**Školský vzdelávací program**



**Spojená škola, Hlinská 31, 010 01 Žilina**

Vypracovaný na základe Zákona NR SR č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (Školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov a v súlade so štátnym vzdelávacím programom.

Obsah

[1 Základné identifikačné údaje školy 4](#_Toc275432163)

[2 Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania 6](#_Toc275432164)

[3 Vlastné zameranie školy 9](#_Toc275432165)

[3.1 Charakteristika školy a organizácia vyučovania 11](#_Toc275432166)

[3.2 Plánované aktivity školy 12](#_Toc275432167)

[3.3 Charakteristika pedagogického zboru 14](#_Toc275432168)

[3.4 Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy 14](#_Toc275432169)

[3.5 Vnútorný systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy 15](#_Toc275432170)

[3.6 Dlhodobé projekty a medzinárodná spolupráca 15](#_Toc275432171)

[3.7 Spolupráca s rodičmi a zamestnávateľmi 16](#_Toc275432172)

[4 Charakteristika školských vzdelávacích programov študijných odborov 6444 4 čašník, servírka a 6445 4 kuchár 18](#_Toc275432173)

[4.1 Popis školského vzdelávacieho programu 18](#_Toc275432174)

[4.2 Základné údaje o štúdiu 19](#_Toc275432175)

[4.3 Organizácia výučby 20](#_Toc275432176)

[4.4 Zdravotné požiadavky na žiaka 21](#_Toc275432177)

[4.5 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci 22](#_Toc275432178)

[4.6 Profil absolventa študijného odboru 6444 4 čašník, servírka 24](#_Toc275432179)

[4.6.1 Charakteristika absolventa 24](#_Toc275432180)

[4.6.2 Kompetencie absolventa 25](#_Toc275432181)

[4.7 Profil absolventa študijného odboru 6445 4 kuchár 29](#_Toc275432182)

[4.7.1 Charakteristika absolventa 30](#_Toc275432183)

[4.7.2 Kompetencie absolventa 30](#_Toc275432184)

[5 Charakteristika školských vzdelávacích programov učebných odborov 6444 2 čašník, servírka a 6445 2 kuchár 36](#_Toc275432185)

[5.1 Popis školského vzdelávacieho programu 36](#_Toc275432186)

[5.2 Základné údaje o štúdiu 37](#_Toc275432187)

[5.3 Organizácia výučby 38](#_Toc275432188)

[5.4 Zdravotné požiadavky na žiaka 39](#_Toc275432189)

[5.5 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci 39](#_Toc275432190)

[5.6 Profil absolventa učebného odboru 6444 2 čašník, servírka 41](#_Toc275432191)

[5.6.1 Charakteristika absolventa 41](#_Toc275432192)

[5.6.2 Kompetencie absolventa 42](#_Toc275432193)

[5.7 Profil absolventa učebného odboru 6445 2 kuchár 46](#_Toc275432194)

[5.7.1 Charakteristika absolventa 47](#_Toc275432195)

[5.7.2 Kompetencie absolventa 47](#_Toc275432196)

[6 Charakteristika školského vzdelávacieho programu študijného odboru 6421 4 spoločného stravovania 52](#_Toc275432197)

[6.1 Popis školského vzdelávacieho programu 52](#_Toc275432198)

[6.2 Základné údaje o štúdiu 53](#_Toc275432199)

[6.3 Organizácia výučby 54](#_Toc275432200)

[6.4 Zdravotné požiadavky na žiaka 55](#_Toc275432201)

[6.5 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci 55](#_Toc275432202)

[6.6 Profil absolventa študijného odboru 6421 4 spoločné stravovanie 57](#_Toc275432203)

[6.6.1 Charakteristika absolventa 57](#_Toc275432204)

[6.6.2 Kompetencie absolventa 58](#_Toc275432205)

[7 Podmienky na realizáciu vzdelávacieho programu 63](#_Toc275432206)

[7.1 Materiálne podmienky 63](#_Toc275432207)

[7.2 Personálne podmienky 63](#_Toc275432208)

[7.3 Organizačné podmienky 64](#_Toc275432209)

[7.4 Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia 65](#_Toc275432210)

[7.5 Základné podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami 65](#_Toc275432211)

[8 Vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov 68](#_Toc275432212)

[8.1 Pravidlá hodnotenia žiakov 68](#_Toc275432213)

# Základné identifikačné údaje školy

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Spojená škola**  Organizačná zložka:  **Stredná odborná škola obchodu a služieb**,  Hlinská 31, 010 01 Žilina |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Vyučovací jazyk** | slovenský |
| **Druh školy** | štátna |
| **Kódy a názvy študijných odborov** | 6444 4 čašník, servírka  6445 4 kuchár |
| **Stupeň vzdelania** | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A |
| **Dĺžka štúdia** | 4 roky |
| **Forma štúdia** | denná |
| **Kódy a názvy učebných odborov** | 6444 2 čašník, servírka  6445 2 kuchár |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C |
| **Dĺžka štúdia** | 3 roky |
| **Forma štúdia** | denná |
| **Kód a názov študijného odboru** | 6421 4 spoločné stravovanie |
| **Stupeň vzdelania** | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A |
| **Dĺžka štúdia** | 2 roky |
| **Forma štúdia** | denná |
| **Dátum schválenia ŠkVP** |  |
| **Miesto vydania** | Spojená škola  Organizačná zložka:  Stredná odborná škola obchodu a služieb,  Hlinská 31, 010 01 Žilina |
| **Platnosť ŠkVP** | 01. september 2008 začínajúc prvým ročníkom |

**Kontakty pre komunikáciu so školou:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Titul, meno, priezvisko** | **Pracovná pozícia** | **Telefón** | **Fax** | **e-mail** |
| **Ing. Helena Milčevová** | riaditeľka školy | 041/7010412  041/7232415 (ústr.) | 041/7243282 | riaditel@dosza.edu.sk |
| **Mgr. Miriam Blasbalgová** | zástupkyňa pre teoretické vyučovanie | 041/7010416 |  | za01@dosza.edu.sk |
| **Ing. Miroslava Kučerová** | ekonomická zástupkyňa | 041/7010423 |  |  |
| **Anna Badurová** | zástupkyňa pre odborný výcvik | 041/7232415 |  |  |
| **Ing. Renáta Aberlová** | štatutárna zástupkyňa riad. školy , koordinátorka pre zahraničné stáže, | 041/7232415 |  | renata.aberle@dosza.edu.sk |
| **Ing. Anna Mikolášová** | výchovná poradkyňa | 041/7232415 |  |  |

Zriaďovateľ:

Žilinský samosprávny kraj

Komenského 48

011 09 Žilina

Žilina, 25. 08. 2008 Ing. Helena Milčevová riaditeľka školy

# Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v našom školskom vzdelávacom programe vyplývajú zo Zákona č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov, štátneho vzdelávacieho programu pre skupinu študijných odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby, ako aj z platných zákonov, pedagogicko - organizačných pokynov a interných nariadení, akceptujúc základné body Národného programu výchovy a vzdelávania MILÉNIUM.

Naša škola sa snaží dôsledne napĺňať vzdelávacie i výchovné ciele. Poslaním našej školy je pripravovať odborníkov pre oblasti gastronómie, hotelierstva, spoločného stravovania, cestovného ruchu, ale aj odborníkov pripravených na súkromné podnikanie v už uvedených oblastiach. Sme stotožnení s filozofiou, že hlavným cieľom školy nie je odovzdávanie veľkého množstva najmä faktografických informácií. Absolventi si musia zo školy odniesť aj trvalejšie hodnoty. Z našich žiakov sa snažíme vychovať osobnosti, ktoré majú osvojené názory a postoje v duchu demokracie a humanizmu. Našim zámerom je pripraviť žiaka na úspešný, zmysluplný a zodpovedný osobný, pracovný a občiansky život.

Cieľom všeobecného vzdelávania je rozšíriť všeobecné vedomosti žiakov zo základnej školy a pripraviť ich tak, aby boli schopní samostatne rozhodovať o svojej profesijnej kariére, orientovať sa a uplatniť na trhu práce, ďalej sa vzdelávať a sebarealizovať.

Cieľom teoretickej časti odbornej zložky vzdelávania je získať poznatky z makroekonómie a mikroekonómie, základov podnikania a manažmentu, účtovníctva a pracovno-právnych vzťahov, pripraviť žiakov aktívne rozhodovať o svojej profesijnej kariére a uplatniť sa na trhu práce, myslieť a konať ekonomicky a ekologicky, viesť k porozumeniu vzťahov v trhovej ekonomike, správne a efektívne komunikovať.

Cieľom praktickej časti odbornej zložky je poskytnúť žiakom vedomosti a zručnosti nevyhnutné pre výkon povolania, t. j. z techniky obsluhy pre povolanie čašník, servírka a z technológie prípravy pokrmov pre povolanie kuchár, ďalej z oblasti používaných surovín, o vybavení prevádzok, o moderných trendoch v oblasti gastronómie.

V dnešnej dobe, keď škola prestáva byť hlavným zdrojom informácií a konkurujú jej atraktívnejšie prostriedky (televízia, počítače, internet, multimédiá), pre školu vzniká potreba zmeny z tradičného odovzdávania poznatkov na osvojenie si metód spracovania a aplikovania informácií na rozvoj ich osobnosti. Našou snahou je pokúsiť sa zmeniť vzdelávanie tak, aby žiaci vedeli získané vedomosti a zručnosti správne skombinovať. Prvým predpokladom na ceste k tomuto cieľu je to, aby vedeli, kde majú informácie vyhľadať a ako ich správne zaradiť.

Sme presvedčení, že výsledkom vzdelávania by mal byť človek pripravený na celoživotné vzdelávanie a učenie sa, pripravený adaptovať sa v budúcnosti na množstvo rozličných zmien v spoločnosti.

Naša škola má ambíciu nielen vzdelávať a vychovávať. Naše **ciele v systéme výchovy a vzdelávania** spočívajú v cieľavedomom a systematickom rozvoji poznávacích schopností, emocionálnej zrelosti žiaka, motivácie k sústavnému zdokonaľovaniu sa, prosociálneho a empatického správania, sebaregulácie, ako vyjadrenia schopnosti prevziať zodpovednosť za seba a svoj osobnostný a profesionálny rozvoj. Chceme pokračovať v takých aktivitách, ktorých výsledkom bude dobrá vedomostná úroveň našich absolventov.

V štruktúre našich žiakov došlo v posledných rokoch k zmenám, ktoré musíme akceptovať. Pribúda žiakov, ktorí pochádzajú zo sociálne znevýhodného či nemotivujúceho prostredia. Našou úlohou je venovať im zvýšenú pozornosť v záujme zlepšenia ich dochádzky a školskej úspešnosti, spolupracovať s rodičmi a miestnou samosprávou.

Absolvovaním nášho vzdelávacieho programu chceme naplniť tieto ciele:

1. získať a rozvíjať vedomosti a zručnosti v profesii, na ktorú sa žiak pripravuje,
2. získať kompetencie v oblasti komunikačných schopností, ústnych a písomných spôsobilostí v štátnom jazyku i v cudzích jazykoch,
3. osvojovať si a rozvíjať sociálne, občianske, kultúrne kompetencie a podnikateľské kompetencie,
4. ovládať dva cudzie jazyky a vedieť ich používať slovom i písmom,
5. rozvíjať a kultivovať svoju osobnosť,
6. posilňovať vedomie zodpovednosti za vlastné rozhodnutia analýzou a správnym či optimálnym vyhodnotením rôznych životných a pracovných situácií.

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

***Posilnenie výchovnej funkcie školy*** so zámerom:

* + 1. umožniť všetkým žiakom prístup ku kvalitnému záujmovému vzdelávaniu a voľnočasovým aktivitám,
    2. vytvárať motiváciu k učeniu, ktorá žiakom umožní pokračovať nielen v ďalšom vzdelávaní, ale aj v kultivovaní a rozvoji vlastnej osobnosti,
    3. podporovať špecifické záujmy, schopnosti a nadanie žiakov,
    4. vytvárať vzťah k základným ľudským hodnotám ako je úcta a dôvera, sloboda a zodpovednosť, spolupráca a kooperácia, komunikácia a tolerancia,
    5. poskytovať čo najväčšie množstvo príležitostí, podnetov a možností v oblasti záujmovej činnosti.

***Realizáciu stratégie rozvoja školy*** s dôrazom na:

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

* + 1. rozvíjať edukačný proces na báze skvalitňovania vzťahov medzi učiteľom - žiakom – rodičom,
    2. rozvíjať tímovú spoluprácu medzi žiakmi budovaním prostredia tolerancie a radosti z úspechov,
    3. vytvárať prostredie školy založené na tvorivo-humánnom a poznatkovo-hodnotovom prístupe k vzdelávaniu s dôrazom na aktivitu a slobodu osobnosti žiaka,
    4. odstraňovať prejavy šikanovania, diskriminácie, násilia, xenofóbie, rasizmu a intolerancie v súlade s Chartou základných ľudských práv a slobôd,
    5. viesť žiakov k zmysluplnej komunikácii a vyjadreniu svojho názoru,
    6. zapájať sa do projektov zameraných nielen na rozvoj školy, ale aj na osvojenie si takých vedomostí, zručností a kompetencií, ktoré žiakom prispejú k ich uplatneniu sa na trhu práce na Slovensku a v krajinách Európskej únie a k motivácii pre celoživotné vzdelávanie sa,
    7. nadväzovať spoluprácu s rôznymi školami a subjektami a v zahraničí,
    8. presadzovať zdravý životný štýl,
    9. vytvárať širokú ponuku športových, záujmových a voľnočasových aktivít,

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

* + 1. uplatňovať nové metódy a formy vyučovania zavádzaním aktívneho učenia, realizáciou medzipredmetovej integrácie, propagáciou a zavádzaním projektového a programového vyučovania,
    2. zabezpečiť kvalitné vyučovanie cudzích jazykov, získať kvalifikovaných učiteľov pre výučbu cudzích jazykov a zabezpečiť dostupné podmienky pre rozvoj cudzích jazykov v zahraničí,
    3. skvalitniť výučbu informačných a komunikačných technológií zabezpečením ďalšej multimediálej učebne a softvérového vybavenia, podporovaním ďalšieho vzdelávania učiteľov v oblasti informačných technológií,
    4. zohľadniť potreby a individuálne možnosti žiakov pri dosahovaní cieľov v študijných odboroch čašník, servírka a kuchár,
    5. rozvíjať špecifické záujmy a potreby žiakov,
    6. vytvárať priaznivé sociálne, emocionálne a pracovné prostredie v teoretickom a praktickom vyučovaní,
    7. zavádzať progresívne zmeny v hodnotení žiakov,
    8. zachovávať prirodzené heterogénne skupiny vo vzdelávaní.

***c) posilnenie úlohy a motivácie učiteľov***, ich profesijný a osobný rozvoj s cieľom:

* + 1. rozvíjať a posilňovať kvalitný pedagogický zbor jeho stabilizáciou,
    2. podporovať a zabezpečovať ďalší odborný rozvoj a vzdelávanie učiteľov,
    3. rozvíjať hodnotenie a sebahodnotenie vlastnej práce a dosiahnutých výsledkov.

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

* + 1. zapojiť rodičov najmä do výchovného procesu, najmä v  oblasti záujmového vzdelávania a voľnočasových aktivít,
    2. podporovať spoluprácu s rodičmi pri príprave a tvorbe školského vzdelávacieho programu,
    3. zapájať zamestnávateľov do tvorby školských vzdelávacích programov, rozvoja záujmového vzdelávania, skvalitňovania výchovno-vzdelávacieho procesu a odborného výcviku,
    4. spolupracovať so zriaďovateľom na koncepciách rozvoja odborného vzdelávania a prípravy a politiky zamestnanosti v regióne,
    5. spolupracovať s podnikmi poskytujúcich gastronomické služby,
    6. vytvárať spoluprácu so školami doma a v zahraničí, vymieňať si vzájomne skúseností a poznatky.

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

* + 1. zlepšiť prostredie v triedach a spoločných priestoroch školy,
    2. pravidelne sa starať o úpravu okolia školy,
    3. motivovať žiakov starať sa o kvalitu prostredia, v ktorom prebieha výchovno–vzdelávací proces,
    4. upraviť vybrané triedy na vyučovanie odborných predmetov,
    5. pokračovať v spolupráci s mestskou políciou pri odstraňovaní prejavov vandalizmu v okolí školy.

# Vlastné zameranie školy

Stredné odborné učilište spoločného stravovania je škola s tradíciou. Nachádza sa v sídliskovej časti Žiliny - Hliny VI., smer Rajecké Teplice, Prievidza. Škola je dobre dostupná mestskou hromadnou dopravou, prímestskou i železničnou dopravou.

Príprava odborníkov v oblasti gastronómie má na našej škole takmer polstoročnú tradíciu. V roku 1960 vznikla v Žiline **Učňovská škola** so zameraním na služby a stravovanie. Sídlila v Remeselníckom dome, neskôr sa presťahovala do mestskej časti Bánová. V roku 1979 sa názov učňovskej školy zmenil na **Stredné odborné učilište**. V roku 1985 škola opäť zmenila sídlo a presťahovala sa na adresu Wolkerova 31 (po premenovaní ulíc Hlinská 31), kde sídli dodnes. V roku 1986 bol spresnený názov školy na **Stredné odborné učilište spoločného stravovania**. Rozhodnutím Žilinského samosprávneho kraja je od 01. 9. 2008 organizačnou zložkou Spojenej školy.

Žilina je centrom Horného Považia a uzlom, ktorý spája západnú a  východnú časť Slovenska. V súčasnosti patrí medzi najdynamickejšie sa rozvíjajúce mestá Slovenska. Popri nespornom ekonomickom raste je pre návštevníkov i obyvateľov mesto príťažlivé svojimi historickými pamiatkami a prírodnými danosťami. Národný park Malá Fatra, Veľká Fatra, Strážovské vrchy, Kysucké vrchy umožňujú rozvoj cestovného a turistického ruchu, s čím súvisí aj rozmach v oblasti gastronómie a hotelierstva.

V meste, v blízkom i širšom okolí Žiliny je mnoho zamestnaneckých príležitostí pre našich absolventov. Spolupráca so zamestnávateľmi nám pomohla identifikovať oblasti, na ktoré sme v príprave našich študentov položili dôraz. Analýzy dokázali dlhodobý nedostatok kvalifikovaných pracovníkov na pozíciach čašník/čašníčka, kuchár/kuchárka, barman/barmanka. Ide o proces, ktorý súvisí s faktom, že veľa našich absolventov nachádza výborné uplatnenie v zahraničí, nakoľko mnohí domáci zamestnávatelia momentálne nie sú schopní adekvátne ohodnotiť prácu kvalifikovaného kuchára, čašníka, barmana. Na druhej strane sú zamestnávatelia, ktorí si uvedomujú, že kvalifikovaný a zodpovedný pracovník je zárukou úspechu a priamo oslovujú našich žiakov ešte v priebehu štúdia.

**Štruktúru školy tvoria:**

**študijné odbory**

6444 4 čašník, servírka

6445 4 kuchár

- štúdium je štvorročné, ukončené maturitnou skúškou

**učebné odbory**

6444 2 čašník, servírka

6445 2 kuchár

- štúdium je trojročné, ukončené záverečnou skúškou

**nadstavbový študijný odbor**

6421 4 spoločné stravovanie

- dvojročné denné štúdium je určené pre absolventov trojročných učebných odborov čašník,

servírka, kuchár a cukrár a je ukončené maturitnou skúškou.

V prvom ročníku otvárame 4 triedy pre absolventov základnej školy (2 triedy študijných odborov a 2 triedy učebných odborov) a 1 triedu pre absolventov trojročných učebných odborov (nadstavbové štúdium).

Celkovo sa na škole nachádzajú:

4 triedy v študijnom odbore čašník, servírka,

4 triedy v študijnom odbore kuchár,

3 triedy v učebnom odbore čašník, servírka,

3 triedy v učebnom odbore kuchár,

2 triedy v nadstavbovom štúdiu spoločné stravovanie.

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

* dlhodobý záujem uchádzačov o štúdium,
* dobrá povesť školy,
* úzka prepojenosť teoretického vyučovania a odborného výcviku,
* kvalifikovaný a stabilizovaný pedagogický zbor,
* výhodná poloha a dostupnosť školy z dopravného hľadiska,
* kvalitné vybavenie odborných učební stolovania, informatiky, jazykové laboratórium,
* vykonávanie odborného výcviku v reprezentatívnych prevádzkach: kúpele Rajecké Teplice, hotely Holliday Inn, Dubná skala,
* záujem podnikateľských subjektov o absolventov študijného odboru,
* nízke percento nezamestnanosti našich absolventov.

**Slabšími stránkami školy** sú:

* nedostatok finančných prostriedkov na rekonštrukciu odborných učební,
* absencia vlastnej prevádzky,
* slabšia podpora zo strany rodičov.

**Príležitosti školy** signalizuje:

* bezproblémové uplatnenie absolventov školy v gastronomických zariadeniach,
* dobré uplatnenie našich absolventov v zahraničných gastronomických prevádzkach (kontakty sa vytvárajú počas dlhodobých zahraničných stáží),
* dobrá spolupráca so zamestnávateľmi,
* zosúladenie odbornosti žiakov s požiadavkami trhu práce na základe konzultácií s podnikateľskými subjektami.

**Prekážky v rozvoji** školy sú:

* klesajúca vedomostná úroveň žiakov prichádzajúcich zo základných škôl,
* demografický pokles populácie,
* zvyšovanie výdavkov na prevádzku,
* nedostatok finančných prostriedkov na obnovu školy,
* nízka priemerná mzda v oblasti gastronómie,
* nízka priemerná mzda v školstve, klesajúca motivácia učiteľov,
* slabšia spolupráca s rodičmi.

## Charakteristika školy a organizácia vyučovania

V trojposchodovej budove školy na Hlinskej ulici č. 31 sa nachádza 15 tried, 4 učebne, v ktorých sa realizuje skupinové vyučovanie, 1 jazykové laboratórium, 3 komplexne vybavené počítačové učebne, 2 učebne pre vyučovanie administratívy a korešpondencie, 1 multimediálna učebňa s interaktívnou tabuľou, 2 učebne sú vybavené DVD a video technikou. Pre praktickú prípravu žiakov je tiež zriadená odborná učebňa stolovania a učebňa technológie. Škola má vlastnú telocvičňu, ktorej súčasťou je veľmi dobre vybavená posilňovňa. Telocvičňa má vlastné hygienické priestory (WC, sprchy). Okrem vyučovania sa priestory telocvične a posilňovne využívajú pre záujmovú činnosť. V priestoroch školy majú žiaci možnosť uložiť si veci do šatní, ktoré sú situované pri vchode do školy na prízemí. Okrem hygienických zariadení sa na prízemí nachádza bufet a nápojový automat. Tu sa nachádza aj skrinka dôvery, prostredníctvom ktorej môžu osloviť výchovnú poradkyňu a vedenie školy so svojimi pripomienkami, otázkami a návrhmi.

Teoretické vyučovanie sa realizuje v budove školy na Hlinskej ulici. Odborný výcvik prebieha v týchto strediskách: Reštaurácia pri ŽSK, stravovacie zariadenie Menza, Skalka, hotely Holliday Inn, Veľká Fatra Rajecké Teplice, Slovakia. Strediská praktického vyučovania majú adekvátne vybavenie pre zabezpečenie odborných činností v rámci odborného výcviku. Naším cieľom je vybaviť strediská praktického vyučovania modernejším gastronomickým zariadením pre využívanie nových moderných technológií. SPV majú sklady na skladovanie surovín, materiálov a polotovarov, vybavenú cvičnú kuchyňu pre žiakov, hygienické priestory so sprchami.

V súčasnosti na škole študuje takmer 500 žiakov v 16 triedach, z toho 10 tried žiakov v študijných odboroch čašník, servírka, kuchár, spoločné stravovanie a 6 tried v učebných odboroch. Vyučovanie začína o 8:00 hod. a spravidla končí 6. vyučovacou hodinou o 13:30 hod. alebo 7. vyučovacou hodinou o 14:20 hod. Medzi vyučovacími hodinami sú 10 minútové prestávky, po 3. vyučovacej hodine je 20 minútová prestávka. Po skončení vyučovania majú žiaci možnosť využívať počítačové učebne.

Zborovňa je zariadená tak, aby každý učiteľ mal vytvorené optimálne prostredie pre svoju prácu, t.j. má k dispozícii počítač s čiernobielou a farebnou tlačiarňou, kopírovací stroj, priestory na odkladanie učebných pomôcok, príručnú knižnicu.

Pre lepšiu spoluprácu s rodičmi žiakov, ale aj pre pracovné i neformálne stretnutia napr. predmetových komisií sme zariadili miestnosť, ktorá vytvára priestor pre efektívnejšiu komunikáciu a riešenie problémov. Samostatný kabinet sme vytvorili pre výchovnú poradkyňu a koordinátorku pre zahraničné stáže.

Potrebám žiakov a učiteľov slúžia žiacka a odborná knižnica, ktoré (zatiaľ) z dôvodu nedostatku priestorov sa nenachádzajú v samostatnej učebni.

V blízkej budúcnosti plánujeme zariadiť ďalšiu multimediálnu učebňu, učebňu odborných predmetov, chceme pokračovať v zariaďovaní učební novým školským nábytkom, nahradiť vo všetkých učebniach klasické tabule, bielymi magnetickými tabuľami.

Na škole vyvíja veľmi dobrú činnosť Rada školy, ktorá má 11 členov. Vyjadruje sa k aktuálnym otázkam chodu školy, k organizácii výchovno-vzdelávacieho procesu, schvaľuje návrhy, spolupracuje so zriaďovateľom školy.

Rada rodičovského združenia podporuje záujmové aktivity, finančne prispieva na odmeny žiakom, ktorí dosiahli výborné výsledky v rôznych súťažiach alebo vykazujú výborný prospech počas celého štúdia, na odborné exkurzie, dopravu na gastronomické súťaže, na organizáciu maturitných a záverečných skúšok. Podporuje tiež aktivity vedenia školy v snahe vytvoriť na škole priaznivejšie prostredie napríklad spolufinancovanie výmeny drevených okien za plastové, nákup kopírovacieho zariadenia.

## Plánované aktivity školy

Študenti prežívajú v škole podstatnú časť dňa, preto kvalita výchovných a vzdelávacích procesov je podporená rôznymi aktivitami nielen v rámci vyučovania. Zároveň nám záleží na zmysluplnom trávení školského i voľného času našich žiakov. Každoročne pripravujeme rôzne aktivity v rámci záujmového vzdelávania, športové aktivity, exkurzie, spoločenské a kultúrne podujatia, besedy. V prípade záujmu žiakov dokážeme zabezpečiť realizáciu záujmového vzdelávania externými spolupracovníkmi (napr. kurz talianskeho, ruského jazyka pre potreby zahraničných stáží).

**K záujmovým aktivitám (v spolupráci s Hotelovou akadémiou) patria**:

* + someliérsky krúžok,
  + barmanský krúžok,
  + cukrársky krúžok,
  + krúžok miešaných nápojov,
  + krúžok varenia,
  + krúžok zručností,
  + krúžok účtovníctva,
  + krúžok konzervovania potravín,
  + sprievodca hotelmi,
  + krúžok anglických reálií,
  + internetový krúžok,
  + krúžok nemeckej gastronómie,
  + prípravný kurz nemeckého jazyka,
  + krúžok ruského jazyka,
  + krúžok talianskeho jazyka,
  + krúžok anglickej konverzácie,
  + prípravný kurz angličtiny.

**Športové aktivity:**

* + volejbalový turnaj chlapcov a dievčat,
  + futbalový turnaj chlapcov a dievčat,
  + basketbalový turnaj chlapcov a dievčat,
  + stolnotenisový turnaj,
  + aerobikový maratón,
  + florbalový turnaj,

**Súťaže:**

* + stredoškolská odborná činnosť,
  + barmanská medzitriedna súťaž,
  + olympiáda v nemeckom jazyku,
  + olympiáda v anglickom jazyku,
  + Hviezdoslavov Kubín.

**Exkurzie:**

* + odborné exkurzie v hotelových a reštauračných zariadeniach,
  + účasť na zasadnutí NR SR,
  + vlastivedné exkurzie.

**Spoločenské a kultúrne podujatia:**

* + návšteva divadelných predstavení v Mestskom divadle v Žiline a v iných slovenských divadlách (podľa ponuky divadiel),
  + Vianočná akadémia,
  + prezentácia pri príležitosti Dňa učiteľov,
  + návšteva múzeí a galérií.

**Ďalšie aktivity:**

* + beseda s príslušníkmi Policajného zboru SR o trestnom práve a prevencii kriminality,
  + beseda s aktivistami Únie centier prevencie a pomoci DAFNÉ, zameraná na prevenciu proti drogám a iným formám závislosti,
  + S TEBOU O TEBE, beseda zameraná na otázky súvisiace s hygienou a dospievaním,
  + beseda s pracovníkmi Krajského pamiatkového úradu v Žiline,
  + pokračujúca spolupráca so Spoločnosťou priateľov detí z detských domovov Úsmev ako dar,
  + podpora akcií žilinského materského centra Nezábudka,
  + účasť na akciách charitatívneho typu,
  + získavanie nových darcov krvi,
  + zapojenie do akcie UNICEF Týždeň modrého gombíka,
  + aktivity v oblasti poradenstva v oblasti profesionálnej orientácie žiakov.

## Charakteristika pedagogického zboru

Učitelia každej školy predstavujú základ, od ktorého sa odvíja kvalita školy. Naším veľkým pozitívom je stabilizovaný pedagogický zbor. V súčasnosti ho tvorí 22 učiteľov všeobecno-vzdelávacích a odborných predmetov a 23 majstrov odbornej výchovy. Všetci učitelia a majstri odbornej výchovy spĺňajú požiadavky na odbornú a pedagogickú spôsobilosť. Riaditeľka školy a zástupkyne riaditeľky majú okrem odbornej a pedagogickej spôsobilosti aj zákonom predpísané vzdelanie v oblasti školského manažmentu. Popri skúsených pedagógoch s dlhoročnou učiteľskou praxou sa snažíme pre prácu v školstve získavať aj absolventov, ktorí majú záujem pracovať v školstve, nechýba im pracovný elán a zanietenie. Členmi pedagogického kolektívu sú aj naši bývalí absolventi.

Škola vytvára priestor pre ďalšie vzdelávanie učiteľov, podporuje účasť na školeniach a seminároch rôzneho charakteru, ktoré prispievajú k vyššej efektivite vyučovacieho procesu a k rozvoju osobnosti samotného učiteľa či majstra odbornej výchovy.

Nezastupiteľné miesto má na škole výchovná poradkyňa. Študenti sa na ňu obracajú s poradenstvom v rôznych otázkach (ďalšie vzdelávanie, vzťahové problémy a konflikty a pod.). V súčasnosti narastá význam tejto funkcie, pretože v posledných rokoch výchovná zložka zohráva zásadný význam pre ďalší osobnostný rozvoj žiakov.

Okrem výchovného poradcu na škole pôsobí koordinátor pre environmentálnu výchovu a tiež koordinátor prevencie pre drogové závislosti. Jeho úlohou je zabezpečovať realizáciu takých podujatí, ktoré môžu žiakom pomôcť pri ich orientácii na zdravý životný štýl, ktorý odmieta akékoľvek formy závislostí vrátane drogových. Vedenie školy bude informovať rodičov o preventívnych aktivitách školy a o možnostiach odbornej pomoci. Konáme tak v súlade s metodickým usmernením MŠ SR č. 7/2006-R k prevencii a riešeniu šikanovania žiakov v školách a školských zariadeniach.

## Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy

Ďalšie vzdelávanie učiteľov sa odráža v celkovej úrovni výchovno-vzdelávacej činnosti. Je súčasťou plánu školy. Ďalšie vzdelávanie je nielen právom, ale i povinnosťou učiteľa a majstra odbornej výchovy. Celoživotné vzdelávanie má byť zamerané predovšetkým na to, aby všetci pedagogickí pracovníci mali základnú prípravu v oblasti kľúčových kompetencií (IKT, komunikácia v cudzom jazyku a ďalšie). Manažment školy považuje za úlohu zabezpečiť:

* uvádzanie začínajúcich učiteľov a majstrov odbornej výchovy do pedagogickej praxe,
* prípravu pedagogických zamestnancov na zvyšovanie si svojich kompetencií, hlavne jazykových spôsobilostí, schopností efektívne pracovať s IKT,
* prípravu pedagogických zamestnancov na tvorbu školského vzdelávacieho programu,
* motivovanie pedagogických zamestnancov pre sebavzdelávanie, vzdelávanie, zdokonaľovanie profesijnej spôsobilosti,
* zdokonaľovanie osobnostných vlastnosti pedagogických zamestnancov, spôsobilosti pre riešenie konfliktov, komunikáciu a pod,
* sprostredkovanie najnovších poznatkov z  metodiky vyučovania jednotlivých predmetov, pedagogiky a príbuzných vied, ako aj z odboru,
* prípravu pedagogických zamestnancov pre výkon činností nevyhnutných pre rozvoj školského systému, napr. pedagogický výskum, tvorba ŠkVP, tvorba štandardov, tvorba pedagogickej dokumentácie,
* prípravu pedagogických zamestnancov pre prácu s modernými IKT prostriedkami: videotechnikou, výpočtovou technikou, multimédiami a pod.,
* podnecovať a rozvíjať tvorivosť pedagogických zamestnancov.

Učitelia všeobecno-vzdelávacích a odborných predmetov sa zúčastnili projektu ESF v oblasti ďalšieho vzdelávania učiteľov. Snažíme sa o to, aby si v súvislosti s novou koncepciou kreditového systému uvedomovali potrebu celoživotného vzdelávania. Zároveň nám ide o to, aby učitelia cítili vnútornú motiváciu byť otvorení novým trendom a koncepciám nielen v oblasti pedagogiky, ale aj v rámci odborov, ktoré súvisia so vzdelávacím programom na našej škole (gastronómia, hotelierstvo). Pedagogickým pracovníkom je umožnené využívať ponuku metodických centier, KŠÚ a iných organizácií, ktoré zabezpečujú ďalšie vzdelávanie učiteľov.

## Vnútorný systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy

Považujeme ho za účinný nástroj zabezpečenia harmonickej organizácie celého výchovno-vzdelávacieho procesu a ďalších školských aktivít. Naša škola bude využívať štandardné spôsoby hodnotenia. Vnútorný systém kontroly by sa mal zameriavať hlavne na celkový priebeh výchovno-vzdelávacej činnosti na škole, kontrolu pedagogickej dokumentácie, na tvorbu jednotlivých častí školského vzdelávacieho programu, na dodržiavanie plnenia plánov predmetových komisií a časovo-tematických plánov. Na hodnotenie pedagogických zamestnancov je možné použiť rôzne metódy. Napr.:

* rozhovory,
* hospitácie,
* analýzy výsledkov žiakov,
* hodnotenie výsledkov pedagogických zamestnancov v oblasti ďalšieho vzdelávania, tvorby učebných pomôcok, mimoškolskej činnosti a pod.,
* hodnotenie zamestnancov manažmentom školy na základe bodového systému, ktorý je podrobne rozpracovaný vo vnútornom mzdovom predpise.

V blízkej budúcnosti by sme chceli zaviesť metódu hodnotenia učiteľov a majstrov odbornej výchovy žiakmi. Uvedomujeme si, že k takejto činnosti musia byť žiaci systematicky vedení, ale zároveň to predpokladá ich vyspelosť, uvedomelosť a schopnosť oddeľovať fakty podstatné od menej podstatných, čo predstavuje dlhodobý proces (a nie vždy „pravdivý“ výsledok).

Hodnotenie nepedagogických zamestnancov je v kompetencii ekonomickej zástupkyne. Kritériami hodnotenia sú:

* plnenie uložených úloh v stanovenom termíne,
* bezchybnosť práce,
* aktivita pri zlepšovaní práce na zverenom úseku,
* práca na viacerých pracoviskách,
* aktívna spolupráca s obchodnými partnermi,
* aplikácia nových zákonov a nariadení v praxi.

## Dlhodobé projekty a medzinárodná spolupráca

Škola sa neustále snaží o realizáciu takých projektov, ktoré odrážajú vedomosti, zručnosti i záujmy žiakov a učiteľov a vyjadrujú snahu manažmentu školy o zviditeľnenie školy aj v zahraničí. Opakovane sa nám podarilo získať grant z prostriedkov EÚ v rámci **programu Leonardo da Vinci**, ktorý sa zaoberá oblasťou odborného vzdelávania a prípravy. V rámci neho je možné uskutočňovať stáže a výmeny zamerané na profesijný rozvoj, ako aj rozvíjať projektové partnerstvá v oblasti odborného vzdelávania a prípravy.

**Dlhodobá zahraničná spolupráca**

Za dôležitú súčasť vzdelávacieho programu považujeme projekty dlhodobej spolupráce. Ide o projekty s overenými a skúsenými partnermi, ktoré žiakom umožnia rozvoj kľúčových, všeobecných i odborných kompetencií.

**Grécko** – štvormesačná odborná prax študentov v hoteloch na základe zmluvy s gréckou hotelovou spoločnosťou GRECOTEL a s Inštitútom vzdelávania Thessaloniki.

**Taliansko** – trojmesačná odborná prax pre študentov v gastronomických zariadeniach regiónu Lombardia na základe zmluvy s prezidentom Združenia kuchárov regiónu Lombardia, Úradom pre vzdelávanie a zamestnanosť v okrese Bergamo a niektorou miestnou hotelovou školou a agentúrou ESA. Súčasťou stáže je týždňový jazykový kurz taliančiny.

**Nemecko** - trojmesačná odborná prax pre študentov v gastronomických zariadeniach na základe každoročne vyžiadaných pracovných povolení od ZAV v Bonne (nemecká centrála úradu práce) a konkrétnymi hotelovými podnikmi vybranými našou školou.

Pre výber na zahraničné projekty a odborné stáže sú rozhodujúce tieto kritériá:

* teoretické a praktické odborné znalosti a zručnosti (prospech v odborných predmetoch),
* osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti,
* dobrý fyzický a psychický stav,
* ovládanie jazyka hostiteľskej krajiny + ovládanie anglického jazyka.

**Ďalšie projekty**

Okrem zahraničných projektov pokračujeme v realizácii projektov, ktoré majú u žiakov i učiteľov pozitívny ohlas. Ide najmä o podporu charitatívnych projektov zameraných na pomoc deťom na Slovensku i v zahraničí, ťažko chorým a trpiacim ľuďom. Vedomie ľudskosti považujeme za významný atribút charakteristiky nášho absolventa. V snahe podporovať zdravý životný štýl, každoročne realizujeme podujatia zamerané najmä na prevenciu. V spolupráci s príslušníkmi Mestskej polície v Žiline sa venujeme problematike kriminality.

## Spolupráca s rodičmi a zamestnávateľmi

Škola rozvíja všetky formy spolupráce s rodičmi, partnermi, ktorí nám pomáhajú pri realizácii teoretického vyučovania a zabezpečovania odborného výcviku. Predovšetkým sa zameriava na pravidelnú komunikáciu so svojimi zákazníkmi – žiakmi, ich rodičmi a zamestnávateľmi.

Zvolení rodičia sú členmi Rady školy a Rady rodičovského združenia. Všetci rodičia sú informovaní o priebehu vzdelávania žiakov na triednych schôdzkach a konzultáciami s vyučujúcimi. Snažíme sa o to, aby rodičia rešpektovali pravidlá stanovené školou. Úlohou rodiča resp. zákonného zástupcu je okamžite informovať triedneho učiteľa alebo majstra odbornej výchovy o neprítomnosti na vyučovaní alebo na odbornom výcviku. Ak tak rodič, resp. zákonný zástupca, neurobí do 48 hodín, triedny učiteľ má právo považovať túto absenciu za neospravedlnenú. Rodičia sú informovaní aj o tom, že v prípade, že absencia žiaka z niektorého predmetu presiahne 33% a viac, môže byť na návrh vyučujúceho klasifikovaný na základe výsledku komisionálnej skúšky v náhradnom termíne. Termín skúšky za 1. polrok je najneskôr do 2 mesiacov po skončení prvého polroka. Skúšky za druhý polrok sú v poslednom týždni augusta, v dňoch určených riaditeľkou školy. Aktuálne dianie na škole majú rodičia možnosť sledovať aj prostredníctvom www stránky.

Cieľom školy je skvalitniť komunikáciu a spoluprácu s rodičmi tak, aby cítili spoluzodpovednosť na výsledkoch svojich detí. Sme otvorení pripomienkam a podnetom zo strany rodičovskej verejnosti. Okamžite riešime výchovné problémy i náznaky nezodpovedného prístupu k plneniu povinností. Pokiaľ nie je v našich možnostiach vyriešiť výchovný alebo vzdelávací problém, pomáhame rodičom kontaktovať sa s pedagogicko-psychologickou poradňou.

Škola spolupracuje so zmluvnými zamestnaneckými organizáciami. Spolupráca je zameraná hlavne na realizáciu odborného výcviku, materiálno-technické zabezpečenie výchovno-vzdelávacieho procesu,  súťaže, sprostredkovanie rôznych zaujímavých exkurzií a výstav. Poskytujú neoceniteľné informácie, ktoré zastupujú nedostatok informácií v niektorých oblastiach, poskytujú aktuálne informácie o zmenách a vývoji nových technológií. Veľa zamestnávateľov zamestnáva aj našich absolventov.

# Charakteristika školských vzdelávacích programov študijných odborov 6444 4 čašník, servírka a 6445 4 kuchár

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Spojená škola  Organizačná zložka:  Stredná odborná škola obchodu a služieb,  Hlinská 31, 010 01 Žilina |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kódy a názvy študijných odborov** | 6444 4 čašník, servírka  6445 4 kuchár |
| **Stupeň vzdelania** | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A |
| **Dĺžka štúdia** | 4 roky |
| **Forma štúdia** | denná |

## Popis školského vzdelávacieho programu

Príprava v školskom vzdelávacom programe v študijných odboroch 6444 4 čašník, servírka a 6445 4 kuchár zahŕňa teoretické vyučovanie a praktické vyučovanie. Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy a praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v strediskách praktického vyučovania a priamo na pracoviskách zamestnávateľov. Štvorročné odbory štúdia sú koncipované ako odbory profesijnej prípravy pre úseky obsluhy a prípravy jedál so všeobecným prehľadom o celej oblasti stravovacích služieb a so základnými predpokladmi pre výkon obchodno-podnikateľských aktivít.

Predpokladom pre prijatie do študijných odborov je úspešné ukončenie základnej školy a zdravotné požiadavky uchádzačov o štúdium. Pri prijímaní na štúdium rozhoduje tiež prospech a správanie na základnej škole a výsledky testovania žiakov 9. ročníka (Monitor). Podrobnosti prijímacieho konania sú stanovené každoročne a rodičovská verejnosť a uchádzači o štúdium sa s nimi môžu oboznámiť na www stránkach školy.

Stratégia výučby školy vytvára priestor pre rozvoj nielen odborných, ale aj všeobecných a kľúčových kompetencií. Najväčší dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v cudzom jazyku. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania. Osvojujú si základy matematiky, chémie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, spoločenskej komunikácie, zloženia a skladovania potravín, výživy, stolovania, technológie prípravy pokrmov a pod. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti na úseku obsluhy a prípravy jedál. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie jeho osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Škola vo výučbovej stratégii uprednostňuje vyučovacie metódy, ktoré vedú k harmonizácii teoretickej a praktickej prípravy tak pre profesionálny život, ako aj pre život v spoločnosti. Výučba je orientovaná na uplatnenie autodidaktických metód (samostatné učenie a práca), tímovej práci a spolupráci. Uplatňujú sa metódy, ktoré naučia žiakov komunikovať s druhými ľuďmi na báze ľudskej slušnosti a ohľaduplnosti. Poskytujú žiakom priestor na vytvorenie si vlastného názoru. Vedú žiakov k odmietaniu populistických praktík a extrémistických názorov. Učia ich chápať zložitosť medziľudských vzťahov a nevyhnutnosť tolerancie. Ďalšie metódy sú zamerané na poznávanie reálneho života, vytvárania si názoru na základe vlastného pozorovania. Žiaci musia zároveň cítiť vnútornú motiváciu pre profesiu, na ktorú sa pripravujú. Deje sa tak formou riešenia rôznych situácií, ktoré môžu vzniknúť na pracovisku (najmä konfliktné situácie), verejnými prezentáciami prác a výrobkov a pod. Uplatňované metódy budú konkretizované na úrovni učebných osnov jednotlivých predmetov.

Kľúčové, všeobecné a odborné kompetencie sú rozvíjané priebežne a spôsob ich realizácie je konkretizovaný v učebných osnovách jednotlivých vyučovacích predmetov. Škola bude rozvíjať aj kompetencie v rámci pracovného prostredia školy napr. schopnosť autonómneho rozhodovania, komunikačné zručnosti, posilňovanie sebaistoty a sebavedomia, schopnosť riešiť problémy a správať sa zodpovedne.

Školský vzdelávací program je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom. Pri práci so žiakmi so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami sa pristupuje s ohľadom na doporučenie špeciálnych pedagógov a psychológov vo vzťahu na individuálne potreby žiaka, stupeň a typ poruchy, úroveň kompenzácie poruchy a možnosti školy. Vzhľadom na charakter študijných odborov 6444 4 čašník, servírka a  6445 4 kuchár, nie sú odbory vhodné pre žiakov s vážnymi poruchami zraku a sluchu a s vážnym telesným postihnutím. Pre tento odbor sa vyžaduje zdravotný preukaz.

Klasifikácia prebieha podľa platného klasifikačného poriadku. Výsledky žiakov sa hodnotia priebežne na základe kritérií, s primeranou náročnosťou a pedagogickým taktom. Podklady pre hodnotenie sa získavajú sústavným sledovaním výkonu žiaka a jeho pripravenosti na vyučovanie, rôznymi metódami a prostriedkami hodnotenia, analýzou činnosti žiaka, konzultáciami s ostatnými učiteľmi vrátane výchovného poradcu, rozhovormi so žiakom, jeho rodičmi, majstrami odbornej výchovy. Žiaci sú s hodnotením oboznámení.

## Základné údaje o štúdiu

**Kódy a názvy študijných odborov: 6444 4 čašník, servírka, 6445 4 kuchár**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dĺžka štúdia:** | 4 roky |
| **Forma štúdia:** | denná |
| **Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:** | - podmienky prijatia na štúdium ustanovuje vykonávací predpis o prijímacom konaní na stredné školy,  - zdravotná spôsobilosť uchádzača o štúdium. |
| **Spôsob ukončenia štúdia:** | maturitná skúška |
| **Doklad o dosiahnutom vzdelaní:** | vysvedčenie o maturitnej skúške,  výučný list |
| **Poskytnutý stupeň vzdelania:** | úplné stredné odborné vzdelanie  ISCED 3A |
| **Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:** | v študijnom odbore čašník, servírka: v pracovných pozíciách ako účtujúci čašník, servírka, hlavný čašník, servírka, barman, prevádzkar, vedúci závodu spoločného stravovania, súkromný podnikateľ v oblasti cestovného ruchu a spoločného stravovania,  v študijnom odbore kuchár v pracovných pozíciách ako kuchár, hlavný kuchár, vedúci závodného stravovania, súkromný podnikateľ v oblasti gastronómie, cestovného ruchu a hotelierstva |
| **Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie):** | štúdium na vysokej škole (najmä ekonomického zamerania),študijné odbory nadstavbového štúdia pre absolventov štvorročných učebných odborov nadväzujúcich na predchádzajúci odbor štúdia |

## Organizácia výučby

Príprava v školskom vzdelávacom programe v študijných odboroch 6444 4 čašník, servírka a 6445 4 kuchár zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu. Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy na Hlinskej 31. Odborný výcvik budú žiaci vykonávať  v strediskách praktického vyučovania a na zmluvných pracoviskách. Odborný výcvik budú podľa dohody a potreby vykonávať aj v sobotu, príp. vo voľných dňoch. Po ukončení povinnej školskej dochádzky žiak študijného odboru absolvuje v čase letných prázdnin odbornú prax v dĺžke 2 týždňov.

Prehľad rozdelenia teoretického vyučovania a odborného výcviku

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Teoretické vyučovanie** | **Odborný výcvik** |
| **1. ročník** | 4 dni | 1 deň |
| **2. ročník** | 3 dni | 2 dni |
| **3. ročník** | 3 dni | 2 dni |
| **4. ročník** | 4 dni | 1 deň |

Odborný výcvik prebieha v strediskách praktického vyučovania v Reštaurácii v sídle Žilinského samosprávneho kraja na Komenského ulici 48, v stravovacom zariadení Menza na Univerzitnej ulici 8215, v hoteloch Veľká Fatra Rajecké Teplice a Holliday Inn. Tieto strediská sú základom odbornej prípravy žiakov. Prevádzkové podmienky umožnia žiakom podieľať sa na príprave, výrobe a distribúcii pokrmov pre školské a podnikové stravovanie, hotových a minútkových jedál pre širokú verejnosť vrátane bežnej a príležitostnej obsluhy pri rôznych gastronomických akciách a medzinárodných aktivitách školy. Prípravu jedál a obsluhu zabezpečujú žiaci pod dozorom majstrov odbornej výchovy. Pri zabezpečovaní stravovania pre verejnosť si žiaci osvojujú potrebné návyky v komunikácii s hosťami a klientmi, prijímaní objednávok, príprave jedál, servírovaní, vyúčtovaní a upratovaní po hosťoch. Ďalšie odborné zručnosti žiaci získavajú pri rôznych spoločenských akciách v reštauráciách a hoteloch alebo v rámci praktických laboratórnych cvičení. Dôvodom takejto organizácie je skutočnosť, aby si žiaci precvičili a vyskúšali aj také zručnosti, situácie a javy, ktoré sa v bežnej praxi vyskytujú zriedkavo. Každý rok majú žiaci možnosť vyskúšať si svoje teoretické a praktické zručnosti pri tradične organizovaných akciách ZRUČNOSTI a PREZENTÁCIA ŠKOLY, ako aj pri príležitosti organizovania rôznych spoločenských, kultúrnych a športových aktivít v rámci mesta a kraja, ale i na celoštátnej či medzinárodnej úrovni. Takéto podujatia sú pre žiakov lákavé, motivujúce a inšpirujúce.

## Zdravotné požiadavky na žiaka

Vzhľadom na charakter a podstatu študijných odborov 6444 4 čašník, servírka a  6445 4 kuchár môžu byť na štúdium prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom. Uchádzači nesmú trpieť predovšetkým:

závažnými ochoreniami pohybového systému napr. ochoreniami chrbtice, horných a dolných končatín,

závažnými ochoreniami dýchacích ciest, srdcovými a cievnymi ochoreniami,

závažnými alergiami na potraviny,

psychickými chorobami,

závažnými ochoreniami zraku a sluchu,

kolapsovými a vážnymi epileptickými stavmi.

Uchádzač o štúdium musí mať platný zdravotný preukaz. Zdravotnú spôsobilosť uchádzačov posúdi a písomne potvrdí dorastový lekár, v prípade zmenenej pracovnej schopnosti aj posudková komisia sociálneho zabezpečenia.

## Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci

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

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

* dôkladné a preukázané oboznámenie žiakov s predpismi o BOZP, s protipožiarnymi predpismi a s technologickými postupmi,
* používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným a protipožiarnym predpisom,
* používanie ochranných pracovných prostriedkov podľa platných predpisov,
* vykonávanie stanoveného dozoru na pracoviskách žiakov, pričom sa vymedzia stupne dozoru nasledovne:
  + **práca pod dozorom** si vyžaduje sústavnú prítomnosť osoby poverenej dozorom, ktorá dohliada na dodržiavanie BOZP a pracovného postupu. Táto osoba musí zrakovo obsiahnuť všetky pracovné miesta tak, aby mohla bezpečne zasiahnuť v prípade porušenia BOZP,
  + **práca pod dohľadom** si vyžaduje prítomnosť osoby poverenej dohľadom kontrolovať pracoviská pred začatím práce a pokiaľ nemôže zrakovo obsiahnuť pracoviská, v priebehu práce ich obchádza a kontroluje.

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

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

* + - 1. **Pracovné oblečenie**

***Dievčatá:***

* + - * + biela blúzka,
        + čierna sukňa (max. 7 cm nad kolená, nie bedrová),
        + čierna vesta,
        + biela zásterka,
        + zdravotné topánky,
        + príručník (2 kusy),
        + menovka,
        + u kuchárok sa vyžaduje pracovná súprava, t. j. šatka, zástera, menovka, pracovná obuv a 2ks utierok.

Finančné náklady na pracovné oblečenie pre servírku: 1527,- Sk

Finančné náklady na pracovné oblečenie pre kuchárku: 992,- Sk

***Chlapci:***

* + - * + biela košeľa (1x s dlhým rukávom, 1x s krátkym rukávom),
        + čierne nohavice,
        + čierna vesta,
        + čierne poltopánky,
        + príručník (2 kusy),
        + motýlik (čierny),
        + menovka,
        + u kuchárov sa vyžaduje pracovná súprava, t. j. čiapka, pracovné nohavice a blúza, pracovná obuv, 2 ks utierok a menovka.

Finančné náklady na pracovné oblečenie pre čašníka: 1977,- Sk

Finančné náklady na pracovné oblečenie pre kuchára: 1059,- SK

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

Zdravotný program vydáva lekár a žiak ho odovzdáva na začiatku štúdia majstrovi odbornej výchovy. Z dôvodu charakteru študijných odborov sa zakazuje sa nosenie piercingu a tetovanie na viditeľných miestach. V študijnom odbore čašník, servírka nie je vhodná extravagantná úprava vlasov a lakovanie nechtov.

## Profil absolventa študijného odboru 6444 4 čašník, servírka

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Spojená škola  Organizačná zložka:  Stredná odborná škola obchodu a služieb,  Hlinská 31, 010 01 Žilina |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov študijného odboru** | 6444 4 čašník, servírka |
| **Stupeň vzdelania** | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A |
| **Dĺžka štúdia** | 4 roky |
| **Forma štúdia** | denná |

### Charakteristika absolventa

Absolvent štvorročného študijného odboru 6444 4 čašník, servírka po ukončení štúdia úspešne vykonanou maturitnou skúškou získava kvalifikáciu na úrovni úplného stredného odborného vzdelania. Po ukončení prípravy samostatne zvládne jednoduchú a zložitú obsluhu hostí v zariadeniach spoločného stravovania (reštaurácie, hotely, bary, bistrá, penzióny, chaty a pod.) pri bežných prevádzkach ako aj pri slávnostných príležitostiach, uviesť hostí a poskytnúť pomoc klientom pri výbere z jedálneho lístka, pripravuje miešané nápoje aj podľa vlastných receptúr, dokončuje jedlá pred hosťom a pripravuje tabule na slávnostné príležitostí. Absolvent vie pripraviť pracovisko a ovláda všetky práce spojené so stolovaním. Vie prijímať jednoduché a zložité objednávky, podávať informácie o jedlách a nápojoch. Ovláda zásady vedenia administratívy a účtovania v prevádzke, vie účtovať na kontrolnej pokladnici, inkasovať tržby, písať jedálne lístky, čapovať a ošetrovať nápoje, ošetrovať a skladovať potraviny a používaný inventár (poháre, nádoby, príbory a pod.).

V rámci pracovnej pozície sú na absolventa kladené vysoké požiadavky na schopnosť pracovať v tíme, schopnosť sociálneho kontaktu a empatie. Vysoké nároky sú dané aj na praktické myslenie, spisovný slovný prejav, prispôsobivosť, sebakontrolu, sebaovládanie, samostatnosť, kultivovanosť vystupovania a vzhľadu, istotu a pohotovosť vystupovania.

Povolanie čašník, servírka nie je vhodné pre žiakov s ochorením obmedzujúcim výkon tejto pracovnej pozície. Presné posúdenie zdravotného stavu s následným odporúčaním alebo neodporúčaním výkonu tejto pozície je možné iba po konzultácii s lekárom. Absolventi sa uplatnia v pracovných pozíciách ako účtujúci čašník, servírka, hlavný čašník, servírka, barman, prevádzkar, vedúci závodu spoločného stravovania, súkromný podnikateľ v oblasti cestovného ruchu a spoločného stravovania.

Absolventi získajú schopnosť komunikovať v 2 cudzích jazykoch – anglickom a nemeckom, riešiť problémové úlohy, pracovať v skupine, aktívne sa zapájať do spoločnosti a svoje vedomosti a zručnosti priebežne aktualizovať. Budú schopní prijímať zodpovednosť za vlastnú prácu a za prácu ostatných. Po absolvovaní vzdelávacieho programu získajú zručnosti pri práci s osobným počítačom a internetom. Naučia sa efektívne využívať informačné a komunikačné technológie pre svoj osobný rast a výkonnosť v práci.

Po ukončení štúdia získava absolvent výučný list a vysvedčenie o maturitnej skúške. Môže pokračovať v štúdiu pre absolventov štvorročných odborov v rámci denného alebo diaľkového štúdia na úrovni ISCED 5.

### Kompetencie absolventa

Absolvent študijného odboru 6444 4 čašník, servírka po absolvovaní vzdelávacieho programu disponuje týmito kompetenciami:

1. **Kľúčové kompetencie**
   1. **Komunikatívne a sociálno-interakčné spôsobilosti**  
      Absolvent má:
      1. kultivovane vyjadrovať a zdôvodňovať svoje názory,
      2. reprodukovať a interpretovať prečítaný alebo vypočutý text v materinskom a cudzom jazyku,
      3. vyjadrovať sa výstižne a presne,
      4. aktívne komunikovať najmenej v dvoch cudzích jazykoch,
      5. štylizovať listy (formálne, neformálne), informačné útvary (inzerát, oznam), vyplňovať formuláre (životopis, žiadosť),
      6. osvojovať si grafickú a formálnu úpravu písomných prejavov,
      7. spracovávať informácie a materiály podľa účelu oznámenia a s ohľadom na potreby užívateľa,
      8. orientovať sa, získavať, rozumieť a aplikovať rôzne informácie, posúdiť ich význam v osobnom živote a v povolaní,
      9. vedieť prijímať, analyzovať a tvoriť text,
      10. ovládať operácie pri práci s počítačom,
      11. pochopiť a osvojiť si metódy informačnej a komunikačnej technológie.
   2. **Intrapersonálne a interpersonálne spôsobilosti**  
      Absolvent má:
      1. vedieť samostatne predkladať jednoduché návrhy a projekty,
      2. overovať a interpretovať získané údaje,
      3. rozvíjať vlastnú aktivitu, samostatnosť, sebapoznanie, sebadôveru,
      4. samostatne predkladať návrhy na výkon práce, za ktorú je zodpovedný,
      5. predkladať primerané návrhy na rozdelenie jednotlivých kompetencií ,
      6. posúdiť zvládnutie kompetencií ďalšími členmi tímu,
      7. ovládať základy modernej pracovnej technológie,
      8. samostatne pracovať a zapájať sa do práce kolektívu, riadiť jednoduchšie práce v menšom kolektíve, niesť zodpovednosť aj za prácu druhých,
      9. identifikovať nedostatky a kvality vo vlastnom učení, pracovných výkonoch a osobnostnom raste,
      10. stanovovať si ciele a priority podľa svojich osobných schopností, záujmov, pracovnej orientácie a životných podmienok,
      11. overovať získané poznatky, kriticky posudzovať názory, postoje a správanie druhých,
      12. prijímať a plniť zodpovedne dané úlohy,
      13. predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce,
      14. prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.
   3. **Schopnosť tvorivo riešiť problémy**  
      Absolvent má:
      1. schopnosť identifikovať podstatu problémov,
      2. získavať informácie vzťahujúce sa priamo k objasneniu problému,
      3. triediť a využiť informácie, ktoré sú pre riešenie problému najdôležitejšie,
      4. zvažovať rôzne možností riešenia,
      5. stanoviť kritériá pre voľbu konečného optimálneho riešenia,
      6. vedieť vybrať vhodné postupy pre realizáciu zvoleného riešenia a dodržiavať ho,
      7. poskytovať ľuďom informácie,
      8. vedieť ovplyvňovať ľudí,
      9. spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi.
   4. **Podnikateľské spôsobilosti**  
      Absolvent má:
      1. pochopiť podstatu a princíp podnikania, mať predstavu o základných právnych, ekonomických, administratívnych, osobnostných a etických aspektoch súkromného podnikania,
      2. viesť systém jednoduchého a podvojného účtovníctva a stratégiu odpisov,
      3. vedieť efektívne využívať všetky zdroje na dosiahnutie priaznivého výsledku hospodárenia,
      4. ovládať právne predpisy v oblasti obchodných a pracovnoprávnych vzťahoch
      5. pracovať so základnými informáciami v dvoch cudzích jazykoch,
      6. rozpoznávať a rozvíjať kvality riadiaceho zamestnanca s aspektom na komunikatívne schopnosti, asertivitu, kreativitu a odolnosť voči stresom,
      7. vedieť vystihnúť princípy odmeňovania a oceňovania aktívnych a tvorivých zamestnancov a motivovať ich,
      8. využívať zásady konštruktívnej kritiky, vedieť primerane kritizovať, ale aj znášať kritiku od druhých,
      9. ovplyvňovať druhých a koordinovať ich úsilie,
      10. operatívne sa rozhodovať a prijímať opatrenia,
      11. vykonávať aj nepopulárne, ale správne opatrenia a rozhodnutia, myslieť systémovo a komplexne,
      12. mať zodpovedný postoj k vlastnej profesijnej budúcnosti a ďalšiemu vzdelávaniu, uvedomovať si význam celoživotného učenia a byť pripravený prispôsobovať sa k zmeneným pracovným podmienkam,
      13. sledovať a hodnotiť vlastný úspech vo svojom učení, prijímať hodnotenie výsledkov svojho učenia zo strany iných ľudí,
      14. poznať možnosti ďalšieho vzdelávania,
      15. mať prehľad o možnostiach uplatnenia na trhu práce v danom odbore,
      16. mať reálnu predstavu o pracovných a iných podmienkach v odbore, o požiadavkách zamestnávateľov na pracovné činnosti a vedieť ich porovnávať so svojimi predstavami a reálnymi predpokladmi,
      17. dokázať vyhľadávať a posudzovať podnikateľské príležitosti.
   5. **Spôsobilosť využívať informačné technológie**  
      Absolvent má:
      1. zoznámiť sa s rôznymi druhmi počítačových programov a spôsobom ich obsluhy,
      2. ovládať obsluhu periférnych zariadení potrebných pre činnosť používaného programu,
      3. pracovať s aplikačným programom potrebným pre výkon povolania,
      4. vyhľadávať vhodné informačné zdroje a potrebné informácie,
      5. komunikovať elektronickou poštou, využívať prostriedky online a offline komunikácie,
      6. evidovať, triediť a uchovávať informácie tak, aby ich mohol využívať pri práci,
      7. chrániť informácie pred znehodnotením alebo zmanipulovaním,
      8. posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov, kriticky pristupovať k získaným informáciám.
   6. **Spôsobilosť byť demokratickým občanom**  
      Absolvent má:
      1. porozumieť globálnej podstate sveta, adekvátne reagovať na globálne problémy ľudstva,
      2. konať zodpovedne, samostatne a iniciatívne, nielen vo svojom vlastnom záujme, ale aj vo verejnom záujme,
      3. poznať a rešpektovať rôzne pohľady na svet,
      4. vedieť prijať zodpovednosť za svoje rozhodovanie a konanie,
      5. poznať rozvoj a trendy súčasného sveta,
      6. pochopiť význam masovokomunikačných prostriedkov,
      7. chápať pojmy spravodlivosť, ľudské práva a zodpovednosť, aplikovať ich v globálnom kontexte,
      8. tvorivo riskovať, primerane kritizovať, jasne sa stavať k riešeniu problémov, rýchle sa rozhodovať, byť dôsledný, inšpirovať druhých pri vyhľadávaní podnetov, iniciatív a vytváraní možností,
      9. dodržiavať zákony, rešpektovať práva a osobnosť druhých ľudí, ich kultúrne špecifiká, vystupovať proti neznášanlivosti, xenofóbií a diskriminácií,
      10. konať v súlade s morálnymi princípmi a zásadami spoločenského správania, prispievať k uplatňovaniu hodnôt demokracie,
      11. uvedomovať si vlastnú kultúrnu, národnú a osobnostnú identitu, pristupovať s toleranciu k identite druhých,
      12. zaujímať sa aktívne o politické a spoločenské dianie u nás a vo svete,
      13. uznávať tradície a hodnoty svojho národa, chápať jeho minulosť i súčasnosť v európskom a svetovom kontexte,
      14. podporovať hodnoty miestnej, národnej, európskej a svetovej kultúry.
2. **Všeobecné kompetencie**  
   Absolvent má:
   * 1. vyjadrovať vhodným spôsobom svoj úmysel, prezentovať sám seba, podávať a získavať ústne alebo písomne požadovanú alebo potrebnú informáciu všeobecného alebo odborného charakteru, zapájať sa do diskusie, obhajovať svoj názor, pohotovo reagovať na nepredvídané situácie, uplatňovať verbálne a neverbálne prostriedky, spoločenskú a rečovú etiku a zdôvodňovať zvolené riešenie komunikačnej situácie,
     2. získať informácie z prečítaného a vypočutého textu, rozlíšiť základné a vedľajšie informácie, dokázať text zaradiť do niektorých z funkčných štýlov, orientovať sa v jeho stavbe,
     3. spracovať písomné informácie najmä odborného charakteru,
     4. vytvárať si predpoklady pre estetické vnímanie skutočnosti,
     5. podieľať sa na ochrane kultúrnych hodnôt,
     6. mať základné sociálne návyky potrebné na styk s ľuďmi a prakticky uplatňovať pri styku s ľuďmi spoločensky uznávané normy,
     7. uvedomovať si svoju národnú príslušnosť a svoje ľudské práva, mať ochotu rešpektovať práva iných ľudí,
     8. chápať princípy fungovania demokratickej spoločnosti a postupy, ako sa občan môže aktívne zapojiť do politického rozhodovania a ovplyvňovať verejné záležitosti na rôznych úrovniach,
     9. v praxi uplatňovať humanitné zásady vzťahov medzi ľuďmi a ekologické zásady vo vzťahu k životnému prostrediu,
     10. vytvárať si vlastné filozofické a etické názory ako základ na sústavnejšiu a dokonalejšiu orientáciu pri posudzovaní a hodnotení javov ľudského a občianskeho života,
     11. rozumieť matematickej terminológii a symbolike,
     12. vyhľadávať, hodnotiť, triediť, používať matematické informácie v bežných profesných situáciách,
     13. používať výpočtovú techniku a prístupné informačné a komunikačné technológie,
     14. vedieť opísať osvojené prírodovedné poznatky a vzťahy medzi nimi, používať správnu terminológiu a symboliku, porozumieť prírodným zákonom,
     15. aplikovať získané prírodovedné poznatky i mimo oblasti prírodných vied (napr. v odbornom vzdelávaní, praxi, každodennom živote),
     16. uvedomovať si význam telesného a pohybové zdokonaľovania,
     17. uplatňovať pri športe a pobyte v prírode poznatky z ochrany a tvorby životného prostredia.
3. **Odborné kompetencie**
   1. **Požadované vedomosti**  
      Absolvent má:
      1. aktívne používať ekonomické pojmy, ovládať ich súvislosti,
      2. mať poznatky o potravinách, nápojoch a technológii ich výroby, prezentácii a predaji,
      3. mať potrebné znalosti pre prácu s informačnou a výpočtovou technikou,
      4. orientovať sa v základných predpisoch, ustanoveniach obchodného, živnostenského, občianskeho a pracovného práva,
      5. mať poznatky o zásadách spotrebiteľskej výchovy a ochrany spotrebiteľa,
      6. mať poznatky o zásadách gastronomických pravidiel a zostavovaní jedálnych a nápojových lístkov,
      7. ovládať technologické postupy vo svojom odbore s využívaním poznatkov technologických normách,
      8. ovládať poznatky o charakteristike a technologických postupoch bežných a pracovne náročných jedál teplej a studenej kuchyne, ako aj teplých a studených múčnikov a teplých nápojov,
      9. ovládať poznatky o organizácii práce vo výrobnom, odbytovom a ubytovacom stredisku,
      10. preukázať poznatky o pravidlách techniky obsluhy,
      11. mať poznatky o základoch stolovania,
      12. ovládať zásady spoločenskej komunikácie,
      13. mať návyky z oblasti osobnej aj prevádzkovej hygieny a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci,
      14. ovládať odbornú terminológiu typickú pre oblasť svojho povolania,
      15. vedieť používať techniku, poznať strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzok,
      16. samostatne rozhodovať o pracovných problémoch.
   2. **Požadované zručnosti**   
      Absolvent vie:
      1. uplatniť v praxi etické a profesijné pravidlá, zásady spoločenského správania a vystupovania,
      2. aplikovať v praxi základné obchodno-podnikateľské aktivity a základné zásady marketingu,
      3. uplatňovať estetiku práce a prostredia s dodržaním hygienických zásad a zásad bezpečnosti práce na prevádzke,
      4. voliť správne technologické postupy práce, pripraviť pracovisko, pracovné prostriedky a predmety,
      5. zabezpečovať bežnú údržbu pracovných prostriedkov, ktoré používa,
      6. preukázať základné užívateľské práce s výpočtovou technikou,
      7. vykonávať pracovné činnosti tak, aby nenarušoval životné prostredie,
      8. udržiavať estetickú úroveň pracovného prostredia,
      9. dodržiavať základné zásady rokovania s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi,
      10. vykonávať základné spôsoby zmyslových skúšok akosti surovín a tovarov,
      11. pracovať s predpismi HACCP,
      12. orientovať sa v nových technológiach a výrobkoch,
      13. prijímať a registrovať objednávky a podávať informácie o jedlách a nápojoch,
      14. pracovať s registračnou pokladňou, inkasovať a robiť vyúčtovanie,
      15. používať techniku podávania jedál a nápojov, pripraviť základné druhy miešaných nápojov,
      16. obsluhovať pri osobitných druhoch slávnostného stolovania,
      17. dokončovať pokrmy a nápoje pred hosťom.
   3. **Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti**  
      Absolvent sa vyznačuje:
      1. manuálnou zručnosťou v činnostiach konkrétneho odboru,
      2. kreativitou, spoľahlivosťou, trpezlivosťou, dôslednosťou, presnosťou, samostatnosťou, flexibilitou, profesionálnou hrdosťou,
      3. schopnosťou pracovať v tíme, spolupracovať, sebadisciplínou,
      4. budovaním imidžu firmy, dodržiavaním firemnej kultúry, pozitívnym kontaktom so zákazníkom,
      5. dodržovaním predpisov o ochrane spotrebiteľa,
      6. zodpovednosťou za zverený majetok,
      7. schopnosťou riešiť konfliktné situácie,
      8. rozlišovaním chuti, čuchových podnetov,
      9. kultivovanosťou vystupovania a vzhľadu, istotou, pohotovosťou svojho vystupovania, schopnosťou sociálneho kontaktu,
      10. praktickým a samostatným myslením.

## Profil absolventa študijného odboru 6445 4 kuchár

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Spojená škola  Organizačná zložka:  Stredná odborná škola obchodu a služieb,  Hlinská 31, 010 01 Žilina |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov študijného odboru** | 6445 4 kuchár |
| **Stupeň vzdelania** | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A |
| **Dĺžka štúdia** | 4 roky |
| **Forma štúdia** | denná |

### Charakteristika absolventa

Absolvent štvorročného študijného odboru 6445 4 kuchár po ukončení štúdia úspešne vykonanou maturitnou skúškou získava kvalifikáciu na úrovni úplného stredného odborného vzdelania. Po ukončení prípravy získa odborné vedomosti a potrebné praktické zručnosti nevyhnutné pre výkon činnosti najmä v prevádzkach spoločného stravovania. Samostatne zvládne zručnosti spojené s prípravou studených a teplých pokrmov, pozná suroviny, polotovary, nápoje a technológiu ich výroby, zásady uplatňovania gastronomických pravidiel, receptúry a technologické postupy bežných a náročných jedál, ovláda zásady organizácie prevádzky. Pozná nové predpisy o HACCP o preberaní, výdaji, reklamácii a hospodárení so zvereným majetkom. Získa poznatky o osobitostiach národných kuchýň, o alternatívnych spôsoboch stravovania, osobitostiach dietetickej výživy, o zásadách zostavovania jedálneho a nápojového lístka. Orientuje sa v novovyvinutých výrobkoch a technológiách, ako aj v súčasných trendoch v oblasti gastronómie.

V rámci pracovnej pozície sú na absolventa kladené vysoké požiadavky na schopnosť pracovať v tíme a schopnosť sociálneho kontaktu. Vysoké nároky sú dané aj na praktické myslenie, prispôsobivosť, flexibilitu, sebakontrolu, sebaovládanie, samostatnosť, tvorivosť.

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

Absolventi získajú schopnosť komunikovať v 2 cudzích jazykoch, napr. anglickom a nemeckom, riešiť problémové úlohy,  pracovať v skupine, aktívne sa zapájať do spoločnosti a svoje vedomosti a zručnosti priebežne aktualizovať. Budú schopní prijímať zodpovednosť za vlastnú prácu a za prácu ostatných. Po absolvovaní vzdelávacieho programu získajú zručnosti pri práci s osobným počítačom a internetom. Naučia sa efektívne využívať informačné a komunikačné technológie pre svoj osobný rast a výkonnosť v práci.

Po ukončení štúdia získava absolvent výučný list a vysvedčenie o maturitnej skúške. Môže pokračovať v štúdiu pre absolventov štvorročných študijných odborov v rámci denného alebo diaľkového štúdia na úrovni ISCED 5.

### Kompetencie absolventa

Absolvent študijného odboru 6445 4 kuchár po absolvovaní vzdelávacieho programu disponuje týmito kompetenciami:

1. **Kľúčové kompetencie**
   1. **Komunikatívne a sociálno-interakčné spôsobilosti**Absolvent má:
      1. kultivovane vyjadrovať a zdôvodňovať svoje názory,
      2. reprodukovať a interpretovať prečítaný alebo vypočutý text v materinskom a cudzom jazyku,
      3. vyjadrovať sa výstižne a presne,
      4. aktívne komunikovať najmenej v dvoch cudzích jazykoch,
      5. štylizovať listy (formálne, neformálne), informačné útvary (inzerát, oznam), vyplňovať formuláre (životopis, žiadosť),
      6. osvojovať si grafickú a formálnu úpravu písomných prejavov,
      7. spracovávať informácie a materiály podľa účelu oznámenia a s ohľadom na potreby užívateľa,
      8. orientovať sa, získavať, rozumieť a aplikovať rôzne informácie, posúdiť ich význam v osobnom živote a v povolaní,
      9. vedieť prijímať, analyzovať a tvoriť text,
      10. ovládať operácie pri práci s počítačom,
      11. pochopiť a osvojiť si metódy informačnej a komunikačnej technológie.
   2. **Intrapersonálne a interpersonálne spôsobilosti**Absolvent má:
      1. vedieť samostatne predkladať jednoduché návrhy a projekty,
      2. overovať a interpretovať získané údaje,
      3. rozvíjať vlastnú aktivitu, samostatnosť, sebapoznanie, sebadôveru,
      4. samostatne predkladať návrhy na výkon práce, za ktorú je zodpovedný,
      5. predkladať primerané návrhy na rozdelenie jednotlivých kompetencií ,
      6. posúdiť zvládnutie kompetencií ďalšími členmi tímu,
      7. ovládať základy modernej pracovnej technológie,
      8. samostatne pracovať a zapájať sa do práce kolektívu, riadiť jednoduchšie práce v menšom kolektíve, niesť zodpovednosť aj za prácu druhých,
      9. identifikovať nedostatky a kvality vo vlastnom učení, pracovných výkonoch a osobnostnom raste,
      10. stanovovať si ciele a priority podľa svojich osobných schopností, záujmov, pracovnej orientácie a životných podmienok,
      11. overovať získané poznatky, kriticky posudzovať názory, postoje a správanie druhých,
      12. prijímať a plniť zodpovedne dané úlohy,
      13. predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce,
      14. prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.
   3. **Schopnosť tvorivo riešiť problémy**Absolvent má:
      1. schopnosť identifikovať podstatu problémov,
      2. získavať informácie vzťahujúce sa priamo k objasneniu problému,
      3. triediť a využiť informácie, ktoré sú pre riešenie problému najdôležitejšie,
      4. zvažovať rôzne možností riešenia,
      5. stanoviť kritériá pre voľbu konečného optimálneho riešenia,
      6. vedieť vybrať vhodné postupy pre realizáciu zvoleného riešenia a dodržiavať ho,
      7. poskytovať ľuďom informácie,
      8. vedieť ovplyvňovať ľudí,
      9. spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi.

* 1. **Podnikateľské spôsobilosti**Absolvent má:
     1. pochopiť podstatu a princíp podnikania, mať predstavu o základných právnych, ekonomických, administratívnych, osobnostných a etických aspektoch súkromného podnikania,
     2. viesť systém jednoduchého a podvojného účtovníctva a stratégiu odpisov,
     3. vedieť efektívne využívať všetky zdroje na dosiahnutie priaznivého výsledku hospodárenia,
     4. ovládať právne predpisy v oblasti obchodných a pracovnoprávnych vzťahoch,
     5. pracovať so základnými informáciami v dvoch cudzích jazykoch,
     6. rozpoznávať a rozvíjať kvality riadiaceho zamestnanca s aspektom na komunikatívne schopnosti, asertivitu, kreativitu a odolnosť voči stresom,
     7. vedieť vystihnúť princípy odmeňovania a oceňovania aktívnych a tvorivých zamestnancov a motivovať ich,
     8. využívať zásady konštruktívnej kritiky, vedieť primerane kritizovať, ale aj znášať kritiku od druhých,
     9. ovplyvňovať druhých a koordinovať ich úsilie,
     10. operatívne sa rozhodovať a prijímať opatrenia,
     11. vykonávať aj nepopulárne, ale správne opatrenia a rozhodnutia, myslieť systémovo a komplexne,
     12. mať zodpovedný postoj k vlastnej profesijnej budúcnosti a ďalšiemu vzdelávaniu, uvedomovať si význam celoživotného učenia a byť pripravený prispôsobovať sa k zmeneným pracovným podmienkam,
     13. sledovať a hodnotiť vlastný úspech vo svojom učení, prijímať hodnotenie výsledkov svojho učenia zo strany iných ľudí,
     14. poznať možnosti ďalšieho vzdelávania,
     15. mať prehľad o možnostiach uplatnenia na trhu práce v danom odbore,
     16. mať reálnu predstavu o pracovných a iných podmienkach v odbore, o požiadavkách zamestnávateľov na pracovné činnosti a vedieť ich porovnávať so svojimi predstavami a reálnymi predpokladmi,
     17. dokázať vyhľadávať a posudzovať podnikateľské príležitosti.
  2. **Spôsobilosť využívať informačné technológie**Absolvent má:
     1. zoznámiť sa s rôznymi druhmi počítačových programov a spôsobom ich obsluhy,
     2. ovládať obsluhu periférnych zariadení potrebných pre činnosť používaného programu,
     3. pracovať s aplikačným programom potrebným pre výkon povolania,
     4. vyhľadávať vhodné informačné zdroje a potrebné informácie,
     5. komunikovať elektronickou poštou, využívať prostriedky online a offline komunikácie,
     6. evidovať, triediť a uchovávať informácie tak, aby ich mohol využívať pri práci,
     7. chrániť informácie pred znehodnotením alebo zmanipulovaním,
     8. posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov, kriticky pristupovať k získaným informáciám.
  3. **Spôsobilosť byť demokratickým občanom**Absolvent má:
     1. porozumieť globálnej podstate sveta, adekvátne reagovať na globálne problémy ľudstva,
     2. konať zodpovedne, samostatne a iniciatívne, nielen vo svojom vlastnom záujme, ale aj vo verejnom záujme,
     3. poznať a rešpektovať rôzne pohľady na svet,
     4. vedieť prijať zodpovednosť za svoje rozhodovanie a konanie,
     5. poznať rozvoj a trendy súčasného sveta,
     6. pochopiť globálnu povahu sveta a úlohu jednotlivca v ňom, význam masovokomunikačných prostriedkov,
     7. chápať pojmy spravodlivosť, ľudské práva a zodpovednosť, aplikovať ich v globálnom kontexte,
     8. tvorivo riskovať, primerane kritizovať, jasne sa stavať k riešeniu problémov, rýchle sa rozhodovať, byť dôsledný, inšpirovať druhých pri vyhľadávaní podnetov, iniciatív a vytváraní možností,
     9. dodržiavať zákony, rešpektovať práva a osobnosť druhých ľudí, ich kultúrne špecifiká, vystupovať proti neznášanlivosti, xenofóbií a diskriminácií,
     10. konať v súlade s morálnymi princípmi a zásadami spoločenského správania, prispievať k uplatňovaniu hodnôt demokracie,
     11. uvedomovať si vlastnú kultúrnu, národnú a osobnostnú identitu, pristupovať s toleranciu k identite druhých,
     12. zaujímať sa aktívne o politické a spoločenské dianie u nás a vo svete,
     13. uznávať tradície a hodnoty svojho národa, chápať jeho minulosť i súčasnosť v európskom a svetovom kontexte,
     14. podporovať hodnoty miestnej, národnej, európskej a svetovej kultúry.

1. **Všeobecné kompetencie**Absolvent má:
   * 1. vyjadrovať vhodným spôsobom svoj úmysel, prezentovať sám seba, podávať a získavať ústne alebo písomne požadovanú alebo potrebnú informáciu všeobecného alebo odborného charakteru, zapájať sa do diskusie, obhajovať svoj názor, pohotovo reagovať na nepredvídané situácie , uplatňovať verbálne a neverbálne prostriedky, spoločenskú a rečovú etiku a zdôvodňovať zvolené riešenie komunikačnej situácie,
     2. získať informácie z prečítaného a vypočutého textu, rozlíšiť základné a vedľajšie informácie, dokázať text zaradiť do niektorých z funkčných štýlov, orientovať sa v jeho stavbe,
     3. spracovať písomné informácie najmä odborného charakteru,
     4. vytvárať si predpoklady pre estetické vnímanie skutočnosti,
     5. podieľať sa na ochrane kultúrnych hodnôt,
     6. mať základné sociálne návyky potrebné na styk s ľuďmi a prakticky uplatňovať pri styku s ľuďmi spoločensky uznávané normy,
     7. uvedomovať si svoju národnú príslušnosť a svoje ľudské práva, mať ochotu rešpektovať práva iných ľudí,
     8. chápať princípy fungovania demokratickej spoločnosti a postupy, ako sa občan môže aktívne zapojiť do politického rozhodovania a ovplyvňovať verejné záležitosti na rôznych úrovniach,
     9. v praxi uplatňovať humanitné zásady vzťahov medzi ľuďmi a ekologické zásady vo vzťahu k životnému prostrediu,
     10. vytvárať si vlastné filozofické a etické názory ako základ na sústavnejšiu a dokonalejšiu orientáciu pri posudzovaní a hodnotení javov ľudského a občianskeho života,
     11. rozumieť matematickej terminológii a symbolike,
     12. vyhľadávať, hodnotiť, triediť, používať matematické informácie v bežných profesných situáciách,
     13. používať výpočtovú techniku a prístupné informačné a komunikačné technológie,
     14. vedieť opísať osvojené prírodovedné poznatky a vzťahy medzi nimi, používať správnu terminológiu a symboliku, porozumieť prírodným zákonom,
     15. aplikovať získané prírodovedné poznatky i mimo oblasti prírodných vied (napr. v odbornom vzdelávaní, praxi, každodennom živote),
     16. uvedomovať si význam telesného a pohybového zdokonaľovania,
     17. uplatňovať pri športe a pobyte v prírode poznatky z ochrany a tvorby životného prostredia.
2. **Odborné kompetencie**
   1. **Požadované vedomosti**Absolvent má:
      1. aktívne používať ekonomické pojmy, ovládať ich súvislosti,
      2. mať poznatky o surovinách, nápojoch a technológii ich výroby,
      3. mať potrebné znalosti pre prácu s informačnou a výpočtovou technikou,
      4. orientovať sa v základných predpisoch, ustanoveniach obchodného, živnostenského, občianskeho a pracovného práva,
      5. mať poznatky o zásadách spotrebiteľskej výchovy a ochrany spotrebiteľa,
      6. mať poznatky o zásadách gastronomických pravidiel a zostavovaní jedálnych a nápojových lístkov,
      7. ovládať technologické postupy vo svojom odbore s využívaním poznatkov technologických normách,
      8. ovládať poznatky o charakteristike a technologických postupoch bežných a pracovne náročných jedál teplej a studenej kuchyne, ako aj teplých a studených múčnikov a teplých nápojov,
      9. ovládať poznatky o organizácii práce vo výrobnom, odbytovom a ubytovacom stredisku,
      10. schopnosť ovládať základné zmyslové skúšky akosti,
      11. ovládať základy stolovania,
      12. ovládať zásady spoločenskej komunikácie,
      13. mať návyky z oblasti osobnej aj prevádzkovej hygieny a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci,
      14. ovládať odbornú terminológiu typickú pre oblasť svojho povolania,
      15. vedieť používať techniku, poznať strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzok,
      16. samostatne rozhodovať o pracovných problémoch.
   2. **Požadované zručnosti**Absolvent vie:
      1. používať pracovné stroje, zariadenia a ďalší inventár,
      2. zabezpečovať bežnú údržbu pracovných prostriedkov, ktoré používa,
      3. vykonávať základné spôsoby zmyslových skúšok akosti surovín a tovarov,
      4. preukázať základné užívateľské práce s výpočtovou technikou,
      5. vykonávať pracovné činnosti tak, aby nenarušoval životné prostredie,
      6. vypracovať kalkulácie jedál a nápojov,
      7. deliť a spracovať mäso jatočných zvierat, zveriny, hydiny, rýb a morských živočíchov,
      8. pripravovať pokrmy teplej a studenej kuchyne podľa receptúr,
      9. používať polotovary,
      10. uchovávať pokrmy vo vodnom kúpeli, pare, v suchom teple a v chladnom priestore,
      11. vykonávať základné spôsoby zmyslových skúšok akosti surovín a tovarov,
      12. pracovať s predpismi HACCP,
      13. orientovať sa v nových technológiách a výrobkoch,
      14. uplatniť v praxi etické a profesijné pravidlá, zásady spoločenského správania a vystupovania.
   3. **Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti**Absolvent sa vyznačuje:
      1. manuálnou zručnosťou v činnostiach konkrétneho odboru,
      2. kreativitou, spoľahlivosťou, trpezlivosťou, dôslednosťou, presnosťou, samostatnosťou, flexibilitou, profesionálnou hrdosťou
      3. schopnosťou pracovať v tíme, spolupracovať, sebadisciplínou,
      4. budovaním imidžu firmy, dodržiavaním firemnej kultúry, pozitívnym kontaktom so zákazníkom,
      5. dodržovaním predpisov o ochrane spotrebiteľa,
      6. zodpovednosťou za zverený majetok,
      7. schopnosťou riešiť konfliktné situácie,
      8. rozlišovaním chuti, čuchových podnetov,
      9. kultivovanosťou vystupovania a vzhľadu, istotou, pohotovosťou svojho vystupovania, schopnosťou sociálneho kontaktu,
      10. praktickým a samostatným myslením.

# Charakteristika školských vzdelávacích programov učebných odborov 6444 2 čašník, servírka a 6445 2 kuchár

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Spojená škola  Organizačná zložka:  Stredná odborná škola obchodu a služieb,  Hlinská 31, 010 01 Žilina |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kódy a názvy učebných odborov** | 6444 2 čašník, servírka  6445 2 kuchár |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C |
| **Dĺžka štúdia** | 3 roky |
| **Forma štúdia** | denná |

## Popis školského vzdelávacieho programu

Príprava v školskom vzdelávacom programe v učebných odboroch 6444 2 čašník, servírka a 6445 2 kuchár zahŕňa teoretické vyučovanie a praktické vyučovanie. Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy a praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v strediskách praktického vyučovania a priamo na pracoviskách zamestnávateľov. Štvorročné odbory štúdia sú koncipované ako odbory profesijnej prípravy pre úseky obsluhy a prípravy jedál so všeobecným prehľadom o celej oblasti stravovacích služieb a so základnými predpokladmi pre výkon obchodno-podnikateľských aktivít.

Predpokladom pre prijatie do učebných odborov je úspešné ukončenie základnej školy a zdravotné požiadavky uchádzačov o štúdium. Pri prijímaní na štúdium rozhoduje tiež prospech a správanie na základnej škole a výsledky testovania žiakov 9. ročníka (Monitor). Podrobnosti prijímacieho konania sú stanovené každoročne a rodičovská verejnosť a uchádzači o štúdium sa s nimi môžu oboznámiť na www stránkach školy.

Stratégia výučby školy vytvára priestor pre rozvoj nielen odborných, ale aj všeobecných a kľúčových kompetencií. Najväčší dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v cudzom jazyku. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania. Osvojujú si základy matematiky, chémie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, spoločenskej komunikácie, zloženia a skladovania potravín, výživy, stolovania, technológie prípravy pokrmov a pod. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti na úseku obsluhy a prípravy jedál. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie jeho osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Škola vo výučbovej stratégii uprednostňuje vyučovacie metódy, ktoré vedú k harmonizácii teoretickej a praktickej prípravy tak pre profesionálny život, ako aj pre život v spoločnosti. Výučba je orientovaná na uplatnenie autodidaktických metód (samostatné učenie a práca), tímovej práci a spolupráci. Uplatňujú sa metódy, ktoré naučia žiakov komunikovať s druhými ľuďmi na báze ľudskej slušnosti a ohľaduplnosti. Poskytujú žiakom priestor na vytvorenie si vlastného názoru. Vedú žiakov k odmietaniu populistických praktík a extrémistických názorov. Učia ich chápať zložitosť medziľudských vzťahov a nevyhnutnosť tolerancie. Ďaľšie metódy sú zamerané na poznávanie reálneho života, vytvárania si názoru na základe vlastného pozorovania. Žiaci musia zároveň cítiť vnútornú motiváciu pre profesiu, na ktorú sa pripravujú. Deje sa tak formou riešenia rôznych situácií, ktoré môžu vzniknúť na pracovisku (najmä konfliktné situácie), verejnými prezentáciami prác a výrobkov a pod. Uplatňované metódy budú konkretizované na úrovni učebných osnov jednotlivých predmetov.

Kľúčové, všeobecné a odborné kompetencie sú rozvíjané priebežne a spôsob ich realizácie je konkretizovaný v učebných osnovách jednotlivých vyučovacích predmetov. Škola bude rozvíjať aj kompetencie v rámci pracovného prostredia školy napr. schopnosť autonómneho rozhodovania, komunikačné zručnosti, posilňovanie sebaistoty a sebavedomia, schopnosť riešiť problémy a správať sa zodpovedne.

Školský vzdelávací program je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom. Pri práci so žiakmi so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami sa pristupuje s ohľadom na doporučenie špeciálnych pedagógov a psychológov vo vzťahu na individuálne potreby žiaka, stupeň a typ poruchy, úroveň kompenzácie poruchy a možnosti školy. Vzhľadom na charakter učebných odborov 6444 2 čašník, servírka a  6445 2 kuchár, nie sú odbory vhodné pre žiakov s vážnymi poruchami zraku a sluchu a s vážnym telesným postihnutím. Pre tento odbor sa vyžaduje zdravotný preukaz.

Štúdium v učebných odboroch 6444 2 čašník, servírka a  6445 2 kuchár je možné realizovať aj externou formou. Podmienkou prijatia je ukončené nižšie stredné vzdelanie. Ak uchádzač má ukončené nižšie stredné vzdelanie, štúdium trvá tri roky. Ak uchádzač má ukončené úplné stredné odborné vzdelanie štúdium trvá jeden rok.

Klasifikácia prebieha podľa platného klasifikačného poriadku. Výsledky žiakov sa hodnotia priebežne na základe kritérií, s primeranou náročnosťou a pedagogickým taktom. Podklady pre hodnotenie sa získavajú sústavným sledovaním výkonu žiaka a jeho pripravenosti na vyučovanie, rôznymi metódami a prostriedkami hodnotenia, analýzou činnosti žiaka, konzultáciami s ostatnými učiteľmi vrátane výchovného poradcu, rozhovormi so žiakom, jeho rodičmi, majstrami odbornej výchovy. Žiaci sú s hodnotením oboznámení.

## Základné údaje o štúdiu

**Kódy a názvy učebných odborov: 6444 2 čašník, servírka, 6445 2 kuchár**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dĺžka štúdia:** | 3 roky |
| **Forma štúdia:** | denná |
| **Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:** | - podmienky prijatia na štúdium ustanovuje vykonávací predpis o prijímacom konaní na stredné školy,  - zdravotná spôsobilosť uchádzača o štúdium. |
| **Spôsob ukončenia štúdia:** | záverečná skúška |
| **Doklad o dosiahnutom vzdelaní:** | výučný list |
| **Poskytnutý stupeň vzdelania:** | stredné odborné vzdelanie  ISCED 3C |
| **Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:** | v učebnom odbore čašník, servírka: v pracovných pozíciách ako účtujúci čašník, servírka, hlavný čašník, servírka, barman, prevádzkar, vedúci závodu spoločného stravovania, súkromný podnikateľ v oblasti cestovného ruchu a spoločného stravovania,  v učebnom odbore kuchár v pracovných pozíciách ako kuchár, hlavný kuchár, vedúci závodného stravovania, súkromný podnikateľ v oblasti gastronómie, cestovného ruchu a hotelierstva |
| **Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie):** | po úspešnom vykonaní záverečnej skúšky sa absolvent môže uchádzať o štúdium v nadstavbovom študijnom odbore pre absolvenstov 3-ročných učebných odborov nadväzujúcich na predchádzajúcu prípravu a získať úplné stredné odborné vzdelanie. |

## Organizácia výučby

Príprava v školskom vzdelávacom programe v učebných odboroch 6444 2 čašník, servírka a 6445 2 kuchár zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu. Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy na Hlinskej 31. Odborný výcvik budú žiaci vykonávať  v strediskách praktického vyučovania a na zmluvných pracoviskách. Odborný výcvik budú podľa dohody a potreby vykonávať aj v sobotu, príp. vo voľných dňoch.

V učebných odboroch sa po týždni strieda teoretické vyučovanie a odborný výcvik.

Odborný výcvik prebieha v strediskách praktického vyučovania v  Reštaurácii v sídle Žilinského samosprávneho kraja na Komenského ulici 48, v stravovacom zariadení Menza na Univerzitnej ulici 8215, v hoteloch Veľká Fatra Rajecké Teplice a Holliday Inn. Tieto strediská sú základom odbornej prípravy žiakov. Prevádzkové podmienky umožnia žiakom podieľať sa na príprave, výrobe a distribúcii pokrmov pre školské a podnikové stravovanie, hotových a minútkových jedál pre širokú verejnosť vrátane bežnej a príležitostnej obsluhy pri rôznych gastronomických akciách a medzinárodných aktivitách školy. Prípravu jedál a obsluhu zabezpečujú žiaci pod dozorom majstrov odbornej výchovy. Pri zabezpečovaní stravovania pre verejnosť si žiaci osvojujú potrebné návyky v komunikácii s hosťami a klientmi, prijímaní objednávok, príprave jedál, servírovaní, vyúčtovaní a upratovaní po hosťoch. Ďalšie odborné zručnosti žiaci získavajú pri rôznych spoločenských akciách v reštauráciách a hoteloch alebo v rámci praktických laboratórnych cvičení. Dôvodom takejto organizácie je skutočnosť, aby si žiaci precvičili a vyskúšali aj také zručnosti, situácie a javy, ktoré sa v bežnej praxi vyskytujú zriedkavo. Každý rok majú žiaci možnosť vyskúšať si svoje teoretické a praktické zručnosti pri tradične organizovaných akciách ZRUČNOSTI a PREZENTÁCIA ŠKOLY, ako aj pri príležitosti organizovania rôznych spoločenských, kultúrnych a športových aktivít v rámci mesta a kraja, ale i na celoštátnej či medzinárodnej úrovni.. Takéto podujatia sú pre žiakov lákavé, motivujúce a inšpirujúce.

## Zdravotné požiadavky na žiaka

Vzhľadom na charakter a podstatu učebných odborov 6444 2 čašník, servírka a  6445 2 kuchár môžu byť na štúdium prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom. Uchádzači nesmú trpieť predovšetkým:

závažnými ochoreniami pohybového systému napr. ochorenia chrbtice, horných a dolných končatín,

závažnými ochoreniami dýchacích ciest, srdcovými a cievnymi ochoreniami,

závažnými alergiami na potraviny,

psychickými chorobami,

závažnými ochoreniami zraku a sluchu,

kolapsovými a vážnymi epileptickými stavmi.

Uchádzač musí mať platný zdravotný preukaz. Zdravotnú spôsobilosť uchádzačov posúdi a písomne potvrdí dorastový lekár, v prípade zmenenej pracovnej schopnosti aj posudková komisia sociálneho zabezpečenia.

## Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci

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

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

* dôkladné a preukázané oboznámenie žiakov s predpismi o BOZP, s protipožiarnymi predpismi a s technologickými postupmi,
* používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným a protipožiarnym predpisom,
* používanie ochranných pracovných prostriedkov podľa platných predpisov,
* vykonávanie stanoveného dozoru na pracoviskách žiakov, pričom sa vymedzia stupne dozoru nasledovne:
  + **práca pod dozorom** si vyžaduje sústavnú prítomnosť osoby poverenej dozorom, ktorá dohliada na dodržiavanie BOZP a pracovného postupu. Táto osoba musí zrakovo obsiahnuť všetky pracovné miesta tak, aby mohla bezpečne zasiahnuť v prípade porušenia BOZP,
  + **práca pod dohľadom** si vyžaduje prítomnosť osoby poverenej dohľadom kontrolovať pracoviská pred začatím práce a pokiaľ nemôže zrakovo obsiahnuť všetky pracoviská, v priebehu práce ich obchádza a kontroluje.

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

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

* + - 1. **Pracovné oblečenie**

***Dievčatá:***

* + - * + biela blúzka,
        + čierna sukňa (max. 7 cm nad kolená, nie bedrová),
        + čierna vesta,
        + biela zásterka,
        + zdravotné topánky,
        + príručník (2 kusy),
        + menovka,
        + u kuchárok sa vyžaduje pracovná súprava, t. j. šatka, zástera, menovka, pracovná obuv a 2ks utierok.

Finančné náklady na pracovné oblečenie pre servírku: 1527,- Sk

Finančné náklady na pracovné oblečenie pre kuchárku: 992,- Sk

***Chlapci:***

* + - * + biela košeľa (1x s dlhým rukávom, 1x s krátkym rukávom),
        + čierne nohavice,
        + čierna vesta,
        + čierne poltopánky,
        + príručník (2 kusy),
        + motýlik (čierny),
        + menovka,
        + u kuchárov sa vyžaduje pracovná súprava, t. j. čiapka, pracovné nohavice a blúza, pracovná obuv, 2 ks utierok a menovka.

Finančné náklady na pracovné oblečenie pre čašníka: 1977,- Sk

Finančné náklady na pracovné oblečenie pre kuchára: 1059,- Sk

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

Zdravotný program vydáva lekár a žiak ho odovzdáva na začiatku štúdia majstrovi odbornej výchovy.

Z dôvodu charakteru učebných odborov sa zakazuje sa nosenie piercingu a tetovanie na viditeľných miestach. V učebnom odbore čašník, servírka nie je vhodná extravagantná úprava vlasov a lakovanie nechtov.

## Profil absolventa učebného odboru 6444 2 čašník, servírka

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Spojená škola  Organizačná zložka:  Stredná odborná škola obchodu a služieb,  Hlinská 31, 010 01 Žilina |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6444 2 čašník, servírka |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C |
| **Dĺžka štúdia** | 3 roky |
| **Forma štúdia** | denná |

### Charakteristika absolventa

Absolvent trojročného učebného odboru 6444 2 čašník, servírka po ukončení štúdia úspešne vykonanou záverečnou skúškou získava kvalifikáciu na úrovni stredného odborného vzdelania. Po ukončení prípravy samostatne zvládne jednoduchú a zložitú obsluhu hostí v zariadeniach spoločného stravovania (reštaurácie, hotely, bary, bistrá, penzióny, chaty a pod.) pri bežných prevádzkach ako aj pri slávnostných príležitostiach, uviesť hostí a poskytnúť pomoc klientom pri výbere z jedálneho lístka, pripravuje miešané nápoje aj podľa vlastných receptúr, dokončuje jedlá pred hosťom a pripravuje tabule na slávnostné príležitostí. Absolvent vie pripraviť pracovisko a ovláda všetky práce spojené so stolovaním. Vie prijímať jednoduché a zložité objednávky, podávať informácie o jedlách a nápojoch. Ovláda zásady vedenia administratívy a účtovania v prevádzke, vie účtovať na kontrolnej pokladnici, inkasovať tržby, písať jedálne lístky, čapovať a ošetrovať nápoje, ošetrovať a skladovať potraviny a používaný inventár (poháre, nádoby, príbory a pod.).

V rámci pracovnej pozície sú na absolventa kladené vysoké požiadavky na schopnosť pracovať v tíme, schopnosť sociálneho kontaktu a empatie. Vysoké nároky sú dané aj na praktické myslenie, spisovný slovný prejav, prispôsobivosť, sebakontrolu, sebaovládanie, samostatnosť, kultivovanosť vystupovania a vzhľadu, istotu a pohotovosť vystupovania.

Povolanie čašník, servírka nie je vhodné pre žiakov s ochorením obmedzujúcim výkon tejto pracovnej pozície. Presné posúdenie zdravotného stavu s následným odporúčaním alebo neodporúčaním výkonu tejto pozície je možné iba po konzultácii s lekárom. Absolventi sa uplatnia v pracovných pozíciách ako účtujúci čašník, servírka, hlavný čašník, servírka, barman, prevádzkar, vedúci závodu spoločného stravovania, súkromný podnikateľ v oblasti cestovného ruchu a spoločného stravovania.

Absolventi získajú schopnosť komunikovať v 2 cudzích jazykoch – anglickom a nemeckom, riešiť problémové úlohy a pracovať v skupine. Aktívne sa zapájať do spoločnosti a svoje vedomosti a zručnosti priebežne aktualizovať. Budú schopní prijímať zodpovednosť za vlastnú prácu a za prácu ostatných. Po absolvovaní vzdelávacieho programu získajú zručnosti pri práci s osobným počítačom a internetom. Naučia sa efektívne využívať informačné a komunikačné technológie pre svoj osobný rast a výkonnosť v práci.

Po ukončení štúdia získava absolvent výučný list a vysvedčenie o záverečnej skúške. Môže pokračovať v štúdiu pre absolventov trojročných učebných odborov v rámci denného alebo diaľkového štúdia na úrovni ISCED 3A.

### Kompetencie absolventa

Absolvent učebného odboru 6444 2 čašník, servírka po absolvovaní vzdelávacieho programu disponuje týmito kompetenciami:

1. **Kľúčové kompetencie**
   1. **Komunikatívne a sociálno-interakčné spôsobilosti**  
      Absolvent má:
      1. kultivovane vyjadrovať a zdôvodňovať svoje názory,
      2. reprodukovať a interpretovať prečítaný alebo vypočutý text v materinskom a cudzom jazyku,
      3. vyjadrovať sa výstižne a presne,
      4. aktívne komunikovať najmenej v dvoch cudzích jazykoch,
      5. štylizovať listy (formálne, neformálne), informačné útvary (inzerát, oznam), vyplňovať formuláre (životopis, žiadosť),
      6. osvojovať si grafickú a formálnu úpravu písomných prejavov,
      7. spracovávať informácie a materiály podľa účelu oznámenia a s ohľadom na potreby užívateľa,
      8. orientovať sa, získavať, rozumieť a aplikovať rôzne informácie, posúdiť ich význam v osobnom živote a v povolaní,
      9. vedieť prijímať, analyzovať a tvoriť text,
      10. ovládať operácie pri práci s počítačom,
      11. pochopiť a osvojiť si metódy informačnej a komunikačnej technológie.
   2. **Intrapersonálne a interpersonálne spôsobilosti**  
      Absolvent má:
      1. vedieť samostatne predkladať jednoduché návrhy,
      2. overovať a interpretovať získané údaje,
      3. rozvíjať vlastnú aktivitu, samostatnosť, sebapoznanie, sebadôveru,
      4. ovládať základy modernej pracovnej technológie,
      5. samostatne pracovať a zapájať sa do práce kolektívu, riadiť jednoduchšie práce v menšom kolektíve,
      6. stanovovať si ciele podľa svojich osobných schopností, záujmov, pracovnej orientácie a životných podmienok,
      7. overovať získané poznatky, kriticky posudzovať názory, postoje a správanie druhých,
      8. prijímať a plniť zodpovedne dané úlohy,
      9. predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce,
      10. prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.
   3. **Schopnosť tvorivo riešiť problémy**  
      Absolvent má:
      1. schopnosť identifikovať podstatu problémov,
      2. získavať informácie vzťahujúce sa priamo k objasneniu problému,
      3. triediť a využiť informácie, ktoré sú pre riešenie problému najdôležitejšie,
      4. zvažovať rôzne možností riešenia,
      5. stanoviť kritériá pre voľbu konečného optimálneho riešenia,
      6. vedieť vybrať vhodné postupy pre realizáciu zvoleného riešenia a dodržiavať ho,
      7. poskytovať ľuďom informácie,
      8. vedieť ovplyvňovať ľudí,
      9. spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi.

* 1. **Podnikateľské spôsobilosti**  
     Absolvent má:
     1. pochopiť podstatu a princíp podnikania, mať predstavu o základných právnych, ekonomických, administratívnych, osobnostných a etických aspektoch súkromného podnikania,
     2. vedieť efektívne využívať všetky zdroje na dosiahnutie priaznivého výsledku hospodárenia,
     3. ovládať právne predpisy v oblasti obchodných a pracovnoprávnych vzťahoch,
     4. pracovať so základnými informáciami v dvoch cudzích jazykoch,
     5. rozpoznávať a rozvíjať kvality zamestnanca s aspektom na komunikatívne schopnosti, asertivitu, kreativitu a odolnosť voči stresom,
     6. využívať zásady konštruktívnej kritiky, vedieť primerane kritizovať, ale aj znášať kritiku od druhých,
     7. ovplyvňovať druhých a koordinovať ich úsilie,
     8. operatívne sa rozhodovať a prijímať opatrenia,
     9. mať zodpovedný postoj k vlastnej profesijnej budúcnosti a ďalšiemu vzdelávaniu, uvedomovať si význam celoživotného učenia a byť pripravený prispôsobovať sa k zmeneným pracovným podmienkam,
     10. sledovať a hodnotiť vlastný úspech vo svojom učení, prijímať hodnotenie výsledkov svojho učenia zo strany iných ľudí,
     11. poznať možnosti ďalšieho vzdelávania,
     12. mať prehľad o možnostiach uplatnenia na trhu práce v danom odbore,
     13. mať reálnu predstavu o pracovných a iných podmienkach v odbore, o požiadavkách zamestnávateľov na pracovné činnosti,
     14. dokázať vyhľadávať a posudzovať podnikateľské príležitosti.
  2. **Spôsobilosť využívať informačné technológie**  
     Absolvent má:
     1. zoznámiť sa s rôznymi druhmi počítačových programov a spôsobom ich obsluhy,
     2. ovládať obsluhu periférnych zariadení potrebných pre činnosť používaného programu,
     3. pracovať s aplikačným programom potrebným pre výkon povolania,
     4. vyhľadávať vhodné informačné zdroje a potrebné informácie,
     5. komunikovať elektronickou poštou, využívať prostriedky online a offline komunikácie,
     6. evidovať, triediť a uchovávať informácie tak, aby ich mohol využívať pri práci,
     7. chrániť informácie pred znehodnotením alebo zmanipulovaním,
     8. posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov, kriticky pristupovať k získaným informáciám.
  3. **Spôsobilosť byť demokratickým občanom**  
     Absolvent má:
     1. porozumieť globálnej podstate sveta, adekvátne reagovať na globálne problémy ľudstva,
     2. konať zodpovedne, samostatne a iniciatívne, nielen vo svojom vlastnom záujme, ale aj vo verejnom záujme,
     3. poznať a rešpektovať rôzne pohľady na svet,
     4. vedieť prijať zodpovednosť za svoje rozhodovanie a konanie,
     5. poznať rozvoj a trendy súčasného sveta,
     6. pochopiť význam masovokomunikačných prostriedkov,
     7. chápať pojmy spravodlivosť, ľudské práva a zodpovednosť, aplikovať ich v globálnom kontexte,
     8. tvorivo riskovať, primerane kritizovať, jasne sa stavať k riešeniu problémov, rýchle sa rozhodovať, byť dôsledný, inšpirovať druhých pri vyhľadávaní podnetov, iniciatív a vytváraní možností,
     9. dodržiavať zákony, rešpektovať práva a osobnosť druhých ľudí, ich kultúrne špecifiká, vystupovať proti neznášanlivosti, xenofóbií a diskriminácií,
     10. konať v súlade s morálnymi princípmi a zásadami spoločenského správania, prispievať k uplatňovaniu hodnôt demokracie,
     11. uvedomovať si vlastnú kultúrnu, národnú a osobnostnú identitu, pristupovať s toleranciu k identite druhých,
     12. zaujímať sa aktívne o politické a spoločenské dianie u nás a vo svete,
     13. uznávať tradície a hodnoty svojho národa, chápať jeho minulosť i súčasnosť v európskom a svetovom kontexte,
     14. podporovať hodnoty miestnej, národnej, európskej a svetovej kultúry.

1. **Všeobecné kompetencie**  
   Absolvent má:
   * 1. vyjadrovať vhodným spôsobom svoj úmysel, prezentovať sám seba, podávať a získavať ústne alebo písomne požadovanú alebo potrebnú informáciu všeobecného alebo odborného charakteru, zapájať sa do diskusie, obhajovať svoj názor, pohotovo reagovať na nepredvídané situácie , uplatňovať verbálne a neverbálne prostriedky, spoločenskú a rečovú etiku a zdôvodňovať zvolené riešenie komunikačnej situácie,
     2. získať informácie z prečítaného a vypočutého textu, rozlíšiť základné a vedľajšie informácie, dokázať text zaradiť do niektorých z funkčných štýlov, orientovať sa v jeho stavbe,
     3. spracovať písomné informácie najmä odborného charakteru,
     4. vytvárať si predpoklady pre estetické vnímanie skutočnosti,
     5. podieľať sa na ochrane kultúrnych hodnôt,
     6. mať základné sociálne návyky potrebné na styk s ľuďmi a prakticky uplatňovať pri styku s ľuďmi spoločensky uznávané normy,
     7. uvedomovať si svoju národnú príslušnosť a svoje ľudské práva, mať ochotu rešpektovať práva iných ľudí,
     8. chápať princípy fungovania demokratickej spoločnosti a postupy, ako sa občan môže aktívne zapojiť do politického rozhodovania a ovplyvňovať verejné záležitosti na rôznych úrovniach,
     9. v praxi uplatňovať humanitné zásady vzťahov medzi ľuďmi a ekologické zásady vo vzťahu k životnému prostrediu,
     10. vytvárať si vlastné filozofické a etické názory ako základ na sústavnejšiu a dokonalejšiu orientáciu pri posudzovaní a hodnotení javov ľudského a občianskeho života,
     11. rozumieť matematickej terminológii a symbolike,
     12. vyhľadávať, hodnotiť, triediť, používať matematické informácie v bežných profesných situáciách,
     13. používať výpočtovú techniku a prístupné informačné a komunikačné technológie,
     14. vedieť opísať osvojené prírodovedné poznatky a vzťahy medzi nimi, používať správnu terminológiu a symboliku, porozumieť prírodným zákonom,
     15. aplikovať získané prírodovedné poznatky i mimo oblasti prírodných vied (napr. v odbornom vzdelávaní, praxi, každodennom živote),
     16. uvedomovať si význam telesného a pohybové zdokonaľovania,
     17. uplatňovať pri športe a pobyte v prírode poznatky z ochrany a tvorby životného prostredia.
2. **Odborné kompetencie**
   1. **Požadované vedomosti**  
      Absolvent má:
      1. aktívne používať ekonomické pojmy, ovládať ich súvislosti,
      2. mať poznatky o potravinách, nápojoch a technológii ich výroby, prezentácii a predaji,
      3. mať potrebné znalosti pre prácu s informačnou a výpočtovou technikou,
      4. orientovať sa v základných predpisoch, ustanoveniach obchodného, živnostenského, občianskeho a pracovného práva,
      5. mať poznatky o zásadách spotrebiteľskej výchovy a ochrany spotrebiteľa,
      6. mať poznatky o zásadách gastronomických pravidiel a zostavovaní jedálnych a nápojových lístkov,
      7. ovládať technologické postupy vo svojom odbore s využívaním poznatkov technologických normách,
      8. ovládať poznatky o charakteristike a technologických postupoch bežných a pracovne náročných jedál teplej a studenej kuchyne, ako aj teplých a studených múčnikov a teplých nápojov,
      9. ovládať poznatky o organizácii práce vo výrobnom, odbytovom a ubytovacom stredisku,
      10. preukázať poznatky o pravidlách techniky obsluhy,
      11. mať poznatky o základoch stolovania,
      12. ovládať zásady spoločenskej komunikácie,
      13. mať návyky z oblasti osobnej aj prevádzkovej hygieny a bezpečnosti a ochrany zdravia
      14. pri práci,
      15. ovládať odbornú terminológiu typickú pre oblasť svojho povolania,
      16. vedieť používať techniku, poznať strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzok,
      17. samostatne rozhodovať o pracovných problémoch.
   2. **Požadované zručnosti**   
      Absolvent vie:
      1. uplatniť v praxi etické a profesijné pravidlá, zásady spoločenského správania a vystupovania,
      2. aplikovať v praxi základné obchodno-podnikateľské aktivity a základné zásady marketingu,
      3. uplatňovať estetiku práce a prostredia s dodržaním hygienických zásad a zásad bezpečnosti práce na prevádzke,
      4. voliť správne technologické postupy práce, pripraviť pracovisko, pracovné prostriedky a predmety,
      5. zabezpečovať bežnú údržbu pracovných prostriedkov, ktoré používa,
      6. preukázať základné užívateľské práce s výpočtovou technikou,
      7. vykonávať pracovné činnosti tak, aby nenarušoval životné prostredie,
      8. udržiavať estetickú úroveň pracovného prostredia,
      9. dodržiavať základné zásady rokovania s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi,
      10. vykonávať základné spôsoby zmyslových skúšok akosti surovín a tovarov,
      11. pracovať s predpismi HACCP,
      12. orientovať sa v nových technológiách a výrobkoch,
      13. prijímať a registrovať objednávky a podávať informácie o jedlách a nápojoch,
      14. pracovať s registračnou pokladňou, inkasovať a robiť vyúčtovanie,
      15. používať techniku podávania jedál a nápojov, pripraviť základné druhy miešaných nápojov,
      16. obsluhovať pri osobitných druhoch slávnostného stolovania,
      17. dokončovať pokrmy a nápoje pred hosťom.
   3. **Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti**  
      Absolvent sa vyznačuje:
      1. manuálnou zručnosťou v činnostiach konkrétneho odboru,
      2. kreativitou, spoľahlivosťou, trpezlivosťou, dôslednosťou, presnosťou, samostatnosťou, flexibilitou, profesionálnou hrdosťou,
      3. schopnosťou pracovať v tíme, spolupracovať, sebadisciplínou,
      4. budovaním imidžu firmy, dodržiavaním firemnej kultúry, pozitívnym kontaktom
      5. so zákazníkom,
      6. dodržovaním predpisov o ochrane spotrebiteľa,
      7. zodpovednosťou za zverený majetok,
      8. schopnosťou riešiť konfliktné situácie,
      9. rozlišovaním chuti, čuchových podnetov,
      10. kultivovanosťou vystupovania a vzhľadu, istotou, pohotovosťou svojho vystupovania, schopnosťou sociálneho kontaktu,
      11. praktickým a samostatným myslením.

## Profil absolventa učebného odboru 6445 2 kuchár

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Spojená škola  Organizačná zložka:  Stredná odborná škola obchodu a služieb,  Hlinská 31, 010 01 Žilina |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6445 2 kuchár |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C |
| **Dĺžka štúdia** | 3 roky |
| **Forma štúdia** | denná |

### Charakteristika absolventa

Absolvent trojročného učebného odboru 6445 2 kuchár po ukončení štúdia úspešne vykonanou záverečnou skúškou získava kvalifikáciu na úrovni stredného odborného vzdelania. Po ukončení prípravy získa odborné vedomosti a potrebné praktické zručnosti nevyhnutné pre výkon činnosti najmä v prevádzkach spoločného stravovania. Samostatne zvládne zručnosti spojené s prípravou studených a teplých pokrmov, pozná suroviny, polotovary, nápoje a technológiu ich výroby, zásady uplatňovania gastronomických pravidiel, receptúry a technologické postupy bežných a náročných jedál, ovláda zásady organizácie prevádzky. Pozná nové predpisy o HACCP o preberaní, výdaji, reklamácii a hospodárení so zvereným majetkom. Získa poznatky o alternatívnych spôsoboch stravovania, osobitostiach dietetickej výživy, o zásadách zostavovania jedálneho a nápojového lístka. Orientuje sa v novovyvinutých výrobkoch a technológiách, ako aj v súčasných trendoch v oblasti gastronómie.

V rámci pracovnej pozície sú na absolventa kladené vysoké požiadavky na schopnosť pracovať v tíme a schopnosť sociálneho kontaktu. Vysoké nároky sú dané aj na praktické myslenie, prispôsobivosť, flexibilitu, sebakontrolu, sebaovládanie, samostatnosť, tvorivosť.

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

Absolventi získajú schopnosť komunikovať v 2 cudzích jazykoch, napr. v anglickom a nemeckom, riešiť problémové úlohy,  pracovať v skupine, aktívne sa zapájať do spoločnosti a svoje vedomosti a zručnosti priebežne aktualizovať. Budú schopní prijímať zodpovednosť za vlastnú prácu a za prácu ostatných. Po absolvovaní vzdelávacieho programu získajú zručnosti pri práci s osobným počítačom a internetom. Naučia sa efektívne využívať informačné a komunikačné technológie pre svoj osobný rast a výkonnosť v práci.

Po ukončení štúdia získava absolvent výučný list a vysvedčenie o záverečnej skúške. Môže pokračovať v štúdiu pre absolventov trojročných učebných odborov v rámci denného alebo diaľkového štúdia na úrovni ISCED 3A.

### Kompetencie absolventa

Absolvent učebného odboru 6445 2 kuchár po absolvovaní vzdelávacieho programu disponuje týmito kompetenciami:

1. **Kľúčové kompetencie**
   1. **Komunikatívne a sociálno-interakčné spôsobilosti**Absolvent má:
      1. kultivovane vyjadrovať a zdôvodňovať svoje názory,
      2. reprodukovať a interpretovať prečítaný alebo vypočutý text v materinskom a cudzom jazyku,
      3. vyjadrovať sa výstižne a presne,
      4. aktívne komunikovať najmenej v dvoch cudzích jazykoch,
      5. štylizovať listy (formálne, neformálne), informačné útvary (inzerát, oznam), vyplňovať formuláre (životopis, žiadosť),
      6. osvojovať si grafickú a formálnu úpravu písomných prejavov,
      7. spracovávať informácie a materiály podľa účelu oznámenia a s ohľadom na potreby užívateľa,
      8. orientovať sa, získavať, rozumieť a aplikovať rôzne informácie, posúdiť ich význam v osobnom živote a v povolaní,
      9. vedieť prijímať, analyzovať a tvoriť text,
      10. ovládať operácie pri práci s počítačom,
      11. pochopiť a osvojiť si metódy informačnej a komunikačnej technológie.
   2. **Intrapersonálne a interpersonálne spôsobilosti**Absolvent má:
      1. vedieť samostatne predkladať jednoduché návrhy,
      2. overovať a interpretovať získané údaje,
      3. rozvíjať vlastnú aktivitu, samostatnosť, sebapoznanie, sebadôveru,
      4. ovládať základy modernej pracovnej technológie,
      5. samostatne pracovať a zapájať sa do práce kolektívu, riadiť jednoduchšie práce v menšom kolektíve,
      6. stanovovať si ciele a priority podľa svojich osobných schopností, záujmov, pracovnej orientácie a životných podmienok,
      7. overovať získané poznatky, kriticky posudzovať názory, postoje a správanie druhých,
      8. prijímať a plniť zodpovedne dané úlohy,
      9. predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce,
      10. prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.
   3. **Schopnosť tvorivo riešiť problémy**Absolvent má:
      1. schopnosť identifikovať podstatu problémov,
      2. získavať informácie vzťahujúce sa priamo k objasneniu problému,
      3. triediť a využiť informácie, ktoré sú pre riešenie problému najdôležitejšie,
      4. zvažovať rôzne možností riešenia,
      5. stanoviť kritériá pre voľbu konečného optimálneho riešenia,
      6. vedieť vybrať vhodné postupy pre realizáciu zvoleného riešenia a dodržiavať ho,
      7. poskytovať ľuďom informácie,
      8. vedieť ovplyvňovať ľudí,
      9. spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi.
   4. **Podnikateľské spôsobilosti**Absolvent má:
      1. pochopiť podstatu a princíp podnikania, mať predstavu o základných právnych, ekonomických, administratívnych, osobnostných a etických aspektoch súkromného podnikania,
      2. vedieť efektívne využívať všetky zdroje na dosiahnutie priaznivého výsledku hospodárenia,
      3. ovládať právne predpisy v oblasti obchodných a pracovnoprávnych vzťahoch,
      4. pracovať so základnými informáciami v dvoch cudzích jazykoch,
      5. rozpoznávať a rozvíjať kvality riadiaceho zamestnanca s aspektom na komunikatívne schopnosti, asertivitu, kreativitu a odolnosť voči stresom,
      6. využívať zásady konštruktívnej kritiky, vedieť primerane kritizovať, ale aj znášať kritiku od druhých,
      7. ovplyvňovať druhých a koordinovať ich úsilie,
      8. operatívne sa rozhodovať a prijímať opatrenia,
      9. mať zodpovedný postoj k vlastnej profesijnej budúcnosti a ďalšiemu vzdelávaniu, uvedomovať si význam celoživotného učenia a byť pripravený prispôsobovať sa k zmeneným pracovným podmienkam,
      10. sledovať a hodnotiť vlastný úspech vo svojom učení, prijímať hodnotenie výsledkov svojho učenia zo strany iných ľudí,
      11. poznať možnosti ďalšieho vzdelávania,
      12. mať prehľad o možnostiach uplatnenia na trhu práce v danom odbore,
      13. mať reálnu predstavu o pracovných a iných podmienkach v odbore, o požiadavkách zamestnávateľov na pracovné činnosti,
      14. dokázať vyhľadávať a posudzovať podnikateľské príležitosti.
   5. **Spôsobilosť využívať informačné technológie**Absolvent má:
      1. zoznámiť sa s rôznymi druhmi počítačových programov a spôsobom ich obsluhy,
      2. ovládať obsluhu periférnych zariadení potrebných pre činnosť používaného programu,
      3. pracovať s aplikačným programom potrebným pre výkon povolania,
      4. vyhľadávať vhodné informačné zdroje a potrebné informácie,
      5. komunikovať elektronickou poštou, využívať prostriedky online a offline komunikácie,
      6. evidovať, triediť a uchovávať informácie tak, aby ich mohol využívať pri práci,
      7. chrániť informácie pred znehodnotením alebo zmanipulovaním,
      8. posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov, kriticky pristupovať k získaným informáciám.
   6. **Spôsobilosť byť demokratickým občanom**Absolvent má:
      1. porozumieť globálnej podstate sveta, adekvátne reagovať na globálne problémy ľudstva,
      2. konať zodpovedne, samostatne a iniciatívne, nielen vo svojom vlastnom záujme, ale aj vo verejnom záujme,
      3. poznať a rešpektovať rôzne pohľady na svet,
      4. vedieť prijať zodpovednosť za svoje rozhodovanie a konanie,
      5. poznať rozvoj a trendy súčasného sveta,
      6. pochopiť globálnu povahu sveta a úlohu jednotlivca v ňom, význam masovokomunikačných prostriedkov,
      7. chápať pojmy spravodlivosť, ľudské práva a zodpovednosť, aplikovať ich v globálnom kontexte,
      8. tvorivo riskovať, primerane kritizovať, jasne sa stavať k riešeniu problémov, rýchle sa rozhodovať, byť dôsledný, inšpirovať druhých pri vyhľadávaní podnetov, iniciatív a vytváraní možností,
      9. dodržiavať zákony, rešpektovať práva a osobnosť druhých ľudí, ich kultúrne špecifiká, vystupovať proti neznášanlivosti, xenofóbií a diskriminácií,
      10. konať v súlade s morálnymi princípmi a zásadami spoločenského správania, prispievať k uplatňovaniu hodnôt demokracie,
      11. uvedomovať si vlastnú kultúrnu, národnú a osobnostnú identitu, pristupovať s toleranciu k identite druhých,
      12. zaujímať sa aktívne o politické a spoločenské dianie u nás a vo svete,
      13. uznávať tradície a hodnoty svojho národa, chápať jeho minulosť i súčasnosť v európskom a svetovom kontexte,
      14. podporovať hodnoty miestnej, národnej, európskej a svetovej kultúry.
2. **Všeobecné kompetencie**Absolvent má:
   * 1. vyjadrovať vhodným spôsobom svoj úmysel, prezentovať sám seba, podávať a získavať ústne alebo písomne požadovanú alebo potrebnú informáciu všeobecného alebo odborného charakteru, zapájať sa do diskusie, obhajovať svoj názor, pohotovo reagovať na nepredvídané situácie , uplatňovať verbálne a neverbálne prostriedky, spoločenskú a rečovú etiku a zdôvodňovať zvolené riešenie komunikačnej situácie,
     2. získať informácie z prečítaného a vypočutého textu, rozlíšiť základné a vedľajšie informácie, dokázať text zaradiť do niektorých z funkčných štýlov, orientovať sa v jeho stavbe,
     3. spracovať písomné informácie najmä odborného charakteru,
     4. vytvárať si predpoklady pre estetické vnímanie skutočnosti,
     5. podieľať sa na ochrane kultúrnych hodnôt,
     6. mať základné sociálne návyky potrebné na styk s ľuďmi a prakticky uplatňovať pri styku s ľuďmi spoločensky uznávané normy,
     7. uvedomovať si svoju národnú príslušnosť a svoje ľudské práva, mať ochotu rešpektovať práva iných ľudí,
     8. chápať princípy fungovania demokratickej spoločnosti a postupy, ako sa občan môže aktívne zapojiť do politického rozhodovania a ovplyvňovať verejné záležitosti na rôznych úrovniach,
     9. v praxi uplatňovať humanitné zásady vzťahov medzi ľuďmi a ekologické zásady vo vzťahu k životnému prostrediu,
     10. vytvárať si vlastné filozofické a etické názory ako základ na sústavnejšiu a dokonalejšiu orientáciu pri posudzovaní a hodnotení javov ľudského a občianskeho života,
     11. rozumieť matematickej terminológii a symbolike,
     12. vyhľadávať, hodnotiť, triediť, používať matematické informácie v bežných profesných situáciách,
     13. používať výpočtovú techniku a prístupné informačné a komunikačné technológie,
     14. vedieť opísať osvojené prírodovedné poznatky a vzťahy medzi nimi, používať správnu terminológiu a symboliku, porozumieť prírodným zákonom,
     15. aplikovať získané prírodovedné poznatky i mimo oblasti prírodných vied (napr. v odbornom vzdelávaní, praxi, každodennom živote),
     16. uvedomovať si význam telesného a pohybového zdokonaľovania,
     17. uplatňovať pri športe a pobyte v prírode poznatky z ochrany a tvorby životného prostredia.
3. **Odborné kompetencie**
   1. **Požadované vedomosti**Absolvent má:
      1. aktívne používať ekonomické pojmy, ovládať ich súvislosti,
      2. mať poznatky o surovinách, nápojoch a technológii ich výroby,
      3. mať potrebné znalosti pre prácu s informačnou a výpočtovou technikou,
      4. orientovať sa v základných predpisoch, ustanoveniach obchodného, živnostenského, občianskeho a pracovného práva,
      5. mať poznatky o zásadách spotrebiteľskej výchovy a ochrany spotrebiteľa,
      6. mať poznatky o zásadách gastronomických pravidiel a zostavovaní jedálnych a nápojových lístkov,
      7. ovládať technologické postupy vo svojom odbore s využívaním poznatkov technologických normách,
      8. ovládať poznatky o charakteristike a technologických postupoch bežných a pracovne náročných jedál teplej a studenej kuchyne, ako aj teplých a studených múčnikov a teplých nápojov,
      9. ovládať poznatky o organizácii práce vo výrobnom, odbytovom a ubytovacom stredisku,
      10. schopnosť ovládať základné zmyslové skúšky akosti,
      11. ovládať základy stolovania,
      12. ovládať zásady spoločenskej komunikácie,
      13. mať návyky z oblasti osobnej aj prevádzkovej hygieny a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci,
      14. ovládať odbornú terminológiu typickú pre oblasť svojho povolania,
      15. vedieť používať techniku, poznať strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzok,
      16. samostatne rozhodovať o pracovných problémoch.
   2. **Požadované zručnosti**Absolvent vie:
      1. používať pracovné stroje, zariadenia a ďalší inventár,
      2. zabezpečovať bežnú údržbu pracovných prostriedkov, ktoré používa,
      3. vykonávať základné spôsoby zmyslových skúšok akosti surovín a tovarov,
      4. preukázať základné užívateľské práce s výpočtovou technikou,
      5. vykonávať pracovné činnosti tak, aby nenarušoval životné prostredie,
      6. vypracovať kalkulácie jedál a nápojov,
      7. deliť a spracovať mäso jatočných zvierat, zveriny, hydiny, rýb a morských živočíchov,
      8. pripravovať pokrmy teplej a studenej kuchyne podľa receptúr,
      9. používať polotovary,
      10. uchovávať pokrmy vo vodnom kúpeli, pare, v suchom teple a v chladnom priestore,
      11. vykonávať základné spôsoby zmyslových skúšok akosti surovín a tovarov,
      12. pracovať s predpismi HACCP,
      13. orientovať sa v nových technológiách a výrobkoch,
      14. uplatniť v praxi etické a profesijné pravidlá, zásady spoločenského správania a vystupovania.
   3. **Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti**Absolvent sa vyznačuje:
      1. manuálnou zručnosťou v činnostiach konkrétneho odboru,
      2. kreativitou, spoľahlivosťou, trpezlivosťou, dôslednosťou, presnosťou, samostatnosťou, flexibilitou, profesionálnou hrdosťou
      3. schopnosťou pracovať v tíme, spolupracovať, sebadisciplínou,
      4. budovaním imidžu firmy, dodržiavaním firemnej kultúry, pozitívnym kontaktom so zákazníkom,
      5. dodržovaním predpisov o ochrane spotrebiteľa,
      6. zodpovednosťou za zverený majetok,
      7. schopnosťou riešiť konfliktné situácie,
      8. rozlišovaním chuti, čuchových podnetov,
      9. kultivovanosťou vystupovania a vzhľadu, istotou, pohotovosťou svojho vystupovania, schopnosťou sociálneho kontaktu,
      10. praktickým a samostatným myslením.

## 

# Charakteristika školského vzdelávacieho programu študijného odboru 6421 4 spoločného stravovania

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Spojená škola  Organizačná zložka:  Stredná odborná škola obchodu a služieb,  Hlinská 31, 010 01 Žilina |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov študijného odboru** | 6421 4 spoločné stravovanie |
| **Stupeň vzdelania** | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A |
| **Dĺžka štúdia** | 2 roky |
| **Forma štúdia** | denná |

## Popis školského vzdelávacieho programu

Príprava v školskom vzdelávacom programe v študijnom odbore 6421 4 spoločné stravovanie zahŕňa teoretické vyučovanie a praktické vyučovanie. Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy a praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v strediskách praktického vyučovania a priamo na pracoviskách zamestnávateľov. Dvojročný študijný odbor 6421 4 spoločné stravovanie prehlbuje a rozširuje odborné vedomosti a zručnosti získané v trojročnom učebnom odbore a súvisiace s racionalizáciou, riadením zariadení spoločného stravovania. Poskytuje odborné vedomosti o organizácii a prevádzke zariadenia spoločného stravovania, objednávok, zabezpečovaní technického vybavenia a údržby prevádzky a pripravuje na samostatnú podnikateľskú činnosť. Umožňuje absolventovi zvládnuť náročné úlohy zvyšovania úrovne a kvality poskytovaných služieb a konkurencieschopnosti podnikania.

Predpokladom pre prijatie do študijného odboru je úspešné ukončenie učebného odboru  
 6445 2 kuchár, 6444 2 čašník, servírka a 2964 2 cukrár a zároveň aj zdravotné požiadavky uchádzačov o štúdium. Pri prijímaní na štúdium rozhoduje tiež prospech a správanie počas predchádzajúceho štúdia. Podrobnosti prijímacieho konania sú stanovené každoročne a  uchádzači o štúdium sa s nimi môžu oboznámiť na www stránkach školy.

Stratégia výučby školy vytvára priestor pre rozvoj nielen odborných, ale aj všeobecných a kľúčových kompetencií. Najväčší dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v cudzom jazyku. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti. Rozširujú si vedomosti matematiky, chémie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, účtovníctva, gastronomických služieb, hotelových služieb, manažmentu v spoločnom stravovaní, hosp. korešpondencie, právnej náuky, geografie cestovného ruchu a IKT v spoločnom stravovaní. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie jeho osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Škola vo výučbovej stratégii uprednostňuje vyučovacie metódy, ktoré vedú k harmonizácii teoretickej a praktickej prípravy tak pre profesionálny život, ako aj pre život v spoločnosti. Výučba je orientovaná na uplatnenie autodidaktických metód (samostatné učenie a práca), tímovej práci a spolupráci. Uplatňujú sa metódy, ktoré naučia žiakov komunikovať s druhými ľuďmi na báze ľudskej slušnosti a ohľaduplnosti. Poskytujú žiakom priestor na vytvorenie si vlastného názoru. Vedú žiakov k odmietaniu populistických praktík a extrémistických názorov. Učia ich chápať zložitosť medziľudských vzťahov a nevyhnutnosť tolerancie. Ďalšie metódy sú zamerané na poznávanie reálneho života, vytvárania si názoru na základe vlastného pozorovania. Žiaci musia zároveň cítiť vnútornú motiváciu pre profesiu, na ktorú sa pripravujú. Deje sa tak formou riešenia rôznych situácií, ktoré môžu vzniknúť na pracovisku (najmä konfliktné situácie), verejnými prezentáciami prác a výrobkov a pod. Uplatňované metódy budú konkretizované na úrovni učebných osnov jednotlivých predmetov.

Kľúčové, všeobecné a odborné kompetencie sú rozvíjané priebežne a spôsob ich realizácie je konkretizovaný v učebných osnovách jednotlivých vyučovacích predmetov. Škola bude rozvíjať aj kompetencie v rámci pracovného prostredia školy napr. schopnosť autonómneho rozhodovania, komunikačné zručnosti, posilňovanie sebaistoty a sebavedomia, schopnosť riešiť problémy a správať sa zodpovedne.

Školský vzdelávací program je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom. Pri práci so žiakmi so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami sa pristupuje s ohľadom na doporučenie špeciálnych pedagógov a psychológov vo vzťahu na individuálne potreby žiaka, stupeň a typ poruchy, úroveň kompenzácie poruchy a možnosti školy. Vzhľadom na charakter študijného odboru 6421 4 spoločné stravovanie, nie je tento odbor vhodný pre žiakov s vážnymi poruchami zraku a sluchu a s vážnym telesným postihnutím. Pre tento odbor sa vyžaduje zdravotný preukaz.

Klasifikácia prebieha podľa platného klasifikačného poriadku. Výsledky žiakov sa hodnotia priebežne na základe kritérií, s primeranou náročnosťou a pedagogickým taktom. Podklady pre hodnotenie sa získavajú sústavným sledovaním výkonu žiaka a jeho pripravenosti na vyučovanie, rôznymi metódami a prostriedkami hodnotenia, analýzou činnosti žiaka, konzultáciami s ostatnými učiteľmi vrátane výchovného poradcu, rozhovormi so žiakom, jeho rodičmi, majstrami odbornej výchovy. Žiaci sú s hodnotením oboznámení.

## Základné údaje o štúdiu

**Kódy a názvy študijných odborov: 6421 4 spoločné stravovanie**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dĺžka štúdia:** | 2 roky |
| **Forma štúdia:** | denná |
| **Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:** | - podmienkou prijatia na štúdium je úspešné vykonanie záverečnej skúšky v príslušnom trojročnom odbore stanovenom platným predpisom  - úspešné vykonanie prijímacej skúšky, ktorú ustanovuje vykonávací predpis o prijímacom konaní na stredné školy,  - zdravotná spôsobilosť uchádzača o štúdium. |
| **Spôsob ukončenia štúdia:** | maturitná skúška |
| **Doklad o dosiahnutom vzdelaní:** | vysvedčenie o maturitnej skúške |
| **Poskytnutý stupeň vzdelania:** | úplné stredné odborné vzdelanie  ISCED 3A |
| **Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:** | po úspešnom vykonaní maturitnej skúšky je absolvent pripravený vykonávať náročné pracovné činnosti v oblasti riadenia prevádzok spoločného stravovania a cestovného ruchu, po získaní predpísanej dĺžky odbornej praxe, v súlade s platnou klasifikáciou zamestnaní – prevádzkár, šéfkuchár, šéfcukrár, hlavný čašník, majster odbornej výchovy a ostatné povolania a činnosti súvisiace so spoločným stravovaním a cestovným ruchom, kde sa vyžaduje úplné stredné odborné vzdelanie. |
| **Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie):** | štúdium na vysokej škole (najmä ekonomického zamerania),študijné odbory nadstavbového štúdia pre absolventov štvorročných učebných odborov nadväzujúcich na predchádzajúci odbor štúdia |

## Organizácia výučby

Príprava v školskom vzdelávacom programe v študijných odboroch 6421 4 spoločné stravovanie zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu. Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy na Hlinskej 31. Odbornú prax budú žiaci vykonávať  v strediskách praktického vyučovania a na zmluvných pracoviskách.

Prehľad rozdelenia teoretického vyučovania a praxe

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Teoretické vyučovanie** | **prax** |
| **1. ročník** | 4 dni | 1 deň |
| **2. ročník** | 5 dni | - |

Odborná prax prebieha v strediskách praktického vyučovania v Reštaurácii v sídle Žilinského samosprávneho kraja na Komenského ulici 48, v stravovacom zariadení Menza na Univerzitnej ulici 8215, v hoteloch Veľká Fatra Rajecké Teplice a Holliday Inn. Tieto strediská sú základom odbornej prípravy žiakov. Prevádzkové podmienky umožnia žiakom podieľať sa na príprave, výrobe a distribúcii pokrmov pre školské a podnikové stravovanie, hotových a minútkových jedál pre širokú verejnosť vrátane bežnej a príležitostnej obsluhy pri rôznych gastronomických akciách a medzinárodných aktivitách školy. Prípravu jedál a obsluhu zabezpečujú žiaci pod dozorom vyučujúcich predmet odborná prax. Pri zabezpečovaní stravovania pre verejnosť si žiaci osvojujú potrebné návyky v komunikácii s hosťami a klientmi, prijímaní objednávok, príprave jedál, servírovaní, vyúčtovaní a upratovaní po hosťoch. Ďalšie odborné zručnosti žiaci získavajú pri rôznych spoločenských akciách v reštauráciách a hoteloch alebo v rámci praktických laboratórnych cvičení. Dôvodom takejto organizácie je skutočnosť, aby si žiaci precvičili a vyskúšali aj také zručnosti, situácie a javy, ktoré sa v bežnej praxi vyskytujú zriedkavo. Každý rok majú žiaci možnosť vyskúšať si svoje teoretické a praktické zručnosti pri tradične organizovaných akciách ZRUČNOSTI a PREZENTÁCIA ŠKOLY, ako aj pri príležitosti organizovania rôznych spoločenských, kultúrnych a športových aktivít v rámci mesta a kraja, ale i na celoštátnej či medzinárodnej úrovni. Takéto podujatia sú pre žiakov lákavé, motivujúce a inšpirujúce.

## Zdravotné požiadavky na žiaka

Vzhľadom na charakter a podstatu študijného odboru 6421 4 spoločné stravovanie môžu byť na štúdiu prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom. Uchádzači nesmú trpieť predovšetkým:

závažnými ochoreniami pohybového systému napr. ochoreniami chrbtice, horných a dolných končatín,

závažnými ochoreniami dýchacích ciest, srdcovými a cievnymi ochoreniami,

závažnými alergiami na potraviny,

psychickými chorobami,

závažnými ochoreniami zraku a sluchu,

kolapsovými a vážnymi epileptickými stavmi.

Uchádzač o štúdium musí mať platný zdravotný preukaz. Zdravotnú spôsobilosť uchádzačov posúdi a písomne potvrdí dorastový lekár, v prípade zmenenej pracovnej schopnosti aj posudková komisia sociálneho zabezpečenia.

## Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci

Neoddeliteľnou súčasťou výchovno-vzdelávacieho procesu je problematika bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygieny práce.

Vo výchovno-vzdelávacom procese musí výchova k bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci vychádzať z platných predpisov – zákonov, vykonávacích vládnych nariadení, vyhlášok a noriem. Výklad musí smerovať od všeobecného ku konkrétnemu, t.j. špecifickému pre daný študijný odbor a obsiahnuť tak otázky a predpisy bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a hygieny práce z hľadiska jednotlivca, ako aj z hľadiska pracovníka riadiaceho činnosť pracovného kolektívu.

V priestoroch určených na vyučovanie treba utvoriť podľa platných predpisov podmienky na zabezpečenie bezpečnosti a hygieny práce. Je nevyhnutné poučiť žiakov o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a hygiene práce, najmä pri vykonávaní praktických a laboratórnych cvičení. Základy bezpečnosti a ochranu zdravia pri práci a hygiene práce je dôležité dodržiavať pri realizovaní odbornej praxe.

Základné podmienky bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a hygieny práce sú:

1. dôkladné oboznámenie žiakov s predpismi o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, s protipožiarnymi predpismi, s technologickými predpismi,
2. používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným a protipožiarnym predpisom,
3. používanie osobných ochranných pracovných prostriedkov podľa platných predpisov,
4. vykonávanie stanoveného dozoru.

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

* + - 1. **Pracovné oblečenie**

***Dievčatá:***

* + - * + biela blúzka,
        + čierna sukňa (max. 7 cm nad kolená, nie bedrová),
        + čierna vesta,
        + biela zásterka,
        + zdravotné topánky,
        + príručník (2 kusy),
        + menovka,
        + u kuchárok sa vyžaduje pracovná súprava, t. j. šatka, zástera, menovka, pracovná obuv a 2ks utierok.

***Chlapci:***

* + - * + biela košeľa (1x s dlhým rukávom, 1x s krátkym rukávom),
        + čierne nohavice,
        + čierna vesta,
        + čierne poltopánky,
        + príručník (2 kusy),
        + motýlik (čierny),
        + menovka,
        + u kuchárov sa vyžaduje pracovná súprava, t. j. čiapka, pracovné nohavice a blúza, pracovná obuv, 2 ks utierok a menovka.

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

Zdravotný program vydáva lekár a žiak ho odovzdáva na začiatku štúdia vyučujúcemu odbornej praxe.

Z dôvodu charakteru študijných odborov sa zakazuje nosenie piercingu a tetovanie na viditeľných miestach. V tomto študijnom odbore nie je vhodná extravagantná úprava vlasov a lakovanie nechtov.

## Profil absolventa študijného odboru 6421 4 spoločné stravovanie

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Spojená škola  Organizačná zložka:  Stredná odborná škola obchodu a služieb,  Hlinská 31, 010 01 Žilina |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov študijného odboru** | 6421 4 spoločné stravovanie |
| **Stupeň vzdelania** | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A |
| **Dĺžka štúdia** | 2 roky |
| **Forma štúdia** | denná |

### Charakteristika absolventa

Absolvent dvojročného študijného odboru 6421 4 spoločné stravovanie po ukončení štúdia úspešne vykonanou maturitnou skúškou získava kvalifikáciu na úrovni úplného stredného odborného vzdelania.

Študijný odbor prehlbuje a rozširuje odborné vedomosti a zručnosti získané v trojročnom učebnom odbore a súvisiace s racionalizáciou, riadením zariadení spoločného stravovania. Poskytuje odborné vedomosti o organizácii a prevádzke zariadenia spoločného stravovania, objednávok, zabezpečovaní technického vybavenia a údržby prevádzky a pripravuje na samostatnú podnikateľskú činnosť. Umožňuje absolventovi zvládnuť náročné úlohy zvyšovania úrovne a kvality poskytovaných služieb a konkurencieschopnosti podnikania.

Absolventi získajú schopnosť komunikovať v 2 cudzích jazykoch, napr. v anglickom a nemeckom, riešiť problémové úlohy, pracovať v skupine, aktívne sa zapájať do spoločnosti a svoje vedomosti a zručnosti priebežne aktualizovať. Budú schopní prijímať zodpovednosť za vlastnú prácu a za prácu ostatných. Po absolvovaní vzdelávacieho programu získajú zručnosti pri práci s osobným počítačom a internetom. Naučia sa efektívne využívať informačné a komunikačné technológie pre svoj osobný rast a výkonnosť v práci.

Po ukončení štúdia získava absolvent vysvedčenie o maturitnej skúške. Môže pokračovať v štúdiu na vysokej škole.

### Kompetencie absolventa

Absolvent študijného odboru 6421 4 spoločné stravovanie po absolvovaní vzdelávacieho programu disponuje týmito kompetenciami:

1. **Kľúčové kompetencie**
   1. **Komunikatívne a sociálno-interakčné spôsobilosti**  
      Absolvent má:
      1. kultivovane vyjadrovať a zdôvodňovať svoje názory,
      2. reprodukovať a interpretovať prečítaný alebo vypočutý text v materinskom a cudzom jazyku,
      3. vyjadrovať sa výstižne a presne,
      4. aktívne komunikovať najmenej v dvoch cudzích jazykoch,
      5. štylizovať listy (formálne, neformálne), informačné útvary (inzerát, oznam), vyplňovať formuláre (životopis, žiadosť),
      6. osvojovať si grafickú a formálnu úpravu písomných prejavov,
      7. spracovávať informácie a materiály podľa účelu oznámenia a s ohľadom na potreby užívateľa,
      8. orientovať sa, získavať, rozumieť a aplikovať rôzne informácie, posúdiť ich význam v osobnom živote a v povolaní,
      9. vedieť prijímať, analyzovať a tvoriť text,
      10. ovládať operácie pri práci s počítačom,
      11. pochopiť a osvojiť si metódy informačnej a komunikačnej technológie.
   2. **Intrapersonálne a interpersonálne spôsobilosti**  
      Absolvent má:
      1. vedieť samostatne predkladať jednoduché návrhy a projekty,
      2. overovať a interpretovať získané údaje,
      3. rozvíjať vlastnú aktivitu, samostatnosť, sebapoznanie, sebadôveru,
      4. samostatne predkladať návrhy na výkon práce, za ktorú je zodpovedný,
      5. predkladať primerané návrhy na rozdelenie jednotlivých kompetencií ,
      6. posúdiť zvládnutie kompetencií ďalšími členmi tímu,
      7. ovládať základy modernej pracovnej technológie,
      8. samostatne pracovať a zapájať sa do práce kolektívu, riadiť jednoduchšie práce v menšom kolektíve, niesť zodpovednosť aj za prácu druhých,
      9. identifikovať nedostatky a kvality vo vlastnom učení, pracovných výkonoch a osobnostnom raste,
      10. stanovovať si ciele a priority podľa svojich osobných schopností, záujmov, pracovnej orientácie a životných podmienok,
      11. overovať získané poznatky, kriticky posudzovať názory, postoje a správanie druhých,
      12. prijímať a plniť zodpovedne dané úlohy,
      13. predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce,
      14. prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.
   3. **Schopnosť tvorivo riešiť problémy**  
      Absolvent má:
      1. schopnosť identifikovať podstatu problémov,
      2. získavať informácie vzťahujúce sa priamo k objasneniu problému,
      3. triediť a využiť informácie, ktoré sú pre riešenie problému najdôležitejšie,
      4. zvažovať rôzne možností riešenia,
      5. stanoviť kritériá pre voľbu konečného optimálneho riešenia,
      6. vedieť vybrať vhodné postupy pre realizáciu zvoleného riešenia a dodržiavať ho,
      7. poskytovať ľuďom informácie,
      8. vedieť ovplyvňovať ľudí,
      9. spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi.
   4. **Podnikateľské spôsobilosti**  
      Absolvent má:
      1. pochopiť podstatu a princíp podnikania, mať predstavu o základných právnych, ekonomických, administratívnych, osobnostných a etických aspektoch súkromného podnikania,
      2. viesť systém jednoduchého a podvojného účtovníctva a stratégiu odpisov,
      3. vedieť efektívne využívať všetky zdroje na dosiahnutie priaznivého výsledku hospodárenia,
      4. ovládať právne predpisy v oblasti obchodných a pracovnoprávnych vzťahoch
      5. pracovať so základnými informáciami v dvoch cudzích jazykoch,
      6. rozpoznávať a rozvíjať kvality riadiaceho zamestnanca s aspektom na komunikatívne schopnosti, asertivitu, kreativitu a odolnosť voči stresom,
      7. vedieť vystihnúť princípy odmeňovania a oceňovania aktívnych a tvorivých zamestnancov a motivovať ich,
      8. využívať zásady konštruktívnej kritiky, vedieť primerane kritizovať, ale aj znášať kritiku od druhých,
      9. ovplyvňovať druhých a koordinovať ich úsilie,
      10. operatívne sa rozhodovať a prijímať opatrenia,
      11. vykonávať aj nepopulárne, ale správne opatrenia a rozhodnutia, myslieť systémovo a komplexne,
      12. mať zodpovedný postoj k vlastnej profesijnej budúcnosti a ďalšiemu vzdelávaniu, uvedomovať si význam celoživotného učenia a byť pripravený prispôsobovať sa k zmeneným pracovným podmienkam,
      13. sledovať a hodnotiť vlastný úspech vo svojom učení, prijímať hodnotenie výsledkov svojho učenia zo strany iných ľudí,
      14. poznať možnosti ďalšieho vzdelávania,
      15. mať prehľad o možnostiach uplatnenia na trhu práce v danom odbore,
      16. mať reálnu predstavu o pracovných a iných podmienkach v odbore, o požiadavkách zamestnávateľov na pracovné činnosti a vedieť ich porovnávať so svojimi predstavami a reálnymi predpokladmi,
      17. dokázať vyhľadávať a posudzovať podnikateľské príležitosti.
   5. **Spôsobilosť využívať informačné technológie**  
      Absolvent má:
      1. zoznámiť sa s rôznymi druhmi počítačových programov a spôsobom ich obsluhy,
      2. ovládať obsluhu periférnych zariadení potrebných pre činnosť používaného programu,
      3. pracovať s aplikačným programom potrebným pre výkon povolania,
      4. vyhľadávať vhodné informačné zdroje a potrebné informácie,
      5. komunikovať elektronickou poštou, využívať prostriedky online a offline komunikácie,
      6. evidovať, triediť a uchovávať informácie tak, aby ich mohol využívať pri práci,
      7. chrániť informácie pred znehodnotením alebo zmanipulovaním,
      8. posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov, kriticky pristupovať k získaným informáciám.
   6. **Spôsobilosť byť demokratickým občanom**  
      Absolvent má:
      1. porozumieť globálnej podstate sveta, adekvátne reagovať na globálne problémy ľudstva,
      2. konať zodpovedne, samostatne a iniciatívne, nielen vo svojom vlastnom záujme, ale aj vo verejnom záujme,
      3. poznať a rešpektovať rôzne pohľady na svet,
      4. vedieť prijať zodpovednosť za svoje rozhodovanie a konanie,
      5. poznať rozvoj a trendy súčasného sveta,
      6. pochopiť význam masovokomunikačných prostriedkov,
      7. chápať pojmy spravodlivosť, ľudské práva a zodpovednosť, aplikovať ich v globálnom kontexte,
      8. tvorivo riskovať, primerane kritizovať, jasne sa stavať k riešeniu problémov, rýchle sa rozhodovať, byť dôsledný, inšpirovať druhých pri vyhľadávaní podnetov, iniciatív a vytváraní možností,
      9. dodržiavať zákony, rešpektovať práva a osobnosť druhých ľudí, ich kultúrne špecifiká, vystupovať proti neznášanlivosti, xenofóbií a diskriminácií,
      10. konať v súlade s morálnymi princípmi a zásadami spoločenského správania, prispievať k uplatňovaniu hodnôt demokracie,
      11. uvedomovať si vlastnú kultúrnu, národnú a osobnostnú identitu, pristupovať s toleranciu k identite druhých,
      12. zaujímať sa aktívne o politické a spoločenské dianie u nás a vo svete,
      13. uznávať tradície a hodnoty svojho národa, chápať jeho minulosť i súčasnosť v európskom a svetovom kontexte,
      14. podporovať hodnoty miestnej, národnej, európskej a svetovej kultúry.
2. **Všeobecné kompetencie**  
   Absolvent má:
   * 1. vyjadrovať vhodným spôsobom svoj úmysel, prezentovať sám seba, podávať a získavať ústne alebo písomne požadovanú alebo potrebnú informáciu všeobecného alebo odborného charakteru, zapájať sa do diskusie, obhajovať svoj názor, pohotovo reagovať na nepredvídané situácie, uplatňovať verbálne a neverbálne prostriedky, spoločenskú a rečovú etiku a zdôvodňovať zvolené riešenie komunikačnej situácie,
     2. získať informácie z prečítaného a vypočutého textu, rozlíšiť základné a vedľajšie informácie, dokázať text zaradiť do niektorých z funkčných štýlov, orientovať sa v jeho stavbe,
     3. spracovať písomné informácie najmä odborného charakteru,
     4. vytvárať si predpoklady pre estetické vnímanie skutočnosti,
     5. podieľať sa na ochrane kultúrnych hodnôt,
     6. mať základné sociálne návyky potrebné na styk s ľuďmi a prakticky uplatňovať pri styku s ľuďmi spoločensky uznávané normy,
     7. uvedomovať si svoju národnú príslušnosť a svoje ľudské práva, mať ochotu rešpektovať práva iných ľudí,
     8. chápať princípy fungovania demokratickej spoločnosti a postupy, ako sa občan môže aktívne zapojiť do politického rozhodovania a ovplyvňovať verejné záležitosti na rôznych úrovniach,
     9. v praxi uplatňovať humanitné zásady vzťahov medzi ľuďmi a ekologické zásady vo vzťahu k životnému prostrediu,
     10. vytvárať si vlastné filozofické a etické názory ako základ na sústavnejšiu a dokonalejšiu orientáciu pri posudzovaní a hodnotení javov ľudského a občianskeho života,
     11. rozumieť matematickej terminológii a symbolike,
     12. vyhľadávať, hodnotiť, triediť, používať matematické informácie v bežných profesných situáciách,
     13. používať výpočtovú techniku a prístupné informačné a komunikačné technológie,
     14. vedieť opísať osvojené prírodovedné poznatky a vzťahy medzi nimi, používať správnu terminológiu a symboliku, porozumieť prírodným zákonom,
     15. aplikovať získané prírodovedné poznatky i mimo oblasti prírodných vied (napr. v odbornom vzdelávaní, praxi, každodennom živote),
     16. uvedomovať si význam telesného a pohybové zdokonaľovania,
     17. uplatňovať pri športe a pobyte v prírode poznatky z ochrany a tvorby životného prostredia.
3. **Odborné kompetencie**
   1. **Požadované vedomosti**  
      Absolvent má:

* ovládať zásady ekonomiky so zameraním na spoločné stravovanie a cestovný ruch,
* základy praktických otázok založenia a prevádzkovania vlastného súkromného podniku alebo živnosti,
* ovládať základy jednoduchého a podvojného účtovníctva,
* zásady hospodárenia so surovinami, materiálom a pod.,
* základy prípravy technologicky náročných jedál, vrátane národných, regionálnych a iných špecialít,
* samostatne zostavovať kalkulácie,
* poznať zásady riadenia pracovníkov v  zariadeniach spoločného stravovania a cestovného ruchu,
* ovládať pracovné činnosti manažmentu strednej úrovne riadenia,
* využívať výpočtovú techniku na spracovanie dát a evidenčné účely, na efektívnu hospodársku korešpondenciu a ekonomické rozbory a prognózy.
  1. **Požadované zručnosti**   
     Absolvent vie:
* viesť administratívu vo výrobných a odbytových strediskách,
* pripravovať technologicky náročné jedlá, vrátane národných, regionálnych a iných špecialít,
* viesť účtovnú dokumentáciu,
* vypracovať písomnosti hospodárskeho charakteru v materinskom a cudzom jazyku,
* pracovať s výpočtovou technikou,
  + 1. aplikovať v praxi základné obchodno-podnikateľské aktivity a základné zásady marketingu,
    2. uplatňovať estetiku práce a prostredia s dodržaním hygienických zásad a zásad bezpečnosti práce na prevádzke,
    3. voliť správne technologické postupy práce, pripraviť pracovisko, pracovné prostriedky a predmety,
    4. zabezpečovať bežnú údržbu pracovných prostriedkov, ktoré používa,
    5. preukázať základné užívateľské práce s výpočtovou technikou,
    6. vykonávať pracovné činnosti tak, aby nenarušoval životné prostredie,
    7. udržiavať estetickú úroveň pracovného prostredia,
    8. dodržiavať základné zásady rokovania s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi,
    9. vykonávať základné spôsoby zmyslových skúšok akosti surovín a tovarov,
    10. pracovať s predpismi HACCP,
    11. orientovať sa v nových technológiách a výrobkoch,
    12. prijímať a registrovať objednávky a podávať informácie o jedlách a nápojoch,
    13. pracovať s registračnou pokladňou, inkasovať a robiť vyúčtovanie,
    14. používať techniku podávania jedál a nápojov, pripraviť základné druhy miešaných nápojov,
    15. obsluhovať pri osobitných druhoch slávnostného stolovania,
    16. dokončovať pokrmy a nápoje pred hosťom.
  1. **Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti**  
     Absolvent sa vyznačuje:
     1. manuálnou zručnosťou v činnostiach konkrétneho odboru,
     2. kreativitou, spoľahlivosťou, trpezlivosťou, dôslednosťou, presnosťou, samostatnosťou, flexibilitou, profesionálnou hrdosťou,
     3. schopnosťou pracovať v tíme, spolupracovať, sebadisciplínou,
     4. budovaním imidžu firmy, dodržiavaním firemnej kultúry, pozitívnym kontaktom so zákazníkom,
     5. dodržovaním predpisov o ochrane spotrebiteľa,
     6. zodpovednosťou za zverený majetok,
     7. schopnosťou riešiť konfliktné situácie,
     8. rozlišovaním chuti, čuchových podnetov,
     9. kultivovanosťou vystupovania a vzhľadu, istotou, pohotovosťou svojho vystupovania, schopnosťou sociálneho kontaktu,
     10. praktickým a samostatným myslením.

Absolvent štvorročného študijného odboru 6421 4 spoločné stravovanie po ukončení štúdia úspešne vykonanou maturitnou skúškou získava kvalifikáciu na úrovni úplného stredného odborného vzdelania. Po ukončení prípravy získa odborné vedomosti a potrebné praktické zručnosti nevyhnutné pre výkon činnosti najmä v prevádzkach spoločného stravovania.

# Podmienky na realizáciu vzdelávacieho programu

## Materiálne podmienky

Kapacita školy:

* kancelária riaditeľa školy,
* kancelária zástupkýň riaditeľky školy pre teoretické vyučovanie,
* kancelária ekonomickej zástupkyne,
* kancelária zástupkyne pre odborný výcvik,
* kabinet výchovného poradcu a koordinátorky pre zahraničné stáže,
* príručný sklad s odkladacím priestorom,
* miestnosť kontaktu s rodičmi,
* zborovňa,
* kancelárie pre administratívu školy,
* triedy,
* odborné učebne stolovania, technológie,
* jazykové laboratórium,
* učebne pre vyučovanie jazykov,
* počítačové učebne,
* multimediálna učebňa,
* telocvičňa s posilňovňou,
* dielňa,
* kotolňa,
* archív,
* sociálne zariadenia.

Ďalšie priestory:

* hygienické priestory, sociálne zariadenia, šatne,
* knižnica,
* priestory pre záujmovú a spoločenskú činnosť žiakov a zamestnancov školy, spoločenská miestnosť.

Stredisko praktického vyučovania – Reštaurácia SOU v sídle Žilinského samosprávneho kraja, Komenského 48:

* kabinet MOV,
* šatne,
* odborná učebňa,
* výrobné stredisko,
* odbytové stredisko,
* sklad potravín,
* sklad inventáru,
* hygienické zariadenia (WC, sprchy).

## Personálne podmienky

* Požiadavky na manažment školy, ktorý realizuje školský vzdelávací program sú v súlade s požiadavkami odbornej a pedagogickej spôsobilosti a s kvalifikačnými predpokladmi, ktoré sú nevyhnutné pre výkon náročných riadiacich činností podľa platných predpisov.
* Odborná a pedagogická spôsobilosť učiteľov všeobecno-vzdelávacích a odborných predmetov ako aj majstrov odbornej výchovy, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom študijnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím program. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené v rámci platných predpisov.
* Odborná spôsobilosť nepedagogických zamestnancov (ekonóm, správca, školník, upratovačky a pod.), ktorí sa podieľajú na realizácii školského vzdelávacieho programu je v súlade s platnými predpismi. Práva a povinnosti nepedagogických zamestnancov sú zabezpečené a napĺňané po dobu ich činnosti v rámci platných predpisov.
* Plnenie požiadaviek poradenskej činnosti sa riadi platnými predpismi. Výchovný poradca je pedagogický zamestnanec, ktorého poslaním je poskytovanie odbornej psychologickej a pedagogickej starostlivosti žiakom, rodičom a pedagogickým zamestnancom školy. Prácu výchovného poradcu usmerňujú metodické, pedagogické a psychologické centrá. Práca výchovného poradcu a dodržiavanie všeobecne záväzných platných predpisov v oblasti výchovného poradenstva podlieha kontrolnej činnosti zo strany vedenia školy. Ďalšie práva a povinnosti výchovných poradcov vymedzujú vnútorné predpisy školy (pracovný poriadok, vnútorný poriadok školy a pod.).

## Organizačné podmienky

* Plnenie stanovenej miery vyučovacej a výchovnej povinnosti vyplýva z platnej legislatívy a rámcového učebného plánu štátneho vzdelávacieho programu. Rámcové rozvrhnutie obsahu vzdelávania v školských vzdelávacích programoch vychádza zo ŠVP. Stanovené vzdelávacie oblasti a ich minimálne počty hodín boli v tomto programe dodržané a sú preukázateľné. Vzdelávanie a príprava žiakov je organizovaná ako štvorročné štúdium.
* Teoretické vyučovanie začína o 8:00 hod., odborný výcvik začína o 7:00 hod. (resp. o 13:00 hod.). Organizácia školského roka sa riadi podľa pedagogicko-organizačných pokynov v danom školskom roku.
* Plnenie školskej legislatívy vzhľadom na organizáciu a priebeh školského vzdelávacieho programu vo väzbe na teoretické vyučovanie a odborný výcvik je v súlade. Výchovno-vzdelávací proces sa riadi Zákonom o výchove a vzdelávaní (školský zákon).
* Odborný výcvik nadväzuje na teoretické vyučovanie. Realizuje sa v 6 – 7 hodinových celkoch. Ak to vyžaduje charakter nácviku, odborný výcvik možno spájať aj do viacdňových celkov s rešpektovaním podmienok odboru aj v čase prázdnin, cez soboty a nedele. Delenie skupín stanovuje platná legislatíva.
* Vzdelávanie a príprava sa riadi podľa školského poriadku. Zabezpečuje jednotnosť v celom výchovno-vzdelávacom procese. Upravuje pravidla správania sa žiakov v teoretickom a praktickom vyučovaní. Obsahuje tiež práva a povinnosti žiakov. Školský poriadok je súčasťou plánu práce školy. Žiaci sa oboznamujú so školským poriadkom každý rok na prvej vyučovacej hodine prvý deň školského roka a podpisujú jeho rešpektovanie. Táto skutočnosť je zaznamenaná aj v triednych knihách.
* Hodnotenie a klasifikácia žiakov sa riadi klasifikačným poriadkom. O všetkých kritériách hodnotenia, výchovných opatreniach a opravných skúškach sú žiaci a rodičia vopred informovaní.
* Ukončovanie štúdia a organizácia maturitnej skúšky sa riadi platným legislatívnym predpisom. Maturitná skúška sa skladá z externej časti, písomnej formy internej časti, praktickej a ústnej časti. Úspešní absolventi získajú vysvedčenie o maturitnej skúške a výučný list.
* Kurzy, exkurzie, športové akcie sa organizujú v rámci 7 týždňov školského roka. Kurzy nevyhnutné pre výkon povolania vyplývajúce z kompetencií (profilu) absolventa sa môžu vykonávať aj ako súčasť odborného výcviku. Kurz na ochranu človeka a prírody sa organizuje priebežne počas roka skupinovou formou v 6 – 7 hodinových celkoch vo všetkých ročníkoch. Telovýchovný výcvikový kurz podľa podmienok v regióne školy organizovať s náplňou lyžiarsky a plavecký kurz skupinovou formou, najlepšie v 1. ročníku. Organizácia exkurzií je súčasťou praktického a teoretického vyučovania a zameriavajú sa na poznávanie nových výrobných technológií, nových materiálov, ekologických stavieb, odpadových technológií, na výstavy a prezentácie nových výrobkov a technológií. Exkurzie sa konajú v každom ročníku po dva dni (12 – 14 hodín) s pedagogickým dozorom a počtom žiakov v zmysle platných predpisov. Odborný obsah exkurzií vyplýva z obsahu učebných osnov odboru štúdia a plánuje sa v ročných plánoch práce školy.
* Spolupráca s rodičmi sa realizuje predovšetkým prostredníctvom triednych učiteľov, výchovných poradcov, manažmentu školy a jednotlivých vyučujúcich všeobecno-vzdelávacích a odborných predmetov, osobnou komunikáciou s rodičmi, prípadne zákonnými zástupcami rodičov. Sú to pravidelné, plánované zasadnutia rodičovskej rady a zasadnutia rady školy. Obsahom týchto zasadnutí sú informácie o plánoch a dosiahnutých výsledkov školy, riešenie problémových výchovných situácií, organizovanie spoločenských, vzdelávacích, kultúrnych a športových akcií organizovaných školou.
* Škola umožní žiakom zúčastňovať sa na súťažiach a prezentáciách vo svojom odbore na národnej a medzinárodnej úrovni. Rovnako podporuje účasť na súťažiach, ktoré podporujú osobnostný rozvoj žiaka a odrážajú jeho záujmy, napr. Hviezdoslavov Kubín, SOČ a iné.

## Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia

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

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

Problematika bezpečnosti a hygieny práce je podrobne popísaná v príslušných zákonoch a nariadeniach (napr. Zákon č. 124/2006 Z. z. o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, Zákon č. 126/2006 Z. z. o verejnom zdravotníctve, Nariadenie vlády SR č. 387/2006 Z. z. o požiadavkách na zaistenie bezpečnostného a zdravotného označenia pri práci, Nariadenie vlády SR č. 391/2006 Z. z. o minimálnych bezpečnostných a zdravotných požiadavkách na pracovisko).

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 na úvodných hodinách jednotlivých predmetov. Obsahom školenia sú predpisy a normy používané v odbore čašník, servírka a kuchár. Žiaci sú oboznamovaní s pravidlami ochrany zdravia pri práci, o poskytovaní prvej pomoci, o evidencii úrazov. Na odbornom výcviku sa žiaci zoznamujú s návodmi na obsluhu jednotlivých strojov, prístrojov a zariadení a prevádzkovými bezpečnostnými predpismi. Svojím podpisom potvrdzujú, že poučeniu v plnom rozsahu porozumeli.

## Základné podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami

Platná legislatíva označuje názvom žiaci so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami (ďalej len „ŠVVP“)

**žiakov so zdravotným znevýhodnením** (s mentálnym, zmyslovým alebo telesným postihnutím, zdravotne oslabených alebo chorých, s narušenou komunikačnou schopnosťou, so špecifickými poruchami učenia alebo správania sa, s autistickým syndrómom, s poruchami psychického alebo sociálneho vývinu),

**žiakov pochádzajúcich zo sociálne znevýhodneného prostredia,**

**žiakov mimoriadne nadaných**.

Žiaci so ŠVVP majú právo na to, aby im spoločnosť poskytovala rovnaké príležitosti a podnety na ich vývin, ako poskytuje ich zdravým rovesníkom. Pri integrácii žiaka so ŠVVP do bežnej školy (integrácia individuálna, v špeciálnych triedach) treba brať do úvahy v prvom rade prospech konkrétneho žiaka - druh a stupeň jeho postihnutia.

Cieľom integračných snáh je podpora socializácie týchto žiakov, ich lepšia príprava pre bežný život – občiansky i profesionálny. Súčasne sa podporuje prístup majoritnej spoločnosti k akceptácii ľudí so zdravotným postihnutím, či sociálnym znevýhodnením.

Nevyhnutnou súčasťou integrácie žiakov so ŠVVP do bežných škôl je efektívny výchovno-poradenský servis (špeciálno-pedagogické, psychologické, sociálne, kariérové poradenstvo ako súčasť výchovného poradenstva v školstve) pre žiakov a rodičov, pre učiteľov.

**Žiak so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami** je žiak, u ktorého je potrebné zabezpečiť ďalšie zdroje na podporu efektívneho vzdelávania. Použitie ďalších zdrojov umožní vytvoriť kvalitatívne nové prostredie, zodpovedajúce potrebám žiakov, ktorí si vyžadujú špeciálny prístup vo vzdelávaní. Špeciálne výchovno-vzdelávacie potreby sú u žiaka diagnostikované školským zariadením výchovného poradenstva a prevencie.

Špeciálnou výchovno-vzdelávacou potrebou je požiadavka na úpravu podmienok (obsahu, foriem, metód, prostredia a prístupov) vo výchove a vzdelávaní pre žiaka. Zohľadnenie potrieb zabezpečí žiakovi rovnocenný prístup k vzdelávaniu, primeraný rozvoj schopností alebo osobnosti ako aj dosiahnutie primeraného stupňa vzdelania a primeraného začlenenia do spoločnosti.

**Výchova a vzdelávanie žiakov so zdravotným znevýhodnením**

Cieľom výchovy a vzdelávania žiakov so zdravotným znevýhodnením je okrem všeobecných cieľov, vychovávať a vzdelávať týchto žiakov tak, aby čo najviac rozvinuli vlastné kompenzačné mechanizmy, aby plnohodnotne vnímali, prežívali vlastný život a aby sa stali tvorcami hodnôt, ktoré vytvoria cieľavedomou činnosťou.

**Uskutočnenie a základné podmienky integrovaného vzdelávania.**

Štúdium v študijných odboroch 6444 4 a 6445 4 vzhľadom k svojím špecifikám nemôže byť poskytnuté pre žiakov s mentálnym postihnutím, ako aj pre žiakov s autistickým syndrómom, s poruchami psychického a sociálneho vývinu.

Výchova a vzdelávanie žiakov so ŠVVP sa uskutočňuje v triedach alebo výchovných skupinách spolu s ostatnými žiakmi školy.

Žiak musí mať potvrdenie o tom, že má špeciálne výchovno-vzdelávacie potreby. Potvrdenie vydáva podľa kompetencií školské zariadenie výchovného poradenstva a prevencie na základe odborného vyšetrenia.

Žiak môže mať špeciálne výchovno-vzdelávacie potreby počas celého vzdelávacieho cyklu alebo len počas limitovaného obdobia, čo sa posudzuje na základe výsledkov odborného vyšetrenia školského zariadenia výchovného poradenstva a prevencie.

Žiak je vzdelávaný podľa individuálneho vzdelávacieho programu, ktorý vypracuje škola v spolupráci so školským zariadením výchovného poradenstva a prevencie.

**Individuálny výchovno-vzdelávací program je** súčasťou povinnej dokumentácie žiaka so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami, individuálne integrovaného v bežnej triede strednej školy. Je to dokument, ktorého účelom je plánovanie vzdelávania žiaka podľa jeho špeciálnych výchovno-vzdelávacích potrieb.

Individuálny výchovno-vzdelávací program obsahuje:

základné informácie o žiakovi a vplyve jeho diagnózy na výchovno-vzdelávací proces;

požiadavky na úpravu prostredia školy a triedy;

modifikáciu učebného plánu a učebných osnov;

aplikáciu špeciálnych vzdelávacích postupov;

špecifické postupy hodnotenia učebných výsledkov žiaka;

špecifiká organizácie a foriem vzdelávania;

požiadavky na zabezpečenie kompenzačných pomôcok a špeciálnych učebných pomôcok ;

zabezpečenie servisu odborníkov – špeciálneho pedagóga, liečebného pedagóga, psychológa, logopéda a iných.

Všetky špecifické úpravy sa vypracovávajú v individuálnom rozsahu a kvalite tak, aby zodpovedali špeciálnym výchovno-vzdelávacím potrebám konkrétneho žiaka.

Individuálny výchovno-vzdelávací program vypracováva:

triedny  učiteľ v spolupráci so špeciálnym pedagógom, prípadne ďalšími zainteresovanými odbornými pracovníkmi podľa potreby,

vyučujúci daného predmetu v spolupráci so špeciálnym pedagógom.

**Výchova a vzdelávanie  žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia**

Sociálne znevýhodnené prostredie (znevýhodnenie chudobou alebo kultúrou)

prostredie, ktoré vzhľadom na sociálne a jazykové podmienky nedostatočne stimuluje rozvoj mentálnych, vôľových a emocionálnych vlastností jednotlivca, nepodporuje jeho efektívnu socializáciu a neposkytuje dostatok primeraných podnetov pre rozvoj osobnosti. Spôsobuje sociálno-kultúrnu depriváciu, deformuje intelektuálny, mravný a citový rozvoj jednotlivca a z aspektov edukácie ho z týchto dôvodov považujeme za osobu so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami.

Špeciálne edukačné potreby žiaka sú požiadavky na špeciálne uspôsobenie podmienok, organizácie a realizácie výchovno-vzdelávacieho procesu tak, aby zodpovedali osobitostiam žiaka, ktorého telesný, psychický alebo sociálny vývin sa výrazne líši od štandardného vývinu.

**Sociálne znevýhodnené prostredie** (ďalej SZP) **je pre žiaka rodina** :

ktorej sa poskytuje pomoc v hmotnej núdzi a príjem rodiny je najviac vo výške životného minima,

v ktorej aspoň jeden z rodičov alebo osoba, ktorej je dieťa zverené do osobnej starostlivosti patrí do skupiny znevýhodnených uchádzačov o zamestnanie,

v ktorej najvyššie ukončené vzdelanie rodičov je základné, alebo aspoň jeden z rodičov nemá ukončené základné vzdelanie,

ktorá má neštandardné bytové a hygienické podmienky (napr. žiak nemá vyhradené miesto na učenie, nemá vlastnú posteľ, nie je zavedená elektrická prípojka a pod.).

**Špecifickým cieľom** výchovy a vzdelávania žiakov zo SZP je prostredníctvom eliminácie alebo odstránenia hendikepov vyplývajúcich zo sociálneho znevýhodnenia (napr. komunikačné schopnosti, kultúrne a sociálne vylúčenie), dosiahnuť primeraný rozvoj ich schopností

Uskutočňuje sa: v bežných triedach s individuálnych prístupom k žiakovi

Vo všetkých organizačných formách vzdelávania vytvárame žiakom zo sociálne znevýhodneného prostredia **špecifické podmienky** pre ich úspešné vzdelávanie a uspokojovanie ich špeciálnych výchovno-vzdelávacích potrieb.

Žiakom zo SZP:

vytvoríme atraktívne edukačné prostredie rešpektujúce sociálne, kultúrne a jazykové špecifiká žiaka,

realizujeme programy orientované na intenzívnu spoluprácu s rodičmi žiakov zo SZP,

zabezpečíme systém doučovacích aktivít pre zaostávajúcich žiakov

realizujeme programy multikultúrnej výchovy a výchovy proti predsudkom,

# Vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov

## Pravidlá hodnotenia žiakov

Škola považuje vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov za súčasť výchovno-vzdelávacieho procesu. Naším cieľom je poskytovať žiakovi spätnú väzbu, prostredníctvom ktorej získava informácie o tom, ako danú problematiku zvláda, ako dokáže zaobchádzať s tým, čo sa naučil, v čom sa zlepšil a v čom má ešte nedostatky. Hodnotenie žiaka vychádza z Metodického pokynu č. 8/2009-R zo 14. mája 2009 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl. Kontrolu vyučovacieho procesu budeme orientovať na skúšanie a hodnotenie žiakov.

**Skúšanie**

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

**Hodnotenie**

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

Hodnotenie žiakov budeme vyjadrovať rôznymi formami: slovom, percentuálne, známkou. V rámci hodnotenia budeme preverovať výsledky činnosti žiakov podľa určených kritérií. Niektoré kritériá budú všeobecne platné pre všetky predmety, špecifické výkony žiakov budú hodnotené podľa stanovených kritérií hodnotenia.

Neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia žiaka je aj jeho správanie. Hodnotenie nikdy nesmie viesť k znižovaniu dôstojnosti, sebadôvery a sebaúcty žiaka.

**Pravidlá hodnotenia žiakov**

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

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

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

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

1. hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou teoretického zamerania (napr. slovenský jazyk a literatúra)

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

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

Žiak:

* 1. uplatnil osvojené poznatky, fakty, pojmy, definície, zákonitostí, vzťahy a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri vysvetľovaní a hodnotení spoločenských a prírodných javov
  2. preukázal kvalitu a rozsah získaných vedomostí vykonávať požadované intelektuálne a motorické činnosti,
  3. prezentoval kvalitu myslenia, predovšetkým jeho logiku, samostatnosť a tvorivosť,
  4. mal aktívny prístup, záujem a vzťah k daným činnostiam,
  5. preukázal presný, výstižný, odborný a jazykovo správny ústny a písomný prejav,
  6. preukázal kvalitu výsledkov zadaných činností,
  7. si osvojil účinné metódy a formy štúdia.

1. hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou praktického zamerania (napr. odborný výcvik)

Hodnotí sa vzťah k práci, pracovnému kolektívu a praktickým činnostiam, osvojenie praktických zručností a návykov, ovládania účelných spôsobov práce, využívanie získaných teoretických vedomostí v praktických činnostiach, aktivita, samostatnosť, tvorivosť, iniciatíva v praktických činnostiach, kvalita výsledkov činnosti, organizácia vlastnej práce a pracoviska, udržiavanie poriadku na pracovisku, dodržiavanie predpisov a bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, starostlivosť o životné prostredie, hospodárne využívanie surovín, materiálov a energie.

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

Žiak:

* 1. si osvojil praktické zručností a návyky a ich využitie,
  2. preukázal vzťah k práci, pracovnému kolektívu, pracovným činnostiam, aktivitu, samostatnosť a tvorivosť,
  3. preukázal kvalitu výsledkov zadaných činností,
  4. zvládol efektívne spôsoby práce a organizáciu vlastnej práce ako aj pracoviska, udržiaval na pracovisku poriadok,
  5. dodržiaval predpisy o BOZP a starostlivosť o životné prostredie,
  6. hospodárne využíval suroviny, materiál, energiu, prekonal prekážky v práci,
  7. zvládol obsluhu a údržbu laboratórnych zariadení, používaných prístrojov, nástrojov a náradia, prekonal prekážky v práci,

1. hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou výchovného zamerania (napr. etická výchova, občianska náuka)

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

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

Žiak:

* 1. preukázal tvorivosť a samostatnosť prejavu,
  2. si osvojil potrebné vedomostí, skúseností, činností a ich tvorivú aplikáciu,
  3. prezentoval poznatky o zákonitostiach daných činností a uplatnil ich vo vlastnej činnosti,
  4. preukázal kvalitu prejavu,
  5. preukázal vzťah a záujem o dané činnosti,
  6. formuloval a zdôvodnil svoj názor.

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

Využívať budeme formu dotazníka, ktorý pripravíme v súčinnosti s výchovnou poradkyňou, predsedami predmetových komisií a triednymi učiteľmi. 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. Týmto spôsobom sa budeme usilovať viesť žiakov k hodnoteniu vlastného pokroku. Žiak touto formou vyjadruje, čo sa za určité obdobie naučil, v čom sa zdokonalil, v čom by sa chcel zlepšiť.

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

**Stupne prospechu a celkový prospech**

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

1 – výborný

2 – chválitebný

3 – dobrý

4 – dostatočný

5 – nedostatočný

**Správanie žiaka** je klasifikované týmito stupňami:

1 – veľmi dobré

2 – uspokojivé

3 – neuspokojivé

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

* prospel s vyznamenaním
* prospel veľmi dobre
* prospel
* neprospel.

Žiak je neklasifikovaný, ak jeho absencia v danom predmete prekročila 33% celkovej dochádzky (riaditeľ školy môže odsúhlasiť skúšku na doplnenie klasifikácie). Žiak je neklasifikovaný aj v prípade, ak vyučujúci nemá dostatok podkladov na uzatvorenie klasifikácie. O tejto skutočnosti musí byť informovaný riaditeľ školy. Ak je žiak neklasifikovaný, nedostane vysvedčenie, iba výpis z katalógového listu. O dodatočnej klasifikácii rozhoduje riaditeľ školy v zmysle platnej legislatívy. Ak má žiak alebo jeho zákonný zástupca pochybnosti o správnosti hodnotenia, môže požiadať riaditeľa školy o komisionálne preskúšanie žiaka. Na základe kritérií hodnotenia sa uskutoční preskúšanie žiaka. Komisionálne skúšky prebiehajú v súlade s právnymi predpismi.

Opravné skúšky určuje riaditeľ školy v súlade s právnym predpisom. Ak žiak neprospel na konci školského roka, môže riaditeľa školy požiadať o opravnú skúšku. Ak žiak na konci školského roka neprospel z troch a viacerých predmetov, riaditeľ mu nemusí povoliť konať opravné skúšky. V prípade, že žiak neprospel ani na opravnej skúške, má právo požiadať riaditeľa školy o opakovanie ročníka.

**Výchovné opatrenia**

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

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

**Hodnotenie maturitnej skúšky**

**Po ukončení štúdia** hodnotíme všetky **očakávané vzdelávacie výstupy,** ktoré sú formulované výkonovými štandardmi v profile absolventa nášho školského vzdelávacieho programu **formou maturitnej skúšky**. Žiak sa písomne prihlasuje na maturitnú skúšku do 30. septembra príslušného školského roka, zmenu predmetov maturitnej skúšky ohlási triednemu učiteľovi najneskôr do 15. októbra. Cieľom maturitnej skúšky je overenie komplexných vedomostí a zručností, ako sú žiaci pripravení používať nadobudnuté kompetencie pri výkone povolaní a odborných činností na ktoré sa pripravujú. Maturitná skúška je zásadným vzdelávacím výstupom hodnotenia našich absolventov. Získané vysvedčenie o maturitnej skúške a výučný list potvrdzujú v plnom rozsahu ich dosiahnuté kompetencie – odbornú kvalifikáciu.

Maturitné zadania sú koncipované tak, aby absolvent mal možnosť v plnom rozsahu pochopiť komplexnosť témy a preukázať naplnenie všetkých výkonov v rámci danej témy.

Každá téma má:

* vychádzať z výkonových štandardov kompetenčných profilov absolventov študijných odborov 6444 4 čašník, servírka a študijného odboru 6445 4 kuchár, 6421 4 spoločné stravovanie
* uplatňovať hľadisko akumulácie vedomostí viacerých všeobecnovzdelávacích i odborných predmetov,
* vychádzať z  rozsiahlejších tematických celkov viacerých odborných predmetov (komplexnosť obsahu vzdelávania),
* umožniť a podporiť využitie všetkých podporných učebných zdrojov (pomôcky, písomné materiály, informácie a údaje, atď.) pre splnenie danej témy,
* umožniť preverenie schopností žiaka využívať vedomosti a intelektuálne schopnosti získané počas štúdia pri spracovaní daného zadania,
* dodržiavať pravidlo zrozumiteľnosti, konzistentnosti a komplexnosti tak, aby náročnosť, vecný a časový rozsah tém boli pre žiaka optimálne, primerané a zvládnuteľné na danom stupni vzdelania,
* svoje podtémy a ich formulácia musí byť jasná, jednoznačná, v logickom slede od riešenia jednoduchého problému k zložitejšiemu javu v závislosti od problému alebo situácie, ktoré sa majú v zadaní riešiť. Podtémy sú aplikačného charakteru a dopĺňajú informácie, ktoré žiak v priebehu štúdia odborných a všeobecnovzdelávacích predmetov daných študijných odborov získal.

Žiak úspešne vykoná maturitnú skúšku, ak úspešne vykoná maturitnú skúšku zo všetkých predmetov.

Mimoriadne skúšobné obdobie slúži žiakom na vykonanie náhradnej maturitnej skúšky alebo opravnej maturitnej skúšky. Náhradná maturitná skúška je určená pre žiaka, ktorý úspešne ukončil posledný ročník štúdia najneskôr k 15. septembru. Žiakovi, ktorý neúspešne vykonal maturitnú skúšku z viac ako dvoch predmetov alebo neúspešne vykonal maturitnú skúšku na opravnej skúške, môže školská maturitná komisia povoliť opakovať celú maturitnú skúšku.

**Hodnotenie vzdelávacích výstupov** bude založené na kritériách hodnotenia. Vymedzenie prostriedkov a postupov hodnotenia bude spracované ku každej téme. Konkretizácia tém vrátane špecifických kritérií hodnotenia, prostriedkov a postupov hodnotenia ako aj organizačné a metodické pokyny budú spracované v priebehu posledného ročníka štúdia.

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

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

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

**Hodnotenie záverečnej skúšky**

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

ZS pozostáva z týchto častí v nasledujúcom poradí:

písomná časť,

praktická časť,

ústna časť.

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

**V písomnej, praktickej a ústnej časti ZS** sa overujú vedomosti žiaka vo vyžrebovanej téme.

Cieľom **písomnej časti ZS** je overiť úroveň teoretických vedomostí a poznatkov vychádzajúcich z cieľových požiadaviek štátneho vzdelávacieho programu.

Cieľom **praktickej časti ZS** je overiť úroveň osvojených zručností a spôsobilostí žiakov a ich schopností využiť získané teoretické poznatky a vedomosti pri riešení konkrétnych praktických úloh komplexného charakteru.

Cieľom **ústnej časti** **ZS** je overiť úroveň teoretických vedomostí a poznatkov.

ZS pozostáva z komplexných tém s aplikáciou na učebné odbory 6444 2 čašník, servírka a 6445 2 kuchár. Podrobnosti o ZS sú upravené platnými predpismi MŠ SR.

**Témy záverečnej skúšky**

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

Každá téma má:

* vychádzať z výkonových štandardov kompetenčných profilov absolventov učebných odborov 6444 2 čašník, servírka a 6445 2 kuchár.
* uplatňovať hľadisko akumulácie vedomostí viacerých odborných predmetov obsahovo príbuzných,
* vychádzať z  rozsiahlejších tematických celkov viacerých odborných predmetov (komplexnosť obsahu vzdelávania),
* umožniť a podporiť využitie všetkých podporných učebných zdrojov (pomôcky, písomné materiály, informácie a údaje, atď.) pre splnenie danej témy,
* umožniť preverenie schopnosti žiaka využívať vedomosti a intelektuálne schopnosti získané počas štúdia na posúdenie konkrétneho odborného problému, ktorý je daný v téme ZS,
* dodržiavať pravidlo zrozumiteľnosti, konzistentnosti a komplexnosti tak, aby náročnosť, vecný a časový rozsah tém boli pre žiaka optimálne, primerané a zvládnuteľné na danom stupni vzdelania,
* svoje podtémy a ich formulácia musí byť jasná, jednoznačná, v logickom slede od riešenia jednoduchého problému k zložitejšiemu javu v závislosti od problému alebo situácie, ktoré sa majú v téme ZS riešiť. Podtémy sú aplikačného charakteru a dopĺňajú informácie, ktoré žiak v priebehu štúdia odborných a všeobecnovzdelávacích predmetov daných učebných odborov získal.

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

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

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

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

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

Ak bol žiak na záverečnej skúške z jednej časti skúšky klasifikovaný stupňom nedostatočný, skúšobná komisia môže žiakovi povoliť konať opravnú skúšku z tejto časti skúšky.

Žiakovi, ktorý bol na záverečnej skúške klasifikovaný z viac ako jednej časti skúšky alebo bol klasifikovaný stupňom nedostatočný na niektorej opravnej skúške, môže skúšobná komisia povoliť opakovať celú záverečnú skúšku. Záverečnú skúšku môže žiak na jeho žiadosť opakovať iba raz v riadnom skúšobnom období, najneskôr do troch rokov od ukončenia posledného ročníka strednej školy.

Žiak, ktorý pre vážne, najmä zdravotné dôvody, sa nezúčastní na záverečnej skúške, je povinný ospravedlniť sa riaditeľovi školy do troch dní od termínu konania skúšky. Ak ho riaditeľ školy ospravedlní, žiaka nemožno klasifikovať. Žiak súčasne predloží aj žiadosť o konanie skúšky v náhradnom termíne.

Ak žiak svoju neúčasť na záverečnej skúške neospravedlní alebo ak jeho ospravedlnenie nebude uznané, posudzuje sa, akoby dňom nasledujúcim po termíne konania skúšky štúdium zanechal.

Dňom nasledujúcim po dni, keď žiak úspešne vykonal záverečnú skúšku, prestáva byť žiakom školy.

Vážení rodičia, sponzori, záujemcovia o štúdium na našej škole a ďalšia pedagogická a nepedagogická verejnosť!

Náš školský vzdelávací program je otvoreným dokumentom, privítame Vaše pripomienky, návrhy a skúsenosti z praxe.