

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

# ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

**Názov ŠkVP: KUCHÁR/KUCHÁRKA**



**pre učebný odbor: 6445 H kuchár/kuchárka**

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

**Obsah**

1	ÚVODNÉ IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE.....	3
2	CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA.....	6
3	VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY.....	8
3.1	Charakteristika školy – SWOT analýza školy.....	8
3.2	Veľkosť a vybavenie školy.....	10
3.3	Charakteristika pedagogického zboru.....	12
3.4	Kontrola a hodnotenie pedagogických zamestnancov.....	12
4	CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V UČEBNOM ODBORE	
6445 H	kuchár.....	15
4.1	Popis školského vzdelávacieho programu.....	15
4.2	Základné údaje o štúdiu.....	17
4.3	Prijímacie konanie do prvého ročníka.....	17
4.4	Organizácia výučby.....	18
4.5	Zdravotné požiadavky na žiaka.....	20
4.6	Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci.....	20
4.7	Spôsob a podmienky ukončovania štúdia.....	22
4.8	Ukončovanie štúdia žiakov so zdravotným znevýhodnením.....	24
4.9	Prijímanie žiakov prestupom.....	24
5	PROFIL ABSOLVENTA UČEBNÉHO ODBORU 6445 H kuchár.....	26
5.1	Charakteristika absolventa.....	26
5.2	Kompetencie absolventa.....	27
5.2.1	Kľúčové kompetencie.....	27
5.2.2	Odborné kompetencie.....	30
5.2.3	Prierezové kompetencie.....	30
6	UČEBNÝ PLÁN UČEBNÉHO ODBORU 6445 H kuchár.....	35
6.1	Tabuľka prevodu rámcového učebného plánu ŠVP na učebný plán ŠkVP.....	35
6.2	Učebný plán pre učebný odbor 6445 H kuchár platný od 1. 9. 2020 - pre triedu v SDV začínajúc 1. ročníkom.....	37
6.3	Učebný plán pre učebný odbor 6445 H kuchár, kuchárka; platný od 1. 9. 2024, začínajúc 1. ročníkom.....	38
6.4	Poznámky k učebnému plánu pre učebný odbor 6445 H kuchár, kuchárka.....	39
6.5	Tabuľka vzťahu kľúčových kompetencií k obsahu vzdelávania pre učebný odbor 6445 H kuchár.....	42
7	PODMIENKY NA REALIZÁCIU ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU.....	43
7.1	Priestorové a materiálno-technické podmienky.....	43
7.2	Organizačné zabezpečenie výchovno – vyučovacieho procesu.....	45
7.3	Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní.....	45
8	ZÁKLADNÉ PODMIENKY VZDELÁVANIA ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVNO-VZDELÁVACÍMI POTREBAMI.....	52
8.1	Podporné opatrenia a inkluzívne vzdelávanie žiakov.....	52
8.1.1	Podporné opatrenia.....	52
8.1.2	Inkluzívne vzdelávanie žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami.....	52
8.2	Inkluzívne vzdelávanie žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia.....	53
8.3	Inkluzívne vzdelávanie nadaných žiakov.....	54
9	VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV.....	55
9.1	Kontrola a hodnotenie žiakov.....	55
9.2	Pravidlá hodnotenia žiakov.....	56
9.3	Sebahodnotenie kľúčových kompetencií a vzdelávacích výstupov.....	58
9.4	Hodnotenie záverečných skúšok.....	59
9.5	Kritériá hodnotenia žiaka pri komisionálnych skúškach.....	61
9.6	Hodnotenie správania žiakov.....	62
9.7	Klasifikácia žiakov.....	62
9.8	Klasifikácia a hodnotenie žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami.....	63

## 1 ÚVODNÉ IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE

Názov školy	Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu Zdravotnícka 3, Nové Zámky
Názov školského vzdelávacieho programu	<b>KUCHÁR/KUCHÁRKA</b>
Kód a názov ŠVP	62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II
Kód a názov učebného odboru	<b>6445 H kuchár/kuchárka</b>
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie
Úroveň SKKR/EKR	3
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denné
Vyučovací jazyk	slovenský
Druh školy	štátna
Dátum schválenia ŠkVP	27. júna 2013
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 2013 začínajúc prvým ročníkom

## Kontakty pre komunikáciu so školou:

Titul, meno, priezvisko	Pracovná pozícia	Telefón	e-mail	Iné
<b>PaedDr. Eurydika Stankovičová</b>	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 Hévizová</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

Názov školy	Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu Zdravotnícka 3, Nové Zámky
Názov školského vzdelávacieho programu	<b>KUCHÁR/ KUCHÁRKA</b>
Kód a názov ŠVP	62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II
Kód a názov učebného odboru	<b>6445 H kuchár/kuchárka</b>
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie
Úroveň SKKR/EKR	3
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

## Záznamy o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu:

Platnosť ŠkVP Revidovanie ŠkVP	Dátum	Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.
Platnosť ŠkVP od	01.09.2013	Schválenie ŠkVP „KUCHÁR“ počnúc 1. ročníkom v školskom roku 2013/2014
Revidovanie ŠkVP od	01.09.2014	Revidovaný – v celom rozsahu a obsahu Zmena názvu ŠkVP na „KUCHÁR“ počnúc 1. ročníkom v školskom roku 2014/2015
Aktualizovanie ŠkVP od	01.09.2014	Zpracovanie tém Národného štandardu finančnej gramotnosti do jednotlivých učebných osnov.
Aktualizovanie ŠkVP od	01.09.2015	Učebná osnova predmetu NAV bola aktualizovaná v obsahu vzdelávania v 1.ročníku, začínajúc prvým ročníkom. Aktualizované zmeny vo vedení školy a v zložení pedagogického zboru v školskom roku 2015-16 v časti 3.7 Charakteristika pedagogického zboru.
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
	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 3.2, 3.7, 4.4 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 jednotlivých častí ŠkVP v súvislosti s možnosťou poskytovať vzdelávanie v SDV – 4. Charakteristika ŠkVP, 5. Profil absolventa podľa požiadaviek zamestnávateľov. Vložený Učebný plán pre podmienky SDV v súlade s Dodatkom č. 7 ŠVP s platnosťou od 1.9.2019
Aktualizovanie ŠkVP od:	01.09.2020	Predmet INF posun do druhého a tretieho ročníka, ekonomika presun 1 hod. do prvého ročníka. Aktualizácia úvodných identifikačných údajov, aktualizácia časti 3.6 Spolupráca so zamestnávateľmi, 3.7 Charakteristika pedagogického zboru, aktualizácia poznámok k učebnému plánu.
Aktualizovanie ŠkVP od:	01.09.2021	Aktualizácia časti 3.2 Veľkosť a vybavenie školy, 3.7 Charakteristika pedagogického zboru, zmena výchovného poradcu. Aktualizácia učebnej osnovy predmetu SPK.
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 časti 3.4 Tabuľka výsledného hodnotenia zamestnanca, časti 4.3 Prijímacie konanie do 1. ročníka, časť 4.7 Spôsob a podmienky ukončovania štúdia, v časti 5.2.1 Kľúčové kompetencie. Aktualizácia v časti 8 Základné podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami, 9.4 Hodnotenie záverečných skúšok a 9.7 Klasifikácia žiakov
Revidovanie ŠkVP od	01. 09. 2024	Aplikácia Inovovaného ŠVP a Dodatku č. 1 k ŠVP v kapitole 3 Rámcové učebné plány a podkapitola 3. 1 Rámcový učebný plán pre 3-ročné učebné odbory

**2 CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA**

Názov školy	Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu Zdravotnícka 3, Nové Zámky
Názov školského vzdelávacieho programu	<b>KUCHÁR/KUCHÁRKA</b>
Názov učebného odboru	<b>6445 H kuchár/ kuchárka</b>
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 sa a chrániť svoje zdravie vrátane zdravej výživy a životné prostredie.
- Rešpektovať všeludské 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 nieť 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	<b>KUCHÁR/KUCHÁRKA</b>
Názov učebného odboru	<b>6445 H kuchár/kuchárka</b>
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 strojárské, 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 štúdiá vyššej odborného štúdiá. 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 príľahlou 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 hosťa 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 výtah, 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**

System 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.

Vnútorý 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) miera 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 UČEBNOM ODBORE 6445 H KUCHÁR/KUCHÁRKA

Názov školy	Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu Zdravotnícka 3, Nové Zámky
Názov školského vzdelávacieho programu	<b>KUCHÁR/KUCHÁRKA</b>
Názov učebného odboru	<b>6445 H kuchár/kuchárka</b>
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

Príprava v školskom vzdelávacom programe v učebnom odbore 6445 H kuchár, kuchárka zahŕňa teoretické vzdelávanie a praktickú prípravu. Teoretické vzdelávanie zahŕňa všeobecné a odborné vzdelávanie. Praktická príprava je organizovaná formou odborného výcviku a odborných predmetov praktického zamerania v škole v školských dielňach na Slovenskej ul., alebo v Žiackom centre Mladost' v Nových Zámkoch pod vedením majstrov odbornej výchovy, alebo na pracoviskách zazmluvnených zamestnávateľov pod vedením inštruktora. Žiaci s učebnými zmluvami vykonávajú odborný výcvik na pracovisku praktického vyučovania u konkrétneho zamestnávateľa, s ktorým má škola uzatvorenú Duálnu zmluvu pod vedením inštruktora, hlavného inštruktora, alebo majstra odbornej výchovy. Trojročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre oblasť spoločného stravovania so zameraním na prípravu jedál a nápojov a činnosti v oblasti gastronómie a so základnými predpokladmi pre výkon obchodno-podnikateľských aktivít.

Stratégia výučby vytvára priestor pre rozvoj nielen kľúčových, ale aj odborných kompetencií žiaka. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie. Všeobecná a odborná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích a odborných oblastí vzdelávania rámcového učebného plánu vytvoreného podľa Dodatku č. 7 k ŠVP pre odborné vzdelávanie a prípravu pre skupinu študijných 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.

Na tvorbe školského vzdelávacieho programu pre tento odbor štúdia sa podieľali zamestnávatelia Sihoť Centrum, s.r.o. Marián Rezníček, Penzión Žitava, s.r.o. Dvory nad Žitavou Dana Becíková, Hotel Korzo Nové Zámky, a.s. Ing. Jozef Cséri, Firstin, s.r.o, Mgr. Zoltán Vida, Berek, s.r.o., Ing. Alžbeta Bilišičová, s ktorými má škola uzatvorenú duálnu zmluvu. Žiaci, ktorí majú uzatvorené učebné zmluvy s týmito zamestnávateľmi, praktickú prípravu realizujú priamo u zamestnávateľa na jeho prevádzke.

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 alebo nemeckom. 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 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 základy chémie a biológie, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V oblasti Matematika a práca s informáciami si žiaci osvojujú základy matematiky a informatiky. V oblasti Zdravie a pohyb sa vyučuje predmet telesná a športová výchova, v ktorom si žiak rozvíja svoju telesnú zdatnosť a pohybovú výkonnosť.

V oblasti odborného vzdelávania je teoretické vzdelávanie zamerané na oblasť všeobecného ekonomického vzdelávania, kde sa žiak naučí orientovať vo svete práce a financií a získa základy finančnej gramotnosti, spotrebiteľskej výchovy a výchovy v oblasti podnikania. Teoretické vzdelávanie aj praktická príprava je však hlavne zameraná na gastronomické činnosti pri príprave pokrmov, druhy a vlastnosti potravín, skladovanie a spracovávanie potravín, technologické postupy pri príprave jedál a nápojov, ale aj základy obsluhy v prevádzke spoločného stravovania, podávania jedál a nápojov a komunikácie s hosťom. Na odbornom výcviku v rámci praktickej prípravy žiaci získavajú praktické zručnosti a návyky pri práci v kuchyni, získajú skúsenosti s praktickým a reálnym chodom podniku spoločného stravovania, prácou v tíme pri zabezpečovaní chodu prevádzky, komunikácie so spolupracovníkmi a so zákazníkmi a orientáciou na trhu tovarov a služieb a tiež na trhu práce.

Na vyučovacích hodinách sa vhodne aplikujú výchovno-vzdelávacie ciele zamerané na vlasteneckú výchovu, enviromentálnu výchovu, na výchovu žiakov k tolerancii voči etnickým a náboženským skupinám, na odstraňovanie prejavov rasizmu, antisemitizmu a xenofóbie a základy finančnej gramotnosti. Vyučujúci sa budú podieľať na realizácii úloh Národného programu boja proti drogám. Pozornosť sa bude venovať aj výchove k rodičovstvu a manželstvu a problematike pomoci sociálne slabším občanom. Vhodnou aplikáciou tém v jednotlivých tematických celkoch budú zabezpečené medzipredmetové vzťahy v súlade s požiadavkami hospodárskej praxe a trhu práce.

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.

#### 4.2 Základné údaje o štúdiu

Kód a názov učebného odboru:	6445 H kuchár/ kuchárka
Dĺžka štúdia:	3 roky
Forma výchovy a vzdelávania:	denné štúdium pre absolventov základnej školy
Poskytnutý stupeň vzdelania:	stredné odborné vzdelanie
Úroveň SKKR/EKR	3
Vyučovací jazyk:	slovenský jazyk
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:	nižšie stredné vzdelanie
Spôsob ukončenia štúdia:	záverečná skúška v učebnom odbore 6445 H kuchár/kuchárka
Doklad o získanom stupni vzdelania:	výučný list , vysvedčenie o záverečnej skúške
Doklad o získanej kvalifikácii:	výučný list
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:	absolvent podľa platnej klasifikácie zamestnaní môže vykonávať funkciu kuchára v reštauráciách, hoteloch a ostatných gastronomických prevádzkach. Absolvent je kvalifikovaný a spĺňa podmienky na výkon práce v oblasti spoločného stravovania.
Možnosti ďalšieho štúdia:	nadstavbové štúdium

#### 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 MŠVVaŠ SR, 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 učebného odboru 6445 H kuchár na našej škole a po vyjadrení Rady školy a so súhlasom zriaďovateľa určí počet žiakov, ktorých možno prijať do prvého ročníka. 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 Zákonom č.71/1967 Zb. o správnom konaní v znení neskorších predpisov.

V odbore 6445 H kuchár uchádzači o štúdium prijímacie skúšky nerobia, ak je celkový počet prihlásených žiakov do učebných odborov na škole rovnaký alebo nižší ako je možné prijať.

V prípade, ak bude celkový počet prihlásených žiakov vyšší, ako je možné prijať, potom počet žiakov určený plánom výkonov bude prijatý bez prijímacích skúšok s najvyšším počtom dosiahnutých bodov za:

a) Maximálny počet získaných bodov 60:

25 bodov za výsledky Testovania 9 na ZŠ

25 bodov za priemerný prospech zo 6. – 9. ročníka ZŠ

10 bodov, ak je uchádzač úspešným riešiteľom predmetovej olympiády alebo víťazom súťaže na medzinárodnej, národnej, krajskej alebo okresnej úrovni z profilových predmetov (min. 1 a viac súťaží 10 bodov).

b) Ak žiak v Testovaní 9 dosiahol v každom predmete samostatne úspešnosť najmenej 80% získa 35 bodov za každý predmet.

c) Pri rovnosti počtu bodov budú prednostne prijatí žiaci s lepším priemerom na polročnom vysvedčení z 9. ročníka ZŠ.

d) Riaditeľ školy prijme prednostne uchádzača, ktorý má zmenenú pracovnú schopnosť, pred uchádzačmi, ktorí rovnako vyhovujú kritériám prijímacieho konania.

Ostatní žiaci sa budú prijímať po uvoľnení miest v poradí s najvyšším počtom bodov podľa vyššie uvedených kritérií do počtu určenom plánom výkonov.

Priemerný prospech zo 6. až 9. ročníka ZŠ sa zisťuje z predmetov vyučovací jazyk, cudzí jazyk (ak má žiak dva cudzie jazyky, do priemeru sa započítajú obidve známky), matematika, fyzika, chémia, dejepis, biológia, geografia, 6. – 8. ročník koncoročné hodnotenie a 9. ročník - polročné hodnotenie.

Ďalšie podmienky prijatia na vzdelávanie do učebných odborov

- úspešné ukončenie 9. ročníka ZŠ (žiak predloží koncoročné vysvedčenie zo ZŠ 2. 9. v aktuálnom školskom roku, ako doklad o získaní nižšieho stredného vzdelania),
- uchádzač nie je žiakom inej strednej školy.

Žiak, ktorý sa uchádza o prijatie do tohoto učebného odboru v systéme duálneho vzdelávania, najneskôr v deň prijímacích skúšok odovzdá v škole potvrdenie od zamestnávateľa o prijatí do praktickej prípravy. Zamestnávateľ má právo výberu žiaka do praktickej prípravy na základe kritérií stanovených vo svojom vnútornom predpise.

Ostatní žiaci, ktorí nebudú prijatí pre nedostatok miesta, sa po uvoľnení miest po zápise budú prijímať v poradí s najvyšším počtom bodov podľa vyššie uvedených kritérií do počtu určenom plánom výkonov.

Uchádzač musí mať platný zdravotný preukaz pre prácu s potravinami.

#### **4.4 Organizácia výučby**

Výučba je organizovaná v dvoj-týždňových cykloch – v jednom týždni teoretické vyučovanie v škole a jednom týždni odborný výcvik na pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa, alebo v dielni školy. Žiak, ktorý má so zamestnávateľom podpísanú Učebnú zmluvu, vykonáva odborný výcvik na



pracovisku praktického vyučovania zamestnávateľa, s ktorým má škola podpísanú duálnu zmluvu, a to pod vedením inštruktora, hlavného inštruktora alebo majstra odbornej výchovy, alebo v dielni školy, ak je tak dohodnuté v Duálnej zmluve so zamestnávateľom. Žiaci, ktorí nemajú podpísanú učebnú zmluvu so zamestnávateľom, odborný výcvik vykonávajú v školskej dielni pod vedením majstra odborného výcviku,

ktorý je zamestnancom školy. Žiaci môžu vykonávať cvičnú prácu na odbornom výcviku aj počas hlavných školských prázdnin, ak to je dohodnuté v duálnej zmluve, o to sa mu skrátí počet dní v školskom roku. Žiaci spolu počas štúdia odpracujú v rámci odborného výcviku v dielni alebo na pracovisku praktického vyučovania celkom 1597,5 hodín a tým získajú výučný list vo svojom odbore.

Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy na Zdravotníckej 3 v Nových Zámkoch, kde má každá trieda svoju vlastnú učebňu.

Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku. Dotácia vyučovacích hodín umožňuje absolventom učebného odboru komunikovať a vyjadrovať sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v anglickom jazyku. Žiaci sa tiež oboznámia s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvoja si základy matematiky, chémie, biológie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania.

Povinnou súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov stredných škôl v SR je kurz na ochranu života a zdravia a môže organizovať kurz pohybových aktivít v prírode, exkurzie, školské výlety a ďalšie aktivity. **Kurz na ochranu života a zdravia** sa organizuje v 3. ročníku štúdia v rozsahu troch po sebe nasledujúcich vyučovacích dní, každý vyučovací deň šesť vyučovacích hodín, resp. 5 dní pri realizácii internátnou formou. **Kurz pohybových aktivít v prírode** sa koná v rozsahu 5 vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín, maximálne 5 dní po 6 hodín, spolu 30 hodín, v 1. ročníku so zameraním na zimné športy a v 2. ročníku štúdia so zameraním na letné športy. **Účelové cvičenia** sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňuje sa jedno v každom ročníku štúdia, 6 hodín v teréne.

V odbornom vzdelávaní je zaradená teoretické vzdelávanie a praktická príprava. V teoretickom vzdelávaní žiaci okrem teoretického vzdelávania v oblasti technológie prípravy pokrmov, náuky o potravinách a výžive a stolovania získajú tiež základy ekonomiky, hospodárskych výpočtov a spoločenskej komunikácie.

V rámci praktickej prípravy žiaci absolvujú odborný výcvik. Odborný výcvik absolvujú žiaci pod priamym vedením majstrov odbornej výchovy. 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 si žiaci osvojujú potrebné návyky v komunikácii s hosťami a klientmi, prijímaní objednávok, servírovaní, vyúčtovaní objednávky a upratovaní po hosťoch a udržiavaní hygieny v prevádzkových podmienkach. 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. Dôvodom takejto organizácie je skutočnosť, aby si žiaci vyskúšali a osvojili, zručnosti, situácie a javy, ktoré sa v bežnej praxi vyskytujú. Žiaci s učebnou zmluvou v systéme duálneho vzdelávania vykonávajú odborný výcvik na prevádzke zamestnávateľa v jeho podmienkach a podľa jeho požiadaviek v súlade s obsahom vzdelávania praktickej prípravy ŠVP.

#### 4.5 Zdravotné požiadavky na žiaka

Na prijatie do učebného odboru 6445 H kuchár môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom. Uchádzači nesmú trpieť predovšetkým:

- prognosticky závažnými chronickými a alergickými ochoreniami kože, najmä rúk a tváre,
- prognosticky závažnými srdcovými chorobami,
- prognosticky závažnými záchvatovými stavmi,
- prognosticky závažnými nervovými chorobami a psychickými poruchami,
- prognosticky závažnými chybami sluchu a vážnymi chybami zraku.

Učebný odbor 6445 H kuchár/kuchárka nie je vhodný pre žiakov s mentálnym postihnutím, s vážnymi poruchami zraku a sluchu a s vážnym telesným narušením.

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.

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

Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, požiarne 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).

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.). Žiaci musia byť poučení o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci práci preukázateľným spôsobom..

Nácvik a precvičovanie činností musí byť v súlade s požiadavkami, ktoré upravujú prácu pre mladistvých (napr. Zákonník práce) a v súlade s podmienkami, podľa ktorých môžu mladiství vykonávať zakázané práce z dôvodu prípravy na povolanie. Ak to vyžaduje charakter činnosti, určí učebná osnova z hľadiska bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci aj požiarnej ochrany podmienky, za ktorých sa môže výučba žiakov uskutočňovať.

Požiadavky na bezpečnosť a hygienu práce u žiakov s učebnou zmluvou zabezpečuje zamestnávateľ v súlade s právnou legislatívou, a má to zadané vo svojom vnútornom poriadku.

Bezpečnosť a ochrana zdravia vo výchove a vzdelávaní je dôležitou zložkou riadiacej a pedagogickej práce školy, preto v tejto oblasti budeme klásť dôraz na:

- systematické a odborné pôsobenie technika BOZP a PO na škole – pravidelné školenia zamestnancov v oblasti BOZP a PO, vytváranie optimálnych pracovných podmienok,
- dôkladné a preukázateľné oboznámenie žiakov s predpismi o BOZP, hygienickými a protipožiarnymi predpismi a s technologickými postupmi pri vyučovacom procese a na všetkých školských akciách,
- používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným a protipožiarnym predpisom,
- používanie osobných ochranných pracovných prostriedkov podľa platných predpisov,
- dodržiavanie týchto predpisov kontrolovať a vyžadovať,
- zabezpečenie pedagogického dozoru počas vyučovacieho procesu a na školských akciách s cieľom zaisťiť bezpečnosť a ochranu zdravia žiakov,
- vykonávanie stanoveného dozoru na pracoviskách žiakov, pričom sa vymedzia stupne dozoru nasledovne:
  1. 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,
  2. práca pod dohľadom si vyžaduje prítomnosť osoby poverenej dohľadom kontrolovať pracoviská pred začatím práce a pokiaľ nemôže zrakovo všetky pracoviská obsiahnuť, v priebehu práce ich obchádza a kontroluje.

Stanovením príslušného stupňa dozoru je poverený vedúci zamestnanec Strediska praktickej prípravy v závislosti od charakteru práce, podmienok a tematického celku výučby:

- zabezpečuje prevenciu pred školskými úrazmi a vedenie dôkladnej evidencie školských úrazov v zmysle zákona,
- zabezpečuje, aby školský poriadok bol efektívnym nástrojom na vytváranie podmienok na zaistenie bezpečnosti a ochrany zdravia žiakov, a ich ochrany pred sociálno-patologickými javmi, diskrimináciou alebo násilím,
- zabezpečuje, aby problematika BOZP a ochrany zdravia bola súčasťou vyučovacích predmetov,
- zabezpečuje kvalitné pracovné podmienky žiakov, zabezpečujúce ich zdravý vývin s prihliadnutím na ich základné fyziologické potreby,
- vytvára podmienky pre neformálnosť a aktívny prístup žiakov a pracovníkov školy pri účelových cvičeniach BOZP a PO, problematiku BOZP a PO ako neoddeliteľnú súčasť všetkých predmetov,
- zakazuje sa nosenie „piercingu“. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.

**Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje, aby si žiak zabezpečil pracovné oblečenie:**

#### **1. Pracovné oblečenie**

##### Dievčatá

- Biely rondón
- Biele nohavice
- Zdravotné topánky (protišmykové)
- Nôž s čepeľou 16 cm

- Biela zásterá
- Menovka
- Pokrývka hlavy

#### Chlapci

- Biely rondón
- Biele nohavice
- Zdravotné topánky (protišmykové)
- Nôž s čepeľou 16 cm
- Biela zásterá
- Menovka
- Biela čiapka

V systéme duálneho vzdelávania pracovné oblečenie pre žiakov zabezpečuje zamestnávateľ zo svojich prostriedkov podľa svojich požiadaviek.

## **2. Zdravotný preukaz pre prácu s potravinami**

Pred prijatím do učebného odboru je potrebné lekárske vyšetrenie na bacilonosičstvo. Uchádzač musí mať platný zdravotný preukaz pre prácu s potravinami. V prípade zmenenej pracovnej schopnosti zdravotnú spôsobilosť uchádzačov posúdi 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 piersingu na tvári a tetovania na viditeľných miestach tela. Žiaci musia mať ostrihané a nenalakované nechty na rukách, ruky bez prsteňov. Pravidelne sa uskutočňujú kontroly úpravy vlasov, nechtov a pracovného oblečenia žiakov počas vyučovacích hodín aj počas odbornej praxe.

U žiakov v systéme duálneho vzdelávania s učebnou zmluvou lekárske vyšetrenie na bacilonosičstvo uhradí žiakovi zamestnávateľ zo svojich prostriedkov.

## **4.7 Spôsob a podmienky ukončovania štúdia**

Podmienkou získania stredného odborného vzdelania je absolvovanie záverečnej skúšky. V učebnom odbore 6445 H kuchár/kuchárka žiak vykoná záverečnú skúšku v zmysle všeobecne záväzných právnych predpisov, 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 záverečnej 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.

Počas záverečných skúšok škola postupuje podľa jednotných zadaní pre záverečné skúšky v učebnom odbore 6445 H kuchár/ kuchárka schválených Republikovou úniou zamestnávateľov (ďalej len RÚZ) ako stavovskou organizáciou podľa § 28 ods. 2. písm. c) Zákon č. 61/2015 Z. z. o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov .

Priebeh a organizácia záverečných skúšok prebieha pod dohľadom riaditeľa školy. Skúšobná komisia pre záverečné skúšky má stálych členov a ďalších členov. **Stálymi členmi** skúšobnej komisie sú predseda, ktorý je menovaný Regionálnym úradom školskej správy v Nitre, podpredseda, spravidla zástupca riaditeľa školy pre praktické vyučovanie alebo predseda predmetovej komisie pre spoločné stravovanie a triedny učiteľ. **Ďalšími členmi** skúšobnej komisie sú majster odbornej výchovy a učiteľ teoretických odborných vyučovacích predmetov, u žiakov, ktorí sa pripravujú v systéme duálneho vzdelávania aj skúšajúci zástupca zamestnávateľa, ktorý je menovaný riaditeľom školy a skúšajúci zástupca stavovskej organizácie, ak ho stavovská organizácia deleguje.

Členovia skúšobnej komisie musia dodržiavať všetky ustanovenia platnej školskej legislatívy s osobitným zreteľom na ustanovenia citovanej vyhlášky o strednej škole. Žiaci vykonajú záverečnú skúšku v stanovenom termíne podľa vopred vypracovaného časového harmonogramu, ktorým sa zabezpečuje plynulý priebeh záverečných skúšok. Stanovený maximálny počet žiakov skúšaných v jednom dni jednou skúšobnou komisiou je v súlade s Vyhláškou MŠVVaŠ SR č. 224/2022 o strednej škole.

Po úspešnom vykonaní záverečnej skúšky sa žiakovi vydá vysvedčenie o záverečnej skúške a výučný list v učebnom odbore 6445 H kuchár/kuchár do 5 dní od konania záverečnej porady skúšobnej komisie pre záverečnú skúšku v zmysle platnej legislatívy. Absolvent je povinný po ukončení štúdia, pred prevzatím dokladu o vzdelaní, odovzdať škole všetky školské učebnice a ďalšie náležitosti, ktoré mal od školy zapožičané. V systéme duálneho vzdelávania žiak, po úspešnom zvládnutí záverečných skúšok, osvedčenie vydané príslušnou stavovskou a profesijnou organizáciou.

### **Záverečná skúška sa člení na teoretickú časť a praktickú časť.**

#### **Praktická časť záverečnej skúšky**

Praktická časť záverečnej skúšky v učebnom odbore 6445 H kuchár/kuchárka je zameraná na overenie zručností a schopností žiakov vo vyžrebovanej téme. Záverečná skúška sa v odboroch vzdelávania zverejnených na webovom sídle ministerstva školstva vykonáva podľa jednotných zadaní vypracovaných a schválených stavovskou organizáciou - RUZ.

#### **Teoretická časť záverečnej skúšky**

Zadania pre teoretickú časť záverečnej skúšky sú skompletizované v zmysle usmernení o požiadavkách na obsahovú i formálnu stránku odbornej zložky v súlade s vyhláškou č. 224/2022 Z. z. o strednej škole a v súlade s požiadavkami zamestnávateľov a príslušnej stavovskej a profesijnej organizácie.

Pri realizácii záverečnej skúšky sa postupuje v zmysle jednotného zadania záverečnej skúšky pre učebný odbor 6445 H kuchár/kuchárka schváleného Republikovou úniou zamestnávateľov.

## **4.8 Ukončovanie štúdia žiakov so zdravotným znevýhodnením**



Žiakovi so zdravotným znevýhodnením možno so súhlasom predsedu skúšobnej komisie pre záverečnú skúšku čas trvania záverečnej skúšky primerane predĺžiť.

#### **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 učebného odboru 6445 H kuchár, 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 učebnom odbore 6445 H kuchár 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 žiaka prestupom sa zohľadňuje maximálny počet žiakov v triede 31, ktorý je možné zvýšiť o 3 žiakov v súlade s § 33 školského zákona. V prípade prestupu žiaka v systéme duálneho vzdelávania to musí byť so súhlasom zamestnávateľa.

**5 PROFIL ABSOLVENTA UČEBNÉHO ODBORU 6445 H KUCHÁR /KUCHÁRKA**

Názov školy	Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu Zdravotnícka 3, Nové Zámky
Názov školského vzdelávacieho programu	<b>KUCHÁR/KUCHÁRKA</b>
Kód a názov ŠVP	62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II
Kód a názov učebného odboru	<b>6445 H kuchár/kuchárka</b>
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denné štúdium pre absolventov základnej školy

**5.1 Charakteristika absolventa**

Odbor vzdelávania pripravuje žiakov na výkon povolání kuchár, pomocný kuchár. Absolvovaním odboru vzdelávania získa absolvent kvalifikáciu EKR 3, SKKR 3, ISCED 3C.

Absolvent odboru vzdelávania je spôsobilý vykonávať nasledovné pracovné činnosti:

Absolvent má:

1. Pracovať podľa zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci v súlade s hygienickými predpismi gastronomickej prevádzky.
2. Obsluhovať zariadenia a stroje na výrobu jedál, ohrev a ochladzovanie polotovarov a výrobkov, ošetrovať tieto zariadenia.
3. Pozná suroviny a zariadenia pre prípravu pokrmov, vie zvoliť správne postupy práce.
4. Upraviť základné suroviny, upraviť a spracovať mäso jatočných zvierat, hydiny, zveriny a rýb, spôsoby používania polotovarov pri príprave jedál a nápojov, prípravy pokrmov teplej a studenej kuchyne podľa receptúr.
5. Pripraviť pokrmy teplej a studenej kuchyne podľa receptúr, pozná normy na výrobu jedál, spôsoby nakladania s jedlom a potravinami.
6. Nanormovať potrebu surovín a spracovať kalkulácie teplých a studených pokrmov.
7. Pozná základné právne normy o ochrane spotrebiteľa.
8. Vykonávať základné spôsoby zmyslových skúšok akosti surovín a tovarov.
9. Spolupracovať pri zostavovaní jedálnych a nápojových lístkov podľa gastronomických pravidiel.
10. Aplikovať nové trendy v gastronómii.

V oblasti finančnej gramotnosti je absolvent schopný nájsť, vyhodnotiť a použiť finančné informácie, poznať základné pravidlá riadenia vlastných financií, rozoznávať riziká v riadení vlastných financií, stanoviť si finančné ciele a naplánovať si ich dosiahnutie, rozvinúť potenciál získania vlastného príjmu a schopnosť sporiť, efektívne používať finančné služby, plniť svoje finančné záväzky, zveľaďovať a ochrániť svoj majetok, porozumieť a orientovať sa v zabezpečovaní základných ľudských a ekonomických potrieb jednotlivca a rodiny, hodnotiť úspešnosť vlastnej seberealizácie, 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.

## **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 „KUCHÁR/KUCHÁRKA“ pre učebný odbor 6445 H kuchár/kuchárka 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 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 počutému vecnému textu, ktorého obsah, štýl a jazyk sú primerané jeho osobným a odborným záujmom;
- pochopiť obsah textu (vrátane tabuliek, grafov a schém), v texte vyhľadať explicitne i implicitne vyjadrené informácie a usporiadať ich podľa významu a dôležitosti;
- dostatočne jasno a plynulo vyjadriť svoje myšlienky s rôznym cieľom vzhľadom na komunikačnú situáciu;
- sformulovať vlastný názor a pomocou jednoduchých argumentov ho obhájiť;
- začať, udržiavať a ukončiť komunikáciu na určitú tému;
- aktívne zapojiť do diskusie na jemu blízku všeobecnú a odbornú tému;
- dodržiavať zásady spoločenskej komunikácie;
- vytvoriť jednoduchý formálne upravený a ucelený text s rôznym cieľom a vzhľadom na komunikačnú situáciu.

#### 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:

- porozumieť slovným spojeniam a najbežnejšej slovnej zásobe vzťahujúcej sa k oblastiam, ktoré sa ho bezprostredne týkajú. Chápe zmysel krátkych, jasných a jednoduchých správ;
- čítať veľmi krátke jednoduché texty, vie nájsť konkrétne predvídateľné informácie v jednoduchom každodennom materiáli, ako sú napríklad prospekty, jedálne lístky alebo časové harmonogramy, a rozumie krátkym jednoduchým osobným e-mailom a SMS;
- komunikovať v bežných situáciách vyžadujúcich jednoduchú a priamu výmenu informácií o známych témach a činnostiach. Dokáže zvládnuť veľmi krátku spoločenskú konverzáciu, dokonca aj keď zvyčajne dostatočne nerozumie natoľko, aby ju sám udržiaval;
- používať viacero slovných spojení a viet na jednoduchý opis vlastného vzdelania a terajšej alebo nedávnej práce;
- napísať krátke jednoduché správy vzťahujúce sa na jeho bezprostredné potreby.

#### 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:

- aplikovať základné matematické princípy a postupy v rámci svojho odboru;
- používať technické nástroje a prístroje, využívať technické a vedecké informácie a dodržiavať zásady bezpečnosti doma a v práci;
- zaujímať sa o etické otázky a zásady environmentálnej udržateľnosti, aktívne uplatňovať zásady environmentálnej udržateľnosti doma a v práci.

#### D) Digitálna kompetencia

zahŕňa sebaisté, kritické a zodpovedné využívanie digitálnych technológií na vzdelávanie, prácu a účasť na dani 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 prob- lémov a kritické myslenie.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- chápať, ako digitálne technológie môžu prispievať ku komunikácii, tvorivosti a inovácii a poznať, aké príležitosti, obmedzenia, vplyvy a riziká predstavujú;
- pristupovať k digitálnemu obsahu, používať ho, filtrovať, hodnotiť, tvoriť a zdieľať digitálny obsah;
- chrániť informácie, obsah, údaje a digitálne identity, ako aj rozoznávať umelú inteligenciu alebo roboty;
- chápať všeobecné zásady vyvíjajúcich sa digitálnych technológií a poznať základné funkcie a spôsoby použitia rôznych 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:

- reálne posudzovať svoje fyzické a duševné možnosti, uvedomovať si dôsledky nezdravého životného štýlu a závislostí;
- kriticky uvažovať o sebe z rôznych uhlov pohľadu;
- vyjadriť presvedčenie vo svoju schopnosť zvládnuť prekážky pri dosahovaní cieľa;
- odovzdať svoju prácu načas;
- pracovať na tvorbe konsenzu s cieľom dosiahnuť cieľ skupiny;
- identifikovať možné zdroje učenia sa (napr. knihy, internet) a s minimálnou pomocou vybrať najspoľahlivejšie informácie;
- preukázať, že rozmyšľala o tom, či informácie, ktoré používa, sú správne.

**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:

- zaobchádzať so všetkými ľuďmi s rešpektom, odhliadnuc od ich príslušnosti ku kultúre alebo sociokultúrnemu postaveniu;
- diskutovať o tom, čo sa dá urobiť a ako pomôcť, aby sa z komunity stalo lepšie miesto;
- porozumieť, prečo má každý zodpovednosť za uplatňovanie práv a slobôd druhých;
- vysvetliť, prečo ľudia majú byť ostražití a prečo sa majú chrániť pred propagandou;
- kriticky uvažovať o rizikách spojených so znečisťovaním životného prostredia.

**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:

- prijímať finančné rozhodnutia týkajúce sa nákladov a hodnoty.

**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:

- nadviazať kontakty s inými ľuďmi s cieľom spoznať ich kultúru, tradície a pohľad na svet;
- vyjadriť názor, že kultúrna rôznorodosť v rámci spoločnosti by mala byť vnímaná a hodnotená pozitívne;
- poznať miestnu, regionálnu, národnú a európsku kultúru a jej prejavy vrátane tradícií či kultúrnych produktov a porozumieť tomu, ako môže 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 ekonomicky a s ohľadom na životné prostredie,
- hospodáriť s pracovnými prostriedkami so snahou dosiahnuť efektívny ekonomický výsledok,
- aplikovať estetické hľadiská v praxi,
- aplikovať návyky z oblasti osobnej a prevádzkovej hygieny, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany životného prostredia,
- získať informácie o všeobecných ľudských právach.

**c) Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti**Absolvent sa vyznačuje:

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

**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, reprodukovať text, dedukovať na základe textu, utvoriť si úsudok,
- schopnosť logicky spájať súvislosti, vyvodiť 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 všeobecnovzdelávacích 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 všeobecnovzdelávacie 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 všeobecnovzdelávacie 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 finančnej gramotnosti NŠFG pre učebné 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**

Vysvetliť možnosti úniku dôležitých osobných údajov. Zhodnotiť dôsledky zneužitia osobných údajov.

Vysvetliť, ako komunikácia o finančne významných záležitostiach môže pomôcť predchádzaniu konfliktom (finančná inštitúcia, klient).

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

Vyhľadať informácie o právach spotrebiteľov vrátane práva na reklamáciu. Uviesť príklady klamlivých a zavádzajúcich obchodných praktík.

Uviesť príklady falšovaných tovarov (tzv. fejkov).

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

Vysvetliť význam ochrany vkladov v SR.

Vysvetliť rozdiel medzi bankovými a nebankovými subjektmi.

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

Identifikovať korupčné správanie.

Identifikovať podvodné správanie.

Uviesť príklady zneužívania verejných zdrojov.

**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**

Vysvetliť pojem mzda (hrubá, čistá).

Charakterizovať príjem z podnikateľskej činnosti.

**ČK2: Vypracovať finančný plán**

Vysvetliť prvky osobného rozpočtu (pravidelné a nepravidelné príjmy, výdavky a úspory). Zostaviť rozpočet domácnosti.

Zostaviť jednoduchý podnikateľský zámer a rozpočet malého podniku – fyzickej osoby. Charakterizovať typy rozpočtov (vyrovnaný, schodkový, prebytkový) na úrovni rodiny.

**ČK3: Vysvetliť daňový a odvodový systém**

Uviesť príklady, ako štát využíva príjmy z daní.

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

Vysvetliť podstatu a význam podnikania na príkladoch podnikateľských subjektov v praxi. Navrhnuť vlastný projekt a individuálne aj tímovo pracovať na jeho realizácii.

**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**

Vysvetliť, kedy sporiť a kedy si požičať (rozdiel medzi úsporami a pôžičkou).

Vysvetliť na konkrétnych príkladoch funkciu peňazí ako prostriedku na zabezpečenie životných potrieb.

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

Zoradiť osobné finančné ciele podľa ich priority.

Prijímať finančné rozhodnutia na základe svojich reálnych možností a zhodnotiť ich dôsledky. Opísať základné typy bankových produktov.

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

Opísať spôsob rozhodovania pri sporení a investovaní finančných prostriedkov. Rozlíšiť pozitívne a negatívne vplyvy reklamy na spotrebiteľa.

**ČK4: Opísať používanie rôznych metód platenia**

Opísať moderné spôsoby platenia.

Rozlíšiť platobné karty podľa funkcie (debetné, kreditné). Opísať spôsoby platenia v tuzemskej a zahraničnej mene.

Porozumieť prepočtu meny (napríklad českých korún na Euro a naopak).

**4. Úver a dlh****Celková kompetencia*****Udržanie výhodnosti, požičavanie za priaznivých podmienok a zvládanie dlhu*****ČK1: Identifikovať riziká, prínosy a náklady jednotlivých typov úverov**

Zhodnotiť výhody a nevýhody využívania úveru vrátane používania kreditnej karty. Aplikovať na príkladoch jednoduché úročenie.

Analyzovať možnosti získavania finančných prostriedkov cez bankové a nebankové subjekty a dôvody a riziká nákupov na úver.

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

Uviesť príklady spotrebiteľských úverov a ich poskytovateľov.

Vysvetliť systém ochrany spotrebiteľa pri úveroch spotrebiteľom.

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

Uviesť príklady legálnych a nelegálnych postupov pri vymáhaní dlhov. Zhodnotiť význam úverovej histórie a budovanie pozitívnej úverovej histórie.

**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**

Vysvetliť hodnotu a význam „núdzového fondu“.

Opísať pozitívne a negatívne stránky sporenia na krátkodobé, strednodobé a dlhodobé ciele.

**ČK2: Zhodnotiť investičné alternatívy**

Uviesť príklad investície, ktorá umožňuje rýchly a jednoduchý prístup k finančným prostriedkom.

Uviesť možnosti využitia voľných finančných prostriedkov (sporenie, produkty so štátnym príspevkom, nehnuteľnosti).

Zdôvodniť výber zvoleného produktu pre investovanie voľných finančných prostriedkov.

## 6. Riadenie rizika a poistenie

### **Celková kompetencia**

#### ***Používanie primeraných stratégií riadenia rizík***

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

Opísať spôsoby, akými sa dajú znížiť rôzne druhy rizík alebo ako sa im dá úplne vyhnúť. Vysvetliť podstatu a význam poistenia.

Uviesť základné druhy poistenia (životné a neživotné).

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

Vysvetliť základný účel verejného poistenia.

Charakterizovať zdravotné poistenie, sociálne poistenie a v rámci neho predovšetkým nemocenské poistenie, dôchodkové poistenie, úrazové poistenie a poistenie v nezamestnanosti.

##### **ČK3: Charakterizovať komerčné poistenie**

Rozoznať hlavné typy poistenia motorových vozidiel.

Vysvetliť rozdiel medzi poistením nehnuteľnosti (bytu, resp. domu) a poistením domácnosti (zariadenia).

## 6 UČEBNÝ PLÁN UČEBNÉHO ODBORU 6445 H KUCHÁR

## 6.1 Tabuľka prevodu rámcového učebného plánu ŠVP na učebný plán ŠkVP

Názov školy	Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu Zdravotnícka 3, Nové Zámky					
Názov ŠkVP	KUCHÁR					
Kód a názov ŠVP	62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I,II.					
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár, kuchárka					
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie					
Dĺžka štúdia	3 roky					
Forma štúdia	denná					
Iné	vyučovací jazyk – slovenský					
Štátny vzdelávací program			Školský vzdelávací program			
Vzdelávacie oblasti	Minimálny počet týždenných vyučovacích hodín celkom	Minimálny počet hod. za štúdium	Vyučovaci predmet	Počet týž. vyučovacích hodín celkom	Disponibilné hodiny	Minimálny počet hod. za štúdium
<b>Všeobecné vzdelávanie</b>	<b>22</b>	<b>704</b>	<b>Všeobecné vzdelávanie</b>	<b>32,5</b>	<b>10,5</b>	<b>1047</b>
<b>Jazyk a komunikácia</b>	<b>11,5</b>	<b>368</b>	<b>Jazyk a komunikácia</b>	<b>14,5</b>	<b>3</b>	<b>465</b>
Slovenský jazyk a literatúra	3,5		Slovenský jazyk a literatúra	5,5	2	177
cudzí jazyk	8		Anglický jazyk alebo nemecký jazyk	9	1	288
<b>Človek a hodnoty</b>	<b>1</b>	<b>32</b>	<b>Človek, hodnoty a spoločnosť</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>66</b>
Etická výchova / Náboženská výchova	1		Etická výchova / Náboženská výchova	2	1	66
<b>Človek a spoločnosť</b>	<b>1</b>	<b>32</b>	<b>Človek a spoločnosť</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>33</b>
Občianska náuka	1		Občianska náuka	1		33
<b>Človek a príroda</b>	<b>1</b>	<b>32</b>	<b>Človek a príroda</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>66</b>
Fyzika						
Chémia	1		Chémia	1		33
Biológia			Biológia	1	1	33
<b>Matematika a práca s informáciami</b>	<b>3</b>	<b>96</b>	<b>Matematika a práca s informáciami</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>225</b>
Matematika	3		Matematika	5	2	159
informatika			informatika	2	2	66



<b>Zdravie a pohyb</b>	<b>4,5</b>	<b>144</b>	<b>Zdravie a pohyb</b>	<b>6</b>	<b>1,5</b>	<b>192</b>
Telesná a športová výchova	4,5		Telesná a športová výchova	6	1,5	192
<b>Odborné vzdelávanie</b>	<b>65,5</b>	<b>2096</b>	<b>Odborné vzdelávanie</b>	<b>66,5</b>	<b>1</b>	<b>2121</b>
<b>Teoretické vzdelávanie</b>	<b>18</b>	<b>576</b>	<b>Teoretické vzdelávanie</b>	<b>19</b>	<b>1</b>	<b>606</b>
Ekonomické vzdelávanie			Ekonomika	3		93
			Hospodárske výpočty	1		30
Komunikácia			Spoločenská komunikácia	2	1	66
Potraviny, suroviny a materiály	18	576	Potraviny a výživa	5		162
Základy technológie prípravy pokrmov Základné technické a technologické pojmy			Technológia	6		192
Základy stolovania			Stolovanie	2		63
Základy ubytovacích služieb						
<b>Praktická príprava</b>	<b>47,5</b>	<b>1520</b>	<b>Praktická príprava</b>	<b>47,5</b>	<b>0</b>	<b>1515</b>
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, hygienické predpisy, HACCP						
Organizácia a nadväznosť pracovných činností vo výrobnom, odbytovom stredisku						
Organizácia a nadväznosť pracovných činností na úseku ubytovania						
Organizácia práce, pracovné stroje, zariadenia a inventár výrobných, odbytových strediska úseku ubytovania	47,5	1520	Odborný výcvik	47,5	0	1515
Precvičovanie jednotlivých činností vo výrobných, odbytových strediskách a na úseku ubytovania						
Nácvik komunikácie so zákazníkom a spoločenského vystupovania						
Administratívne práce v prevádzke spoločného stravovania						
<b>Disponibilné hodiny</b>	<b>11,5</b>	<b>368</b>			<b>11,5</b>	
<b>CELKOM</b>	<b>99</b>	<b>3168</b>		<b>99</b>		<b>3168</b>
<b>Účelové kurzy</b>			<b>Účelové kurzy</b>			
Kurz pohybových aktivít v prírode			Kurz pohybových aktivít v prírode		30	
Kurz na ochranu života a zdravia			Kurz na ochranu života a zdravia		18	
Účelové cvičenia			Účelové cvičenia		18	
<b>Záverečná skúška</b>			<b>Záverečná skúška</b>			

## 6.2 Učebný plán pre učebný odbor 6445 H kuchár platný od 1. 9. 2020 - pre triedu v SDV začínajúc 1. ročníkom

Názov školy	Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu Zdravotnícka 3, Nové Zámky					
Názov ŠkVP	„KUCHÁR“					
Kód a názov ŠVP	62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II					
Kód a názov učebného odboru	<b>6445 H kuchár</b>					
Stupeň vzdelávania	stredné vzdelanie					
Dĺžka štúdia	3 roky					
Forma štúdia	denná					
Druh školy	štátna					
Vyučovaci jazyk	slovenský jazyk					
Kategoríe a názvy vyučovacích predmetov	skratka predmetu	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku				Spolu za štúdium
		1.	2.	3.	spolu	
<b>Všeobecné vzdelávanie</b>		<b>12</b>	<b>9</b>	<b>8,5</b>	<b>29,5</b>	<b>981</b>
<b>Jazyk a komunikácia</b>		<b>5</b>	<b>5</b>	<b>4,5</b>	<b>14,5</b>	<b>465</b>
Slovenský jazyk a literatúra c/	<b>SJL</b>	2	2	1,5	5,5	177
Cudzí jazyk - Anglický / Nemecký a,c/	<b>ANJ / NEJ</b>	3	3	3	9	288
<b>Človek a hodnoty</b>		<b>1</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>66</b>
Etická výchova/ Náboženská výchova a,d/	<b>ETV / NAV</b>	1	1	-	2	66
<b>Človek a spoločnosť</b>		<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>33</b>
Občianska náuka e/	<b>OBN</b>	1	-	-	1	33
<b>Človek a príroda</b>		<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>66</b>
Chémia f/	<b>CHE</b>	1	-	-	1	33
Biológia f/	<b>BIO</b>	1	-	-	1	33
<b>Matematika a práca s informáciami</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>255</b>
Matematika g/	<b>MAT</b>	2	1	2	5	159
Informatika a,g/	<b>INF</b>	-	1	1	2	63
<b>Zdravie a pohyb</b>		<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>96</b>
Telesná a športová výchova a,h/	<b>TSV</b>	1	1	1	3	96
<b>Odborné vzdelávanie</b>	i/	<b>21</b>	<b>24</b>	<b>24,5</b>	<b>69,5</b>	<b>2220</b>
<b>Teoretické vzdelávanie</b>	j,k/	<b>6</b>	<b>6,5</b>	<b>8</b>	<b>19,5</b>	<b>619,5</b>
Ekonomika k/	<b>EKN</b>	1	1	1	3	96
Hospodárske výpočty k/	<b>HOV</b>	-	-	1,5	1,5	45
Spoločenská komunikácia k,m/	<b>SPK</b>	1	0,5	0,5	2	64,5
Potraviny a výživa kl/	<b>POV</b>	2	2	1	5	162
Stolovanie a,k,u/	<b>STO</b>	-	1	1	2	63
Technológia a,k,u/	<b>TEC</b>	2	2	2	6	192
<b>Praktická príprava</b>		<b>15</b>	<b>17,5</b>	<b>17,5</b>	<b>50</b>	<b>1597,5</b>
Odborný výcvik a,k,n,u/	<b>ODV</b>	15	17,5	17,5	50	1597,5
<b>SPOLU</b>		<b>33</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>99</b>	<b>3168</b>
<b>Účelové kurzy</b>						
Kurz pohybových aktivít v prírode r/	<b>KPA</b>	30 hodín	-	-	-	30
Kurz na ochranu života a zdravia s/	<b>KOZ</b>	-	-	18 hodín	-	18
Účelové cvičenia t/	<b>UCC</b>	6 hodín	6 hodín	6 hodín	-	18

## 6.3 Rámcový učebný plán pre učebný odbor 6445 H kuchár/kuchárka; platný od 1. 9. 2024, začínajúc 1. ročníkom

Názov školy	Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu Zdravotnícka 3, Nové Zámky					
Názov ŠkVP	<b>KUCHÁR/KUCHÁRKA</b>					
Kód a názov ŠVP	62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II					
Kód a názov učebného odboru	<b>6445 H kuchár/kuchárka</b>					
Stupeň vzdelávania	stredné odborné vzdelanie					
Úroveň SKKR/EKR	3					
Dĺžka štúdia	3 roky					
Forma štúdia	denná					
Vyučovacia jazyk	štátny jazyk					
Kategoríe a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku				ŠVP	DH
	1.	2.	3.	spolu		
<b>Všeobecné vzdelávanie</b>	<b>10</b>	<b>9</b>	<b>7</b>	<b>26</b>	<b>16,5 (- 1)</b>	<b>9,5</b>
<b>Jazyk a komunikácia</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>4,5</b>	<b>14,5</b>	<b>8,5</b>	
Slovenský jazyk a literatúra	2	2	1,5	5,5	3,5	2
Cudzí jazyk - Anglický / Nemecký	3	3	3	9	5	4
<b>Človek a hodnoty</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	
Etická výchova/ Náboženská výchova	1	1	0	2	1	1
<b>Človek a spoločnosť</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	
Občianska náuka	1	0	0	1	1	
<b>Človek a príroda</b>	<b>0,5</b>	<b>0,5</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	
Chémia	0	0	0	0	1	
Biológia	0,5	0,5	0	1		
<b>Matematika</b>	<b>1,5</b>	<b>1,5</b>	<b>1,5</b>	<b>4,5</b>	<b>2 (-1)</b>	
Matematika	1,5	1,5	1,5	4,5	2	2,5
Informatika	0	0	0	0	(- 1)	
<b>Zdravie a pohyb</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	
Telesná a športová výchova	1	1	1	3	3	
<b>Odborné vzdelávanie</b>	<b>23</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>74</b>	<b>73 (+ 1)</b>	<b>1</b>
<b>Teoretické vyučovanie</b>	<b>6</b>	<b>6,5</b>	<b>7,5</b>	<b>20</b>	<b>19 (+ 1)</b>	<b>1</b>
Ekonomika	1	1	1	3	18	
Hospodárske výpočty	0	0	1	1		
Spotrebiteľská výchova	1	0,5	0,5	2		
Potraviny a výživa	2	1	1	4		
Stolovanie	0	1	1	2		
Technológia	2	2	2	6		
Aplikovaná informatika	0	1	1	2		(+ 1)
<b>Praktické vyučovanie</b>	<b>17</b>	<b>18,5</b>	<b>18,5</b>	<b>54</b>	<b>54</b>	
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50	50	
Cvičenia z technológie	2	1	1	4	4	
<b>SPOLU</b>	<b>33</b>	<b>34</b>	<b>33</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>10,5</b>

Účelové kurzy					
Kurz pohybových aktivít v prírode r/	KPA	30 hodín	-	-	30

Kurz na ochranu života a zdravia s/	<b>KOZ</b>	-	-	18 hodín	18
Účelové cvičenia t/	<b>UCC</b>	6 hodín	6 hodín	6 hodín	18

#### 6.4 Poznámky k Rámcovému učebnému plánu pre učebný odbor 6445 H kuchár/kuchárka

a) Trieda sa delí na skupiny podľa súčasne podľa potreby a možností školy v rámci teoretického vzdelávania vo vyučovacích predmetoch: cudzí jazyk, etická/náboženská výchova, aplikovaná informatika, telesná a športová výchova, technológia, stolovanie a v rámci praktického vyučovania na odbornom výcviku a cvičenia z technológie. 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 spolu o 10,5 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 2 hodiny týždenne na posilnenie výučby **slovenského jazyka a literatúry** a 4 disponibilnými hodinami bola posilnená výučba **cudzieho jazyka** (anglického alebo nemeckého) Cieľom bolo dosiahnuť zlepšenie komunikačných schopností žiakov v štátnom i cudzom jazyku. Posilnenie výučby cudzieho jazyka v treťom ročníku lepší základ pre komunikačné schopnosti žiakov v praxi aj pre ďalšie štúdium jazyka v nadstavbovom štúdiu.

d) 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. Na posilnenie schopnosti žiaka orientovať sa v spoločenských hodnotách bola využitá 1 disponibilná hodina, ktorou sa bude etická alebo náboženská výchova vyučovať v 2. ročníku štúdia. 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“.

e) Súčasťou vzdelávacej oblasti „**Človek a spoločnosť**“ je predmet **občianska náuka**, ktorého výučba sa v učebnom odbore 6445 H kuchár,kuchárka realizuje v rozsahu 1 týždennej vyučovacej hodine v 1. ročníku. Predmet je klasifikovaný.

f) Súčasťou vzdelávacej oblasti „**Človek a príroda**“ sú podľa ŠVP predmety fyzika, chémia a biológia.

ŠkVP „KUCHÁR“ stanovil pre výučbu v učebnom odbore 6445 H kuchár, kuchárka vyučovanie

**biológie** v rozsahu 0,5 vyučovacej hodiny v 1. a 2. ročníku štúdia. Súčasťou vzdelávacej oblasti „**Matematika**“ je predmet **matematika**. Výučba matematiky sa realizuje s dotáciou 4,5 hodiny za štúdium. Vo vzdelávacej oblasti boli využité 2,5 disponibilné hodiny s cieľom zabezpečiť, aby žiaci učebného odboru získali dobré zručnosti v základných matematických úkonoch, ktoré si vyžaduje prax.

g) Súčasťou vzdelávacej oblasti „**Zdravie a pohyb**“ je predmet telesná a športová výchova, ktorá sa bude vyučovať 1 hodinu týždenne v každom ročníku. Hodiny telesnej a športovej výchovy možno spájať do maximálne dvojhodinových celkov. Výučba v priestoroch telocvične, športovej haly a posilňovní v areáli školy vytvára dobrý priestor pre upevnenie zdravia a telesnej kondície žiakov.

**h) Odborné vzdelávanie sa v ŠkVP pre učebný odbor 6445 H kuchár, kuchárk v súlade so ŠVP delí na teoretické vyučovanie a praktickú vyučovanie.**

**ch) 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. Odborný výcvik v priestoroch školy zabezpečujú majstri odbornej výchovy.

**i) Teoretická časť odborného vzdelávania** je zostavená 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 predmetoch odborného vzdelávania je zahrnuté aj učivo týkajúce sa **finančnej gramotnosti**.

**j) V teoretickej časti odborného vzdelávania bolo 1 disponibilnou hodinou posilnené vyučovanie aplikovanej informatiky v 2. a 3. ročníku**, pretože umožňuje žiakovi získať vedomosti a hlavne zručnosti v administratívne podnikov spoločného stravovania a ubytovacích služieb.

**k) Praktické vyučovanie** sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov formou odborného výcviku a cvičení z technológie a stolovania. Na odbornom výcviku 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. Počet žiakov na jedného učiteľa alebo majstra odbornej výchovy sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.

**l) Odborný výcvik** sa realizuje podľa súčasne platnej legislatívy v rozsahu minimálne 1600 hodín za štúdium, čo je podmienkou vykonania záverečnej skúšky.

**m) Záverečná skúška** sa organizuje podľa súčasne platnej školskej legislatívy.

n) Žiaci v každom ročníku môžu absolvovať **exkurzie** (1 až 2 dni v školskom roku) na prehĺbenie, upevnenie a rozšírenie poznatkov získaných v odbornom vzdelávaní vyučovaní. Exkurzie sú súčasťou výchovno-vzdelávacieho procesu. Pripravuje a vedie ich učiteľ alebo majster, ktorého vyučovací predmet najviac súvisí s obsahom exkurzie.

o) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov sú **účelové kurzy**, ktoré sa realizujú účelovými cvičeniami, kurzom pohybových aktivít v prírode a samostatným kurzom na ochranu života a zdravia, ktoré sú uvedené v učebnom pláne ŠkVP.

**p) Účelové kurzy sa realizujú** v rámci sedemtyždňovej časovej rezervy v školskom roku. Obsahová náplň a organizácia účelových kurzov je súčasťou učebných osnov všeobecno-vzdelávacích predmetov. **Kurz**

**pohybových aktivít v prírode** sa koná v rozsahu 5 vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín, v 1. ročníku štúdia.

r) **Účelové cvičenia** sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňuje sa jedno v každom ročníku štúdia, 6 hodín v teréne.

s) Povinnou súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov učebných odborov stredných odborných škôl v SR je **kurz na ochranu života a zdravia**, ktorý je uvedený v učebnom pláne v ŠkVP. **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.

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

u) 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.

**V) Počet týždenných vyučovacích hodín** je 33 v každom ročníku, za celé štúdium 99 hodín. Školský rok trvá 40 týždňov. Výučba realizuje v 1. a 2. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 3. ročníku je 30 týždňov.



## 6.5 Tabuľka vzťahu kľúčových kompetencií k obsahu vzdelávania pre učebný odbor 6445 H kuchár

Prehľad kľúčových kompetencií	Gramotnosť	Viacjazyčnosť	Matematická kompetencia a kompetencia vo vede, v technológii a inžinierstve	Digitálna kompetencia	Osobná a sociálna kompetencia a schopnosť učiť sa	Občianska kompetencia	Podnikateľská kompetencia	Kompetencia v oblasti kultúrneho povedomia a prejavu
Slovenský jazyk a literatúra	X			X	X	X		X
Anglický / Nemecký jazyk	X	X		X	X	X		X
Etická výchova/ Náboženská výchova	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			
Informatika	x	x	x	x	x	x		x
Telesná a športová výchova	X			X	X	X		X
Ekonomika	X		X	X	X	X		X
Spoločenská komunikácia	X	X			X	X		X
Hospodárske výpočty	X		X	X	X	X		
Potraviny a výživa	X				X	X		X
Technológia	X				X	X		X
Stolovanie	X				X	X		X
Odborný výcvik	X	X	X	X	X	X		X
Účelové cvičenia	X			X	X	X		X
Kurz ochrany života a zdravia	X			X	X	X		X
Telovýchovno-výcvikový kurz	X			X	X	X		X

**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>	<b>KUCHÁR</b>
<b>Názov učebného odboru</b>	<b>6445 H kuchár</b>
<b>Kód a názov ŠVP</b>	62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II
<b>Forma štúdia</b>	denná

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 vyučovanie prebieha v budove na Zdravotníckej ulici, kde má každá trieda svoju vlastnú učebňu.

**a) Teoretické 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 príprava (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 209 – učebňa anglického jazyka a číslo 110 – učebňa nemeckého/talianskeho jazyka. Vybavenie jazykových učební: 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 číslo 206, 410 a 413. Vybavenie učební: v každej učebni sa nachádza 15+1 pracovísk vybavených počítačom, ktoré sú pripojené na internet, dataprojektor, tlačiareň, skener. Tieto učebne sú klimatizované, takže aj v teplejších mesiacoch poskytujú pracovný komfort pre žiakov a učiteľov.

Vyučovanie predmetu telesná a športová výchova sa realizuje v priestoroch školy na Zdravotníckej ulici, ale aj v priestoroch na Slovenskej ulici. Na Zdravotníckej ulici žiaci využívajú posilňovňu, dve trávnaté a jedno asfaltové multifunkčné ihrisko. Na Slovenskej ulici využívajú priestory telocvične. Vybavenie priestorov:

1. Posilňovňa na Zdravotníckej ulic: 1 ks – rotoped, 2 ks – orbitrek, 1 ks - veslovací trenažér, 1 ks – steper, 1 ks – eliptický trenažér, 1 ks – posilňovacia veža, činky.

2. Multifunkčné asfaltové ihrisko - tu je možné zriadiť 2 volejbalové ihriská, alebo ihrisko pre hádzanú, basketbal, hokejbal a florbal.
3. Telocvičňa - tvorí ju priestranná hala, v ktorej možno hrať všetky kolektívne športy. Súčasťou telocvične je aj stolnotenisevá 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.
4. Posilňovňa na Slovenskej ulici - 5 ks – rotoped, 2 ks – orbitrek, 2 ks – steper, 1 ks – veslársky trenažér, rôzne druhy činiek.
5. 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, hádzaná, basketbal, volejbal.

Ostatné všeobecno-vzdelávacie predmety sa vyučujú v bežných učebniach, ktoré sú vybavené interaktívnou tabuľou a dataprojektormi.

#### b) Teoretické vyučovanie odborných predmetov

Vyučovanie odborných predmetov zabezpečujú kvalifikovaní učitelia, ktorí využívajú priestorové možnosti, ktoré poskytuje škola. Delenie na skupiny sa uplatňuje pri vyučovaní predmetov technológia a stolovanie. Stolovanie sa vyučuje v odbornej učebni stolovania a technológia v odbornej učebni techniky prípravy pokrmov a v učebni ekonomických predmetov, ktorá je vybavená počítačom pripojeným na internet, dataprojektorom. Trieda má kapacitu 32 miest.

Ostatné odborné predmety sa vyučujú bez delenia, vyučovanie prebieha v bežných učebniach ale aj v učebniach vybavených didaktickou a výpočtovou technikou.

#### c) Odborné vzdelávanie- praktická príprava

Praktická príprava žiakov učebného odboru cukrár prebieha v Žiackom centre Mladosť a v odborných učebniach v budove školy na Slovenskej ulici. Žiacke centrum Mladosť sa nachádza v centre mesta Nové Zámky na ulici Bratov Baldigarovcov 14. Je to jednoposchodová budova s podpivničením, kuchyňa sa nachádza na 1. poschodí, slúži na odbornú prípravu praktických zručností. Kuchyňa má 5 oddelení, oddelenie studenej kuchyne, oddelenie na prípravu hotových jedál a minútiok, oddelenie na prípravu múčnych jedál, oddelenie čistenia zeleniny a oddelenie umývania čierneho riadu. Teoretická časť praktickej prípravy sa vyučuje v odbornej učebni, ktorá sa nachádza na prvom poschodí Žiackeho centra Mladosť. Žiaci majú k dispozícii šatne a sociálne zariadenia, sprchy a WC v členení chlapci a dievčatá. K dispozícii je i nákladný výťah, ktorý slúži na prepravu potravín a jedál, čím je zabezpečená hygiena prevádzky. Ku kuchyni patrí jeden príručný sklad potravín, ktorý je vybavený chladiacou a mraziacou technikou na uskladnenie potravín, regálmi a paletami na uskladnenie hrubého tovaru, konzerv a zeleniny. Technické vybavenie pracovísk odborného vzdelávania je na špičkovej úrovni zmodernizované v rámci projektu IROP.

## 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).
- Odborný výcvik sa vyučuje v rozsahu stanovenom v učebnom pláne vykonáva sa v školských zariadeniach: školské dielne, ako aj v kmeňových a zmluvných pracoviskách odborného výcviku. Výučba prebieha pod vedením majstrov odborného výcviku, hlavných inštruktorov alebo inštruktorov poverených zamestnávateľom. Všetky pracoviská majú základné štandardné vybavenie podľa štátnych noriem. Odborný výcvik žiakov v učebnom odbore kuchár zabezpečený skupinovú formou. Odborný výcvik nadväzuje na odborné predmety teoretického vzdelávania. Vo výučbe sa striedajú týždňové cykly teoretického vzdelávania a praktickej prípravy na odbornom výcviku v dotácii 6 hodín za deň v 1. ročníku, 7 hodín v 2. ročníku a 7 hodín v 3. ročníku. Delenie žiakov na skupiny stanovuje platná legislatíva.
- Teoretické vzdelávanie a praktická príprava sa riadi podľa schváleného Školského vzdelávacieho programu. Škola má zostavený aj Školský poriadok, ktorý zabezpečuje jednotnosť v celom výchovno-vzdelávacom procese. Upravuje pravidla správania sa žiakov na 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

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

Škola zabezpečuje všetky technické a organizačné opatrenia na elimináciu všetkých rizík spojených najmä s odborným výcvikom. Učitelia, majstri odborného výcviku, žiaci a rodičia sú podrobne s týmito rizikami oboznámení.

Problematika bezpečnosti a hygieny práce je podrobne popísaná v Školskom poriadku, ktorý žiaci musia poznať a rešpektovať. Školský poriadok je verejne prístupný vo všetkých triedach a na pracoviskách praktického vyučovania.

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

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

#### **1. Zásady a pravidlá bezpečnosti práce platné v multimediálnych 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 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 neprímerane 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.

### 3. Zásady a pravidlá bezpečnosti pri práci na odbornom výcviku

- Žiak pri prvom vstupe na pracovisko je preškolený bezpečnostným technikom prevádzky o dodržiavaní bezpečnostných predpisov a ochrany zdravia pri práci. Toto poučenie je povinný dodržiavať počas celej doby odborného výcviku. Toto školenie zabezpečuje majster odbornej výchovy, inštruktor, alebo zodpovedný pracovník.
- Žiak počas odborného výcviku nevykonáva práce zakázané mladistvým.
- Žiak manipuluje s elektrickým zariadením (nárezové stroje, chladničky, mrazničky a pod.) iba pod dozorom majstra odbornej výchovy, inštruktora, alebo zodpovedného pracovníka.
- Žiak sa správa počas odborného výcviku tak, aby neohrozoval svoje zdravie ani zdravie svojich spolužiakov.
- Na odbornom výcviku je zákaz fajčiť, konzumovať alkoholické nápoje a používať omamné a psychotronné látky.
- Žiaci dodržiajú bezpečnostné predpisy stanovené v dielenskom poriadku s dôrazom na udržiavanie čistoty a poriadku aj v odbornej učebni, dodržiajú pravidlá hygieny a bezpečnosti pri práci, počas vyučovacieho dňa sa riadia pokynmi majstra odbornej výchovy, inštruktora alebo zodpovedného pracovníka, nerušia svojich spolužiakov pri dielenských prácach, elektrické zariadenia uvádzajú do chodu len za prítomnosti majstra odbornej výchovy, inštruktora alebo zodpovedného pracovníka a včas upozornia na poškodený inventár.
- Žiaci s učebnými zmluvami vykonávajú odborný výcvik na pracovisku praktického vyučovania na prevádzke zamestnávateľa podľa predpisov BOZP a PO, ktoré sú súčasťou vnútorných predpisov konkrétneho zamestnávateľa pre žiakov v systéme duálneho vzdelávania.

#### Prevádzkový poriadok v odbornej učebni – školskej dielni

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

- žiaci prichádzajú do odbornej učebne stolovania podľa rozvrhu hodín,
- pred začatím vyučovania sa žiaci prezlečú do pracovného oblečenia,
- do odbornej učebne vstupujú len s vyučujúcim učiteľom resp. majstrom odborného výcviku
- počas vyučovacej hodiny dodržiajú pokyny vyučujúceho,
- udrzovaním čistoty a poriadku v celej odbornej učebni vytvárajú príjemné a zdravé prostredie na precvičenie si zručností na základe teoretických vedomostí získaných na teoretickom vzdelávaní,
- počas opakovania prebratej látky, žiaci nepreukazujú len vedomosti, ale súčasne aj nadobudnuté zručnosti a návyky
- žiaci nerušia svojich spolužiakov pri cvičeniach a neodvádzajú ich pozornosť,
- nepreceňujú svoje sily, používajú vhodné pomôcky,
- precvičujú si svoje zručnosti pokojne a s prehľadom, vyhnú sa tak pracovným úrazom,

- len pod dozorom majstra odborného výcviku zapalujú plynové spotrebiče (plynový sporák, flambovací vozík), uvádzajú do chodu elektrické zariadenia (konvektomat, kávovar, mlynček na kávu, mixéry, umývačka riadu, 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 šetřili elektrickou energiou, pozorne zaobchádzali so zariadením a pomôckami,
- po skončení hodiny žiaci spolu s majstrom kontrolujú, či evidenčný stav zodpovedá skutočnému stavu a odkladajú použitý inventár na určené miesto,
- každý si skontroluje svoje pracovné miesto,
- po skončení vyučovania musí odborná učebňa zostať v takom poriadku, aby mohla v nej nerušene pokračovať ďalšia 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 starostlivo denne oholení, podľa potreby aj dvakrát,
- 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 kuchára. 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 majstra odborného výcviku 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,
- počas odbornej praxe je zakázané fajčiť a piť alkoholické nápoje,
- pobyt v prevádzkových miestnostiach je dovolený žiakom len počas odbornej praxe ,
- vzájomné návštevy žiakov medzi strediskami nie sú dovolené,

#### Správanie sa kuchárov v kuchyni:

- správať sa nehlučne, slušne,
- pripomienky a sťažnosti vybavovať pokojne so zodpovedným pracovníkom,
- nevyriešené spory postúpiť nadriadeným pracovníkom,
- kuchár zodpovedá za voľbu vhodného inventára, ako aj za kvalitu, množstvo a teplotu pokrmov a nápojov,
- 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 1. - 3. ročníka sa v súlade s učebnou osnovou zúčastňujú odborného výcviku. Povinnosťou každého žiaka je odborný výcvik absolvovať. V prípade, ak sa žiak nemôže dostaviť na prevádzku, musí oznámiť kontaktnej osobe na prevádzke dôvod svojej absencie v dostatočnom časovom predstihu. Všetci žiaci musia byť oboznámení s touto svojou povinnosťou, menom kontaktnej osoby na prevádzke a časom, dokedy musia oznámiť svoju absenciu na prevádzke. Ak žiak neoznámí svoju neúčasť 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 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.

## 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	„KUCHÁR/KUCHÁRKA“
Názov učebného odboru	6445 H kuchár/kuchárka
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, ktoré vypracuje odborný zamestnanec. To 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. Cielené 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 cielených 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 reidiagnostiku a odošle sa do príslušného poradenského centra. O reidiagnostiku 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 prijímačej 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	<b>KUCHÁR</b>
Názov učebného odboru	<b>6445 H kuchár</b>
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. **zistovania 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 porovnanie 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 známkou. 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. Znáмка 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 zopakuje.
10. V predmete, v ktorom vyučujú viacerí vyučujúci, výsledný stupeň klasifikácie je stanovený po vzájomnej dohode.
11. Žiaka známku 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, laboratorné 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 záverečných skúšok

Záverečná skúška prebieha podľa jednotných zadaní pre záverečné skúšky v učebnom odbore 6445 H kuchár, ktoré vypracovala Republiková únia zamestnávateľov a sú spracované v súlade s § 18 a § 19 vyhlášky č. 224/2022 Z. z. o strednej škole.

### Praktická časť záverečnej skúšky

Praktická časť záverečnej skúšky v učebnom odbore je zameraná na overenie zručností a schopností žiakov vo vyžrebovanej téme.

Hodnotenie praktickej časti skúšky sa rozdeľuje na 3 časti:

- príprava a plánovanie – 20 %,
- realizácia pracovnej činnosti – 60 %,
- riadenie kvality, dodržiavanie hygieny a BOZP – 20 %.

PRACOVNÝ HODNOTIACI LIST PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY			
Učebný odbor:	6445 H kuchár/kuchárka		
Školský rok:			
Meno a priezvisko žiaka:			
Názov témy:			
Predvedenie zadanej úlohy:	Max bodové hodnotenie	Priznané bodové hodnotenie	
	Príprava a plánovanie – max 20 bodov		
	Realizácia pracovnej činnosti – max 60 bodov		
	Riadenie kvality, dodržiavanie BOZP – max 20 bodov		
Odpočet bodov:	<p><b>Za prekročenie časového limitu sa body odpočítavajú nasledovne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- za každú začatú hodinu – odpočítať 5 bodov.</li> </ul> <p><b>Za BOZP sa body odpočítavajú nasledovne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- za drobné porušenie predpisov (napr. nevhodná obuv...) – odpočítať 5 bodov,</li> <li>- za závažnejšie porušenie predpisov (napr. poškodenie zákazníka, znehodnotenie tovaru, nepoužívanie ochranných OPP, ... ) – odpočítať 10 bodov.</li> </ul>		
Celkové hodnotenie	Dosiahnutý počet bodov	Známka	Slovné hodnotenie
	100 – 90	1 - výborný	Výkon nadštandardne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.



	89 – 80	2 – chválitebný	Výkon spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	79 – 60	3 – dobrý	Výkon všeobecne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	59 - 50	4 – dostatočný	Výkon vykazuje nedostatky. Ako celok dostatočne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	49 - 0	5 - nedostatočný	Výkon nespĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti a absentujú základné vedomosti a zručnosti.
<b>Hodnotenie praktickej časti záverečnej skúšky</b>	Celkový počet bodov:		
	Výsledná známka:		
	Podpis hodnotiteľa:		

**Teoretická časť záverečnej skúšky**

Teoretická časť záverečnej skúšky je realizovaná v zmysle jednotných zadaní pre učebný odbor 64445 H kuchár/kuchárka.

Na hodnotenie teoretickej časti záverečnej skúšky sú smerodajné nasledovné kritériá:

- porozumenie téme,
- správne používanie odbornej terminológie,
- vecnosť a správnosť odpovede,
- komplexnosť odpovede,
- samostatnosť prejavu,
- schopnosť praktickej aplikácie teoretických poznatkov,

<b>PRACOVNÝ HODNOTIACI LIST TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY</b>		
<b>Učebný odbor:</b>	6445 H kuchár/kuchárka	
<b>Školský rok:</b>		
<b>Meno a priezvisko žiaka:</b>		
<b>Názov témy:</b>		
<b>Záznam o výkone</b>	<b>Zoznam kritérií hodnotenia</b>	<b>Slovné hodnotenie: Žiak zvládok kritérium? Áno = 2body, čiastočne áno = 1 bod, nie = 0 bodov</b>
	1.porozumenie téme	
	2.správne používanie odbornej terminológie	
	3. vecnosť a správnosť odpovede	
	4. komplexnosť odpovede	
	5. samostatnosť prejavu	
	6. schopnosť praktickej aplikácie teoretických poznatkov	
SUMÁR:		

Celkové hodnotenie	Dosiahnutá úspešnosť (áno)	Známka
	12 - 10	1 - výborný
	9 - 8	2 – chváľitebný
	7 - 6	3 – dobrý
	5 - 4	4 – dostatočný
3 - 0	5- nedostatočný	
Hodnotenie teoretickej časti záverečnej skúšky	Celkový počet bodov:	
	Výsledná známka:	
	Podpis hodnotiteľa:	

### 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 (chváľitebný)
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 (chváľitebný)
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 prospěchu a celkový prospěch

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

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

**Správanie žiaka** je klasifikované týmito stupňami:

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

**Žiak na konci prvého a druhého polroka 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 neprospel, 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	<b>KUCHÁR</b>
Platnosť ŠkVP	<b>1. 9. 2020</b>
Názov učebného odboru	<b>6445 H kuchár</b>
Kód a názov ŠVP	62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II
Forma štúdia	denná

## Učebné osnovy pre všeobecné vzdelávanie

1. slovenský jazyk a literatúra
2. anglický jazyk
3. nemecký jazyk
4. etická výchova
5. náboženská výchova
6. občianska náuka
7. chémia
8. biológia
9. matematika
10. informatika
11. telesná a športová výchova

**Účelové cvičenia a kurzy**

Účelové cvičenia

Kurz na ochranu života a zdravia

Telovýchovno-výcvikový kurz

## Učebné osnovy pre odborné vzdelávanie

## Teoretické vzdelávanie

1. ekonomika
2. hospodárske výpočty
3. spoločenská komunikácia
4. potraviny a výživa
5. technológia
6. stolovanie

## Praktická príprava

7. odborný výcvik

Názov školy	Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu Zdravotnícka 3, Nové Zámky
Názov školského vzdelávacieho programu	<b>KUCHÁR/KUCHÁRKA</b>
Platnosť ŠkvP	<b>1. 9. 2024</b>
Názov učebného odboru	<b>6445 H kuchár/kuchár</b>
Kód a názov ŠVP	62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II
Forma štúdia	denná

**Učebné osnovy pre všeobecné vzdelávanie**

1. slovenský jazyk a literatúra
2. anglický jazyk
3. etická výchova
4. náboženská výchova
5. biológia
6. matematika
7. telesná a športová výchova

**Účelové cvičenia a kurzy**

Účelové cvičenia

Kurz na ochranu života a zdravia

Kurz pohybových aktivít

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

1. ekonomika
2. hospodárske výpočty
3. spotrebiteľská výchova
4. potraviny a výživa
5. stolovanie
6. technológia
7. aplikovaná informatika

**Praktické vyučovanie**

1. odborný výcvik
2. cvičenia z technológie