

Hotelová akadémia v Žiline

Školský vzdelávací program

pre reštauračné služby

6444 H čašník, servírka
6445 H kuchár, kuchárka



ŠkVP platné 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 so 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	3
1 Charakteristika školského vzdelávacieho programu v učebných odboroch 6444 H čašník servírka, 6445 H kuchár, kuchárka	4
1.1 Základné údaje o štúdiu	4
1.2 Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania	5
1.3 Organizácia teoretického a praktického vzdelávania	8
1.4 Systém duálneho vzdelávania	9
1.5 Zdravotné požiadavky na žiaka	10
1.6 Požiadavky na pracovné oblečenie, bezpečnosť a hygienu pri práci	10
1.7 Základné podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami a žiakov s nadaním v súlade s princípmi inkluzívneho vzdelávania	11
1.8 Vzdelávanie cudzincov	12
1.9 Stratégia digitálnej transformácie vzdelávania a využívanie digitálnych nástrojov ..	13
2 Profil absolventa trojročného učebného odboru	14
2.1 Kľúčové kompetencie absolventov učebných odborov	14
2.2 Charakteristika absolventa odboru 6444 H čašník, servírka	17
2.3 Prevodová tabuľka- učebný odbor 6444 H čašník, servírka	18
2.4 Učebný plán učebného odboru 6444 H čašník, servírka	19
2.5 Tabuľka vzťahu kľúčových kompetencií k obsahu vzdelávania v odbore čašník, servírka	21
2.6 Charakteristika absolventa odboru 6445 H kuchár, kuchárka	22
2.7 Prevodová tabuľka - učebný odbor 6445 H kuchár, kuchárka	23
2.8 Učebný plán učebného odboru 6445 H kuchár, kuchárka	24
2.9 Tabuľka vzťahu kľúčových kompetencií k obsahu vzdelávania v učebnom odbore kuchár, kuchárka	26
2.10 Vnútny systém kontroly a hodnotenia žiakov	27
3 Učebné osnovy predmetov v učebných plánoch	30
6444 H čašník, servírka, 6445 H kuchár, kuchárka	30

Záznamy o platnosti a revidovaní ŠkVP

[illegible]

1 Charakteristika školského vzdelávacieho programu v učebných odboroch 6444 H čašník servírka, 6445 H kuchár, kuchárka

1.1 Základné údaje o štúdiu

Názov a adresa školy	Hotelová akadémia Hlinská 31, 010 01 Žilina Zriaďovateľ: Žilinský samosprávny kraj Komenského 48 011 09 Žilina
Vyučovací jazyk	slovenský
Druh školy	štátna

Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II Reštauračné služby
Kódy a názvy učebných odborov	6444 H čašník, servírka, 6445 H kuchár, kuchárka
Stupeň vzdelania	353 - stredné odborné vzdelávanie
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Miesto vydania	Hotelová akadémia Hlinská 31, 010 01 Žilina
Platnosť ŠKVP	01. september 2024 začínajúc prvým ročníkom

Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:	Nižšie stredné vzdelanie a splnenie podmienok prijímacieho konania. Posúdenie zdravotnej spôsobilosti uchádzača o štúdium.
Spôsob ukončenia štúdia:	Záverečná skúška
Úroveň SKKR/EKR	3
Doklad o dosiahnutom vzdelaní:	Vysvedčenie o záverečnej skúške
Doklad o získanej kvalifikácii	Výučný list
Poskytnutý stupeň vzdelania:	353 - Stredné odborné vzdelanie
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa v odbore čašník, servírka	V učebnom odbore čašník, servírka v pracovných pozíciách ako účtujúci čašník, servírka, hlavný čašník, servírka, barman, prevádzkar, vedúci závodu spoločného stravovania, súkromný podnikateľ v oblasti cestovného ruchu a spoločného stravovania.
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa v odbore kuchár, kuchárka	V učebnom odbore kuchár, kuchárka v pracovných pozíciách ako kuchár, hlavný kuchár, vedúci závodného stravovania, súkromný podnikateľ v oblasti gastronómie, cestovného ruchu a hotelierstva

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 učebných odboroch čašníka, servírka a kuchára, kuchárka** 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. Odbory štúdiá sú koncipované ako trojročné odbory

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 všeobecnovzdelávacích 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 **v odbore čašníka, servírka** je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, spoločenskej komunikácie, zloženia a skladovania potravín, výživy, stolovania, základov technológie prípravy pokrmov a pod. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú praktické zručnosti najmä na úseku obsluhy.

V odbornom vzdelávaní **v odbore kuchára, kuchárka** je príprava zameraná na oblasť ekonomiky a výchovy k podnikaniu, spoločenskej komunikácie, zloženia a skladovania potravín, výživy, technológie prípravy pokrmov a pod. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú praktické zručnosti na úseku prípravy jedál a pokrmov.

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. poskytnúť žiakom všeobecný a odborný vzdelanostný základ vychádzajúci zo systematického, vyváženého výberu informácií a poznatkov z oblasti ekonomiky, financií a administratívy, obchodu a služieb, spoločenských a prírodných vied a príslušného odboru,
2. získať kompetencie najmä v oblasti komunikačných schopností, ústnych spôsobilostí a písomných spôsobilostí, využívania digitálnych technológií, komunikácie v štátnom jazyku, cudzom jazyku a v národnostnej škole, národnostnej triede alebo v národnostnom školskom zariadení aj v jazyku národnostnej menšiny,
3. získať kompetencie najmä v oblasti prírodných vied, humanitných vied, technických vied, matematickej gramotnosti, finančnej gramotnosti, čitateľskej gramotnosti, pohybu a zdravia, kompetencie k celoživotnému učeniu, sociálne kompetencie, občianske kompetencie a podnikateľské schopnosti,
4. ovládať anglický jazyk a aspoň jeden ďalší cudzí jazyk a vedieť ich používať,
5. viesť žiakov k rozvíjaniu pohybových schopností a aplikácii pohybových zručností,

6. naučiť žiakov zaraďovať získané informácie a poznatky do zmysluplného kontextu v nadväznosti na ďalšie vzdelávanie alebo uplatnenie na trhu práce,
7. prehĺbiť u žiakov abstraktné a logické myslenie s dôrazom na pochopenie kauzálnych, funkčných a vývinových vzťahov medzi javmi a procesmi,
8. naučiť žiakov samostatne identifikovať, analyzovať a riešiť problémy, úlohy, realizovať skúmanie a vyvodzovať logické závery,
9. rozvíjať manuálne zručnosti, tvorivé, psychomotorické schopnosti, aktuálne poznatky a pracovať s nimi v oblastiach súvisiacich s nadväzujúcim vzdelávaním alebo na trhu práce,
10. viesť žiakov ku kritickému mysleniu s uplatnením mnohostranného pohľadu pri riešení úloh,
11. poskytnúť žiakom možnosti pre optimálny výber ďalšieho vzdelávania/pracovného zaradenia podľa ich schopností, záujmov a potrieb spoločnosti,
12. 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,
13. získať a posilňovať úctu k ľudským právam a základným slobodám a zásadám ustanoveným v Dohovore o ochrane ľudských práv a základných slobôd¹ ako aj úctu k zákonu a osobitne vzťah k prevencii a zamedzeniu vzniku a šírenia kriminality a inej protispoločenskej činnosti,
14. pripraviť sa na zodpovedný život v slobodnej spoločnosti, v duchu porozumenia a znášanlivosti, rovnosti muža a ženy, priateľstva medzi národmi, národnostnými a etnickými skupinami náboženskej tolerancie,
15. naučiť sa rozvíjať a kultivovať svoju osobnosť a celoživotne sa vzdelávať, pracovať v skupine a preberať na seba zodpovednosť,
16. naučiť sa kontrolovať a regulovať svoje správanie, starať sa a chrániť svoje zdravie vrátane zdravej výživy a životné prostredie a rešpektovať všeludské etické hodnoty,
17. prehĺbiť u žiakov sociálne kompetencie, osobitne schopnosť kultivovane komunikovať, racionálne argumentovať a efektívne spolupracovať v rôznych skupinách,
18. viesť žiakov k uvedomeniu si potreby celoživotnej starostlivosti o svoje duševné a fyzické zdravie, osvojenie si teoretických vedomostí a praktických zručností súvisiacich so zdravým životným štýlom,
19. viesť žiakov k bezpečnosti a ochrane zdravia, hygiene práce a požiarnej ochrane,
20. motivovať žiakov k tomu, aby sa zaujímali o svet a ľudí okolo seba, aby boli aktívni pri ochrane ľudských a kultúrnych hodnôt, životného prostredia a života na Zemi,
21. viesť žiakov k tomu, aby si uvedomili globálnu previazanosť udalostí, vývoja i problémov na miestnej, regionálnej, národnej i svetovej úrovni,
22. 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.

Podporu talentu, osobností a záujmu každého žiaka s cieľom:

- rozvíjať edukačný proces na báze skvalitňovania vzťahov medzi učiteľom - žiakom – rodičom,
- rozvíjať tímovú spoluprácu medzi žiakmi budovaním prostredia tolerancie 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, násillia, 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 učební 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 zložitú medziludských 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.

1.3 Organizácia teoretického a praktického vzdelávania

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 zväzenia 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 časového rozpisu, v rozvrhu hodín jednotlivých tried, v piatich pracovných dňoch v týždni.

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.

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

Neoddeliteľnou súčasťou vzdelávania v uvedených odboroch je aj **praktické vyučovanie, ktoré sa organizuje formou odborného výcviku. V trojročných učebných odboroch** sa po týždni strieda teoretické vyučovanie a odborný výcvik.

Odborný výcvik sa riadi vlastným rozvrhom podľa umiestnenia pracoviska. Realizuje sa 6 alebo 7 hodinových celkoch. 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 umožňujú žiakom v odbore **kuchár, kuchárka** podieľať sa na príprave, výrobe a distribúcii pokrmov pre školské a podnikové stravovanie, hotových a minútkových jedál pre širokú verejnosť. Žiakom odboru **čaišník, servírka** zas prevádzkové podmienky umožňujú bežnú a príležitostnej obsluhu pri rôznych gastronomických akciách a medzinárodných aktivitách školy, prípravu miešaných nápojov, servis kávy a základy somelierských zručností. Prípravu jedál a obsluhu a prípravu cukrárenských výrobkov vykonávajú žiaci pod dozorom majstrov odbornej výchovy. Pri zabezpečovaní stravovania pre verejnosť si žiaci osvojujú potrebné návyky v komunikácii s hosťami a klientmi, prijímaní objednávok, príprave jedál, servírovaní, vyúčtovaní a upratovaní po hosťoch. Ďalšie odborné zručnosti žiaci získavajú pri rôznych spoločenských akciách v reštauráciách a hoteloch v rámci odborného výcviku.

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

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	EXTRENE 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
Goods For You s.r.o. Predmetská 1713/38 010 01 Žilina	Habesh coofe, M.R. Štefánika 16, 010 01 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, Vršky 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

Žilinský 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.

1.4 Systém duálneho vzdelávania

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. Absolúciou 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.

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.

Zamestnávateľia praktického vyučovania, s ktorými škola spolupracuje v systéme duálneho vzdelávania	
Názov a adresa zamestnávateľa	Názov a adresa pracoviska PV zamestnávateľa,
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
RK gastro, s.r.o , Šulekova 2, Bratislava	Reštaurácia FLÁMM, Rajecké Teplice Penzión Relish, Rajecké Teplice

1.5 Zdravotné požiadavky na žiaka

Vzhľadom na charakter a podstatu študijných odborov 6444 H čašník, servírka a 6445 H kuchár, kuchárka 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 cievnyimi ochoreniami,
- závažnými alergiami na potraviny,
- psychickými chorobami,
- poruchami správania,
- autistickým syndrómom,
- závažnými ochoreniami zraku a sluchu,
- kolapsovými a vážnymi epileptickými stavmi.

Štúdium v odboroch 6444 H čašník, servírka, 6445 H kuchár, kuchárka nie je vhodné pre uchádzačov s mentálnym postihnutím. Vzhľadom na zvýšené nároky študijných odborov na študijné predpoklady žiakov (matematická zručnosť, čítanie predpisov, dokumentácie), treba zvážiť 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.

Uchádzači so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami (**integrovani 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.

1.6 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 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.

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 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 pre čašníkov a servírky

Dievčatá servírky

- biela blúzka,
- čierna sukňa (max. 7 cm nad kolená, nie bedrová) alebo čierne nohavice
- čierna vesta,
- biela zásterka,
- zdravotné topánky,
- príručník (2 kusy),
- menovka.

Chlapci čašníci

- biela košeľa(1x s dlhým rukávom, 1x s krátkym rukávom
- čierna vesta,
- čierne nohavice
- čierne poltopánky,
- príručník (2 kusy),
- motýlik (čierny),
- menovka.

2. Pracovné oblečenie pre kuchárov

Dievčatá kuchárky

- u kuchárov sa vyžaduje pracovná súprava, t. j. šatka, zástera, menovka, pracovná obuv a 2ks utierok.

Chlapci kuchári

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

Finančné náklady na pracovné oblečenie pre čašníka, servírku a kuchára znášajú študenti. Škola im prispieva 25 % z celkovej výšky nákladov na prvé pracovné oblečenie.

3. Zdravotný preukaz pre prácu s potravinami

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

1.7 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 žiakov 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 schopnosti alebo osobnosti, 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 väčšinu odborov v obchode a službách sa vyžaduje dobrý zdravotný stav uchádzačov s nenarušenou pohyblivosťou, pre výkon niektorých povolání v spoločnom stravovaní a v osobných službách sa vyžaduje zdravotný preukaz. Vhodnosť vzdelávania v odbore posudzuje lekár a príslušné zariadenia poradenstva a prevencie v závislosti od druhu a stupňa postihnutia a narušenia.

Mentálne postihnutie

Učebné 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, nakoľko sú špecifické vývinové poruchy učenia kompenzované. Dôležité je posúdiť stupeň narušenia schopnosti žiaka pochopiť a aplikovať poznatky profilových predmetov (chápanie mechanických vzťahov, plošná a priestorová predstavivosť, počtárska zručnosť). Vhodnosť učebných 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.

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

1.8 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 zaradiť žiaka – dieťa cudzinca do príslušného ročníka.

Z dôvodu nedostatočného ovládania štátneho jazyka ho môže podmiennečne zaradiť do príslušného ročníka podľa veku, a to najviac na jeden školský rok. Ak dieťa ovláda jazyk dostatočne, zaradiť 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 a NIVaM, štátneho pedagogického ústavu.

1.9 Stratégia digitálnej transformácie vzdelávania a využívanie digitálnych nástrojov

Stratégia digitálnej transformácie vzdelávania vychádza zo štátnych strategických dokumentov a je prispôbená 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

- Digitálny pokladničný systém a gastronomický softvér.
- Tvorba elektronických 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 trojročného učebného odboru

2.1 Kľúčové kompetencie absolventov učebných odborov

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

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

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

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

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

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

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

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

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

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

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

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:

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

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

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

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

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

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

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

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

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

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

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

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- nadviazať kontakty s inými ľuďmi s cieľom spoznať ich kultúru, tradície a pohľad na svet;
- vyjadriť názor, že kultúrna rôznorodosť v rámci spoločnosti by mala byť vnímaná a hodnotená pozitívne;
- poznať miestnu, regionálnu, národnú a európsku kultúru a jej prejavy vrátane tradícií či kultúrnych produktov a porozumieť tomu, ako môže ovplyvňovať názory jednotlivca.

Odborné kompetencie pre učebné odbory čašník, servírka, kuchár, kuchárka

Požadované vedomosti

Absolvent má:

- používať základné právne predpisy, ustanovenia obchodného, živnostenského, občianskeho a pracovného práva,
- ovládať základné návyky z oblasti osobnej aj prevádzkovej hygieny a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, definovať zásady správnej výrobnéj praxe,
- popísať odbornú terminológiu typickú pre oblasť svojho povolania a jej využitie pri riešení praktických úloh,
- popísať materiály, ich zloženie, kvalitu, získavanie, spracovanie a ostatnú manipuláciu s ohľadom na zdravie človeka a ochranu životného prostredia,
- charakterizovať správny životný štýl človeka,
- popísať špecifickú problematiku vo svojom odbore,
- aplikovať vedomosti v priamom kontakte s klientmi,
- rozhodovať samostatne o pracovných problémoch.

Požadované zručnosti

Absolvent vie:

- uplatniť v praxi etické a profesijné pravidlá, zásady spoločenského správania a vystupovania,
- uplatniť estetiku práce a prostredia s dodržaním hygienických zásad a zásad bezpečnosti práce na prevádzke,
- praktizovať odbornú terminológiu v svojom odbore a využívať všeobecné poznatky, pojmy a zásady pri riešení praktických úloh,
- vykonávať základné užívateľské práce s výpočtovou technikou,
- vykonávať pracovné činnosti tak, aby nenarušoval životné prostredie, pracovať v tíme,
- použiť základné zásady rokovania s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi,
- konať hospodárne a v súlade so stratégiou trvale udržateľného rozvoja.

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, schopnosťami pracovať v tíme, budovaním imidžu firmy,
- pozitívnym kontaktom so zákazníkom, samostatnou prácou,
- dodržovaním predpisov o ochrane spotrebiteľa,
- dodržiavaním firemnej kultúry, flexibilitou, profesionálnou hrdosťou,
- zodpovednosťou za zverený majetok, schopnosťou riešiť konfliktné situácie.

2.2 Charakteristika absolventa odboru 6444 H čašník, servírka

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

V rámci pracovnej pozície sú na absolventa kladené požiadavky na schopnosť pracovať v tíme, schopnosť sociálneho kontaktu a empatie. Nároky sú dané aj na rozsah zrakového poľa, priestorové videnie, rozlišovanie zvuku, udržiavanie rovnováhy, rozlišovanie čuchových podnetov, rozdelenie pozornosti, praktické myslenie, písomný a slovný prejav, prispôsobivosť, flexibilitu, sebakontrolu, sebaovládanie, samostatnosť, kultivovanosť vystupovania a vzhľadu, istotu a pohotovosť vystupovania. Požiadavky sú kladené aj na rozlišovanie farieb a farebných odtieňov, rozlišovanie chuti, samostatné myslenie a odolnosť voči senzorickej záťaži.

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

Absolventi získajú schopnosť komunikovať v 1 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 nadstavbovom štúdiu pre absolventov trojročných odborov v rámci denného alebo diaľkového štúdia.

2.3 Prevodová tabuľka- učebný odbor 6444 H čašník, servírka

Celkový počet disponibilných hodín v ŠKVP odboru hotelová akadémia je 10,5
Disponibilnými hodinami sú posilnené nasledovné oblasti:

- Všeobecné vzdelávanie v počte 6,5 hodiny - SJL(2,5), prvý cudzí jazyk(3), matematika (1))
- Odborné vzdelávanie v počte 4 hodín teoretické vyučovanie (4)

2.4 Učebný plán učebného odboru 6444 H čašník, servírka

Kód a názov učebného odboru	6444 H čašník, servírka			
Forma štúdia	denná			
Vyučovací jazyk	slovenský			
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Týždenný počet vyučovacích hodín			
	1.	2.	3.	Spolu
Všeobecno-vzdelávacie predmety	10	6,5	7,5	24
Slovenský jazyk a literatúra	2	2	2	6
Cudzí jazyk <i>a/</i>	3	2,5	2,5	8
Etická výchova/Náboženská výchova	1			1
Občianska náuka			1	1
Chémia	1			1
Matematika	2	1	1	4
Telesná a športová výchova	1	1	1	3
Odborné predmety	8	9	9	26
Ekonomika	1	1	1	3
Aplikovaná informatika <i>a/ d/</i>	1	1		2
Hospodárske výpočty		1		1
Spoločenská komunikácia	1	1		2
Potraviny a výživa	2	2	2	6
Technológia prípravy pokrmov		1	2	3
Technika obsluhy	3	2	2	7
Úvod do sveta práce			1	1
Odborná komunikácia v CUJ <i>a/</i>			1	1
Praktické vyučovanie	15	17,5	17,5	50
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
Spolu	33	33	34	100

Prehľad využitia týždňov

ČINNOSŤ	Ročník		
	1.	2.	3.
Vyučovanie podľa rozpisu (týždenne)	33	33	30
Kurz na ochranu života a zdravia (hodín)			3dni/6 h
Kurz pohybových aktivít v prírode – lyžiarsky (hodín)		4dni/6 h	
Účelové cvičenia na ochranu života a zdravia (hodín)	2dni/6 h	2 dni/6 h	
Časová rezerva (kurzy, opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie)	7	7	6
Záverečná skúška (týždenne)			1
Spolu týždňov	40	40	37

Poznámky k učebnému plánu:

- a) Trieda sa delí na skupiny podľa súčasne platnej legislatívy.
- b) Vyučuje sa jeden cudzí jazyk – **anglický**.
- c) Predmety etická/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov. Predmety nie sú klasifikované, na vysvedčení a v katalógovom liste žiaka sa uvedie „absolvoval(a)“.
- d) Predmet má charakter cvičení.
- e) 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 3. ročníku v trvaní 3 dni po 6 hodín výcviku v teréne mimo priestorov školy. Je súčasťou plánu práce školy. V 2.ročníku je súčasťou vyučovania kurz pohybových aktivít v prírode. Realizuje sa formou lyžiarsko-turistického kurzu v rozsahu 4 dni (6 hodín denne).
Účelové cvičenia sa uskutočňujú v 1. a 2. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku. Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia.
- f) Disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu a súčasne na diferenciaciu 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.
- g) Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov rozsahu minimálne 1520 hodín za štúdium, čo je podmienkou vykonania záverečnej skúšky.
Odborný výcvik je samostatným vyučovacím predmetom.
- h) Záverečná skúška sa organizuje podľa súčasne platnej školskej legislatívy.

2.5 Tabuľka vzťahu kľúčových kompetencií k obsahu vzdelávania v odbore čašníka, servírka

Prehľad kľúčových kompetencií	Gramotnosť	Viacjazyčnosť	Matematická kompetencia a kompetencia vo vede, v technológii a in-žinierstve	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 jazyk	*	*		*	*	*		*
Etická/Náboženská výchova	*		*	*	*	*		*
Občianska náuka	*			*	*	*		*
Matematika	*		*	*	*	*		
Chémia	*		*		*			
Telesná a športová výchova	*				*			
Odborné vzdelávanie								
Teoretické vyučovanie								
Ekonomika	*		*		*	*	*	
Aplikovaná informatika d/	*		*	*	*		*	
Hospodárske výpočty	*		*		*	*		
Spoločenská komunikácia	*			*	*	*		*
Potraviny a výživa	*		*		*	*		
Technológia prípravy pokrmov	*		*		*		*	
Technika obsluhy	*		*		*		*	*
Úvod do sveta práce	*		*		*	*	*	*
Odborná komunikácia v CUJ a/	*	*		*	*	*		*
Praktické vyučovanie								
Odborný výcvik	*		*	*	*		*	*
Účelové kurzy								
Kurz pohyb. aktivít v prírode	*					*		
Kurz na ochranu života a zdravia	*					*	*	*
Účelové cvičenia	*				*	*		

2.6 Charakteristika absolventa odboru 6445 H kuchár, kuchárka

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

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

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

Absolventi získajú schopnosť komunikovať v 2 cudzích jazykoch, 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.

2.7 Prevodová tabuľka - učebný odbor 6445 H kuchár, kuchárka

Celkový počet disponibilných hodín v ŠKVP odboru hotelová akadémia je 10,5
Disponibilnými hodinami sú posilnené nasledovné oblasti:

- Všeobecné vzdelávanie v počte 6,5 hodiny - SJL(2,5), prvý cudzí jazyk(3), matematika (1))
- Odborné vzdelávanie v počte 4 hodín teoretické vyučovanie (4)

2.8 Učebný plán učebného odboru 6445 H kuchár, kuchárka

Kód a názov učebného odboru	6445 kuchár, kuchárka			
Forma štúdia	denná			
Vyučovací jazyk	slovenský			
Kategoríe a názvy vyučovacích predmetov	Týždenný počet vyučovacích hodín			
	1.	2.	3.	Spolu
Všeobecno-vzdelávacie predmety	10	6,5	7,5	24
Slovenský jazyk a literatúra	2	2	2	6
Anglický jazyk <i>a/</i>	3	2,5	2,5	8
Etická výchova/Náboženská výchova	1			1
Občianska náuka			1	1
Chémia	1			1
Matematika	2	1	1	4
Telesná a športová výchova	1	1	1	3
Odborné predmety	8	9	9	26
Ekonomika	1	1	1	3
Aplikovaná informatika <i>a/ d/</i>	1	1		2
Hospodárske výpočty		1		1
Spoločenská komunikácia	1	1		2
Potraviny a výživa	2	2	2	6
Technológia prípravy pokrmov	3	2	2	7
Technika obsluhy		1	2	3
Úvod do sveta práce			1	1
Odborná komunikácia v CUJ <i>a/</i>			1	1
Praktické vyučovanie	15	17,5	17,5	50
Odborný výcvik <i>g/</i>	15	17,5	17,5	50
				0
Spolu	33	33	34	100

Prehľad využitia týždňov

ČINNOSŤ	Ročník		
	1.	2.	3.
Vyučovanie podľa rozpisu (týždenne)	33	33	30
Kurz na ochranu života a zdravia (hodín)			3dni/6 h
Kurz pohybových aktivít v prírode – lyžiarsky (hodín)		4dni/6 h	
Účelové cvičenia na ochranu života a zdravia (hodín)	2dni/6 h	2 dni/6 h	
Časová rezerva (kurzy, opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie)	7	7	6
Záverečná skúška (týždenne)			1
Spolu týždňov	40	40	37

Poznámky k učebnému plánu:

- a) Trieda sa delí na skupiny podľa súčasne platnej legislatívy.
- b) Vyučuje sa jeden cudzí jazyk – **anglický jazyk**.
- c) Predmety etická/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov .
- d) Predmet má charakter cvičení.
- i) 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 3. ročníku v trvaní 3 dni po 6 hodín výcviku v teréne mimo priestorov školy. Je súčasťou plánu práce školy. V 2.ročníku je súčasťou vyučovania kurz pohybových aktivít v prírode. Realizuje sa formou lyžiarsko-turistického kurzu v rozsahu 4 dni (6 hodín denne).
Účelové cvičenia sa uskutočňujú v 1. a 2. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku. Účelové cvičenia sú súčasťou priezrovej témy Ochrana života a zdravia.
- e) Disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu a súčasne na diferenciaciu 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.
- f) Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov rozsahu minimálne 1520 hodín za štúdium, čo je podmienkou vykonania záverečnej skúšky.
Odborný výcvik je samostatným vyučovacím predmetom.
- g) Záverečná skúška sa organizuje podľa súčasne platnej školskej legislatívy.

2.9 Tabuľka vzťahu kľúčových kompetencií k obsahu vzdelávania v učebnom odbore kuchár, kuchárka

Prehľad kľúčových kompetencií	Gramotnosť	Viacjazyčnosť	Matematická kompetencia a kompetencia vo vede, v technológií a in-žinierstve	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 jazyk	*	*		*	*	*		*
Etická/Náboženská výchova	*		*	*	*	*		*
Občianska náuka	*			*	*	*		*
Matematika	*		*	*	*	*		
Chémia	*		*		*			
Telesná a športová výchova	*				*			
Odborné vzdelávanie								
Teoretické vyučovanie								
Ekonomika	*		*		*	*	*	
Aplikovaná informatika d/	*		*	*	*		*	
Hospodárske výpočty	*		*		*	*		
Spoločenská komunikácia	*			*	*	*		*
Potraviny a výživa	*		*		*	*		
Technológia prípravy pokrmov	*		*		*		*	
Technika obsluhy	*		*		*		*	*
Úvod do sveta práce	*		*		*	*	*	*
Odborná komunikácia v CUJ a/	*	*		*	*	*		*
Praktické vyučovanie								
Odborný výcvik	*		*	*	*		*	*
Účelové kurzy								
Kurz pohyb. aktivít v prírode	*					*		
Kurz na ochranu života a zdravia	*					*	*	*
Účelové cvičenia	*				*	*		

2.10 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, známku**. Pri ústnom skúšaní je žiak klasifikovaný známku, hodnotenie písomných prác a testov je vyjadrené percentami alebo známku. 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 zručností 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 vedomostí, skúseností, činností 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

Žiak je neklasifikovaný, ak vykazuje vysokú absencia v danom predmete a zároveň vyučujúci nemá dostatok podkladov na uzatvorenie klasifikácie. Po prerokovaní v pedagogickej rade bude žiak skúšaný v náhradnom termíne. Hodnotenie prospechu z dôvodu neklasifikácie bude 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 neprospel 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 neprospel 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 neprospel 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.

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

**3 Učebné osnovy predmetov v učebných plánoch
6444 H čašník, servírka, 6445 H kuchár, kuchárka**