotreba materiálnych i nemateriálnych statkov a služieb,
- vysvetliť podstatu správneho životného štýlu človeka,
- popísať zásady bezpečnosti a hygieny práce, ochrany pred požiarom a ochrany životného prostredia,
- zhodnotiť funkčné súvislosti medzi geografickým prostredím, človekom a spoločnosťou.

#### b) Požadované zručnosti

Absolvent vie:

- aplikovať v praxi etické a profesijné pravidlá, zásady spoločenského správania a vystupovania,
- pracovať s odbornou literatúrou,
- nakladať s materiálom, energiou, odpadom, vodou ekonomicke 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.

### 5.2.3 Prierezové kompetencie

### 5.2.3.1 Čitateľské kompetencie - čitateľská gramotnosť

Čitateľská gramotnosť sa považuje za základnú kompetenciu vzdelaného človeka, bez ktorej nemožno dosahovať ďalšie kompetencie. Kvalitné čítanie s porozumením je východiskom nadobúdania akýchkoľvek poznatkov, ktoré jednotliví vyučujúci žiakom sprostredkujú. Rozvíjanie čitateľskej gramotnosti možno považovať za najpodstatnejšiu súčasť moderného vzdelávania.

Čitateľská gramotnosť je súbor čitateľských zručností, ktoré sú potrebné na prácu s textom, aby čitateľ prečítaný text pochopil a ďalej pracoval s obsahom a so získanými informáciami z prečítaného. Cieľom rozvíjania čitateľskej gramotnosti je taký čitateľ, ktorý disponuje čitateľskými kompetenciami, ktoré mu umožňujú pracovať s rozličnými druhmi textov používanými na rôzne účely.

Čitateľské kompetencie zahŕňajú:

- techniku čítania,
- schopnosť a proces pochopenia textu,
- schopnosť identifikovať informácie v texte, hodnotiť prečítané, zapamätať si myšlienky textu, reprodukovat' text, dedukovať na základe textu, utvoriť si úsudok,
- schopnosť logicky spájať súvislosti, vyvodit' hlavné myšlienky, poučenia, závery,
- schopnosť konštruovať myšlienky nad rámec textu a spájať ich v kontexte s predošlými poznatkami a vedomosťami.

Čitateľská gramotnosť je vnímaná ako nadpredmetová zručnosť. Vyučujúci slovenského jazyka a literatúry vytvárajú čo najkvalitnejšie základy čitateľskej kompetencie žiakov v rámci hodín slovenského jazyka a literatúry, ale na jej rozvíjaní sa zúčastňujú všetci učitelia v rámci vyučovacích predmetov všeobecného vzdelávania i odborného vzdelávania. Učiteľ podporuje u žiaka čítanie s porozumením na svojich vyučovacích hodinách cieleným zaraďovaním jednotlivých čitateľských stratégií, aktívne ho usmerňuje pri každej interpretácii informačného alebo umeleckého východiskového textu, cielene ho vedie k tomu, aby sa naučil regulovať svoj proces čítania s dôrazom na porozumenie textu, vedel svoje čítanie kontrolovať, monitorovať a korigovať takým spôsobom, aby sa jeho učenie memorovaním faktov zmenilo na aktívne učenie sa. Príkladom takého postupu je členenie práce s textom na tri etapy: **procesy pred čítaním, v procese čítania, po prečítaní textu.**

Pri vytváraní úloh k východiskovému textu sa učiteľ zameriava na tri rozsiahlejšie procesy porozumenia textu, **mentálne stratégie**, ktoré žiak pri vytváraní významu textu využíva: **nájdenie a získanie informácie, integrácia a interpretácia, uvažovanie a hodnotenie.**

Do učebných osnov jednotlivých vyučovacích predmetov sa snažíme zakomponovať metódy rozvíjajúce čitateľskú kompetenciu žiakov.

Škola vypracováva plán aktivít na každý školský rok na podporu čitateľskej gramotnosti.

### 5.2.3.2 Kompetencie v oblasti finančného vzdelávania - finančná gramotnosť

Na základe schvaľovacej doložky Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu SR zo dňa 31. 3. 2014 pod číslom 2014-2692/16076:12-10E0 verzia 1.1 s účinnosťou od 01. 09. 2014 začínajúc prvým ročníkom a zo dňa 9. 3. 2017 pod číslom 2017-1053/10961:12-10E0 verzia 1.2 s účinnosťou od 1.

septembra 2017 začínajúc prvým ročníkom pre implementáciu Národného štandardu finančnej gramotnosti (NŠFG) do štátnych vzdelávacích programov, bol tento dokument implementovaný do učebných osnov všeobecno-vzdelávacích a odborných predmetov v rámci školského vzdelávacieho programu nasledovne:

#### **Verzia 1.1**

Všetky témy uvedené v Národnom štandarde finančnej gramotnosti: Človek vo sfére peňazí, Finančná zodpovednosť a prijímanie rozhodnutí, Zabezpečenie peňazí pre uspokojovanie životných potrieb – príjem a práca, Plánovanie a hospodárenie s peniazmi, Úver a dlh, Sporenie a investovanie, Riadenie rizika a poistenie sú súčasťou učebných osnov odborných predmetov, pretože sa prekrývajú s odbornými kompetenciami a obsahovými štandardami pre teoretické vzdelávanie a praktickú prípravu v rámci študijného odboru. Východiskom pre niektoré témy sú aj všeobecno-vzdelávacie predmety.

#### **Verzia 1.2**

Všetky témy uvedené v Národnom štandarde finančnej gramotnosti: Finančná zodpovednosť spotrebiteľov, Plánovanie, príjem a práca, Rozhodovanie a hospodárenie spotrebiteľov, Úver a dlh, Sporenie a investovanie, Riadenie rizika a poistenie sú súčasťou učebných osnov odborných predmetov, pretože sa prekrývajú s odbornými kompetenciami a obsahovými štandardami pre teoretické vzdelávanie a praktickú prípravu v rámci študijného odboru. Východiskom pre niektoré témy sú aj všeobecno-vzdelávacie predmety. Implementácia NŠFG je vymedzená v učebných osnovách **v charakteristike** vyučovacieho predmetu, ako aj **vo vzdelávacích výstupoch** (témy a čiastkové kompetencie podľa NŠFG) a následne sú jednotlivé témy a pojmy zaradené v jednotlivých ročníkoch v príslušných tematických celkoch, resp. konkrétnych témach.

### **Témy NŠFG pre študijné odbory – verzia 1.2**

#### **1. Finančná zodpovednosť spotrebiteľov**

##### **Celková kompetencia**

Používanie spoľahlivých informácií a uplatňovanie rozhodovacích procesov v osobných financiách

##### **ČK1: Určiť rôzne spôsoby komunikácie o finančných záležitostiach**

*Očakávaná, že žiak je schopný:*

Analyzovať aktívnu a pasívnu komunikáciu s finančnými inštitúciami.

Uviesť príklady situácií, v ktorých sú osoby alebo subjekty oprávnené získavať osobné informácie/údaje.

##### **ČK2: Stručne zhrnúť hlavné princípy ochrany spotrebiteľov**

*Očakávaná, že žiak je schopný:*

Vysvetliť základné práva a povinnosti spotrebiteľov na modelových situáciách (aj z pohľadu podnikateľa).

Rozoznať, identifikovať cenové triky a klamlivé a zavádzajúce ponuky.

Identifikovať bežné typy spotrebiteľských a finančných podvodov, vrátane on-line podvodov.

##### **ČK3: Vysvetliť spôsob regulácie a dohľadu nad finančným trhom**

*Očakávaná, že žiak je schopný:*

Vysvetliť dohľad nad finančným trhom v Slovenskej republike – Národná banka Slovenska ako „jednotné kontaktné miesto“.

Vysvetliť rozdiel medzi Fondom ochrany vkladov a Garančným fondom investícií. Charakterizovať finančné inštitúcie a využívanie ich produktov a služieb cez internet.

**ČK4: Posúdiť význam boja proti korupcii, podvodom, ochrany proti praniu špinavých peňazí**

*Očakávania, že žiak je schopný:*

Vysvetliť pojem pranie špinavých peňazí.

Uviesť možnosti zamedzenia prania špinavých peňazí.

Opísať postup oznámenia korupcie a oznámenia podvodu.

Rozlišovať legálne a nelegálne podnikateľské aktivity.

## 2. Plánovanie, príjem a práca

### **Celková kompetencia**

Vyhodnotenie vzťahu práce a osobného príjmu. Organizovanie osobných financií a používanie rozpočtu na riadenie toku peňazí

#### **ČK1: Identifikovať zdroje osobných príjmov**

*Očakávania, že žiak je schopný:*

Rozlíšiť nominálnu mzdu, reálnu mzdu a cenu práce.

Uviesť príklady zdrojov príjmu iných než mzda (napr. dar, provízia a zisk, peňažný príjem domácnosti, štátne príspevky a sociálne dávky, príjem z podnikateľskej činnosti).

#### **ČK2: Vypracovať finančný plán**

*Očakávania, že žiak je schopný:*

Opísať spôsoby krytia deficitu (úvery, splátkový predaj, leasing).

Zostaviť podnikateľský a finančný plán podniku – právnickej osoby.

Vysvetliť možnosti, ako splácať dlhy.

Navrhnuť spôsoby riešenia schodkového a prebytkového rozpočtu.

#### **ČK3: Vysvetliť daňový a odvodový systém**

*Očakávania, že žiak je schopný*

Vysvetliť rozdiel medzi priamymi a nepriamymi daňami.

Charakterizovať daňový a odvodový systém v Slovenskej republike.

Identifikovať položky bežne odpočítavané z hrubej mzdy.

#### **ČK4: Zhrnúť právne formy podnikania a základné predpisy pre oblasť podnikania**

*Očakávania, že žiak je schopný*

Vymedziť a porovnať právne formy pre oblasť podnikania.

Vyhľadať základné právne predpisy pre oblasť podnikania.

Opísať prejavy a dôsledky negatívnych javov, ako je korupcia, zneužívanie finančných prostriedkov EÚ, lobing, rodinkárstvo, nekalé marketingové aktivity a nelegálne podnikateľské aktivity, konštruktívne diskutovať o tom, ako sa k nim osobne postaví a ako s nimi bojovať.

Vysvetliť postup založenia a vzniku živnosti alebo iného podnikateľského subjektu v styku s verejnou správou.

### 3. Rozhodovanie a hospodárenie spotrebiteľov

#### **Celková kompetencia**

Porozumenie a orientovanie sa v zabezpečovaní životných potrieb jednotlivca a rodiny

#### **ČK1: Poznať a zosúladiť osobné, rodinné, spoločenské potreby**

*Očakávania, že žiak je schopný:*

Vysvetliť obvyklé spôsoby nakladania s voľnými finančnými prostriedkami. Zhodnotiť ako vplýva spotreba na úspory a/alebo investície.

#### **ČK2: Prijímať finančné rozhodnutia so zvažovaním alternatív a ich dôsledkov**

*Očakávania, že žiak je schopný:*

Stanoviť si kroky na dosiahnutie krátko, stredne a dlhodobých finančných cieľov. Analyzovať vplyv inflácie najmä na hodnotu peňazí, príjem, kúpnu silu, výnosy z investícií.

Rozlíšiť charakter práce finančného sprostredkovateľa, odborníka na finančné poradenstvo a daňového poradcu.

#### **ČK3: Uplatniť spotrebiteľské zručnosti pri zodpovednom rozhodovaní o nákupe**

*Očakávania, že žiak je schopný:*

Vysvetliť tvorbu ceny na základe nákladov, zisku, DPH.

Kriticky zhodnotiť informácie poskytované reklamou a porozumieť úlohám marketingu.

#### **ČK4: Opísať používanie rôznych metód platenia**

*Očakávania, že žiak je schopný:*

Používať kurzový lístok pri výmene peňazí.

Zvoliť vhodné platobné nástroje (bez/hotovostné úhrady, inkasá, platobné karty a pod.). Vysvetliť rozdiel medzi využívaním osobného a podnikateľského účtu.

### 4. Úver a dlh

#### **Celková kompetencia**

Udržanie výhodnosti, požičiavanie za priaznivých podmienok a zvládanie dlhu

#### **ČK1: Identifikovať riziká, prínosy a náklady jednotlivých typov úverov**

*Očakávania, že žiak je schopný:*

Vysvetliť algoritmus zloženého úročenia.

Charakterizovať ročnú percentuálnu mieru nákladov (RPMN), úrokovú mieru, fixáciu, predčasné splatenie úveru.

Navrhnuť výber najvhodnejšieho finančného produktu vzhľadom na svoje potreby.

#### **ČK2: Mať základné informácie o jednotlivých druhoch úverov poskytovaných spotrebiteľom**

*Očakávania, že žiak je schopný:*

Identifikovať rôzne druhy úverov a ich zabezpečenie (vrátane úverov na bývanie resp. hypotekárnych úverov).

Uviesť rozdiel pri poskytovaní úveru pre bežného občana a pre podnikateľa.

**ČK3: Zhodnotiť možnosti, ako sa vyhnúť problémom so zadlžením (predlžením) alebo ako ich zvládnuť**

*Očakávania, že žiak je schopný:*

Vysvetliť spôsoby vyrovnania opätovného zadlženia.

Posúdiť účel vyhlásenia (osobného) bankrotu a jeho možné dôsledky na majetok, zamestnanosť, cenu a dostupnosť úverov.

Zhrnúť práva dlžníkov a veriteľov, týkajúce sa zrážok zo mzdy a odňatia majetku v prípade nezaplatenia dlhu (exekúcia).

**5. Sporenie a investovanie****Celková kompetencia**

Aplikácia rôznych investičných stratégií, ktoré sú v súlade s osobnými cieľmi

**ČK1: Vysvetliť, ako sporenie prispieva k finančnej prosperite**

*Očakávania, že žiak je schopný:*

Uviesť rozdiel medzi sporením a investovaním.

Vysvetliť, prečo je sporenie základným predpokladom pre investovanie.

**ČK2: Zhodnotiť investičné alternatívy**

*Očakávania, že žiak je schopný:*

Porovnať hlavné črty úročených účtov vo finančných inštitúciách (bežné účty, sporiace účty, termínované vklady).

Porovnať riziká a výnosy z rôznych typov investícií (vrátane výnosov z podnikateľskej činnosti a dôchodkového sporenia).

**6. Riadenie rizika a poistenie****Celková kompetencia**

Používanie primeraných stratégií riadenia rizík

**ČK1: Vysvetliť pojem riziko a pojem poistenie**

*Očakávania, že žiak je schopný:*

Popísať výber vhodného poistného produktu s ohľadom na vlastné potreby.

Diskutovať o vzťahu medzi rizikom a poistením.

**ČK2: Charakterizovať verejné poistenie a vysvetliť rozdiel medzi verejným a komerčným poistením**

*Očakávania, že žiak je schopný:*

Demonštrovať na konkrétnom príklade, aké druhy verejného poistenia je potrebné platiť pri brigádnickej činnosti študentov.

Charakterizovať dôchodkové poistenie – 1. pilier, 2. pilier a 3. pilier. Vedieť rozlíšiť verejné a komerčné poistenie.

**ČK3: Charakterizovať komerčné poistenie**

*Očakávania, že žiak je schopný:*

Uviest' druhy poistenia, ktoré sa môžu vzťahovať na náhodné poškodenie majetku alebo zdravia inej osoby.  
Vysvetliť rozdiel medzi poistením vlastného majetku a poistením zodpovednosti súvisiacej s vlastníctvom majetku.

Vysvetliť podstatu a význam životného poistenia.



## 6 UČEBNÝ PLÁN ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6323 K HOTELOVÁ AKADÉMIA S PRAKTICKÝM VYUČOVANÍM FORMOU ODBORNÉHO VÝCVIKU

### 6.1 Tabuľka prevodu rámcového učebného plánu ŠVP na učebný plán ŠkVP platný od 1. septembra 2015

Názov školy	Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu Zdravotnícka 3, Nové Zámky					
Názov ŠkVP	Hotelová akadémia					
Kód a názov ŠVP	62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II					
Kód a názov študijného odboru	6323 K hotelová akadémia					
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A					
Dĺžka štúdia	5 rokov					
Forma štúdia	Denná					
Iné	vyučovací jazyk – slovenský					
Štátny vzdelávací program		Minimálny celkový počet hod. za štúdium	Školský vzdelávací program			Celkový počet hod. za štúdium
Vzdelávacie oblasti	Minimálny počet týždenných vyučovacích hodín celkom		Vyučovaci predmet	Počet týž. vyučovacích hodín celkom	Disponibilné hodiny	
<b>Všeobecné vzdelávanie</b>	<b>58</b>	<b>1856</b>	<b>Všeobecné vzdelávanie</b>	<b>73</b>	<b>15</b>	<b>2376</b>
<b>Jazyk a komunikácia</b>	<b>30</b>	<b>960</b>	<b>Jazyk a komunikácia</b>	<b>45</b>	<b>15</b>	<b>1458</b>
Slovenský jazyk a literatúra	15		Slovenský jazyk a literatúra	15		486
1. cudzí jazyk	15		Anglický jazyk alebo nemecký jazyk	18	3	582
2. cudzí jazyk			Nemecký jazyk alebo anglický jazyk alebo taliansky jazyk	12	12	390
<b>Človek a hodnoty</b>	<b>2</b>	<b>64</b>	<b>Človek, hodnoty a spoločnosť</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>66</b>
Etická výchova / Náboženská výchova	2		Etická výchova / Náboženská výchova	2		66
<b>Človek a spoločnosť</b>	<b>5</b>	<b>160</b>	<b>Človek a spoločnosť</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>165</b>
Dejepis			Dejepis	2		66
Občianska náuka			Občianska náuka	3		99
<b>Človek a príroda</b>	<b>3</b>	<b>96</b>	<b>Človek a príroda</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>99</b>
Fyzika						
Chémia			Chémia	2		66

Biológia			Biológia	1		33
Geografia						
<b>Matematika a práca s informáciami</b>	<b>8</b>	<b>256</b>	<b>Matematika a práca s informáciami</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>264</b>
Matematika			Matematika	8		264
informatika						
<b>Zdravie a pohyb</b>	<b>10</b>	<b>320</b>	<b>Zdravie a pohyb</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>324</b>
Telesná a športová výchova			Telesná a športová výchova	10		324
<b>Odborné vzdelávanie</b>	<b>74</b>	<b>2368</b>	<b>Odborné vzdelávanie</b>	<b>92</b>	<b>18</b>	<b>2973</b>
<b>Teoretické vzdelávanie</b>	<b>30</b>	<b>960</b>	<b>Teoretické vzdelávanie</b>	<b>42</b>	<b>12</b>	<b>1344</b>
Svet práce			Svet práce	1		30
Spotrebiteľská výchova						
Výchova k podnikaniu			Seminár k podnikaniu v SS	1	1	30
Pravidlá riadenia osobných financií			Manažment osobných financií	1	1	33
Ekonomika a právo			Ekonomika	8	3	258
	<b>30</b>	<b>960</b>	Právna náuka	2	1	60
Manažment			Hotelový a gastronomický manažment	7	2	222
Marketing			Marketing	2	1	60
Účtovníctvo a dane			Účtovníctvo	5	2	159
Komunikácia			Spríevodcovská činnosť	1	1	30
			Kongresové služby	1		33
Administratíva a korešpondencia			Administratíva a korešpondencia	2		66
Geografia cestovného ruchu			Geografia cestovného ruchu	4		132
Potraviny a výživa			Náuka o potravinách	2		66
			Náuka o výžive	1		33
Technika obsluhy			Technika obsluhy	1		33
Technológia prípravy pokrmov			Technológia prípravy pokrmov	1		33
			Aplikovaná informatika	2		66
<b>Praktická príprava</b>	<b>44</b>	<b>1408</b>	<b>Praktická príprava</b>	<b>51</b>	<b>6</b>	<b>1626</b>
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, hygienické predpisy, HACCP						
Organizácia a nadväznosť pracovných činností v podnikoch spoločného stravovania						
Oboznámenie sa s pracovnými strojmi, zariadením a inventárom podnikov spoločného stravovania						
Precvičovanie jednotlivých činností v podnikoch spoločného stravovania	<b>44</b>	<b>1408</b>	Odborný výcvik	<b>44</b>		<b>1431</b>

Simulácia pracovných činností pri zabezpečovaní akcií usporiadaných v podnikoch spoločného stravovania					
Nácvik komunikácie so zákazníkom a spoločenského vystupovania					
Administratívne práce v prevádzke spoločného stravovania			Cvičenia z aplikovanej informatiky	6	6
<b>Disponibilné hodiny</b>	<b>33</b>	<b>1056</b>			
<b>CELKOM</b>	<b>165</b>	<b>5280</b>		<b>165</b>	<b>33</b>
<b>Účelové kurzy</b>			<b>Účelové kurzy</b>		
Kurz na ochranu života a zdravia	18		Kurz na ochranu života a zdravia		18
Kurz pohybových aktivít v prírode	30		Kurz pohybových aktivít v prírode		30
Účelové cvičenia	24		Účelové cvičenia		24
<b>Maturitná skúška</b>			<b>Maturitná skúška</b>		

## 6.2 Učebný plán študijného odboru 6323 K hotelová akadémia - s PV formou OVY - platný od 1. 9. 2015

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu Zdravotnícka 3, Nové Zámky Zdravotnícka 3, 940 51 Nové Zámky							
Názov ŠKVP	Hotelová akadémia							
Kód a názov ŠVP	62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II							
Kód a názov študijného odboru	6323 K hotelová akadémia							
Stupeň vzdelávania	úplné stredné vzdelanie - ISCED 3A							
Dĺžka štúdia	5 rokov							
Forma štúdia	denná							
Druh školy	štátna							
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk							
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku							
vyučovacích predmetov	Skratka predmetu	1.	2.	3.	4.	5.	spolu	Spolu za štúd.
Všeobecné vzdelávanie		20	17	13	12	11	73	2376
Jazyk a komunikácia		10	10	8	8	9	45	1458
Slovenský jazyk a literatúra	SJL	3	3	3	3	3	15	486
Prvý cudzí jazyk a,c/	ANJ / NEJ	4 (1 D)	4 (1 D)	3	3	4 (1 D)	18	582
Druhý cudzí jazyk a,d/	ANJ / NEJ/TAL	3 (3 D)	3 (3 D)	2 (2 D)	2 (2 D)	2 (2 D)	12	390
Človek a hodnoty		1	1	0			2	66
Etická výchova / Nábož.výchova a,e/	ETV / NAV	1	1				2	66

<b>Človek a spoločnosť</b>			<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>			<b>5</b>	<b>165</b>
Dejepis f/	<b>DEJ</b>	1	1					2	66
Občianska náuka f/	<b>OBN</b>	1	1	1				3	99
<b>Človek a príroda</b>			<b>3</b>					<b>3</b>	<b>99</b>
Chémia g/	<b>CHE</b>	2						2	66
Biológia g/	<b>BIO</b>	1						1	33
<b>Matematika a práca s informáciami</b>			<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>8</b>	<b>264</b>
Matematika h/	<b>MAT</b>	2	2	2	2			8	264
<b>Zdravie a pohyb</b>			<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>324</b>
Telesná a športová výchova a,i/	<b>TSV</b>	2	2	2	2	2		10	324
<b>Odborné vzdelávanie</b>			<b>13</b>	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>92</b>	<b>2973</b>
<b>Teoretické vzdelávanie</b>			<b>6</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>42</b>	<b>1344</b>
Svet práce k,n,o/	<b>SVP</b>						1(1D)	1	30
Seminár k podnikaniu v spoloč.stravov.k,n,o/	<b>SEP</b>						1	1	30
Manažment osobných financií a,k,n,o/	<b>MOF</b>				1(1D)			1	33
Ekonomika k,n,o/	<b>EKN</b>			2	2(1D)	2(1D)	2(1D)	8	258
Právna náuka k,n,o/	<b>PRN</b>						2(1D)	2	60
Hotelový a gastronomický manažment k,n,o/	<b>HGM</b>					4(1D)	3(1D)	7	222
Marketing k,n,o/	<b>MKT</b>						2(1D)	2	60
Účtovníctvo a,k,n,o/	<b>UCT</b>					3(1D)	2(1D)	5	159
Sprievodcovská činnosť k,n,o/	<b>SPC</b>						1(1D)	1	30
Kongresové služby k,n,o/	<b>KOS</b>					1		1	33
Administratíva a korešpondencia a,k,n,o/	<b>ADK</b>			2				2	66
Geografia cestovného ruchu k,n,o/	<b>GCR</b>				2	2		4	132
Náuka o potravinách k,n,o/	<b>NAP</b>	2						2	66
Náuka o výžive k,n,o/	<b>NAU</b>			1				1	33
Technika obsluhy a,w/	<b>TEO</b>	1						1	33
Technológia prípravy pokrmov a,w/	<b>TPP</b>	1						1	33
Aplikovaná informatika a,h,p/	<b>API</b>	2						2	66
<b>Praktická príprava</b>			<b>7</b>	<b>11</b>	<b>15</b>	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>50</b>	<b>1626</b>
Odborný výcvik a,l,m,p,w/	<b>ODV</b>	7	9	14	7	7		44	1431
Cvičenia z aplikovanej informatiky a,m,p,w/	<b>CAI</b>		2(2D)	1(1D)	2(2D)	1(1D)		6	195
<b>SPOLU</b>			<b>33</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>165</b>	<b>5346</b>
Kurz na ochranu života a zdravia s,w/					18 hod.				
Kurz pohybových aktivít v prírode s,ť,v,w/			30 hod.	30 hod.					
Účelové cvičenia u/			12 hod.	12 hod.					

\*D = disponibilná hodina

### 6.3 Prehľad využitia týždňov v školskom roku

Činnosť	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník	5. ročník
Vyučovanie podľa rozpisu	33	33	33	33	30
Maturitná skúška	-	-	-	-	2
Časová rezerva (odborná prax, účelové kurzy, opakovanie učiva, výchovno-	7	7	7	7	5

vzdelávacie akcie, odborné exkurzie a i.)					
<b>Spolu týždňov</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>37</b>

#### 6.4 Poznámky k učebnému plánu pre študijný odbor 6323 K hotelová akadémia platný od 1. septembra 2015

- a) Trieda sa delí na skupiny podľa súčasne podľa potreby a možností školy v rámci teoretického vzdelávania vo vyučovacích predmetoch: prvý cudzí jazyk, druhý cudzí jazyk, telesná a športová výchova, manažment osobných financií, účtovníctvo, administratíva a korešpondencia, technika obsluhy, technológia prípravy pokrmov, aplikovaná informatika a v rámci praktickej prípravy vo vyučovacích predmetoch odborný výcvik a cvičenia z aplikovanej informatiky. Pre príslušný školský rok delenie tried na skupiny a počet žiakov v skupinách sa uvádza vo vnútornej smernici školy pre aktuálny školský rok.
- b) **Disponibilné hodiny (D)** sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v školskom vzdelávacom programe a súčasne na vnútornú a vonkajšiu diferenciaciu štúdiá na strednej škole. O ich využití rozhodlo vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania. Disponibilné hodiny zohľadňujú záujmy žiakov, rodičov a potreby regiónu, ako aj personálne a priestorové podmienky školy. Disponibilné hodiny posilňujú profil žiakov, umožňujú dôkladnejšiu prípravu na maturitné skúšky a prijímacie konanie na ďalšie štúdium. Ďalej umožňujú efektívne využitie medzipredmetových vzťahov na vyššej úrovni. Boli využité na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne. **ŠVP umožňuje posilnenie jednotlivých oblastí vzdelávania spolu o 33 disponibilných hodín**, disponibilné hodiny sú spoločné pre všeobecné vzdelávanie a odborné vzdelávanie.
- c) Vo vzdelávacej oblasti „**Jazyk a komunikácia**“ boli v porovnaní so Štátnym vzdelávacím programom využité disponibilné hodiny v dotácii 3 hodiny týždenne na posilnená výučba **prvého cudzieho jazyka** (anglického alebo nemeckého). Cieľom bolo dosiahnuť zlepšenie komunikačných schopností žiakov v tom jazyku, v ktorom sa žiaci pripravujú na maturitnú skúšku, čo vytvára lepší základ pre dosiahnutie dobrých výsledkov pri maturitných skúškach.
- d) ŠVP stanovuje pre študijný odbor 6323 K hotelová akadémia povinné zaradenie druhého cudzieho jazyka do učebného plánu. 12 disponibilných hodín bolo preto využitých na výučbu 2. cudzieho jazyka – anglického, nemeckého alebo talianskeho. Ovládanie dvoch cudzích jazykov na dobrej komunikačnej úrovni dáva absolventom tohto študijného odboru dobrú perspektívu uplatniť sa v praxi v podnikoch gastronómických a ubytovacích služieb a v cestovnom ruchu.
- e) Predmety **etická výchova/náboženská výchova** sa vyučujú vo vzdelávacej oblasti „**Človek a hodnoty**“ podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov v rozsahu 1 týždennej vyučovacej hodiny v 1. a 2. ročníku. Ak počet žiakov v jednej skupine na vyučovanie etickej/náboženskej výchovy klesne pod 12, možno do skupín spájať aj žiakov z rôznych ročníkov. Predmety nie sú klasifikované, na

vysvedčení a v katalógovom liste žiaka sa uvádza „aktívne absolvoval/-a“, „absolvoval/-a“ alebo „neabsolvoval/-a“.

- f) Súčasťou vzdelávacej oblasti „**Človek a spoločnosť**“ sú predmety **občianska náuka a dejepis**, výučba ktorých sa v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia realizuje v rozsahu 1 vyučovacej hodiny v 1. a v 2. ročníku, občianska náuka aj v 3 ročníku. Predmety umožňujú žiakom získať lepšiu sociálnu orientáciu v spoločenských javoch a procesoch. Sú klasifikované.
- g) Súčasťou vzdelávacej oblasti „**Človek a príroda**“ sú podľa ŠVP predmety fyzika, chémia a biológia. ŠkVP „Hotelová akadémia“ stanovil pre výučbu v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia, vyučovanie **biológie** v rozsahu 1 vyučovacej hodiny v 1. ročníku štúdia a **chémie** v rozsahu 2 vyučovacích hodín týždenne v 1. ročníku štúdia. Tieto predmety svojim obsahom vhodne rozširujú oblasť všeobecného vzdelávania podľa potrieb praxe v tomto odbore štúdia.
- h) Súčasťou vzdelávacej oblasti „**Matematika a práca s informáciami**“ sú predmety **matematika a informatika**. Výučba **matematiky** sa realizuje s dotáciou 8 hodiny za štúdium. Predmet **informatika** nie je do učebného plánu študijného odboru hotelová akadémia zaradený, pretože žiaci získavajú vedomosti najmä praktické zručnosti z oblasti IKT na predmete **aplikovaná informatika** v 1. ročníku štúdia a v ďalších ročníkoch na predmete **cvičenia z aplikovanej informatiky**.
- i) Súčasťou vzdelávacej oblasti „**Zdravie a pohyb**“ je predmet **telesná a športová výchova**, ktorá sa vyučuje 2 hodiny týždenne v každom ročníku štúdia. Hodiny telesnej a športovej výchovy možno spájať do maximálne dvojhodinových celkov. Vo výučbe telesnej a športovej výchovy neboli využité disponibilné hodiny, ale jej výučba v priestoroch telocvične, športovej haly a posilňovní v areáli školy vytvára dobrý priestor pre upevnenie zdravia a telesnej kondície žiakov.
- j) **Odborné vzdelávanie sa v ŠkVP pre študijný odbor 6323 K hotelová akadémia v súlade so ŠVP delí na teoretické vzdelávanie a praktickú prípravu.**
- k) **Vyučovanie** prebieha v klasických školských učebniach alebo v špecializovaných odborných učebniach (učebne technológie a stolovania v priestoroch školy) určených pre výučbu odborných predmetov formou cvičení. Teoretickú časť odborného vzdelávania zabezpečujú odborní učitelia.
- l) **Praktická príprava** sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov formou odborného výcviku a praktických cvičení. Na odbornom výcviku i praktických cvičeniach sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov.
- m) Počet žiakov na jedného vyučujúceho alebo inštruktora sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- n) Praktická príprava je prostredníctvom odborného výcviku a cvičení zaradená v každom ročníku štúdia tak, aby žiaci svoje odborné zručnosti získavali postupne a plynule si ich upevňovali. Cvičenia z aplikovanej informatiky umožňujú žiakovi získať vedomosti a hlavne zručnosti v administratívne podnikov spoločného stravovania a ubytovacích služieb.

- o) Pre kvalitnú komplexnú realizáciu odborného vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou cvičení v odborných učebniach a tiež priamo na pracoviskách zmluvných zamestnávateľov na odbornom výcviku.
- p) **Praktická príprava**, ktorá je súčasťou odborného vzdelávania je zostavená v učebnom pláne tak, aby žiaci absolvovali počas štúdia **1626 hodín praktickej prípravy**, z toho **odborný výcvik** tvorí 1431 hodín za štúdium a 195 hodín počas štúdia žiaci absolvujú na cvičeniach z aplikovanej informatiky. Za týchto podmienok žiak po úspešnom absolvovaní maturitnej skúšky získa **maturitné vysvedčenie i výučný list**.
- q) **Teoretické odborné vzdelávanie** je zostavené v priamej nadväznosti na obsahové a výkonové štandardy stanovené Štátnym vzdelávacím programom. „Teoretické vzdelávanie“ je priamo svojim obsahom prepojené a zároveň vytvára teoretickú prípravu pre praktické zručnosti, ktoré sú obsahom „Praktickej prípravy“ v rámci odborného vzdelávania. V odborných predmetoch je zahrnuté aj učivo týkajúce sa **finančnej gramotnosti**.
- r) **V teoretickej časti odborného vzdelávania boli disponibilnými hodinami posilnené predmety ekonomika, účtovníctvo, hotelový a gastronómický manažment, seminár k podnikaniu v spoločnom stravovaní, marketing, sprievodcovské činnosti, kongresové služby, administratíva a korešpondencia, geografia cestovného ruchu**, pretože v oblasti poskytovania služieb zákazníčkovi v gastronómii, hotelierstve a cestovnom ruchu je vysoká odbornosť zamestnanca a jeho správny osobný prístup k zákazníčkovi základom úspechu celého podniku. Žiaci súčasne získajú teoretické poznatky o základoch podnikania a organizovaní pracovných činností v podnikoch spoločného stravovania, ubytovacích služieb a cestovného ruchu, tak aby v praxi boli schopní založiť a prevádzkovať vlastný podnik.
- s) Povinnou súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov učebných odborov stredných odborných škôl v SR je **kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode**, ktoré sú uvedené v učebnom pláne v ŠkVP pre študijný odbor 6323 K hotelová akadémia. Účelové kurzy sa realizujú v rámci sedemtyždňovej časovej rezervy v školskom roku.
- t) **Kurz na ochranu života a zdravia** sa organizuje v 3. ročníku štúdia a trvá 3 dni po 6 hodín, resp. 5 dní pri realizácii internátnou formou.
- u) **Účelové cvičenia** sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňujú sa dve v každom ročníku štúdia v rozsahu 6 hodín v teréne v 1. a 2. polroku školského roka.
- v) **Kurz pohybových aktivít v prírode** sa koná v rozsahu 5 vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín, max. 5 dní po 6 hodín, spolu 30 hodín v 1. a 2. ročníku štúdia. V 1. ročníku môžu žiaci absolvovať telovýchovno-výcvikový kurz so zameraním na zimné športy – lyžiarsky výcvik, v 2. ročníku so zameraním na letné športy – plavecký výcvik.
- w) Vyučujúci sú povinní pri vyučovaní zohľadňovať **otázky bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci** a starostlivosti o životné prostredie.
- x) **Maturitná skúška** sa organizuje podľa súčasne platnej školskej legislatívy.



- y) Žiaci v každom ročníku môžu absolvovať **exkurzie** (1 až 2 dni v školskom roku) na prehĺbenie, upevnenie a rozšírenie poznatkov získaných v teoretickom vzdelávaní. Exkurzie sú súčasťou výchovno-vzdelávacieho procesu. Ich rozsah a obsah schvaľuje riaditeľ školy v súlade s študijným plánom. Pripravuje a vedie ich učiteľ, ktorého vyučovací predmet najviac súvisí s obsahom exkurzie. Na organizovanie exkurzií sa využíva časová rezerva týždňov v školskom roku.
- z) Špecifiká **výchovy a vzdelávania žiakov so zdravotným znevýhodnením** (dĺžka, formy výchovy a vzdelávania, podmienky prijímania, organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie, personálne, materiálno-technické a priestorové zabezpečenie ap.) stanovuje vzdelávací program podľa druhu zdravotného znevýhodnenia.

## 6.5 Tabuľka vzťahu kľúčových kompetencií k obsahu vzdelávania

Kľúčové kompetencie predstavujú spoločne uplatňované zásady a pravidlá pri vybraných postupoch, metódach a formách práce, pri organizovaní rôznych prezentačných príležitostí, akcií alebo aktivít, mali by podporovať a rozvíjať aktivitu, tvorivosť, zručnosť, učenie žiaka. Výchovné a vzdelávacie stratégie (ďalej len „VVS“) sú v našom školskom vzdelávacom programe stanovené pre každý vyučovací predmet a pre vybrané kľúčové kompetencie tak, ako to ukazuje tabuľka. Táto stratégia bola odsúhlasená všetkými predmetovými komisiami na škole.

Prehľad kľúčových kompetencií	Gramotnosť	Viacjazyčnosť	Matematická kompetencia a kompetencia vo vede,	Digitálna kompetencia	Osobná a sociálna kompetencia a schopnosť	Občianska kompetencia	Podnikateľská kompetencia	Kompetencia v oblasti kultúrneho povedomia a
Slovenský jazyk a literatúra	X			X	X	X		X
Prvý cudzí jazyk	X	X		X	X	X		X
Druhý cudzí jazyk	X	X		X	X	X		X
Etická výchova / náboženská .výchova	X			X	X	X		X
Dejepis	X			X	X	X		X
Občianska náuka	X			X	X	X		X
Chémia	x		x	x	x			
Biológia	x		x	x	x	x		
Matematika	x		x	x	x			
Telesná a športová výchova	X			X	X	X		X
Svet práce	X		X	X	X	X		X
Seminár k podnikaniu v spoločnom	X	X	X	X	X	X		X

stravovaní								
Manažment osobných financií	X		X	X	X	X		
Ekonomika	X		X	X	X	X		X
Právna náuka	X		X	X	X	X		X
Hotelový a gastronomický manažment	X		X	X	X	X		X
Marketing	X		X	X	X	X		X
Účtovníctvo	X		X	X	X	X		
Sprievodcovská činnosť	X		X	X	X	X		X
Kongresové služby	X		X	X	X	X		X
Administratíva a korešpondencia	X		X	X	X	X		
Geografia cestovného ruchu	X		X	X	X	X		X
Náuka o potravinách	X				X	X		X
Náuka o výžive	X				X	X		X
Technika obsluhy	X				X	X		X
Technológia prípravy pokrmov	X				X	X		X
Aplikovaná informatika	X		X	X	X	X		
Odborný výcvik	X	X	X	X	X	X		X
Cvičenia z aplikovanej informatiky	X		X	X	X	X		
Kurz na ochranu života a zdravia	X			X	X	X		X
Kurz pohybových aktivít v prírode	X			X	X	X		X
Účelové cvičenia	X			X	X	X		X

### 6.6 Rámcový čebný plán študijného odboru 6323 K hotelová akadémia - s PV formou OVY - platný od 1. 9. 2024

Škola (názov, adresa)		Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu Zdravotnícka 3, Nové Zámky							
		Zdravotnícka 3, 940 51 Nové Zámky							
Názov ŠkVP		Hotelová akadémia							
Kód a názov ŠVP		62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II							
Kód a názov študijného odboru		6323 K hotelová akadémia							
Stupeň vzdelávania		úplné stredné odborné vzdelanie							
Úroveň vzdelania SKKR/EKR		4							
Dĺžka štúdia		5 rokov							
Forma štúdia		denná							
Vyučovacie jazyk		štátny jazyk							
Kategoríe a názvy vyučovacích predmetov		Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku							
vyučovacích predmetov	Skratka predmetu	1.	2.	3.	4.	5.	spolu	ŠVP	Dis.hod.
<b>Všeobecné vzdelávanie</b>		<b>19,5</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>11</b>	<b>10,5</b>	<b>69</b>	<b>68 (-2)</b>	<b>3</b>
<b>Jazyk a komunikácia</b>		<b>10</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>45</b>	<b>42</b>	<b>3</b>
Slovenský jazyk a literatúra	SJL	3	3	3	3	3	15	15	
Prvý cudzí jazyk	ANJ	4	4	3	3	4	18	15	3
Druhý cudzí jazyk	NEJ/TAJ	3	3	2	2	2	12	12	
<b>Človek a hodnoty</b>		<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
Etická výchova / Náboženská výchova	ETV / NAV	1	1	0	0	0	2		
<b>Človek a spoločnosť</b>		<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	
Dejepis	DEJ	1	1	0	0	0	2		
Občianska náuka	OBN	1	1	1	0	0	3		
<b>Geografia</b>	<b>GEO</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>		
<b>Človek a príroda</b>		<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
Chémia	CHE	1	0	0	0	0	1		
Biológia	BIO	1	0	0	0	0	1		
<b>Matematika a práca s informáciami</b>		<b>1,5</b>	<b>1,5</b>	<b>1,5</b>	<b>1,5</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>8 (-2)</b>	
Matematika	MAT	1,5	1,5	1,5	1,5	0	6	6	
Informatika	INF	0	0	0	0	0	0	2 (-2)	
<b>Zdravie a pohyb</b>		<b>2</b>	<b>1,5</b>	<b>1,5</b>	<b>1,5</b>	<b>1,5</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	
Telesná a športová výchova	TSV	2	1,5	1,5	1,5	1,5	8	8	
<b>Odborné vzdelávanie</b>		<b>13,5</b>	<b>17</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>22,5</b>	<b>96</b>	<b>87 (+2)</b>	<b>7</b>
<b>Teoretické vyučovanie</b>		<b>4</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>8</b>	<b>11</b>	<b>31</b>	<b>24</b>	<b>7</b>
Svet práce	SVP	0	0	0	0	1	1		
Ekonomika	EKN	0	2	2	2	2	8		
Právna náuka	PRN	0	0	0	0	2	2		
Hotelový a gastronomický manažment	HGM	0	0	0	3	3	6		
Marketing	MKT	0	0	0	0	2	2		

Účtovníctvo	UCT	0	0	0	3	0	3		
Sprievodcovská činnosť	SPC	0	0	0	0	1	1		
Kongresové služby	KOS	0	0	1	0	0	1		
Geografia cestovného ruchu	GCR	0	0	2	0	0	2		
Náuka o potravinách	NAP	2	0	0	0	0	2		
Náuka o výžive	NAU	0	1	0	0	0	1		
Technika obsluhy	TEO	1	0	0	0	0	1		
Technológia prípravy pokrmov	TPP	1	0	0	0	0	1		
<b>Praktické vyučovanie</b>		<b>9,5</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>11,5</b>	<b>65</b>	<b>63 (+2)</b>	
Odborný výcvik	ODV	6	14	14	14	7	55		
Administratíva a korešpondencia	ADK	0	0	2	0	0	2		
Seminár k podnikaniu v spoločnom stravovaní	SEP	0	0	0	0	2	2		
Praktické cvičenia z účtovníctva	PCU	0	0	0	0	2	2		
Aplikovaná informatika	API	2	0	0	0	0,5	2,5		
Cvičenia z komunikácie	CVK	1,5	0	0	0	0	1,5		
<b>SPOLU</b>		<b>33</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>165</b>	<b>165</b>	<b>10</b>

Odborný výcvik – oblasti vzdelávania	Skratka predmetu	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník	5. ročník
ODV/technológia prípravy pokrmov	ODV/TPP	4	6	4		
ODV/technika obsluhy	ODV/TEO	2	2	3		
ODV/baristika	ODV/BAR		2			
ODV/somelierstvo	ODV/SOM		2			
ODV/barmanstvo	ODV/BRM		2			
ODV/ marketing a komunikačné zručnosti	ODV/MKZ				2	2
ODV/ cvičenia z hotelového a gastronomického manažmentu	ODV/CHGM				2	2
ODV/digitalizácia v hotelierstve	ODV/DIGH				2	2
ODV/manažment osobných financií	ODV/MOF				1	1
Odborný výcvik v prevádzkach	ODV			7	7	7
Spolu počet hodín		6	14	14	14	7

## 6.7 Prehľad využitia týždňov v školskom roku

Činnosť	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník	5. ročník
Vyučovanie podľa rozpisu	33	33	33	33	30
Maturitná skúška	-	-	-	-	2
Časová rezerva (odborná prax, účelové)	7	7	7	7	5

kurzy, opakovanie učiva, výchovno-vzdelávacie akcie, odborné exkurzie a i.)					
<b>Spolu týždňov</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>37</b>

## 6.8 Poznámky k Rámcovému učebnému plánu pre študijný odbor 6323 K hotelová akadémia platný od 1. septembra 2024 – začínajúc 1. ročníkom

- a) Trieda sa delí na skupiny podľa súčasne podľa potreby a možností školy v rámci teoretického vzdelávania vo vyučovacích predmetoch: prvý cudzí jazyk, druhý cudzí jazyk, telesná a športová výchova, manažment osobných financií, účtovníctvo, administratíva a korešpondencia, technika obsluhy, technológia prípravy pokrmov, aplikovaná informatika a v rámci praktickej prípravy vo vyučovacích predmetoch odborný výcvik a cvičenia z aplikovanej informatiky. Pre príslušný školský rok delenie tried na skupiny a počet žiakov v skupinách sa uvádza vo vnútornej smernici školy pre aktuálny školský rok.
- b) **Disponibilné hodiny** (DH) sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v školskom vzdelávacom programe a súčasne na vnútornú a vonkajšiu diferenciaciu štúdia na strednej škole. O ich využití rozhodlo vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania. Disponibilné hodiny zohľadňujú záujmy žiakov, rodičov a potreby regiónu, ako aj personálne a priestorové podmienky školy. Disponibilné hodiny posilňujú profil žiakov, umožňujú dôkladnejšiu prípravu na maturitné skúšky a prijímacie konanie na ďalšie štúdium. Ďalej umožňujú efektívne využitie medzipredmetových vzťahov na vyššej úrovni. Boli využité na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne. **ŠVP umožňuje posilnenie jednotlivých oblastí vzdelávania .**
- c) Vo vzdelávacej oblasti „**Jazyk a komunikácia**“ boli v porovnaní so Štátnym vzdelávacím programom využité disponibilné hodiny v dotácii 3 hodiny týždenne na posilnená výučby **prvého cudzieho jazyka** (anglického alebo nemeckého). Cieľom bolo dosiahnuť zlepšenie komunikačných schopností žiakov v tom jazyku, v ktorom sa žiaci pripravujú na maturitnú skúšku, čo vytvára lepší základ pre dosiahnutie dobrých výsledkov pri maturitných skúškach.
- d) ŠKVP stanovuje pre študijný odbor 6323 K hotelová akadémia povinné zaradenie druhého cudzieho jazyka do učebného plánu. 12 hodín. Ovládanie dvoch cudzích jazykov na dobrej komunikačnej úrovni dáva absolventom tohto študijného odboru dobrú perspektívu uplatniť sa v praxi v podnikoch gastronomických a ubytovacích služieb a v cestovnom ruchu.
- e) Predmety **etická výchova/náboženská výchova** sa vyučujú vo vzdelávacej oblasti „**Človek a hodnoty**“ podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov v rozsahu 1 týždennej vyučovacej hodiny v 1. a 2. ročníku. Ak počet žiakov v jednej skupine na vyučovanie etickej/náboženskej výchovy klesne pod 12, možno do skupín spájať aj žiakov z rôznych ročníkov. Predmety nie sú klasifikované, na vysvedčení a v katalógovom liste žiaka sa uvádza „aktívne absolvoval/-a“, „absolvoval/-a“ alebo „neabsolvoval/-a“.

- f) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ sú predmety občianska náuka, dejepis a geografia, výučba ktorých sa v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia realizuje v rozsahu: občianska náuka v 1. 2. a v 3. ročníku po jednej vyučovacej hodine; dejepis v 1. a 2. ročníku po jednej vyučovacej hodine a v predmete geografia 1 vyučovacia hodina v prvom ročníku. Predmety umožňujú žiakom získať lepšiu sociálnu orientáciu v spoločenských javoch a procesoch. Sú klasifikované.
- g) Súčasťou vzdelávacej oblasti „**Človek a príroda**“ sú podľa ŠVP predmety fyzika, chémia a biológia. ŠkVP „Hotelová akadémia“ stanovil pre výučbu v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia, vyučovanie **biológie** v rozsahu 1 vyučovacej hodiny v 1. ročníku štúdia a **chémie** v rozsahu 1 vyučovacej hodiny týždenne v 1. ročníku štúdia. Tieto predmety svojim obsahom vhodne rozširujú oblasť všeobecného vzdelávania podľa potrieb praxe v tomto odbore štúdia.
- h) Súčasťou vzdelávacej oblasti „**Matematika a práca s informáciami**“ sú predmety **matematika a informatika**. Výučba **matematiky** sa realizuje s dotáciou 6 hodín za štúdium, tzn. 1,5 h týždne v 1., 2., 3., a 4. ročníku. Predmet **informatika** nie je do učebného plánu študijného odboru hotelová akadémia zaradený, pretože žiaci získavajú vedomosti najmä praktické zručnosti z oblasti IKT na predmete **aplikovaná informatika** v 1. ročníku štúdia a v 5. ročníku štúdia.
- i) Súčasťou vzdelávacej oblasti „**Zdravie a pohyb**“ je predmet **telesná a športová výchova**, ktorá sa vyučuje 2 hodiny týždenne v 1. ročníku a v ďalších ročníkoch 1,5 hodiny týždenne. Hodiny telesnej a športovej výchovy možno spájať do maximálne dvojhodinových celkov. Vo výučbe telesnej a športovej výchovy neboli využité disponibilné hodiny, ale jej výučba v priestoroch telocvične, športovej haly a posilňovní v areáli školy vytvára dobrý priestor pre upevnenie zdravia a telesnej kondície žiakov.
- j) **Odborné vzdelávanie sa v ŠkVP pre študijný odbor 6323 K hotelová akadémia v súlade so ŠVP delí na teoretické vyučovanie a praktické vyučovanie.**
- k) **Vyučovanie** prebieha v klasických školských učebniach alebo v špecializovaných odborných učebniach (učebne technológie a stolovania v priestoroch školy) určených pre výučbu odborných predmetov formou cvičení. Teoretickú časť odborného vzdelávania zabezpečujú odborní učitelia.
- l) **Praktické vyučovanie** sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov formou odborného výcviku a praktických cvičení. Na odbornom výcviku i praktických cvičeniach sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov.
- m) Počet žiakov na jedného vyučujúceho alebo inštruktora sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- n) Praktické vyučovanie je prostredníctvom odborného výcviku a cvičení zaradená v každom ročníku štúdia tak, aby žiaci svoje odborné zručnosti získavali postupne a plynule si ich upevňovali. V prvom ročníku sa odborný výcvik delí na bloky technológie prípravy pokrmov a techniky obsluhy. Realizuje sa v odborných školských učebniach. V druhom ročníku sa delí na bloky technológie prípravy pokrmov, techniky obsluhy, baristiky, somelierstva a barmanstva. V treťom ročníku sa odborný výcvik delí na bloky technológie prípravy pokrmov a techniky obsluhy. Tieto hodiny prebiehajú v odborných školských učebniach a jeden deň v týždni žiaci absolvujú odborný výcvik v odbytových strediskách

spoločného stravovania a tak nadobudnú zručnosti priamo v praxi. Vo štvrtom ročníku žiaci jeden deň v týždni absolvujú odborný výcvik v odbytových strediskách spoločného stravovania a jeden deň v odborných školských učebniach v podobe blokov zameraných na manažérske zručnosti v hotelierstve a gastronómii. V piatom ročníku žiaci absolvujú odborný výcvik v odborných školských učebniach taktiež v podobe blokov zameraných na manažérske zručnosti.

Aplikovaná informatika a digitalizácia v hotelierstve umožňujú žiakovi získať vedomosti a hlavne zručnosti v administratíve podnikov spoločného stravovania a ubytovacích služieb. Administratíva a korešpondencia umožňuje žiakovi získať zručnosti s písomnosťami v obchodnom styku, písomnosťami osobného charakteru, personálnymi písomnosťami. Praktické cvičenia z účtovníctva umožnia žiakom osvojiť si účtovanie rozličných účtovných prípadov v podvojnom účtovníctve a vedenie jednoduchého účtovníctva. Seminár k podnikaniu v spoločnom stravovaní poskytne žiakom nadobudnutie zručností so založením podniku spoločného stravovania a všetky potrebné náležitosti a činnosti spojené s jeho otvorením a vedením. Manažment osobných financií upevňuje finančnú gramotnosť žiakov a umožňuje osvojenie si zručností spojených s finančnými transakciami ako si rozumne požičiavať a investovať finančné prostriedky a s nimi spojené životné istoty a riziká. Marketing a komunikačné zručnosti umožní žiakom nadobudnúť zručnosti vo vytváraní propagačných materiálov a riešenia rôznych komunikačných a krízových situácií v hotelierstve a v gastronómii.

Cvičenia z hotelového a gastronomického manažmentu umožnia žiakom nadobudnúť manažérske zručnosti v jednotlivých funkciách manažmentu na úseku zásobovania, výroby a odbytu.

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

**Praktické vyučovanie**, ktoré je súčasťou odborného vzdelávania je zostavené v učebnom pláne tak, aby žiaci absolvovali počas štúdia **2080 hodín praktického vyučovania**, z toho **odborný výcvik** tvorí 1760 hodín za štúdium a 320 hodín počas štúdia žiaci absolvujú na cvičeniach z aplikovanej informatiky, administratívy a korešpondencie, seminára k podnikaniu v spoločnom stravovaní, praktického cvičenia z účtovníctva, cvičenia z komunikácie.

- p) Za týchto podmienok žiak po úspešnom absolvovaní maturitnej skúšky získa **maturitné vysvedčenie i výučný list**.
- q) **Teoretické odborné vyučovanie** je zostavené v priamej nadväznosti na obsahové a výkonové štandardy stanovené Štátnym vzdelávacím programom. „Teoretické vyučovanie“ je priamo svojim obsahom prepojené a zároveň vytvára teoretickú prípravu pre praktické zručnosti, ktoré sú obsahom „Praktického vyučovania“ v rámci odborného vzdelávania. V odborných predmetoch je zahrnuté aj učivo týkajúce sa **finančnej gramotnosti**.
- r) **V teoretickej časti odborného vzdelávania boli zaradené predmety: ekonomika, účtovníctvo, hotelový a gastronomický manažment, marketing, sprievodcovské činnosti, kongresové služby, právna náuka, geografia cestovného ruchu, náuka o potravinách, náuka o výžive, svet práce** pretože v oblasti poskytovania služieb zákazníčkovi v gastronómii, hotelierstve a cestovnom ruchu je



vysoká odbornosť zamestnanca a jeho správny osobný prístup k zákazníkovi základom úspechu celého podniku. Žiaci súčasne získajú teoretické poznatky o základoch podnikania a organizovaní pracovných činností v podnikoch spoločného stravovania, ubytovacích služieb a cestovného ruchu, tak aby v praxi boli schopní založiť a prevádzkovať vlastný podnik.

- s) Povinnou súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov učebných odborov stredných odborných škôl v SR je **kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode**, ktoré sú uvedené v učebnom pláne v ŠKVP pre študijný odbor 6323 K hotelová akadémia. Účelové kurzy sa realizujú v rámci sedemtyždňovej časovej rezervy v školskom roku.
- t) **Kurz na ochranu života a zdravia** sa organizuje v 3. ročníku štúdia a trvá 3 dni po 6 hodín, resp. 5 dní pri realizácii internátnou formou.
- u) **Účelové cvičenia** sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňujú sa dve v každom ročníku štúdia v rozsahu 6 hodín v teréne v 1. a 2. polroku školského roka.
- v) **Kurz pohybových aktivít v prírode** sa koná v rozsahu 5 vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín v 1. a 2. ročníku štúdia. V 1. ročníku môžu žiaci absolvovať telovýchovno-výcvikový kurz so zameraním zimné na športy – lyžiarsky výcvik, v 2. ročníku so zameraním na letné športy – plavecký výcvik.
- w) Vyučujúci sú povinní pri vyučovaní zohľadňovať **otázky bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci** a starostlivosti o životné prostredie.
- x) **Maturitná skúška** sa organizuje podľa súčasne platnej školskej legislatívy.
- y) Žiaci v každom ročníku môžu absolvovať **exkurzie** (1 až 2 dni v školskom roku) na prehĺbenie, upevnenie a rozšírenie poznatkov získaných v teoretickom vzdelávaní. Exkurzie sú súčasťou výchovno-vzdelávacieho procesu. Ich rozsah a obsah schvaľuje riaditeľ školy v súlade s študijným plánom. Pripravuje a vedie ich učiteľ, ktorého vyučovací predmet najviac súvisí s obsahom exkurzie. Na organizovanie exkurzií sa využíva časová rezerva týždňov v školskom roku.
- z) Špecifiká **výchovy a vzdelávania žiakov so zdravotným znevýhodnením** (dĺžka, formy výchovy a vzdelávania, podmienky prijímania, organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie, personálne, materiálno-technické a priestorové zabezpečenie ap.) stanovuje vzdelávací program podľa druhu zdravotného znevýhodnenia.

## 7 PODMIENKY NA REALIZÁCIU ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU

<b>Názov školy</b>	Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu Zdravotnícka 3, Nové Zámky
<b>Názov školského vzdelávacieho programu</b>	<i>HOTELOVÁ AKADÉMIA</i>
<b>Názov študijného odboru</b>	6323 K hotelová akadémia
<b>Kód a názov ŠVP</b>	62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II
<b>Forma štúdia</b>	denné

Pre vzdelávanie a výchovu v súlade s daným ŠVP je nevyhnutné vytvárať vhodné realizačné podmienky. V podmienkach našej školy boli rozpracované podrobnejšie a konkrétne podľa potrieb a požiadaviek študijných a učebných odborov, aktuálnych cieľov a našich reálnych možností. Optimálne požiadavky a podmienky, podľa ktorých sa bude realizovať tento školský vzdelávací program, sú nasledovné.

### 7.1 Priestorové a materiálno-technické podmienky

Teoretické vzdelávanie prebieha v budove na Slovenskej ulici, kde má každá trieda svoju vlastnú učebňu.

#### a) Vyučovanie všeobecno-vzdelávacích predmetov

Vyučovanie zabezpečujú kvalifikovaní učitelia, ktorí využívajú priestorové možnosti ktoré poskytuje škola. Delenie na skupiny sa uplatňuje pri vyučovaní predmetov cudzí jazyk (AJ, NJ, TJ), telesná a športová výchova (chlapci, dievčatá), etická a náboženská výchova a pri predmete informatika. Ostatné predmety sa vyučujú bez delenia. Vyučovanie prebieha v bežných učebniach, ale aj v učebniach vybavených didaktickou a výpočtovou technikou.

Vyučovanie cudzích jazykov sa realizuje v dvoch učebniach: číslo č. 111 – učebňa anglického jazyka a číslo 65 – učebňa nemeckého jazyka. Vybavenie učebne č. 111 je 15+1 pracovísk vybavených počítačom s pripojením na internet, dataprojektor, DVD prehrávač.. Vybavenie jazykových učebni č.65: počítač s pripojením na internet, dataprojektor, DVD prehrávač. V učebni sa nachádzajú knihy, mapy, obrazy s cudzojazyčnou tematikou.

Vyučovanie predmetu informatika sa realizuje v troch učebniach č. 202, č. 218 a č. 108. Vybavenie učební: v každej učebni sa nachádza 15+1 pracovísk vybavených počítačom, ktoré sú pripojené na internet, dataprojektor, tlačiareň, skener. Učebňa č. 202 je klimatizovaná, takže aj v teplejších mesiacoch poskytuje pracovný komfort pre žiakov a učiteľov.

Vyučovanie predmetu telesná a športová výchova sa realizuje v priestoroch školy na Slovenskej ulici. Na Slovenskej ulici využívajú priestory telocvične.

#### 1. Telocvična

Telocvičňu tvorí priestranná hala, v ktorej možno hrať všetky kolektívne športy. Škola zakúpila aj mantinely na florbal, čo umožnilo hrať tento čoraz viac obľúbený šport podľa regulérnych pravidiel. Súčasťou telocvične je aj stolnotenisová hala, ktorá je vybavená šiestimi profesionálnymi hracími stolmi. Súčasťou telocvične sú aj šatne, sprchy, sociálne zariadenia a sklady športového náradia. Učitelia telesnej a športovej výchovy majú k dispozícii kabinet.

#### 2. Posilňovňa na Slovenskej ulici

Vedľa stolnotenisovej haly je posilňovňa, ktorá má nasledovné vybavenie: 5 ks – rotoped, 2 ks – orbitrek, 2 ks – stepper, 1 ks – veslársky trenažér, rôzne druhy činiek.

#### 3. Multifunkčné ihrisko na Slovenskej ulici

Ihrisko má povrch z umelej trávy, je vybavené mantinelmi a ochrannými sieťami. Ihrisko je využívané na kolektívne športy predovšetkým futbal, hádzanú, basketbal, volejbal.

#### 4. Posilňovňa na Zdravotníckej ulici: 1 ks – rotoped, 2 ks – orbitrek, 1 ks - veslovací trenažér, 1 ks – stepper, 1 ks – eliptický trenažér, 1 ks – posilňovacia veža, činky.

Ostatné všeobecnovzdelávacie predmety sa vyučujú v bežných učebniach, ale aj v dvoch multimediálnych učebniach, ktoré sú vybavené interaktívnou tabuľou.

Multimediálna učebňa č. 101 je vybavená počítačom pripojeným na internet, dataprojektorom a interaktívnou tabuľou. Trieda má kapacitu 32 miest.

Multimediálna učebňa č. 41 je vybavená počítačom pripojeným na internet, dataprojektorom a interaktívnou tabuľou. Trieda má kapacitu 24 miest.

#### b) Odborné vzdelávanie - teoretické vzdelávanie

V odbornom vzdelávaní je teoretické vzdelávanie i praktická príprava.

V teoretickom odbornom vzdelávaní žiaci okrem teoretického vzdelávania v oblasti gastronómie a stolovania získajú tiež základy ekonomiky, administratívy a korešpondencie a geografie cestovného ruchu. V 4. a 5. ročníku sa teoretické odborné vzdelávanie orientuje na ekonomiku, hotelový a gastronomický manažment, marketing, účtovníctvo, kongresové služby, sprievodcovské činnosti, právnu náuku, seminár k podnikaniu, svet práce, manažment osobných financií.

Vyučovanie zabezpečujú kvalifikovaní učitelia, ktorí využívajú priestorové možnosti, ktoré poskytuje škola. Delenie na skupiny sa uplatňuje pri vyučovaní predmetov účtovníctvo, aplikovaná informatika

a administratíva a korešpondencia, ktoré sa vyučujú troch učebniach č. 202, č. 218 a č. 108. Vybavenie učební: v každej učebni sa nachádza 15+1 pracovísk vybavených počítačom, ktoré sú pripojené na internet, dataprojektor, tlačiareň, skener. Učebňa č. 202 je klimatizovaná, takže aj v teplejších mesiacoch poskytuje pracovný komfort pre žiakov a učiteľov.

Ostatné odborné predmety sa vyučujú bez delenia, vyučovanie prebieha v odbornej učebni ekonomických predmetov č.76, ktorá je vybavená počítačom pripojeným na internet, dataprojektorom alebo v učebniach vybavených didaktickou a výpočtovou technikou.

Multimediálna učebňa č. 111 je vybavená počítačom pripojeným na a interaktívnou tabuľou. Trieda má kapacitu 32 miest.

Multimediálna učebňa č. 41 je vybavená počítačom pripojeným na internet, dataprojektorom a interaktívnou tabuľou. Trieda má kapacitu 24 miest, pracovisko pre učiteľa a pripojenie na internet. V učebni je dataprojektor a interaktívna tabuľa.

#### c) Odborné vzdelávanie - praktická príprava

Žiaci 1. 2. a 3. ročníka hotelovej akadémie absolvujú v rámci hodín praktickej prípravy na odbornom výcviku blok techniky obsluhy, ktorý sa realizuje na škole na Slovenskej ulici v štyroch učebniach stolovania, ktoré sú tematicky rozdelené na barmanskú učebňu, baristickú učebňu, someliersku učebňu a čajovú učebňu. Každá učebňa je špecifická a vybavená prevažne tematickým inventárom.

Blok technológie prípravy pokrmov sa tiež vyučuje v budove školy na Slovenskej ulici v štyroch odborných učebniach. Každá učebňa je rozdelená na štyri pracoviská vybavené sporákmi a inventárom na prípravu pokrmov. V učebniach sa nachádzajú chladničky, mrazničky, mixéry roboty, mlynčeky, konvektomat a ďalší potrebný inventár.

Blok odborného výcviku absolvujú žiaci priamo na pracoviskách podnikov spoločného stravovania a ubytovacích služieb pod priamym vedením inštruktorov. Prevádzkové podmienky podnikov spoločného stravovania umožňujú žiakom podieľať sa na výrobe a distribúcii pokrmov, hotových a minútkových jedál pre širokú verejnosť vrátane bežnej a príležitostnej obsluhy pri rôznych gastronomických akciách a medzinárodných aktivitách školy.

## 7.2 Organizačné zabezpečenie výchovno – vyučovacieho procesu

- Plnenie stanovenej miery vyučovacej a výchovnej povinnosti vyplýva z platnej legislatívy a rámcového učebného plánu štátneho vzdelávacieho programu pre skupinu odborov 62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II. Rámcové rozvrhnutie obsahu vzdelávania v školských vzdelávacích programoch vychádza zo ŠVP. Stanovené vzdelávacie oblasti a ich minimálne počty hodín boli v tomto programe dodržané a sú preukázateľné.
- Organizácia školského roka sa riadi podľa Pedagogicko-organizačných pokynov v príslušnom školskom roku a platného Školského poriadku.

- Organizácia a priebeh školského vzdelávacieho programu vo väzbe na teoretické vzdelávanie a praktickú prípravu je v súlade s platnou legislatívou. Výchovno-vzdelávací proces sa riadi Zákonom o výchove a vzdelávaní (školský zákon).
- Teoretické vzdelávanie a praktická príprava sa riadi podľa schváleného Školského vzdelávacieho programu. Zabezpečuje jednotnosť v celom výchovno-vzdelávacom procese. Škola má spracovaný Školský poriadok, ktorý upravuje pravidla správania sa žiakov v teoretickom a praktickom vyučovaní. Obsahuje tiež práva a povinnosti žiakov. Školský poriadok je súčasťou Organizačného poriadku školy a Pracovného poriadku školy a riadi sa podľa nich. Žiaci sa oboznamujú so Školským poriadkom každý rok na prvej triednickej vyučovacej hodine a potvrdzujú v osobitnom zázname svojím podpisom jeho rešpektovanie. Táto skutočnosť je zaznamenaná v triednych knihách.

### 7.3 Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní

1. **Zásady a pravidlá bezpečnosti práce platné v multimedialných učebniach a učebniach s výpočtovou technikou**
  - Žiaci prichádzajú do týchto učební s potrebnými pomôckami, bez kabátov, aktoviek, batohov či iných príručných tašiek. V nevyhnutnom prípade si môžu svoje kabáty, tašky či batohy uložiť v priestoroch učebne na to určených (pokiaľ nimi učebňa disponuje) – v predsieni, na vešiaky a pod.
  - Žiaci si pred vstupom do týchto učební vypnú mobilné telefóny, nie je povolený ani tichý režim či vibrácia.
  - Na začiatku hodiny si žiaci prekontrolujú pridelené prostriedky výpočtovej techniky – počítače, klávesnice, myši a pod. V prípade zjavných známkov vonkajšieho poškodenia (napr. prasknutý monitor, rozbitá skrinka, iskry či dym z ktorejkoľvek časti počítača) sa v žiadnom prípade nesmú pokúšať o ich nápravu. Zistené nedostatky okamžite nahlásia vyučujúcemu. V opačnom prípade je žiak zodpovedný za vzniknuté škody, ktoré bude škola vymáhať v občiansko-právnom konaní podľa platnej legislatívy SR.
  - Žiaci sú povinní dodržiavať základné bezpečnostné predpisy. Počas práce v týchto učebniach bez povolenia vyučujúceho žiaci neopúšťajú svoje pracovisko, nedotýkajú sa iných zariadení v učebniach, či už aktívne zapojených alebo vystavených.
  - Pri používaní prostriedkov výpočtovej techniky počas vyučovacej hodiny musia žiaci dbať o to, aby ich nepoškodili po stránke technickej ani programovej (úmyselné poškodenie). Ak prestane počítač alebo jeho časť korektne fungovať, je žiak povinný bezodkladne túto skutočnosť oznámiť zodpovednému vyučujúcemu.
  - Žiaci nesmú meniť nastavenia počítača, operačného systému, programov v počítači, pokiaľ sa nejedná o tematickú súčasť vyučovacej hodiny.
  - Žiakom sa zakazuje bez výslovného súhlasu a dohľadu správcu školskej počítačovej siete inštalovať do počítačov akýkoľvek program (software).

- Na počítačoch, ktoré sú pripojené k sieti internet, žiaci nesmú navštevovať stránky s nevhodným obsahom (rasová neznášanlivosť, pornografia a pod.) a vyvíjať také aktivity, ktoré sa priečia ustanoveniam trestného zákona.
- Tlač na tlačiarňach v týchto učebniach je možná len za dohľadu vyučujúceho.
- Žiaci majú na ukladanie dát vyhradené miesta: „D“ na lokálnych počítačoch a v lokálnej počítačovej sieti priestor na UNC "\\server\prenos\data\student". Údaje tu uložené sú uchovávané počas jedného školského roka.
- V týchto učebniach nie je žiakom dovolené svojvoľne prenášať počítače alebo ich časti, premiestňovať, pripájať či zapájať zariadenia bez výslovného súhlasu a dohľadu vyučujúceho. Jedná sa najmä o klávesnice, myši, reproduktory, slúchadlá či iné periférne zariadenia (tlačiarne, skenery, tablety a pod.).
- Po skončení vyučovacej hodiny sú žiaci povinní urobiť poriadok v učebni, zasunúť stoličky a disciplinovane opustiť učebňu. Na poslednej vyučovacej hodine na pokyn vyučujúceho žiaci vypnú počítače.
- V týchto učebniach je zakázané jesť a piť, nie je dovolené ani prechodné uloženie jedál či nápojov (káva a pod.)
- Na prvej vyučovacej hodine sú žiaci oboznámení s umiestnením hasiaceho prístroja a hlavného vypínača. Je zakázaná akákoľvek manipulácia s týmito zariadeniami okrem udalostí ohrozujúcich zdravie či život.
- Na prvej vyučovacej hodine v týchto učebniach žiaci svojím podpisom potvrdia, že boli poučení o bezpečnostných prepisoch v rozsahu príslušných noriem a oboznámení s laboratórnym poriadkom platným v týchto učebniach a poskytovaním prvej pomoci pri úraze elektrickým prúdom.

## **2. Zásady a pravidlá bezpečnosti pri práci na odbornom výcviku**

Odborný výcvik, praktické cvičenia, ale aj spoločenské akcie organizované školou, sú súčasťou výchovno - vzdelávacieho procesu a prípravy našich žiakov na budúcu profesiu.

- a) Žiak pri prvom vstupe na pracovisko je preškolený majstrom odbornej výchovy, odborným učiteľom, inštruktorom alebo bezpečnostným technikom prevádzky o dodržiavaní bezpečnostných predpisov a ochrany zdravia pri práci. Toto poučenie je povinný dodržiavať počas celej doby praktickej prípravy.
- b) Žiak počas praktickej prípravy nevykonáva práce zakázané mladistvým.
- c) Žiak manipuluje s elektrickým zariadením (nárezové stroje, chladničky, mrazničky a pod.) iba pod dozorom majstra odbornej výchovy, odborného učiteľa alebo inštruktora.
- d) Žiak sa správa počas praktickej prípravy tak, aby neohrozoval svoje zdravie ani zdravie svojich spolužiakov.
- e) Na praktickej príprave je zákaz fajčiť, konzumovať alkoholické nápoje a používať omamné a psychotropné látky.

**Prevádzkový poriadok v odbornej učebni**

Správanie žiakov v škole predpisuje školský poriadok, ktorý platí aj pre odbornú učebňu stolovania a technológie prípravy pokrmov. Preto sa vyžaduje, aby aj v odbornej učebni bol dodržaný nasledujúci prevádzkový poriadok:

- žiaci prichádzajú do odbornej učebne podľa rozvrhu hodín,
- pred začatím vyučovania sa žiaci prezlečú do pracovného oblečenia,
- do odbornej učebne vstupujú len s vyučujúcim,
- počas vyučovacej hodiny dodržiavajú pokyny vyučujúceho,
- udržiavajú čistotu a poriadok v odbornej učebni, čím vytvárajú príjemné a zdravé pracovné prostredie,
- počas opakovania žiaci nepreukazujú len vedomosti, ale súčasne aj nadobudnuté odborné zručnosti,
- žiaci nerušia svojich spolužiakov pri cvičeniach a neodvádzajú ich pozornosť,
- nepreceňujú svoje sily, používajú len predpísané pracovné a učebné pomôcky,
- precvičujú si svoje zručnosti pokojne a s prehľadom, vyhnú sa tak pracovným úrazom,
- len pod dozorom vyučujúceho zapalujú plynové spotrebiče (sporáky, flambovací vozík), uvádzajú do chodu elektrické zariadenia (konvektomat, mixér, kávovar, mlynček na kávu, televízor, video, DVD, apod.),
- opatrne pracujú so sklom a porcelánom, včas upozornia na poškodený inventár,
- ihneď hlásia vzniknuté nedostatky, dbajú na poriadok a čistotu podláh,
- povinnosťou žiakov je, aby počas celej hodiny šetrili elektrickou energiou, pozorne zaobchádzali so zariadením a pomôckami,
- po skončení hodiny žiaci spolu s vyučujúcim kontrolujú, či evidenčný stav zodpovedá skutočnému stavu a odkladajú použitý inventár na určené miesto,
- každý žiak skontroluje svoje pracovné miesto,
- po skončení vyučovania musí odborná učebňa zostať v takom poriadku, aby mohla v nej nerušene pokračovať ďalšia vyučovacia hodina.

**Starostlivosť o zovňajšok:****a) Starostlivosť o telo:**

- dodržiavať zásady osobnej hygieny,
- pravidelne sa umývať, vymieňať spodnú bielizeň,
- dodržiavať pravidlá čistoty pracovného prostredia a pracovných pomôcok,
- nevykonávať počas práce toaletné úpravy zovňajška,
- proti nadmernému poteniu používať dezodoranty, príliš silný parfum nie je vhodný,
- chlapci musia byť starostlivo oholení,
- nie je dovolený pirsing a tetovanie.



## b) Starostlivosť o ruky:

- dôkladne si umývať ruky pred vstupom na pracovisko a začatím činnosti, ihneď po ich znečistení, pri prechode z jedného druhu práce na druhý, po úprave šatstva a osobitne po použití WC,
- nenosiť počas práce na rukách šperky, ozdobné prstene, náramky, hodinky a iné ozdobné predmety (nenápadné hodinky sú povolené),
- dbať na čistotu nechtov, starostlivo ich upravovať, ale nepoužívať lak.

## c) Starostlivosť o tvár a vlasy:

- udržiavať prirodzený vzhľad tváre,
- používať striedmy, nenápadný make-up, len jemne zvýrazňujúci niektoré časti tváre u dievčat,
- starostlivo si upravovať vlasy, účes udržiavať vkusne upravený a čistý, posledné výstrelky módy nie sú dovolené (extravagantné farbenie, gélovanie a úpravy – napr. dredy a pod.),
- účes nesmie padať do tváre,
- dievčatá – musia mať dlhé vlasy zopnuté vzadu
- chlapci – nesmú mať dlhé vlasy (len po golier košele) a nesmú im padať do tváre,
- v úprave chlapcov nie sú povolené šperky ani náušnice,
- vyžaduje sa dobrý stav ústnej dutiny a zubov a príjemný dych,

## d) Starostlivosť o pracovný odev:

- na pracovisko vstupovať len v čistom pracovnom odevu ( je dobré mať poruke náhradné oblečenie),
- pracovný odev musí byť čistý a vyžehlený,
- pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené,
- pri prípravných prácach je potrebné používať pracovný plášť,
- počas práce pracovníci nesmú opúšťať pracovisko v pracovnom odevu,
- mať i možnosť výmeny pracovného odevu v prípade jeho znečistenia počas práce,
- v pracovnom odevu mať čistú vreckovku a pomôcky potrebné na výkon práce,

**Pravidlá správania sa žiakov na pracovisku:**

Bezchybné správanie je základným predpokladom kvalifikovanej práce pracovníka v spoločnom stravovaní.

V ich práci sa spája úloha vynikajúceho odborníka, ale aj sluhu, obchodníka a hostiteľa. Je dobré vedieť, že väčšina hostí je ochotná prehladnúť drobný priestupok proti odborným pravidlám, ale spravidla ani jeden hosť neodpustí prehrešky proti slušnému správaniu.

**Správanie sa žiakov na pracovisku:**

- na pracovisko žiaci prichádzajú 10 – 15 minút pred nástupom, aby bol dostatok času preobliecť sa do pracovného odevu ( v zamestnaneckej šatni, udržiavať poriadok a čistotu),
- pri príchode na pracovisko pozdraviť nadriadených a spolupracovníkov,

- podľa harmonogramu práce sa prihlásiť u inštruktora alebo prevádzkara,
- plniť úlohy dané nadriadeným,
- každý odchod hlásiť nadriadeným,
- pred ukončením pracovného času odovzdať nadriadeným v poriadku pracovisko a oznámiť splnenie pracovnej úlohy,
- pri odchode z pracoviska odzdraviť nadriadeného a spolupracovníkov.

#### Pracovné povinnosti žiakov v obsluhu počas prevádzky:

- v odbytovom stredisku stojí obsluhujúci vždy vzpriamene, príručník má preložený cez predlaktie alebo zložený v dlani,
- v prevádzkových miestnostiach sa pracuje bez hlasitých prejavov – nehlukne,
- osoby so spoločenskou prednosťou sa obsluhujú prví, spoločnosť pri stole sa obsluhuje naraz,
- hostí pri jedle nerušíme,
- použitý inventár sa debarasuje naraz, až keď všetci hostia dojedia,
- dôležité aj rozlúčenie sa hosťom a nepriame pozvanie k ďalšej návšteve ,
- pri zúčtovaní sa dodržiava predpísaný postup, obsluhujúci sa neznižuje k nedôstojnému chovaniu,
- rozlúčenie je možné nahradiť úklonom na diaľku,
- žiak si ani na pozvanie nesmie prisadnúť k hosťovi,
- v čase zníženej prevádzky sa obsluhujúci môže vzdialiť len s dovoľením nadriadeného,
- voľný čas počas pracovnej zmeny žiak venuje upratovaniu, a prípravným prácam,
- pri zníženej prevádzke nie je dovoľené vytvárať skupinky, otáčať sa chrbtom k hosťom, opierať sa o inventár, akokoľvek sa upravovať, mať ruky vo vreckách,
- v odbytovom stredisku i počas neprítomnosti hostí zostáva jeden obsluhujúci,
- počas odbornej praxe je zakázané fajčiť a piť alkoholické nápoje,
- pobyt v prevádzkových miestnostiach je dovoľený žiakom len počas odbornej praxe ,
- vzájomné návštevy žiakov medzi strediskami nie sú dovoľené,

#### Povinnosťou kuchárov v kuchyni je:

- používať zdravotne neškodné suroviny,
- kontrolovať záručné lehoty potravín,
- dodržiavať hygienické požiadavky na prípravu a vydávanie jedál,
- dodržiavať technologické postupy pri príprave jedál,
- dodržiavať predpísanú teplotu pri príprave a tepelnej úprave potravín (polievky a omáčky varíť minimálne 20 minút),
- do elektrických zariadení, plynových spotrebičov a točivých elektrických strojov môže zasahovať len osoba na to oprávnená – opravár,
- počas celej prevádzky kontrolovať plynové spotrebiče (únik plynu),

- po skončení prevádzky skontrolovať vypnutie všetkých spotrebičov, uzavrieť vodu a okná,
- dodržiavať bezpečnosť pri práci pri manipulácii s ostrými predmetmi,
- krehké predmety prenášať v suchom obruse, resp. utierke,
- ťažké bremená prenášať pomocou spolupracovníkov,
- horúce bremená prenášať opatrne a pomocou ochranných rukavíc,
- oboznámiť sa s lekárničkou, ktorá je súčasťou vybavenia pracoviska,
- každý úraz okamžite nahlásiť vyučujúcemu, resp. zodpovednému pracovníkovi a následne sprísať záznam o úraze (**Rýchla zdravotnícka pomoc: č.t. 155**)

#### Správanie sa čašníkov a servírov v kuchyni:

- správať sa nehlučne, slušne,
- pripomienky a sťažnosti vybavovať pokojne so zodpovedným pracovníkom,
- nevyriešené spory postúpiť nadriadeným pracovníkom,
- čašník zodpovedá za voľbu vhodného inventára, ako aj za kvalitu, množstvo a teplotu pokrmov a nápojov,
- rešpektuje význam kuchárov pre spokojnosť hostí a prípadné požiadavky kuchárov na prednostnú aktuálnu ponuku určitých jedál,
- nejesť v miestnostiach , v ktorých sú potraviny, polotovary a pokrmy.

#### Desať základných pravidiel, ako sa správať na pracovisku:

1. Do práce nastupovať vždy včas a oddýchnutý.
2. Súkromné problémy zanechať doma, pracovné problémy riešime sami, hostí nimi nezaťažujeme.
3. Zmyslom konania je spokojnosť hostí.
4. Rešpektovať prania a príkazy nadriadených.
5. Snažiť sa vyvarovať chýb a ak vzniknú, hneď ich odstraňovať.
6. Vytvárať si dobré vzťahy k hosťom a k spolupracovníkom.
7. Radou, činom, ale predovšetkým osobným príkladom pomáhať mladším spolupracovníkom.
8. Na pracovisku nefajčiť, nežuť žuvačky, nepiť alkoholické nápoje, nesprávať sa hlučne, nerušiť pri práci ostatných spolupracovníkov, nenavštevovať pracovisko vo voľnom čase a nepohybovať sa na pracovisku v civilnom oblečení.
9. Z pracoviska odchádzať po predchádzajúcom dovolení nadriadeného a nie v pracovnom odevu.
10. Ak je potrebné, pomôcť aj po ukončení pracovného času.

#### **Ospravedlnenie neúčasti žiakov na odbornom výcviku**

Žiaci 2., 3., 4. a 5. ročníka sa zúčastňujú odborného výcviku. Povinnosťou každého žiaka je odborný výcvik absolvovať. V prípade, ak sa žiak nemôže dostaviť na prevádzku, musí oznámiť inštruktorovi, alebo majstrovi odborného výcviku na prevádzke dôvod svojej absencie v dostatočnom časovom predstihu.

Všetci žiaci musia byť oboznámení s touto svojou povinnosťou, menom kontaktnej osoby (inštruktor, majster odborného výcviku) na prevádzke a časom, dokedy musia oznámiť svoju absenciu na prevádzke.

Ak žiak neoznámí svoju neúčast' na odbornom výcviku kontaktnej osobe do stanovenej hodiny, nebude mu akceptované ospravedlnenie na tento deň.

Dodržanie týchto požiadaviek a zásad bude pravidelne kontrolované vyučujúcimi na hodinách praktických cvičení i počas odborného výcviku.

Porušenie požiadaviek na úpravu zovňajšku a správanie sa žiaka počas praktických cvičení, odborného výcviku a akcií organizovaných školou bude postihované výchovnými opatreniami v súlade so školským poriadkom.

### 3. Zásady a pravidlá bezpečnosti na vyučovaní telesnej a športovej výchovy –

- **Prevádzkový poriadok telovýchovného zariadenia**
- Vstup do telocvične a na ihriská je povolený iba pod dozorom vyučujúceho alebo s jeho súhlasom.
- Cez prestávky je vstup do telocvične zakázaný.
- Žiaci musia mať na vyučovacích hodinách telesnej a športovej výchovy cvičebný úbor.
- Pri športovej činnosti je zakázané nosiť hodinky, prstene, retiazky.
- Žiaci sa v šatniach, na chodbe, v telocvičniach, na ihriskách správajú disciplinovane, nie sú neprimerane hluční, nepoužívajú vulgárne výrazy, nepoškodzujú zariadenie šatní, telocvične a športovísk. V šatniach a na chodbe je počas prestávok zakázané behať, naháňať sa a strkať do spolužiakov.
- Pri pohybových a športových hrách a súťažiach sú žiaci povinní dodržiavať ich pravidlá, pri gymnastických a iných cvičeniach, aerobiku, turistike sú povinní dodržiavať rady, pokyny a upozornenia vyučujúceho.
- Žiaci nesmú cvičiť na náradí v neprítomnosti vyučujúceho.
- Žiaci na hodinách telesnej a športovej výchovy nesmú jesť a piť.
- Na hodinách telesnej a športovej výchovy je prísne zakázané mať žuvačku.
- Každý úraz, ktorý vyučujúci nezbadal, sú žiaci povinní ihneď hlásiť vyučujúcemu.
- Každý úraz vyučujúci ihneď zapíše do knihy úrazov a najneskôr do štyroch dní vyplní záznam o úraze.
- V telocvičniach, na ihriskách a v šatniach je zakázané fajčiť a požívať alkoholické nápoje a iné omamné látky.
- Za poriadok v šatniach sú zodpovední týždenníci.
- V prípade poškodenia zariadenia šatní vinník uhradí spôsobenú škodu.

## 8 ZÁKLADNÉ PODMIENKY VZDELÁVANIA ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVNO-VZDELÁVACÍMI POTREBAMI

Názov školy	Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu Zdravotnícka 3, Nové Zámky
Názov školského vzdelávacieho programu	HOTELOVÁ AKADÉMIA
Názov študijného odboru	6323 K hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II
Forma štúdia	denná

### 8.1 Podporné opatrenia a inkluzívne vzdelávanie žiakov

#### 8.1.1 Podporné opatrenia

Podporným opatrením (ďalej len PO) je opatrenie poskytované našou školou potrebné na to, aby sa žiak mohol plnohodnotne zapájať do výchovy a vzdelávania a rozvíjať svoje vedomosti, zručnosti a schopnosti (§ 145a ods. 1 školského zákona).

Systém PO prispieva k tomu, aby aj naša škola mohla adresnejšie a efektívnejšie reagovať na špeciálne výchovno-vzdelávacie potreby a aj iné prekážky vo výchove a vzdelávaní žiakov, čím sa zvyšuje

ich šanca na naplnenie individuálneho potenciálu a úspešnosť nielen vo vzdelávaní, ale aj v živote a v spoločnosti.

**Proces získania PO pre žiaka** – zákonný zástupca/plnoletý žiak požiada riaditeľa školy (ďalej len RŠ) o vypracovanie Vyjadrenia na účel poskytnutia PO, ktorý vypracuje odborný zamestnanec. Ten sa poskytne žiadateľovi, na základe ktorého môže požiadať o poskytnutie PO. RŠ sa písomne vyjadrí žiadateľovi o poskytnutie PO.

Z hľadiska identifikovaných potrieb žiaka vo výchove a vzdelávaní môže naša škola poskytovať viaceré podporné opatrenia súčasne v rámci všetkých typov podporných opatrení v členení:

1. Všeobecné podporné opatrenia – prvý stupeň podpory / prevencia
2. Cílené podporné opatrenia – druhý stupeň podpory / IVP
3. Špecifické podporné opatrenia – tretí až piaty stupeň podpory / terapia - intervencie

### **8.1.2 Inkluzívne vzdelávanie žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami**

Vzdelávanie žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami (ďalej len „ŠVVP“) prebieha na našej škole v súlade so Štátnym vzdelávacím programom a Zákonom č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov. Pri formulovaní požiadaviek na ich štúdium sme vychádzali z analýzy podmienok školy, analýzy potrieb a požiadaviek trhu práce, analýzy povolania a odborných konzultácii so špecializovanými odbornými pracovníkmi poradenského centra a dorastového lekára. Pri práci so žiakmi so ŠVVP sa pristupuje s ohľadom na navrhnuté podporné opatrenia zo strany špeciálnych pedagógov a psychológov vo vzťahu na individuálne potreby žiaka, stupeň a typ poruchy, úroveň kompenzácie poruchy a možnosti školy.

Každý žiak vzdelávaný ako žiak so ŠVVP je na základe navrhnutých podporných opatrení zo strany špeciálneho pedagóga a psychológa vzdelávaný podľa individuálneho vzdelávacieho programu (ďalej len IVP), podľa komplexnej diagnostiky a diagnóz odborných pracovníkov. Žiadosť na vzdelávanie žiaka so ŠVVP v systéme podporných opatrení podáva zákonný zástupca žiaka (viď. 8.1.1 Podporné opatrenia – Proces získania podporných opatrení). Žiak je prijatý na inkluzívne vzdelávanie so ŠVVP s IVP na základe vyjadrenia riaditeľa školy o poskytovaní cílených alebo špecifických podporných opatrení, podľa predloženej odbornej dokumentácie, ako je odborná správa psychológa, správa špeciálneho pedagóga, prípadne ďalšie odborné posudky a správy.

Potom je IVP vypracovaný s prihliadnutím na zdravotný stav žiaka, rešpektuje jeho individualitu a osobnosť a zohľadňuje závery a navrhnuté podporné opatrenia týchto odborných pracovníkov. Pri tvorbe IVP triedny učiteľ spolupracuje a konzultuje program s vyučujúcimi a odbornými pracovníkmi poradenského centra. IVP sa vytvára na základe diagnostickej správy so záverom diagnózy, konkrétnych navrhnutých podporných opatrení a odporúčaní odborných zamestnancov poradenského centra, s platnosťou do konca štúdia na našej škole. Prípadné zmeny sa prikladajú ako dodatok k pôvodnému IVP. Zákonný zástupca žiaka pri podávaní žiadosti o vypracovanie Vyjadrenia na účel poskytnutia podporného opatrenia so ŠVVP podáva aj súhlas s vypracovaným individuálnym vzdelávacím programom a informovaný súhlas, ktorá je

automaticky podaná samotným podpisom uvedenej žiadosti. Vyučujúci sú povinní vzdelávať takéhoto žiaka podľa záverov a navrhnutých podporných opatrení zapracovaných do IVP. Triedny učiteľ, prípadne iný pedagóg (vyučujúci, výchovný poradca) konzultuje postup pri vzdelávaní žiakov so ŠVVP s IVP s odborníkmi CPPP alebo špeciálno-pedagogického centra. Žiak nemusí byť vzdelávaný ako žiak so ŠVVP počas celého štúdia, závisí to od posúdenia efektu inkluzívneho vzdelávania, odporúčaní pedagógov, odborných pracovníkov, ale aj zákonného zástupcu a samotného žiaka, prípadne zásadnej zmeny zdravotného stavu žiaka. Na konci každého školského roka sa o žiakovi vzdelávanom s IVP vypracuje súhrnné pedagogické hodnotenie, prípadne žiadosť o rediagnostiku a odošle sa do príslušného poradenského centra. O rediagnostiku môže požiadať aj zákonný zástupca žiaka, alebo plnoletý žiak. V ďalšom školskom roku sa postupuje podľa odporúčaní príslušného poradenského centra.

V prijímacom konaní na našu školu sa budú zohľadňovať špecifické potreby žiaka inkluzívne vzdelávaného s podpornými opatreniami na základnej škole v čase prijímacieho konania ako žiaka so ŠVVP, podľa odporúčaní príslušného poradenského centra a na základe žiadosti zákonného zástupcu žiaka. V prípade potreby, riaditeľ školy upraví žiakovi čas na vypracovanie testov prijímacej skúšky podľa zaradenia žiaka do príslušnej skupiny obmedzenia, resp. žiakovi sa upraví forma testu napr.: zväčšené písmo alebo nahradenie istých úloh vhodnejším typom úloh. Žiakovi sa však ani v prípade vzdelávania s podpornými opatreniami nemení obsah učiva predpísaný učebnými osnovami pre príslušné predmety základnej školy.

## **8.2 Inkluzívne vzdelávanie žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia**

Tento vzdelávací program je otvorený pre žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia a je v súlade s podpornými opatreniami.

## **8.3 Inkluzívne vzdelávanie nadaných žiakov**

Škola vytvára v súlade so svojim profilom a podpornými opatreniami aj podmienky pre rozvoj nadaných žiakov. Osobitne aj v tomto odbore je žiaduce podchytiť nadaných žiakov a systematicky s nimi pracovať. Pritom nemusí ísť len o podporu mimoriadne intelektovo nadaných žiakov, ale aj žiakov nadaných manuálne, prakticky, ktorí vynikajú svojimi vedomosťami, zručnosťami, záujmom, kreativitou, výsledkami práce a zaslúžia si výnimočnú pedagogicko-psychologickú starostlivosť pri rozvíjaní svojho špecifického nadania. V prípade talentovaných žiakov sa výučba organizuje formou individuálnych učebných plánov a programov, ktoré sa vypracujú podľa reálnej situácie.



## 9 VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV

Názov školy	Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu Zdravotnícka 3, Nové Zámky
Názov školského vzdelávacieho programu	HOTELOVÁ AKADÉMIA
Názov študijného odboru	6323 K hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II
Forma štúdia	denná

### 9.1 Kontrola a hodnotenie žiakov

Pri hodnotení a klasifikácií výsledkov žiakov dôsledne dodržiavame zásady hodnotenia a klasifikácie žiakov podľa **Metodického pokynu č. 21/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl**.

Cieľom hodnotenia výsledkov žiakov v škole je poskytnúť žiakovi a jeho rodičom spätnú väzbu o tom, ako žiak zvládol výchovno-vyučovací proces, v čom má nedostatky, kde má rezervy a aké sú jeho pokroky. Na začiatku každého klasifikačného obdobia musia byť žiaci informovaní vyučujúcim o spôsobe hodnotenia.

Pri hodnotení žiakov sa podľa povahy predmetu zameriavame predovšetkým na:

a) Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou teoretického zamerania.

Hodnotíme hlavne ucelenosť, presnosť a trvalosť osvojenia požadovaných poznatkov, schopnosť uplatňovať osvojené poznatky pri riešení úloh. Posudzujeme kvalitu myslenia, jeho logiku, samostatnosť a tvorivosť, aktivitu v prístupe k činnostiam.

b) Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou praktického zamerania.

Hodnotíme vzťah k práci, praktickým činnostiam, osvojenie praktických zručností a návykov. Posudzujeme samostatnosť, tvorivosť, iniciatívu v praktických činnostiach.

c) Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou výchovného zamerania.

Hodnotíme hlavne tvorivosť a samostatnosť prejavu. Posudzujeme kvalitu prejavu, vzťah k činnostiam a jeho záujem o tieto činnosti, estetické vnímanie, rešpekt tradíciám, kultúrnemu a historickému dedičstvu našej krajiny.

Pri hodnotení jednotlivých predmetov vychádzame aj z dohodnutých pravidiel klasifikácie jednotlivých predmetov odsúhlasených na zasadnutiach predmetových komisií a metodického združenia, ktoré sú platné pre celé obdobie vzdelávania žiaka a sú v súlade so spoločenskými výchovnými a vzdelávacími stratégiami na

úrovni školy. Spôsoby a kritériá sú rozpracované a špecifikované na úrovni jednotlivých učebných osnov vyučovacích predmetov.

#### Kontrola vyučovacieho procesu pozostáva zo:

1. **zist'ovania výsledkov vyučovacieho procesu** - preverovanie alebo skúšanie žiakov, počas ktorého meriame ich výkon a zisťujeme, čo žiak vie a čo nevie, ako sa má zlepšiť v porovnaní sám so sebou alebo s ostatnými žiakmi v triede - v skupine. Ide o zisťovanie stupňa dosiahnutia cieľov vyučovacieho procesu – výkonových a obsahových štandardov - formou frontálneho, individuálneho, písomného skúšania, vypracovania projektovej práce, referátu, eseje.
2. **posúdenie výsledku vyučovacieho procesu** - hodnotenie čiže porovnávanie výsledkov činnosti žiaka zisteným preverovaním podľa určených požiadaviek, noriem špecifikovaných v učebných osnovách jednotlivých predmetov.

#### Skúšanie:

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

#### Hodnotenie:

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

Hodnotenie žiakov vyjadrujeme známku. V rámci hodnotenia preverujeme výsledky činnosti žiakov podľa určených kritérií. Niektoré kritériá sú všeobecne platné pre všetky predmety, špecifické výkony žiakov sú hodnotené podľa stanovených kritérií hodnotenia.

## 9.2 Pravidlá hodnotenia žiakov

Hodnotenie žiaka vychádza z jasne stanovených cieľov a konkrétnych kritérií, ktorými sa dá jeho výkon zmerať a je jednou z najvýznamnejších činností kontroly vyučovacieho procesu. Vzťahuje sa na hodnotenie:

**Počas štúdia** hodnotíme všetky **očakávané vzdelávacie výstupy**, ktoré sú formulované výkonovými štandardmi v učebných osnovách každého vyučovacieho predmetu.

#### **Kritériá, formy hodnotenia, spôsoby a postupy hodnotenia**

Hodnotenie sa vzťahuje predovšetkým na hodnotenie **očakávaných vzdelávacích výstupov**. V pravidlách hodnotenia sú vymedzené:

- kritériá hodnotenia,
- formy hodnotenia.

Kritériá hodnotenia zisťujú mieru realizácie plánovaných výsledkov, určujú, ako stanoviť dôkaz o tom, že učenie bolo ukončené a preukázané pre požadovaný výkonový štandard, čo je uvedené v osnovách jednotlivých predmetov.

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

1. Hodnotenie žiaka zamerať a formulovať pozitívne - malo by byť motiváciou pre žiaka a povzbudením.
2. Žiaka hodnotíme v predmete podľa miery splnenia stanovených kritérií a podľa jeho prístupu k plneniu úloh v rámci predmetu.
3. Známkou z vyučovacieho predmetu nezahŕňa hodnotenie správania žiaka.
4. Vyučujúci klasifikuje iba riadne prebrané a precvičené učivo.
5. Žiak má dostatok času na učenie, precvičovanie a upevnenie učiva.
6. Vyučujúci získava podklady pre hodnotenie žiaka okrem frontálneho a individuálneho skúšania aj sledovaním jeho výkonov na vyučovaní a pripravenosti žiaka na vyučovanie, rôznymi druhmi písomných prác, analýzou výsledkov rôznych činností žiaka, vypracovania projektu, eseje, konzultáciami s inými vyučujúcimi, výchovnou poradkyňou a triednym učiteľom.
7. Pri klasifikácii žiaka vyučujúci používa platnú klasifikačnú stupnicu.
8. Vyučujúci posudzuje výsledky žiaka objektívne a komplexne.
9. Písomné práce vyučujúci žiakom oznámi vopred, aby mali žiaci dostatok času sa pripraviť a učivo s nimi pred písomnou prácou riadne zopakujú.
10. V predmete, v ktorom vyučujú viacerí vyučujúci, výsledný stupeň klasifikácie je stanovený po vzájomnej dohode.
11. Žiaka známkou netrestáme a prácu s chybou vnímame ako proces učenia.

#### **Pravidlá hodnotenia pri použití rôznych stratégií vyučovania**

**V priebežnom overovaní ústnych individuálnych a skupinových prezentácií žiakov**, kladieme dôraz na:

- súvislý prejav, používanie odbornej terminológie, schopnosť viesť dialóg, správnu reakciu na problémové a doplňujúce otázky, či žiak používal primerané jazykové prostriedky, hovoril gramaticky

a štylisticky správne, vedel teoretické poznatky aplikovať v praktickej úlohe, vecnosť správnosť a komplexnosť odpovede,

- kreatívne riešenie problémovej úlohy, riadime sa kritériami, ktoré sú uvedené v učebnej osnove každého predmetu a jazykovú pohotovosť.

**V projektovej práci** hodnotíme:

- schopnosť tímovej komunikácie a kooperácie,
- schopnosť uplatňovať aj medzipredmetové vzťahy,
- schopnosť projekt spracovať aj prostredníctvom IKT, jeho formálnu stránku,
- samostatnú prezentáciu projektu,
- prístup k spracovaniu témy, originalita riešenia, tvorivosť, technické spracovanie, obsah, rozsah,
- úroveň osvojenia vedomostí a zručností.

**Písomný prejav** hodnotíme podľa kritérií uvedených v učebnej osnove daného predmetu a podľa formy písomného skúšania. Po opravení písomných prác, vyučujúci rozdá žiakom písomné práce, vyhodnotí celkovú úroveň prác, poukáže na najčastejšie chyby, ktorých sa žiaci dopúšťali a vysvetlí ich. Žiaci majú právo byť oboznámení so stupnicou hodnotenia písomnej práce či testu, čo bude vyučujúci všetko sledovať a hodnotiť, s bodovacím systémom s maximálnym počtom bodov, ktorý môžu žiaci získať ešte pred písaním písomnej práce, testu, subtestu, projektu atď...

**V predmetoch s výchovným zameraním** hodnotíme tvorivosť a samostatnosť prejavu, osvojenie si potrebných vedomostí a zručností, ich tvorivú aplikáciu, kvalitu prejavu, vzťah žiaka k činnostiam a jeho záujem o tieto činnosti, estetické vnímanie, prístup k estetizácii prostredia, k vlastnému vzhľadu, k umeleckým dielam, rešpekt k tradíciám, kultúrnemu a historickému dedičstvu našej krajiny, aktívne zapájanie sa do kultúrneho diania; súčasťou hodnotenia má byť aj sebahodnotenie žiaka, jeho schopnosť posúdiť vlastnú prácu, vynaložené úsilie, osobné možnosti a rezervy; sebahodnotenie budeme orientovať na rozvoj kľúčových kompetencií a na očakávané vzdelávacie výstupy v danom vyučovacom predmete.

**Obdobia hodnotenia:** denne, mesačne, štvrťročne, polročne, celoročne.

**Čo hodnotíme:**

- **prácu v škole** - pripravenosť na vyučovanie, aktívne zapájanie sa do výučby, prezentáciu vedomostí, zručností a kompetencií, prezentáciu postojov a prístupu k plneniu úloh, plnenie všetkých povinností súvisiacich s výučbou,
- **vzdelávacie výsledky** - podľa kritérií hodnotenia v jednotlivých predmetoch a v súlade s platným klasifikačným poriadkom,
- **domácu prácu** - formálne a podľa kritérií hodnotenia jednotlivých predmetov,
- **práce žiakov** - didaktické testy, písomné práce, eseje, cvičenia, praktické cvičenia, projekty, skupinové projekty, prípadové štúdie, dotazníky, záverečné správy, prezentácie, súvislé príklady,

laboratórne cvičenia, situačné štúdie, obchodnú korešpondenciu, simulácie, súťažné práce, domáce úlohy, referáty, rozpracovania a výklady,

- **správanie** - správanie žiakov v škole - počas vyučovania i na mimoškolských aktivitách a pri spoločenských aktivitách, počas priebežnej, súvislej a manažérskej odbornej praxe, ale aj počas prázdninovej a ZOP praxe, počas súťaží exkurzií, výstav, atď.

### 9.3 Sebahodnotenie kľúčových kompetencií a vzdelávacích výstupov

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

#### **Sebahodnotenie kľúčových kompetencií**

Žiak má možnosť sebahodnotenia všetkých oblastí dosiahnutých kľúčových kompetencií.

#### **Sebahodnotenie vzdelávacích výstupov**

Žiak má možnosť zamyslieť sa nad svojou prácou, vedomosťami a zručnosťami, ale aj postojmi a vlastnosťami. Zvažuje svoje pozitíva a negatíva, uvažuje nad tým, kde sa dopustil chýb, aké sú príčiny jeho problémov, ako ich môže odstrániť a ako môže s nimi naďalej pracovať.

### 9.4 Hodnotenie maturitných skúšok

#### **Slovenský jazyk a literatúra:**

1. Kritériá hodnotenia pre ústnu formu internej časti MS zo slovenského jazyka a literatúry:

Každé maturitné zadanie obsahuje dve úlohy a súvisiace východiskové texty. Prvá úloha obsahuje učivo zo slovenského jazyka. Druhá úloha obsahuje učivo z literatúry.

#### **Charakteristika úloh maturitných zadaní**

*Úloha č. 1* – Úloha je zameraná tak, aby žiak pri odpovedi prejavil pripravenosť komunikovať v štátnom jazyku, schopnosť jazykovo, kompozične a štylisticky analyzovať a interpretovať text a znalosť teoretického systému slovenského jazyka v rozsahu určenom katalógom cieľových požiadaviek a vzdelávacím štandardom. Zároveň má žiak preukázať schopnosť pohotovo reagovať na podnety, argumentovať a kriticky hodnotiť text uplatňuje sa forma dialógu s členmi predmetovej maturitnej komisie.

*Úloha č. 2* – Úloha je zameraná na schopnosť analyzovať, interpretovať a esteticky hodnotiť umelecký text a pritom uplatňovať vedomosti z literárnej teórie a literárnej histórie; uplatňuje sa forma dialógu s členmi predmetovej maturitnej komisie.

**Všeobecné pomôcky**

Krátky slovník slovenského jazyka

Synonymický slovník slovenčiny

Pravidlá slovenského pravopisu

**Hodnotenie**

a) Predmetová maturitná komisia hodnotí obsahovú kvalitu a úroveň jazykovej kultúry, t. j. jazykovú a gramatickú správnosť odpovede, rozsah slovnej zásoby, štylistickú pôsobivosť a stupeň rečovej pohotovosti.

b) **Každú úlohu** v maturitnom zadaní ústnej formy internej časti maturitnej skúšky hodnotí predmetová maturitná komisia **samostatne** stupňom prospechu 1 až 5.

c) Predmet slovenský jazyk a literatúra má v každom maturitnom zadaní **dve úlohy vyjadrené rovnakou váhou** vzhľadom na celkové hodnotenie. Celkovým hodnotením ústnej formy internej časti maturitnej skúšky z daného predmetu je stupeň prospechu, ktorý vzniká ako vážený priemer stupňov prospechu z odpovedí na jednotlivé úlohy maturitného zadania.

$$Z = \frac{z_1 + z_2}{2}$$

Pritom sa vážený priemer pri hodnotení vyjadrenom stupňom prospechu zaokrúhľuje na celé číslo, pričom 1,5 sa zaokrúhľuje na 1; 2,5 sa zaokrúhľuje na 2; 3,5 sa zaokrúhľuje na 3 a 4,5 sa zaokrúhľuje na 4; stupeň prospechu vyjadrený číslom s desatinnou časťou **do 0,50 sa zaokrúhľuje na celé číslo smerom nadol** a nad 0,50 sa zaokrúhľuje na celé číslo smerom nahor.

Hodnotenie maturitnej skúšky je vypracované v súlade s § 17 vyhlášky MŠVVaŠ SR č. 224/2022 Z. z. o strednej škole účinnej od 1. 7. 2022.

Podľa § 86 ods. 2) zákona č. 245/2008 Z. z. Zákon o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov: Ak sa hodnotenie internej časti maturitnej skúšky okrem jej písomnej formy podľa § 76 ods. 5 výrazne odlišuje od dosiahnutých výsledkov žiaka počas jeho štúdia z predmetu maturitnej skúšky, pri výslednej známke internej časti maturitnej skúšky **sa prihliada na stupeň prospechu žiaka z tohto predmetu počas jeho štúdia.**

Ústna odpoveď žiaka sa v predmete slovenský jazyk a literatúra klasifikuje podľa uvedených kritérií:

Pri hodnotení a klasifikácii žiaka s vývinovými poruchami alebo žiaka so zdravotným postihnutím sa zohľadňuje jeho porucha alebo postihnutie.

**Stupňom 1** – výborný sa žiak klasifikuje, ak sa vyjadruje spisovne správne, výstižne, kultivovane, gramaticky správne v súlade s jazykovou normou a s funkciou (cieľom) jazykového prejavu a komunikatívnou situáciou, a to v hovorenej i písanej forme. Vo svojich prejavoch využíva logicko-myšlienkové operácie, ako sú analýza a syntéza, abstrakcia, zovšeobecnenie, porovnávanie, klasifikácia, indukcia a dedukcia, analógia a zároveň dokáže vecne a presvedčivo argumentovať, obhájiť svoj názor a

kriticky hodnotiť. Používa a ovláda odbornú jazykovú terminológiu. Pri samostatnej tvorbe rozličných druhov textov v ústnej a písomnej forme v súlade s funkčnými jazykovými štýlmi uplatňuje logickú nadväznosť a komunikatívnu funkčnosť slov a viet. Číta plynule s porozumením, pričom pozná a rozlišuje texty, orientuje sa v nich, dokáže zaznamenať a vypísať základné údaje. Umelecký text analyzuje, hodnotí a porovnáva s inými umeleckými textami a interpretuje umelecký a vecný text. Pri následnej analýze a hodnotení umeleckého diela dokáže využívať nadobudnuté poznatky z jednotlivých jazykových rovín, štylistiky a teórie a dejín literatúry.

**Stupňom 2** – chváľitebný sa žiak klasifikuje, ak sa vyjadruje spisovne správne, výstižne, kultivovane, takmer vždy gramaticky správne v súlade s jazykovou normou a s funkciou (cieľom) jazykového prejavu a komunikatívnou situáciou, a to v hovorenej i písanej forme. Vo svojich prejavoch využíva logicko-myšlienkové operácie, ako sú analýza a syntéza, abstrakcia, zovšeobecnenie, porovnávanie, klasifikácia, indukcia a dedukcia, analógia, zároveň vecne a s pomocou učiteľa argumentuje, obhajuje svoj názor a kriticky hodnotí. Používa a ovláda odbornú jazykovú terminológiu. Pri samostatnej tvorbe rozličných druhov textov v ústnej a písomnej forme v súlade s funkčnými jazykovými štýlmi primerane uplatňuje logickú nadväznosť a komunikatívnu funkčnosť slov a viet. Číta plynule s porozumením, pričom pozná a rozlišuje texty, orientuje sa v nich, takmer vždy dokáže zaznamenať a vypísať základné údaje. Umelecký text primerane analyzuje, hodnotí a porovnáva s inými umeleckými textami a interpretuje umelecký a vecný text. Pri následnej analýze a hodnotení umeleckého diela takmer vždy dokáže využívať nadobudnuté poznatky z jednotlivých jazykových rovín, štylistiky a teórie a dejín literatúry.

**Stupňom 3** – dobrý sa žiak klasifikuje, ak sa vyjadruje vhodne a kultivovane, čiastočne gramaticky správne v súlade s jazykovou normou a s funkciou (cieľom) jazykového prejavu a komunikatívnou situáciou, a to v hovorenej i písanej forme. Vo svojich prejavoch s pomocou učiteľa je schopný čiastočne využívať logicko-myšlienkové operácie, ako sú analýza a syntéza, porovnávanie. S pomocou učiteľa argumentuje, obhajuje svoj názor a hodnotí. Čiastočne používa odbornú jazykovú terminológiu. Pri samostatnej tvorbe rozličných druhov textov v ústnej a písomnej forme v súlade s funkčnými jazykovými štýlmi dochádza k čiastočnému porušeniu logickej nadväznosti a komunikatívnej funkčnosti slov a viet, v textoch sa objavujú štylistické a gramatické chyby. Žiak číta nesúvislo umelecké a odborné texty, s pomocou učiteľa sa v nich orientuje a vypisuje základné údaje. Interpretuje a porovnáva umelecký a vecný text, pričom čiastočne využíva poznatky z jednotlivých jazykových rovín, štylistiky a teórie a dejín literatúry.

**Stupňom 4** – dostatočný sa žiak klasifikuje, ak sa vyjadruje čiastočne gramaticky správne v súlade s jazykovou normou a s funkciou (cieľom) jazykového prejavu a komunikatívnou situáciou, a to v hovorenej i písanej forme. Má obmedzenú slovnú zásobu a často používa nesprávne jazykové prostriedky. Odbornú jazykovú terminológiu používa iba čiastočne. S pomocou učiteľa v ústnej a písomnej forme tvorí jednoduché druhy textov, pričom dochádza k čiastočnému porušeniu logickej nadväznosti a komunikatívnej funkčnosti slov a viet, v textoch sa objavuje väčšie množstvo štylistických a gramatických chýb. Žiak číta pomaly, nesúvislo a s prestávkami, v umeleckých a vecných textoch sa orientuje a vypisuje základné údaje s pomocou učiteľa. Dokáže jednoducho interpretovať umelecký alebo vecný text, a to s pomocou učiteľa a odpovedá na jednoduché otázky súvisiace s prečítaným textom.



**Stupňom 5** – nedostatočný sa žiak klasifikuje, ak vo vyjadrovaní robí gramatické chyby. Má obmedzenú slovnú zásobu a často používa nesprávne jazykové prostriedky. Jednoduché druhy textov v ústnej i písomnej forme dokáže tvoriť iba s pomocou učiteľa. V ústnej alebo písomnej forme sa vyskytujú štylistické a gramatické chyby. Žiak číta pomaly, nesúvislo, s prestávkami a v umeleckých a vecných textoch sa orientuje iba s pomocou učiteľa. Dokáže jednoducho iba s pomocou učiteľa interpretovať umelecký alebo vecný text a veľmi jednoducho odpovedať na otázky súvisiace s prečítaným textom.

2. Kritériá hodnotenia pre písomnú formu maturitnej skúšky zo slovenského jazyka a literatúry:

Hodnotenie písomnej formy maturitnej skúšky zo slovenského jazyka a literatúry je v súlade s pokynmi na hodnotenie MS, ktoré každoročne vydáva NÚCEM pre vyučovacie jazyky (Kritériá na hodnotenie PFIČ MS z vyučovacích jazykov).

**Cudzí jazyk:**

1. Kritériá hodnotenia pre ústnu formu internej časti MS z anglického alebo nemeckého jazyka:

Každé zadanie pre všetky úrovne náročnosti sa skladá z troch úloh. Tematické okruhy sú uvedené v cieľových požiadavkách z anglického alebo nemeckého jazyka.

Úloha č. 1 - Vizuálny podnet (napr. obrázok, fotografia, komiks, graf, schéma a pod.) Žiak opíše predložený obrázok a hľadá súvislosti medzi obrázkom a príslušnou maturitnou témou. Komisia hodnotí súvislosť opisu predloženého podnetu, lineárnosť (postupnosť) vo vyjadrovaní a adekvátne jazykové prostriedky zodpovedajúce danej úrovni žiaka.

Úloha č. 2 - Tematický okruh. Úlohou žiaka je zaujať stanovisko k téme a odôvodniť ho v rozhovore so skúšajúcimi, ktorí vedú rozhovor podľa zásad uvedených v metodických pokynoch pre predmetové maturitné komisie. Komisia hodnotí, ako žiak dokáže zdôvodniť a vysvetliť svoje názory na príslušnú tému a argumentovať k problematike, výber faktov a informácií, gramatiku.

Úloha č. 3 - Situačná úloha, dialóg s rozdelenými úlohami (rôzne modelové situácie zohľadňujúce príslušný študijný odbor). Žiak dostane za úlohu vyriešiť konkrétnu situáciu, napríklad je na stanici a má sa informovať o najvýhodnejšom vlakovom spojení do nejakého mesta. Komisia sa zameriava na hodnotenie výberu a adekvátnosť použitia jazykových prostriedkov (z konkrétnej situácie z každodenného života v okruhu príslušných tém).

**Hodnotenie**

a) Základom hodnotenia je rozsah slovnej zásoby, používanie gramatických štruktúr, stupeň jazykovej pohotovosti, obsahová stránka prejavu a pod.

b) Predmetová maturitná komisia hodnotí obsahovú a jazykovú správnosť odpovede, štruktúru - začiatok, vedenie a skončenie rozhovoru.

c) Každá úloha maturitného zadania sa hodnotí stupňom prospechu 1 až 5.

Hodnotenie úlohy č. 1 sa skladá z dvoch samostatných hodnotení. Hodnotí sa

1. obsahová primeranosť,

2. jazyková správnosť.

Hodnotenie úlohy č. 2 sa skladá zo šiestich samostatných hodnotení. Hodnotí sa

1. plynulosť vyjadrovania,
2. výslovnosť a intonácia,
3. obsah - náročnosť spracovania/kvalita rozhovoru,
4. lexikálny rozsah,
5. argumentácia,
6. gramatická presnosť.

Hodnotenie úlohy č. 3 sa skladá z dvoch samostatných hodnotení. Hodnotí sa

1. obsahová a jazyková správnosť,
2. pohotovosť vyjadrovania.

Váha hodnotenia jednotlivých úloh ústnej zložky je 1 : 2 : 1. Pri výpočte váženého priemeru pre obe úrovne sa používa vzorec

$$z = \frac{z1 + 2 \cdot z2 + z3}{4},$$

pričom „z“ je po zaokrúhlení výsledný stupeň prospechu a „z1“ je stupeň prospechu za úlohu č. 1, „z2“ za úlohu č. 2 a „z3“ za úlohu č. 3.

Úpravy pre žiakov so zdravotným znevýhodnením:

Úloha č. 1

- a) Ak ide o žiakov so zrakovým postihnutím, obrázky sa nahradia slovným opisom príslušnej situácie vo vyučovacom jazyku; grafy a schémy sa vynechajú.
- b) Ak ide o žiakov so sluchovým postihnutím, nehodnotí sa jazyková správnosť.

Úloha č. 2

Ak ide o žiakov so sluchovým postihnutím, nehodnotí sa výslovnosť, intonácia a gramatická správnosť.

## 2. Kritériá hodnotenia pre písomnú formu internej časti MS z anglického alebo nemeckého jazyka:

Hodnotenie písomnej formy maturitnej skúšky z cudzieho jazyka je v súlade s pokynmi na hodnotenie MS, ktoré každoročne vydáva NÚCEM pre vyučovacie jazyky (Kritériá na hodnotenie PFIČ MS z vyučovacích jazykov).

### **Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky:**

Kritériá hodnotenia pre teoretickú časť odbornej zložky MS:

1. porozumenie téme,
2. používanie odbornej terminológie,
3. samostatnosť prejavu,
4. schopnosť aplikácie,
5. správnosť a vecnosť odpovede.

**Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky:**

Kritériá hodnotenia pre praktickú časť odbornej zložky MS:

1. odborná úroveň projektu,
2. grafická úroveň projektu,
3. vlastná obhajoba autora – úroveň prezentácie,
4. používanie odbornej terminológie,
5. využitie odbornej literatúry.

**Stupnica hodnotenia v rámci praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky**

	Kritériá hodnotenia	body	známka
1.	Odborná úroveň projektu	70 - 59	výborný (1)
		58 - 47	chváliateľný (2)
		46 - 35	dobry (3)
		34 - 23	dostatočný (4)
		22 - 0	nedostatočný (5)
2.	Grafická úroveň projektu	15 - 13	výborný (1)
		12 - 10	chváliateľný (2)
		9 - 7	dobry (3)
		6 - 5	dostatočný (4)
		4 - 0	nedostatočný (5)
3.	Vlastná obhajoba autora – úroveň prezentácie projektu	15 - 13	výborný (1)
		12 - 10	chváliateľný (2)
		9 - 7	dobry (3)
		6 - 5	dostatočný (4)
		4 - 0	nedostatočný (5)
	Vlastná obhajoba autora – úroveň prezentácie zručnosti v príprave pokrmov	40 - 34	výborný (1)
		33 - 27	chváliateľný (2)
		26 - 20	dobry (3)
		19 - 13	dostatočný (4)
		12 - 0	nedostatočný (5)
	Vlastná obhajoba autora – úroveň prezentácie zručnosti v obsluhu	40 - 34	výborný (1)
		33 - 27	chváliateľný (2)
		26 - 20	dobry (3)
		19 - 13	dostatočný (4)
		12 - 0	nedostatočný (5)
4.	Používanie odbornej terminológie	10 - 9	výborný (1)
		8 - 7	chváliateľný (2)
		6 - 5	dobry (3)

		4 – 3 2 - 0	dostatočný (4) nedostatočný (5)
5.	Využitie odbornej literatúry	10 - 9 8 – 7 6 – 5 4 – 3 2 - 0	výborný (1) chválitebný (2) dobrý (3) dostatočný (4) nedostatočný (5)
<b>Celkové hodnotenie</b>		200 - 169 168 - 135 134 - 96 95 - 57 56 - 0	výborný (1) chválitebný (2) dobrý (3) dostatočný (4) nedostatočný (5)

Za nedodržanie termínu odovzdania podnikateľského plánu do 17. 02. 2023 sa žiakovi strháva **30 bodov** z celkového dosiahnutého počtu bodov.

**Hodnotenie vzdelávacích výstupov** bude založené na kritériách hodnotenia. Vymedzenie prostriedkov a postupov hodnotenia bude spracované ku každej téme. Konkretizácia tém a zadaní, vrátane špecifických kritérií hodnotenia, prostriedkov a postupov hodnotenia, ako aj organizačné a metodické pokyny k priebehu o organizácii MS, budú spracované vopred pred konaním MS a budú osobitným dokumentom školy.

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

Stupeň hodnotenia	Kritériá hodnotenia ústneho prejavu (prezentácia prejavu)
Výborný	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kontaktoval sa s poslucháčmi.</li> <li>- Rečníkovi bolo dobre rozumieť.</li> <li>- Hlavná myšlienka bola po celú dobu jasná.</li> <li>- Príklady boli presvedčivé a dobre zvolené.</li> <li>- Slovná zásoba bola výrazovo bohatá.</li> <li>- Nevyskytovali sa žiadne jazykové chyby ani chyba v stavbe vety.</li> <li>- Dĺžka prejavu bola primeraná a mala spád.</li> <li>- Prejav bol výzvou k diskusií.</li> </ul>
Chválitebný	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kontaktoval sa s poslucháčmi.</li> <li>- Rečníkovi bolo dobre rozumieť.</li> <li>- Hlavná myšlienka bola po celú dobu jasná.</li> <li>- Príklady boli presvedčivé a dobre zvolené.</li> <li>- Slovná zásoba bola výrazovo bohatá.</li> <li>- Nevyskytovali sa žiadne jazykové chyby ani chyba v stavbe vety.</li> <li>- Dĺžka prejavu bola primeraná a mala spád.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prejav mohol byť výzvou k diskusii.</li> </ul>
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Čiastočne sa kontaktoval s poslucháčmi.</li> <li>- Rečníkovi bolo niekedy zle rozumieť.</li> <li>- Prejav nemal výraznú hlavnú myšlienku.</li> <li>- Príklady boli uplatnenie iba niekedy.</li> <li>- Slovná zásoba bola postačujúca.</li> <li>- Vyskytovali sa jazykové chyby a chyby v stavbe vety.</li> <li>- Dĺžka prejavu bola primeraná.</li> <li>- Prejav nebol výzvou k diskusii.</li> </ul>
Dostatočný	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Minimálne sa kontaktoval s poslucháčmi.</li> <li>- Rečníkovi bolo zle rozumieť.</li> <li>- Prejav nebol presvedčivý.</li> <li>- Ústny prejav bol zle štruktúrovaný, hlavná myšlienka bola nevýrazná.</li> <li>- Príklady boli nefunkčné.</li> <li>- Slovná zásoba bola malá.</li> <li>- Vyskytovali sa časté chyby v jazyku a chyby v stavbe vety.</li> <li>- Dĺžka prejavu nezodpovedala téme.</li> </ul>
Nedostatočný	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chýbal kontakt s poslucháčmi.</li> <li>- Rečníkovi nebolo vôbec rozumieť.</li> <li>- Prejav nebol presvedčivý ani zaujímavý.</li> <li>- Chýbala hlavná myšlienka.</li> <li>- Chýbali príklady.</li> <li>- Slovná zásoba bola veľmi malá.</li> <li>- Vyskytovali sa veľmi časté chyby v jazyku, stavba vety nebola správna.</li> <li>- Dĺžka prejavu bola veľmi dlhá/krátka, zmysel vystúpenia nebol jasný.</li> </ul>

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

Stupeň hodnotenia	Výborný	Chváľitebný	Dobry	Dostatočný	Nedostatočný
Kritériá hodnotenia					
<b>Porozumenie téme</b>	Porozumel téme dobre	V podstate porozumel	Porozumel s nedostatkami	Porozumel so závažnými nedostatkami	Neporozumel téme
<b>Používanie odbornej terminológie</b>	Používal samostatne	Používal s malou pomocou	Vyžadoval si pomoc	Robil zásadné chyby	Neovládal
<b>Samostatnosť prejavu</b>	Vyjadroval sa výstižne, súvisle a správne	Vyjadroval sa celkom výstižne a súvisle	Vyjadroval sa nepresne, niekedy nesúvisle, s chybami	Vyjadroval sa s problémami, nesúvisle, s chybami	Nedokázal sa vyjadriť ani s pomocou skúšajúceho
<b>Schopnosť aplikácie</b>	Správne a samostatne aplikoval	Celkom správne a samostatne aplikoval	Aplikoval nepresne, s problémami a s pomocou	Aplikoval veľmi nepresne, s problémami a zásadnými	Nedokázal aplikovať

			skúšajúceho	chybami	
<b>Správnosť a vecnosť odpovede</b>	Bol samostatný, tvorivý, pohotový, pochopil súvislosti	Bol celkom samostatný, tvorivý, pohotový	Bol menej samostatný, často vykazoval chyby, nechápal súvislosti	Bol nesamostatný, často vykazoval chyby, nechápal súvislosti	Bol nesamostatný, ťažkopádny, vykazoval zásadné chyby

### 9.5 Kritériá hodnotenia žiaka pri komisionálnych skúškach

Hodnotenie a klasifikácia odpovede žiaka na komisionálnej skúške zodpovedá ustanoveniam Metodického pokynu č. 21/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl č. 2011-3533/8039-1:922, ktorý upravuje postup hodnotenia a klasifikácie žiakov stredných škôl v Slovenskej republike, ktorý sa vykonáva v procese výchovy a vzdelávania v súlade so zákonom č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov a zákonom č. 596/2003 Z. z. o štátnej správe v školstve a školskej samospráve a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov.

#### **Komisionálna skúška za jeden polrok školského roka:**

Ak žiak bude robiť komisionálnu skúšku za 1. alebo 2. polrok školského roka podľa Čl. 24 tohto metodického pokynu, zodpovie na 3 otázky, ktoré si vylosuje z pripravenej predlohy. Súčasťou odpovede bude aj písomná príprava žiaka na odpoveď.

Odpoveď na každú otázku bude hodnotená bodmi v rozmedzí 0 - 4 bodov, pričom klasifikácia dosiahnutých výsledkov z jednotlivých vyučovacích predmetov je v súlade s kritériami uvedenými v Metodickom pokyne č. 21/2011 v primeranom rozsahu pre príslušný ročník štúdia nasledovne:

4 body	1 (výborný)
3 body	2 (chválitebný)
2 body	3 (dobrý)
1 bod	4 (dostatočný)
0 bodov	5 (nedostatočný)

#### **Súhrnné hodnotenie odpovede žiaka na komisionálnej skúške:**

12 – 11 bodov	1 (výborný)
10 - 9 bodov	2 (chválitebný)
8 - 6 bodov	3 (dobrý)
5 - 3 body	4 (dostatočný)
2 - 0 bodov	5 (nedostatočný)

#### **Hodnotenie žiaka pri komisionálnej skúške za celý ročník:**

Ak žiak bude robiť komisionálnu skúšku za celý ročník, vylosuje si z predlohy 2 otázky z učiva 1. polroka a 2 otázky z učiva 2. polroka príslušného školského roka. Súčasťou odpovede bude aj písomná príprava žiaka na odpoveď. Odpoveď na každú otázku bude hodnotená bodmi v rozmedzí 0 - 4 bodov.

#### **Súhrnné hodnotenie odpovede žiaka pri komisionálnej skúške:**

16 – 14 bodov	1 (výborný)
13 - 11 bodov	2 (chválitebný)
10 - 8 bodov	3 (dobrý)
7 - 4 body	4 (dostatočný)
3 - 0 bodov	5 (nedostatočný)

## 9.6 Hodnotenie správania žiakov

Medzi výchovné opatrenia patria 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.

## 9.7 Klasifikácia žiakov

Je výsledkom komplexného hodnotenia vedomostí, zručností a návykov žiaka. Základom na pridelenie klasifikačného stupňa sú známky, čiže zaradenie žiaka alebo jeho výkonu do niektorej výkonnostnej skupiny. Vymedzenie klasifikačných stupňov sa opiera o hodnotenie podľa výkonových kritérií a riadi sa Metodickým pokynom č.21/2011 – R pre hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl.

### Stupne prospechu a celkový prospech

**Prospech žiaka** je v jednotlivých vyučovacích predmetoch klasifikovaný týmito stupňami:

- 1 – výborný
- 2 – chválitebný
- 3 – dobrý
- 4 – dostatočný
- 5 – nedostatočný

**Správania žiaka** je klasifikované týmito stupňami:

- 1 – veľmi dobré
- 2 – uspokojivé
- 3 – neuspokojivé

**Žiak na konci prvého a druhého polroku je hodnotený takto:**

- Prospel s vyznamenaním
- Prospel veľmi dobre
- Prospel
- Neprospeľ



Súhrnné hodnotenie vo vyučovacom predmete telesná a športová výchova sa podľa ustanovení § 56 ods. 1 školského zákona vykonáva formou klasifikácie.

Súhrnné hodnotenie vykonané formou klasifikácie je hodnotenie žiaka vo vyučovacom predmete klasifikačným stupňom.

Ak bol žiak oslobodený rozhodnutím riaditeľa školy na vysvedčení má žiak uvedené „oslobodený“.

Vo vyučovacom predmete etická výchova/ náboženská výchova majú všetci žiaci triedy na vysvedčení uvedené „aktívne absolvoval“, „absolvoval“ alebo „neabsolvoval“.

- aktívne absolvoval, ak sa žiak na vyučovaní vyučovacieho predmetu aktívne zúčastňoval,
- absolvoval, ak sa žiak na vyučovaní vyučovacieho predmetu ospravedlnene nezúčastňoval alebo bol prítomný a zo závažných dôvodov nepracoval,
- neabsolvoval, ak žiak na vyučovaní vyučovacieho predmetu nepracoval alebo sa neospravedlnene vyučovania nezúčastňoval,

Žiak z vyučovacieho predmetu neprospeš, ak

- je hodnotený klasifikačným stupňom nedostatočný,
- neabsolvoval vyučovací predmet.

Vyučovací predmet, z ktorého má žiak na vysvedčení a v katalógovom liste uvedené „absolvoval“, „aktívne absolvoval“ alebo „oslobodený“ sa nezahŕňa do výpočtu priemerného stupňa klasifikácie z vyučovacích predmetov.

## 9.8 Klasifikácia a hodnotenie žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami

Metodický pokyn MŠ SR č. 21/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl č. 2011 – 3533/8039 – 1: 922, čl. 3, ods. 6: “ Pri hodnotení a klasifikácii žiakov so zdravotným znevýhodnením je potrebné zohľadňovať zdravotné postihnutie týchto žiakov<sup>1)</sup> a vychádzať zo záverov a odporúčaní k hodnoteniu a klasifikácii školských poradenských zariadení.“;

Postup pri vzdelávaní v súlade s dokumentom „Špecifiká výchovy a vzdelávania žiakov s vývinovými poruchami učenia v strednej škole – doplnok k Vzdelávaciemu programu pre žiakov s vývinovými poruchami učenia ISCED 3“ č. 2011 – 11209/27407:1-914 zo dňa 31. 08. 2011 s platnosťou od 01. 09. 2011.

1 ) § 55 zákona č. 245/2008 Z. z. a § 9 ods. 1 vyhlášky Ministerstva školstva Slovenskej republiky č. 322/2008 Z. z. o špeciálnych školách.

## 10 UČEBNÉ OSNOVY

Názov školy	Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu Zdravotnícka 3, Nové Zámky
Názov školského vzdelávacieho programu	HOTELOVÁ AKADÉMIA
Platnosť ŠkVP	od 1. 9. 2015
Názov študijného odboru	<b>6323 K hotelová akadémia</b>
Kód a názov ŠVP	62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denné

**Učebné osnovy pre všeobecné vzdelávanie**

1. *slovenský jazyk a literatúra*
2. *anglický jazyk - prvý cudzí jazyk*
3. *nemecký jazyk - prvý cudzí jazyk 1*
4. *anglický jazyk - druhý cudzí jazyk*
5. *nemecký jazyk – druhý cudzí jazyk*
6. *taliansky jazyk – druhý cudzí jazyk*
7. *etická výchova*
8. *náboženská výchova*
9. *dejepis*
10. *občianska náuka*
11. *chémia*
12. *biológia*
13. *matematika*
14. *telesná a športová výchova – chlapci a dievčatá*

*Účelové cvičenia a kurzy:*

- *kurz ochrany života a zdravia*
- *kurz pohybových aktivít*
- *účelové cvičenia*

**Učebné osnovy pre odborné vzdelávanie:**

1. svet práce
2. seminár k podnikaniu v spoločnom stravovaní
3. manažment osobných financií
4. ekonomika
5. právna náuka
6. hotelový a gastronomický manažment
7. marketing
8. účtovníctvo
9. sprievodcovská činnosť
10. kongresové služby
11. administratíva a korešpondencia
12. geografia cestovného ruchu
13. náuka o potravinách
14. náuka o výžive
15. technika obsluhy
16. technológia prípravy pokrmov
17. aplikovaná informatika
18. odborný výcvik
19. cvičenia z aplikovanej informatiky

Názov školy	Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu Zdravotnícka 3, Nové Zámky
Názov školského vzdelávacieho programu	<i>HOTELOVÁ AKADÉMIA</i>
Platnosť ŠkVP	od 1. 9. 2024
Názov študijného odboru	<b>6323 K hotelová akadémia</b>
Kód a názov ŠVP	62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denné

**Učebné osnovy pre všeobecné vzdelávanie**

1. *slovenský jazyk a literatúra*
2. *anglický jazyk - prvý cudzí jazyk*
3. *nemecký jazyk – druhý cudzí jazyk*
4. *taliansky jazyk – druhý cudzí jazyk*
5. *etická výchova*
6. *náboženská výchova*
7. *dejepis*
8. *občianska náuka*
9. *geografia*  
*chémia*
10. *biológia*
11. *matematika*
12. *telesná a športová výchova – chlapci a dievčatá*

**Účelové cvičenia a kurzy:**

- *kurz ochrany života a zdravia*
- *kurz pohybových aktivít*
- *účelové cvičenia*

**Učebné osnovy pre odborné vzdelávanie:****Teoretické vyučovanie:**

1. *svet práce*

2. ekonomika
3. právna náuka
4. hotelový a gastronomický manažment
5. marketing
6. účtovníctvo
7. sprievodcovská činnosť
8. kongresové služby
9. geografia cestovného ruchu
10. náuka o potravinách
11. náuka o výžive
12. technika obsluhy
13. technológia prípravy pokrmov

**Praktické vyučovanie:**

*Odborný výcvik*

*Administratíva a korešpondencia*

*Seminár k podnikaniu v spoločnom stravovaní*

*Praktické cvičenia z účtovníctva*

*Aplikovaná informatika*

*Cvičenia z komunikácie*