**Školský vzdelávací program**

Hotelová akadémia v Žiline



**Učebný odbor 2964 H cukrár**

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, v súlade so Zákonom o odbornom vzdelávaní č. 61/2015 a v súlade so štátnym vzdelávacím programom

**č. 2013-762/1735:1-925 v znení dodatkov**

**Obsah**

**1** [**ZÁKLADNÉ IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE ŠKOLY**](#_Základné_identifikačné_údaje)

**2** [**CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA**](#_Ciele_a_poslanie)

**3** [**ZAMERANIE ŠKOLY A VÝCHODISKÁ PRI TVORBE ŠKVP**](#_Zameranie_školy_a)

**3.1** [**CHARAKTERISTIKA ŠKOLY**](#_Charakteristika_školy)

**3.2** [**DLHODOBÉ PROJEKTY A ĎALŠIE AKTIVITY ŠKOLY**](#_Dlhodobé_projekty_)

**3.3** [**MATERIÁLNO-TECHNICKÉ A PRIESTOROVÉ VYBAVENIE ŠKOLY**](#_Materiálno-technické_a_priestorové)

**3.4** [**PERSONÁLNE ZABEZPEČENIE ŠKOLY**](#_Personálne_zabezpečenie_školy)

**3.5** [**PODMIENKY NA ZAISTENIE BEZPEČNOSTI A OCHRANY ZDRAVIA PRI VÝCHOVE A VZDELÁVANÍ**](#_Podmienky_na_zaistenie)

**3.6** [**SPOLUPRÁCA S RODIČMI A ZAMESTNÁVATEĽMI**](#_Spolupráca_s_rodičmi)

**3.7** [**VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ZAMESTNANCOV**](#_Vnútorný_systém_kontroly)

**3.8** [**POŽIADAVKY NA KONTINUÁLNE VZDELÁVANIE PEDAGOGICKÝCH ZAMESTNANCOV**](#_Požiadavky_na_kontinuálne)

**4** [**CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V ODBORE CUKRÁR**](#_Charakteristika_školského_vzdelávac)

**4.1** [**POPIS ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU**](#_Popis_školského_vzdelávacieho)

**4.2** [**ZÁKLADNÉ ÚDAJE O ŠTÚDIU**](#_Základné_údaje_o)

**4.3** [**ORGANIZÁCIA VÝUČBY**](#_Organizácia_výučby)

**4.4** [**ZDRAVOTNÉ POŽIADAVKY NA ŽIAKA**](#_Zdravotné_požiadavky_na)

**4.5** [**POŽIADAVKY NA PRACOVNÉ OBLEČENIE, BEZPEČNOSŤ A HYGIENU PRI PRÁCI**](#_Požiadavky_na_pracovné)

**4.6** [**ZÁKLADNÉ PODMIENKY VZDELÁVANIA ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVNO-VZDELÁVACÍMI POTREBAMI**](#_Základné_podmienky_vzdelávania)

**4.7** [**SYSTÉM DUÁLNEHO VZDELÁVANIA**](#_Systém_duálneho_vzdelávania)

**4.8** [**PROFIL ABSOLVENTA UČEBNÉHO ODBORU 6445 H cukrár**](#_Profil_absolventa_učebného)

**4.8.1** [**Charakteristika absolventa**](#_Charakteristika_absolventa)

**4.8.2** [**Kompetencie absolventa**](#_Kompetencie_absolventa)

**4.8.3** [**Prevodová tabuľka - učebný odbor 2964 H cukrár**](#_Prevodová_tabuľka_)

**4.8.4 [Učebný plán učebný odboru 2964 H cukrár](#_Učebný_plán_učebného)**

**5** [**VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV**](#_Vnútorný_systém_kontroly_1)

**5.1** [**PRAVIDLÁ HODNOTENIA ŽIAKOV**](#_Pravidlá_hodnotenia_žiakov)

**5.2** [**HODNOTENIE ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY**](#_Hodnotenie_záverečnej_skúšky)

**6 Učebné osnovy predmetov v učebnom pláne 2964 H cukrár**

**6.1 SLOVENSKÝ JAZYK A LITERATÚRA**

[Ročník 1](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\I.%20ročník\6445%20H%20-%201%20slovenský%20jazyk%20a%20literatúra.docx) **-** [Ročník 2](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\II.%20ročník\6445%20H%20-%202%20slovenský%20jazyk%20a%20literatúra.docx) **-** [Ročník 3](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\III.%20ročník\6445%20H%20-%203%20slovenský%20jazyk%20a%20literatúra.docx)

**6.2 ANGLICKÝ JAZYK - PRVÝ CUDZÍ JAZYK**

[Ročník 1](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\I.%20ročník\6445%20H%20-%201%20anglický%20jazyk%20pokročilí.doc) **-** [Ročník 2](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\II.%20ročník\6445%20H%20-%202%20anglický%20jazyk%20pokročilí.doc) **-** [Ročník 3](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\III.%20ročník\6445%20H%20-%203%20anglický%20jazyk%20pokročilí%20.doc)

**6.3 KOMUNIKÁCIA v ANJ**

[Ročník 1](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\I.%20ročník\6445%20H%20-%201%20nemecký%20jazyk.doc) **-** [Ročník 2](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\II.%20ročník\6445%20H%20-%202%20nemecký%20jazyk.doc) **-** [Ročník 3](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\III.%20ročník\6445%20H%20-%203%20nemecký%20jazyk.doc)

**6.4 OBČIANSKA NÁUKA**

[Ročník 3](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\III.%20ročník\6445%20H%20-%203%20občianska%20náuka.doc)

**6.5 ETICKÁ VÝCHOVA**

[Ročník 1](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\I.%20ročník\6445%20H%20-%201%20etická%20výchova.docx) **-** [Ročník 2](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\II.%20ročník\6445%20H%20-%202%20etická%20výchova.docx)

**6.6 NÁBOŽENSKÁ VÝCHOVA**

[Ročník 1](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\I.%20ročník\6445%20H%20-%201%20%20náboženská%20výchova.docx) **-** [Ročník 2](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\II.%20ročník\6445%20H%20-%202%20náboženská%20výchova.doc)

**6.7 CHÉMIA**

[Ročník 1](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\I.%20ročník\6445%20H%20-%201%20chémia.doc)

**6.8 MATEMATIKA**

[Ročník 1](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\I.%20ročník\6445%20H%20-%201%20matematika.doc) **-** [Ročník 2](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\II.%20ročník\6445%20H%20-%202%20matematika.doc) **-** [Ročník 3](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\III.%20ročník\6445%20H%20-%203%20matematika.doc)

**6.9 INFORMATIKA**

[Ročník](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\I.%20ročník\6445%20H%20-%201%20informatika.doc) 1 **-**

**6.10 TELESNÁ A ŠPORTOVÁ VÝCHOVA**

[Ročník 1](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\I.%20ročník\6445%20H%20-%201%20telesná%20a%20športová%20výchova.doc) **-** [Ročník 2](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\II.%20ročník\6445%20H%20-%202%20telesná%20a%20športová%20výchova.doc) **-** [Ročník 3](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\III.%20ročník\6445%20H%20-%203%20telesná%20a%20športová%20výchova.doc)

**6.11 EKONOMIKA**

[Ročník 1](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\I.%20ročník\6445%20H%20-%201%20ekonomika.doc) **-** [Ročník 2](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\II.%20ročník\6445%20H%20-%202%20ekonomika.doc) **-** [Ročník 3](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\III.%20ročník\6445%20H%20-%203%20ekonomika.doc)

**6.12 ODBORNÉ KRESLENIE A MODELOVANIE**

[Ročník 1](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\I.%20ročník\6445%20H-1%20spoločenská%20komunikácia.docx) **-** [Ročník 2](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\II.%20ročník\6445%20H%20-%202%20spoločenská%20komunikácia.doc)

**6.13 SUROVINY**

[Ročník 1](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\I.%20ročník\6445%20H%20-%201%20potraviny%20a%20výživa.doc) **-** [Ročník 2](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\II.%20ročník\6445%20H%20-%202%20potraviny%20a%20výživa.docx) **-** [Ročník 3](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\III.%20ročník\6445%20H%20-%203%20potraviny%20a%20výživa.docx)

**6.14 CUKRÁRSKA TECHNOLÓGIA**

[Ročník 1](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\I.%20ročník\6445%20H%20-%201%20technológia%20prípravy%20pokrmov.docx) **-** [Ročník 2](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\II.%20ročník\6445%20H%20-%202%20technológia%20prípravy%20pokrmov.docx) **-** [Ročník 3](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\III.%20ročník\6445%20H%20-%203%20technológia%20prípravy%20pokrmov.docx)

**6.15 CUKRÁRSKE VÝROBKY**

[Ročník 2](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\II.%20ročník\6445%20H%20-%202%20technika%20obsluhy.docx) **-** [Ročník 3](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\III.%20ročník\6445%20H%20-%203%20technika%20obsluhy.docx)

**6.16 ÚVOD DO SVETA PRÁCE**

[Ročník 3](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\III.%20ročník\6445%20H%20-%203%20úvod%20do%20sveta%20práce.docx)

**6.17 HOSPODÁRSKE VÝPOČTY**

[Ročník 2](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\II.%20ročník\6445%20H%20-%202%20výchova%20k%20podnikaniu.doc)

**6.18 ODBORNÝ VÝCVIK**

[Ročník 1](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\I.%20ročník\6445%20H%20-%201%20odborný%20výcvik.docx) **-** [Ročník 2](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\II.%20ročník\6445%20H%20-%202%20odborný%20výcvik.docx) **-** [Ročník 3](file:///E:\ŠkVP%202015%20nové\6445%20H%20kuchár%20-%203ročný\6445%20H%20%20kuchár%20-%203roč\III.%20ročník\6445%20H%20-%203%20odborný%20výcvik.docx)

# Základné identifikačné údaje školy

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Hotelová akadémia**  Hlinská 31, 010 01 Žilina |
| **Kód a názov ŠVP** | 29 Potravinárstvo |
| **Vyučovací jazyk** | slovenský |
| **Druh školy** | štátna |
| **Kód a názov učebného odboru** | 2964 H cukrár |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie |
| **Dĺžka štúdia** | 3 roky |
| **Forma štúdia** | denná |
| **Dátum schválenia ŠkVP** |  |
| **Miesto vydania** | Hotelová akadémia  Hlinská 31, 010 01 Žilina |
| **Platnosť ŠkVP** | 01.september 2017 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@hazilina.sk](mailto:riaditel@hazilina.sk) |
| **Mgr. Miriam Blasbalgová** | zástupkyňa pre teoretické vyučovanie | 041/7010416 |  | [za01@hazilina.sk](mailto:za01@hazilina.sk) |
| **Ing. Miroslava Kučerová** | ekonomická zástupkyňa | 041/7010423 |  | [ekonomka@hazilina.sk](mailto:ekonomka@hazilina.sk) |
| **Ing. Anna Mikolašová** | zástupkyňa pre odborný výcvik | 041/7232413 |  | [mikolasova@hazilina.sk](mailto:mikolasova@hazilina.sk) |
| **Ing. Renáta Aberlová** | štatutárna zástupkyňa riad. školy , koordinátorka pre zahraničné stáže, | 041/7232415 |  | [renata.aberle@hazilina.sk](mailto:renata.aberle@hazilina.sk) |
| **Mgr. Viera Peniašková** | výchovná poradkyňa | 041/7232415 |  | [peniaskova@hazilina.sk](mailto:peniaskova@hazilina.sk) |

**Zriaďovateľ:**

**Žilinský samosprávny kraj**

**Komenského 48**

**011 09 Žilina**

Žilina, 31.08. 2017 Ing. Helena Milčevová riaditeľka školy

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Záznamy o platnosti a revidovaní ŠkVP 2964 H cukrár** | | |
| **Revidované dňa** | **Platnosť ŠkVP** | **Obsah revidovania** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

# 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 v znení neskorších zmien, 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.

Hotelová akadémia, Hlinská 31, Žilina 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. **Sme škola, ktorá netoleruje prejavy intolerancie v žiadnej podobe. Našou filozofiou je, aby sme popri odbornosti viedli žiakov k hrdosti na vlastný národ a jeho kultúru, a zároveň, aby si v dnešnom multikultúrnom svete uvedomovali hodnoty humanizmu a tolerancie v duchu rešpektovania ľudských práv a slobôd. Našim zámerom je pripraviť žiaka na úspešný, zmysluplný a zodpovedný osobný, pracovný a občiansky život.**

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 v súlade so školským zákonom naplniť tieto ciele:

1. získať kompetencie, a to najmä v oblasti komunikačných schopností, ústnych spôsobilostí a písomných spôsobilostí, využívania informačno-komunikačných technológií, komunikácie v štátnom jazyku, materinskom jazyku a cudzom jazyku, matematickej gramotnosti a kompetencie v oblasti prírodných vied a technológií, k celoživotnému učeniu, sociálne kompetencie a občianske kompetencie, podnikateľské schopnosti a kultúrne kompetencie,
2. ovládať dva cudzie jazyky a vedieť ich používať
3. naučiť sa správne identifikovať a analyzovať problémy a navrhovať ich riešenia vedieť ich riešiť,
4. rozvíjať manuálne zručnosti, tvorivé, umelecké psychomotorické schopnosti, aktuálne poznatky a pracovať s nimi v oblastiach súvisiacich s nadväzujúcim vzdelávaním alebo na trhu práce,
5. posilňovať úctu k rodičom a ostatným osobám, ku kultúrnym a národným hodnotám a tradíciám štátu, ktorého je občanom, k štátnemu jazyku, k materinskému jazyku a k svojej vlastnej kultúre,
6. získať a posilňovať úctu k ľudským právam a základným slobodám a zásadám ustanoveným v Dohovore o ochrane ľudských práv a základných slobôd,
7. pripraviť sa na zodpovedný život v slobodnej spoločnosti, v duchu porozumenia znášanlivosti, rovnosti muža a ženy, priateľstva medzi národmi, národnostnými a etnickými skupinami náboženskej tolerancie,
8. naučiť sa rozvíjať a kultivovať svoju osobnosť a celoživotne sa vzdelávať, pracovať v skupine a preberať na seba zodpovednosť, naučiť sa kontrolovať a regulovať svoje správanie, starať sa a chrániť svoje zdravie vrátane zdravej výživy a životné prostredie a rešpektovať všeľudské etické hodnoty,
9. získať všetky informácie o právach dieťaťa a spôsobilosť na ich uplatňovanie.

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

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

* + 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. vytvárať širokú ponuku športových, záujmových a voľnočasových aktivít,

***b) prípravu a tvorbu vlastných školských vzdelávacích programov orientovaných na* s*travovacie služby, hotelierstvo a gastronómia, manažment cestovného ruchu 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 modernizáciou multimediálnych učební 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. podporovať rozvoj Centra odborného vzdelávania a prípravy pri Hotelovej akadémii, Hlinská 31 v Žiline poskytovaním akreditovaných programov kuchár, čašník, servírka v rámci celoživotného vzdelávanie
    6. spolupracovať s podnikmi poskytujúcich gastronomické služby,
    7. vytvárať spoluprácu so školami doma a v zahraničí, vymieňať si vzájomne skúseností a poznatky.

***e) zlepšenie estetického prostredia budovy školy, starať sa o psychohygienické podmienky výchovy a vzdelávania a najbližšieho okolia s cieľom:***

* + 1. zlepšiť prostredie v triedach a spoločných priestoroch školy, pravidelne sa starať o úpravu okolia školy,
    2. motivovať žiakov starať sa o kvalitu prostredia, v ktorom prebieha výchovno–vzdelávací proces,
    3. upraviť vybrané triedy na vyučovanie odborných predmetov,
    4. pokračovať v spolupráci s mestskou políciou pri odstraňovaní prejavov vandalizmu v okolí školy
* skvalitňovať stravovacie služby v školskej jedálni a zároveň podporovať aby sa s jej priestorov budovalo moderné pracoviska praktického vyučovania pri hotelovej škole,
* presadzovať zdravý životný štýl.

# Vlastné zameranie školy

## Charakteristika školy

Hotelová akadémia, Hlinská 31, Žilina je síce škola s novým názvom, ale je to hlavne škola s dlhodobou

tradíciou. Nachádza sa v sídliskovej časti Žiliny - Hliny VI., smer Rajecké Teplice, Prievidza. Škola je dobre dostupná mestskou hromadnou dopravou, prímestskou i železničnou dopravou.

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 v manažérskych pozíciách v oblasti hotelierstva, gastronómie a cestovného ruchu. 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 kvalifikovanú prácu. 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.

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** a od 01. 9. 2008 na **Stredná odborná škola obchodu a služieb.**

V súvislosti so zmenami v spoločnosti vznikla spoločenská objednávka na odborníkov v oblasti manažmentu v cestovnom ruchu a v hotelierstve. 1. septembra 1996 vzniká **Hotelová akadémia**, ktorá od 1. septembra 2008 spolu so Strednou odbornou školou obchodu a služieb tvoria **organizačné zložkou Spojenej školy.**

**Od 1.09. 2014** je škola zaradená do siete škôl a školských zariadení ako **Hotelová akadémia, Hlinská 31, Žilina** so štruktúrou odborov, ktoré sú plne zamerané na gastronómiu hotelierstvo a cestovný ruch.

* **Študijné odbory**

**6323 K hotelová akadémia**

* štúdium je päťročné, ukončené maturitnou skúškou,

**6324 M manažment regionálneho cestovného ruchu**

* štúdium je štvorročné, ukončené maturitnou skúškou,

**6444 K čašník, servírka**

* štúdium je štvorročné, ukončené maturitnou skúškou.

**6445 K kuchár**

* štúdium je štvorročné, ukončené maturitnou skúškou.
* **Učebné odbory**

**6444 H čašník, servírka**

* forma štúdia denná, trojročné štúdium ukončené záverečnou skúškou

**6445 H kuchár**

* forma štúdia denná, trojročné štúdium ukončené záverečnou skúškou

**2964 H cukrár**

* forma štúdia denná, trojročné štúdium ukončené záverečnou skúškou
* **Nadstavbový študijný odbor**

**6421 L spoločné stravovanie**

* forma štúdia denná, dvojročné štúdium je určené pre absolventov trojročných učebných odborov čašník, servírka, kuchár a cukrár a je ukončené maturitnou skúškou.

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

* dlhodobý záujem uchádzačov o štúdium,
* dobrá povesť školy,
* úzka prepojenosť teoretického vyučovania a praxe,
* kvalifikovaný a stabilizovaný pedagogický zbor,
* výhodná poloha a dostupnosť školy z dopravného hľadiska,
* kvalitné vybavenie odborných učební stolovania, informatiky, jazykové laboratórium,
* vykonávanie praxe v špičkových hotelových zariadeniach,
* záujem podnikateľských subjektov o absolventov študijného odboru,
* nízke percento nezamestnanosti našich absolventov.

Slabšími stránkami školy sú:

* absencia vlastnej prevádzky,
* slabšia podpora zo strany rodičov.

Príležitosti školy signalizuje:

* bezproblémové uplatnenie absolventov školy v hotelových a gastronomických zariadeniach,
* dobré uplatnenie našich absolventov v zahraničných hotelových a 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,
* nízka priemerná mzda v oblasti hotelierstva a gastronómie,
* nízka priemerná mzda v školstve, klesajúca motivácia učiteľov,
* slabšia spolupráca s rodičmi.

## Dlhodobé projekty a ďalšie aktivity školy

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 doma aj v zahraničí. Škola ponúka  každoročne   svojim študentom možnosť zúčastniť sa zahraničných stáží, ktorých cieľom je zdokonalenie jazykových schopností a praktických zručností**.** V rámci **programu Erasmus + (v minulosti Leonardo da Vinci)**, ktorý sa zaoberá oblasťou odborného vzdelávania a prípravy, je možné uskutočňovať stáže a výmeny zamerané na profesijný rozvoj, ako aj rozvíjať projektové partnerstvá v oblasti odborného vzdelávania a prípravy. V priebehu 6 rokov sa nám opakovane podarilo získať **granty z finančných prostriedkov Európskej únie vďaka programu Leonardo da Vinci** a úspešne zrealizovať nasledovné projekty **:**

**Všetko pre hosťa-kompletné služby ponúkané v hotelovom podniku** – mobilný projekt zrealizovaný v roku 2004,

**Nájdi odvahu podnikať v cestovnom ruchu** – mobilný projekt zrealizovaný v roku 2006,

**Systém HACCP uplatňovaný v praxi krajín EU** – v roku 2008 VECTPRO projekt učiteľov odborných predmetov,

**WELLNES – nová šanca pre hotelierstvo** - mobilný projekt pre študentov zrealizovaný v roku 2009,

**Systém HACCP uplatňovaný v praxi krajín EU** - mobilný projekt pre študentov zrealizovaný v roku 2011.

Pre vyššie uvedené projekt y si vybrala naša škola ako partnerské krajiny Rakúsko a Španielsko vzhľadom na to, že obidve krajiny majú bohaté skúsenosti s cestovným ruchom.

**BIO potraviny a ich využívanie v gastronómii -**  projekt Mobilita študentov v zahraničí- lepšia šanca uplatniť sa na trhu práce v oblasti CR. Projekt bol realizovaný v rokoch 2015-2016 v  dvoch etapách pre 25 študentov, ktorí sa zúčastnili zahraničnej stáže v Španielsku a v Rakúsku.

V rámci programu **ERAZMUS PLUS** sme boli účastníkmi projektu KA2 Strategické partnerstvá v oblasti v vzdelávania, výcviku a mladých ľudí s názvom Mladý európsky podnikateľ. **Ďalší partneri**: Taliansko, Francúzsko, Španielsko. **Počet zapojených študentov HA - 12**.

**Projekt eTwinning** – **realizácia projektov v oblasti výmeny informácií a skúseností, možnosti ďalšieho vzdelávania, zdokonaľovanie sa v anglickom jazyku a nové partnerstvá**

**Me and my life style** sme 31. 10. 2014 získali európsky certifikát kvality . **Holiday is fun –** udelený certifikát kvality za realizáciu projektu. **Partneri**: Poľsko, Turecko **E- cultural chain story - Viac informácií o kultúrnom dedičstve, kultúre krajiny a kultúre mladých ľudí jednotlivých krajín, možnosti ďalšieho vzdelávania, spoznávania sa, zdokonaľovanie sa v anglickom jazyku a nové partnerstvá . Partneri:** Poľsko, Turecko, Francúzsko, Chorvátsko.

**Complete my story - prezentácia našej kultúry, zvykov, tradície a životov mladých ľudí.**

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.

**Taliansko** – trojmesačná odborná prax pre študentov v gastronomických zariadeniach regiónu Lombardia na základe zmluvy so vzdelávacou agentúrou EUROPE 3000.  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.

**Rakúsko -** trojmesačná odborná prax pre študentov v gastronomických zariadeniach v na základe zmluvy.

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 základov jazyka hostiteľskej krajiny + ovládanie anglického jazyka.

**Ďalšie projekty a aktivity školy**

Okrem zahraničných stáži 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 (akcia UNICEF Týždeň Modrého gombíka, Biela pastelka, spolupráca so Spoločnosťou priateľov detí z detských domovov Úsmev ako dar). 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.

V projekte S TEBOU O TEBE sa zameriavame na otázky súvisiace s hygienou a dospievaním. Každoročne škola organizuje Valentínsku kvapku krvi.

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.

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.

**K záujmovým aktivitám žiakov Hotelovej akadémie patria**:

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

**Športové aktivity:**

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

**Súťaže:**

Každoročná účasť a vzorná reprezentácia školy v nižšie uvedených súťažiach:

* + Stredoškolská odborná činnosť,
  + Olympiáda v nemeckom jazyku,
  + Olympiáda v anglickom jazyku,
  + Olympiáda ľudské práva
  + **Celoslovenská SÚŤAŽ  METRO HoReCa PÄŤBOJ družstvo kuchárov a čašníkov**
  + Celoslovenská súťaž kuchárov a cukrárov GASTRO JUNIOR- Skills Slovakia,
  + Celoslovenská súťaž kuchárov – Poézia v gastronómii (organizovaná v rámci veľtrhu Danubias Gastro),
  + Barmanská súťaž- NICOLAS CUP(organizovaná v rámci veľtrhu Danubias Gastro),
  + Medzinárodná barmanská súťaž juniorov - EUROCUP Prešov,
  + Celoslovenská súťaž baristov - juniorov - **SLOVAK BARISTA CUP** .

**Exkurzie:**

* + odborné exkurzie v hotelových a reštauračných zariadeniach,
  + účasť na zasadnutí NR SR,
  + vlastivedné exkurzie
  + návšteva divadelných predstavení v Mestskom divadle v Žiline a v iných slovenských divadlách (podľa ponuky divadiel).

## Materiálno-technické a priestorové vybavenie školy

**Teoretické vyučovanie** sa realizuje v budovách **na Hlinskej ulici č. 31** a**33**.

Škola pre zabezpečenie vzdelávacej a výchovnej činnosti využíva klasické kmeňové triedy, odborné učebne a laboratória, telocvičňu, vlastné pracovisko odborného výcviku.

Každá trieda má svoju vlastnú kmeňovú triedu zariadenú klasickým žiackym nábytkom. V posledných 3 rokoch dochádza k jeho postupnej obnove, pričom sa zlepšuje estetická úroveň tried použitím farebného nábytku a zlepšuje sa aj hygienicko-zdravotné hľadisko v  súvislosti s tvarom a veľkosťou použitého nábytku.

Pre plné realizovanie zvolených učebných osnov má škola zriadené a plne využíva následné odborné miestnosti a laboratória :

* 24 kmeňových tried,
* odborná učebňa techniky obsluhy ,
* odborná učebňa technológie prípravy pokrmov /kuchynské laboratórium/
* jazykové laboratórium,
* 3 učebne pre vyučovanie cudzích jazykov,
* 3 odborné počítačové učebne,
* 3 multimediálne učebne,
* 2 učebne pre výuku predmetu administratíva a korešpondencia
* odborná učebňa etickej výchovy
* telocvičňa, posilňovňa

Ďalšie priestory:

* 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 – využíva sa pre lepšiu spoluprácu s rodičmi žiakov, ale aj pre pracovné i neformálne stretnutia napr. predmetových komisií, vytvára priestor pre efektívnejšiu komunikáciu a riešenie problémov.
* 2 zborovne -zariadené 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,
* kancelárie pre administratívu školy,
* hygienické priestory, sociálne zariadenia,
* šatne pre žiakov
* školská jedáleň.

**Praktické vyučovanie** prebieha vo vlastných pracovisku odborného výcviku, ktoré sa nachádzajú v sídle Žilinského samosprávneho kraja, Komenského 48 a v priestoroch modernej školskej jedálne.

Pre realizáciu praktického vyučovania vlastné pracoviská odborného výcviku disponujú nasledovnými priestormi:

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

Zmluvné pracoviská : Hotel Skalka Rajecké Teplice, Afrodite Palace Rajecké Teplice , hotely Holiday Inn, Polom Žilina, hotel Dubná skala, Vila Nečas. Tieto pracoviská majú adekvátne vybavenie pre zabezpečenie odborných činností v rámci odborného výcviku.

## Personálne zabezpečenie školy

Ciele a  zámery školy zabezpečujú pedagogickí a nepedagogickí zamestnanci.

**Pedagogický personál** každej školy predstavujú základ, od ktorého sa odvíja kvalita školy. Naším veľkým pozitívom je stabilizovaný pedagogický zbor. V súčasnosti ho tvorí 40 učiteľov všeobecno-vzdelávacích a odborných predmetov a 17 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.

Manažment riadenia tvoria piati členovia-riaditeľka školy ,dve zástupkyne pre teoretické vyučovanie, jedna zástupkyňa pre praktické vyučovanie a zástupkyňa pre technicko-ekonomické činnosti. Do mikroriadenia riadenia školy patrí deväť vedúcich predmetových komisii

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.** Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy.

Koordinátor informatizácie zabezpečuje poradenstvo v oblasti informatizácie a koordinuje používanie informačných a komunikačných technológií vo výchovno-vzdelávacom procese.

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. Medzi ďalšie vzdelávania s celoštátnou platnosťou, ktoré absolvovala viac ako polovica zamestnancov, patria najmä :„Využitie informačných a komunikačných technológií v práci učiteľa“ a „Ďalšie vzdelávanie učiteľov všeobecnovzdelávacích predmetov a odborných predmetov v oblasti ukončovania štúdia na stredných školách“.

Vedenie školy sa usiluje o to, aby si učitelia 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 a iných organizácií, ktoré zabezpečujú ďalšie vzdelávanie učiteľov.

Nepedagogický personál zabezpečuje materiálno-technický chod školy, zodpovedá za riadne a efektívne hospodárenie s financiami a majetkom v užívaní školy, jeho ochranu, bežné opravy a údržbu zariadení, budov. Zostavuje plány a rozpočty. Zabezpečuje chod a údržbu školského informačného systému Vykonáva administratívno-technické práce na mzdovom úseku a v účtovníctve. Zabezpečuje súlad chodu školy s platnou legislatívou (revízie, odpadové hospodárstvo a pod.) Zabezpečuje organizáciu, prevádzku, ekonomiku a kontrolu hospodárskej činnosti školy, hospodárenia s finančnými a materiálnymi prostriedkami školy ako aj pracovisku praktického vyučovania žiakov zriadeného v sídle ŽSK. Dbá o sociálnu starostlivosť pracovníkov školy, upratovanie areálu školy a  pracoviska praktického vyučovania patriaceho spojenej škole.

**Personálne podmienky pre realizáciu ŠkVP**

* 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.

## Podmienky na zaistenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní

Jednou z nevyhnutných podmienok pri realizácii štátneho vzdelávacieho programu je zabezpečenie ochrany zdravia a bezpečnosti vrátane požiarnej ochrany a prevencie pre žiakovi zamestnancov školy v plnom rozsahu v rámci platnej legislatívy a medziľudských vzťahov. Danú problematiku pre školu odborne garantuje profesionálna firma dodávateľským spôsobom. Rozsah jej pôsobnosti je stanovený zmluvne. Časť činností vykonávajú zamestnanci školy. Vytváranie podmienok bezpečnej a hygienickej práce je organickou súčasťou celého vyučovacieho procesu, osobitne odborného výcviku.

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.

V rámci minimalizácií rizík sa škola venuje :

* tvorbou rozvrhu hodín, zabezpečeniu vhodnej štruktúry pracovného režimu žiakov a učiteľov, základné normy jeho tvorby sú: začiatok vyučovania o 7:30 hod., po piatich vyučovacích hodinách za sebou obedňajšia prestávka, rozdelenie vyučovacích predmetov do celého týždňa, vyučovanie niektorých predmetov v špecializovaných učebniach,
* tvorbe zdravého pracovného prostredia v rámci všetkých priestorov školy, zabezpečením vybavenia primeraným žiackym školským a pracovným nábytkom, s prihliadnutím na základné fyziologické potreby žiakov, jeho farebnosťou, zabezpečením čistoty, upratovaním a maľovaním učební, podľa platných noriem dodržanie osvetlenia, hlučnosti a hygienického vybavenia,
* zabezpečeniu pitného a stravovacieho režimu prostredníctvom školského bufetu, nápojového automatu a možnosťou stravovania v modernej školskej jedálni ,
* prísnemu sledovaniu dodržiavania zákazu fajčenia, pitia alkoholu a používania škodlivých látok v škole a jej okolí,
* výrazne označuje všetky nebezpečenstva v rámci využívaných priestorov a predmetov, zabezpečuje vykonávanie pedagogického dozoru, čím aktívne zabezpečuje ochranu žiakov pred úrazmi a prevenciu pred diskrimináciou, násilím a sociálno-patologickými javmi,
* realizuje vzdelávanie žiakov a zamestnancov pre poskytovanie informácií na zaistenie bezpečnosti a ochrany zdravia,
* realizuje praktické ukážky a nácviky činností pre poskytovanie prvej pomoci pre žiakov i zamestnancov,
* V rámci normotvorby má škola vypracované interné smernice a obsahy poučení pre rôzne priestory, aktivity a situácie, ktoré v rámci výchovno-vzdelávacieho procesu môžu vzniknúť. Ide napr. o výlety, exkurzie, lyžiarsky kurz, kurz na ochranu človeka a zdravia, návšteva kultúrno-spoločenských podujatí, práca v odborných učebniach informatiky, odborných učebniach techniky a obsluhy a technológie prípravy pokrmov v telocvični, v posilňovni,

V rámci vzdelávania sa pravidelne konajú školenia pre zamestnancov školy prostredníctvom profesionálnych pracovníkov z oblasti BOZP v rámci teoretických informácii i praktických zručností. Pre žiakov ich v rámci školy vykonávajú pedagogickí pracovníci, resp..zamestnanci príslušného objektu, kde sa vzdelávanie realizuje,

Škola vedie evidenciu školských úrazov a vyhotovuje záznam o školskom úraze. Poskytuje zákonnému zástupcovi žiaka informácie o možnostiach úrazového poistenia počas výchovnovzdelávacieho procesu a pri činnostiach organizovaných školou.

V problematika bezpečnosti a hygieny práce škola podrobne dodržiava príslušné zákony 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).

## 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.

Na škole vyvíja veľmi dobrú činnosť **Rada školy**, ktorá má 11 členov. Vyjadruje sa k aktuálnym otázkam chodu školy, k organizácii výchovno-vzdelávacieho procesu, vyjadruje sa k návrhom školy, k predkladaným plánom výkonov školy, spolupracuje so zriaďovateľom školy.

**Rada rodičovského združenia** pri Hotelovej akadémii 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.

Všetci rodičia sú informovaní o priebehu vzdelávania žiakov na triednych schôdzkach a konzultáciách s vyučujúcimi. 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  Krajskou pedagogicko-psychologickou poradňou v Žiline. Spolu s touto inštitúciou si škola buduje systém pedagogicko- psychologického poradenstva.

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.

## Vnútorný systém kontroly a hodnotenia zamestnancov

Kontrola a hodnotenie zamestnancov tvoria dve neoddeliteľné stránky, súčasti systému výchovy a vzdelávanie. Je dôležitou, podstatnou súčasťou napredovania a zmien v škole. Jeho cieľom je poskytnúť všetkým účastníkom výchovy a vzdelávania spätnú väzbu o tom, kde sa škola a jej účastníci (žiaci, učitelia, zamestnanci) nachádzajú, ako postupujú pri napĺňaní cieľov školy, ako treba minimalizovať problémy a hľadať nové riešenia a motivovať ľudí nielen ku kvalite výkonu, ale aj k naplneniu vlastnej spokojnosti.

**Cieľom kontroly** je získať objektívne informácie o úrovni a výsledkoch práce školy, jej zamestnancov a žiakov a získané informácie a poznatky využiť na pozitívne motivovanie a ocenenie zamestnancov a na naplnenie kvalitatívnych ukazovateľov úloh a cieľov školy ako aj posilňovať dobré meno školy.

Predmet kontroly, metódy a formy kontroly, subjekty kontroly i výstupy sú zachytené v aktuálnom pláne kontrolnej činnosti pre príslušný školský rok. Predmetom kontrolnej činnosti je : výchovno-vzdelávacia činnosť, pedagogická dokumentácia, dodržiavanie plnenia plánov predmetových komisií a časovo-tematických plánov materiálne a technické vybavenie, hygienický stav priestorov, personálna oblasť, ekonomická agenda, využívanie pracovného času a dodržiavanie pracovnej disciplíny. Kontrolu vykonávajú a vyhodnocujú v prevažnej miere riadiaci zamestnanci školy, ďalej všetci zamestnanci školy v rámci sebakontroly a žiaci školy. Frekvencia závisí od cieľa a objektu kontroly, môže byť pravidelná a nepravidelná.

**Cieľom hodnotenia pedagogických zamestnancov** školy je objektívne ohodnotiť ako zamestnanci aktívne, tvorivo, samostatne a inovatívne pristupujú k napĺňaniu cieľov a poslania výchovy a vzdelávania. Hodnotenie je formálne posúdenie kompetencií, skúseností, pracovného správania a prístupu, výkonu a výsledkov pedagogického zamestnanca. Výsledky hodnotenia slúžia ako podklad na rozhodnutie riaditeľa o ukončení adaptačného vzdelávania, na vypracovanie plánu kontinuálneho vzdelávania a na odmeňovanie zamestnanca.

Na hodnotenie pedagogických zamestnancov je možné použiť rôzne metódy. Napr. rozhovory, dotazníky, hospitácie, analýzy výsledkov žiakov, ktorých učiteľ vyučuje, hodnotenie výsledkov pedagogických zamestnancov v tvorbe učebných pomôcok, v tvorbe projektov, v mimoškolskej činnosti, sebahodnotenie zamestnanca a pod.

Kritériá hodnotenia sú:

* **profesijná úroveň** – odborné vedomosti, osobná informovanosť, pedagogické skúsenosti, znalosť ŠkVP, jazykové znalosti, znalosť IKT kontakt so žiakmi – poznanie žiakov a ich individuality, vytváranie spolupracujúceho tímu v triede, vedenie žiakov k napĺňaniu pravidiel
* **kontakt so žiakmi** – poznanie žiakov a ich individuality, vytváranie spolupracujúceho tímu v triede, vedenie žiakov k napĺňaniu pravidiel súžitia v triede, rešpektovanie pravidiel hodnotenia žiakov
* **efektivita vyučovacieho procesu** – plánovanie vyučovacieho procesu, vedenie vyučovacieho procesu, vedenie žiakov k dosahovaniu osobného maxima, vedenie žiakov k aktívnemu prístupu, vedenie žiakov k vnútornej motivácii
* **komunikácia s okolím** – zapojenie do aktivít v škole, miera a rozsah spolupráce, projekty, rozsah komunikácie
* **profesijný rast a rozvoj** – odborný profesijný rozvoj, efektivita a produktivita.

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.

Hodnotenie zamestnancov manažmentom školy a  všetky kritéria na hodnotenie sú rozpracované v  Pracovnom poriadku Hotelovej akadémie.

## Požiadavky na kontinuálne vzdelávanie pedagogických zamestnancov

Kontinuálne vzdelávanie ako súčasť celoživotného vzdelávania zabezpečuje u pedagogických zamestnancov sústavný proces nadobúdania vedomostí, zručností a spôsobilostí s cieľom udržiavať, obnovovať, zdokonaľovať a dopĺňať profesijné kompetencie potrebné na výkon pedagogickej praxe.

Hlavný ciel kontinuálneho vzdelávania pedagogických zamestnancov Hotelovej akadémie, Hlinská 31, Žilina vychádza z Koncepcie rozvoja školy ako aj z predpokladu, že pedagogický zamestnanec školy má byť schopný nielen aktualizovať, ale predovšetkým postupnými krokmi inovovať obsah a metódy výučby, skvalitňovať výstupy výchovno-vzdelávacieho procesu a reagovať tak na potreby trhu.

Realizácia kontinuálneho vzdelávania pedagogických a odborných zamestnancov má veľký význam pre celkovú úroveň kvality výchovno-vzdelávacieho procesu. Vzdelávanie pedagogických zamestnancov priamo súvisí s pracovným zaradením učiteľov . Vychádza z potrieb školy a z princípov celoživotného vzdelávania. Plán osobného rastu si spracováva každý učiteľ sám podľa potrieb školy, podľa vlastných potrieb a ambícií ako aj podľa možností a ponuky vzdelávacích inštitúcií v intenciách právnych noriem. Na základe plánu osobného rastu jednotlivých zamestnancov riaditeľka školy zostaví ročný plán kontinuálneho vzdelávania.

Ciele kontinuálneho vzdelávania zamestnancov :

* Uvádzať začínajúcich učiteľov do praxe.
* Udržiavať a zvyšovať kompetencie (spôsobilosť efektívne vychovávať a vzdelávať) pedagogických zamestnancov.
* Motivovať zamestnancov pre nestále sebavzdelávanie, vzdelávanie, zdokonaľovanie profesijnej spôsobilosti.
* Sprostredkovať pedagogickým pracovníkom najnovšie poznatky (inovácie) z metodiky vyučovania jednotlivých predmetov, pedagogiky a príbuzných vied, ako aj z odboru.
* Pripraviť pedagogických zamestnancov na kariérnu pozíciu pedagóg špecialista napr..triedny učiteľ, výchovný poradca, predseda predmetovej komisie, koordinátor činnosti na škole.
* Podporovať prípravu pedagogických zamestnancov pre prácu s modernými materiálnymi prostriedkami : videotechnikou, výpočtovou technikou, multimédiami a pod.
* Umožniť pedagogickým zamestnancom získať prvú a druhú atestáciu.

Kontinuálne vzdelávanie je založené na týchto princípoch:

* Ďalšie vzdelávanie je právom i povinnosťou každého zamestnanca školy.
* Každý zamestnanec školy má možnosť ďalšieho vzdelávania.
* Základnou hodnotou ďalšieho vzdelávania každého zamestnanca školy je kvalita vzdelávania a aplikácia získaných poznatkov v praxi a nie formálne získanie certifikátov za absolvované vzdelávanie a ich počet.
* Zamestnanci školy sa aktívne podieľajú na určovaní cieľov, obsahu, prostriedkov a vyhodnocovaní.
* Škola spolupracuje s inštitúciami vytvárajúcimi systém ďalšieho vzdelávania v školstve(najmä s metodicko-pedagogickými centrami) a svoju činnosť s nimi koordinuje.
* Efektívnosť systému vzdelávania je pravidelne vyhodnocovaná a na základe výsledkovo optimalizovaná.

# Charakteristika školského vzdelávacieho programu cukrár

## Popis školského vzdelávacieho programu

Príprava **v učebnom odbore cukrár** zahŕňa teoretické vyučovanie a praktické vyučovanie. Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy a praktické vyučovanie je organizované vo vlastnom pracovisku praktického vyučovania a priamo na zmluvných pracoviskách zamestnávateľov.

Odbor štúdia je koncipovaný ako trojročný odbor. Predpokladom pre prijatie do **trojročných učebných odborov** je získanie nižšieho stredného vzdelania a splnenie podmienok prijímacieho konania ako aj  zdravotných požiadaviek 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, zloženia a skladovania potravín, výživy, cukrárenskej technológie a odborného kreslenia a modelovania. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a najmä praktické zručnosti na úseku cukrárenskej výroby. 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 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.

## Základné údaje o štúdiu

**Kódy a názvy učebných odborov: 2964 H cukrár**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dĺžka štúdia:** | 3 roky |
| **Forma štúdia:** | Denná |
| **Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:** | Nižšie stredné vzdelanie a splnenie podmienok prijímacieho konania.  Posúdeniezdravotnej spôsobilosti uchádzača o štúdium. |
| **Spôsob ukončenia štúdia:** | Záverečná skúška |
| **Doklad o dosiahnutom vzdelaní:** | Vysvedčenie o záverečnej skúške |
| **Doklad o získanej kvalifikácií** | Výučný list |
| **Poskytnutý stupeň vzdelania:** | Stredné odborné vzdelanie |
| **Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:** | V učebnom odbore cukrár- v pracovných pozíciách ako odborní zamestnanci cukrárskej výroby na prevádzkach malých a stredných firiem, v živnostenských zariadeniach, ako zamestnanci v hoteloch a iných gastronomických zariadeniach. |
| **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.  Špeciálne kurzy, ktoré umožňujú rozšíriť odbornú prípravu. |

## Organizácia výučby

Vzdelávanie a výchovná činnosť prebieha v objekte školy v priestoroch na to určených a na pracoviskách praktického vyučovania. Niektoré vyučovacie hodiny sa môžu realizovať po predložení a schválení projektu i v inom prostredí, s využitím iných foriem a metód práce (napr.exkurzie, kurzy, cvičenia, pozorovania), na základe zváženia pedagóga, ponúkaných možností iných organizácií a splnenia interných predpisov a dodržania pravidiel BOZP.

Výchova a vzdelávanie sa v škole organizuje dennou formou štúdia. Uskutočňuje sa ako celodenné vzdelávanie v dopoludňajších aj v odpoludňajších hodinách , podľa časového rozpisu, v rozvrhu hodín jednotlivých tried, v piatich pracovných dňoch v týždni. V rámci niektorých predmetov ŠkVP, za dodržania platnej legislatívy sa triedy na určených hodinách delia na skupiny.

Vzdelávanie žiaka sa môže na základe žiadosti žiaka alebo jeho zákonného zástupcu uskutočňovať aj podľa individuálneho učebného plánu v medziach platnej legislatívy.

Základnou organizačnou formou teoretického vyučovania je 45 minútová vzdelávacia jednotka - vyučovacia hodina. Vyučovanie začína o 7.30 hod., pre triedu resp. žiaka môže začať aj inou ako prvou vyučovacou hodinou so začiatkom neskôr ako o 7,30 hod. Po piatichch vyučovacích hodinách idúcich za sebou nasleduje 30 minútová obedňajšia prestávka.

Vyučovací proces sa riadi platným rozvrhom hodín pre každý školský rok. Rozvrh hodín je povinný rešpektovať každý žiak i pedagogický pracovník.

Neoddeliteľnou súčasťou vzdelávania je aj **praktické vyučovanie, ktoré sa organizuje formou odborného výcviku a praktických cvičení** .

Odborný výcvik sa riadi vlastným rozvrhom podľa umiestnenia pracoviska. Realizuje sa 6 alebo 7 hodinových celkoch, spravidla z ačína o 7,00 hodine.

Odborný výcvik budú žiaci vykonávať  vo vlastnom pracovisku OV a na zmluvných pracoviskách. Vzhľadom na charakter práce v reštauračných službách odborný výcvik môžu podľa dohody a potreby vykonávať aj v sobotu, príp. vo voľných dňoch.

Pracoviská praktického vyučovania sú základom odbornej prípravy žiakov. Prevádzkové podmienky umožnia žiakom podieľať sa na príprave, výrobe a distribúcii cukrárenskych výrobkov pre školské a  podnikové stravovanie, pre širokú verejnosť vrátane rôznych gastronomických akcií a aktivít školy. Ďalšie odborné zručnosti pri príprave rôznych cukrárskych výrobkov a ich spracúvaní na finálne výrobky žiaci získavajú pri rôznych akciách a seminároch, organizovaných rôznymi firmami priamo na pracoviskách 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. Prípravu výrobkov zabezpečujú žiaci pod dozorom majstrov odbornej výchovy.

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

Organizácia školského roka je v plnom znení §150 školského zákona č.245/2008.

## Zdravotné požiadavky na žiaka

Vzhľadom na charakter a podstatu  učebných odborov 6444 H čašník, servírka, 6445 H kuchár a 2964 H cukrár 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,

poruchami správania,

autistickým syndrómom,

závažnými ochoreniami zraku a sluchu,

kolapsovými a vážnymi epileptickými stavmi.

Uchádzači so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami **(integrovaní s vývinovými poruchami učenia**) sú povinní predložiť k prijímaciemu konaniu písomnú žiadosť zákonného zástupcu o prijatie integrovaného žiaka do strednej školy a aktuálne písomné vyjadrenie zariadenia špeciálnopedagogického poradenstva k školskej integrácii.

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 pracovné oblečenie, bezpečnosť a hygienu pri práci

Základnými podmienkami bezpečnosti a ochrany zdravia na pracoviskách 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.

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

**1. Pracovné oblečenie**

* *Dievčatá*
* *Cukrársky komplet (blúza a nohavice -biele, pepito)*
* *Zdravotná protišmyková obuv*
* *Čiapka (sieťka)*
* *Chirurgické rukavice*
* *Chlapci*
* *Cukrársky komplet (blúza a nohavice -biele, pepito*
* *Zdravotná protišmyková obuv*
* *Čiapka (lodička)*
* *Chirurgické rukavice*

***Používanie pracovného oblečenia je záväzné pre všetkých žiakov.***

Škola im prispieva 25 % z celkovej výšky nákladov na prvé pracovné oblečenie

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

Zdravotný program vydáva lekár a žiak ho odovzdáva na začiatku štúdia majstrovi odbornej výchovy. Z dôvodu charakteru odborov sa zakazuje sa nosenie piercingu a tetovanie na viditeľných miestach. Nie je vhodná extravagantná úprava vlasov a lakovanie nechtov.

## 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 učebných odboroch 2964 H cukrár a 6444 H, 6445 H 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.

## Systém duálneho vzdelávania

**Výkon praktického vyučovania priamo u zamestnávateľa na pracovisku praktického vyučovania**

Žiak v učebnom odbore cukrár sa môže pripravovať na výkon povolania, alebo na výkon odborných činností podľa konkrétnych potrieb a požiadaviek zamestnávateľa priamo na jeho pracovisku. Absolvovaním praktického vyučovania u zamestnávateľa žiak bezprostredne poznáva reálne prostredie výkonu povolania a rozvíja pracovné návyky nevyhnutné pre úspešné zaradenie sa na trh práce bezprostredne po ukončení štúdia bez potreby ďalšieho doškoľovania či preškoľovania.

**Organizácia výučby v systéme duálneho vzdelávania**

Stredná odborná škola uzavrie so zamestnávateľom **zmluvu o duálnom vzdelávaní**, ktorej predmetom je záväzok zamestnávateľa poskytovať žiakom praktické vyučovanie na svoje náklady a zodpovednosť a záväzok strednej odbornej školy organizovať odborné vzdelávanie a prípravu v systéme duálneho vzdelávania. Následne po prijatí žiaka na štúdium v systéme duálneho vzdelávania uzavrie žiak so zamestnávateľom **učebnú zmluvu**, ktoré okrem identifikačných náležitostí a vymedzenia formy a miesta praktického vyučovania musí obsahovať presné vymedzenie organizácie štúdia s uvedením presného časového harmonogramu praktického vyučovania. Organizácia praktického vyučovania u zamestnávateľa musí byť vymedzená tak, aby zodpovedala organizácii výchovy a vzdelávania v stredných školách. Zamestnávateľovi v systéme duálneho vzdelávania sa nielen umožňuje vstúpiť do procesu odborného vzdelávania, ale ukladá sa mu plná zodpovednosť za organizáciu, obsah a kvalitu praktického vyučovania a na tento účel uhrádza všetky náklady spojené s financovaním praktického vyučovania. **V systéme duálného vzdelávania žiak vykonáva praktické vyučovanie podľa vzorových učebných osnov a plánov** vypracovaných MŠVVaŠ SR v spolupráci s príslušnými stavovskými a profesijnými organizáciami, ktoré sú pre zamestnávateľov pôsobiacich v systéme duálneho vzdelávania záväzné.

## Profil absolventa učebného odboru 2964 H cukrár

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Hotelová akadémia  Hlinská 31, 010 01 Žilina |
| **Kód a názov ŠVP** | 29 Potravinárstvo |
| **Kód a názov učebného odboru** | 2964 H cukrár |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie |
| **Dĺžka štúdia** | 3 roky |
| **Forma štúdia** | Denná |

### Charakteristika absolventa

Absolvent trojročného učebného odboru 2964 H cukrár po ukončení štúdia úspešne vykonanou záverečnou skúškou získava prvú kvalifikáciu na úrovni stredného odborného vzdelania. Po ukončení prípravy je kvalifikovaný odborník v cukrárskej výrobe. Absolventi učebného odboru 2964 H cukrár sú kvalifikovaní pracovníci  s odborným profilom, schopní samostatne vykonávať odborné technické a technologické činnosti v jednotlivých odvetviach potravinárskeho priemyslu. Ovládajú stroje a zariadenia,  príslušné technológie, základy  ekonomiky výroby a služieb. Absolventi sú pripravení na výkon odborných činností, pre ktoré je podmienkou stredné odborné vzdelanie v potravinárstve, vo veľkovýrobných podmienkach, v stredných i malých podnikoch, v predaji a hodnotení potravinárskych výrobkoch, ich expedícií a ďalších službách, ako aj na samostatné podnikanie. Základom odbornej teoretickej a praktickej prípravy je učivo o prírodných, technických, technologických, ekologických a  ekonomicko-spoločenských zákonitostiach a ich aplikácie v praktických činnostiach. Absolvent má všetky predpoklady na to, aby po príslušnej praxi vedel posudzovať základné a pomocné suroviny, kontrolovať nastavenie technologických parametrov vo výrobnom procese, vyrábať výrobky podľa technologických postupov a receptúr, dodržiavať a uplatňovať zásady HACCP, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Vie sa orientovať v základných vzťahoch svojho odvetvia výroby k životnému prostrediu a v zásadách jeho ochrany pred možnými negatívnymi vplyvmi.

Vie sa orientovať na trhu práce, aktívne komunikovať, vie využívať informačné a komunikačné technológie.  
Všetky činnosti súvisiace s prípravou na výkon profesie sa uskutočňujú v nadväznosti na potreby potravinárskej výroby.  
Absolventi po ukončení štúdia získajú výučný list a sú spôsobilí samostatne vyrábať a spracovávať tuhé cestá (linecké kolieska, orechové rožky, čajové pečivo, syrové pagáče), jadrové hmoty (laskonky, Parížsky rožok), lístkové cestá (krémeš, lístkové tyčinky, lístkové trubičky), pálené hmoty (venčeky, veterníky), výrobky z medového cestá (medové rezy, medovníčky), výrobky zo šľahaných hmôt (torty, zákusky, piškótové hmoty, rolády), špeciálne druhy výrobkov, torty na rôzne príležitosti – rôznych druhov a tvarov, špeciálne torty balené v čokoláde. Sú schopní vyrábať ozdoby z marcipánu, čokolády, glazúry, čokoládovej hmoty, jednoduché ozdoby z karamelu a ovocia. Sú schopní pripraviť špeciálne dezerty. Absolventi sú schopní zaradiť sa do jednotlivých odvetví potravinárskeho priemyslu alebo pracovať samostatne v potravinárskych a gastronomických prevádzkach.

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

Povolanie cukrár 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 jednom cudzom jazyku, 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. Môže pokračovať v štúdiu pre absolventov trojročných učebných odborov v rámci denného alebo diaľkového štúdia na úrovni ISCED 3A.

### Kompetencie absolventa

Absolvent učebného odboru 2964 H cukrár po absolvovaní vzdelávacieho programu disponuje týmito kompetenciami:

**Kľúčové kompetencie**

1. **Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote**

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

Absolvent má:

- reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,

- porovnať bežné pravidlá, zákonitosti, predpisy, sociálne normy, morálne zásady, vlastné

a celospoločenské očakávania v systéme, v ktorom existuje,

- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,

- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,

- vysvetliť svoje životné plány, záujmy a predsavzatia,

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

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

1. **Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačnétechnológie, komunikovať v štátnom, materinskom a cudzom jazyku**

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

Absolvent má:

- spoľahlivo sa vyjadrovať v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,

- vyjadrovať sa v jednom cudzom jazyku v písomnej a hovorenej forme,

- riešiť bežné matematické príklady a rôzne situácie,

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

- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,

- hodnotiť kriticky získané informácie,

- formulovať, pozorovať, triediť a merať hypotézy,

- overovať a interpretovať získané údaje,

- pracovať s elektronickou poštou,

- pracovať so základnými informačno-komunikačnými technológiami.

1. **Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách**

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

Absolvent má:

- prejaviť empatiu a sebareflexiu,

- vyjadriť svoje pocity a korigovať negativitu,

- motivovať pozitívne seba a druhých,

- ovplyvňovať ľudí (prehováranie, presvedčovanie),

- stanoviť priority cieľov,

- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,

- diskutovať konštruktívne, a pozorne počúvať druhých,

- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,

- určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte

aj v dlhodobejších súvislostiach, kritériá pre voľbu konečného optimálneho riešenia,

- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,

- pracovať samostatne v menšom kolektíve,

- určovať nedostatky a kvality v pracovných výkonoch ,

- predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce, bez zaujatosti posudzovať návrh druhých,

- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať

predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.

**Odborné kompetencie**

1. **Požadované vedomosti**

Absolvent má:

* používať základnú odbornú terminológiu svojho odboru,
* vysvetliť biologickú a chemickú podstatu procesov,
* aplikovať zásady hygieny a bezpečnosti práce, základy systému HACCP,
* definovať sanitačné opatrenia na pracovisku,
* rozoznať základné suroviny a ich využitie,
* vysvetliť hlavné zásady a technologické postupy príslušných výrob,
* aplikovať technologické postupy,
* určiť znaky kvality výrobkov,
* vysvetliť trvanlivosť výrobkov, jej predĺženie, spôsoby skladovania a expedície,
* používať schémy, pracovné návody, katalógy a technickú dokumentáciu v pracovných činnostiach, receptúry, normovanie a kalkulácie výrobkov,
* vysvetliť zloženie strojov a zariadení používaných v potravinárstve podľa konkrétneho odboru,
* popísať základnú funkciu strojov, zariadení, liniek používaných v konkrétnom odbore,
* vysvetliť zásady hygieny práce, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany životného prostredia,
* definovať a určiť možné zdroje znečisťovania životného prostredia súvisiace s príslušnou výrobou alebo službou,
* načrtnúť možnosti eliminácie zdrojov znečistenia životného prostredia,
* aplikovať výpočtovú techniku pri riešení odborných úloh,
* vysvetliť základné ekonomické pojmy potreby a spotreba, uspokojovanie potrieb, statky a služby, výroba a výrobné faktory,
* popísať trh a formy trhov,
* vysvetliť rozdiel medzi hospodárstvom a hospodárením,
* posúdiť svoje zdravotné, osobnostné a kvalifikačné predpoklady pre výkon svojho povolania, možnosti ďalšieho štúdia a profesijnej orientácie,
* porovnať profesijnú ponuku na slovenskom i európskom trhu práce a pružne na ňu reagovať ďalším vzdelávaním,
* vysvetliť na príklade postup pri uzatváraní pracovnej zmluvy a skončenie pracovného pomeru,
* vyjadriť vlastnými slovami zabezpečenie základných ľudských a ekonomických potrieb jednotlivca a rodiny,
* vysvetliť význam bánk v ekonomike,
* vysvetliť vlastnými slovami podstatu zveľaďovania a ochrany svojho majetku,
* popísať základné právne formy podnikania a ich základné črty,
* posúdiť vhodné formy podnikania v svojom odbore,
* opísať na príklade základné povinnosti podnikateľa voči štátu,
* vysvetliť problematiku práv a povinností spotrebiteľa,
* popísať vplyv spotreby na životné prostredie,
* vysvetliť pojmy reklama, zavádzajúca reklama, priamy predaj, gamblerstvo.

**b) Požadované zručnosti**

Absolvent vie:

* samostatne vykonávať odborné a technické činnosti v jednotlivých odvetviach potravinárskeho priemyslu,
* aplikovať osvojené vedomosti v praktických úlohách,
* aplikovať zásady, princípy a postupy v technológiách, vykonať požadovanú prácu so surovinami, materiálmi a polotovarmi, pri príprave výroby,
* vyrobiť výrobky podľa konkrétneho odboru,
* správne pracovať s receptúrami, vypočítať kalkuláciu výrobkov, dodržiavať postupnosť krokov vo výrobe,
* viesť základnú výrobnú dokumentáciu, prijímať a spracovávať objednávky,
* vykonať odber vzorky,
* uskutočňovať práce v expedícii pri uplatňovaní znakov kvality,
* aplikovať a dodržiavať HACCP,
* vykonávať obsluhu a používať technologické zariadenia podľa príslušného odboru,
* vykonávať sanitačné opatrenia na pracovisku,
* vykonávať základnú údržbu prístrojov, nástrojov, strojov a zariadení, liniek v rozsahu odboru štúdia,
* využívať informačné technológie pri riešení odborných úloh,
* postupovať v zmysle zásad bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci, ochrany životného prostredia,
* postupovať hospodárne pri manipulácii s materiálmi, energiou, strojmi a zariadeniami,
* dodržiavať technologickú a pracovnú disciplínu,
* vykonávať kvalifikovane odborné práce, racionálne riešiť jednoduché problémové situácie,
* dodržiavať normy, parametre kvality procesov, výrobkov alebo služieb,
* uplatniť tvorivosť, estetičnosť pri príprave výrobkov,
* sledovať vývoj nových výrobkov a technológii.

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

Absolvent sa vyznačuje:

* manuálnou zručnosťou v činnostiach konkrétneho odboru, adaptabilitou, kreativitou, disponibilitou, spoľahlivosťou, trpezlivosťou, dôslednosťou a presnosťou, schopnosťou spolupracovať, sebadisciplínou, mobilitou.

### Prevodová tabuľka - učebný odbor 2964 H cukrár

**Tabuľka prevodu rámcového učebného plánu ŠVP na učebný plán ŠkVP**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Škola** (názov, adresa) | **Hotelová akadémia, Hlinská 31, Žilina** | | | | | | | |
| **Názov ŠkVP** | **Cukrár** | | | | | | | |
| **Skupina štud. a učeb. odborov podľa ŠVP** | **29 POTRAVINÁRSTVO** | | | | | | | |
| **Učebný odbor** | **2964 H cukrár** | | | | | | | |
| **Stupeň vzdelania** | **stredné odborné vzdelanie** | | | | | | | |
| **Dĺžka štúdia a druh štúdia** | **3 - ročný učebný odbor** | | | | | | | |
| **Forma štúdia** | **denná** | | | | | | | |
| **Vyučovací jazyk** | **slovenský jazyk** | | | | | | | |
| **Platnosť** | ***od 1.9.2017 začínajúc 1.ročníkom*** | | | | | | | |
| Kategórie a názvy vyučovacích predmetov | Minim.počet týž. vyučovacích hod.celkom určených štát.vzdel. programom | Disponibilné hodiny | Minimálny celk.počet hodín za štúdium | Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe v ročníku | | | súčet týždenných vyučovacích hodín | celkový počet hodín za štúdium |
| **1.** | **2.** | **3.** |
| **Počet týždňov v ročníku** | | | | **33** | **33** | **30** |
|  | **Štátny vzdelávací program** | | | **Školský vzdelávací program** | | | | |
| **V Š E O B E C N É VZDELÁVANIE** | **22** | **11,5** | **704** | **11,5** | **7,5** | **9** | **28** | **867** |
| **Jazyk a komunikácia** | **11,5** | **368** | **6** | **5** | **5,5** | **16,5** | **528** |
| *Slovenský jazyk a literatúra* | **2** | **1,5** | **1,5** | **160,5** |
| *Prvý cudzí jazyk* | **3** | **2,5** | **2** | **241,5** |
| *Komunikácia v cudzom jazyku* | **1** | **1** | **2** | **126** |
| **Človek a hodnoty** | **1** | **32** | **1** | **0** | **0** | **1** | **33** |
| *Etická výchova/Náboženská výchova* | **1** |  |  | **33** |
| **Človek a spoločnosť** | **1** | **32** | **0** | **0** | **1** | **1** | **30** |
| *Občianska náuka* |  |  | **1** | **30** |
| **Človek a príroda** | **1** | **96** | **1** | **0** | **0** | **1** | **33** |
| *Fyzika* |  |  |  | **0** |
| *Chémia* | **1** |  |  | **33** |
| *Biológia* |  |  |  | **0** |
| **Matematika a práca s informáciami** | **3** | **96** | **2** | **1** | **1** | **4** | **129** |
| *Matematika* | **1** | **1** | **1** | **96** |
| *Informatika* | **1** |  |  | **33** |
| **Zdravie a pohyb** | **4,5** | **144** | **1,5** | **1,5** | **1,5** | **4,5** | **144** |
| *Telesná a športová výchova* | **1,5** | **1,5** | **1,5** | **144** |
| **O D B O R N É VZDELÁVANIE** | **65,5** | **2096** | **21** | **25,5** | **24,5** | **71** | **2269,5** |
| ***TEORETICKÉ VZDELÁVANIE*** | **18** | **576** | **6** | **8** | **7** | **21** | **672** |
| **Ekonomické vzdelávanie** |  |  | **1** | **1** | **2** | **4** | **126** |
| *Ekonomika* |  | 1 | 1 | 1 | **96** |
| *Úvod do sveta práce* |  |  |  | 1 | **30** |
| **Vzdeláv.o surovinách a materiáloch** |  | **1** | **2** | **2** | **5** | **159** |
| *Suroviny* |  | 1 | 2 | 2 | **159** |
| **Technické a technologické vzdelávanie** |  | **4** | **5** | **3** | **12** | **387** |
| *Hospodárske výpočty* |  |  | 1 |  | **33** |
| *Cukrárske výrobky* |  |  | 1 | 1 | **63** |
| *Cukrárska technológia* |  | 3 | 2 | 2 | **225** |
| *Odborné kreslenie a modelovanie* |  | 1 | 1 |  | **66** |
| ***PRAKTICKÁ PRÍPRAVA*** | **47,5** | **1520** | **15** | **17,5** | **17,5** | **50** | **1597,5** |
| *Odborný výcvik* |  |  | **15** | **17,5** | **17,5** | **1597,5** |
| **S P O L U H O D Í N** | **99** | **368** | **3168** | **32,5** | **33** | **33,5** | **99** | **3136,5** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| **Prehľad využitia týždňov :** |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| **Č I N N O S Ť** | | | | |  | | **Ročník** | | | | | |  | |  | |
|  | | **1.** | | **2.** | | **3.** | |  | |  | |
| Vyučovanie podľa rozpisu (týždne) | | | | |  | | **33** | | **33** | | **30** | |  | |  | |
| Kurz na ochranu života a zdravia (hodín) | | | | |  | |  | | **3x6 hod.** | |  | |  | |  | |
| Kurz pohybových aktivít v prírode (týždne) | | | | |  | | **1** | |  | |  | |  | |  | |
| Účelové cvičenie na ochranu života a zdravia (hodín) | | | | |  | | **6 hod.** | | **6 hod.** | | **6 hod.** | |  | |  | |
| Časová rezerva ( opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie) - (hodín) | | | | |  | | **6** | | **6** | | **6** | |  | |  | |
| Záverečná skúška (týždne) | | | | |  | |  | |  | | **1** | |  | |  | |
| **Spolu týždňov** | | | | |  | | **40** | | **40** | | **37** | |  | |  | |

### Učebný plán učebného odboru 2964 H cukrár

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kód a názov učebného odboru** | **2964 cukrár** | | | |
| **Forma štúdia** | denná | | | |
| **Vyučovací jazyk** | slovenský | | | |
| **Kategórie a názvy vyučovacích predmetov** | **Týždenný počet vyučovacích hodín** | | | |
| **1.** | **2.** | **3.** | **Spolu** |
| **Všeobecno-vzdelávacie predmety** | **11,5** | **7,5** | **9** | **28** |
| Slovenský jazyk a literatúra | 2 | 1,5 | 1,5 | 5 |
| Anglický jazyk | 3 | 2,5 | 2 | 7,5 |
| Komunikácia v anglickom jazyku | 1 | 1 | 2 | 4 |
| Etická výchova/Náboženská výchova | 1 |  |  | 1 |
| Občianska náuka |  |  | 1 | 1 |
| Chémia | 1 |  |  | 1 |
| Matematika | 1 | 1 | 1 | 3 |
| Informatika | 1 |  |  | 1 |
| Telesná a športová výchova | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 4,5 |
|  |  |  |  | 0 |
| **Odborné predmety** | **6** | **8** | **7** | **21** |
| Ekonomika | 1 | 1 | 1 | 3 |
| Cukrárska technológia | 3 | 2 | 2 | 7 |
| Odborné kreslenie a modelovanie | 1 | 1 |  | 2 |
| Suroviny | 1 | 2 | 2 | 5 |
| Hospodárske výpočty |  | 1 |  | 1 |
| Cukrárske výrobky |  | 1 | 1 | 2 |
| Úvod do sveta práce |  |  | 1 | 1 |
|  |  |  |  | 0 |
| **Praktické vyučovanie** | 15 | 17,5 | 17,5 | 50 |
| Odborný výcvik | 15 | 17,5 | 17,5 | 50 |
| **Spolu** | **32,5** | **33** | **33,5** | **99** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ČINNOSŤ** | **Ročník** | | |
| **1.** | **2.** | **3.** |
| Vyučovanie podľa rozpisu (týždenne) | 33 | 33 | 33 |
| Kurz na ochranu života a zdravia (hodín) |  | 3x6 hod. |  |
| Kurz pohybových aktivít v prírode (týždenne) | 1 |  |  |
| Účelové cvičenia na ochranu života a zdravia (hodín) | 6 hod. | 6 hod. | 6 hod. |
| Časová rezerva (opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie) – (hodín) | 6 | 6 | 6 |
| Záverečná škúška (týždenne) |  |  |  |
| **Spolu týždňov** | **40** | **40** | **37** |

Poznámky k učebnému plánu:

1. Trieda sa delí na skupiny podľa súčasne platnej legislatívy.
2. Vyučuje sa jeden cudzí jazyk – **anglický jazyk.**
3. Predmety etická/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov .
4. Predmet má charakter cvičení.
5. Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je **kurz na ochrana života a zdravia** a**kurz pohybových aktivít v prírode.**

Samostatný kurz na ochranu života a zdravia je organizovaný v 2. ročníku v trvaní 3 dni po 6 hodín výcviku v teréne mimo priestorov školy, resp. 5 dní. Je súčasťou plánu práce školy. Účelové cvičenia sa uskutočňujú v 1., 2.a 3 ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom ročníku školského roka. Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia.

V 1.ročníku je súčasťou vyučovania kurz pohybových aktivít v prírode. Realizuje sa formou plavecko-turistického kurzu v rozsahu 5 dní (6 hodín denne).

1. Disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu a súčasne na diferenciáciu štúdia na škole. O ich využití rozhodne vedenie školy. Disponibilné hodiny posilňujú profil žiakov, zohľadňujú potreby žiakov, umožňujú dôkladnejšiu prípravu záverečné skúšky a prijímacie konanie na ďalšie štúdium.
2. Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisovv rozsahu minimálne 1520 hodín za štúdium, čo je podmienkou vykonania záverečnej skúšky.

Odborný výcvik je samostatným vyučovacím predmetom.

1. Záverečná skúška sa organizuje podľa súčasne platnej školskej legislatívy.

# 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  **platného metodického pokynu 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**. Pri ústnom skúšaní je žiak klasifikovaný známkou, hodnotenie písomných prác a testou je vyjadrené percentami alebo 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 v jednotlivých predmetoch.

Pri určovaní stupňa prospechu v jednotlivých predmetoch na konci klasifikačného obdobia sa hodnotí kvalita práce a učebné výsledky, ktoré žiak dosiahol počas celého klasifikačného obdobia. Pritom sa prihliada na systematickosť v práci žiaka, na jeho prejavované osobné a sociálne kompetencie ako je zodpovednosť, snaha, iniciatíva, ochota a schopnosť spolupracovať, a to počas celého klasifikačného obdobia. Stupeň prospechu sa neurčuje na základe priemeru známok získaných v danom klasifikačnom období, prihliada sa k dôležitosti a váhe jednotlivých známok.

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** 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** hodnotíme 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, náboženská 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 pr ejavu, 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.

**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

**Při písomnom hodnotení postupujeme podľa nasledovnej stupnice v %**

100 – 87 výborný

86 – 71 chválitebný

70 – 56 dobrý

55 – 40 dostatočný

39 – 0 nedostatočný

**Správanie žiaka** je klasifikované týmito stupňami:

1 veľmi dobré

1. uspokojivé
2. menej uspokojivé

4 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 najviac z dvoch predmetov, môže riaditeľku školy požiadať o vykonanie opravných skúšok. Ak žiak na konci školského roka neprospel z troch a viacerých predmetov, môže požiadať o opakovanie ročníka. 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 osobného spisu 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 záverečnej skúšky

**Po ukončení štúdia** v učebných odboroch 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 častiZS** je overiť úroveň teoretických vedomostí a poznatkov.

ZS pozostáva z komplexných tém s aplikáciou na učebné odbory 6444 H čašník, servírka a 6445 H 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 H čašník, servírka a 6445 H 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.