

*Hotelová akadémia, Baštová 32, 080 01 Prešov*



## *ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM*

*Hotelový a gastronomický manažment*

*Študijný odbor*

*6323 K hotelová akadémia*

*platný od 1. 9. 2013*

|           |                                                                                                                    |           |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b>  | <b>Úvodné identifikačné údaje</b>                                                                                  | <b>2</b>  |
| <b>2</b>  | <b>Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania</b>                                                                      | <b>5</b>  |
| <b>3</b>  | <b>Vlastné zameranie školy</b>                                                                                     | <b>9</b>  |
| 3.1       | Charakteristika školy                                                                                              | 11        |
| 3.1.1     | Plánované aktivity školy                                                                                           | 12        |
| 3.2       | Charakteristika pedagogického zboru                                                                                | 13        |
| 3.3       | Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy                                                                | 14        |
| 3.4       | Vnútorný systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy                                                           | 14        |
| 3.5       | Projekty                                                                                                           | 15        |
| 3.6       | Medzinárodná spolupráca                                                                                            | 15        |
| 3.7       | Spolupráca so sociálnymi partnermi                                                                                 | 15        |
| <b>4</b>  | <b>Charakteristika školského vzdelávacieho programu v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia</b>                | <b>17</b> |
| 4.1       | Popis školského vzdelávacieho programu                                                                             | 17        |
| 4.2       | Základné údaje o štúdiu                                                                                            | 18        |
| 4.3       | Organizácia výučby                                                                                                 | 20        |
| 4.4       | Zdravotné požiadavky na žiaka                                                                                      | 21        |
| 4.5       | Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci                                                                       | 21        |
| <b>5</b>  | <b>Kompetencie (profil) absolventa študijného odboru 6323 K hotelová akadémia</b>                                  | <b>23</b> |
| 5.1       | Celková charakteristika absolventa                                                                                 | 23        |
| 5.2       | Kompetencie absolventa                                                                                             | 27        |
| 5.2.1     | Kľúčové kompetencie                                                                                                | 27        |
| 5.2.2     | Odborné kompetencie                                                                                                | 29        |
| <b>6</b>  | <b>Učebný plán študijného odboru 6323 K hotelová akadémia</b>                                                      | <b>30</b> |
| 6.1       | Tabuľka prevodu rámcového učebného plánu ŠVP na učebný plán ŠkVP                                                   | 30        |
| 6.2       | Učebný plán študijného odboru 6323 K hotelová akadémia                                                             | 35        |
| 6.3       | Poznámky k učebnému plánu                                                                                          | 36        |
| <b>7</b>  | <b>Učebné osnovy študijného odboru 6323 K hotelová akadémia</b>                                                    | <b>39</b> |
| <b>8</b>  | <b>Učebné zdroje (učebnice, didaktická technika, materiálne zdroje) študijného odboru 6323 K hotelová akadémia</b> | <b>42</b> |
| 8.1       | Odborná literatúra                                                                                                 | 42        |
| 8.2       | Didaktická technika                                                                                                | 43        |
| 8.3       | Materiálne výučbové prostriedky                                                                                    | 43        |
| <b>9</b>  | <b>Podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia</b>        | <b>43</b> |
| 9.1       | Materiálne podmienky                                                                                               | 43        |
| 9.2       | Personálne podmienky                                                                                               | 44        |
| 9.3       | Organizačné podmienky                                                                                              | 45        |
| 9.4       | Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní                                             | 46        |
| <b>10</b> | <b>Podmienky vzdelávania žiakov so ŠVVP v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia</b>                            | <b>47</b> |
| <b>11</b> | <b>Vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov študijného odboru 6323 K hotelová akadémia</b>                     | <b>49</b> |
| 11.1      | Pravidlá hodnotenia žiakov                                                                                         | 49        |
| 11.2      | Zoznam štandardných nástrojov hodnotenia                                                                           | 51        |
| 11.3      | Ukončovanie štúdia                                                                                                 | 54        |

**Príloha 1 Učebné osnovy študijného odboru 6323 K hotelová akadémia**

## 1 ÚVODNÉ IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE

|                                        |                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Názov a adresa školy                   | Hotelová akadémia<br>Baštová 32, 080 01 Prešov                                                                                                                                               |
| Názov školského vzdelávacieho programu | Hotelová akadémia – hotelový a gastronomický manažment                                                                                                                                       |
| Kód a názov ŠVP                        | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby                                                                                                                                                  |
| Kód a názov študijného odboru          | 6323 K hotelová akadémia                                                                                                                                                                     |
| Stupeň vzdelania                       | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A                                                                                                                                                   |
| Dĺžka štúdia                           | 5 rokov                                                                                                                                                                                      |
| Forma štúdia                           | denná                                                                                                                                                                                        |
| Vyučovací jazyk                        | slovenský                                                                                                                                                                                    |
| Druh školy                             | štátna                                                                                                                                                                                       |
| Dátum schválenia ŠKVP                  | 30. august 2013                                                                                                                                                                              |
| Miesto vydania                         | Hotelová akadémia, Baštová 32, Prešov                                                                                                                                                        |
| Platnosť ŠVP                           | Schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa 7. februára 2013 pod číslom 2013-762/1889:23-925 s účinnosťou od 1. septembra 2013 začínajúc prvým ročníkom |
| Platnosť ŠKVP                          | <b>01. september 2013 začínajúc prvým ročníkom</b>                                                                                                                                           |

Kontakty pre komunikáciu so školou:

| Titul, meno, priezvisko  | Pracovná pozícia                                       | Telefón                   | Fax            | e-mail                                                                                       | Iné                                                  |
|--------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| MVDr. Jozef Šenko        | Riaditeľ                                               | +51<br>7732701            | +51<br>7732679 | <a href="mailto:jozef.senko@hapresov.edu.sk">jozef.senko@hapresov.edu.sk</a>                 | <a href="http://www.hapresov.sk">www.hapresov.sk</a> |
| Mgr. Beáta Ignatová      | Zástupkyňa riaditeľa pre všeobecnovzdelávacie predmety | +51<br>7732701<br>kl. 113 | +51<br>7732679 | <a href="mailto:beata.ignatova@hapresov.edu.sk">beata.ignatova@hapresov.edu.sk</a>           |                                                      |
| Mgr. Ľudmila Harčariková | Zástupca riaditeľa pre odborné predmety                | +51<br>7732701<br>kl. 112 | +51<br>7732679 | <a href="mailto:ludmila.harcarikova@hapresov.edu.sk">ludmila.harcarikova@hapresov.edu.sk</a> |                                                      |
| Mgr. Zuzana Tomková      | Výchovný a kariérny poradca                            | +51<br>7732701<br>kl. 121 | +51<br>7732679 |                                                                                              |                                                      |

Zriaďovateľ:

Prešovský samosprávny kraj  
Odbor školstva  
Námestie mieru 2  
080 01 Prešov

Tel.: 051 7460 455  
e-mail: skolstvo@vucpo.sk

Prešov, 30. 08. 2013

MVDr. Jozef Šenko  
riaditeľ školy

(podpis a pečiatka školy)

|                                               |                                                        |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>Názov a adresa školy</b>                   | Hotelová akadémia<br>Baštová 32, 080 01 Prešov         |
| <b>Názov školského vzdelávacieho programu</b> | Hotelová akadémia – hotelový a gastronomický manažment |
| <b>Kód a názov ŠVP</b>                        | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby            |
| <b>Kód a názov študijného odboru</b>          | 6323 K hotelová akadémia                               |
| <b>Stupeň vzdelania</b>                       | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A             |
| <b>Dĺžka štúdia</b>                           | 5 rokov                                                |
| <b>Forma štúdia</b>                           | denná                                                  |

Záznamy o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu:

| <b>Platnosť ŠkVP<br/>Dátum</b> | <b>Revidovanie ŠkVP<br/>Dátum</b> | <b>Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 01. 09. 2008                   |                                   | Vo vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ vytvorenie nového vyučovacieho predmetu zlúčením chémie, biológie a ekológie – „ <b>Výživa a zdravie (VZI)</b> – 1. a 2. roč.“                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                |                                   | Tvorba <b>učebných osnov a tematických výchovno-vzdelávacích plánov</b> pre 1. ročník                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                |                                   | Úprava týždenného počtu hodín <b>2 CJ v 5. ročníku na 3 h</b> (v učebnom pláne)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                |                                   | Projekty podané, resp. realizované v šk. roku 2008/09                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 01. 09. 2009                   | 28. 08. 2009                      | Vo vzdelávacej oblasti „Človek, hodnoty a spoločnosť“ zmena názvu vyučovacieho predmetu „ <b>Náuka o spoločnosti</b> “ na „ <b>Občianska náuka</b> “<br>Vo vzdelávacej oblasti „Účelové cvičenia/kurzy“ zmena názvu kurzu „ <b>Ochrana človeka a prírody</b> “ na „ <b>Ochrana života a zdravia</b> “<br>Zmena názvu „ <b>Aplikovaná informatika</b> “ na <b>Informatika</b> “ vo vzdelávacej oblasti „Matematika a práca s informáciami“ |
|                                |                                   | Zmena rámcového učebného plánu, učebného plánu a osnov v predmetoch slovenský jazyk a literatúra – zložka literatúra a v druhom cudzom jazyku – na základe zmeny ŠVP                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                |                                   | Doplnenie <b>názvu ŠkVP na Hotelový a gastronomický manažment</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                |                                   | <b>Rozdelenie predmetu TPP na TPP/teória a cvičenia</b> z technológie prípravy pokrmov – vypracovanie UO a tematických VV plánov pre dané predmety                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                |                                   | Vypracovanie <b>UO a tematických VVP predmetov pre 2. ročník</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                |                                   | Kontakty pre komunikáciu so školou                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                |                                   | <b>Zmena počtu hodín</b> potrebných pre vykonanie dobrovoľnej záverečnej skúšky z počtu <b>1 500 na 1 400</b> (Vyhláška č. 282/2009 Z. z. o stredných školách)                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                |                                   | <b>Metodický pokyn č. 8/2009-R zo 14. mája 2009 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl</b> v znení metodického pokynu č. 10/2009-R z 15. júla 2009 a metodického pokynu č. 11/2009-R z 25. augusta 2009                                                                                                                                                                                                                       |
|                                |                                   | Projekty podané, resp. realizované v šk. roku 2009/10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 01. 09. 2010                   | 31. 08. 2010                      | <b>Úprava ŠkVP podľa nového ŠVP s platnosťou od 1. 9.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                     |              |                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     |              | <b>2010, počnúc 1. ročníkom</b>                                                                                                                                                                   |
|                     |              | Zmena názvu vyučovacieho predmetu „ <b>Telesná výchova</b> “ na „ <b>Telesná a športová výchova</b> “                                                                                             |
|                     |              | Projekty podané, resp. realizované v šk. roku 2010/11                                                                                                                                             |
|                     |              | Vypracovanie UO a TVVP pre 3. ročník                                                                                                                                                              |
|                     | 01.05. 2011  | Metodický pokyn č. 21/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl                                                                                                                     |
|                     |              | Smernica riaditeľa školy Hodnotenie a klasifikácia žiakov Hotelovej akadémie Prešov                                                                                                               |
|                     |              |                                                                                                                                                                                                   |
| <b>01.09.2011</b>   | 30. 08. 2011 | Vypracovanie UO a TVVP predmetov pre 4. ročník                                                                                                                                                    |
|                     |              | Zmeny v rámci ŠkVP v jednotlivých predmetoch (napr. presuny učiva, tematických celkov medzi ročníkmi) sú predmetom zápisníc zo zasadnutia jednotlivých PK                                         |
|                     |              | Projekty podané, resp. realizované v šk. roku 2011/12                                                                                                                                             |
|                     |              |                                                                                                                                                                                                   |
| <b>01.09.2012</b>   | 31. 08. 2012 | Zmena označenia štúdiijného odboru 6323 6 na <b>6323 K hotelová akadémia</b> , počnúc 1. ročníkom                                                                                                 |
|                     |              | Zmena názvu odborného predmetu „ <b>Aplikovaná informatika</b> “ na „ <b>Informatika v cestovnom ruchu</b> “                                                                                      |
|                     |              | Vypracovanie UO a TVVP predmetov pre 5. ročník                                                                                                                                                    |
|                     |              | Projekty podané, resp. realizované v šk. roku 2012/13                                                                                                                                             |
|                     |              |                                                                                                                                                                                                   |
| <b>01. 09.2013</b>  | 30 .08. 2013 | <b>Úprava ŠkVP podľa nového ŠVP s platnosťou od 1. 9. 2013, počnúc 1. ročníkom</b>                                                                                                                |
|                     |              | Presun predmetu <b>Výživa a zdravie do odborných predmetov a predmetu Geografia do všeobecnovzdelávacích predmetov do oblasti „Človek a príroda“</b>                                              |
|                     |              | Navýšenie počtu hodín <b>SJL v 2. a 3. roč. na 3 h týždenne</b>                                                                                                                                   |
|                     |              | Zníženie počtu hodín <b>2CJ v 3. a 4. roč. na 3 h týždenne</b>                                                                                                                                    |
|                     |              | Rozdelenie vzdelávacej oblasti „Človek, hodnoty a spoločnosť“ na dve samostatné oblasti – „ <b>Človek a hodnoty</b> “, „ <b>Človek a spoločnosť</b> “                                             |
|                     |              | Disponibilné hodiny sú spoločné pre všeobecné a odborné vzdelávanie vo všetkých RUP, s tým súvisí znenie poznámky „ <b>Disponibilné hodiny sú spoločné pre všeobecné a odborné vzdelávanie</b> “. |
|                     |              | Zmeny v poznámkovej časti                                                                                                                                                                         |
|                     |              | V oblasti „ <b>Jazyk a komunikácia</b> “ – sa uvádza len prvý <b>cudzí jazyk</b>                                                                                                                  |
|                     |              | <b>Druhý cudzí jazyk je povinne voliteľný</b> v skupinách odborov 63 Ekonomika, organizácia, obchod a služby I.                                                                                   |
|                     |              | Projekty podané, resp. realizované v šk. roku 2013/14                                                                                                                                             |
|                     |              |                                                                                                                                                                                                   |
| <b>01. 09. 2014</b> | 28. 08. 2014 | Úpravy UO – implementácia prierezovej témy <b>FINANČNÁ GRAMOTNOSŤ</b> v rámci jednotlivých predmetov, hlavne odborných ekonomických                                                               |
|                     |              | Projekty podané, resp. realizované v šk. roku 2014/15                                                                                                                                             |
| <b>01.09. 2015</b>  | 28. 8. 2015  | Úprava rozsahu súvislej praxe v 5. ročníku                                                                                                                                                        |
|                     |              | Aktualizácia UO a TVVP predmetu „Geografia“ a vybraných voliteľných ekonomických predmetov                                                                                                        |
| <b>01.09. 2016</b>  | 28. 8. 2016  | <b>Úprava učebného plánu</b> na základe odporúčaní ŠŠI – dodržanie celkového počtu a pomeru hodín všeobecných                                                                                     |

|                                               |             |                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                               |             | a odborných predmetov v súlade so ŠVP                                                                                                                                                          |
|                                               |             | <b>Zpracovanie a aplikácia tém finančnej gramotnosti do ŠkVP na základe Dodatku č. 1, ktorým sa mení Metodika pre zpracovanie a aplikáciu tém FG do ŠkVP ZŠ, SŠ s účinnosťou od 1. 9. 2016</b> |
|                                               |             | Projekty podané, resp. realizované v šk. roku 2016/17                                                                                                                                          |
| 01.09. 2017                                   | 28. 8. 2017 | Projekty podané, resp. realizované v šk. roku 2017/18                                                                                                                                          |
| 01.09. 2018                                   | 28. 8. 2018 | Projekty podané, resp. realizované v šk. roku 2018/19                                                                                                                                          |
| 01.09. 2019                                   | 28. 8. 2019 | Projekty podané, resp. realizované v šk. roku 2019/20                                                                                                                                          |
| 01.09. 2020                                   | 28. 8. 2020 | Projekty podané, resp. realizované v šk. roku 2020/20                                                                                                                                          |
| 01.09.2021                                    | 31. 9. 2021 | Projekty podané, resp. realizované v šk. roku 2021/22                                                                                                                                          |
| 01.01.2022                                    | 27. 1. 2022 | Úprava ŠkVP na základe novely zákona 245/2008 Z. z, § 55<br>Hodnotenie žiakov a opatrenia vo výchove v základných a stredných školách                                                          |
| 23.06.2022                                    | 01.07.2022  | Úprava ŠkVP na základe vyhlášky 224/2022 Z.z. MŠVVaŠ o strednej škole                                                                                                                          |
| 01. 09. 2023                                  | 01.09.2023  | Úprava ŠkvP podľa § 15a ods. 5 zákona č. 245/2008 Z. z.                                                                                                                                        |
| <b>Názov a adresa školy</b>                   |             | Hotelová akadémia<br>Baštová 32, 080 01 Prešov                                                                                                                                                 |
| <b>Názov školského vzdelávacieho programu</b> |             | Hotelová akadémia – hotelový a gastronomický manažment                                                                                                                                         |
| <b>Kód a názov ŠVP</b>                        |             | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby                                                                                                                                                    |
| <b>Kód a názov študijného odboru</b>          |             | 6323 K hotelová akadémia                                                                                                                                                                       |
| <b>Stupeň vzdelania</b>                       |             | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A                                                                                                                                                     |
| <b>Dĺžka štúdia</b>                           |             | 5 rokov                                                                                                                                                                                        |
| <b>Forma štúdia</b>                           |             | denná                                                                                                                                                                                          |

## 2 CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v našom školskom vzdelávacom programe pre študijný odbor 6323 K hotelová akadémia vychádza z cieľov stanovených v Zákone o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu päťročných študijných odborov 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby. Poslanie školy vyplýva aj z komplexnej analýzy školy.

**Poslaním našej školy** nie je len odovzdávať vedomosti a pripravovať našich žiakov na povolanie a získanie prvej kvalifikácie, ale aj formovať u mladých ľudí ich postoje, viesť ich k dodržiavaniu etických a ľudských princípov. Škola sa stane otvorenou inštitúciou pre rodičov, sociálnych partnerov a širokú verejnosť s ponukou rôznej vzdelávacej a spoločenskej činnosti.

Naša škola má nielen vzdelávať, ale aj vychovávať. Naše **ciele v systéme výchovy a vzdelávania** spočívajú v cieľavedomom a systematickom rozvoji poznávacích schopností, emocionálnej zrelosti žiaka, motivácie k sústavnému zdokonaľovaniu sa, prosociálneho správania, etiky, sebaregulácie ako vyjadrenia schopnosti prevziať zodpovednosť za seba a svoj rozvoj a tvorivosť.

**Cieľom výchovy a vzdelávania je umožniť žiakovi:**

- 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,
- ovládať aspoň dva cudzie jazyky a vedieť ich používať,
- naučiť sa správne identifikovať a analyzovať problémy a navrhovať ich riešenia a vedieť ich riešiť,
- rozvíjať manuálne zručnosti, tvorivé, umelecké psychomotorické schopnosti, aktuálne poznatky a pracovať s nimi v oblastiach súvisiacich s nadväzujúcim vzdelávaním alebo na trhu práce,

- 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,
- získať a posilňovať úctu k ľudským právam a základným slobodám a zásadám ustanoveným v Dohovore o ochrane ľudských práv a základných slobôd,
- 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 tolerance,
- naučiť sa rozvíjať a kultivovať svoju osobnosť a celoživotne sa vzdelávať, pracovať v skupine a preberať na seba zodpovednosť,
- naučiť sa kontrolovať a regulovať svoje správanie, starať sa a chrániť svoje zdravie vrátane zdravej výživy a životné prostredie a rešpektovať všeludské 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:

#### 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, schopností a nadania žiakov,
- formovať ucelený názor na svet a vzťah k životnému prostrediu
- vytvárať vzťah k základným ľudským hodnotám ako je úcta a dôvera, sloboda a zodpovednosť, spolupráca a kooperácia, komunikácia a tolerancia,
- poskytovať čo najväčšie množstvo príležitostí, podnetov a možností v oblasti záujmovej činnosti,
- poskytovať pre žiakov a širokú verejnosť ponuku vzdelávacích služieb vo voľnom čase,

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

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

- uplatňovať nové metódy a formy vyučovania zavádzaním aktívneho učenia, realizáciou medzipredmetovej integrácie, propagáciou a zavádzaním projektového a programového vyučovania,
- zabezpečiť kvalitné vyučovanie cudzieho jazyka vytvorením jazykového laboratória, získania kvalifikovaných učiteľov pre výučbu cudzích jazykov a zabezpečením dostupných podmienok pre výučbu cudzieho jazyka v zahraničí,
- skvalitniť výučbu informačných a komunikačných technológií zabezpečením špeciálnej učebne a softwarového vybavenia, podporovaním ďalšieho vzdelávania učiteľov v oblasti informačných technológií,
- zohľadniť potreby a individuálne možnosti žiakov pri dosahovaní cieľov v študijnom odbore hotelová akadémia,
- zabezpečiť variabilitu a individualizáciu výučby,
- rozvíjať špecifické záujmy žiakov,
- vytvárať priaznivé sociálne, emocionálne a pracovné prostredie v teoretickom a praktickom vyučovaní,
- zavádzať progresívne zmeny v hodnotení žiakov realizáciou priebežnej diagnostiky,
- zachovávať prirodzené heterogénne skupiny vo vzdelávaní.

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

- rozvíjať a posilňovať kvalitný pedagogický zbor jeho stabilizáciou,
- podporovať a zabezpečovať ďalší odborný rozvoj a vzdelávanie učiteľov,
- rozvíjať hodnotenie a sebahodnotenie vlastnej práce a dosiahnutých výsledkov.

##### c) **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 podnikmi doma a v zahraničí,
  - presadzovať zdravý životný štýl,
  - vytvárať širokú ponuku športových, záujmových a voľnočasových aktivít,
  - vytvárať fungujúci a motivačný systém merania výsledkov vzdelávania.
- d) **skvalitnenie spolupráce so sociálnymi partnermi, verejnosťou a ostatnými školami** na princípe partnerstva s cieľom:
- zapojiť rodičov do procesu školy najmä v oblasti záujmového vzdelávania a voľnočasových aktivít,
  - podporovať spoluprácu s rodičmi pri príprave a tvorbe školského vzdelávacieho programu,
  - aktívne zapájať zamestnávateľov do tvorby školského vzdelávacieho programu, rozvoja záujmového vzdelávania, skvalitňovania výchovno-vzdelávacieho procesu a odbornej praxe,
  - spolupracovať so zriaďovateľom na koncepciách rozvoja odborného vzdelávania a prípravy a politiky zamestnanosti v Prešove a našom regióne,
  - spolupracovať s podnikmi poskytujúcimi gastronomické a hotelové služby,
  - vytvárať spoluprácu so školami doma a v zahraničí a vymieňať si vzájomne skúsenosti a poznatky,
  - pokračovať v spolupráci s Domovom dôchodcov na Veselej ulici v Prešove, Detským domovom na Masarykovej ulici v Prešove a Detským domovom „Slon“ v Šarišských Michaľanoch a poskytovať služby žiakov pri slávnostných a spoločenských príležitostiach,
  - rozvíjať spoluprácu s nadáciami, rôznymi organizáciami a účelovo zameranými útvarmi na zabezpečenie potrieb žiakov.
- e) **zlepšenie estetického prostredia budovy školy a najbližšieho okolia** s cieľom:
- zlepšiť prostredie v triedach a spoločných priestoroch školy,
  - zrekonštruovať budovu školy,
  - vybudovať školskú telocvičňu,
  - upraviť vybrané triedy na rozšírenie doplnkových činností školy vzhľadom na realizáciu kurzov pre verejnosť, zabezpečenie školení a iných vzdelávacích akcií,
  - využiť materiálno-technický a ľudský potenciál pre získanie doplnkových finančných zdrojov, reagovať na vypísané granty a projekty,
  - pravidelne sa starať o úpravu okolia školy.

## VŠEOBECNÉ CIELE ODBORNÉHO VZDELÁVANIA A PRÍPRAVY

OVP je súčasťou celoživotného vzdelávania a musí byť súčasťou spoločnosti založenej na vedomostiach, v ktorej je vzdelávanie cestou rozvoja ľudskej osobnosti. Zámerom OVP je pripraviť žiaka na úspešný, zmysluplný a zodpovedný osobný, občiansky a pracovný život. Všeobecné ciele OVP na stupni ISCED 3A sú:

- 1. Cieľ - učiť sa poznávať** znamená naučiť sa osvojiť si nástroje pochopenia sveta a rozvíjať schopnosti nevyhnutné k učeniu sa. OVP má:
- rozvíjať základné myšlienkové postupy žiakov, ich pamäť a schopnosť sústredenia,
  - podporovať osvojovanie všeobecných princípov a algoritmov riešenia problémov, javov a situácií, ako aj bežných zručností pre prácu s informáciami,

- podporovať poznanie žiakov lepšieho chápania sveta, v ktorom žijú a nevyhnutnosť udržateľného rozvoja,
- viesť k porozumeniu základných vedeckých, technologických a technických metód, postupov a nástrojov a rozvíjať zručnosti pri ich aplikácii,
- rozvíjať osvojenie si základných poznatkov, pracovných postupov a nástrojov potrebných pre kvalifikovaný výkon povolania na trhu práce,
- pripravovať žiakov pre celoživotné vzdelávanie.

**2. Cieľ - učiť sa rozhodovať** znamená naučiť sa tvorivo zasahovať do svojho životného, pracovného a spoločenského prostredia. OVP má:

- rozvíjať aktívny a tvorivý prístup žiakov k riešeniu problémov a hľadaniu progresívnych riešení,
- podporovať flexibilitu, adaptabilitu a kreativitu žiakov,
- viesť žiakov k aktívnemu prístupu k práci, profesijnej kariére a prispôsobovaniu sa zmenám na trhu práce,
- rozvíjať cieľavedomý prístup žiakov k tímovej a samostatnej práci,
- vytvárať zodpovedný prístup žiakov k plneniu svojich povinností a rešpektovaniu stanovených pravidiel,
- viesť žiakov k hodnoteniu svojich schopností a rešpektovaniu schopností druhých,
- rozvíjať zručnosti potrebných k rokovaniu, diskusii, kompromisu, obhajobe svojho stanoviska a k akceptovaniu stanovisk druhých,
- viesť žiakov k chápaniu práce ako príležitosti pre seberealizáciu.

**3. Cieľ - učiť sa existovať** znamená porozumieť vlastnej osobnosti a jej vytváraniu v súlade s všeobecne akceptovanými morálnymi hodnotami. OVP má:

- rozvíjať telesné a duševné schopnosti a zručnosti žiakov,
- prehľbovať zručností potrebných k sebareflexii, sebapoznaniu a sebahodnoteniu,
- vytvárať primerané sebavedomie a inšpiráciu žiakov,
- rozvíjať slobodné, kritické a nezávislé myslenie žiakov, ich úsudok a rozhodovanie,
- viesť k prijímaniu zodpovednosti žiakov za svoje myslenie, rozhodovanie, správanie a cítenie,
- viesť žiakov k emocionálnemu a estetickému vnímaniu,
- rozvíjať kreativitu, nadanie, špecifické schopnosti a predstavivosti.

**4. Cieľ - učiť sa žiť v spoločnosti a žiť s ostatnými** znamená vedieť spolupracovať s ostatnými a podieľať sa na živote spoločnosti a nájsť si v nej svoje miesto. OVP má:

- rozvíjať úctu k ľudskému životu a hodnote je trvania,
- vytvárať úctu a rešpekt k živej a neživej prírode, k ochrane životného prostredia a chápanie globálnych problémov ľudstva,
- prehľbovať osobnostnú, národnostnú a občiansku identitu žiakov, ich pripravenosť chrániť vlastnú identitu a rešpektovať identitu druhých,
- viesť žiakov k tomu, aby sa vo vzťahu k iným ľuďom oslobodili od predsudkov, xenofóbie, intolerancie, rasizmu, agresívneho nacionalizmu, etnickej, náboženskej a inej neznášanlivosti,
- vytvárať zodpovedné a slušné správanie žiakov v súlade s morálnymi zásadami a zásadami spoločenského správania sa,
- viesť žiakov k aktívnej účasti v občianskom živote a spolupráci na rozvoji demokracie,
- rozvíjať komunikačné zručnosti žiakov a zručnosti pre hodnotný pracovný, rodinný a partnerský život.

|                                               |                                                        |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>Názov a adresa školy</b>                   | Hotelová akadémia<br>Baštová 32, 080 01 Prešov         |
| <b>Názov školského vzdelávacieho programu</b> | Hotelová akadémia – hotelový a gastronomický manažment |
| <b>Kód a názov ŠVP</b>                        | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby            |
| <b>Kód a názov študijného odboru</b>          | 63 23 K hotelová akadémia                              |
| <b>Stupeň vzdelania</b>                       | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A             |
| <b>Dĺžka štúdia</b>                           | 5 rokov                                                |
| <b>Forma štúdia</b>                           | denná                                                  |

### 3 VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY

Hotelová akadémia na Baštovej ulici v Prešove je škola, ktorá má svoje pevné miesto v dejinách mesta, celého regiónu, aj celého Slovenska. Za vyše 80 rokov svojej existencie prešla významnými obdobiami svojho rozvoja, niekoľkokrát zmenila svoju obsahovú náplň i názov, ale vždy jej základom bola gastronómia, hotelierstvo a reštauračné a hotelové služby vôbec.

V poslednom období sa podarilo pretvoriť našu hotelovú akadémiu na moderný typ strednej školy, ktorá sa dokázala presadiť aj v tvrdej konkurencii európskych škôl s podobným zameraním.

Škola vznikla v roku 1927 ako Odborná škola pre ženské povolania, kde sa dievčatá učili domácim prácam, šitiu, vareniu a hospodáreniu. Neskôr sa preorientovala na ekonomiku a prevádzku spoločného stravovania a v súčasnosti na hotelový a gastronomický manažment.

Výrazné úspechy na domácom aj medzinárodnom poli škola dosiahla v 70. a 80. rokoch na medzinárodných gastronomických výstavách Gastroprag v Prahe a na mnohých podujatiach dosahuje dodnes. V náväznosti na úspechy z Gastropragu bola v roku 1992 v Prešove založená medzinárodná barmanská súťaž juniorov Eurocup, ktorá trvá dodnes.

V 90. rokoch sa škola stala členkou Asociácie európskych škôl hotelierstva a turizmu so sídlom v Štrasburgu a neskôr sa jej sídlo prenieslo do mestečka Diekirch v Luxembursku, ktorej cieľom je spolupracovať pri vzdelávaní odborníkov v oblasti hotelierstva, gastronómie a turizmu a pri výmene skúsenosti medzi členskými školami. Od roku 2000 jej riaditeľ je členom výkonného výboru asociácie a národným zástupcom slovenských škôl, ktoré sú členmi AEHT. Škola sa aktívne zapája do činnosti AEHT. Delegácie školy reprezentovali školu, mesto Prešov a celé Slovensko na výročných konferenciách AEHT, ktoré sa konajú každoročne vždy v inej krajine, na podujatiach pod názvom Európske Vianoce a Jar v gastronómii v rôznych mestách Európy a iných súťažiach a aktivitách. AEHT je spoluorganizátorom prešovského Eurocupu mladých barmanov.

Výbornú spoluprácu škola nadviazala s Nadáciou pre vzdelávanie v hotelierstve so sídlom v Ženeve. Táto spolupráca jej priniesla zariadenie dvoch cvičných kuchýň v celkovej hodnote asi 3 mil. Sk, bohatú odbornú knižnicu a videotéku. V októbri tohto roku sa v Prešove uskutoční výročná konferencia partnerských inštitúcií nadácie pre vzdelávanie v hotelierstve.

Zmysluplná je aj spolupráca s partnerskými školami v Budapešti v Maďarsku, v Pionkách v Poľsku, Kyjeve na Ukrajine, so slovenskými školami, hlavne na východe Slovenska, ale aj s profesijnými organizáciami, ako sú Zväz hotelov a reštaurácií Slovenskej republiky, Slovenská barmanská asociácia, Asociácia kuchárov a cukrárov Slovenskej republiky.

Hotelová akadémia je zaujímavá aj zahraničnými praxami. V 70. rokoch začínali v NDR, Bulharsku a Juhoslávii, kde žiaci vykonávali mesačnú prázdninovú prax. V súčasnosti žiaci vykonávajú 3 – 5 – mesačnú odbornú prax nielen v čase prázdnin, ale aj počas školského roka v Anglicku, Írsku, Francúzsku, Taliansku, Švajčiarsku, Nemecku, Poľsku, Grécku, na Cypre a v Škótsku.

„Obsluhoval som anglického kráľa“ je názov úspešného českého filmu. A mnohí z absolventov a žiakov môžu povedať niečo podobné. Asistovali pri mnohých slávnostných príležitostiach, obsluhovali hlavy štátov, premiérov vlád, predsedov parlamentov, vysokých cirkevných hodnostárov, hviezdy umeleckého a športového neba a pod.

Osemdesiat rokov je málo aj veľa. Málo z pohľadu vývoja ľudskej spoločnosti, veľa pre život človeka. Za 80 rokov brány školy opustilo vyše 8 000 absolventov a veríme, že tento prúd neustane. Mnohí z nich sa po rokoch radi vracajú do priestorov školy, aby s nostalgiou spomínali na pekné obdobie svojej mladosti.

Naša škola, ktorá týmto svojim vzdelávacím programom pripravuje odborných a kvalifikovaných zamestnancov v oblasti hotelierstva, gastronómických služieb a cestovného ruchu, má preto v tomto meste svoje opodstatnenie.

Na základe analýzy potrieb a požiadaviek trhu práce a analýzy práce školy sme identifikovali všetky pozitíva a negatíva školy, ktoré nám signalizovali, čo všetko máme zmeniť, čo ponechať tak, aby náš výchovno-vzdelávací proces mal stále vyššiu a vyššiu kvalitatívnu úroveň, identifikovali sme množstvo zamestnaneckých príležitostí pre našich absolventov v rôznych gastronómických a hotelových zariadeniach. Môžu sa uplatniť v rôznych pracovných pozíciách ako účtujúci čašník, servírka, hlavný čašník, servírka, barman, prevádzkar, vedúci závodu spoločného stravovania alebo ubytovania, súkromný podnikateľ v oblasti cestovného ruchu, hotelierstva a spoločného stravovania. Ochota zamestnávateľov ich zamestnať po ukončení vzdelávacieho programu je viac než ústretová.

#### **Vychádzajúc zo SWOT analýzy:**

- **Silnými stránkami** školy na skvalitnenie a rozvoj výchovno-vzdelávacieho procesu sú:
  - dobre rozpracovaná koncepcia systému štúdia na HA,
  - širokokoncipovaný študijný odbor,
  - úzka previazanosť teoretického vyučovania s praxou,
  - veľmi dobrá úroveň výučby cudzích jazykov a odborných predmetov,
  - schopnosť absolventov riešiť praktické problémy a úlohy podnikateľskej praxe,
  - nízka nezamestnanosť absolventov školy,
  - dobré uplatňovanie sa absolventov na domácom i zahraničnom trhu práce,
  - flexibilita a kreativita absolventov,
  - schopnosť a záujem školy zabezpečiť pre svojich žiakov odbornú prax v zahraničí – nadštandardná služba,
  - implementácia európskej dimenzie do vzdelávacieho procesu,
  - progresivnosť školy,
  - bohatá tradícia školy,
  - získavanie referenčných hodnotení zo zahraničných odborných praxí uľahčuje absolventom uplatnenie sa na trhu práce,
  - získavanie certifikátov z barmanských, baristických a iných kurzov, uznávaných aj v zahraničí,
  - dobré cvičenie remeselných zručností,
  - schopnosť absolventov adaptovať sa na meniace sa podmienky a situácie na trhu práce,
  - schopnosť komunikácie absolventov v dvoch cudzích jazykoch vo všeobecnej i odbornej úrovni,
  - hodnotové vedomie absolventov,
  - osobnostné postoje pre prácu v službách,
  - dostatočná vybavenosť komunikačnými zručnosťami a manuálne kompetencie,
  - dobré umiestnenie školy v regióne predurčenom na cestovný ruch,
  - dobré umiestnenie školy na trhu vzdelávania,
  - neklesajúci záujem o štúdium na škole zo strany žiakov ZŠ a verejnosti,
  - dobré a kvalifikované personálne obsadenie učiteľských pozícií,
  - organizácia prezentačných gastronómických a spoločenských podujatí pre verejnosť,
  - dobré vybavenie školy pre výučbu odborných predmetov,
  - vlastné reštauračné zariadenie pre vykonávanie odbornej praxe žiakov,
  - nadštandardné vzťahy s podnikateľskou sférou v oblasti hotelierstva a gastronómie,
  - zručnosti v progresívnych komunikačných technológiách,

- členstvo školy v AEHT (Asociácia európskych škôl hotelierstva a turizmu),
- členstvo školy v profesijných organizáciách na Slovensku (Zväz hotelov a reštaurácií SR, Slovenská barmanská asociácia, Asociácia kuchárov a cukrárov SR),
- zapájanie sa do záujmových a odborných aktivít doma i na medzinárodnej úrovni,
- spolupráca s Nadáciou pre vzdelávanie v hotelierstve so sídlom v Ženeve,
- organizovanie medzinárodnej barmanskej súťaže juniorov „Eurocup“ v Prešove,
- vlastná športová hala, ktorá slúži na hodiny telesnej a športovej výchovy, realizáciu krúžkov, školskej i mimoškolskej činnosti.

- **Slabou stránkou školy je to, že**

- **personálne obsadenie strediska odbornej praxe,**

- nedostatočné materiálne vybavenie školy ,
- nevyhovujúce priestory školy,
- nižšia vedomostná úroveň žiakov prichádzajúcich zo základných škôl,
- nedostatok aktuálnych učebníc pre odborné, ale aj všeobecnovzdelávacie predmety,
- neexistencia učebníc pre niektoré odborné predmety,
- nedostatok školení pre učiteľov odborných predmetov a riadiacich pracovníkov,
- pasívny prístup študentov a rodičov k dosahovaniu lepších študijných výsledkov, k dochádzke žiakov na teoretické vyučovanie a odborná prax

- **Príležitosti školy signalizujú**

- rozvoj cestovného ruchu na Slovensku – ešte lepšia príležitosť uplatnenia sa našich absolventov na domácom trhu práce,
- vstupom SR do EÚ nové príležitosti na európskom trhu práce, ale aj ďalšieho vzdelávania,
- príriv nových podnikateľských subjektov – zlepšenie ekonomickej situácie v regióne,
- zavedenie otvoreného systému vzdelávania a zatriktívnenie procesu vzdelávania,
- zapojenie sa do grantových programov EÚ,
- moderné materiálne vybavenie školy,
- rekonštrukcia priestorov,
- ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov,
- bezproblémové uplatnenie absolventov školy v gastronomických zariadeniach v Prešove alebo mimo mesta prípadne regiónu,
- dobré uplatnenie našich absolventov v zahraničných gastronomických prevádzkach (kontakty sa vytvárajú počas žiackych stáží),
- možnosti rekvalifikačných kurzov podľa potrieb Úradu práce v Prešove (jazykové, kuchár, čašník, IKT a pod.),
- fungujúce partnerstvo s podobnými školami doma a v zahraničí,
- dobrá a funkčná spolupráca so zamestnávateľmi a zriaďovateľom, ŠPÚ a ŠIOV ako predpokladu dobrých koncepčných a poradenských služieb,
- zosúladienie odbornosti žiakov s požiadavkami trhu práce na základe analýz podnikateľských subjektov.

- **Ohrozenia**

- demografický vývoj na Slovensku - pokles počtu žiakov v budúcich populačných ročníkoch,
- slabá finančná situácia v rodinách,
- nedostatok finančných prostriedkov na obnovu a prevádzku školy,
- nízka vedomostná úroveň prichádzajúcich žiakov zo základných škôl,
- chýbajúce granty na štúdium pre žiakov SŠ zo sociálne slabých rodín, ktoré však nie sú v hmotnej núdzi,
- škola nemá vlastný internát,
- rast počtu konkurenčných stredných škôl v regióne (cirkevné a súkromné školy),
- nízka priemerná mzda v oblasti gastronómie, hotelierstva a cestovného ruchu,
- zmena hodnotových priorít spoločnosti,
- kríza rodiny, nezáujem rodičov o štúdium svojich detí,
- rastúce výchovné problémy žiakov z dôvodu vysokého počtu rodičov zamestnaných v zahraničí.

### 3.1 Charakteristika školy

Škola sa nachádza na okraji mestskej pamiatkovej rezervácie v priestoroch historickej budovy z 18. storočia, ktorá bola súčasťou mestských hradieb. V roku 1974 bola do užívania odovzdaná nová prístavba školy, ktorá rozšírila vyučovacie priestory o nové klasické aj odborné učebne. V roku 1984 bola k budove školy pripojená historická budova Mestského klziska, čím škola získala administratívne priestory a šatne. V budove sa nachádza 21 klasických učební, 2 jazykové učebne a 11 odborných učební (3 cvičné kuchyne, 4 stolovacie miestnosti, 4 počítačové učebne, 2 učebne s interaktívnou zostavou). Škola zabezpečuje školské stravovanie v priestoroch reštaurácie Floriánka. Po dlhých rokoch, keď škola nemala vlastnú telocvičňu sa situácia zmenila, pretože v súčasnosti máme v prevádzke Športovú halu na Baštovej ulici, kde sa realizuje výučba hodín telesnej výchovy a bohatá športová mimoškolská činnosť. Škola má pomerne dobre vybavenú žiacku aj odbornú knižnicu, ktorá je rozdelená podľa odborností a umiestnená v kabinetoch, príp. odborných učebniach. Bohatú odbornú cudzojazyčnú knižnicu a videotéku škole darovala Nadácia pre vzdelávanie v hotelierstve so sídlom v Ženeve. Výchovný a kariérny poradca má k dispozícii samostatnú miestnosť, kde sa stretáva so žiakmi, rodičmi a pod. Hygienické zariadenia sú na každom poschodí. Šatne sú umiestnené na prízemí a v suteréne budovy.

Súčasťou školy je aj stredisko odbornej praxe „Unigast“ s reštauráciou „Floriánka“, ktorá slúži širokej verejnosti pri bežnej prevádzke, ale aj pri usporiadaní spoločenských podujatí.

V škole pracuje Rada školy, ktorá má 11 členov. Veľmi dobrá je spolupráca s rodičovskou radou. Žiacka rada zastupuje záujmy žiakov na našej škole, organizuje žiacke aktivity a vytvára podmienky pre dobrú komunikáciu a spoluprácu medzi učiteľmi a žiakmi.

#### 3.1.1 Plánované aktivity školy

Dosahovanie požadovaných aktivít a vhodná prezentácia školy sú výsledkom kvality vzdelávania. Škola sa snaží a naďalej bude snažiť vytvoriť a zabezpečiť všetky podmienky pre skvalitnenie života v škole:

##### Záujmové aktivity:

- ❖ Podcasty spod Bránky
- ❖ Volejbal a športové hry
- ❖ Posilňovanie s vlastným telom
- ❖ Formovanie postavy
- ❖ Barmanský krúžok
- ❖ Dekoratívne vyrezávanie ovocia a zeleniny
- ❖ Miešané nápoje
- ❖ Sommeliersky krúžok
- ❖ Baristický krúžok
- ❖ Matematika hrou
- ❖ Čitateľský krúžok
- ❖ Novinársky krúžok
- ❖ Dokončme to s hrdosťou – AJ Finish whit pride
- ❖ Administratíva ľahko
- ❖ Praktická ruština v škole i mimo školy
- ❖ Sprievodcovský krúžok

##### Odborné kurzy:

- ❖ Barmanský (príprava miešaných nápojov)
- ❖ Baristický (príprava kávy)
- ❖ Carvingový (ozdobné vyrezávanie ovocia a zeleniny)
- ❖ Kurz o pive
- ❖ Someliérsky kurz

## **Súťaže:**

- ❖ Hviezdoslavov Kubín
- ❖ Za krásu slova
- ❖ Rétorika
- ❖ Olympiáda v cudzích jazykoch (A, N, R)
- ❖ Olympiáda ľudských práv
- ❖ Klokán (korešpondenčná matematická súťaž)
- ❖ Génus logicus (korešpondenčná matematická súťaž)
- ❖ Atletika
- ❖ Volejbal
- ❖ Kľúč od pevnosti
- ❖ Eurocup (medzinárodná barmanská súťaž v Prešove)
- ❖ Cassovia cup (barmanská súťaž v Košiciach)
- ❖ St. Nicolaus cup (barmanská súťaž v Bratislave)
- ❖ Bacardi-Martini cup (barmanská súťaž v Poděbradoch – Česko)
- ❖ Medzinárodná barmanská súťaž v Blede (Slovinsko)
- ❖ Mladý sommelier (súťaž nápojárov v Piešťanoch)
- ❖ Sweet cup (medzinárodná súťaž cukrárov v Prešove)
- ❖ Gril party (súťaž kuchárov v grilovaní v Prešove)
- ❖ Oheň, náš darca (kuchárska súťaž v grilovaní v Kežmarku)

## **Exkurzie**

- ❖ Oswiecim, Krakow
- ❖ Praha
- ❖ Bratislava
- ❖ Danubius gastro – medzinárodná výstava gastronómie a cestovného ruchu v Bratislave
- ❖ Jarná gastronomická výstava v Prešove
- ❖ Návšteva tokajských pivníc
- ❖ Návšteva ubytovacích zariadení – hotely, penzióny, a pod.

## **Spoločenské a kultúrne podujatia**

- ❖ Divadelné predstavenia v Prešove
- ❖ Výchovné koncerty
- ❖ Návšteva múzea a galérie
- ❖ Filmové predstavenia
- ❖ Európsky deň rodičov a škôl – deň otvorených dverí
- ❖ Medzinárodná barmanská súťaž juniorov Eurocup
- ❖ Burza kníh
- ❖ Mikuláš pre deti zamestnancov školy
- ❖ Imatrikulácia
- ❖ Valentínska kvapka krvi

## **Gastronomické akcie**

- ❖ Eurocup – čaša vína, raut, stravovanie účastníkov
- ❖ Záver kalendárneho roka pre zamestnancov školy – banket
- ❖ Deň učiteľov – banket
- ❖ Zabezpečovanie slávnostných akcií v SOP Unigast
- ❖ **Praktické maturitné skúšky**

### Mediálna propagácia

- ❖ Príspevky do odborných časopisov
- ❖ Príspevky do dennej tlače a elektronických médií
- ❖ Aktualizácia www stránky, FB, **instagram**
- ❖ Školský časopis

### Besedy, diskusie

- ❖ S pracovníkmi polície, súdov – o trestnej činnosti, o šikanovaní
- ❖ O postavení židovského obyvateľstva, návšteva židovskej synagógy
- ❖ S lekármi: o drogách, alkohole, HIV a AIDS
- ❖ Ku Svetovému dňu výživy
- ❖ K týždňu zdravia
- ❖ S pracovníkmi RÚVZ: o škodlivosti fajčenia, o medziľudských vzťahoch
- ❖ So psychologičkami z CPPPaP: o profesijnej orientácii žiakov, problémoch v triede
- ❖ S pracovníkmi ÚPSVaR - o orientácii na trhu práce
- ❖ S Tebou o Tebe
- ❖ O ochrane životného prostredia
- ❖ S pracovníkmi bánk, poisťovní, SČK
- ❖ S výchovnou poradkyňou – ako sa správne učiť
- ❖ S pracovníkmi z CPPP a P – o rizikách obchodovania s ľuďmi,
- ❖ Cyklus stretnutí s osobnosťami
- ❖ Cyklus prezentácií o zahraničnej praxi ap.

Všetky aktivity sa budú realizovať s pedagogickými zamestnancami školy, žiakmi a sociálnymi partnermi. Aktivity sú určené predovšetkým žiakom, učiteľom, rodičom, zamestnávateľom a širokej verejnosti. Víťame všetky ďalšie návrhy a možnosti na aktivizáciu práce školy.

## 3.2 Charakteristika pedagogického zboru

**Pedagogický zbor tvorí 38 učiteľov. Priemerný vek pedagógov je okolo 45 rokov. Všetci učitelia spĺňajú požiadavky na odbornú a pedagogickú spôsobilosť. Výchovný poradca školy má okrem odbornej a pedagogickej spôsobilosti aj zákonom predpísané vzdelanie v oblasti výchovného poradenstva. Riaditeľ školy a jeho zástupcovia majú absolvované zákonom predpísané vzdelanie v oblasti školského manažmentu.**

## 3.3 Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy

Podrobný a konkrétny plán ĎVPZ je súčasťou ročného plánu práce školy. Manažment školy považuje za prioritnú úlohu zabezpečiť:

- Uvádzanie začínajúcich učiteľov do pedagogickej praxe.
- Príprava pedagogických zamestnancov na zvyšovanie si svojich kompetencií hlavne jazykových spôsobilostí, schopností efektívne pracovať s IKT.
- Príprava pedagogických zamestnancov na tvorbu školského vzdelávacieho programu.
- Motivovanie pedagogických zamestnancov pre neustále sebazvdelávanie, vzdelávanie, zdokonaľovanie profesijnej spôsobilosti.
- Zdokonaľovanie osobnostných vlastností pedagogických zamestnancov, spôsobilosti pre tvorbu efektívnych vzťahov, riešenie konfliktov, komunikáciu a pod.
- Sprostredkovanie pedagogickým pracovníkom najnovšie poznatky (inovácie) z metodiky vyučovania jednotlivých predmetov, pedagogiky a príbuzných vied, ako aj z odboru.
- Príprava pedagogických zamestnancov na výkon špecializovaných funkcií, napr. triedny učiteľ, výchovný poradca, predseda predmetovej komisie, knihovník, atď.

- Príprava pedagogických zamestnancov pre výkon činností nevyhnutných pre rozvoj školského systému, napr. pedagogický výskum, tvorba ŠkVP, tvorba štandardov, tvorba pedagogickej dokumentácie (pokiaľ bude v platnosti v dobiehajúcich ročníkoch), atď.
- Príprava pedagogických zamestnancov pre prácu s modernými materiálmi prostriedkami: videotechnikou, výpočtovou technikou, multimédiami, tabletmi a pod.
- Zhromažďovanie a rozširovanie progresívnych skúseností z pedagogickej a riadiacej praxe, podnecovať a rozvíjať tvorivosť pedagogických zamestnancov.
- Sprostredkovanie operatívneho a časovo aktuálneho transferu odborných a metodických informácií prostredníctvom efektívneho informačného systému.
- Príprava pedagogických zamestnancov na získanie prvej a druhej atestácie.

### 3.4 Vnútny systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy

Je účinným nástrojom zabezpečenia harmonizácie organizácie celého výchovno-vzdelávacieho procesu a ďalších školských aktivít. Naša škola bude využívať štandardné spôsoby hodnotenia: formatívne a sumatívne. Formatívne hodnotenie použijeme na zvýšenie kvality výchovy a vzdelávania. Sumatívne hodnotenie použijeme na rozhodovanie. Vnútny systém kontroly by sa mal zameriavať hlavne na celkový priebeh výchovno-vzdelávacej činnosti na škole, na tvorbu školských vzdelávacích programov, na dodržiavanie plnenia plánov predmetových komisií,

Na zabezpečenie vyučovania didaktickou technikou a ostatným materiálno-technickým vybavením, na hodnotenie žiakov počas vyučovacej hodiny s uplatnením sebahodnotenia žiaka, na vystupovanie a rečovú kultúru vyučujúcich, na uplatňovanie didaktických zásad, na mimoškolskú činnosť učiteľov, ale aj na kontrolnú činnosť výchovného poradcu, činnosť hospodárky, upratovačiek a údržbára. Na hodnotenie pedagogických a odborných zamestnancov školy použijem tieto metódy:

- Pozorovanie (hospitácie).
- Rozhovor.
- Výsledky žiakov, ktorých učiteľ vyučuje (prospech, žiacke súťaže, didaktické testy zadané naraz vo všetkých paralelných triedach, úspešnosť prijatia žiakov na vyšší stupeň školy a pod).
- Hodnotenie výsledkov pedagogických zamestnancov v oblasti ďalšieho vzdelávania, tvorby učebných pomôcok, mimoškolskej činnosti a pod.
- Hodnotenie pedagogických a odborných zamestnancov manažmentom školy.
- Vzájomné hodnotenie učiteľov (čo si vyžaduje aj vzájomné hospitácie a „otvorené hodiny“).

### 3.5 Projekty

#### Projekty podané resp. realizované v školskom roku 2013/2014 – 2014/2015

Národný projekt ŠIOV - „Elektronizácia vzdelávacieho systému regionálneho školstva“ – podanie žiadosti, začiatok realizácie projektu. V rámci uvedeného projektu škola získala kompletné technické vybavenie (interaktívna tabuľa, notebook, dataprojektor, 20 tabletov) pre 1 tabletovú učebňu.

Národný projekt CVTI-SR „Moderné vzdelávanie – digitálne vzdelávanie pre všeobecno-vzdelávacie predmety“. Cieľom projektu je inovácia obsahu a metód výučby, skvalitnenie výstupov vzdelávania pre potreby trhu práce vo vedomostnej spoločnosti. V rámci uvedeného projektu škola získala kompletné technické vybavenie pre 1 interaktívnu učebňu.

Národný projekt NÚCEM „Zvyšovanie kvality vzdelávania na ZŠ, SŠ s využitím elektronického testovania“. Stali sme sa certifikačnou školou na online testovanie MATURITA.

ŠIOV - národný projekt „Rozvoj stredného odborného vzdelávania“

IUVENTA - národný projekt „KOMPRAX – kompetencie pre prax“

AEHT - Erasmus + „Vianoce v Európe 2014 v Prešove“

#### Projekty podané a realizované v školských rokoch 2017/2018 – 2022/2023

V rámci Integrovaného operačného programu, s podporou EÚ realizovaný projekt – „**Zvýšenie počtu žiakov Hotelovej akadémie na praktickom vyučovaní**“. Cieľom projektu je zlepšenie materiálno-technického vybavenia a zlepšenie priestorových podmienok Hotelovej akadémie s cieľom zvýšenia kvality odborného vzdelávania a prípravy, praktických zručností žiakov a zvýšenie kvality poskytovaného celoživotného vzdelávania pre potreby trhu práce. Začiatok realizácie hlavných aktivít projektu: 12/2018 Celková dĺžka realizácie hlavných aktivít projektu: 18 mesiacov

Projekt ERASMUS+ Názov projektu: **Zvyšovanie kvality vzdelávania a odborných zručností pre európsky trh práce** Cieľom je podporiť mobilitu žiakov a učiteľov, a tým zvyšovať zamestnateľnosť na európskom trhu práce. Začiatok projektu: 01. 06. 2018 Koniec projektu: 31. 12. 2019

S podporou Európskeho sociálneho fondu a Európskeho fondu regionálneho rozvoja v rámci Operačného programu Ľudské zdroje – projekt „**Zvyšovanie kvality odborného vzdelávania a prípravy v Hotelovej akadémii Prešov na základe potrieb trhu práce**“. Dopytovo – orientovaný projekt. Termín realizácie projektu 09/20 – 02/23.

Nadácia Ekopolis a Zelené oázy – projekt „**Revitalizácia školskej záhrady**“ Cieľ projektu: Náhradná výsadba drevín na parcele č. 303/1, ktoré boli odstránené zo školskej záhrady z parcely č. 301/2. Následná výsadba kríkov a rastlín, inštalácia záhradného sedenia a dreveného prístrešku v školskej záhrade. 05/2020 – 10/2020.

## ERASMUS/+

### 3.6 Medzinárodná spolupráca

Škola dlhodobo spolupracuje s podobnými školami v Maďarsku, Poľsku, Českej republike a na Ukrajine. Cieľom tejto spolupráce je:

- Podieľať sa na spoločných projektoch, ktoré by zabezpečili efektívny transfer poznatkov a skúseností.
- Posilniť a skvalitniť jazykovú prípravu žiakov (konverzačnú, odbornú).
- Posilniť a skvalitniť odbornú prípravu žiakov (transfer inovácií).
- Prezentovať vlastnú školu, mesto a krajinu.
- Spoznávať inú kultúru, históriu a životný štýl.
- Nadväzovať kontakty v rámci kariérového rastu.

Veľký význam má aj spolupráca s Nadáciou pre vzdelávanie v hotelierstve so sídlom v Ženeve a členstvo v AEHT (Asociácia európskych škôl hotelierstva a turizmu). O tejto spolupráci sa zmiňujeme v časti 3. Vlastné zameranie školy.

### 3.7 Spolupráca so sociálnymi partnermi

Škola rozvíja všetky formy spolupráce so sociálnymi partnermi a verejnosťou. Predovšetkým sa zameriava na pravidelnú komunikáciu so svojimi zákazníkmi – žiakmi, ich rodičmi a zamestnávateľmi.

#### Spolupráca s rodičmi

Rodičia sú členmi Rady školy. Všetci sú informovaní o priebehu vzdelávania žiakov na triednych aktívoch a konzultáciami s vyučujúcimi. Majú možnosť sledovať priebežné študijné výsledky prostredníctvom internetovej žiackej knižky. Zároveň sú rodičia informovaní o aktuálnom dianí na škole, o pripravovaných akciách prostredníctvom webovej stránky školy, cez facebook alebo priamo e-mailom. Majú k dispozícii aj portfólium žiaka. Cieľom školy je zvýšiť komunikáciu s rodičmi. Sme maximálne otvorení všetkým pripomienkam a podnetom zo strany rodičovskej verejnosti. Jednou z hlavných úloh školy bude otvorenie spolupráce s rodičmi na školskom vzdelávacom programe.

#### Zamestnávateľia

Škola aktívne spolupracuje so zamestnávateľmi. Spolupráca je zameraná hlavne na poskytovanie odbornej praxe, materiálo-technické zabezpečenie výchovno-vzdelávacieho procesu, medzinárodnej barmanskej súťaže juniorov „Eurocup“, gastronomických podujatí, sprostredkovanie rôznych zaujímavých exkurzií a výstav. Zástupcovia zamestnávateľov aktívne pôsobia v rámci odbornej praxe ako inštruktori. Väčšina zamestnávateľov zamestnáva aj našich absolventov.

#### Iní partneri

Škola aktívne spolupracuje v rámci výchovno-vzdelávacieho procesu a výchovy mimo vyučovania s ďalšími partnermi: Domovom dôchodcov na Veselej ulici v Prešove, kde naši žiaci poskytujú obyvateľom DD svoje služby pri rôznych príležitostiach, s detskými domovami v Prešove a Šarišských Michaľanoch, zriaďovateľom pri naplňovaní vízie školy, Živnostenským úradom, Úradom práce, sociálnych vecí a rodiny, s priamo riadenými organizáciami MŠ SR (ŠIOV, ŠPÚ), s vysokými školami, pedagogicko-psychologickou poradňou v rámci preventívnych opatrení, Metodicko-pedagogickým centrom a pod.

## 4 CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V ŠTUDIJNOM ODBORE 6323 K HOTELOVÁ AKADEMIA

|                                               |                                                        |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>Názov a adresa školy</b>                   | Hotelová akadémia<br>Baštová 32, 080 01 Prešov         |
| <b>Názov školského vzdelávacieho programu</b> | Hotelová akadémia – hotelový a gastronomický manažment |
| <b>Kód a názov ŠVP</b>                        | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby            |
| <b>Kód a názov študijného odboru</b>          | 6323 K hotelová akadémia                               |
| <b>Stupeň vzdelania</b>                       | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A             |
| <b>Dĺžka štúdia</b>                           | 5 rokov                                                |
| <b>Forma štúdia</b>                           | denná                                                  |

### 4.1 Popis školského vzdelávacieho programu

Príprava v školskom vzdelávacom programe Hotelová akadémia v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie. Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy a praktické vyučovanie je organizované formou cvičení a odbornej praxe v škole, v stredisku praktického vyučovania a priamo na pracoviskách zamestnávateľov. Päťročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor, ktorý pripravuje absolventov so všeobecno-vzdelávacím základom, s odbornými teoretickými vedomosťami a praktickými zručnosťami a návykmi, potrebnými pre kvalifikovaný výkon činností v oblasti hotelierstva, reštauračného stravovania, v strediskách účelového stravovania a v ďalších príbuzných službách cestovného ruchu.

Predpokladom pre prijatie do študijného odboru je úspešné ukončenie základnej školy a zdravotné požiadavky uchádzačov o štúdium. Pri prijímaní na štúdium sa hodnotí tiež prospech a správanie na základnej škole, záujem uchádzačov o štúdium a výsledky prijímacieho konania. Konkretizácia kritérií na prijímacie skúšky vrátane bodového hodnotenia sú stanovené každoročne.

Stratégia výučby školy vytvára priestor pre rozvoj nielen odborných, ale aj všeobecných a kľúčových kompetencií. Najväčší dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie oznamovacieho odborného 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 a protokolu. Osvojujú si základy

matematiky a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, spoločenskej komunikácie, zloženia a skladovania potravín, výživy, stolovania, technológie prípravy pokrmov a pod. V rámci odbornej praxe žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti v oblasti gastronómie a hotelierstva. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Škola vo výučbovej stratégii uprednostňuje tie vyučovacie metódy, ktoré vedú k harmonizácii teoretickej a praktickej prípravy tak pre profesionálny život, ako aj pre život v spoločnosti a medzi ľuďmi. Výučba je orientovaná na uplatnenie autodidaktických metód (samostatné učenie a práca) hlavne pri riešení problémových úloh, tímovej práci a spolupráci. Uplatňujú sa metódy dialogické slovné formou účelovo zameranej diskusií alebo brainstormingu, ktoré naučia žiakov komunikovať s druhými ľuďmi na báze ľudskej slušnosti a ohľaduplnosti. Poskytujú žiakovi priestor na vytvorenie si vlastného názoru založeného na osobnom úsudku. Vedú žiakov k odmietaniu populistických praktík a extrémistických názorov. Učia ich chápať zložitú medziludských vzťahov a nevyhnutnosť tolerancie. Metódy činnostne zameraného vyučovania (praktické práce) sú predovšetkým aplikačného a heuristického typu (žiak poznáva reálny život, vytvára si názor na základe vlastného pozorovania a objavovania), ktoré im pomáhajú pri praktickom poznávaní reálneho sveta a života. Aj keby boli vyučovacie metódy tie najlepšie, nemali by šancu na úspech bez pozitívnej motivácie žiakov, tzn. vnútorné potreby žiakov vykonávať konkrétnu činnosť sú tou najdôležitejšou oblasťou výchovno-vzdelávacieho procesu. Preto naša škola kladie veľký dôraz na motivačné činitele – zaraďovanie hier, súťaží, simulačných a situačných metód, riešenie konfliktových situácií, verejné prezentácie prác a výrobkov a pod. Uplatňované metódy budú konkretizované na úrovni učebných osnov jednotlivých predmetov. Metodické prístupy sú priebežne vyhodnocované a modifikované podľa potrieb a na základe skúseností vyučujúcich učiteľov.

Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy na Baštovej ulici č. 32 v Prešove. Praktická príprava prebieha v 1. a 2. ročníku v školských odborných učebniach. Prax sa realizuje v 2., 3., 4. ročníku v Stredisku odbornej praxe Unigast pri našej škole a v gastronomických a hotelových zariadeniach v meste Prešov, mimo Prešova a v zahraničí.

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.

Školský vzdelávací program Hotelová akadémia je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom. V prípade talentovaných žiakov sa výučba bude organizovať formou individuálnych učebných plánov a programov, ktoré sa vypracujú podľa reálnej situácie. Pri práci so žiakmi so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami sa pristupuje s ohľadom na doporučenie špeciálnych pedagógov a psychológov vo vzťahu na individuálne potreby žiaka, stupeň a typ poruchy, úroveň kompenzácie poruchy a možnosti školy. Študijný odbor 6323 K hotelová akadémia nie je vhodný pre žiakov s mentálnym postihnutím, s vážnymi poruchami zraku a sluchu a s vážnym telesným narušením. Pre tento odbor sa vyžaduje zdravotný preukaz.

Činnosť školy v oblasti spoločenského a kultúrneho života je veľmi bohatá a pestrá nielen pri aktivitách súvisiacich s činnosťou školy, ale aj v mimoškolskej oblasti. Žiaci svoje odborné vedomosti a zručnosti budú prezentovať na mnohých gastronomických akciách, ktoré organizuje škola, súkromní podnikatelia, hotely a gastronomické firmy. Týchto aktivít sa zúčastnia aj učitelia všeobecných a odborných predmetov vo funkcii pedagogického dozoru. Samostatnosť, húževnatosť a pracovitosť našich žiakov bude ocenená tak zo strany školy, ako zo strany zamestnávateľov. Veľké množstvo záujmových krúžkov (jazykové, športové, gastronomické a iné) ponúkajú našim žiakom efektívne využívať svoj voľný čas.

Klasifikácia prebieha podľa klasifikačného poriadku v zmysle Smernice riaditeľa školy pre hodnotenie a klasifikáciu žiakov Hotelovej akadémie v Prešove. Výsledky žiakov sa hodnotia priebežne na základe kritérií, s primeranou náročnosťou a pedagogickým taktom. Podklady pre hodnotenie sa získavajú sústavným sledovaním výkonu žiaka a jeho pripravenosti na vyučovanie, rôznymi metódami a prostriedkami hodnotenia, analýzou činnosti žiaka, konzultáciami s ostatnými učiteľmi vrátane výchovného poradcu a zamestnancov pedagogicko-psychologických poradní, rozhovormi so žiakom, jeho rodičmi, ale aj s inštruktormi praktickej prípravy, ktorí boli poverení praktickou inštruktážou zo

strany svojho zamestnávateľa. Pri hodnotení sa využívajú kritériá hodnotenia na zabezpečenie jeho objektivity. Žiaci sú s hodnotením oboznámení.

## 4.2 Základné údaje o štúdiu

|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kód a názov študijného odboru:</b>             | <b>6323 K hotelová akadémia</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Dĺžka štúdia:</b>                              | 5 rokov                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Forma štúdia:</b>                              | denné štúdium pre absolventov základnej školy                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Poskytnutý stupeň vzdelania:</b>               | úplné stredné odborné vzdelanie<br>ISCED 3A                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Vyučovací jazyk:</b>                           | slovenský                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:</b>  | nižšie stredné vzdelanie a splnenie podmienok prijímacieho konania                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Spôsob ukončenia štúdia:</b>                   | maturitná skúška                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Doklad o získanom stupni vzdelania:</b>        | vysvedčenie o maturitnej skúške                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Doklad o získanej kvalifikácii:</b>            | vysvedčenie o maturitnej skúške<br>výučný list* v odbore 6323 K hotelová akadémia                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:</b> | Absolventi nájdu uplatnenie v cestovnom ruchu, hotelierstve, gastronómii ako radoví pracovníci, manažéri strednej úrovne, alebo sa môžu uplatniť ako samostatní podnikatelia.<br><br>V pracovných pozíciách ako prevádzkar, vedúci závodu spoločného stravovania, súkromný podnikateľ v oblasti cestovného ruchu a spoločného stravovania |
| <b>Možnosti ďalšieho štúdia:</b>                  | Pomaturitné štúdium.<br>Študijné programy prvého alebo druhého stupňa vysokoškolského štúdia alebo ďalšie vzdelávacie programy zamerané na rozšírenie kvalifikácie, jej zmenu alebo zvýšenie.                                                                                                                                             |

\* vydáva sa po absolvovaní najmenej 1 400 vyučovacích hodín praktického vyučovania, z ktorých najmenej 1 200 vyučovacích hodín tvorí odborná prax

Absolventi študijného odboru hotelová akadémia sú pripravení na samostatný výkon odborných hotelierskych a reštauračných činností - nájdu uplatnenie v hotelových a reštauračných službách ako radoví pracovníci, manažéri strednej úrovne alebo sa môžu uplatniť ako samostatní podnikatelia. Môžu pracovať aj ako radoví ekonomickí pracovníci v rôznych formách podnikateľských subjektov, ako aj v rozpočtových a príspevkových organizáciách. Vedia kvalifikovane riešiť praktické problémy podnikateľskej praxe v hotelierstve a v spoločnom stravovaní. Kvalifikovane organizujú a riadia hospodársku činnosť a prevádzku v zariadeniach reštauračného stravovania, účelového spoločného stravovania a v zariadeniach prechodného ubytovania.

Ich pracovná náplň pozostáva z rozmanitých činností, napr.: vypracovať receptúry, individuálne kalkulácie cien, postaviť jedálny lístok vrátane jeho jazykových mutácií - senzoricky hodnotiť kvalitu potravín a pripravených jedál a posúdiť ich výživovú hodnotu - pripraviť rôzne druhy jedál a nápojov tradičnými aj progresívnymi postupmi - prijať objednávku, organizačne zabezpečiť a vyúčtovať rôzne druhy gastronomických podujatí - vykonať jednoduché i zložité formy obsluhy vrátane prípravy - viesť jednoduché účtovníctvo malých podnikateľských subjektov s peňažnými ústavmi, viesť mzdovú agendu podniku - viesť predpísanú štatistickú evidenciu, orientovať sa v základných právnych normách a predpisoch, zostaviť podnikateľský plán, vykonávať marketing a podnikať v oblasti hotelierstva a reštauračného stravovania - komunikovať, pracovať s ľuďmi. Pracujú zväčša v miestnostiach (v hoteloch, reštauráciách, prípravniach jedál, v kanceláriách) bez nepriaznivých vplyvov pracovného prostredia. Okrem sústredenosti, dobrej pamäti, trpezlivosti, presnosti, manuálnej zručnosti je dôležité rutinné zvládnutie výpočtovej techniky.

Pri organizovaní a riadení práce zamestnancov sa vyžadujú dobré organizačné schopnosti a bezkonfliktnosť, ovládanie sa v kritických situáciách, samostatnosť, rozhodnosť, zodpovednosť.

### 4.3 Organizácia výučby

Príprava v školskom vzdelávacom programe Hotelová akadémia v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie. Výučba je organizovaná podľa denného rozvrhu hodín.

Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy na Baštovej ulici č. 32 v Prešove. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku, 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 a protokolu. Osvojujú si základy matematiky, výživy a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je vyučovanie rozdelené na technologické predmety a ekonomické predmety a zamerané na oblasť ekonomiky, účtovníctva, manažmentu, marketingu, práva a geografie cestovného ruchu, spoločenskej komunikácie, stolovania, zloženia a skladovania potravín, technológie prípravy pokrmov a pod. V rámci praxe žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti na úseku gastronómie a hotelierstva. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojo a hodnotovej orientácie.

Praktické vyučovanie je organizované formou cvičení z technológie prípravy pokrmov v škole a praxe v stredisku odbornej praxe Unigast pri škole a priamo na pracoviskách zamestnávateľov. Prevádzkové podmienky zamestnávateľov umožnia žiakom podieľať sa na výrobe a distribúcii pokrmov pre školské a podnikové stravovanie, hotových a minútkových jedál pre širokú verejnosť vrátane bežnej a príležitostnej obsluhy pri rôznych gastronomických akciách a medzinárodných aktivitách školy. Prax vykonávajú žiaci pod dozorom učiteľa praxe, alebo inštruktora (zamestnanec podniku). Pri zabezpečovaní stravovania pre verejnosť si žiaci osvojujú potrebné návyky v komunikácii s hosťami a klientmi, prijímaní objednávok, servírovaní, vyúčtovaní a upratovaní po hosťoch. Ďalšie odborné zručnosti žiaci získavajú pri rôznych spoločenských akciách buď v reštauráciách pri komerčných objednávkach alebo v rámci praktických 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. Ďalšie praktické zručnosti žiaci získavajú na hodinách ekonomických predmetov (účtovníctvo, manažment, marketing, administratíva a korešpondencia, aplikovaná informatika a pod.).

5-ročný študijný odbor 6323 K hotelová akadémia pripravuje absolventov so všeobecno-vzdelávacím základom, s odbornými teoretickými vedomosťami a praktickými zručnosťami a návykmi, potrebnými pre kvalifikovaný výkon činností v oblasti hotelierstva, reštauračného stravovania, v strediskách účelového stravovania a v ďalších príbuzných službách cestovného ruchu.

Päťročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre oblasť stravovacích, reštauračných a hotelových služieb so všeobecným prehľadom o oblasti hotelového a gastronomického manažmentu a so základnými predpokladmi pre výkon obchodno-podnikateľských aktivít.

Študijný odbor 6323 K hotelová akadémia integruje teoretické a praktické vyučovanie. V 1. ročníku dominujú vyučovacie predmety všeobecného zamerania. Praktické vyučovanie je súčasťou vyučovania v predmetoch technika obsluhy a technológia prípravy pokrmov. V druhom ročníku pribudne súvislá odborná prax, v 3. ročníku pribudne priebežná a súvislá odborná prax. Vo 4. ročníku je praktické vyučovanie súčasťou priebežnej, súvislej odbornej praxe.

Dôvodom takejto organizácie je skutočnosť, aby si žiaci precvičili a vyskúšali aj také zručnosti, situácie a javy, ktoré sa v bežnej praxi vyskytujú zriedkavo. Tieto vyučovacie aktivity prebiehajú pod dozorom učiteľov odborných gastronomických predmetov, učiteľov praxe a zamestnancov podniku praxe.

Po absolvovaní najmenej 1400 vyučovacích hodín praktického vyučovania, z ktorých najmenej 1200 vyučovacích hodín tvorí odborná prax, sa žiakovi okrem vysvedčenia o maturitnej skúške vydáva aj výučný list v odbore hotelová akadémia.

Maturitná skúška sa koná v súlade s platnými predpismi a pedagogicko-organizačnými pokynmi MŠ SR.

Ďalšie organizačné podrobnosti týkajúce sa účelových kurzov a cvičení sú súčasťou učebného plánu.

#### 4.4 Zdravotné požiadavky na žiaka

Do študijného odboru 6323 K hotelová akadémia môžu byť prijatí len uchádzači, ktorých zdravotnú spôsobilosť písomne posúdil a potvrdil lekár. Pri nástupe do 1. ročníka sa žiak preukáže platným zdravotným preukazom.

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

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

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

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

Stanovením príslušného stupňa dozoru je poverený príslušný vyučujúci, vedúci zamestnanec Strediska odbornej praxe a vedúci zamestnanci zariadení, v ktorých žiaci vykonávajú prax, v závislosti

od charakteru práce, podmienok a tematického celku výučby. Nevyhnutné je poučiť žiakov o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci.

Zakazuje sa nosenie „pírsingu“. Prax budú žiaci vykonávať v Stredisku odbornej praxe Unigast a na určených pracoviskách mimo školy. Prax sa bude vykonávať aj v čase školských prázdnin, prípadne v sobotu a v nedeľu podľa potreby a podľa záujmu žiakov.

**Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje zdravotný preukaz pre prácu s potravinami.**

### **Povinné oblečenie a pomôcky počas praxe a technologických cvičení:**

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Do kuchyne:                          | biele tričko<br>biela kuchárka blúza<br>biele nohavice<br>biele ponožky<br>kuchárska zástera – čierna s bielym prúžkom<br>nákrčník<br>kuchárska čiapka<br>biela pracovná obuv s celou špičkou                                        |
| Do obsluhy <u>dievčatá</u> :         | biela košeľa<br>čierny motýlik<br>červená viazanka<br>čierne nohavice<br>čierne ponožky<br>čашnícka zástera s logom školy<br>čierne poltopánky na nízkom podpätku<br>menovka žiaka<br>biely plášť (na prípravné a upratovacie práce) |
| Do obsluhy <u>chlapci</u> :          | biela košeľa<br>čierny motýlik<br>červená viazanka<br>čierne nohavice<br>čашnícka zástera s logom školy<br>čierne ponožky<br>čierne poltopánky<br>menovka žiaka<br>biely plášť (na prípravné a upratovacie práce)                    |
| Pracovné pomôcky <u>do obsluhy</u> : | biely príručník<br>čашnícky otvárací<br>pero (guličkové)<br>hygienické vreckovky<br>zápalky alebo zapaľovač                                                                                                                          |
| Pracovné pomôcky <u>do kuchyne</u> : | 2 ks utierky<br>prachovka<br>nôž na mäso<br>nôž na zeleninu<br>lyžička na degustáciu<br>hygienické vreckovky                                                                                                                         |

Žiaci, ktorí vykonávajú prax, sú povinní používať predpísané pracovné oblečenie, ochranné pracovné pomôcky a ďalšie predpísané pracovné pomôcky.

Zakazuje sa nosenie „pírsingu“, extravagantných účesov, nadmerné líčenie a nadmerné nosenie šperkov a ozdôb, používanie mobilných telefónov a multiformátových prehrávačov.

## 5. KOMPETENCIE (PROFIL) ABSOLVENTA

|                                        |                                                        |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Názov a adresa školy                   | Hotelová akadémia<br>Baštová 32, 080 01 Prešov         |
| Názov školského vzdelávacieho programu | Hotelová akadémia – hotelový a gastronomický manažment |
| Kód a názov ŠVP                        | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby            |
| Kód a názov študijného odboru          | 6323 K hotelová akadémia                               |
| Stupeň vzdelania                       | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A             |
| Dĺžka štúdia                           | 5 rokov                                                |
| Forma štúdia                           | denná                                                  |

### 5.1 Celková charakteristika absolventa

Absolvent študijného odboru 6323 K 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 a v spoločnom stravovaní. Je schopný samostatne podnikat' v hotelových a reštauračných službách, vykonávať práce, súvisiace s riadením a organizovaním hospodárskej činnosti a prevádzky v hotelových zariadeniach reštauračného stravovania, účelového stravovania a prechodného ubytovania. Je schopný vykonávať ekonomické činnosti, spojené so získaním a spracovaním informácií v oblasti poskytovania služieb, zásobovania a odbytu, personalistiky, vedenia administratívy, účtovníctva a rozvojových programov hotelierstva, vo svojej práci uplatňuje výsledky prieskumu trhu a regionálnych špecifik. Ovláda a využíva informačno-komunikačné technológie, základy hospodárskej korešpondencie a účtovnej evidencie, dokáže zostaviť ponuku produktov a aplikovať nástroje marketingu pri realizácii podnikateľských zámerov. Pre kvalifikované vykonávanie uvedených činností využíva nevyhnutné všeobecné vzdelanie, je dostatočne adaptabilný v príbuzných odboroch činností, logicky myslíaci, schopný aplikovať získané vedomosti a zručnosti v podmienkach trhového hospodárstva, je schopný pracovať samostatne aj v tíme, sústavne sa vzdelávať štúdiom ďalšej odbornej literatúry, zaujíma sa o vývojové trendy v odbore z globálneho i regionálneho hľadiska. Absolvent vie používať racionálne metódy práce, konať cieľavedome, rozvážne a rozhodne v súlade s právnymi normami spoločnosti, zásadami vlastenectva, humanizmu a demokracie. Je pripravený na okamžitý vstup do praxe, dosiahnuté vzdelanie mu vytvára podmienky pre získanie oprávnenia v podnikateľskej činnosti a zároveň má predpoklady pokračovať v príbuzných odboroch pomaturitného štúdia a v štúdiu na vysokej škole. Uvedomuje si, že pre plnohodnotné vykonávanie povolania je nevyhnutná aj dobrá telesná zdatnosť, dobrý zdravotný stav, požadovaná kultúra jednania, spoločenského vystupovania a kultivovaného správania sa, dobré komunikačné schopnosti v materinskom jazyku a v 2 cudzích jazykoch. Absolvent tohto študijného odboru je dostatočne flexibilný, tvorivý, vie sa rýchlo adaptovať na meniace sa podmienky a situáciu na trhu práce a na zmenené sociálne podmienky.

V rámci pracovnej pozície sú na absolventa kladené veľmi vysoké požiadavky na krátkodobú a dlhodobú pamäť, schopnosť pracovať v tíme a schopnosť sociálneho kontaktu. Vysoké 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 a mentálnej záťaži.

Štúdium odboru 6323 K hotelová akadémia 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 prevádzkar, vedúci závodu spoločného stravovania, súkromný podnikateľ v oblasti cestovného ruchu, gastronómie a hotelierstva.

Absolventi získajú schopnosť komunikovať v 2 cudzích jazykoch (anglicky, nemecky, francúzsky a rusky), riešiť problémové úlohy a pracovať v skupine. Aktívne sa zapájať do spoločnosti a svoje vedomosti a zručnosti priebežne aktualizovať podľa potrieb a požiadaviek trhu práce. Budú schopní prijímať zodpovednosť za vlastnú prácu a za prácu ostatných. Po absolvovaní vzdelávacieho programu získajú zručnosti pri práci s informačnými a komunikačnými technológiami. Naučia sa efektívne využívať informačné a komunikačné technológie pre svoj osobný rast a výkonnosť v práci. Charakteristickou črtou odborného vzdelávania je široko koncipovaná odborná orientácia. Vzdelávanie pripravuje absolventov pre uplatnenie sa vo výrobných podnikoch, v obchode, cestovnom ruchu, gastronómii, v prevádzkových službách, osobných službách a v ďalších službách podľa profilácie

Po ukončení štúdia získava absolvent vysvedčenie o maturitnej skúške a výučný list v odbore 6323 K hotelová akadémia po absolvovaní najmenej 1400 vyučovacích hodín praktického vyučovania, z ktorých najmenej 1200 vyučovacích hodín tvorí odborná prax.

Absolvent môže pokračovať v štúdiu v rámci pomaturitného štúdia, študijných programov prvého alebo druhého stupňa vysokoškolského štúdia alebo ďalších vzdelávacích programov zameraných na rozšírenie kvalifikácie, jej zmenu alebo zvýšenie.

Kompetenčný profil absolventa sme vytvorili na základe kompetencií uvedených v ŠVP a analýzy povolania v priamej spolupráci so zamestnávateľmi. Týmto má absolvent študijného odboru garantované získanie aktuálnych vedomostí, zručností a kompetencií v závislosti od potrieb zamestnávateľov.

#### **Absolvent má v oblasti ekonomického vzdelávania:**

- vysvetliť základné pojmy pracovného práva – práca, povolanie, zamestnanie, pracovné miesto, fyzická a právnická osoba,
- charakterizovať základné povinnosti zamestnávateľa a zamestnanca po vzniku pracovného pomeru,
- vypracovať osobnú prípravu na prijímací pohovor v slovenskom a cudzom jazyku,
- porovnať profesijnú ponuku na slovenskom i európskom trhu práce a pružne na ňu reagovať ďalším vzdelávaním,
- popísať základné pravidlá riadenia vlastných financií,
- vysvetliť podstatu efektívneho využívania finančných informácií a finančných služieb,
- stanoviť si reálne finančné ciele a plán na ich dosiahnutie,
- popísať riziká spojené s riadením vlastných financií,
- charakterizovať spotrebiteľa a predávajúceho,
- popísať postup pri vybavovaní reklamácie,
- vymenovať, ktoré štátne orgány a organizácie sa venujú ochrane spotrebiteľa,
- popísať práva a povinnosti spotrebiteľa a vymedziť čo zahŕňa ochrana spotrebiteľa,
- aplikovať poznatky z ekonomiky a riadenia podnikovej činnosti a základné spôsoby dosiahnutia podnikateľských cieľov,
- popísať spôsob zostavenia podnikateľského plánu a plánu rozvoja podnikateľskej činnosti v podmienkach trhovej ekonomiky,
- vysvetliť, ako môže využiť ekonomické poznatky vo svojom súkromnom živote,
- charakterizovať základné črty právnych foriem podnikania,
- posúdiť vhodné formy podnikania v svojom odbore.

#### **Absolvent má v oblasti ekonomiky a práva:**

- vysvetliť ekonomické pojmy, kategórie a vzťahy medzi nimi v ekonomike podniku, vo vnútornom a zahraničnom obchode, v platobnom styku, colníctve, daňovej sústave, bankovníctve, poisťovníctve, na finančnom trhu, v marketingu a manažmente, v oblasti podnikania,
- vysvetliť základné makroekonomické pojmy, ekonomické zákony a typy ekonomických systémov, fungovanie trhu a trhového mechanizmu,
- popísať hospodársky kolobeh a jeho makroekonomické výstupy,
- vysvetliť základné fázy ekonomického cyklu, príčiny a dôsledky cyklického vývoja ekonomiky,
- definovať ciele, úlohy a nástroje hospodárskej politiky štátu,

- popísať podstatu a formy medzinárodnej ekonomickej integrácie,
- orientovať sa v medzinárodných ekonomických vzťahoch a globálnych celosvetových problémoch,
- orientovať sa v právnych normách a predpisoch, v platnom právnom poriadku a základných ustanoveniach obchodného, živnostenského, občianskeho, rodinného a pracovného práva.

#### **Absolvent má v oblasti manažmentu:**

- definovať podstatu manažmentu vo viacerých významoch,
- charakterizovať úlohu podnikového manažmentu v riadení procese,
- charakterizovať manažéra v užšom a širšom zmysle slova,
- objasniť úlohu manažérov podľa úrovne riadenia a podľa právomoci a zodpovednosti,
- uviesť schopnosti nevyhnutné pre vykonávanie manažérskych funkcií,
- vysvetliť význam a podstatu manažérskych funkcií,
- vysvetliť vzťah medzi manažérskymi funkciami,
- popísať podstatu plánovania a popísať jeho základné prvky,
- uviesť druhy plánov a ich vzájomné súvislosti,
- popísať proces organizovania,
- identifikovať spôsoby vytvárania organizačných štruktúr a popísať typy jednotlivých organizačných štruktúr,
- objasniť etapy rozhodovacieho procesu,
- vysvetliť prínos prijímaných rozhodnutí pre úspech podnikania,
- definovať a charakterizovať štýly vedenia ľudí,
- zdôvodniť nevyhnutnosť kontroly vrátane popisu fáz kontrolného procesu,
- opísať jednotlivé druhy kontroly.

#### **Absolvent má v oblasti marketingu:**

- charakterizovať prieskum trhu a využívanie marketingových nástrojov k prezentácii podniku a jeho produktov,
- orientovať sa v obchodnej problematike,
- zvoliť vhodné prístupy pri rokovaní s klientmi a obchodnými partnermi pri nákupe a predaji,
- riešiť rôzne marketingové situácie a komplexné problémy,
- manipulovať s rôznymi nástrojmi platenia,
- popísať zásady prezentácie ponuky produktov pre rôzne druhy a formy podnikov a skupiny klientov,
- charakterizovať využívanie geografických, kultúrno-historických poznatkov vrátane zohľadnení rôznych sociálnokultúrnych a hospodárskych podmienok pri príprave ponuky a zostavovaní produktov.

#### **Absolvent má v oblasti účtovníctva a daní:**

- vysvetliť vzájomné vzťahy a súvislosti medzi jednotlivými zložkami účtovného informačného systému,
- charakterizovať kalkulačné metódy tvorby ceny a metódy rozpočtovníctva,
- analyzovať finančné hospodárenie podniku na základe ukazovateľov finančnej analýzy podniku,
- definovať podstatu a odlišnosti účtovania v súkromných a štátnych podnikoch a organizáciách,
- charakterizovať jednotlivé druhy daní a vyjadriť rozdiel medzi nimi,
- uplatňovať daňové zákony vrátane základných daňových náležitostí,
- určiť daňové náležitosti v zadaných problémových úlohách a svoje rozhodnutie zdôvodniť,
- vypočítať daň a v tejto súvislosti uviesť všetky ďalšie základné daňové povinnosti nepeňažnej povahy daňovníka alebo platiteľa dane.

#### **Absolvent má v oblasti komunikácie:**

- objasniť štruktúrou spoločenského komunikačného procesu,
- osvojiť si komunikačné prostriedky, techniky a bariéry spoločenskej komunikácie, komunikácie na pracovisku,
- osvojiť si v praktickom živote základné techniky eliminácie stresu,
- odolávať stresovým situáciám,
- akceptovať iných ľudí,
- prevziať zodpovednosť za seba samého,

- spolupracovať s inými ľuďmi,
- aplikovať osvojené poznatky, schopnosti a zručnosti v knižnično-informačnej praxi.

### **Absolvent má v oblasti teoretického vzdelávania:**

- poznať organizačnú štruktúru riadenia rozvoja hotelierstva v jednotlivých regiónoch SR, činnosť organizácií tretieho sektora, orientovaných na rozvoj hotelierstva,
- popísať možnosti využívania informačno-komunikačných technológií a internetu v riadiacej činnosti,
- popísať zásady spoločenského správania, spoločenský protokol, diplomatický protokol,
- popísať metódy a formy komunikácie s klientmi v rôznych oblastiach činnosti výkonu práce aj v cudzom jazyku,
- popísať skladbu ľudského tela, základy hygieny, psychohygieny, základy výživy ľudí a zásady správneho spôsobu života,
- vysvetliť zásady správneho stolovania a uplatňovania nových trendov v stolovaní,
- popísať techniku jednoduchej a zložitej obsluhy a stolovania pri bežnom stolovaní a pri slávnostných gastronomických príležitostiach,
- poznať chemické zloženie potravín, princípy technológie výroby a spracovania,
- popísať základné druhy potravín a surovín a ich vhodnosť pre zdravie ľudí,
- aplikovať princípy a technologické postupy prípravy pokrmov podľa všeobecných záväzných receptúr a jednotlivo schválených receptúr,
- popísať modernú gastronomickú techniku, nové technológie a zásady ich používania,
- popísať zásady dispozičného riešenia skladovacích, výrobných, odbytových, ubytovacích a pomocných zariadení,
- poznať základy z geografie a cestovného ruchu,
- popísať zásady a pravidlá vyhotovovania hospodárskych písomností po vecnej, štylistickej, gramatickej a formálnej stránke vo vyučovacom jazyku a v 2 cudzích jazykoch,
- aplikovať zásady bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci, hygienické predpisy a HACCP,
- popísať zásady ochrany a tvorby životného prostredia,
- poznať nevyhnutnosť a dôležitosť rozvoja telesnej kultúry a športovania, osobnej hygieny a správnej životosprávy v aplikácii na prácu s hotelovým hosťom,
- poznať medzinárodnú gastronómiu.

### **Absolvent vie v oblasti praktickej prípravy:**

- dodržiavať pravidlá protipožiarnej ochrany a hygienické a protiepidemiologické pravidlá,
- pracovať podľa zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, v súlade s hygienickými predpismi gastronomickej prevádzky, resp. prevádzky ubytovacích služieb,
- získať ekonomické informácie vrátane ich spracúvaní a využívání,
- využívať v organizačnej a riadiacej práci a pri vedení agendy informačno-komunikačné technológie,
- orientovať sa v základných právnych normách a predpisoch a uplatňovať ich v praxi - Obchodný zákonník, Živnostenský zákon, Zákonník práce, daňové zákony,
- aplikovať základné právne normy ochrany majetku a ochrany spotrebiteľa,
- uplatňovať predpisy HACCP,
- vykonávať základné pracovné činnosti vo výrobných, odbytových a ubytovacích strediskách,
- používať odbornú terminológiu vo svojom odbore a využívať všeobecné poznatky, pojmy a zásady správania sa na pracovisku,
- aplikovať správne technologické postupy práce, prípravy pracoviska, pracovných prostriedkov a predmetov a ovláda ich údržbu,
- hodnotiť kvalitu surovín materiálov a tovaru,
- vykonávať základné normovanie spotreby surovín a materiálov a kalkuloval ceny,
- organizovať prácu pri používaní pracovných strojov, zariadenia a inventáru,
- používať moderné programy a systémy vo výrobných obchodných odbytových strediskách a v strediskách služieb a cestovného ruchu,
- využívať základné techniky a technológie na vytvorenie finálnych produktov a služieb,
- realizovať predaj, ponuku a služby na konkrétnej prevádzke,
- motivovať zákazníka ku kúpe tovaru a služieb,
- riadiť prácu v bežnej gastronomickej prevádzke a pri gastronomických akciách,

- zostavovať jedálne a nápojové lístky podľa gastronomických pravidiel,
- voliť postupy práce, potrebné suroviny a zariadenia pre prípravu pokrmov,
- vykonávať základné spôsoby zmyslových skúšok akosti surovín a tovarov, preberanie, skladovanie a výdaj zásob, spôsoby uplatňovania reklamácií,
- pripraviť pokrmy teplej a studenej kuchyne podľa receptúr,
- uplatňovať techniky jednoduchej i zložitej obsluhy pri podávaní jedál a nápojov,
- uvádzať hostí,
- podávať informácie o jedlách a nápojoch,
- prijímať objednávky,
- pripraviť pracovisko a obsluhu pri osobitných druhoch slávnostného stolovania,
- pripraviť základné miešané nápoje a rôzne druhy káv,
- podávať jedlá na úseku hotelových izieb,
- ovláda starostlivosť o ubytovacie priestory,
- používať vo výrobnom gastronomickom stredisku pracovné stroje, zariadenia a inventár,
- orientovať sa v novo vyvinutých technológiách, surovinách a materiáloch,
- používať základné techniky a technológie na vytvorenie finálnych produktov a poskytnutie služieb v spoločnom stravovaní, ubytovacích službách a cestovnom ruchu,
- realizovať ponuku v prevádzke spoločného stravovania, ubytovacích zariadeniach a v ostatných zariadeniach súvisiacich s cestovným ruchom,
- orientovať sa v novo vyvinutých technológiách, surovinách a materiáloch,
- používať základné techniky a technológie na vytvorenie finálnych produktov a poskytnutie služieb v spoločnom stravovaní, ubytovacích službách a cestovnom ruchu,
- komunikovať so zákazníkom pri predaji tovaru a poskytovaní služieb
- uplatňovať etické zásady komunikácie s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi a dôsledne zachovávať diskretnosť,
- vypočítať množstvá spotreby surovín pre pripravované pokrmy,
- používať základné právne normy ochrany majetku a ochrany spotrebiteľa,
- aplikovať základné obchodno-podnikateľské aktivity,
- dodržiavať zásady hmotnej zodpovednosti pri hospodárení so zverenými prostriedkami,
- pracovať s registračnou pokladnicou,
- vyhotoviť účet hosťovi za ubytovanie a stravovanie.

## 5.2 Kompetencie absolventa

Po absolvovaní vzdelávacieho programu absolvent disponuje týmito kompetenciami:

### 5.2.1 Kľúčové kompetencie

V súlade so Spoločným európskym rámcom kľúčových kompetencií, ako základným orientačným nástrojom pre vymedzenie kľúčových kompetencií ŠVP vymedzil nasledovné kľúčové kompetencie:

#### a) Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

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

#### Absolvent má:

- logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- porovnať formálne a neformálne pravidlá, zákonitosti, predpisy, sociálne normy, morálne zásady,

- vlastné a celospoločenské očakávania v systéme, v ktorom existuje,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- vysvetliť svoje životné plány, záujmy a predsavzatia,
- popísať svoje ľudské práva, popísať svoje povinnosti, záujmy, obmedzenia a potreby,
- definovať svoje ciele a prognózy,
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.

## **b) Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku**

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

### **Absolvent má:**

- vyjadrovať sa správne v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- vyjadrovať sa spoľahlivo v cudzom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- riešiť matematické príklady a rôzne situácie,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovávať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- hodnotiť kriticky získané informácie,
- formulovať, pozorovať, triediť a merať hypotézy,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou,
- pracovať s rôznymi pokročilejšími informačnými a komunikačnými technológiami.

## **c) Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách**

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

### **Absolvent má:**

- prejavíť empatiu a sebareflexiu,
- vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívu,
- motivovať pozitívne seba a druhých,
- ovplyvňovať ľudí (prehováranie, presvedčovanie),
- stanoviť priority cieľov,
- predkladať primerané návrhy na rozdelenie jednotlivých kompetencií a úloh pre ostatných členov tímu a posudzovať spoločne s učiteľom a s ostatnými, či sú schopní určené kompetencie zvládnuť,
- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- diskutovať konštruktívne, aktívne predkladať progresívne návrhy a pozorne počúvať druhých,
- budovať a organizovať vyrovnanú a udržateľnú spoluprácu,
- uzatvárať jasné dohody,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- analyzovať hranice problému,
- identifikovať oblasť dohody a rozporu,

- určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobějších súvislostiach, kritériá pre voľbu konečného optimálneho riešenia,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- pracovať samostatne a riadiť práce v menšom kolektíve,
- určovať vážne nedostatky a kvality vo vlastnom učení, pracovných výkonoch a osobnostnom raste,
- predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce, bez zaujatosti posudzovať návrhy druhých,
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.

## 5. 2. 2 Odborné kompetencie

### a) Požadované vedomosti

#### Absolvent má:

- charakterizovať podstatu ekonomickej činnosti, ktorej cieľom je výroba, rozdeľovanie, výmena a spotreba materiálnych i nemateriálnych statkov a služieb,
- vysvetliť podstatu správneho životného štýlu človeka,
- popísať zásady bezpečnosti a hygieny práce, ochrany pred požiarom a ochrany životného prostredia,
- zhodnotiť funkčné súvislosti medzi geografickým prostredím, človekom a spoločnosťou.

### b) Požadované zručnosti

#### Absolvent vie:

- aplikovať v praxi etické a profesijné pravidlá, zásady spoločenského správania a vystupovania,
- pracovať s odbornou literatúrou,
- nakladať s materiálom, energiou, odpadom, vodou a inými látkami ekonomicky a s ohľadom na životné prostredie,
- hospodáriť s pracovnými prostriedkami so snahou dosiahnuť efektívny ekonomický výsledok,
- aplikovať estetické hľadiská v praxi,
- aplikovať návyky z oblasti osobnej a prevádzkovej hygieny, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany životného prostredia,
- získať informácie o všeobecných ľudských právach.

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

#### Absolvent sa vyznačuje:

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

## 6 UČEBNÝ PLÁN ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6323 K HOTELOVÁ AKADEMIA

Tabuľka prevodu rámcového učebného plánu ŠVP na učebný plán ŠkVP

Prehľad rozpracovania ŠkVP vo vzťahu k ŠVP a disponibilným hodinám

|                                           |                                                        |                                                             |                                        |                     |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------|
| Škola (názov, adresa)                     | Hotelová akadémia, Baštová 32, 080 01 Prešov           |                                                             |                                        |                     |
| Názov ŠkVP                                | HOTELOVÁ AKADEMIA – hotelový a gastronomický manažment |                                                             |                                        |                     |
| Kód a názov ŠVP                           | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby            |                                                             |                                        |                     |
| Kód a názov študijného odboru             | 6323 K hotelová akadémia                               |                                                             |                                        |                     |
| Stupeň vzdelania                          | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A             |                                                             |                                        |                     |
| Dĺžka štúdia                              | 5 rokov                                                |                                                             |                                        |                     |
| Forma štúdia                              | denná                                                  |                                                             |                                        |                     |
| Iné                                       | vyučovací jazyk - slovenský                            |                                                             |                                        |                     |
| Štátny vzdelávací program                 |                                                        | Školský vzdelávací program                                  |                                        |                     |
| Vzdelávacie oblasti<br>Obsahové štandardy | Minimálny počet týždenných<br>vyučovacích hodín celkom | Vyučovací predmet                                           | Počet týž. vyučovacích<br>hodín celkom | Disponibilné hodiny |
|                                           | 58                                                     | Všeobecné vzdelávanie – povinné predmety                    | 67                                     |                     |
| Jazyk a komunikácia                       | 30                                                     |                                                             | 54                                     |                     |
| Zvuková rovina jazyka a pravopis          | 15                                                     | Slovenský jazyk a literatúra                                | 15                                     |                     |
| Významová/lexikálna rovina jazyka         |                                                        |                                                             |                                        |                     |
| Tvarová/morfologická rovina jazyka        |                                                        |                                                             |                                        |                     |
| Syntaktická/skladobná rovina              |                                                        |                                                             |                                        |                     |
| Sloh                                      |                                                        |                                                             |                                        |                     |
| Jazykoveda                                |                                                        |                                                             |                                        |                     |
| Jazyk a reč                               |                                                        |                                                             |                                        |                     |
| Učenie sa                                 |                                                        |                                                             |                                        |                     |
| Práca s informáciami                      |                                                        |                                                             |                                        |                     |
| Jazyková kultúra                          |                                                        |                                                             |                                        |                     |
| Komunikácia                               |                                                        |                                                             |                                        |                     |
| Všeobecné pojmy                           |                                                        |                                                             |                                        |                     |
| Literárne obdobia a smery                 |                                                        |                                                             |                                        |                     |
| Literárne druhy                           |                                                        |                                                             |                                        |                     |
| Štruktúra literárneho diela               |                                                        |                                                             |                                        |                     |
| Štylizácia textu                          |                                                        |                                                             |                                        |                     |
| Metrika                                   |                                                        |                                                             |                                        |                     |
| Počúvanie s porozumením                   | 15                                                     | Prvý cudzí jazyk<br>(anglický, nemecký)                     | 20                                     |                     |
| Čítanie s porozumením                     |                                                        |                                                             |                                        |                     |
| Písomný prejav                            |                                                        |                                                             |                                        |                     |
| Ústny prejav                              |                                                        |                                                             |                                        |                     |
| Interkultúrna komunikácia                 | 12                                                     | Druhý cudzí jazyk<br>(anglický, francúzsky, nemecký, ruský) | 19                                     |                     |
| Počúvanie s porozumením                   |                                                        |                                                             |                                        |                     |
| Čítanie s porozumením                     |                                                        |                                                             |                                        |                     |
| Písomný prejav                            |                                                        |                                                             |                                        |                     |

|                                                                                                                                                             |    |                                               |     |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------|-----|---|
| Ústny prejav                                                                                                                                                |    |                                               |     |   |
| Interkultúrna komunikácia                                                                                                                                   |    |                                               |     |   |
| <b>Človek a hodnoty</b>                                                                                                                                     | 2  |                                               |     |   |
| Mravné rozhodovanie človeka. Človek a právne vzťahy                                                                                                         | 2  | Etická výchova/Náboženská výchova             | 2   |   |
| Filozoficko-etické základy hľadania zmyslu života                                                                                                           |    |                                               |     |   |
| <b>Človek a spoločnosť</b>                                                                                                                                  | 5  |                                               |     |   |
| Dejepis                                                                                                                                                     | 5  | Dejepis<br><br>Občianska náuka                | 2   |   |
| Človek ako jedinec                                                                                                                                          |    |                                               |     |   |
| Človek a spoločnosť                                                                                                                                         |    |                                               |     |   |
| Občan a štát                                                                                                                                                |    |                                               |     |   |
| L'udské práva a slobody                                                                                                                                     |    |                                               |     |   |
| Spoločenský pohyb v jednotlivých oblastiach spoločenského života                                                                                            |    |                                               |     |   |
| Sociálne napätie v spoločnosti                                                                                                                              |    |                                               |     |   |
| Globálne témy v dnešnom svete                                                                                                                               |    |                                               |     |   |
| Humanitárna a rozvojová pomoc                                                                                                                               |    |                                               | 1+2 |   |
| Filozofia a jej atribúty                                                                                                                                    |    |                                               |     |   |
| Dejinná-filozofický exkurz                                                                                                                                  |    |                                               |     |   |
| Regilionistika                                                                                                                                              |    |                                               |     |   |
| <b>Človek a príroda</b>                                                                                                                                     | 4  |                                               | 4   |   |
|                                                                                                                                                             |    | Geografia                                     | 4   |   |
|                                                                                                                                                             |    |                                               |     |   |
|                                                                                                                                                             |    |                                               |     |   |
|                                                                                                                                                             |    |                                               |     |   |
|                                                                                                                                                             |    |                                               |     |   |
|                                                                                                                                                             |    |                                               |     |   |
| <b>Matematika a práca s informáciami</b>                                                                                                                    | 8  |                                               | 11  |   |
| Čísla, premenné, výrazy                                                                                                                                     | 6  | Matematika                                    | 7   | 1 |
| Rovnice, nerovnice a ich sústavy                                                                                                                            |    |                                               |     |   |
| Funkcie                                                                                                                                                     |    |                                               |     |   |
| Geometria                                                                                                                                                   |    |                                               |     |   |
| Kombinatorika a teória pravdepodobnosti                                                                                                                     |    |                                               |     |   |
| Základy štatistiky                                                                                                                                          | 2  | Informatika                                   | 4   | 2 |
| Práca s údajmi a informáciami                                                                                                                               |    |                                               |     |   |
| <b>Zdravie a pohyb</b>                                                                                                                                      | 10 |                                               | 10  |   |
| Zdravie a jeho poruchy                                                                                                                                      | 10 | Telesná a športová výchova                    | 10  |   |
| Zdravý životný štýl                                                                                                                                         |    |                                               |     |   |
| Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť                                                                                                                       |    |                                               |     |   |
| Športové činnosti pohybového režimu                                                                                                                         |    |                                               |     |   |
| <b>Disponibilné hodiny</b>                                                                                                                                  |    |                                               |     |   |
|                                                                                                                                                             | 74 | <b>Odborné vzdelávanie – povinné predmety</b> | 78  |   |
| <b>Teoretické vzdelávanie</b>                                                                                                                               | 30 |                                               | 39  |   |
| Svet práce, Právo                                                                                                                                           |    | Právna náuka                                  | 2   |   |
| Ekonomika, ekonomika, Pravidlá riadenia osobných financií                                                                                                   |    | Ekonomika                                     | 9   |   |
| Spotrebiteľská výchova, výchova k podnikaniu                                                                                                                |    | Hotelový a gastronomický manažment            | 8   |   |
| Manažment, podstata vývoja manažmentu, plánovanie, stratégia a taktika v manažmente, organizácia a organizačná štruktúra, kontrola, manažéri a vedenie ľudí |    |                                               |     |   |
| Marketing – stratégia, prostredie, SWOT analýza, marketingový mix                                                                                           |    | Marketing                                     | 2   |   |
| Účtovníctvo, účtovníctvo a dane                                                                                                                             |    | Účtovníctvo                                   | 8   |   |
| Komunikácia                                                                                                                                                 |    | Marketing - cvičenia                          | 1   |   |
|                                                                                                                                                             |    |                                               |     |   |
|                                                                                                                                                             |    |                                               |     |   |

|                                                                                                                                                          |     |                                         |                 |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------|-----------------|-----|
| Administratíva a korešpondencia                                                                                                                          | 44  | Administratíva a korešpondencia         | 4               |     |
| Potraviny avýživa                                                                                                                                        |     | Výživa a zdravie                        | 3               |     |
| Technika obsluhy                                                                                                                                         |     | Technika obsluhy                        | 6               |     |
| Technológia prípravy pokrmov                                                                                                                             |     | Technológia prípravy pokrmov            | 6               |     |
| <b>Praktická príprava</b>                                                                                                                                |     |                                         | 39              |     |
| Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, hygienické predpisy, HACCP                                                                                       |     | Technika obsluhy                        | 5               | 4   |
| Organizácia a nadväznosť pracovných činností vo výrobných, obchodných, odbytových strediskách a strediskách služieb a cestovného ruchu                   |     | Cvičenia z technológie prípravy pokrmov | 10              | 5   |
| Oboznámenie sa s pracovnými strojmi, zariadením a inventárom výrobných, obchodných, odbytových stredísk a stredísk služieb a cestovného ruchu            |     | Marketing                               | 1               | 1   |
| Precvičovanie jednotlivých činností vo výrobných, obchodných, odbytových strediskách, strediskách služieb a cestovného ruchu                             |     | Prax                                    | 12              | 6   |
| Simulácia pracovných činností pri zabezpečovaní akcií poriadaných vo výrobných, obchodných, odbytových strediskách, strediskách služieb cestovného ruchu |     | Účtovníctvo                             | 3               | 1   |
| Nácvik komunikácie so zákazníkom a spoločenského vystupovania                                                                                            |     | Informatika v cestovnom ruchu           | 2               |     |
| Administratívne práce v prevádzke                                                                                                                        |     | Administratíva a korešpondencia         | 2               |     |
| <b>Disponibilné hodiny</b>                                                                                                                               | 33  |                                         |                 |     |
|                                                                                                                                                          |     | <b>Voliteľné predmety</b>               | <b>6-8</b>      | 6-8 |
|                                                                                                                                                          |     | animácia v hoteli                       | 1               | 1   |
|                                                                                                                                                          |     | cvičenia z matematiky                   | 1               | 1-3 |
|                                                                                                                                                          |     | kongresové služby                       | 1               | 1   |
|                                                                                                                                                          |     | medzinárodná gastronómia                | 1               | 1   |
|                                                                                                                                                          |     | náuka o nápojoch                        | 1               | 1   |
|                                                                                                                                                          |     | komunikácia v prvom cudzom jazyku       | 2-4             | 2-4 |
|                                                                                                                                                          |     | komunikácia v druhom cudzom jazyku      | 2-4             | 2-4 |
|                                                                                                                                                          |     | služby cestovného ruchu                 | 2               | 2   |
|                                                                                                                                                          |     | banky v akcii                           | 1               | 1   |
|                                                                                                                                                          |     | spoločenskovedný seminár                | 1               | 1   |
|                                                                                                                                                          |     | sprievodcovská činnosť                  | 2               | 2   |
|                                                                                                                                                          |     | úvod do sveta práce                     | 1               | 1   |
| <b>CELKOM</b>                                                                                                                                            | 165 |                                         | 169             |     |
| <b>Ochrana života a zdravia</b>                                                                                                                          |     | <b>Teoretická príprava</b>              | <b>3 hodiny</b> |     |
| Teoretická príprava                                                                                                                                      |     | <b>Praktický výcvik</b>                 | <b>18 hodín</b> |     |
| Praktický výcvik                                                                                                                                         |     | <b>Mimovyučovacie aktivity</b>          | <b>2 týždne</b> |     |
| <b>Telovýchovno-výcvikový kurz</b>                                                                                                                       |     |                                         |                 |     |
| Plavecký výcvik                                                                                                                                          |     | Plavecký výcvik                         | 1 týždeň        |     |
| Lyžiarsko-výcvikový kurz                                                                                                                                 |     | Lyžiarsko-výcvikový kurz                | 1 týždeň        |     |

**UČEBNÝ PLÁN**  
**Počet hodín v jednotlivých predmetoch a delenie na skupiny**  
**šk. rok 2013/2014 - počnúc 1. ročníkom**

**šk. rok 2023/2024**

|                                               |                                                        |           |           |           |           |                  |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------------|
| <b>Názov a adresa školy</b>                   | Hotelová akadémia<br>Baštová 32, 080 01 Prešov         |           |           |           |           |                  |
| <b>Názov školského vzdelávacieho programu</b> | Hotelová akadémia – hotelový a gastronomický manažment |           |           |           |           |                  |
| <b>Kód a názov ŠVP</b>                        | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby            |           |           |           |           |                  |
| <b>Kód a názov študijného odboru</b>          | <b>6323 K hotelová akadémia</b>                        |           |           |           |           |                  |
| <b>Stupeň vzdelania</b>                       | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A             |           |           |           |           |                  |
| <b>Dĺžka štúdia</b>                           | 5 rokov                                                |           |           |           |           |                  |
| <b>Forma štúdia</b>                           | denná                                                  |           |           |           |           |                  |
| <b>Druh školy</b>                             | štátna                                                 |           |           |           |           |                  |
| <b>Vyučovaci jazyk</b>                        | slovenský jazyk                                        |           |           |           |           |                  |
| <b>Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí</b> | <b>Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku</b>    |           |           |           |           |                  |
|                                               | <b>1.</b>                                              | <b>2.</b> | <b>3.</b> | <b>4.</b> | <b>5.</b> | <b>S p o l u</b> |
| <b>Všeobecné vzdelávanie</b>                  | <b>17</b>                                              | <b>15</b> | <b>15</b> | <b>11</b> | <b>9</b>  | <b>67</b>        |
| <b>JAZYK A KOMUNIKÁCIA</b>                    |                                                        |           |           |           |           | <b>35</b>        |
| Slovenský jazyk a literatúra                  | 3                                                      | 3         | 3         | 3         | 3/3       | 15               |
| Prvý cudzí jazyk                              | 4                                                      | 4         | 4         | 4         | 4/4       | 20               |
| <b>ČLOVEK A HODNOTY</b>                       |                                                        |           |           |           |           | <b>2</b>         |
| Etická výchova /Náboženská výchova            | 1/1                                                    | 1/1       | -         | -         |           | 2                |
| <b>ČLOVEK A SPOLOČNOSŤ</b>                    |                                                        |           |           |           |           | <b>5</b>         |
| Dejepis                                       | 2                                                      | -         | -         | -         | -         | 2                |
| Občianska náuka                               | -                                                      | 1         | 2         | -         | -         | 3                |
| <b>ČLOVEK A PRÍRODA</b>                       |                                                        |           |           |           |           | <b>4</b>         |
| Geografia                                     | -                                                      | -         | 2         | 2         | -         | 4                |
| <b>MATEMATIKA A PRÁCA S INFORMÁCIAMI</b>      |                                                        |           |           |           |           | <b>11</b>        |
| Matematika                                    | 3                                                      | 2         | 2         | -         | -         | 7                |
| Informatika                                   | 2/2                                                    | 2/2       | -         | -         | -         | 4                |
| <b>ZDRAVIE A POHYB</b>                        |                                                        |           |           |           |           | <b>10</b>        |
| Telesná a športová výchova                    | 2/2                                                    | 2/2       | 2/2       | 2/2       | 2/2       | 10               |
| <b>Odborné vzdelávanie</b>                    | <b>14</b>                                              | <b>16</b> | <b>16</b> | <b>15</b> | <b>17</b> | <b>78</b>        |
| <b>Teoretické vzdelávanie</b>                 | <b>5</b>                                               | <b>6</b>  | <b>6</b>  | <b>6</b>  | <b>11</b> | <b>34</b>        |
| Technológia prípravy pokrmov                  | 2                                                      | 2         | 2         | -         | -         | 6                |
| Technika obsluhy                              | 1                                                      | 1         | 1         | -         | -         | 3                |
| Výživa a zdravie                              | 2                                                      | 1         | -         | -         | -         | 3                |
| Ekonomika                                     | -                                                      | 2         | 2         | 2         | 3/3       | 9                |
| Účtovníctvo                                   | -                                                      | -         | 1         | 2         | 2/2       | 5                |
| Hotelový a gastronomický manažment            | -                                                      | -         | -         | 2         | 2/2       | 4                |
| Marketing                                     | -                                                      | -         | -         | -         | 2/2       | 2                |
| Právna náuka                                  | -                                                      | -         | -         | -         | 2         | 2                |
| <b>Praktická príprava</b>                     | <b>9</b>                                               | <b>10</b> | <b>10</b> | <b>9</b>  | <b>6</b>  | <b>44</b>        |
| Cvičenia z technológie prípravy pokrmov       | 5/5                                                    | 5/5       | -         | -         | -         | 10               |
| Technika obsluhy - cvičenia                   | 2                                                      | 3         | 3         | -         | -         | 8                |
| Administratíva a korešpondencia               | 2/2                                                    | 2/2       | -         | -         | -         | 4                |
| Účtovníctvo - cvičenia                        | -                                                      | -         | 1         | 1         | 1/1       | 3                |
| Informatika v cestovnom ruchu                 | -                                                      | -         | -         | -         | 2/2       | 2                |
| Hotelový a gastronomický manažment - cvičenia | -                                                      | -         | -         | 2         | 2/2       | 4                |
| Marketing - cvičenia                          | -                                                      | -         | -         | -         | 1/1       | 1                |

|                                          |           |           |           |           |           |            |
|------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|
| Prax                                     | -         | -         | 6         | 6         | -         | 12         |
| <b>Povinne voliteľné predmety</b>        | <b>4</b>  | <b>4</b>  | <b>3</b>  | <b>7</b>  | <b>7</b>  | <b>25</b>  |
| <b>Druhý cudzí jazyk</b>                 | 4         | 4         | 3         | 3/3       | 3/3       | 17         |
| <b>Voliteľné predmety (podľa výberu)</b> |           |           |           | 3         | 4         | 7          |
| Animácia v hoteli                        |           |           |           |           |           |            |
| Cvičenia z informatiky                   |           |           |           |           |           |            |
| Cvičenia z matematiky                    |           |           |           |           |           |            |
| Komunikácia v cudzom jazyku              |           |           |           |           |           |            |
| Medzinárodná gastronómia                 |           |           |           |           |           |            |
| Služby cestovného ruchu                  |           |           |           |           |           |            |
| Spoločenskovedný seminár                 |           |           |           |           |           |            |
| <b>S p o l u</b>                         | <b>35</b> | <b>35</b> | <b>34</b> | <b>32</b> | <b>33</b> | <b>170</b> |
| <b>Nepovinné predmety</b>                |           |           |           |           |           |            |
| Hospodársky týždeň                       |           |           |           |           |           |            |
| Športové hry                             |           |           |           |           |           |            |
| <b>Účelové kurzy/učivo</b>               |           |           |           |           |           |            |
| Ochrana života a zdravia                 |           |           |           |           |           |            |
| Kurz pohybových aktivít                  |           |           |           |           |           |            |

#### Prehľad využitia týždňov

| Činnosť                                                                                             | 1. ročník | 2. ročník | 3. ročník | 4. ročník | 5. ročník |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| <b>Vyučovanie podľa rozpisu</b>                                                                     | 35        | 33        | 31        | 31        | 29        |
| <b>Maturitná skúška</b>                                                                             | -         | -         | -         | -         | 2         |
| Časová rezerva (účelové kurzy, opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie, Súvislá prax | 5         | 3         | 3         | 3         | 5         |
| Účasť na odborných akciách                                                                          | -         | 4         | 6         | 6         | 1         |
| Účasť na odborných akciách                                                                          | -         | -         | -         | -         | -         |
| <b>Spolu týždňov</b>                                                                                | <b>40</b> | <b>40</b> | <b>40</b> | <b>40</b> | <b>37</b> |

#### Poznámková časť k učebnému plánu 5 - ročného študijného odboru 6323 K hotelová akadémia

- Trieda sa delí na skupiny podľa platnej legislatívy a podmienok školy.
- Počet týždenných vyučovacích hodín je minimálne 33 hodín a maximálne 35 hodín, za celé štúdium 170 hodín.
- Vyučovacie predmety všeobecného vzdelávania sa delia podľa jednotlivých vzdelávacích oblastí s dodržaním min. počtu týždenných vyučovacích hodín za celé štúdium. Predmety v rámci odborného vzdelávania sa delia na teoretické vzdelávanie a praktickú prípravu.
- Výučba slovenského jazyka a literatúry sa realizuje s dotáciou minimálne 3 vyučovacích hodín týždenne v každom ročníku štúdia.
- Vyučujú sa dva z uvedených cudzích jazykov: anglický, francúzsky, nemecký, ruský v rozsahu: 1. cudzí jazyk 4 hodiny týždenne počas 5 rokov štúdia, 2. cudzí jazyk v rozsahu 4 vyučovacích hodín v 1., 2. ročníku a v rozsahu 3 vyučovacích hodín v 3., 4. a 5. ročníku štúdia. **Druhý cudzí jazyk je povinne voliteľný predmet.**
- Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ sú predmety náboženská výchova v alternatíve s etickou výchovou. Predmety etická výchova/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov.
- Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet dejepis a občianska náuka.

- h) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ je predmet geografia.
- i) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Matematika a práca s informáciami“ sú predmety matematika a informatika. Výučba matematiky sa realizuje s celkovou dotáciou 7 hodín v 1. až 3. ročníku (čo zodpovedá podmienke 1,5 hodín v 1. až 4. ročníku, čo je celkovo 6 hodín za celé štúdium). Predmet informatika sa vyučuje povinne.
- j) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Zdravie a pohyb“ je predmet telesná a športová výchova. Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať do maximálne dvojhodinových celkov.
- k) Hodnotenie a klasifikácia vyučovacích predmetov sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- l) Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou a na návrh predmetových komisií rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vzdelávania a praktickej prípravy možno spájať do viachodinových celkov.
- m) Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Na hodinách praktických cvičení alebo odbornej praxe sa žiaci delia do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných predpisov. V študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia je možné okrem vysvedčenia o maturitnej skúške vydať aj výučný list. Výučný list sa vydáva po absolvovaní najmenej 1400 hodín praktického vyučovania, z ktorých najmenej 1200 vyučovacích hodín tvorí odborná prax. Počet žiakov na jedného učiteľa sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- n) Predmet **prax** je samostatným vyučovacím predmetom, ktorý je súčasťou praktického vyučovania. Realizuje sa formou **odbornej priebežnej praxe** a **odbornej súvislej praxe**. Odbornú priebežnú prax vykonávajú žiaci 3. a 4. ročníka pod priamym vedením učiteľa odbornej praxe 1 krát týždenne v priestoroch školy: v školskom bufete, na recepcii školy, v školskej reštaurácii Floriánka, a v zmluvných zariadeniach na pracovisku zamestnávateľa pod vedením inštruktorov. Odbornú súvislú prax vykonávajú žiaci 2., 3. a 4. ročníka pod priamym vedením učiteľov v školskom bufete, na recepcii školy, v školskej reštaurácii Floriánka, a v zmluvných zariadeniach na pracovisku zamestnávateľa pod vedením inštruktorov v rozsahu: 2. ročník 3 týždne, 3. ročník 5 týždňov, 4. ročník 5 týždňov. Odbornú súvislú prax vykonávajú žiaci 5. ročníka v rozsahu 1 týždňa. V čase mimo vyučovania žiaci 3. a 4. ročníka absolvujú odbornú prax v rozsahu 1 týždňa. O tento čas sa skracuje obdobie školského vyučovania žiakov 3. a 4. ročníka. Žiaci 2., 3. a 4. ročníka môžu absolvovať dobrovoľnú prázdninovú prax.
- o) Podmienkou pre uzavretie klasifikácie predmetu cvičenia z technológie prípravy pokrmov a predmetu prax je absolvovanie praktického vyučovania v danom predmete v plnom rozsahu.
- p) Žiaci si môžu v 4. a 5. ročníku podľa záujmu a potrieb regiónu vybrať povinne voliteľné predmety v rozsahu vymedzenom pre povinne voliteľné predmety. Štúdium voliteľného predmetu možno po ukončení každého ročníka prerušiť. Na štúdium voliteľných predmetov možno vytvárať skupiny žiakov z rôznych tried alebo ročníkov. Škola môže na základe požiadaviek trhu práce a s prihliadnutím na regionálne podmienky zaviesť aj ďalšie voliteľné predmety po predchádzajúcom schválení Pedagogickou radou a Radou školy. Za kvalitu takto zavedených predmetov zodpovedá riaditeľ školy. Povinne voliteľné predmety sa klasifikujú.
- q) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode, ktoré sú uvedené v učebnom pláne ŠkVP. Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné 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 šesť 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 koná v rozsahu 5 vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa v 1. ročníku so zameraním na zimné športy (lyžiarsky kurz) a v 2. ročníku so zameraním na letné športy (plavecký kurz).

- r) Súčasťou výchovno-vzdelávacieho procesu sú exkurzie, ktoré žiaci absolvujú na prehĺbenie, upevnenie a rozšírenie poznatkov získaných v teoretickom vyučovaní v oblasti všeobecného a odborného vzdelávania. Ich rozsah a obsah je súčasťou plánu práce školy a schvaľuje ich riaditeľ školy. Exkurzie pripravuje a vedie učiteľ, ktorého vyučovací predmet najviac súvisí s obsahom exkurzie a zabezpečí výstup z exkurzie. Organizácia exkurzií musí byť v súlade s platnou legislatívou.
- s) Vyučujúci sú povinní zohľadňovať otázky bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a starostlivosti o životné prostredie počas teoretického a praktického vyučovania v škole i na pracoviskách odbornej praxe a počas ďalších aktivít školy.
- t) Obsah výchovy k manželstvu a rodičovstvu sa realizuje vo vyučovaní viacerých predmetov, kľúčové postavenie majú povinne voliteľné predmety etická výchova a náboženská výchova v 1. a 2. ročníku, občianska náuka, výživa a zdravie a mimovyučovacie aktivity triednych učiteľov so žiakmi. Vedenie školy v spolupráci s koordinátorom výchovného a kariérneho poradenstva riadi, koordinuje a kontroluje realizáciu výchovy k manželstvu a rodičovstvu vo výchovnovzdelávacom procese.
- u) Maturitná skúška sa organizuje podľa platnej školskej legislatívy.
- v) V jednotlivých vyučovacích predmetoch majú vyučujúci možnosť aktualizovať obsah učiva zaradením nových poznatkov, vyplývajúcich z potreby prispôsobiť učivo aktuálnym potrebám trhu práce, regiónu, špecifickým potrebám školy alebo z dôvodu legislatívnych zmien či zmien v spoločnosti. Zmeny v obsahu učiva navrhuje príslušná predmetová komisia riaditeľovi školy vždy ku koncu školského roka. Zmeny budú po schválení zaznamenané v revidovaní ŠkVP.

# 7 Učebné osnovy študijného odboru 6323 K hotelová akadémia

|                                        |                                                        |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Názov a adresa školy                   | Hotelová akadémia<br>Baštová 32, 080 01 Prešov         |
| Názov školského vzdelávacieho programu | Hotelová akadémia – hotelový a gastronomický manažment |
| Kód a názov ŠVP                        | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby            |
| Kód a názov študijného odboru          | 6323 K hotelová akadémia                               |
| Stupeň vzdelania                       | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A             |
| Dĺžka štúdia                           | 5 rokov                                                |
| Forma štúdia                           | denná                                                  |

## UČEBNÉ OSNOVY ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6323 K HOTELOVÁ AKADEMIA

Tabuľka vzťahu kľúčových kompetencií k obsahu vzdelávania

| Prehľad kľúčových kompetencií         | Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote | Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku | Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Prehľad názvov predmetov</b>       | <b>Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií</b>              |                                                                                                                              |                                            |
| <b>Všeobecnovzdelávacie predmety</b>  |                                                                 |                                                                                                                              |                                            |
| Slovenský jazyk a literatúra          | x                                                               | x                                                                                                                            | x                                          |
| Prvý cudzí jazyk                      | x                                                               | x                                                                                                                            | x                                          |
| Druhý cudzí jazyk                     | x                                                               | x                                                                                                                            | x                                          |
| Etická výchova/<br>Náboženská výchova | x                                                               |                                                                                                                              | x                                          |
| Dejepis                               | x                                                               | x                                                                                                                            | x                                          |
| Občianska náuka                       | x                                                               | x                                                                                                                            |                                            |
| Výživa a zdravie                      | x                                                               | x                                                                                                                            | x                                          |
| Matematika                            |                                                                 | x                                                                                                                            | x                                          |
| Informatika                           | x                                                               | x                                                                                                                            | x                                          |
| Telesná výchova                       | x                                                               | x                                                                                                                            | x                                          |
| <b>Odborné predmety</b>               |                                                                 |                                                                                                                              |                                            |
| Technika obsluhy                      | x                                                               | x                                                                                                                            | x                                          |
| Technológia prípravy pokrmov          | x                                                               | x                                                                                                                            | x                                          |
| Administratíva a korešpondencia       | x                                                               | x                                                                                                                            | x                                          |

|                                    |   |   |   |
|------------------------------------|---|---|---|
| Ekonomika                          | x | x | x |
| Účtovníctvo                        |   | x | x |
| Geografia cestovného ruchu         | x | x | x |
| Hotelový a gastronomický manažment | x | x | x |
| Marketing                          | x | x | x |
| Právna náuka                       | x | x | x |
| Informatika v cestovnom ruchu      | x | x | x |
| Prax                               | x |   | x |
| <b>Voliteľné predmety</b>          |   |   |   |
| Animácia v hoteli                  | x | x | x |
| Cvičenia z matematiky              |   | x | x |
| Kongresové služby                  | x | x | x |
| Medzinárodná gastronómia           |   | x | x |
| Komunikácia v cudzom jazyku        | x | x | x |
| Služby cestovného ruchu            | x | x | x |
| Spoločenská komunikácia            | x | x | x |
| Spoločenskovedný seminár           | x | x | x |
| <b>Účelové kurzy</b>               |   |   |   |
| Ochrana života a zdravia           |   | x |   |
| Telovýchovno-výcvikový kurz        |   | x |   |

Kľúčové kompetencie predstavujú spoločne uplatňované zásady a pravidlá pri vybraných postupoch, metódach a formách práce, pri organizovaní rôznych slávnostných alebo výnimočných príležitostí, akcií alebo aktivít, mali by podporovať a rozvíjať aktivitu, tvorivosť, zručnosť, učenie žiaka. Výchové a vzdelávacie stratégie (ďalej len „VVS“) nie sú formulované ako ciele, konkrétne metódy, postupy, pokyny alebo predpokladané výsledky žiakov, ale predstavujú spoločný postup, prostredníctvom ktorého by učitelia doviedli žiakov k vytváraniu alebo ďalšiemu rozvoju kľúčových kompetencií.

VVS sú v našom školskom vzdelávacom programe stanovené pre každý vyučovací predmet a pre vybrané kľúčové kompetencie tak, ako to ukazuje tabuľka. Táto stratégia bola odsúhlasená všetkými predmetovými komisiami na škole.

***Učebné osnovy všeobecnovzdelávacích a odborných predmetov sú súčasťou Prílohy 1.***

## **8 UČEBNÉ ZDROJE (UČEBNICE, DIDAKTICKÁ TECHNIKA, MATERIÁLNE ZDROJE) ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6323 K HOTELOVÁ AKADEMIA**

Pri štúdiu v tomto vzdelávacom programe sa používajú učebné zdroje, ktoré sú taxatívne vymenované v rámci učebných osnov jednotlivých predmetov – vid' Príloha 1.

### **8.1 Didaktická technika**

1. Prenosný spätný projektor
2. Počítač, tlačiareň
3. Kopírovací stroj a skener
4. Dataprojektor
5. Video a DVD prehrávač
6. Projekčné plátno
7. Flipchart
8. Televízor
9. Magnetofón
10. Rozhlasový prijímač
11. Interaktívna tabuľa s príslušným vybavením
12. Tablety

### **8.2 Materiálne výučbové prostriedky**

1. CD, DVD, USB kľúče
2. Odborné filmy
3. Obrazy, tabule klasické, mapy a schémy
4. Odborné časopisy, katalógy

## 9 PODMIENKY NA REALIZÁCIU VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V ŠTUDIJNOM ODBORE 6323 K HOTELOVÁ AKADEMIA

|                                               |                                                        |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>Názov a adresa školy</b>                   | Hotelová akadémia<br>Baštová 32, 080 01 Prešov         |
| <b>Názov školského vzdelávacieho programu</b> | Hotelová akadémia – hotelový a gastronomický manažment |
| <b>Kód a názov ŠVP</b>                        | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby            |
| <b>Kód a názov študijného odboru</b>          | 6323 K hotelová akadémia                               |
| <b>Stupeň vzdelania</b>                       | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A             |
| <b>Dĺžka štúdia</b>                           | 5 rokov                                                |
| <b>Forma štúdia</b>                           | denná                                                  |

Pre vzdelávanie a výchovu v súlade s daným ŠVP je nevyhnutné vytvárať vhodné realizačné podmienky. Podkladom na ich stanovenie sú všeobecné požiadavky platných právnych noriem a konkrétne požiadavky vyplývajúce z cieľov a obsahu vzdelávania v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia. V ŠVP sú vo všeobecnej rovine vymedzené základné podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu Hotelová akadémia. My sme ich rozpracovali podrobnejšie a konkrétne podľa potrieb a požiadaviek študijného odboru, aktuálnych cieľov a našich reálnych možností. Optimálne požiadavky/podmienky, podľa ktorých sa bude poskytovať tento školský vzdelávací program Hotelová akadémia, sú nasledovné:

### 9.1 Materiálne podmienky

Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy na Baštovej 32, Prešov. Normatív vybavenosti tried, odborných učební a Strediska odbornej praxe je v súlade s Normatívom základného vybavenia pracovísk praktického vyučovania pre študijný odbor 6323 K hotelová akadémia.

#### Kapacita školy:

##### Školský manažment:

kancelária riaditeľa školy,  
kancelárie pre zástupcu riaditeľa školy pre VVP a TEČ,  
kancelárie pre zástupcu riaditeľa školy pre OP,  
kancelária pre sekretariát,  
kabinet pre výchovného poradcu,  
sociálne zariadenie.

##### Pedagogickí zamestnanci školy:

zborovňa,  
kabinety pre učiteľov,  
sociálne zariadenia.

##### Nepedagogickí zamestnanci školy:

kancelárie pre sekretariát a hospodárske oddelenie  
dielňa pre školníka,  
kotolňa,  
archív.

##### Ďalšie priestory:

Hygienické priestory (WC, sprchy), sociálne zariadenia, šatne  
Sklady učebných pomôcok a didaktickej techniky  
Sklady náradia, strojov a zariadení  
Knížnica  
Školská jedáleň, školský bufet

### **Makrointeriéry:**

Školská budova  
Školský dvor, ihrisko  
Športová hala HA

Stredisko odbornej praxe – Baštová 32, Prešov (súčasť školy)

-  Kuchyňa
-  Reštaurácia, kaviareň, salónik
-  Kancelária
-  Sklady pre stroje, nástroje, náradia, suroviny, materiál, polotovary
-  Hygienické zariadenia (WC, sprchy)
-  Letná záhrada

Školská jedáleň a kuchyňa

### **Vyučovacie interiéry**

1. Klasické triedy/ - učebne pre teoretické vyučovanie (21)
2. 4 odborné učebne IKT
3. 2 jazykové učebne
4. 4 cvičné kuchyne
5. 4 stolovacie miestnosti

V miestnostiach školy, v ktorých sa uskutočňuje výchova a vzdelávanie jednotlivých vyučovacích predmetov, vo vestibule školy a v riaditeľni školy sú umiestnené štátne znaky, štátne zástavy, texty štátnej hymny a texty preambuly Ústavy Slovenskej republiky v zmysle Smernice č. 11/2010-R z 24. mája 2010 k umiestneniu vyobrazenia štátneho znaku Slovenskej republiky, štátnej zástavy Slovenskej republiky, textu štátnej hymny Slovenskej republiky a textu preambuly Ústavy Slovenskej republiky v priestoroch škôl so štátnym vzdelávacím programom s prihliadnutím na ich dôstojné umiestnenie.

### **Vyučovacie exteriéry**

Športová hala HA

### **Zmluvné pracoviská odbornej praxe**

BHP Tatry, s. r. o. – Grand Hotel Kempinski High Tatras,  
Accor-Pannonia Slovakia, s. r. o. – Hotel Mercure Bratislava Centrum  
Grand hotel Permon, s. r. o. – Hotel Permon  
Hotel Dukla, a. s.  
Torysa plus, s.r.o. – Hotel Torysa, Sabinov  
Kavejo, s. r. o. – Nico caffè, Kromka  
ECOLOGY LIFE, s. r. o. – Zwiker  
DT-SMART s.r.o. – Poetika, Prešov  
U Richtára, s. r. o. – Penzión Átrium  
Magister, s. r. o. – Vysokoškolský internát  
MART – SK, s. r. o. – Šariš Park  
Peter Donič – ALEX – Penzión & Restaurant Alex  
Orech group s.r.o. – Medison Food Eperia  
ABRAMEX, s. r. o. – Kaviareň DELTA  
Fusion Group, s. r. o. – La Cubanita Eperia,  
- Cuba Libra  
- Staré Dobré Mexiko  
SR invest s. r. o. – Pilsnerka – Novum

Modrá jedáleň  
Ovčia farma, Proč, s. r. o. -  
Základná škola Šmeralova  
Základná škola Mirka Nešpora  
Základná škola Prostějovská  
Základná škola Čs. armády, kuchyňa 1, Prešov  
Základná škola Čs. armády, kuchyňa 2, Prešov  
Základná škola Ľubotice

## 9.2 Personálne podmienky

- ✚ Požiadavky na manažment školy, ktorý realizuje školský vzdelávací program je v súlade s požiadavkami odbornej a pedagogickej spôsobilosti a s kvalifikačnými predpokladmi, ktoré sú nevyhnutné pre výkon náročných riadiacich činností podľa platných predpisov.
- ✚ Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov všeobecnovzdelávacích predmetov, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činností sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom študijnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov.
- ✚ Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov odborných predmetov, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činností sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom študijnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov.
- ✚ Odborná spôsobilosť nepedagogických zamestnancov (hospodárka, účtovníčky, administratívna pracovníčka ŠI, školník, upratovačky a pod.), ktorí sa podieľajú na realizácii školského vzdelávacieho programu je v súlade s platnými predpismi. Práva a povinnosti nepedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich činnosti v rámci platných predpisov.
- ✚ Odborná spôsobilosť nepedagogických zamestnancov v stredisku odbornej praxe a v školskej jedálni, ktorí sa podieľajú na realizácii školského vzdelávacieho programu je v súlade s platnými predpismi. Práva a povinnosti nepedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich činnosti v rámci platných predpisov.
- ✚ Plnenie požiadaviek poradenskej činnosti sa riadi platnými predpismi. Výchovný poradca je pedagogický zamestnanec, ktorého poslaním je poskytovanie odbornej psychologickkej a pedagogickej starostlivosti žiakom, rodičom a pedagogickým zamestnancom školy. Prácu výchovného poradcu usmerňujú metodické, pedagogické a psychologické centrá. Práca výchovného poradcu a dodržiavanie všeobecne záväzných platných predpisov v oblasti výchovného poradenstva podlieha kontrolnej činnosti zo strany zriaďovateľa strednej školy. Ďalšie práva a povinnosti výchovných poradcov vymedzujú vnútorné predpisy školy (pracovný poriadok, vnútorný poriadok školy, vnútorný mzdový predpis a pod.).

## 9.3 Organizačné podmienky

- ✚ Plnenie stanovenej miery vyučovacej a výchovnej povinnosti vyplýva z platnej legislatívy a rámcového učebného plánu štátneho vzdelávacieho programu. Rámcové rozvrhnutie obsahu vzdelávania v školských vzdelávacích programoch vychádza zo ŠVP. Stanovené vzdelávacie oblasti a ich minimálne počty hodín boli v tomto programe dodržané a sú preukázateľné. Vzdelávanie žiakov je organizované ako päťročné štúdium.
- ✚ Teoretické a praktické vyučovanie začínajú o 8.00 hod. Prax sa realizuje podľa požiadaviek zamestnávateľov v rámci platných predpisov. Organizácia školského roka sa riadi podľa Zákona o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a pedagogicko-organizačných pokynov v danom školskom roku.

- + Plnenie školskej legislatívy vzhľadom na organizáciu a priebeh školského vzdelávacieho programu vo väzbe na teoretické vyučovanie a prax je v súlade. Výchovo-vzdelávacie proces sa riadi Zákomom o výchove a vzdelávaní (školský zákon).
- + Prax sa vykonáva v rozsahu stanovenom v učebnom pláne v stredisku odbornej praxe Unigast a zmluvných pracoviskách praxe. Prax prebieha pod vedením učiteľov odborných predmetov a pracovníkov poverených zamestnávateľmi. Všetky pracoviská majú minimálne základné štandardné vybavenie. Prax nadväzuje na teoretické vyučovanie a realizuje sa v 6 hodinových celkoch jeden deň v týždni. Súvislá prax sa realizuje v 6 hodinových celkoch v trvaní 2 – 3 týždňov v jednom polroku.
- + Vzdelávanie sa riadi podľa Vnútorného poriadku školy. Zabezpečuje jednotnosť v celom výchovo-vzdelávacom procese. Upravuje pravidlá správania sa žiakov v teoretickom a praktickom vyučovaní, ako aj v školskom internáte. Obsahuje tiež práva a povinnosti žiakov. Žiaci sa oboznamujú s VPŠ každý rok na prvej vyučovacej hodine prvý deň školského roka a podpisujú v osobitnom zázname svojim podpisom jeho rešpektovanie. Táto skutočnosť je zaznamenaná aj v triednych knihách.
- + Stretnutie s rodičmi prvákov je plánované v júni pred nástupom žiakov do prvého ročníka, na ktorom získavajú informácie o škole, jej štýle práce, organizácii vyučovania, metódach a prostriedkoch hodnotenia, plánovaných aktivitách a pod. Sú oboznámení s právami a povinnosťami žiakov a ich zákonných zástupcov a s postupmi pri ich uplatňovaní.
- + Hodnotenie a klasifikácia žiakov sa riadi Klasifikačným poriadkom školy a je súčasťou školského vzdelávacieho programu ako súčasť učebných osnov vyučovacích predmetov a ako osobitná spoločná časť. O všetkých kritériách hodnotenia, výchovných opatreniach a podmienkach vykonania záverečných, maturitných a opravných skúšok sú žiaci a rodičia vopred informovaní.
- + Ukončovanie štúdia a organizácia maturitnej skúšky sa riadi platnou legislatívou. Maturitná skúška sa skladá z písomnej, praktickej a ústnej časti.
- + Úspešní absolventi získajú vysvedčenie o maturitnej skúške a výučný list v odbore 6323 K hotelová akadémia po absolvovaní najmenej 1400 vyučovacích hodín, z ktorých najmenej 1200 vyučovacích hodín tvorí odborná prax.
- + Kurzy, exkurzie, športové akcie sa organizujú v rámci 3-7 týždňov školského roka. Kurz na ochranu človeka a prírody sa organizuje v 3. ročníku v trvaní 3 dní. Telovýchovný výcvikový kurz sa realizuje formou lyžiarskeho a plaveckého kurzu skupinovú formou v 1.a 2.ročníku. Organizácia exkurzií je súčasťou praktického a teoretického vyučovania. Exkurzie sa konajú v každom ročníku s pedagogickým dozorom a počtom žiakov v zmysle platných predpisov. Odborný obsah exkurzií vyplýva z obsahu učebných osnov odboru štúdia a plánuje sa v ročných plánoch práce školy.
- + Spolupráca s rodičmi sa realizuje predovšetkým prostredníctvom triednych učiteľov, výchovného poradcu, manažmentu školy a jednotlivých vyučujúcich všeobecnovzdelávacích a odborných predmetov, osobnou komunikáciou s rodičmi, prípadne zákonnými zástupcami žiakov. Sú to pravidelné, plánované zasadnutia triednych aktivít Rodičovskej rady a zasadnutia Rady školy, v ktorých sú zastúpení aj rodičia. Obsahom týchto zasadnutí sú informácie o plánoch a dosiahnutých výsledkoch školy, riešenie problémových výchovných situácií, organizovanie spoločenských, vzdelávacích, kultúrnych a športových akcií organizovaných školou.
- + Súťaže a prezentácia zručností a odborných spôsobilostí v odbore na školskej úrovni sa organizuje formou jednoduchých ročníkových prác ako spoločný výstup teoretického a praktického vyučovania pri rôznych príležitostiach. Škola určí obsah, rozsah, úroveň, kritéria hodnotenia, formu prác a ich prezentácie prípadne aj s prístupom verejnosti. Žiaci sa môžu zúčastňovať aj na súťažiach a prezentáciách vo svojom odbore na národnej a medzinárodnej úrovni. Výrobky a zručnosti žiakov sa môžu predstaviť verejnosti na výstavách a prezentáciách na miestnej, regionálnej, národnej i medzinárodnej úrovni.

#### 9.4 Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní

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

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

Problematika bezpečnosti a hygieny práce je podrobne popísaná v publikácii Hygiena, ochrana a bezpečnosť pri práci (Závážné požiadavky pre žiakov Hotelovej akadémie Prešov), ktorú žiaci dostávajú pri nástupe do školy a musia ju poznať a rešpektovať.

Žiaci sú s predpismi podrobne oboznámení a poučení vždy v úvodných hodinách jednotlivých odborných technologických predmetov. Obsahom poučenia sú predpisy a normy používané v odbore, miesta, na ktorých sú umiestnené lekárničky prvej pomoci, vybrané ustanovenia vyhlášky o evidencii úrazov detí, žiakov a študentov, traumatologický plán, nariadenie vlády o ochrane zdravia zamestnancov pri práci, o bezpečnej prevádzke a používaní strojov, Zákonník práce, o prácach mladistvých, poskytovaní prvej pomoci, o požiarnej nebezpečnosti v organizácii, inštrukcii používania prenosných hasiacich prístrojov a pod.

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

## 10 Podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami v štúdiom odbore 6323 K hotelová akadémia

|                                               |                                                        |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>Názov a adresa školy</b>                   | Hotelová akadémia<br>Baštová 32, 080 01 Prešov         |
| <b>Názov školského vzdelávacieho programu</b> | Hotelová akadémia – hotelový a gastronomický manažment |
| <b>Kód a názov ŠVP</b>                        | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby            |
| <b>Kód a názov študijného odboru</b>          | 6323 K hotelová akadémia                               |
| <b>Stupeň vzdelania</b>                       | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A             |
| <b>Dĺžka štúdia</b>                           | 5 rokov                                                |
| <b>Forma štúdia</b>                           | denná                                                  |

Vzdelávanie žiakov prebieha v súlade so štátnym vzdelávacím programom a Zákonom o výchove a vzdelávaní (školský zákon), ktoré stanovujú zásadné pravidlá vzdelávania a prípravy žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami (ďalej len „ŠVVP“). Pri formulovaní požiadaviek na ich štúdium sme vychádzali z analýzy podmienok školy, analýzy potrieb a požiadaviek trhu práce, analýzy povolania a odborných konzultácií so zamestnancami centra pedagogicko – psychologických poradní a všeobecného lekára pre deti a dorast.

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

1. žiakov s telesným, mentálnym, zrakovým, sluchovým postihnutím, žiakov so špecifickými poruchami učenia, žiakov s narušenou komunikačnou schopnosťou, žiakov s autizmom alebo ďalšími pervazívnymi vývinovými poruchami, žiakov chorých a zdravotne oslabených, žiakov hluchoslepých, žiakov s vývinovými poruchami učenia, žiakov s poruchami aktivity a pozornosti, žiakov s viacnásobným postihnutím a poruchami správania,
2. tiež žiakov pochádzajúcich zo sociálne znevýhodneného prostredia (rómske etnikum, imigranti),
3. špecifickou skupinou žiakov so ŠVVP sú žiaci mimoriadne nadaní.

Absolventi študijného odboru 6323 K hotelová akadémia sa v praxi uplatňujú ako strední technicko-administratívni pracovníci (napr. obchodníci, obchodní zástupcovia, pokladníci – zmenárnici, prevádzkari, referenti marketingu), často sú v pozíciách riadiaceho stredného manažmentu a riadia malú skupinu zamestnancov (vedúci prevádzky, vedúci predajne, vedúci reštaurácie), môžu súkromne podnikat'. Aplikujú v praxi obchodno-podnikateľské aktivity a zásady marketingu, získavajú, spracúvajú a využívajú ekonomické informácie, v organizačnej práci a pri vedení agendy využívajú informačno-komunikačné technológie, orientujú sa v základných právnych normách a predpisoch, ovládajú zásady komunikácie s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi.

Technicko-administratívni pracovníci pracujú zväčša v miestnostiach kancelárskeho charakteru bez nepriaznivých vplyvov pracovného prostredia. Okrem sústredenosti, dobrej pamäti, trpezlivosti, presnosti, manuálnej zručnosti je dôležité rutinné zvládnutie výpočtovej techniky. Pri organizovaní a riadení práce zamestnancov sa vyžadujú dobré organizačné schopnosti a bezkonfliktnosť, ovládanie sa v kritických situáciách, samostatnosť, rozhodnosť, zodpovednosť.

Zdravotný stav uchádzačov o štúdium a vhodnosť štúdia posudzuje všeobecný lekár pre deti a dorast. Štúdium v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia vzhľadom k svojim špecifikám nemôže byť poskytnuté pre žiakov s mentálnym, zmyslovým a telesným postihnutím, ako aj žiaci s autistickým syndrómom, s poruchami psychického a sociálneho vývinu. Vyžaduje sa dobrý zdravotný stav uchádzačov s nenarušenou pohyblivosťou, Vzhľadom na vysoké nároky na študijné predpoklady žiakov (matematická zručnosť, čítanie predpisov, dokumentácie) treba zvážiť ich vhodnosť pre žiakov s dyslexiou, dysgrafiou a dyskalkúliou. Vo všeobecnosti môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom.

Pred prijatím do odboru je potrebné vyšetrenie na bacilonosičstvo. Uchádzač musí mať platný zdravotný preukaz. Zdravotnú spôsobilosť uchádzačov posúdi a písomne potvrdí dorastový lekár, v prípade zmenenej pracovnej schopnosti aj posudková komisia sociálneho zabezpečenia.

**Pre žiakov s miernymi telesnými ochoreniami sme pripravili tieto úpravy:**

- budú integrovaní do bežných tried s ich vzdelávanie a príprava budú individuálne sledované,
- zabezpečíme vhodným spôsobom integráciu žiaka medzi ostatných zdravých žiakov – vhodnou informovanosťou žiakov, príp. aj ich rodičov,
- na základe doporučenia lekára z pedagogicko – psychologickkej poradne v súvislosti so stupňom ich postihnutia im bude vypracovaný individuálny učebný plán v predmetoch, ktoré to budú vyžadovať,
- v prípade ľahšieho stupňa postihnutia umožníme žiakovi používať na vyučovacích hodinách vhodné didaktické pomôcky – napr. na záznam prenášaného učiva, príp. používať iné ako klasické formy preskúšania, predĺženie času, potrebného na vykonanie testu – všetko po konzultácii a doporučení príslušnej organizácie, v rámci ktorej je žiak sledovaný,
- pravidelne budú navštevovať výchovnú poradkyňu a špecializované odborné pracoviská.

***Vzdelávanie žiakov so ŠVVP je podrobne upravené Smernicou riaditeľa školy pre integráciu žiakov so ŠVVP v Hotelovej akadémii Baštová 32 Prešov.***

## 11 Vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov študijného odboru 6323 K hotelová akadémia

|                                        |                                                        |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Názov a adresa školy                   | Hotelová akadémia<br>Baštová 32, 080 01 Prešov         |
| Názov školského vzdelávacieho programu | Hotelová akadémia – hotelový a gastronomický manažment |
| Kód a názov ŠVP                        | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby            |
| Kód a názov študijného odboru          | 6323 K hotelová akadémia                               |
| Stupeň vzdelania                       | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A             |
| Dĺžka štúdia                           | 5 rokov                                                |
| Forma štúdia                           | denná                                                  |

Hotelová akadémia Baštová 32, Prešov považuje vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov za najvýznamnejšiu kategóriu celého 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 jasne stanovených cieľov a konkrétnych kritérií, ktorými sa dá jeho výkon zmerať. Preto neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia musí byť aj konkrétne odporúčanie alebo rada, ako má žiak ďalej postupovať, aby svoje nedostatky odstránil. Kontrolu vyučovacieho procesu budeme orientovať na skúšanie a hodnotenie žiakov v zmysle zákona č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, v súlade s Metodickým pokynom č. 8/2009-R zo 14. mája 2009 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl v znení metodického pokynu č. 10/2009-R z 15. júla 2009 a metodického pokynu č. 11/2009-R z 25. augusta 2009.

Od 1.5. 2011 v súlade s Metodickým pokynom č. 21/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl a Smernicou riaditeľa školy Hodnotenie a klasifikácia žiakov na Hotelovej akadémii Baštová 32 v Prešove.

Od 1. 1. 2022 v súlade s novelou zákona 245/2008 Z. z, § 55 Hodnotenie žiakov a opatrenia vo výchove v základných a stredných školách a Smernicou riaditeľa školy Hodnotenie a klasifikácia žiakov na Hotelovej akadémii Baštová 32 v Prešove.

Od 1. 7. 2022 v súlade s vyhláškou Ministerstva školstva vedy, výskumu a športu o strednej škole 224/2022 Z. z. § 4 Hodnotenie.

### Hodnotenie

Cieľom **hodnotenie 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, číslom, 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. Neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia žiaka je aj jeho správanie, prístup a postoje. Hodnotenie nikdy nesmie viesť k znižovaniu dôstojnosti, sebadôvery a sebaúcty žiaka.

#### 11.1 Pravidlá hodnotenia žiakov

Hodnotenie je jednou z najvýznamnejších činností kontroly vyučovacieho procesu, ktorou sa zisťujú a posudzujú výsledky vzdelávania. Musí spĺňať tieto **funkcie**:

- diagnostická, ktorá určuje mieru vedomostí, zručností, postojov žiakov a jeho nedostatkov,
- prognostická, ktorá identifikuje zodpovedajúce predpoklady, možnosti a potreby ďalšieho vývoja žiakov,
- motivačná, ovplyvňujúca pozitívnu motiváciu žiakov,
- výchovná, formujúca pozitívne vlastnosti a postoje žiakov,
- informačná, ktorá dokumentuje výsledky vzdelávania,
- rozvíjajúca, ktorá ovplyvňuje sebakontrolu a sebahodnotenie žiakov,
- spätnoväzbová, ktorá vplýva na revidovanie procesu výučby.

V rámci celého výchovno-vzdelávacieho procesu sa budú akceptovať tieto funkcie a **na základe** nižšie uvedených **kritérií** sa budú využívať nasledovné **formy** hodnotenia:

#### 1) podľa výkonu žiaka

- a) výkonové hodnotenie, v ktorom sa výkon žiaka porovnáva s výkonom iných žiakov,
- b) hodnotenie absolútneho výkonu, kde sa výkon žiaka meria na základe stanoveného kritéria (norma, štandard),
- c) individuálne hodnotenie, pri ktorom sa porovnáva aktuálny výkon žiaka z jeho predchádzajúcim výkonom.

#### 2) podľa cieľa vzdelávania

- a) sumatívne hodnotenie na jasne definovaných kritériách pri ukončení štúdia (maturitná skúška),
- b) formatívne hodnotenie zabezpečuje spätnú väzbu medzi žiakom a učiteľom.

#### 3) podľa času

- a) priebežné hodnotenie, kde sa žiak hodnotí v priebehu celého vyučovacieho obdobia,
- b) záverečné hodnotenie, pri ktorom sa žiak hodnotí jednorázovo na konci vyučovacieho obdobia.

#### 4) podľa informovanosti

- a) formálne hodnotenie, kedy je žiak dopredu informovaný o hodnotení a môže sa naň pripraviť,
- b) neformálne hodnotenie, pri ktorom sa pozoruje bežná činnosť žiaka vo vyučovacom procese.

#### 5) podľa činnosti

- a) hodnotenie priebehu činnosti, napr. rôznych cvičení, úloh a pod. ,
- b) hodnotenie výsledku činnosti, napr. test, výrobok a pod.

#### 6) podľa prostredia

- a) interné hodnotenie, prebieha v škole učiteľmi,
- b) externé hodnotenie prebieha v škole inými ľuďmi napr. učiteľ z inej školy, odborník z praxe, inšpektor a pod.

Hodnotenie v OVP je založené na **hodnotiacom štandarde**. Je to súbor kritérií, organizačných a metodických postupov na overovanie vzdelávacích výkonov – výkonových štandardov. Zisťuje, či žiak predpísaný vzdelávací výstup zvládol. Hodnotiaci štandard zahŕňa:

- **Kritériá hodnotenia** zisťujú mieru realizácie plánovaných výsledkov, určujú, ako stanoviť dôkaz o tom, že učenie bolo ukončené a preukázané pre požadovaný výkonový štandard. Je dôležité aby kritériá hodnotenia boli definované na jeden výkon, aby boli konkrétne, jasné, stručné, zamerané buď na proces (činnosť) alebo na výsledok činnosti.
- **Spôsoby a postupy hodnotenia** môžu byť rôzne. Pre OVP odporúčame rozdeliť ich podľa nasledovných kritérií:
  - a) podľa počtu skúšaných žiakov
    - ⇒ individuálne
    - ⇒ skupinovo
    - ⇒ frontálne
  - b) podľa časového zaradenia
    - ⇒ priebežné skúšanie (skúša sa učivo jednej alebo niekoľkých vyučovacích hodín),
    - ⇒ súhrnné skúšanie (skúša sa učivo tematického celku alebo učivo za celé klasifikačné obdobie),

⇒ záverečné skúšanie (maturitné alebo opravné skúšky).

c) podľa spôsobu vyjadrovania sa

⇒ ústne hodnotenie (otázka – odpoveď),

⇒ písomné hodnotenie (cieľový test, test voľných odpovedí, stanovenie (určenie niečoho), prípadová štúdia, projekt, zistenie a pod.),

⇒ praktické hodnotenie (cvičenia, simulácie, projekty a pod.).

d) podľa vzdelávacích výstupov sa hodnotia kognitívne (rozumové) kompetencie napr. pamäťové alebo aktuálne činnosti a praktické kompetencie (výrobok, proces, postup). Odporúčame zaviesť tzv. „portfólio“ ako súbor dokumentov o rôznych aktivitách žiaka a jeho výsledkoch, ako aj o oblastiach jeho aktivít, činností a miery ich praktického zvládnutia. Je to súbor dôkazov, ktoré umožňujú hodnotiť rozvoj kompetencií za určité obdobie.

\*Pri hodnotení praktických kompetencií sa veľmi osvedčilo hodnotenie na základe „referencií“ kompetentných osôb, odborníkov alebo organizácií, ktoré vypovedajú o kvalite vedomostí, zručností a postojoch. Rôzne metódy hodnotenia praktických a kognitívnych kompetencií ukazuje nasledovná tabuľka.

## 11. 2 Zoznam štandardných nástrojov hodnotenia

| ODBORNÉ KOMPETENCIE                                                                                                                                                                                                                      | KOGNITÍVNE KOMPETENCIE                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Praktické cvičenia<br>Simulované situácie<br>Úloha hrou<br>Ústne odpovede<br>Projekt<br>Zistenie<br>Stanovenie (niečo určiť)<br>Prípadová štúdia<br>Zapisovanie do pracovnej knihy<br>Protokoly<br>Správy<br>Osobný rozhovor<br>Dotazník | Ústna odpoveď (krátke, súvislé a obmedzené odpovede, doplnenia)<br>Písomné odpovede (testy)<br>Projekt<br>Zistenie<br>Stanovenie (niečo určiť)<br>Porovnanie<br>Prípadová štúdia<br>Školská práca<br>Úlohy a cvičenia |

Pri rozhodovaní o využití uvedených postupov platia tieto zásady:

- ✓ praktické, ústne a písomné overovanie by sa malo používať vtedy, ak je možné overiť kompetencie na základe kritérií v určitom stanovenom čase,
- ✓ písomné overovanie by sa malo použiť tam, kde sa dá predložiť vopred pripravený písomný materiál,
- ✓ portfólio by sa malo použiť vtedy, keď ide o priebežné hodnotenie a nie je možné hodnotiť kompetencie podľa kritérií v stanovenom čase.

**Počas štúdia** hodnotíme všetky **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. Znáмка 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 ostatnými vyučujúcimi a podľa potreby so psychologickými a sociálnymi pracovníkmi.
7. Pri klasifikácii používa vyučujúci platnú klasifikačnú stupnicu.
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.
11. Významným prvkom procesu učenia je práca s chybou.

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

• **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:

- Uplatnil osvojené poznatky, fakty, pojmy, definície, zákonitosti, vzťahy a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri vysvetľovaní a hodnotení spoločenských a prírodných javov.
- Preukázal kvalitu a rozsah získaných vedomostí vykonávať požadované intelektuálne a motorické činnosti.
- Prezentoval kvalitu myslenia, predovšetkým jeho logiku, samostatnosť a tvorivosť.
- Mal aktívny prístup, záujem a vzťah k daným činnostiam.
- Preukázal presný, výstižný, odborný a jazykovo správny ústny a písomný prejav.
- Preukázal kvalitu výsledkov zadaných činností.
- Osvojil si účinné metódy a formy štúdia.

• **Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou praktického zamerania.**

Hodnotí sa vzťah k práci, pracovnému kolektívu a praktickým činnostiam, osvojenie praktických zručností a návykov, ovládania účelných spôsobov práce, využívanie získaných teoretických vedomostí v praktických činnostiach, aktivita, samostatnosť, tvorivosť, iniciatíva v praktických činnostiach, kvalita výsledkov činnosti, organizácia vlastnej práce a pracoviska, udržiavanie poriadku na pracovisku, dodržiavanie predpisov o 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:

- Si osvojil praktické zručnosti a návyky a ich využitie.
- Preukázal vzťah k práci, pracovnému kolektívu, pracovným činnostiam, aktivitu, samostatnosť a tvorivosť.
- Preukázal kvalitu výsledkov zadaných činností.
- Zvládol efektívne spôsoby práce a organizáciu vlastnej práce ako aj pracoviska, udržiaval na pracovisku poriadok.
- Dodržiaval predpisy o BOZP a starostlivosť o životné prostredie.
- Hospodárne využíval suroviny, materiál, energiu, prekonal prekážky v práci.
- Zvládol obsluhu a údržbu laboratórnych zariadení, používaných prístrojov, nástrojov a náradia, prekonal prekážky v práci.

• **Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou výchovného zamerania.**

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:

- Preukázal tvorivosť a samostatnosť prejavu.
- Osvojil si potrebné vedomosti, skúsenosti, činnosti a ich tvorivú aplikáciu.
- Prezentoval poznatky o zákonitostiach daných činností a uplatnil ich vo vlastnej činnosti.
- Preukázal kvalitu prejavu.
- Preukázal vzťah a záujem o dané činnosti.
- Prezentoval estetické vnímanie, svoj prístup k umeleckému dielu a skomentoval estetické reakcie spoločnosti.

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.

**a) Sebahodnotenie kľúčových kompetencií**

Pri sebahodnotení kľúčových kompetencií žiak vyplňuje po predchádzajúcej konzultácii s učiteľom a rodičmi Hodnotiaci dotazník. Dotazník je orientovaný na všetky oblasti kľúčových kompetencií, ktoré sú uvedené v tomto vzdelávacom programe. Hodnotenie sa realizuje 2 x do roka (1. štvrťrok, 3. štvrťrok). Jednotlivé položky dotazníka vypracujú predmetové komisie v spolupráci s výchovnou poradkyňou a/alebo so sociológom. Vyjadrenia žiaka môže doplniť učiteľ alebo rodič. Hodnotenie učiteľ komentuje ústne.

V dotazníku žiak používa nasledovné vyjadrenia:

- vždy, celkom samostatne, občas s pomocou,
- väčšinou, väčšinou samostatne, občas s pomocou,
- takmer vždy, skoro samostatne, s malou pomocou,
- niekedy samostatne, niekedy potrebujem pomoc,
- potrebujem pomoc, pretože potom sa mi darí aj samostatne,
- zriedka, takmer vždy potrebujem pomoc a radu,
- zatiaľ sa mi nedarí a pod.

Príklady z pripravovaných dotazníkov sú napr.:

Ako mi ide učenie?

- Učím sa sústredene a samostatne.
- Plánujem a organizujem si vlastné učenie.
- Vyhľadávam a triedim informácie potrebné k učeniu.
- Vyhodnocujem výsledky svojej práce.
- Hľadám rôzne možnosti riešenia problému.

Ako viem komunikovať?

- Dodržiavam dané pravidlá komunikácie.
- Vie počúvať druhých ľudí.
- Aktívne diskutujem a argumentujem.
- Používam rôzne druhy neverbálnej komunikácie.

Ako spolupracujem s druhými?

- Aktívne pracujem v skupine.
- Pomáham, podporujem a ocením druhých.
- Dokážem požiadať o pomoc.
- Rešpektujem osobnosť druhého.
- Viem ukončiť prácu v skupine.

#### **b) Sebahodnotenie vzdelávacích výstupov**

Žiak má možnosť zamyslieť sa nad svojou prácou, vedomosťami a zručnosťami, ale aj postojmi a vlastnosťami. Zvažuje svoje pozitíva a negatíva, uvažuje nad tým, kde sa dopustil chýb, aké sú príčiny jeho problémov, ako ich môže odstrániť a ako môže s nimi naďalej pracovať. Učiteľia - vyučujúci si pripravujú Hodnotiaci dotazník a kritériá hodnotenia. Týmto spôsobom sa budeme usilovať viesť žiakov k hodnoteniu vlastného pokroku v danom predmete. Žiak touto formou vyjadruje, čo sa za určité obdobie naučil, v čom sa zdokonalil, v čom by sa chcel zlepšiť. Hodnotenie sa realizuje 2 x do roka (1. štvrťrok, 3. štvrťrok).

Jednotlivé položky dotazníka vypracujú predmetové komisie v spolupráci s výchovnou poradkyňou a/alebo so sociológom. Hodnotenie učiteľ komentuje ústne. Inú formu, ktorú chceme odskúšať je písomné zhodnotenie vlastnej aktivity a práce žiakom. Žiaci budú používať techniku voľného písania. Písomné hodnotenie sa píše na triednickej hodine, učiteľ je nestranný. Pri vyhodnotení učiteľ použije primeraný komentár (dodržiava pedagogickú etiku) iba so žiakom samotným, nikdy pred triedou. Hodnotenie písomné a dotazníkom môže žiak následne vyhodnotiť spolu s rodičmi napr. doma.

#### **Hodnotíme nasledovné:**

- **Prácu v škole:** pripravenosť na vyučovanie, aktívne zapojenie sa do výučby, prezentácia vedomostí, zručností a kompetencií.
- **Vzdelávacie výstupy:** podľa kritérií hodnotenia
- **Domácu prípravu:** formálne a podľa kritérií hodnotenia.
- **Práce žiakov:** didaktické testy, písomné práce, úlohy, eseje, cvičenia, praktické cvičenia, projekty, skupinové projekty, prípadové štúdie, laboratórne cvičenia, prezentácie, súťaže, hry, simulácie a situačné štúdie, výrobky, činnosti, a pod.
- **Správanie:** v škole, na verejnosti, spoločenských aktivitách, odbornej súvislej a priebežnej praxi, súťažiach, výstavách a pod.

#### **Obdobie hodnotenia:**

- **Denne.**
- **Mesačne.**
- **Štvrťročne.**
- **Polročne.**
- **Ročne.**

V oblasti OVP odporúčame systematické hodnotenie žiakov v kombinácii ústnej a písomnej formy, v praktickej príprave pestrú škálu praktických úloh a riešenie odborných problémových situácií.

### **11. 3 Ukončovanie štúdia**

**Po ukončení štúdia** hodnotíme všetky **očakávané vzdelávacie výstupy**, ktoré sú formulované výkonovými štandardmi v kompetenčnom profile absolventa nášho školského vzdelávacieho programu **formou maturitnej skúšky**. Cieľom maturitnej skúšky je overenie komplexných vedomostí a zručností, ako sú žiaci pripravení používať nadobudnuté kompetencie pri výkone povolání a odborných činností na ktoré sa pripravujú. **Maturitná skúška je zásadným vzdelávacím výstupom sumatívneho hodnotenia našich absolventov.**

Vykonaním MS získajú naši absolventi na jednej strane odbornú kvalifikáciu a kompetenciu vykonávať pracovné činnosti v danom povolaní a na druhej strane majú možnosť ďalšieho vzdelávania na vyššom stupni. Získané vysvedčenie o maturitnej skúške, prípadne aj výučný list potvrdzuje v plnom rozsahu ich dosiahnuté kompetencie – odbornú kvalifikáciu.

Predmetom MS je preukázať schopnosti žiakov ako:

- a) začleniť nadobudnuté poznatky do systému teoretických a praktických vedomostí, zručností a kompetencií,
- b) ovládať kompetencie vyplývajúce z výkonových štandardov a schopnosti ich realizovať v pracovnom a mimopracovnom živote,
- c) aplikovať a tvorivo využívať nadobudnuté vedomosti, zručnosti a kompetencie pri komplexnom riešení úloh a problémov vo vybranej oblasti,
- d) komunikovať v slovenskom a vyučovacom jazyku ako podmienky ďalšej študijnej a pracovnej mobility,
- e) aktívne používať súčasné komunikačné a informačné technológie a získané informácie vedieť spracovať a použiť.

Maturitná skúška v študijných odboroch stredných odborných škôl sa skladá zo 4 predmetov: slovenský jazyk a literatúra, cudzí jazyk, teoretická časť odbornej zložky, praktická časť odbornej zložky.

Maturitná skúška z jednotlivých predmetov môže pozostávať z externej a internej časti. Súčasťou internej časti maturitnej skúšky je aj teoretická časť odbornej zložky a praktická časť odbornej zložky.

Predmetom odbornej zložky maturitnej skúšky je komplexný súbor odborných vyučovacích predmetov. V teoretickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky sa ústne overujú vedomosti žiaka v tomto súbore, prípadne aj vo vzťahu k praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky. V praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky sa overujú zručnosti žiaka v tomto súbore.

MS pozostáva z týchto častí:

- Teoretická časť
- Praktická časť

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky je celoodborová, komplexná, nie predmetová a jej cieľom je overiť úroveň teoretických vedomostí a poznatkov. Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky overuje úroveň osvojených zručností žiakov a ich schopnosť aplikovať teoretické poznatky pri riešení konkrétnych praktických úloh komplexného charakteru.

Žiak môže vykonať internú časť maturitnej skúšky okrem jej písomnej formy podľa § 13 ods. 9, ak úspešne ukončil príslušný ročník štúdia vzdelávacieho programu študijného odboru a ak vykonal externú časť maturitnej skúšky a písomnú formu internej časti maturitnej skúšky podľa § 13 ods. 8 a §17 ods. 10, 11 a praktickú časť odbornej zložky.

Žiak môže konať maturitnú skúšku len z vyučovacích predmetov okrem výchovných vyučovacích predmetov uvedených v učebnom pláne školy, v ktorých sa vzdelával.

Maturitnú skúšku z cudzích jazykov vykoná žiak podľa úrovni jazykovej náročnosti Spoločného európskeho referenčného rámca.

Žiak môže dobrovoľne konať maturitnú skúšku aj z ďalších predmetov. Vykonaním dobrovoľnej maturitnej skúšky sa rozumie aj absolvovanie len externej časti maturitnej skúšky alebo len internej časti maturitnej skúšky. V riadnom skúšobnom období môže žiak dobrovoľne konať maturitnú skúšku najviac z dvoch predmetov.

Úspešní absolventi **získajú vysvedčenie o maturitnej skúške a výučný list** v odbore 6323 K hotelová akadémia po absolvovaní najmenej 1400 vyučovacích hodín, z ktorých najmenej 1200 vyučovacích hodín tvorí odborná prax.

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

Maturitná skúška pozostáva z komplexných tém s aplikáciou na študijný odbor 6323 K hotelová akadémia. Podrobnosti o maturitnej skúške sú upravené platnými predpismi MŠ SR.

## Témy maturitnej skúšky

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

Pri teoretickej a praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky má žiak využívať a aplikovať vedomostí a schopností z rôznych odborných predmetov komplexne, uplatňovať rôzne matematické a prírodovedné hľadiská. Pri skúške sa sleduje nielen jeho schopnosť využívať integrované a aplikačné medzipredmetové vzťahy v oblasti všeobecnej a odbornej zložky vzdelávania, ale aj úroveň jeho ústneho prejavu a to z jazykovednej stránky a správneho uplatňovania odbornej terminológie na základne kritériálneho hodnotenia výkonov.

Maturitná téma je **konkrétny odborný problém alebo problémová situácia komplexného charakteru**, ktorý má žiak v priebehu maturitnej skúšky riešiť. V odbornej zložke maturitnej skúšky by mala smerovať k napodobeniu určitých odborných úloh, činností alebo situácií, ktoré sa uplatňujú na pracovisku v rámci povolania, pre ktoré sa žiaci pripravujú. Maturitná téma je integratívna. Bude formulovaná v podobe konkrétnej úlohy/činnosti. Má svoju profilovú a aplikačnú časť. Profilová časť témy MS sa orientuje na stanovenie prioritných výkonov, ktoré sú určené v rámci profilových predmetov. Aplikačná časť MS uvádza všetky dôležité väzby a súvislosti, ktoré dopĺňajú profilovú časť. Každá profilová a aplikačná časť MS má svoje podtémy, ktoré sú koncipované tak, aby absolvent mal možnosť v plnom rozsahu pochopiť komplexnosť témy a preukázať naplnenie všetkých výkonov v rámci danej témy. Naša škola bude uplatňovať pri tvorbe tém na maturitnú skúšku nasledujúce pravidlá:

Každá téma má:

- vychádzať z výkonových štandardov kompetenčného profilu absolventa študijného odboru 6323 K hotelová akadémia,
- uplatňovať hľadisko akumulácie vedomostí viacerých odborných predmetov obsahovo príbuzných, vychádzať z rozsiahlejších tematických celkov viacerých odborných predmetov (komplexnosť obsahu vzdelávania),
- umožniť a podporiť využitie všetkých podporných učebných zdrojov (pomôcky, písomné materiály, informácie a údaje, atď.) pre splnenie danej témy,
- umožniť preverenie schopnosti žiaka využívať vedomosti a intelektuálne schopnosti získané počas štúdia na posúdenie konkrétneho odborného problému, ktorý je daný v téme MS,
- dodržiavať pravidlo zrozumiteľnosti, konzistentnosti a komplexnosti tak, aby náročnosť, vecný a časový rozsah tém boli pre žiaka optimálne, primerané a zvládnuteľné na danom stupni vzdelania,
- svoje podtémy a ich formulácia musí byť jasná, jednoznačná, v logickom slede od riešenia jednoduchého problému k zložitejšiemu javu v závislosti od problému alebo situácie, ktoré sa majú v téme MS riešiť. Podtémy sú aplikačného charakteru a dopĺňajú informácie, ktoré žiak v priebehu štúdia odborných a všeobecnovzdelávacích predmetov daného študijného odboru získal.

**Pri tvorbe tém sa musíme vyvarovať nasledovnému:**

- netvoriť tému podľa predmetov (téma bude v takom prípade nekonzistentná, odtrhnutá od profilového odborného problému, ktorý sa má v téme MS komplexne riešiť, nebude vytvárať možnosti pre aplikačné a tvorivé schopnosti žiaka),
- extrémom, akým je buď príliš malé alebo príliš rozsiahle množstvo informácií. Ak stanovíme malý rozsah, žiak ťažko porozumie zmysluplnosti problému. Nebude mať potrebné množstvo zásadných a podporných informácií. Na druhej strane príliš rozsiahla téma sa môže prejavíť pre žiaka ako nezrozumiteľná, neriešiteľná a frustrujúca,
- nestanovovať tému iba mechanickým popisovaním bez uplatnenia výkonových štandardov,
- téma nesmie viesť žiakov k pamäťovému memorovaniu a reprodukovaniu osvojených poznatkov v priebehu štúdia.

### **Hodnotenie vzdelávacích výstupov založené na výkonových kritériách**

Hodnotenie MS ako sumatívneho vzdelávacieho výstupu je proces skompletizovania a interpretovania údajov a dôkazov o výkone žiakov. Špecifikuje, aké dôkazy o výkone žiaka sa majú vytvoriť, ako majú

byť interpretované výstupné informácie a akým spôsobom sa majú zaznamenať. Je konečným rozhodnutím o výkone žiaka a ich cieľom je certifikácia. Hodnotenie je jednou z najvýznamnejších činností kontroly vzdelávania, ktorou sa zisťujú a posudzujú výsledky vzdelávania.

### **Vzdelávacie výstupy**

Predstavujú základ pre kritériálne hodnotenie vedomostí žiaka. Vymedzenie metód, prostriedkov a kritérií hodnotenia a by sa malo pripravovať súbežne s formulovaním vzdelávacích výstupov.

#### **Vzdelávacie výstupy**

- musia odpovedať na otázku čo sa od žiaka očakáva, aby preukázal svoju kompetenciu a úspešne ukončil svoje štúdium,
- musia odpovedať na otázku, ako má žiak vzdelávací výstup zvládnuť. Podtémy pomáhajú usporiadať zásadné informácie vo forme výkonov v logickej sekvencii v rámci danej maturitnej témy,
- sú pre žiakov jasné a konzistentné,
- majú odsúhlasenú štruktúru,
- môžu mať vlastné učebné zdroje (pomôcky, prístroje, modely, odborné tabuľky, vlastné práce, atď.),
- predstavujú základ pre kritériálne hodnotenie vedomostí, zručností a kompetencie žiaka. Vymedzenie metód a prostriedkov hodnotenia by sa malo pripravovať súbežne s formulovaním vzdelávacích výstupov.

Výber metódy hodnotenia bude závisieť na tom, ako bude ktorá z nich vhodná na overenie konkrétnych vedomostí, zručností a postojov, ktoré sú špecifikované v kľúčových cieľoch. Či je vybraná metóda hodnotenia vhodná pre vzdelávací cieľ, závisí od toho:

- ako by mala daná požadovaná činnosť/výkon byť preukázaná/ný,
- aké sú podmienky, v ktorých má daná činnosť/výkon prebiehať,
- aké sú výkonové štandardy, podľa ktorých by sa mala daná činnosť vykonať.

Odporúčaná norma hodnotenia je forma, ktorou sa porovnáva výkon žiaka s výkonmi iných žiakov. Je preto dôležité, aby správne nastavený systém hodnotenia monitoroval a zabezpečil na správnom základe dodržiavanie smerníc stanovených činností, preskúmal zabezpečenie ich účinnosti a využiteľnosti s aspektom na meniace sa potreby užívateľov, priemyselné a obchodné štandardy.

### **Presnosť a presnosť**

Hoci existuje pestrá paleta metód hodnotenia, ktoré sa používajú na meranie vedomostí, základným bodom je fakt, že každé vykonané meranie musí byť presné a presné. Používa sa bez ohľadu na to, aby sa výsledky vytvorili ako základ pre proces ich zaznamenania alebo pre certifikáciu vedomostí. Aby boli presné a presné, merania musia priniesť platná a spoľahlivé informácie.

### **Platnosť – validita**

Je miera na meranie každého hodnotenia, ktoré má zmysel merať. Kontrola platnosti je zase proces, ktorý je kompetentným orgánom schválený a ktorý sa realizuje v inštitúcii zodpovednej za tvorbu vzdelávacích programov. Každý systém hodnotenia je platný v rozsahu, v ktorom sa meria to, čo si vyžaduje byť zamerané. Za účelom zabezpečiť platnosť hodnotenia je preto nevyhnutné :

- jasne definovať, čo sa má skúšať,
- vybrať prijateľné metódy na meranie vedomostí.

### **Spôľahlivosť**

Je miera dôslednosti a zásadovosti, s ktorou sú výsledky akéhokoľvek hodnotenia vysvetlené a popísané. Je rovnako dôležité pre účinné hodnotenie. Reliabilita metód hodnotenia má zabezpečiť, aby:

- všetci žiaci jasne pochopili, čo sa od nich vyžaduje,
- podmienky hodnotenia boli známe a dodržiavali sa,
- všetky výsledky boli založené na odsúhlasených vyznačených schémach a postupoch,
- hodnotenie zaručovalo obmedzenie účinku pravdepodobných chýb/nepresností.

### **Spravodlivosť**

Učitelia a žiaci musia považovať hodnotiaci systém za primeraný cieľom vzdelávania, prístupu vzdelávania a učebnému plánu. To značí, že systém bude otvorený, ak žiaci budú plne informovaní o cieľoch vzdelávania a prípravy, výkonových kritériách a podmienkach hodnotenia.

### **Praktičnosť**

Systém hodnotenia musí byť tesne previazaný na podstatné kvalifikačné štandardy, ktoré zabezpečia najefektívnejšie využívanie dostupných zdrojov. Ďalšie praktické hľadiská zahŕňajú podiel času hodnotenia na celkovom vzdelávacom čase, ľahké použitie, administratívnu účinnosť a faktory nákladov/výhod.

Záznam o výkone žiaka pri MS sa môže pripraviť niekoľkými spôsobmi:

1. skupinovo
2. jednotlivo

### **Sumár = vážený aritmetický priemer známok**

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 kritérií.

### **Cieľové požiadavky na maturitnú skúšku**

Cieľom je preveriť dosiahnuté výsledky podľa výkonových štandardov - profilu absolventa.

### **Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov**

Rozsah a obsah úloh maturitnej skúšky zahŕňa komplexný učebný obsah teoretického vyučovania a praktickej prípravy. V rámci ŠKVP budú tieto kritériá špecifikované v závislosti na orientácii konkrétneho študijného odboru a v súlade s určenou maturitnou témou alebo formou praktickej MS.

Odporúčame využiť tieto všeobecné kritériá pri hodnotení výkonu žiaka:

#### Kritériá pre teoretickú časť odbornej zložky MS

1. porozumenie téme,
2. správne používanie odbornej terminológie v materinskom a cudzom jazyku,
3. schopnosť správne analyzovať tému,
4. vecnosť, správnosť a komplexnosť odpovede,
5. schopnosť praktickej aplikácie poznatkov,
6. prezentácia samostatnej, komplexnej a správnej odpovede,
7. výraznosť a istota prezentácie,
8. rutinné zmysluplné využívanie nevyhnutných pomôcok a prostriedkov pri odpovedi,
9. dôslednosť a zodpovednosť pri vypracovaní témy,
10. istota pri riešení problémových situácií, javov a problémov,
11. schopnosť predniesť vlastné riešenie.

#### Kritériá pre praktickú časť odbornej zložky MS

1. pochopenie úlohy,
2. správne analyzovaná téma,
3. správne používanie odbornej terminológie,
4. schopnosť teoretickej aplikácie pri praktickom predvedení úlohy,
5. samostatnosť pri práci,
6. správna a efektívna voľba metód pri postupe práce,
7. správny výber náradia, prístrojov, strojov, zariadení, materiálov, surovín a pod.,
8. efektívna organizácia práce na pracovisku,
9. dodržiavanie noriem, hygieny a pravidiel bezpečnosti práce,
10. uplatňovanie zásad ochrany životného prostredia,
11. dodržanie bezpečnostných, hygienických a protipožiarnych opatrení,
12. kvalitný výsledok práce.

### **Materiálne a priestorové podmienky pre vykonanie maturitnej skúšky**

Budú konkretizované v rámci prípravy tém na maturitné skúšky. Budú v súlade so štandardom, ktorý predpisuje ŠVP a doplnený podľa podmienok a špecifik študijného odboru 6323 6 hotelová akadémia.

Priestory nevyhnutné na realizáciu MS (vo všeobecnosti)

1. odborné učebne,
2. učebne,
3. laboratória,
4. zariadenia odborného výcviku/odbornej praxe (podľa konkrétneho študijného odboru),
5. reálne pracoviská zamestnávateľov,
6. centrá praktickej prípravy,
7. špeciálne zariadenia,
8. ostatné priestory podľa potrieb a orientácie študijného odboru.

Povolené pomôcky pri priebehu MS (vo všeobecnosti)

1. počítač s nutným aplikačným softwarom, prístup na internet, dátové súbory na elektronických nosičoch,
2. spätný projektor, skener, tlačiareň, elektronické médiá podľa potreby,
3. modely, priesvitky, obrazy,
4. kalkulačka,
5. odborná literatúra, publikácie, relevantné tabuľky, príručky, právne normy a predpisy, atlasy, dokumenty textového a grafického charakteru v tlačenej a elektronickej podobe,
6. vlastné písomné práce vypracované počas štúdia (ich použitie je podľa rozhodnutia komisie),
7. nástroje, prístroje, stroje, zariadenia, suroviny, materiál, meradlá,
8. pracovný odev.

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

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

| Stupeň hodnotenia  | Kritériá hodnotenia ústneho prejavu (prezentácia prejavu)                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Výborný</b>     | Kontaktoval sa s poslucháčmi.<br>Rečníkovi bolo dobre rozumieť.<br>Hlavná myšlienka bola po celú dobu jasná.<br>Príklady boli presvedčivé a dobre zvolené.<br>Slovná zásoba bola výrazovo bohatá.<br>Nevyskytovali sa žiadne jazykové chyby ani chyba v stavbe vety.<br>Dĺžka prejavu bola primeraná a mala spád.<br><br>Prejav bol výzvou k diskusii.   |
| <b>Chváľitebný</b> | Kontaktoval sa s poslucháčmi.<br>Rečníkovi bolo dobre rozumieť.<br>Hlavná myšlienka bola po celú dobu jasná.<br>Príklady boli presvedčivé a dobre zvolené.<br>Slovná zásoba bola výrazovo bohatá.<br>Nevyskytovali sa žiadne jazykové chyby ani chyba v stavbe vety.<br>Dĺžka prejavu bola primeraná a mala spád.<br>Prejav mohol byť výzvou k diskusii. |
| <b>Dobrý</b>       | Čiastočne sa kontaktoval s poslucháčmi.<br>Rečníkovi bolo niekedy zle rozumieť.<br>Prejav nemal výraznú hlavnú myšlienku.<br>Príklady boli uplatnenie iba niekedy.<br>Slovná zásoba bola postačujúca.<br>Vyskytovali sa jazykové chyby a chyby v stavbe vety.<br>Dĺžka prejavu bola primeraná.<br>Prejav nebol výzvou k diskusii.                        |
| <b>Dostatočný</b>  | Minimálne sa kontaktoval s poslucháčmi.<br>Rečníkovi bolo zle rozumieť.<br>Prejav nebol presvedčivý.<br>Ústny prejav bol zle štruktúrovaný, hlavná myšlienka bola nevýrazná.<br>Príklady boli nefunkčné.<br>Slovná zásoba bola malá.                                                                                                                     |

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     | Vyskytovali sa časté chyby v jazyku a chyby v stavbe vety.<br>Dĺžka prejavu nezodpovedala téme.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Nedostatočný</b> | Chýbal kontakt s poslucháčmi.<br>Rečníkovi nebolo vôbec rozumieť.<br>Prejav nebol presvedčivý ani zaujímavý.<br>Chýbala hlavná myšlienka.<br>Chýbali príklady.<br>Slovná zásoba bola veľmi malá.<br>Vyskytovali sa veľmi časté chyby v jazyku, stavba vety nebola správna.<br>Dĺžka prejavu bola veľmi dlhá/krátka, zmysel vystúpenia nebol jasný |

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

| Stupeň hodnotenia                                                         | výborný                                                | chválitebný                                   | dobrý                                                     | dostatočný                                                   | nedostatočný                                          |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Kritéria hodnotenia</b>                                                |                                                        |                                               |                                                           |                                                              |                                                       |
| <b>Porozumenie téme</b>                                                   | Porozumel téme dobre                                   | V podstate porozumel                          | Porozumel s nedostatkami                                  | Porozumel so závažnými nedostatkami                          | Neporozumel téme                                      |
| <b>Používanie odbornej terminológie</b>                                   | Používal samostatne                                    | Používal s malou pomocou                      | Vyžadoval si pomoc                                        | Robil zásadné chyby                                          | Neovládal                                             |
| <b>Vecnosť, správnosť a komplexnosť odpovede</b>                          | Bol samostatný, tvorivý, pohotový, pochopil súvislosti | Bol celkom samostatný, tvorivý a pohotový     | Bol menej samostatný, nekompletný a málo pohotový         | Bol nesamostatný, často vykazoval chyby, nechápal súvislosti | Bol nesamostatný, ťažkopádny, vykazoval zásadné chyby |
| <b>Samostatnosť prejavu</b>                                               | Vyjadroval sa výstižne, súvisle, správne               | Vyjadroval sa celkom výstižne a správne       | Vyjadroval sa nepresne, niekedy nesúvisle a s chybami     | Vyjadroval sa s problémami, nesúvisle, s chybami             | Nedokázal sa vyjadriť ani s pomocou skúšajúceho       |
| <b>Schopnosť praktickej aplikácie teoretických poznatkov</b>              | Správne a samostatne aplikoval                         | Celkom správne a samostatne aplikoval         | Aplikoval nepresne, s problémami, a s pomocou skúšajúceho | Aplikoval veľmi nepresne, s problémami a zásadnými chybami   | Nedokázal aplikovať                                   |
| <b>Pochopenie praktickej úlohy</b>                                        | Porozumel úlohe dobre                                  | V podstate porozumel                          | Porozumel s nedostatkami                                  | Porozumel so závažnými nedostatkami                          | Neporozumel úlohe                                     |
| <b>Voľba postupu</b>                                                      | Zvolil správny a efektívny postup                      | V podstate zvolil správny postup              | Zvolil postup s problémami                                | Zvolil postup s problémami a s pomocou skúšajúceho           | Nezvolil správny postup ani s pomocou skúšajúceho     |
| <b>Výber prístrojov, strojov, zariadení, náradia, materiálov, surovín</b> | Zvolil správny výber                                   | V podstate zvolil správny výber               | Zvolil výber s problémami                                 | Zvolil výber s problémami a s pomocou skúšajúceho            | Nezvolil správny výber ani s pomocou skúšajúceho      |
| <b>Organizácia práce na pracovisku</b>                                    | Zvolil správnu organizáciu                             | V podstate zvolil správnu organizáciu         | Zvolil organizáciu s problémami                           | Zvolil organizáciu s problémami a s pomocou skúšajúceho      | Nezvolil správnu organizáciu                          |
| <b>Kvalita výsledku práce</b>                                             | Pripravil kvalitný produkt/činnosť                     | V podstate pripravil kvalitný produkt/činnosť | Pripravil produkt/činnosť s nízkou kvalitou               | Pripravil produkt/činnosť s veľmi nízkou kvalitou            | Pripravil nepodarok, nekvalitnú činnosť vykázal       |
| <b>Dodržiavanie</b>                                                       | Dodržiaval presne                                      | V podstate                                    | Dodržiaval predpisy                                       | Dodržiaval iba veľmi                                         | Nedodržiaval predpisy                                 |

|                                     |                 |                         |                      |                |  |
|-------------------------------------|-----------------|-------------------------|----------------------|----------------|--|
| <b>BOZP<br/>a hygieny pri práci</b> | všetky predpisy | dodržal všetky predpisy | s veľkými problémami | málo predpisov |  |
|-------------------------------------|-----------------|-------------------------|----------------------|----------------|--|

### **Vyhláška č. 224/2022 Z. z. o strednej škole - § 17 Hodnotenie maturitnej skúšky**

**Vyhláška č. 142/2018 Z. z. o ukončovaní štúdia na SŠ** z 23. apríla 2018,

**ktorou sa mení a dopĺňa vyhláška Ministerstva školstva Slovenskej republiky č. 318/2008 Z. z. o ukončovaní štúdia na stredných školách v znení neskorších predpisov**

1. Žiak úspešne vykoná maturitnú skúšku z predmetu, ktorý má externú časť MS a písomnú formu IČ MS, ak jeho hodnotenie z ústnej formy IČ MS:

nie je horšie ako stupeň prospechu 3 – dobrý a v písomnej forme IČ MS získa viac ako 25 % z celkového počtu bodov alebo v externej časti získa viac ako 33 % z celkového počtu bodov, alebo je stupeň prospechu 4 – dostatočný a v písomnej forme IČ MS získa viac ako 25 % z celkového počtu bodov a súčasne v externej časti získa viac ako 33 % z celkového počtu bodov.

2. Žiak úspešne vykoná maturitnú skúšku z predmetu ktorý má EČ a nemá PFIČ MS (matematika), ak jeho hodnotenie z ústnej formy IČ MS:

nie je horšie ako stupeň prospechu 3 – dobrý a v externej časti MS získa viac ako 25 % z celkového počtu bodov alebo, je stupeň prospechu 4 – dostatočný a v externej časti MS získa viac ako 33 % z celkového počtu bodov.

3. Žiak úspešne vykoná maturitnú skúšku z predmetu, ktorý nemá EČ MS a nemá PFIČ, ak jeho hodnotenie z ústnej formy IČ MS nie je horšie ako 4 – dostatočný.

Ak žiak nesplní podmienky z EČ a PFIČ MS nezmaturoje v danom školskom roku. Má ale možnosť uskutočniť ÚFIČ MS v danom školskom roku. Oprava EČ alebo PFIČ sa uskutočňuje v opravnom termíne v septembri.

**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.

**Organizačné a metodické pokyny** sa týkajú platných predpisov, dokumentácie a pravidiel pre maturitnú skúšku.

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

Správanie žiaka je klasifikované týmito stupňami:

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

Žiak na konci prvého a druhého polroku je hodnotený takto:

- Prospel s vyznamenaním
- Prospel veľmi dobre

- Prospel
- Neprospeš

Ak nemožno žiaka vyskúšať a klasifikovať v riadnom termíne v prvom polroku, žiak sa za prvý polrok neklasifikuje; riaditeľ školy určí na jeho vyskúšanie a klasifikovanie náhradný termín, a to spravidla tak, aby sa klasifikácia mohla uskutočniť najneskôr do dvoch mesiacov po skončení prvého polroku.

Ak nemožno žiaka vyskúšať a klasifikovať v riadnom termíne v druhom polroku, žiak je skúšaný aj klasifikovaný za toto obdobie spravidla v poslednom týždni augusta a v dňoch určených riaditeľom školy.

Žiak je neklasifikovaný aj v prípade, ak vyučujúci nemá dostatok podkladov na uzatvorenie klasifikácie. O tejto skutočnosti musí byť informovaný riaditeľ školy.

Ak žiaka nemožno klasifikovať, nedostane vysvedčenie, iba výpis z katalógového listu.

O dodatočnej klasifikácii – vykonaní komisionálnych skúšok rozhoduje riaditeľ školy v zmysle platnej legislatívy. Maturitná skúška sa môže opakovať v zmysle právnych predpisov.

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 do 14 dní od doručenia jeho žiadosti, prípadne v termíne po vzájomnej dohode medzi žiakom a riaditeľom školy. Komisionálne skúšky prebiehajú v súlade s právnymi predpismi. Opravné skúšky určuje riaditeľ školy v súlade s právnym predpisom.

### **Výchovné opatrenia**

Za vzorné správanie, za vzorné plnenie povinností, alebo za statočný čin možno žiakovi udeliť pochvalu alebo iné ocenenie.

Ak sa žiak previní proti školskému poriadku, možno mu uložiť napomenutie alebo pokarhanie od triedneho učiteľa, pokarhanie od riaditeľa, podmienené vylúčenie alebo vylúčenie.

Akokoľvek výchovné opatrenie musí byť okamžite oznámené v písomnej forme rodičom alebo zákonným zástupcom žiaka. Opatrenie sa zaznamenáva do katalógového listu žiaka. Neuvádza sa na vysvedčení.