

Hotelová akadémia v Žiline

Školský vzdelávací program

pre hotelierstvo a gastronómiu

6323 K hotelová akadémia



ŠkVP platný od 1. septembra 2024

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 s inovovaným štátnym vzdelávacím programom č. 2024/6928:3-C2910.

ŠkVP prerokovaný s Republikovou úniou zamestnávateľov a v Rade školy pri Hotelovej akadémii v Žiline.

Obsah

Záznamy o platnosti a revidovaní ŠkVP 6323 K hotelová akadémia.....	3
1 Charakteristika školského vzdelávacieho programu hotelierstvo a gastronómia	4
1.1 ZÁKLADNÉ ÚDAJE O ŠTÚDIU.....	4
1.2 CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA	5
1.3 ORGANIZÁCIA TEORETICKÉ A PRAKTICKÉHO VZDELÁVANIA.....	7
1.4 ZDRAVOTNÉ POŽIADAVKY NA ŽIAKA	8
1.5 POŽIADAVKY NA PRACOVNÉ OBLEČENIE, BEZPEČNOSŤ A HYGIENU PRI PRÁCI.....	9
1.6 ZÁKLADNÉ PODMIENKY VZDELÁVANIA ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVNO-VZDELÁVACÍMI POTREBAMI A ŽIAKOV S NADANÍM V SÚLADE S PRINCÍPMI INKLUZÍVNEHO VZDELÁVANIA	10
1.7 VZDELÁVANIE CUDZINCŮV	11
1.8 STRATÉGIA DIGITÁLNEJ TRANSFORMÁCIE VZDELÁVANIA A VYUŽÍVANIE DIGITÁLNYCH NÁSTROJOV	12
2 Profil absolventa študijného odboru 6323 K hotelová akadémia	13
2.1 CHARAKTERISTIKA ABSOLVENTA	13
2.2 KOMPETENCIE ABSOLVENTA	13
2.3 PREVODOVÁ TABUĽKA - ŠTUDIJNÝ ODBOR 6323 K HOTELOVÁ AKADÉMIA.....	17
2.4 UČEBNÝ PLÁN ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6323 K HOTELOVÁ AKADÉMIA.....	18
2.5 TABUĽKA VZŤAHU KLÚČOVÝCH KOMPETENCIÍ K OBSAHU VZDELÁVANIA.....	20
2.6 VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV	21
3 Učebné osnovy predmetov v učebnom pláne 6323 K hotelová akadémia .	25

Záznamy o platnosti a revidovaní ŠKVP 6323 K hotelová akadémia

[illegible]

1 Charakteristika školského vzdelávacieho programu hotelierstvo a gastronómia

1.1 Základné údaje o štúdiu

Názov a adresa školy	Hotelová akadémia Hlinská 31, 010 01 Žilina <i>Zriaďovateľ:</i> <i>Žilinský samosprávny kraj</i> <i>Komenského 48</i> <i>011 09 Žilina</i>
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I Hotelierstvo a gastronómia
Kód a názov študijného odboru	6323 K hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	354 - úplné stredné odborné vzdelanie
Dĺžka štúdia	5 rokov – 6323 K hotelová akadémia
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Druh školy	štátna
Dátum schválenia inovovaného ŠkVP	2024
Miesto vydania	Hotelová akadémia Hlinská 31, 010 01 Žilina
Platnosť ŠkVP	01. september 2024 začínajúc prvým ročníkom

Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:	Predpokladom pre prijatie do vyššie uvedeného študijného odboru je úspešné ukončenie základnej školy a zdravotné požiadavky uchádzačov o štúdium. Pri prijímaní na štúdium rozhodujú výsledky prijímacej skúšky zo slovenského jazyka a literatúry, cudzieho jazyka, prospech a správanie na základnej škole a výsledky externého testovania žiakov 9. ročníka. Podrobnosti prijímacieho konania sú stanovené každoročne a rodičovská verejnosť a uchádzači o štúdium sa s nimi môžu oboznámiť na www stránkach školy.
Spôsob ukončenia štúdia:	maturitná skúška
Úroveň SKKR/EKR	4
Doklad o dosiahnutom vzdelaní a získanej kvalifikácii	vysvedčenie o maturitnej skúške, výučný list
Poskytnutý stupeň vzdelania:	354 - úplné stredné odborné vzdelanie
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:	Manažér strednej úrovne v stravovacom a ubytovacom zariadení, samostatný podnikateľ v hotelových a reštauračných službách riadiaci zamestnanec v uzavretých formách spoločného stravovania, manažér podporných služieb v hotelovom zariadení a v ďalších príbuzných službách cestovného ruchu.
Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie):	Pomaturitné štúdium. Študijné programy prvého alebo druhého stupňa vysokoškolského štúdia alebo ďalšie vzdelávacie programy zamerané na rozšírenie kvalifikácie, jej zmenu alebo zvýšenie.

1.2 Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania

Poslaním Hotelovej akadémie v Žiline je pripravovať odborníkov pre oblasti gastronómie, hotelierstva, spoločného stravovania, cestovného ruchu, ale aj odborníkov pripravených na súkromné podnikanie v už uvedených oblastiach. 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 tolerance v duchu rešpektovania ľudských práv a slobôd. Naším zámerom je pripraviť žiaka na úspešný, zmysluplný a zodpovedný osobný, pracovný a občiansky život.

Výchova a vzdelávanie podľa školského zákona sú založené na princípoch

- rovnoprávnosti prístupu k výchove a vzdelávaniu so zohľadnením výchovno-vzdelávacích potrieb jednotlivca a jeho spoluzodpovednosti za svoje vzdelávanie,
- inkluzívneho vzdelávania,
- zákazu všetkých foriem diskriminácie a obzvlášť segregácie vo výchove a vzdelávaní
- rovnocennosti a neoddeliteľnosti výchovy a vzdelávania vo výchovno-vzdelávacom procese,
- vyváženého rozvoja všetkých stránok osobnosti žiaka v školskom vzdelávaní,
- celoživotného vzdelávania,
- zdokonaľovania procesu výchovy a vzdelávania podľa výsledkov dosiahnutých v oblasti vedy, výskumu a vývoja,
- využívania digitálnych technológií vo vzdelávacom procese,
- kontroly a hodnotenia kvality výchovy a vzdelávania,
- integrácie výchovno-vzdelávacej sústavy Slovenskej republiky do európskeho vzdelávacieho priestoru so zreteľom na vlastné skúsenosti a tradície.

Príprava **v školskom vzdelávacom programov odbore hotelová akadémia** 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.

Päťročný študijný odbor 6323 K hotelová akadémia je koncipovaný ako odbor profesijnej prípravy pre úseky manažmentu hotelových a gastronomických zariadení so všeobecným prehľadom o celej oblasti stravovacích služieb a so základnými predpokladmi pre výkon obchodno-podnikateľských aktivít.

Stratégia výučby školy vytvára priestor pre rozvoj nielen odborných, ale aj 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 potravín, výživy, techniky obsluhy, technológie prípravy pokrmov a hotelového a gastronomického manažmentu a pod. V rámci odbornej praxe žiaci získavajú praktické zručnosti na úseku obsluhy, prípravy jedál a ubytovacích služieb. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie jeho osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

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 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 tolerance,
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 o chrániť svoje zdravie vrátane zdravej výživy a životné prostredie a rešpektovať všeľudské etické hodnoty, získať všetky informácie o právach dieťaťa a spôsobilosť na ich uplatňovanie.

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

Rovnosť prístupu ku vzdelávaniu so zameraním na:

- prípravu na povolanie alebo ďalšie štúdium,
- rozvoj samostatnosti a zodpovednosti žiakov,
- znižovanie predčasného ukončenia štúdia
- elimináciu segregácie vo výchovno-vzdelávacom procese
- podporu inkluzívneho vzdelávania a vzájomného rešpektu,
- predchádzanie diskriminácii a sociálnemu vylúčeniu.

Posilnenie výchovnej funkcie školy so zámerom:

- umožniť všetkým žiakom prístup ku kvalitnému záujmovému vzdelávaniu a voľnočasovým aktivitám,
- vytvárať motiváciu k učeniu, ktorá žiakom umožní pokračovať nielen v ďalšom vzdelávaní, ale aj v kultivovaní a rozvoji vlastnej osobnosti,
- podporovať špecifické záujmy, schopnosti a nadanie žiakov,
- vytvárať vzťah k základným ľudským hodnotám ako je úcta a dôvera, sloboda a zodpovednosť, spolupráca a kooperácia, komunikácia a tolerancia,
- dodržiavať štandardy priestorovej, organizačnej a sociálnej desegregácie.

Podporu talentu, osobnosti a záujmu každého žiaka s cieľom:

- rozvíjať edukačný proces na báze skvalitňovania vzťahov medzi učiteľom - žiakom – rodičom,
- rozvíjať tímovú spoluprácu medzi žiakmi budovaním prostredia tolerance a radosti z úspechov,
- vytvárať prostredie školy založené na tvorivo-humánnom a poznatkovo-hodnotovom prístupe k vzdelávaniu s dôrazom na aktivitu a slobodu osobnosti žiaka,
- odstraňovať prejavy šikanovania, diskriminácie, násilia, xenofóbie, rasizmu a intolerancie v súlade s Chartou základných ľudských práv a slobôd,
- viesť žiakov k zmysluplnej komunikácii a vyjadreniu svojho názoru,
- zapájať sa do projektov zameraných nielen na rozvoj školy, ale aj na osvojenie si takých vedomostí, zručností a kompetencií, ktoré žiakom prispievajú k ich uplatneniu sa na trhu práce na Slovensku a v krajinách Európskej únie a k motivácii pre celoživotné vzdelávanie sa,
- nadväzovať spoluprácu s rôznymi školami a subjektami a v zahraničí,
- uplatňovať nové metódy a formy vyučovania zavádzaním aktívneho učenia, realizáciou medzipredmetovej integrácie, propagáciou a zavádzaním projektového a programového vyučovania,
- zabezpečiť kvalitné vyučovanie cudzích jazykov, získať kvalifikovaných učiteľov pre výučbu cudzích jazykov a zabezpečiť dostupné podmienky pre rozvoj cudzích jazykov v zahraničí,
- skvalitniť výučbu informačných a komunikačných technológií modernizáciou multimediálnych učebníc a softvérového vybavenia, podporovaním ďalšieho vzdelávania učiteľov v oblasti informačných technológií,
- zohľadniť potreby a individuálne možnosti žiakov pri dosahovaní cieľov, rozvíjať špecifické záujmy a potreby žiakov,
- vytvárať priaznivé sociálne, emocionálne a pracovné prostredie v teoretickom a praktickom vyučovaní,
- zachovávať prirodzené heterogénne skupiny vo vzdelávaní.

Skvalitnenie spolupráce so sociálnymi partnermi, verejnosťou a ostatnými školami na princípe partnerstva s cieľom:

- zapojiť rodičov najmä do výchovného procesu, najmä v oblasti záujmového vzdelávania a voľnočasových aktivít,
- podporovať spoluprácu s rodičmi pri príprave a tvorbe školského vzdelávacieho programu,
- zapájať zamestnávateľov do tvorby školských vzdelávacích programov, rozvoja záujmového vzdelávania, skvalitňovania výchovno-vzdelávacieho procesu a odborného výcviku,
- spolupracovať so zriaďovateľom na koncepciách rozvoja odborného vzdelávania a prípravy a politiky zamestnanosti v regióne,
- podporovať rozvoj Centra odborného vzdelávania a prípravy pri Hotelovej akadémii, Hlinská 31 v Žiline
- skvalitňovať stravovacie služby na pracoviskách odborného výcviku a zároveň podporovať aby sa s ich priestorov budovali moderné pracoviská praktického vyučovania pri hotelovej škole,
- presadzovať zdravý životný štýl.
- spolupracovať s podnikmi poskytujúcich gastronomické služby,
- vytvárať spoluprácu so školami doma a v zahraničí, vymieňať si vzájomne skúsenosti a poznatky.

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. 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 zložitost' medziľudských vzťahov a nevyhnutnosť tolerance. 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 konfliktne 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.

1.3 Organizácia teoretické a praktického vzdelávania

Vzdelávanie a výchovná činnosť prebieha v objektoch školy 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 odpoľudňajších hodinách, podľa 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 zákonného zástupcu uskutočňovať aj podľa individuálneho učebného plánu v medziach platnej legislatívy.

Základnou organizačnou formou teoretického vyučovania je **45 minútová** vzdelávacia jednotka - **vyučovacia hodina**.

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

Neoddeliteľnou súčasťou vzdelávania v Hotelovej akadémii je aj **praktické vyučovanie**.

V študijnom odbore **6323 K hotelová akadémia sa praktické vyučovanie** organizuje formou odborného výcviku praktických cvičení a odbornej praxe. V prvom, druhom a treťom ročníku štúdia žiaci získavajú základné zručnosti na odbornom výcviku z predmetov technika obsluhy a technológia prípravy pokrmov. V štvrtom ročníku je obsahom odborného výcviku aj učivo predmetu hotelový a gastronomický manažment a získavanie praktických zručností v manažovaní hotelov a gastronomický prevádzok. V druhom až piatom ročníku je praktické vyučovanie rozšírené aj o súvislú odbornú prax. V prvom ročníku žiaci vykonávajú súvislú 10 dňovú prázdninovú prax.

Praktické cvičenia žiaci vykonávajú v cvičných učebniach TEO a TPP a vo vlastnom pracovisku OV. Odborný výcvik a odbornú prax vykonávajú žiaci a na zmluvných pracoviskách reštauračných a hotelových zariadení. Vzhľadom na charakter práce v reštauračných službách odborný výcvik a odbornú prax môžu podľa dohody a potreby vykonávať aj v sobotu, príp. vo voľných dňoch.

Pracoviská praktického vyučovania sú základom odbornej prípravy žiakov. Prípravu jedál a obsluhu zabezpečujú žiaci pod dozorom majstrov odbornej výchovy a inštruktorov. Pri zabezpečovaní stravovania pre verejnosť si žiaci osvojujú potrebné návyky v komunikácii s hosťami a klientmi, prijímaní objednávok, príprave jedál, servírovaní, vyúčtovaní a upratovaní po hosťoch. Ďalšie odborné zručnosti žiaci získavajú pri rôznych spoločenských akciách v reštauráciách a hoteloch alebo v rámci praktických laboratórnych cvičení. Dôvodom takejto organizácie je skutočnosť, aby si žiaci precvičili a vyskúšali aj také zručnosti, situácie a javy, ktoré sa v bežnej praxi vyskytujú zriedkavo.

Zmluvní zamestnávateľia praktického vyučovania s ktorými škola spolupracuje podľa zákona č. 61/ 2015 Z.z o odbornom vzdelávaní a príprave	
Názov a adresa zamestnávateľa	Názov a adresa pracoviska PV zamestnávateľa
Slovenské liečebné kúpele, Rajecké Teplice, Panenská 33, 811 03 Bratislava	Afrodite Hotel Palace, Kuneradská cesta 24, Rajecké Teplice
HI Kongres Hotel Žilina s. r.o., Športová 2, 010 01 Žilina	Hotel Holiday INN, Športová 2, 010 01 Žilina
Bueno Gusto, Závodská cesta 4, 010 01 Žilina	Bueno Gusto, Závodská cesta 4, 010 01 Žilina
Gastro Fresh, s. r.o., Prielohy 1012/1C 010 07 Žilina	Living Restaurant, Prielohy 1012/C 010 010 07 Žilina
Coffee touch s r.o., F. Urbánka 686/19 010 04 Žilina	Hotel Grand, Na Priekope 127/ 29 010 01 Žilina
Šenk s.r.o., T.G. Masaryka 608/34 914 54 Trenčianske Teplice	EXTREME PARK ŽILINA, Cesta na Mojš 1385, 013 01 Mojš
DOXX Restaurant s.r.o., Kálov 356 010 01 Žilina	Boutique Hotel Dubná Skala, J. M. Hurbana 345/ 8, 010 01 Žilina
Kaštieľ Gbeľany s.r.o. Hlavná 140 013 02 Gbeľany	Chateau Gbeľany Hlavná 140, 013 02 Gbeľany
APROXIMA s.r.o., Nádražná 2534, 909 01 Skalica	Schaeffler Kysuce s.r.o., Dr. G. Schaefflera 1, 024 01 Kysucké Nové Mesto
KUPSI s.r.o., Pšurnovická 1321, 014 01 Bytča	Koliba na Vřšku, Kolárovska cesta, 014 01 Bytča
Penzión Central Park, s.r.o., Sad SNP 663/13, 101 01 Žilina	Penzión Central Park, Sad SNP 663/13, 101 01 Žilina
Chales, s.r.o., Ľubľanská 2981/4, 010 08 Žilina	Reštaurácia NA ROHU, Bottova 36/ 3 010 01 Žilina

NPL, s.r.o., Brodno 482, 010 14 Žilina	Restaurant Skala, Centrálna 2, 010 01 Žilina
HASTRA s.r.o., Dolné Rudiny 2/ 3528, 010 01 Žilina	Village Resort Hanuliak, Oslobodenia 1071/118, Belá
Jana Pavlíková - ROSÉ, J. Vuruma 5, 010 01 Žilina	Reštaurácia SPIRIT, Horný Val 27, 010 01 Žilina, TRATTORIA PEPE Jozefa Varuma 146/7, 010 01 Žilina
Green cafe, s.r.o. B.S. Timravy 949/9 010 08 Žilina	Green cafe, Prielohy 979, 010 01 Žilina
Post cafe, s.r.o., Obchodná 9076, žilina	Post cafe, Poštova 1, Žilina
BOJU Bar, s.r.o., Nám. SR 25, 014 01 Bytča	City Haal, Námestie SR 25, 014 01 Bytča
OC - W s.r.o., Juraja Závodského 453/49, 010 04 Žilina	Drevenice Terchová resort, Vříšky 2387, 013 06 Terchová
Ellma, s.r.o., Tvrdého 783/4, Žilina	Villa Nečas, Žilina
RK gastro, s.r.o , Šulekova 2, Bratislava	Reštaurácia FLÁMM, Penzión Relish Rajecké Teplice

Vlastné pracoviská školy

Žilinská samosprávny kraj, Komenského 48, 011 09 Žilina	Pracovisko PV, Žilinský samosprávny kraj, Komenského 48, 011 09 Žilina
Hotelová akadémia, Hlinská 31, 010 01 Žilina	Školská jedáleň pri Hotelovej akadémii, Hlinská 33, 010 01 Žilina

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

Organizácia výučby v systéme duálneho vzdelávania

Žiak v študijnom odbore hotelová akadémia 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 doškolenia či preškolenia.

Hotelová akadémia uzavrie so zamestnávateľom **zmluvu o duálnom vzdelávaní**. Následne po prijatí žiaka na štúdium v systéme duálneho vzdelávania uzavrie žiak so zamestnávateľom **učebnú zmluvu**, ktorá 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 duálneho vzdelávania žiak vykonáva praktické vyučovanie podľa ŠVP** vypracovaného MŠVVaŠ SR v spolupráci Republikovou úniou zamestnávateľov. **ŠKVP** po prerokovaní s jednotlivými zamestnávateľmi pôsobiacimi v systéme duálneho vzdelávania sa stáva záväzným pri poskytovaní odborného výcviku.

1.4 Zdravotné požiadavky na žiaka

Vzhľadom na charakter a podstatu študijného odboru **6323 K hotelová akadémia** môžu byť na štúdium prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom. Uchádzač o štúdium musí mať platný zdravotný preukaz. Zdravotnú spôsobilosť uchádzačov posúdi a písomne potvrdí dospelý lekár, v prípade zmenenej pracovnej schopnosti aj posudková komisia sociálneho zabezpečenia.

Uchádzači nesmú trpieť predovšetkým:

- závažnými ochoreniami pohybového systému napr. ochoreniami chrbtice, horných a dolných končatín,
- závažnými ochoreniami dýchacích ciest, srdcovými a cievnyimi ochoreniami,
- závažnými alergiami na potraviny,
- psychickými chorobami,
- poruchami správania,
- autistickým syndrómom,
- závažnými ochoreniami zraku a sluchu,
- kolapsovými a vážnymi epileptickými stavmi.

Štúdium v tomto odbore nie je vhodné pre uchádzačov s mentálnym postihnutím. Vzhľadom na vysoké nároky študijného odboru na študijné predpoklady žiakov (matematická zručnosť, čítanie predpisov, dokumentácie), treba zväžiť ich vhodnosť pre žiakov s dyslexiou, dysgrafiou, dyskalkúliou. Vhodnosť študijného odboru pre žiakov s vývojovými poruchami učenia treba konzultovať so školskými zariadeniami výchovného poradenstva a prevencie. Je spoločensky prospešné, ak sa o daný odbor uchádzajú nadaní žiaci so záujmom o prácu v ekonomike a v službách cestovnom ruchu.

1.5 Požiadavky na pracovné oblečenie, bezpečnosť a hygienu pri práci

Jednou z nevyhnutných podmienok pri realizácii štátneho vzdelávacieho programu je zabezpečenie ochrany zdravia a bezpečnosti vrátane požiarnej ochrany a prevencie pre žiakov zamestnancov školy v plnom rozsahu v rámci platnej legislatívy a medziludských vzťahov. Danú problematiku pre školu odborne garantuje profesionálna firma dodávateľským spôsobom. Rozsah jej pôsobnosti je stanovený zmluvne. Časť činností vykonávajú zamestnanci školy.

Na začiatku školského roka sú žiaci poučení o bezpečnosti, ochrane zdravia a protipožiarnej ochrane. Evidencia je súčasťou materiálov o poučení. Zásady bezpečnosti sú zakotvené aj v školskom poriadku školy. Vytváranie podmienok bezpečnej a hygienickej práce je organickou súčasťou celého vyučovacieho procesu, osobitne odborného výcviku.

Základnými podmienkami bezpečnosti a ochrany zdravia na pracoviskách OV 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.

1. Pracovné oblečenie je nevyhnutnou podmienkou absolvovania predmetu odborný výcvik a odborná prax. Vzhľadom k tomu, že žiaci počas praktického vyučovania pracujú na rôznych úsekoch (recepcia, prevádzka, kuchyňa) je nevyhnutné, aby mal žiak vhodné pracovné oblečenie pre jednotlivé úseky .

Obsluha:

- biela blúzka alebo biela košeľa(čierny motýlik)
- čierna sukňa (max. 7 cm nad kolená, nie bedrová) alebo čierne nohavice
- čierna vesta,
- čierne poltopánky ,
- príručník (2 kusy),
- menovka.

Kuchyňa:

- u kuchárov sa vyžaduje pracovná súprava, t. j. čiapka alebo šatka, pracovné nohavice a blúza, pracovná obuv, 2 ks utierok a menovka.

Finančné náklady na pracovné oblečenie do obsluhy a kuchyne znášajú študenti. Škola im prispieva 25 % z celkovej výšky nákladov na jedno 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 študijného odboru sa zakazuje nosenie piercingu a tetovanie na viditeľných miestach, nie je vhodná extravagantná úprava vlasov a lakovanie nechťov.

1.6 Základné podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami a žiakov s nadaním v súlade s princípmi inkluzívneho vzdelávania

Hotelová akadémia v Žiline vzdeláva žiakov v súlade s princípmi inkluzívneho vzdelávania. Vytvára podmienky pre edukáciu žiakov telesne, zmyslovo a zdravotne postihnutých, pre žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia, pre prisťahovalcov aj pre žiakov nadaných. Veľkým prínosom pre rozvoj inkluzívnej kultúry je školský podporný tím, ktorý v našej škole pracuje v zložení: školský psychológ, školský špeciálny pedagóg, výchovný poradca a školský koordinátor prevencie. Školský podporný tím poskytuje podporu žiakom, zamestnancom aj zákonným zástupcom.

Škola je čiastočne debarierizovaná, vstupy do školy majú nájazdové plošiny.

Žiak so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami (ďalej aj „ŠVVP“) je žiak, ktorý má zariadením poradenstva a prevencie diagnostikované špeciálne výchovno-vzdelávacie potreby. Špeciálnou výchovno-vzdelávacou potrebou je požiadavka určená diagnostikou v zariadeniach poradenstva a prevencie na poskytnutie podporného opatrenia vo výchove a vzdelávaní žiakovi so zdravotným znevýhodnením, zo sociálne znevýhodneného prostredia, nadaním a žiakovi, ktorého zdravotný stav, sociálne podmienky, jazykové schopnosti, správanie, kognitívne schopnosti, motivácia, emocionalita, tvorivosť alebo zručnosti vyžadujú poskytnutie podporného opatrenia. Zohľadnenie individuálnych potrieb žiaka sa realizuje s cieľom zabezpečiť mu rovnocenný prístup k vzdelávaniu, primeraný rozvoj schopností a osobnosti, a s cieľom dosiahnuť primeraný stupeň vzdelania a primerané začlenenie do spoločnosti. Inkluzívnym vzdelávaním sa rozumie spoločná výchova a vzdelávanie žiakov, ktorá je uskutočňovaná na základe rovnosti príležitostí a rešpektovania ich výchovno-vzdelávacích potrieb a individuálnych osobitostí a podporujúca ich aktívne zapojenie do výchovno-vzdelávacích činností školy alebo školského zariadenia.

Žiak so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami je:

- žiak so zdravotným znevýhodnením, podľa § 2 písm. j) až m) zákona č. 245/2008 Z. z.,
- žiak zo sociálne znevýhodneného prostredia, podľa § 2 písm. o) zákona č. 245/2008 Z. z.,
- žiak s nadaním podľa § 2 písm. p) zákona č. 245/2008 Z. z.

Žiak so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami sa vzdeláva podľa školského vzdelávacieho programu a učebného plánu školy. Ak špeciálne výchovnovzdelávacie potreby neumožňujú žiakovi, aby sa vzdelával podľa školského vzdelávacieho programu školy, ktorú navštevuje, žiak sa vzdeláva podľa individuálneho vzdelávacieho programu. Individuálny vzdelávací program obsahuje podporné opatrenie a úpravy jednotlivých častí školského vzdelávacieho programu podľa špeciálnych výchovno-vzdelávacích potrieb žiaka, najmä úpravu obsahu, metód, foriem alebo spôsobu hodnotenia, dochádzky do školy a spolupráce s odbornými zamestnancami.

Podporným opatrením je opatrenie poskytované školou potrebné na to, aby sa žiak mohol plnohodnotne zapájať do výchovy a vzdelávania a rozvíjať svoje vedomosti, zručnosti a schopnosti. Podporné opatrenia a ich poskytovanie upravuje § 145a a § 145b zákona č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov.“

Žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami (ŠVVP) prijímame v súlade so zdravotnými požiadavkami na uchádzača, ktoré vychádzajú zo štátnych vzdelávacích programov jednotlivých odborov.

Škola kladie dôraz na vytváranie podmienok pre štúdium žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami a ich integráciu do vzdelávacieho modelu školy i spoločnosti.

Špeciálnou výchovno-vzdelávacou potrebou je požiadavka na úpravu podmienok (obsahu, foriem, metód, prostredia a prístupov) vo výchove a vzdelávaní pre žiaka. Špeciálne výchovno-vzdelávacie potreby vyplývajú zo zdravotného znevýhodnenia alebo nadania, alebo vývinu žiaka v sociálne znevýhodnenom prostredí, zohľadnenie ktorých mu zabezpečí rovnocenný prístup k vzdelávaniu, primeraný rozvoj schopností alebo osobností, ako aj dosiahnutie primeraného stupňa vzdelania a primeraného začlenenia do spoločnosti.

Zdravotný stav uchádzačov o štúdium a vhodnosť štúdia posudzuje všeobecný lekár pre deti a dorast.

Telesné postihnutie

Pre študijné odbory v skupine 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II, v stredných odborných školách sa vyžaduje dobrý zdravotný stav uchádzačov. Kontraindikáciou pre výkon povolania v oblasti ekonomiky, financií a administratívy sú diagnózy ako autizmus, poruchy správania a psychiatrické diagnózy.

Vhodnosť vzdelávania v odbore posudzuje lekár a príslušné zariadenia výchovného poradenstva a prevencie v závislosti od druhu a stupňa postihnutia a narušenia.

Mentálne postihnutie

Študijné odbory v skupine 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II, nie sú vhodné pre uchádzačov s mentálnym postihnutím.

Zrakové postihnutie

Vhodnosť vzdelávania v odbore posudzuje lekár a príslušné zariadenia výchovného poradenstva a prevencie v závislosti od druhu a stupňa postihnutia a narušenia

Sluchové postihnutie

Vhodnosť vzdelávania v odbore posudzuje lekár a príslušné zariadenia výchovného poradenstva a prevencie v závislosti od druhu a stupňa postihnutia a narušenia.

Špecifické poruchy učenia

Záleží od individuálneho prípadu, od typu poruchy a úrovne jej kompenzácie. Vzhľadom na vysoké nároky študijných odborov skupiny 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, 64 Ekonomika

a organizácia, obchod a služby II, na študijné predpoklady žiaka (chápanie abstraktných vzťahov, logická predstavivosť, matematická zručnosť, čítanie predpisov a príprava ekonomickej a účtovnej dokumentácie, obchodnej korešpondencie), treba zvážiť ich vhodnosť pre žiakov s dyslexiou, dysgrafiou a dyskalkúliou.

Vhodnosť študijných odborov pre žiakov so špecifickými vývinovými poruchami učenia treba konzultovať so zariadeniami poradenstva a prevencie.

Žiaci zo sociálne znevýhodneného prostredia (SZP)

Žiakov zo SZP je vhodné integrovať do SOŠ, pokiaľ sú fyzicky a psychicky spôsobilí na výkon príslušných povolání. Integrácia musí zahŕňať ich aktivizáciu, motiváciu, pestovanie pozitívneho vzťahu k práci, povolaniu, osvojenie pracovných návykov, rozvoj profesijných záujmov.

Mimoriadne nadaní žiaci

Je spoločensky prospešné, ak sa o tieto študijné odbory uchádzajú nadaní žiaci so záujmom o prácu s logickými systémami, schopní abstrakcie a kreativity. Výučba sa u nich môže organizovať formou individuálnych učebných plánov a vzdelávacích programov, ktoré sa vypracujú podľa reálnej situácie.

Pre študijné a učebné odbory Hotelovej akadémie v Žiline je spracovaný **Systém komplexnej podpory žiakov v súlade s princípmi inkluzívneho vzdelávania a ich osobitostí vo výchove a vzdelávaní**, ktorý tvorí prílohu ku školským vzdelávacím programom.

1.7 Vzdelávanie cudzincov

Vzdelávanie detí cudzincov je legislatívne zabezpečené § 146 zákona č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov.

Školský zákon (§ 146 ods. 1) vymedzuje cudzincov ako:

- deti osôb, ktoré sú občanmi iného štátu alebo osôb bez štátnej príslušnosti, s povoleným pobytom na území Slovenskej republiky;
- deti žiadateľov o udelenie azylu na území Slovenskej republiky;
- deti Slovákov žijúcich v zahraničí;
- deti ako žiadatelia o udelenie azylu;
- deti ako cudzinci, ktorí sa nachádzajú na území SR bez sprievodu zákonného zástupcu.

Škola považuje za cudzinca podľa § 146 ods. 1 písm. e) školského zákona uchádzača zo zahraničia, ktorý bol alebo bude rozhodnutím riaditeľa školy prijatý na vzdelávanie v strednej škole a na základe tohto rozhodnutia o prijatí bolo alebo bude uchádzačovi zo zahraničia vydané povolenie na prechodný pobyt na území SR za účelom štúdia.

Riaditeľ školy po zistení úrovne doterajšieho vzdelania dieťaťa ako aj jeho ovládania štátneho jazyka najneskôr do troch mesiacov od začatia konania o udelenie azylu zaradí žiaka – dieťa cudzinca do príslušného ročníka. Z dôvodu nedostatočného ovládania štátneho jazyka ho môže podmienene zaradiť do príslušného ročníka podľa veku, a to najviac na jeden školský rok. Ak dieťa ovláda jazyk dostatočne, zaradí ho do príslušného ročníka podľa zistenej úrovne doterajšieho vzdelania.

Pre deti cudzincov s povoleným pobytom na území Slovenskej republiky zabezpečí škola na odstránenie jazykových bariér základné a rozširujúce kurzy štátneho jazyka v spolupráci s regionálnym úradom školskej správy a orgánmi územnej samosprávy.

Žiaci, ktorí nemajú ukončené nižšie stredné vzdelanie, resp. nemajú doklad o jeho ukončení, nemôžu byť prijatí na vzdelávanie v študijných odboroch s maturitou.

Hodnotenie žiakov – detí cudzincov sa prispôbuje jednak existujúcim pravidlám hodnotenia ostatných žiakov v triede a jednak špecifickým výchovno-vzdelávacím potrebám žiakov – detí cudzincov v zmysle platného Klasifikačného poriadku školy (Hodnotenie a klasifikácia žiakov).

Škola postupuje podľa usmernení zverejňovaných na stránkach ministerstva školstva.

1.8 Stratégia digitálnej transformácie vzdelávania a využívanie digitálnych nástrojov

Stratégia digitálnej transformácie vzdelávania vychádza zo štátnych strategických dokumentov a je prispôsobená potrebám odborného vzdelávania v hotelierstve, gastronómii a cestovnom ruchu. Hotelová akadémia v Žiline využíva vlastný školský web a elektronické informačné systémy na komunikáciu a organizáciu vzdelávania, pričom ďalší rozvoj môže smerovať k systematickému využívaniu digitálnych technológií vo vyučovaní.

Na Hotelovej akadémii možno digitálne nástroje využívať v týchto oblastiach:

Riadenie výučby

- EduPage na evidenciu dochádzky, klasifikáciu a komunikáciu s rodičom.
- Microsoft Teams na online vyučovanie, zdieľanie materiálov a tímovú spoluprácu.

Interaktívne vyučovanie

- Microsoft PowerPoint, na tvorbu interaktívnych prezentácií.

Odborné predmety

- Účtovný softvér Omega.
- Hotelový informačný a rezervačný systém Horec.
- Digitálny pokladničný systém a gastronomický softvér.
- Tvorba elektronických jedálnych lístkov, kalkulácií a marketingových materiálov.

Rozvoj digitálnych kompetencií

- Využívanie cloudových úložísk (OneDrive, Google Drive).
- Práca s tabuľkami (Excel) pri ekonomických výpočtoch.
- Tvorba digitálnych portfólií žiakov.

Umelá inteligencia vo vzdelávaní

- ChatGPT alebo Microsoft Copilot na vyhľadávanie informácií, tvorbu návrhov menu, preklad odborných textov a prípravu projektov.
- Dôraz na etické a zodpovedné používanie AI.

Strategické ciele digitálnej transformácie

1. Zvýšiť digitálne kompetencie učiteľov a žiakov.
2. Modernizovať vyučovanie prostredníctvom interaktívnych digitálnych nástrojov.
3. Rozvíjať praktické digitálne zručnosti využiteľné v hotelierstve a gastronómii.
4. Podporovať hybridné a online formy vzdelávania.
5. Posilniť kybernetickú bezpečnosť a ochranu osobných údajov.
6. Zavádzať umelú inteligenciu ako podporný nástroj učenia.

Očakávané prínosy

- vyššia motivácia žiakov,
- kvalitnejšia príprava na digitálne pracovné prostredie,
- efektívnejšia komunikácia medzi školou, žiakmi a rodičmi,
- rozvoj kritického myslenia, informačnej gramotnosti a digitálnych zručností,
- lepšie prepojenie školy s požiadavkami zamestnávateľov v oblasti hotelierstva a cestovného ruchu.

2 Profil absolventa študijného odboru 6323 K hotelová akadémia

2.1 Charakteristika absolventa

Absolvent študijného odboru hotelová akadémia je kvalifikovaný stredoškolsky vzdelaný pracovník so širokým odborným profilom a všeobecným vzdelaním, schopný vykonávať odborné činnosti a riešiť problémy v rôznych formách podnikateľských subjektov hotelierstva, v spoločnom stravovaní a v organizáciách cestovného ruchu. Je schopný samostatne podnikáť v hotelových a reštauračných službách. Súčasne je schopný vykonávať práce, súvisiace s riadením a organizovaním hospodárskej činnosti a prevádzky v hotelových zariadeniach reštauračného stravovania, účelového stravovania a prechodného ubytovania.

Absolvent je schopný vykonávať ekonomické činnosti spojené so získaním a spracovaním informácií v oblasti poskytovania služieb, zásobovania a odbytu, personalistiky, vo vedení administratívy, účtovníctva a rozvojových programov hotelierstva. Vie využiť výsledky prieskumu trhu a regionálnych špecifik. Ovláda a využíva nové informačno-komunikačné technológie. Ovláda základy administratívy a korešpondencie a účtovnej evidencie. Dokáže zostaviť ponuku produktov a aplikovať nástroje marketingu pri realizácii podnikateľských zámerov. Dokáže riešiť problémové situácie a pracovať v tíme, komunikovať v jazyku. Samostatne zvládne všetky pracovné činnosti v ubytovacích zariadeniach a gastronomických prevádzkach.

Študijný odbor 6323 K hotelová akadémia nie je vhodný 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.

Absolvent sa po ukončení štúdia môže uplatniť v pozíciách: pracovník pohostinstva a hotelovej prevádzky.

Po ukončení štúdia získava absolvent vysvedčenie o maturitnej skúške a výučný list. Môže pokračovať v štúdiu pre absolventov štvorročných študijných odborov v rámci vysokoškolského štúdia na úrovni ISCED 5 alebo si môže rozšíriť svoju kvalifikáciu formou pomaturitného štúdia na inej škole.

2.2 Kompetencie absolventa

Kľúčové kompetencie sú tie, ktoré potrebujú všetci ľudia na svoje osobné naplnenie a rozvoj, zamestnateľnosť, sociálne začlenenie, udržateľný životný štýl, úspešný život v spoločnosti, ktorá žije v mieri, pre riadenie života so zodpovedným prístupom ku zdraviu a aktívne občianstvo. Všetky kľúčové kompetencie sa považujú za rovnako dôležité. Každá z nich prispieva k úspešnému životu v spoločnosti. Kompetencie možno využívať v mnohých rôznych súvislostiach a rozličných kombináciách. Prekrývajú sa a nadväzujú na seba; aspekty, ktoré sú podstatné v jednej oblasti, zvyčajne podporujú kompetencie aj v ďalšej oblasti.

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

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

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- porozumieť akémukoľvek počutému vecnému textu, ktorého obsah, štýl a jazyk sú primerané jeho osobným a odborným záujmom;
- porozumieť obsahu a významu vecného textu (vrátane tabuliek, grafov, nákresov a schém), vyhľadať explicitne a implicitne vyjadrené informácie a spojiť ich do ucelenej informácie;
- identifikovať v texte logické, časové a príčinné súvislosti;
- uplatniť základy kritického čítania, t. j. vie vnímať väčšinu problémov nastolených textom a identifikuje explicitné chyby a protirečenia, ktoré sa v texte nachádzajú;
- vyjadriť súvislé a logicky usporiadané ústne prejavy s rôznym cieľom pre špecifické publikum na témy, ktoré sú blízke jeho osobným a odborným záujmom;
- sformulovať vlastný názor a pomocou argumentov ho obhájiť;
- bez prípravy začať, udržiavať a ukončiť komunikáciu na akúkoľvek jemu blízku všeobecnú a odbornú tému;
- aktívne zapojiť do diskusie, svoj prejav formuluje zrozumiteľne a pokojne; dokáže sa pohotovo zorientovať v komunikačnej situácii a jasne reagovať zrozumiteľnou odpoveďou alebo otázkou;
- dodržiavať zásady spoločenskej komunikácie, dokáže komunikačnej situácii vhodne prispôbiť stratégiu, charakter a tón komunikácie;
- vytvoriť štruktúrovaný a kompozične zrozumiteľný text, ktorý mu je blízky témou alebo odbornosťou;
- pri tvorbe textu uplatniť logické, časové a príčinné súvislosti textu a požiadavky slovosledu v súlade s komunikačnou situáciou.

Viacjazyčnosť je kompetencia, ktorá vymedzuje schopnosť používať rozličné jazyky na vhodnú a účinnú komunikáciu v primeranej škále spoločenských a kultúrnych súvislostí. Ide o schopnosti sprostredkovať informácie medzi rôznymi

jazykmi a médiami. Pokiaľ je to vhodné, môže zahŕňať zachovanie a ďalší rozvoj kompetencií v materinskom jazyku, ako aj osvojenie si úradného jazyka (jazykov) danej krajiny.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- pochopiť hlavné body jasnej štandardnej reči o známych veciach, s ktorými sa pravidelne stretáva vo svojom živote. Rozumie zmyslu mnohých rozhlasových alebo televíznych programov o aktuálnych udalostiach a témach osobného či odborného záujmu, keď je prejav relatívne pomalý a jasný;
- porozumieť textom, ktoré pozostávajú zo slovnej zásoby často používanej v každodennom živote alebo ktoré sa vzťahujú na jeho prácu;
- zvládnuť väčšinu situácií, ktoré sa môžu vyskytnúť počas cestovania v oblasti, kde sa hovorí daným cudzím jazykom. Dokáže nepripravený vstúpiť do konverzácie na témy, ktoré sú známe, ktoré ho osobne zaujímajú, alebo ktoré sa týkajú osobného každodenného života;
- spojiť slovné spojenia jednoduchým spôsobom tak, aby opísal skúsenosti a udalosti, vlastné sny, nádeje a ambície. Stručne dokáže uviesť dôvody a vysvetlenia názorov a plánov, vyrozprávať príbeh alebo zápletku knihy či filmu a opísať vlastné reakcie;
- napísať jednoduchý súvislý text na témy, ktoré sú mu známe alebo ho osobne zaujímajú, alebo napríklad aj e-maily opisujúce jeho skúsenosti a dojmy.

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

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- efektívne aplikovať matematické princípy a postupy v rámci svojho odboru;
- komunikovať v matematickom jazyku a používať vhodné pomôcky vrátane štatistických údajov a grafov;
- chápať vedu ako proces bádania rôznymi metódami vrátane pozorovania a riadených experimentov,
- logicky a racionálne myslieť pri overovaní hypotéz;
- aktívne zaujímať o etické otázky a podporu bezpečnosti a environmentálnej udržateľnosti, najmä pokiaľ ide o vedecko-technický pokrok v súvislosti s jednotlivcom, rodinou, komunitou a celosvetovými otázkami.

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

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- používať digitálne technológie na podporu svojho aktívneho občianstva a sociálneho začlenenia, spoluprácu s ostatnými a kreativnosť pri dosahovaní osobných, sociálnych alebo obchodných cieľov s uvedením si príležitosti, obmedzení, vplyvov a rizík, ktoré predstavujú;
- kriticky pristupovať k platnosti, spoľahlivosti a vplyvu informácií a údajov dostupných vďaka digitálnym prostriedkom a poznať právne a etické zásady súvisiace s prácou s digitálnymi technológiami;
- chrániť informácie, obsah, údaje a digitálne identity, ako aj rozoznávať softvéry, zariadenia, umelú inteligenciu alebo roboty a efektívne s nimi pracovať;
- chápať všeobecné zásady, mechanizmy a logiku vyvíjajúcich sa digitálnych technológií a poznať základné funkcie a spôsoby použitia rôznych zariadení, softvérov a sietí.

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

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- starať o svoj fyzický a duševný rozvoj, uvedomovať si dôsledky nezdravého životného štýlu a závislostí;
- kriticky uvažovať o svojich vlastných predsudkoch a stereotypoch a o tom, čo sa za nimi skrýva; - preukázať istotu vo svojej schopnosti zvládnuť výzvy v živote;
- dôsledne dodržiavať svoje záväzky voči iným;
- pri práci podporovať druhých aj napriek rozdielnym názorom;
- identifikovať zdroje učenia sa, vybrať najspoľahlivejšie zdroje informácií alebo uskutočniť zodpovedný výber z existujúcich možností;
- dokáže použiť explicitné a definovateľné kritériá, princípy alebo hodnoty pri tvorbe úsudkov.

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

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

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

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

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

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

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

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- vyhľadávať možnosti spoznať iné kultúry s cieľom spoznať tradície a iný pohľad na svet;
- zaujať otvorený postoj a rešpekt k rôznorodosti kultúrneho prejavu, ako aj etický a zodpovedný prístup k intelektuálnemu a kultúrnemu vlastníctvu;
- poznať miestnu, národnú, regionálnu, európsku a globálnu kultúru a jej prejavy vrátane jazyka, dedičstva a tradícií či kultúrnych produktov a porozumieť tomu, ako sa tieto prejavy môžu navzájom ovplyvňovať a ako môžu ovplyvňovať názory jednotlivca.

Absolvent študijného odboru 6323 K hotelová akadémia po absolvovaní vzdelávacieho programu **dosiahne nasledovné výkonné štandardy:**

Teoretické vyučovanie

Absolvent má:

- popísať základné ekonomické a právne normy nevyhnutné pre výkon činnosti v prevádzke cestovného ruchu, hotelierstva a gastronómie;
- vedieť riadiť osobné financie;
- orientovať sa v marketingu v oblasti gastronómie a ponuky produktu cestovného ruchu;
- popísať stratégie v podnikaní, organizovanie, vedenie, kontrola ľudí, poznať marketingové stratégie a marketingové nástroje s využitím moderných technológií;
- vysvetliť princípy hotelového a gastronomického manažmentu, riadenie gastronomickej prevádzky, hotelových služieb;
- zvládať základy jednoduchého aj podvojného účtovníctva, evidenciu dokumentov, písomností;
- aplikovať zásady osobnej a prevádzkovej hygieny v prevádzkach cestovného ruchu, hotelierstva a gastronómie, predpisy HACCP;
- popísať potraviny, vysvetliť dôležitosť zdravej výživy a stravovania;
- popísať strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzok v spoločnom stravovaní, jeho využívanie a ošetrovanie a zabezpečovanie údržby;
- popísať organizáciu práce a riadenie vo výrobnom stredisku podniku spoločného stravovania;
- vysvetliť spôsoby ochrany vlastností surovín, materiálov a tovaru;
- spracúvať kalkulácie a výpočty množstva spotreby surovín pri príprave jedál a nápojov;
- poznať charakteristiku a technologické postupy prípravy teplých a studených jedál;
- vysvetliť základné gastronomické pravidlá a zásady zostavovania jedálnych a nápojových lístkov;
- aplikovať zásady spoločenského vystupovania pri obsluhu hostí;
- popísať pravidlá techniky jednoduchej a zložitej obsluhy;
- plánovať organizáciu práce ubytovacieho úseku, recepcie;
- popísať podstatu a princíp podnikania, základné právne, ekonomické, administratívne, osobnostné a etické aspekty súkromného podnikania v oblasti cestovného ruchu, hotelierstva a gastronómie;
- poznať z hľadiska geografie prírodné a človekom vytvorené podmienky pre rozvoj cestovného ruchu na Slovensku, v Európe, vo svete;
- popísať činnosť sprievodcu v cestovnom ruchu;
- vysvetliť ekonomický a spoločenský význam kongresových a animačných služieb, popísať činnosti pri ich poskytovaní;
- poznať informácie, počítačové systémy, oblasti využitia informatiky, grafické editory, multimediálne aplikácie, tabuľkový procesor MS Excel, MS Word, MS Power Point, databázové systémy, Internet
- a počítačové siete, aplikačné softvéry v cestovnom ruchu s využitím moderných a inteligentných technológií;
- popísať dôležitosť a zásady spoločenského protokolu a komunikácie so zákazníkmi.

Praktické vyučovanie

Absolvent vie:

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

Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Absolvent sa vyznačuje:

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

2.3 Prevodová tabuľka - študijný odbor 6323 K hotelová akadémia

Celkový počet disponibilných hodín v ŠKVP odboru hotelová akadémia je 14.

Disponibilnými hodinami sú posilnené nasledovné oblasti:

- Všeobecné vzdelávanie v počte 7 hodiny (prvý cudzí jazyk, druhý cudzí jazyk, matematika)
- Odborné vzdelávanie v počte 7 hodín teoretické vyučovanie - 6 hodín, praktické vyučovanie 1 hodina)

2.4 Učebný plán študijného odboru 6323 K hotelová akadémia

Kód a názov študijného odboru	6323 K hotelová akadémia					
Forma štúdia	denná					
Vyučovací jazyk	slovenský					
Kategoríe a názvy vyučovacích predmetov	Týždenný počet vyučovacích hodín					
	1.	2.	3.	4.	5.	Spolu
Všeobecné vzdelávanie	19	16	14	14	12	75
Slovenský jazyk a literatúra	3	3	3	3	3	15
Prvý cudzí jazyk b/	4	4	4	4	4	20
Druhý cudzí jazyk b/	3	3	3	3	3	15
Etická výchova/Náboženská výchova c/	1	1				2
Dejepis	2	1				3
Občianska náuka			1	1		2
Chémia	2					2
Matematika	2	2	2	2		8
Telesná a športová výchova	2	2	1	1	2	8
Odborné vzdelávanie	14	18	20	21	21	94
Teoretické vyučovanie	8	4	4	7	8	31
Administratíva a korešpondencia	2					2
Ekonomika		1	2	2	2	7
Geografia cestovného ruchu			2	2		4
Hotelový a gastronomický manažment				3	4	7
Náuka o potravinách	2					2
Náuka o výžive		2				2
Právna náuka					2	2
Spoločenská komunikácia		1				1
Technika obsluhy	2					2
Technológia prípravy pokrmov	2					2
Praktické vyučovanie	6	14	16	14	13	63
IKT v hotelierstve		2	2	2	2	8
Cvičenia z účtovníctva d/				3	3	6
Cudzí jazyk v hotelierstve e/			2	2	2	6
Barmanstvo a baristika d/		1				1
Cvičenia z techniky obsluhy d/		2	2			4
Cvičenia z prípravy pokrmov d/		2	2			4
Marketing v službách					3	3
Somelierstvo a tea tender d/			1			1
Služby CR a kúpeľníctvo					3	3
Odborný výcvik	6	7	7	7		27
Spolu	33	34	34	35	33	169

Prehľad využitia týždňov

Činnosť	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník	5. ročník
Vyučovanie podľa rozpisu	33	33	33	33	30
Maturitná skúška	-	-	-		1
účelové kurzy, opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie ai.)	7	4	4	4	4
Účasť na odborných akciách	-				
Odborná prax		3	3	3	2
Odborné kurzy (baristický, barmanský, someliersky)		1			
Spolu týždňov	40	40	40	40	37

Poznámky k učebnému plánu:

- a/ Trieda sa delí na skupiny podľa súčasne platnej legislatívy.
- b/ Vyučujú sa dva cudzie jazyky – anglický, nemecký jazyk.
- c/ Predmety etická/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov
- d/ Predmet má charakter cvičení.
- e/ V povinnej voľiteľnej predmete **Cudzí jazyk v hotelierstve** žiak má možnosť voľby z jazykov **francúzsky, španielsky, ruský**.
- Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a môže sa organizovať aj kurz pohybových aktivít v prírode. Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí-civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v treťom ročníku štúdia a trvá tri dni po 6 hodín. Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňujú sa v 1. a v 2. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku školského roka raz. Kurz pohybových aktivít v prírode sa organizuje vo forme lyžiarskeho kurzu spravidla v druhom ročníku štúdia.
 - Praktická príprava** sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania škola vytvára podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou **praktických cvičení a formou odborného výcviku**.
Odborný výcvik je samostatným vyučovacím predmetom a patrí k hlavným formám praktického vyučovania. Je realizovaný pod priamym vedením MOV v zmluvných reštauračných a hotelových zariadeniach. Na odbornom výcviku sa delia žiaci do skupín v zmysle platnej legislatívy.
 Obsahom odborného výcviku v 1. v 2. a 3. ročníku je učivo predmetov technika obsluhy a technológia prípravy pokrmov, v 4. a 5 ročníku učivo predmetu hotelový a gastronomický manažment.
Súčasťou odborného výcviku je aj súvislá odborná prax, ktorú vykonávajú žiaci 1 až 5 ročníka pod priamym vedením MOV alebo inštruktorov - prevádzkových zamestnancov zmluvných reštauračných a hotelových zariadení v rozsahu 2. až 3. týždne.
 V čase školských prázdnin žiaci 1. ročníka povinne absolvujú 2 týždne odbornej prázdninovej praxe.
 - Po absolvovaní najmenej 1400 vyučovacích hodín praktického vyučovania sa žiakovi okrem vysvedčenia o maturitnej skúške vydáva aj výučný list.
 - Disponibilné hodiny** sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu a súčasne na diferenciaciu štúdia na škole. O ich využití rozhoduje vedenie školy. Disponibilné hodiny posilňujú profil žiakov, zohľadňujú potreby žiakov, umožňujú dôkladnejšiu prípravu na maturitné skúšky. Disponibilnými hodinami v ŠkVP odboru 6323 K sú posilnené nasledovné oblasti : Jazyk a komunikácia (druhý cudzí jazyk), Matematika a informatika (v predmete matematika), a Odborné vzdelávanie.
 - Maturitná skúška sa organizuje podľa súčasne platnej školskej legislatívy.

2.5 Tabuľka vzťahu kľúčových kompetencií k obsahu vzdelávania

Prehľad kľúčových kompetencií	Gramotnosť	Viacjazyčnosť	Matematická kompetencia a kompetencia vo vede, v technológii a inžinierstve	Digitálna kompetencia	Osobná a sociálna kompetencia a schopnosť učiť sa	Občianska kompetencia	Podnikateľská kompetencia	Kompetencia v oblasti kultúrneho povedomia a prejavu
Prehľad názvov predmetov	Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií							
Všeobecné vzdelávanie								
Slovenský jazyk a literatúra	*		*		*	*		*
Anglický/Nemecký jazyk	*	*		*	*	*		*
Etická/Náboženská výchova	*		*	*	*	*		*
Dejepis	*			*	*	*		*
Občianska náuka	*			*	*	*		*
Matematika	*		*	*	*	*		
Chémia	*		*		*			
Telesná a športová výchova	*				*			
Odborné vzdelávanie								
Teoretické vyučovanie								
Administratíva a korešpondencia	*		*		*			
Ekonomika	*		*		*	*	*	
Geografia cestovného ruchu	*		*	*	*	*		*
Hotelový a gastronomický manažment	*	*	*	*	*		*	
Náuka o potravinách	*		*		*	*		
Náuka o výžive	*		*		*	*		
Právna náuka	*				*	*	*	
Spoločenská komunikácia	*			*	*	*		*
Technika obsluhy	*		*		*		*	*
Technológia prípravy pokrmov	*		*		*		*	
Praktické vyučovanie								
IKT v hotelierstve	*		*	*	*		*	
Cvičenia z účtovníctva	*		*	*	*		*	
Cudzí jazyk v hotelierstve	*	*		*	*	*		*
Barmanstvo a baristika	*		*		*			
Cvičenia z techniky obsluhy	*		*	*	*			
Cvičenia z prípravy pokrmov	*		*	*	*			
Marketing v službách	*			*	*		*	
Somelierstvo a tea tender	*		*	*	*			
Služby CR a kúpeľníctvo	*		*	*	*			*
Odborný výcvik	*		*	*	*		*	*
Účelové kurzy								
Kurz pohyb. aktivít v prírode	*					*		
Kurz na ochranu života a zdravia	*					*	*	*
Účelové cvičenia	*					*		

2.6 Vnútny systém kontroly a 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 testov 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 zníženiu 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. Znamka z vyučovacieho predmetu nezahŕňa hodnotenie správania žiaka.
4. Vyučujúci klasifikujú iba prebrané a precvičené učivo.
5. Žiak má dostatok času na učenie, precvičovanie a upevnenie učiva.
6. Podklady pre hodnotenie a klasifikáciu získava vyučujúci hlavne: sledovaním výkonov a pripravenosti žiaka na vyučovanie, rôznymi druhmi písomných prác, analýzou výsledkov rôznych činností žiakov, konzultáciami s 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:

- a) uplatnil osvojené poznatky, fakty, pojmy, definície, zákonitosti, vzťahy a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri vysvetľovaní a hodnotení spoločenských a prírodných javov
 - b) preukázal kvalitu a rozsah získaných vedomostí vykonávať požadované intelektuálne a motorické činnosti,
 - c) prezentoval kvalitu myslenia, predovšetkým jeho logiku, samostatnosť a tvorivosť,
 - d) mal aktívny prístup, záujem a vzťah k daným činnostiam,
 - e) preukázal presný, výstižný, odborný a jazykovo správny ústny a písomný prejav,
 - f) preukázal kvalitu výsledkov zadaných činností,
 - g) si osvojil účinné metódy a formy štúdia.
- 2) **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:

- a) si osvojil praktické zručnosti a návyky a ich využitie,
 - b) preukázal vzťah k práci, pracovnému kolektívu, pracovným činnostiam, aktivitu, samostatnosť a tvorivosť,
 - c) preukázal kvalitu výsledkov zadaných činností,
 - d) zvládol efektívne spôsoby práce a organizáciu vlastnej práce ako aj pracoviska, udržiaval na pracovisku poriadok,
 - e) dodržiaval predpisy o BOZP a starostlivosť o životné prostredie,
 - f) hospodárne využíval suroviny, materiál, energiu, prekonal prekážky v práci,
 - g) zvládol obsluhu a údržbu laboratórnych zariadení, používaných prístrojov, nástrojov a náradia, prekonal prekážky v práci,
- 3) **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 prejavu, vzťah žiaka k činnostiam a jeho záujem o tieto činnosti, estetické vnímanie, prístup k umeleckému dielu a estetike spoločnosti, rešpekt k tradíciám, kultúrnemu a historickému dedičstvu našej krajiny, aktívne zapojenie sa do kultúrneho diania a športových akcií.

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

Žiak:

- a) preukázal tvorivosť a samostatnosť prejavu,

- b) si osvojil potrebné vedomosti, skúsenosti, činnosti a ich tvorivú aplikáciu,
- c) prezentoval poznatky o zákonitostiach daných činností a uplatnil ich vo vlastnej činnosti,
- d) preukázal kvalitu prejavu,
- e) preukázal vzťah a záujem o dané činnosti,
- f) 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 – chváľitebný
- 3 – dobrý
- 4 – dostatočný
- 5 – nedostatočný

Pri písomnom hodnotení postupujeme podľa nasledovnej stupnice v %

- 100 – 89 výborný
- 88 – 76 chváľitebný
- 75 – 64 dobrý
- 63 – 50 dostatočný
- 49 – 0 nedostatočný

Správanie žiaka je klasifikované týmito stupňami:

- 1 veľmi dobré
- 2 uspokojivé
- 3 menej uspokojivé
- 4 neuspokojivé

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

- prospel s vyznamenaním
- prospel veľmi dobre
- prospel
- neprospel.

Ak žiak vykazuje vysokú absenciu v danom predmete a vyučujúci nemá dostatok podkladov na uzatvorenie klasifikácie bude na podnet učiteľa konať komisionálnu skúšku. Termín konania skúšky určí riaditeľ školy tak, aby hodnotenie prospechu bolo uzatvorené v prvom polroku najneskôr do 31 marca alebo v 2 polroku najneskôr do 31 augusta príslušného školského roka.

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.

Ak žiak neprospeš na konci školského roka najviac z dvoch predmetov, môže riaditeľku školy požiadať o vykonanie opravných skúšok. Komisionálne skúšky prebiehajú v súlade s právnymi predpismi

V prípade, že žiak neprospeš ani na opravnej skúške, má právo požiadať riaditeľa školy o opakovanie ročníka. O opakovanie ročníka môže požiadať aj žiak alebo jeho zákonný zástupca ak na konci školského roka neprospeš z troch a viacerých predmetov.

Výchovné opatrenia

Patria sem pochvaly, napomenutia, pokarhania, triedneho učiteľa alebo riaditeľa školy, podmienené 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 prihliadnutím na stupeň poruchy. Vyučujúci rešpektujú odporúčenia psychologických vyšetrení žiaka a uplatňujú ich pri klasifikácii a hodnotení správania žiaka. Vyberajú vhodné a primerané spôsoby hodnotenia vrátane podkladov na hodnotenie. Uplatňujú také formy a spôsoby skúšania, ktoré zodpovedajú schopnostiam žiaka a nemajú negatívny vplyv na ich rozvoj a psychiku. Volia taký druh prejavu, v ktorom má žiak predpoklady preukázať lepšie výkony.

3 Učebné osnovy predmetov v učebnom pláne 6323 K hotelová akadémia