

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

ČAŠNÍK, SERVÍRKA - DUÁLNE VZDELÁVANIE



Hotelová akadémia
Košice

6444 K 00 ČAŠNÍK, SERVÍRKA

Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov ŠkVP	Čašník, servírka - duálne vzdelávanie
Úroveň Slovenského kvalifikačného rámca	SKKR 4
Úroveň Európskeho kvalifikačného rámca	EKR 4
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	Denná
Vyučovací jazyk	Slovenský
Druh školy	Štátna
Dátum schválenia	30. 08. 2022
Miesto vydania	Hotelová akadémia, Južná trieda 10, Košice

Košice 01. 09. 2022

PaedDr. Jaroslava Mamčaková
riaditeľka

Mgr. Alena Šimanová

zástupkyňa riaditeľa pre odborné vzdelávanie a praktickú prípravu

Tel.: 055 72 60 707

Mgr. Iveta Mihočková

zástupkyňa riaditeľa pre všeobecné vzdelávanie

Tel.: 055 72 60 705 kl. 732

Mgr. Eva Mikulová

hlavná majsterka

Tel.: 055 72 60 705 kl. 708

sekretariat@zsjuznake.sk

www.hotelovake.edupage.org

Tel.: 055 72 60 705

Fax.: 055 72 60 706

[illegible]

Obsah

1	Identifikačné údaje	5
2	Ciele výchovy a vzdelávania	6
3	Vlastné zameranie školy	8
3.1	Vízia školy	9
3.1.1	STRATÉGIA	10
3.2	Charakteristika školy	14
3.3	Plánované aktivity školy	15
3.4	Charakteristika pedagogického zboru	17
3.5	Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy	17
3.6	Dlhodobé projekty	18
3.7	Medzinárodná spolupráca	20
3.8	Spolupráca s rodičmi, so sociálnymi partnermi a inými subjektmi	20
3.9	Formy praktického vyučovania	22
3.10	Ukončovanie štúdia u žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami	22
3.11	Podmienky na zaistenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní	22
4	Osobitosti a podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami .	24
5	Charakteristika školského vzdelávacieho programu	27
5.1	Popis školského vzdelávacieho programu	29
5.2	Organizácia výučby	29
5.3	Prijímacie konanie do prvého ročníka	30
5.4	Zdravotné požiadavky na uchádzača	30
6	Profil absolventa	31
6.1	Kľúčové kompetencie	32
6.2	Odborné kompetencie	36
6.3	Prierezové témy	37
7	Učebný plán	37
7.1	Vzorový učebný plán pre 4-ročné študijné odbory s duálnym vzdelávaním s činnosťou od 1. 9. 2021 začínajúc 1. ročníkom	37
7.2	Rámcový učebný plán pre 4-ročné študijné odbory s duálnym vzdelávaním s činnosťou od 1.9.2019 začínajúc 1. ročníkom	41

Prílohy:

Príloha Učebné osnovy

Príloha Normatív materiálo-technického zabezpečenia

Príloha Rámcový učebný plán pre 4-ročný študijný odbor 6444 K 00 čašník, servírka s duálnym vzdelávaním platný pre šk. r. 2022/23

1 IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE

Názov a adresa školy	Hotelová akadémia, Južná trieda 10, 040 01 Košice
Názov školského vzdelávacieho programu	Čašník, servírka - duálne vzdelávanie
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov študijného odboru	6444 K 00 čašník, servírka
Stupeň vzdelania	Úplné stredné odborné vzdelanie
Úroveň Slovenského kvalifikačného rámca	SKKR 4
Úroveň Európskeho kvalifikačného rámca	EKR 4
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	Denná
Vyučovací jazyk	Slovenský
Druh školy	Štátna
Dátum schválenia ŠkVP	30. august 2022
Miesto vydania	Hotelová akadémia, Južná trieda 10, 040 01 Košice
Platnosť ŠkVP	01. september 2022 začínajúc prvým ročníkom

Kontakty pre komunikáciu so školou

Titul, meno, priezvisko	Pracovná pozícia	Telefón	Fax	e-mail	Iné
PaedDr. Jaroslava Mamčáková	Riaditeľka	055/7260 705	055/7260 706	sekretariat@zsjuznake.sk	
Mgr. Alena Simanová	Zástupkyňa riaditeľa pre odborné vzdelávanie a praktickú prípravu	055/7260 707		sekretariat@zsjuznake.sk	
Mgr. Iveta Mihočková	Zástupkyňa riaditeľa pre všeobecné vzdelávanie	055/72 60 705 kl. 732		sekretariat@zsjuznake.sk	
Ing. Mária Sokolová	Vedúca pre ekonomickotechnické činnosti	055/72 60 705 kl. 709		sekretariat@zsjuznake.sk	
Mgr. Eva Mikulová	Hlavná majsterka	055/7260 708		sekretariat@zsjuznake.sk	

Zriaďovateľ

Košický samosprávny kraj
 Odbor školstva
 Námestie Maratónu mieru 1
 042 66 Košice
 telefón: 055/7268 111
 e-mail: vuc@vucke.sk

PaedDr. Jaroslava Mamčáková
 riaditeľka školy

Školský vzdelávací program Čašník, servírka - duálne vzdelávanie pre študijný odbor 6444 K 00 čašník, servírka

Názov a adresa školy	Hotelová akadémia Južná trieda 10, 040 01 Košice
Názov školského vzdelávacieho programu	Čašník, servírka - duálne vzdelávanie
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov študijného odboru	6444 K 00 čašník, servírka
Stupeň vzdelania	Úplné stredné odborné vzdelanie
Úroveň Slovenského kvalifikačného rámca	SKKR 4
Úroveň Európskeho kvalifikačného rámca	EKR 4
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná

2 CIELE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA

Ciele výchovy a vzdelávania v našom školskom vzdelávacom programe pre študijný odbor 6444 K 00 čašník, servírka vychádzajú z cieľov stanovených v Zákone o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu študijných odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby.

Poslaním našej školy nie je len odovzdávať vedomosti a pripravovať žiakov na povolanie a získanie prvej kvalifikácie, ale aj formovať u mladých ľudí ich postoje, viesť ich k dodržiavaniu etických a ľudských princípov.

Naše ciele v systéme výchovy a vzdelávania spočívajú v cieľavedomom a systematickom rozvoji poznávacích schopností, emocionálnej zrelosti žiaka, motivácie k sústavnému zdokonaľovaniu sa, schopnosti prevziať zodpovednosť za seba a svoj rozvoj.

Odborné vzdelávanie je súčasťou celoživotného vzdelávania a musí byť súčasťou spoločnosti založenej na vedomostiach, v ktorej je vzdelávanie cestou rozvoja ľudskej osobnosti. Jeho zámerom je pripraviť žiaka na úspešný, zmysluplný a zodpovedný osobný, občiansky a pracovný život.

Základným cieľom výchovy a vzdelávania našej školy je rozvinúť schopnosti, znalosti, zručnosti a hodnotové postoje absolventa tak, aby získal vzdelanostný základ nevyhnutný pre uplatnenie sa v pracovnom a mimopracovnom živote, ale aj na pokračovanie vo vzdelávaní na vyššom stupni. Tento cieľ sa budeme snažiť dosiahnuť zatraktívnením vyučovacieho procesu zavádzaním nových foriem a metód práce, netradičných foriem vyučovania, zážitkovým učením, vytvorením prostredia súťaživosti a tvorivosti, projektovým vyučovaním, exkurziami a organizáciou výmenných pobytov na partnerských školách a organizáciách v zahraničí.

Jedným z našich hlavných cieľov je profilovať sa ako škola, ktorá poskytne svojim absolventom nadštandardnú jazykovú prípravu. Tento cieľ chceme dosiahnuť zahraničnou aj odbornou praxou zapojením sa do programu ERASMUS⁺.

Vzdelávacia stratégia je založená na prepojení teórie s praxou s konkrétnou praktickou skúsenosťou žiakov.

- ✓ Od začiatku štúdia sú praktické zručnosti rozvíjané v podmienkach reálnej prevádzky vo vlastných alebo zmluvných gastronomických a hotelových zariadeniach,
- ✓ odborné kompetencie môžu žiaci získať a skvalitniť:
 - zúčastňovaním sa barmanských, baristických, someliérskych kurzov, ich úspešným absolvovaním získavajú certifikát z týchto kurzov,
 - zúčastňovaním sa odborných exkurzií, prezentáciou gastronomických firiem
- ✓ odborná prax prebieha od prvého ročníka v zmluvných zariadeniach, na ktoré škola kladie vysoké nároky z hľadiska odbornosti, čím sa rozvíjajú odborné kompetencie, formuje budúcich čašníkov a servírokov, vedie ich ku kultúrnemu spoločenskému vystupovaniu a komunikácii – prezentácia seba, ale aj školy.

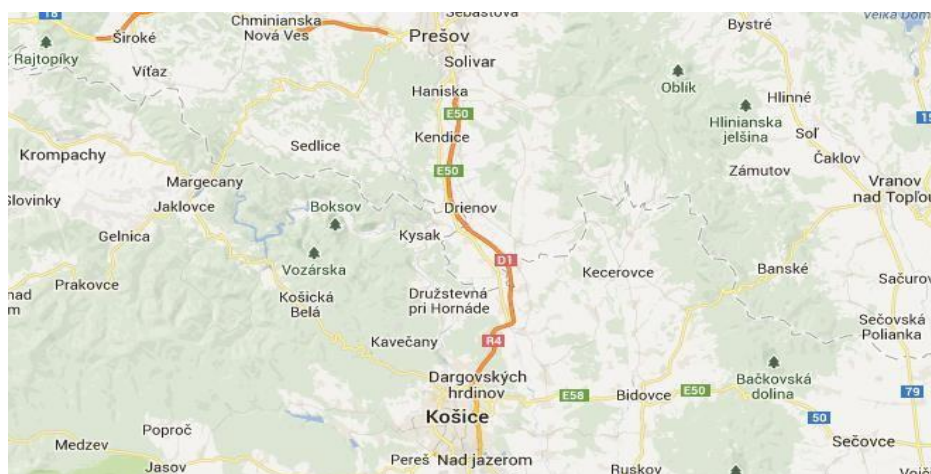
K strategickým cieľom patrí humanizácia výchovnovzdelávacieho procesu založená na rešpektovaní osobnosti a záujmov každého žiaka, podpore talentovaných žiakov, poskytovaní konzultačnej pomoci slabo prospievajúcim žiakom, venovaní patričnej pozornosti žiakom so špeciálnymi výchovnovzdelávacími potrebami, aktívnej podpore činnosti žiackej školskej rady, organizovaní kultúrno-spoločenských a iných voľnočasových aktivít pre učiteľov a žiakov školy.

Ďalším cieľom je posilnenie motivácie učiteľov k zvyšovaniu odborného a profesijného rastu zabezpečením rôznych vzdelávacích aktivít, ktoré prispievajú k skvalitneniu ich práce, napr. vzdelávacie aktivity v oblasti práce s interaktívnou tabuľou, elektronickou žiackou knižkou, elektronickou triednou knihou, didaktickou technikou – vizualizérom, hlasovacím zariadením a prácou s IKT, účasťou na zahraničných stážach a rôznych vzdelávacích podujatiach organizovaných vzdelávacími inštitúciami.

Názov a adresa školy	Hotelová akadémia Južná trieda 10, 040 01 Košice
Názov školského vzdelávacieho programu	Čašník, servírka - duálne vzdelávanie
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov študijného odboru	6444 K 00 čašník, servírka
Stupeň vzdelania	Úplné stredné odborné vzdelanie
Úroveň Slovenského kvalifikačného rámca	SKKR 4
Úroveň Európskeho kvalifikačného rámca	EKR 4
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná

3 VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY

Hotelová akadémia na Južnej triede v Košiciach sa nachádza v centre mesta, ktoré je druhé najväčšie mesto na Slovensku a je dominanta východu.



Mesto s bohatou a slávnou minulosťou, s architektonicky i urbanisticky cennými historickými a umeleckými pamiatkami, s prímestskými rekreačnými strediskami a pestrú ponukou kultúrnych podujatí, je podľa očakávania, magnetom pre návštevníkov, príťažlivou destináciou pre turistov a cestovateľov. Živý záujem o služby cestovného ruchu v danom regióne si vyžaduje kvalitnú odbornú pripravenosť zamestnancov turizmu.

História školy siaha do roku 1986, keď v budove školy bolo zriadené Stredné odborné učilište stavebné. Na jeho pôde v roku 1991 vznikla potom Dievčenská odborná škola a od roku 1994 bola zriadená Krajským úradom v Košiciach Hotelová akadémia. Odvtedy pôsobí ako samostatná rozpočtová organizácia s právnou subjektivitou, ktorá navyše disponuje živnostenským oprávnením pre podnikateľskú činnosť.

Škola prešla zmenami kopírujúcimi zmeny v slovenskom vzdelávacom systéme. Uznesením Zastupiteľstva Košického samosprávneho kraja číslo 207/2011 zo dňa 21. februára 2011 bola od 1. septembra 2011 k nám pričlenená Stredná odborná škola potravinárska z Južnej triedy 48 v Košiciach, škola moderného typu s viac ako 50-ročnou tradíciou v oblasti potravinárstva, cukrárskych a pekárskeho výrobkov. Týmto rozhodnutím škola získala aj štvorročné učebné odbory cukrár kuchár a cukrár pekáč.

Aj napriek svojej krátkej histórii sa hotelová akadémia zaradila dosiahnutými študijnými výsledkami, výsledkami v žiackych olympiádach a súťažiach i uplatnením absolventov školy v praxi medzi popredné odborné školy v rámci Slovenska.

Poslaním našej školy je vychovávať a vzdelávať žiakov pre prácu čašníka, servírky v nižšom a strednom manažmente pre oblasť hotelierstva, cestovného ruchu, gastronómie a potravinárstva.

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 kvalitatívnu úroveň. Kurikulum školy predpokladá orientovať sa pri výchove a vzdelávaní na pružnosť, samostatnosť, rozmanitosť, kreativitu, zručnosť, čo je významným východiskom na prípravu uplatnenia na rýchlo sa meniacom trhu práce.

Naši žiaci majú možnosť získavať poznatky a spôsobilosti v činnosti počas odbornej praxe, čo umožňuje rozsiahla podnikateľská činnosť inštitúcie. Hotel Akadémia, reštaurácia, biely, zelený, višňový a červený salónik sú súčasťou komplexu, ktorý sa zapísal nielen do povedomia Košičanov. V týchto priestoroch rozvíja škola svoje podnikateľské aktivity, na zabezpečovaní ktorých sa podieľajú žiaci.

Súčasným žiakom ponúka hotelová akadémia štúdium v nasledujúcich študijných odboroch: hotelová akadémia, kuchár, ďalej v štvorročných učebných odboroch cukrár kuchár a cukrár pekár. Okrem toho poskytuje žiakom aj možnosť pokračovať v nadstavbovom štúdiu, konkrétne potravinárska výroba so zameraním na pekárenskú a cukrárenskú výrobu.

Škola má dobre rozvinuté vzťahy s domácimi partnerskými hotelovými a reštauračnými zariadeniami v meste a v okolí, ktoré poskytujú možnosti realizácie odbornej praxe pre domácich a zahraničných žiakov (v rámci podprogramu EU Leonardo da Vinci, ERASMUS⁺). Ďalej spolupracuje s firmami, organizáciami a profesijnými zväzmi ako aj vzdelávacími inštitúciami v rámci Košického kraja a v rámci SR i ČR. Úzko spolupracuje s British Council, Francúzskou Alianciou, Goetheho inštitútom, Slovenským barmanským zväzom, miestnou časťou Košice-Juh a inými orgánmi miestnej a krajskej samosprávy. Škola poskytuje žiakom aj ďalšie možnosti odborného rastu (získanie výučného listu, získanie certifikátu „barman“, baristické a someliérské kurzy, možnosť účasti na domácich a zahraničných súťažiach v odboroch kuchár, čašník, barman, pekár, cukrár. Jej víziou je vychovať odborne zdatných reprezentantov Slovenska v Európskej únii pre oblasť služieb verejnosti, cestovného ruchu a gastronómie s dôrazom na ovládanie jazykových kompetencií.

3.1 Vízia školy

„Trh dáva šancu pripraveným“

H – húževnatosť - v dosahovaní cieľov

O – odbornosť - vzdelávanie zamestnancov = výborná príprava žiakov na povolanie

T – tvorivosť - pri práci so žiakmi = rozvoj kreativity žiakov

E – efektivita – vo využívaní finančných a ľudských zdrojov = duálny systém + produktívna práca

L – lojálnosť - k škole, k zamestnávateľovi = budovanie širokej podpornej základne školy

K – komplexnosť – v príprave na povolanie = teória prepojená s praxou

A – atraktivnosť – študijných odborov a školského prostredia

Stredná odborná škola 21. storočia má byť nielen moderná, ale má aj vedieť pružne reagovať na podmienky a potreby trhu práce. Hotelová akadémia, Južná trieda 10 v Košiciach má smelú ambíciu byť takouto školou. Cieľovým programom v 3 oblastiach (klíma školy, výchovno-vzdelávací proces, ekonomika a materiálne vybavenie) chceme spoločne **vybudovať atraktívnu a modernú školu**, ktorá odovzdá žiakom špičkové vedomosti v oblasti gastronómie a potravinárstva a pripraví ich na kvalitný výkon povolania, príp. na vysokoškolské štúdium.

CIEĽ - **zvýšiť dosiahnutie prosperity školy v oblasti gastronómie, hotelierstva a potravinárstva v regióne Košíc, kraja, Slovenska,**

- zvýšiť uplatnenie absolventov na trhu práce v rámci Slovenska (zahraničia),

- **zvýšiť podiel úspešných absolventov študujúcich na VŠ v oblasti hotelierstva, manažmentu, v oblasti CR, v oblasti ekonomického zamerania, príp. štúdia cudzích jazykov,**
- **zlepšiť výsledky školy v celkovom hodnotení SOŠ – zatriktívniť štúdium na škole pre žiakov končiacich ZŠ,**
- **vytváranie partnerstiev so ZŠ, SŠ, VŠ a zamestnávateľmi a stavovskými a profesijnými organizáciami.**

Oblasti rozvoja kompetencií:

1. Rozvoj kompetencií v oblasti teoretického vyučovania

- výborná komunikácia v materinskom jazyku a v dvoch cudzích jazykoch
- výborné znalosti v oblasti odborných predmetov

2. Rozvoj kompetencií v oblasti praktického vyučovania

- cez získané poznatky v odborných predmetoch zvýšiť záujem zamestnávateľov o žiakov HA (v rámci praxe) a absolventov (záujem zamestnať nášho absolventa)
- ponúknuť zamestnávateľom absolventa so širokým spektrom odborných zručností (zvýšenie atraktivity na trhu práce cez získanie kurzov – barman, barista, animátor voľného času, účtovníctvo)

3.1.1 STRATÉGIA

Klíma školy

- **dôraz klásť na kvalitu pedagogických zamestnancov** – na kvalifikovanosť, odbornú spôsobilosť, tvorivosť , modernizáciu výchovno-vzdelávacieho procesu a osobnú angažovanosť,
- **zaviesť do praxe prehľadný systém odmeňovania** pedagogických a nepedagogických zamestnancov, ktorý by reálne odrážal aktívny prístup pedagógov k výchovno-vzdelávaciemu procesu a u nepedagogických zamestnancov k pracovným povinnostiam, prípadne zohľadňoval prácu navyše (príprava žiakov na predmetové olympiády, SOČ, postupové súťaže a športové súťaže príprava žiakov na nepostupové súťaže, organizovanie kurzov, exkurzií, ŠVP a pod., činnosť koordinátora, príprava podujatí spojených s praktickým vyučovaním - organizácia odborných kurzov - barmanský, baristický, animátorský, príprava a účasť žiakov na krajské, slovenské, medzinárodné odborné súťaže so zameraním na odbor /zohľadnené umiestnenie žiaka /organizácia medzinárodnej barmanskej súťaže –Cassovia Cup, organizovanie ročníkových prác (odbor kuchár, čašník, hotelová akadémia), organizovanie súťaží odborných zručností /odbor kuchár cukrár, cukrár pekár),
- **vytvárať pozitívny vzťah k škole u žiakov, rodičov a zamestnancov, pri riadení a ďalšom smerovaní školy využívať všetky pozitívne podnety od žiakov, rodičov a zamestnancov, aktívne spolupracovať s Radou rodičov HA, Žiackou školskou radou HA a Radou školy HA,**
 - otvorený prístup, asertívna a efektívna komunikácia, vytvoriť priestor pre aktívnejšiu spoluprácu so Žiackou školskou radou, ponúknuť priestor pre vytvorenie on-line školského časopisu z literárnych, publicistických príspevkov žiakov – prax, skúsenosti, odporúčania spolužiakom,
 - nadviazať na prerušenú tradíciu školy – úspešný absolvent/absolventka školy (z maturitných a končiacich ročníkov) a najúspešnejší študent/študentka v rôznych oblastiach vyučovacích predmetov za školský rok, ktorí výraznou mierou prispeli k propagácii školy a šíreniu jej dobrého mena – aktivitu zamerať k blížiacemu sa 30. výročiu založenia školy – 2024,
- **spropagovať školu cez sociálne siete - Facebook, Instagram** – s cieľom priblížiť sa mladým ľuďom, predstaviť im túto školu ako dynamickú a odborne dobre nastavenú na ich prípravu do života s dobrou vyhliadkou zamestnať sa, zaujať ich, spropagovať aktivity tejto školy cez sociálne siete,
 - pri propagácii školy využiť tvorivý potenciál žiakov – natočenie krátkych shotov, v ktorých študenti budú môcť predstaviť seba, svoju školu, predstaviť odbor, ktorý študujú; zaujímavé aktivity čo najskôr (po odsúhlasení zodpovedným pedagógom) zverejniť na sociálnych sieťach;
 - **v r. 2024 bude škola oslavovať 30. výročie založenia – propagáciu školy smerovať postupne k tomuto výročiu,** cez sieťovanie bývalých žiakov, zamestnancov (s dodržaním GDPR) vytvoriť video, príp.

propagačný materiál o škole, (získať úspešných absolventov a stručne priblížiť ich cestu k úspechu od skončenia HA, pri študentoch, ktorí pokračovali v štúdiu na VŠ – uplatnenie znalostí získaných na HA)

- **vytvárať v škole bezpečné prostredie z hľadiska prevencie kriminality a iných protispoločenských javov,** bezpečnostný vrátnik, besedy s odborníkmi z oblasti psychológie a spolupráca s PZ SR
- **využiť kontakty cez bývalých žiakov tejto školy,**
ktorí sú dnes úspešní vo svojej profesii a získať ich pre spoluprácu so školou v oblasti praxe doma , príp. v zahraničí,
- pozývať úspešných absolventov na besedy, ktorými by motivovali žiakov k lepším študijným výsledkom a k sebazvedelávaniu,
- **pokračovať v aktívnej spolupráci s Asociáciou hotelov a reštaurácií Slovenska** • **obnoviť aktívnu v spoluprácu s partnerskou školou vo Francúzsku za účelom skvalitnenia odborných zručností s možnosťou získania certifikátu** (ročný štud. pobyt),
- **pokračovať v tradičných aktivitách školy** – Imatrikulácia, rozlúčka s končiacimi ročníkmi, medzinárodná barmanská súťaž pod záštitou predsedu KSK - Cassovia Cup, zapájanie školy do humanitných aktivít, ktoré doteraz na pôde školy prebiehali.

Dlhodobé ciele školy (5 roky)	Krátkodobé ciele školy (1 – 2 roky)
Pravidelne umožňovať zamestnancom školy absolvovať vzdelávacie aktivity smerujúce k zvýšeniu ich odbornosti	50% zamestnancov školy absolvuje aspoň 1 aktualizačné alebo inovačné vzdelávanie
Pravidelné stretnutia s Radou rodičov HA, Žiackou radou HA a Radou školy HA	Ročne uskutočniť minimálne 2 stretnutia s RR HA, ŽR HA, RŠ HA
Aktívna spolupráca s bývalými žiakmi	Vytvorenie reprezentatívnej tabule (nástenky) – Naši úspešní absolventi

Výchovno-vzdelávací proces

Získať :

- **Certifikát Európska značka pre jazyky** - pridelenie tohto certifikátu na základe prihlášky jedenkrát ročne Európskou komisiou jednej SŠ a ZŠ na podporu jazykového vzdelávania – zviditeľňuje a oceňuje projekty a iniciatívy v jazykovom vzdelávaní, podporuje, využíva a rozširuje výsledky úspešných projektov a iniciatív na národnej a európskej úrovni ako príklad dobrej praxe a zdroj inšpirácie a motivácie, posunie prípravu v jazykovej oblasti žiakov na európsku úroveň; zvýši možnosť uplatnenia absolventov školy v praxi. Cieľom je prepojenie odborných zručností s jazykovými, komunikačnými kompetenciami projekt je možné realizovať cez mimoškolskú činnosť Moderne v kuchyni + bylinková záhrada + extra hodiny (vyučovacia hodina etiketa a človek (1. roč. HA a 1.roč. odboru čašník, servírka – extra hodina; zážitková gastronómia – 1. roč. odbor kuchár) - posudzuje sa 6 kvalitatívnych kritérií a 2 priority, ktoré stanovila Európska komisia:
 ✓ komplexnosť,
 ✓ inovatívnosť,
 ✓ pridaná hodnota v národnom kontexte,
 ✓ európska dimenzia,
 ✓ prenositeľnosť,
 ✓ zvýšenie motivácie učiacich sa a pedagógov,
- **akreditáciu Sprievodca cestovného ruchu** – SCR certifikáciu – osvedčenie MŠVVaŠ SR. Jeho potreba vychádza zo zamerania ŠkVP, kde je jedným z hlavných cieľov zvýšenie uplatnenia absolventov v praxi cieľ - vzbudiť záujem o realizáciu tohto kurzu žiakmi ešte počas štúdia pre končiace ročníky využitie tohto

kurzu je možné už počas štúdia žiakmi HA, ktorí majú predmety ako animácia v hoteli, služby cestovného ruchu, sprievodcovská činnosť, hotelový a gastronomický manažment, geografia v cestovnom ruchu, ekonomika, dejiny a kultúra, občianska náuka, čo sú spoločné zamerania s uvedenou akreditáciou, pretože do vysokej miery korešponduje a aj kopíruje obsahovú náplň kurzu prevádzkovaním kurzu získať finančné prostriedky (k bodu 2.3),

• **vybudovanie Centra odborného vzdelávania a prípravy COVP**

- COVP je stredisko praktického vyučovania, ktoré sa dá vybudovať v spolupráci so stavovskou organizáciou, ktoré by sledovalo najnovšie trendy v oblasti gastronómie (zdravá výživa, využitie surovín od lokálnych dodávateľov, pretože kvalita a čerstvosť budú do veľkej miery udávať trend gastronómie v ďalších rokoch) – vzdelávať sa môžu učitelia aj žiaci,
- ak SOŠ pôsobí ako COVP, jednoznačne a verejne preukazuje svoju ambíciu byť inovatívnou vo svojom pôsobení v oblasti odborného vzdelávania a prípravy žiakov na výkon povolania a deklaruje svoj cieľ byť pokrokovou školou v oblasti vzdelávania a služieb,
- priestory školy umožňujú vybudovať takéto centrum s využitím zamerania školy – cukrár kuchár, cukrár pekár, kuchár, čašník, servírka,
- COVP – má rozhodujúci vplyv na kultúru školy, atmosféru v nej, pozitívne pôsobí na formovanie postojov žiakov, a taktiež členov pedagogického zboru k škole a jej smerovaniu, formuje ducha a atmosféru školy, vytvára sa užšia spolupráca medzi učiteľmi a žiakmi,
- významný prínos – zavádzanie nových prístupov v spolupráci so zamestnávateľmi,
- môže ponúknuť spoluprácu blízky ZŠ – formou realizácie súťaže pre ZŠ, krúžku,
- spolupráca so zariadeniami pre seniorov,
- proces získania súhlasu s vytvorením COVP – predloženie projektu - Štátny inštitút odborného vzdelávania (vypisuje projekt + súhlas zriaďovateľa a stavovskej organizácie) - COVP v KE s daným zameraním chýba,

• **klásť dôraz na kvalitu vzdelávania žiakov školy**

- sprísniť výber uchádzačov o štúdium na HA – z dlhodobého hľadiska – zlepšenie výstupu žiakov (záverečné skúšky + maturitné skúšky + prijímacie skúšky na VŠ),
- možnosť získať rôzne certifikáty pre žiakov (deklarovanie zvýšenej kvality odbornej pripravenosti),
- spolupráca so školami podobného zamerania v rámci Slovenska,
- zameranie na posilnenie študijného odboru – HA s cieľom zvýšiť počet tried v tomto študijnom odbore,
- znovuzapojenie školy do SOČ, ktorá dáva priestor aj odborným školám, zvýšiť podiel angažovanosti žiakov do SOČ cez spoluprácu s vyučujúcimi SJL (03 – chémia, potravinárstvo, odbor 08 – cestovný ruch, hotelierstvo, gastronómia, 14 – tvorba učebných pomôcok, didaktické **technológie**, 15 – ekonomika a riadenie),
- kvalitu žiakov zvýšiť cez prípravu tzv. ročníkových prác, ktoré žiaci vypracujú samostatne a odprezentujú ich, práce posúdia vyučujúci odborných predmetov – zvýši sa pripravenosť a výber žiakov na odborné súťaže,
- zapájať školu do projektov (cez ministerstvá, príp. rôzne firmy – vybudovanie oddychových zón, daňových záhrad, ihrísk...),

- **vytvoriť pilotný projekt súťaže pre ZŠ** v oblasti prípravy jednoduchých jedál, prípadne stolovania, príp. etiketa stolovania – s ukážkou zručností žiakov/žiačok HA,

- **zvýšiť aktívnu spoluprácu s výchovnými poradcami na ZŠ.**

Dlhodobé ciele školy (5 roky)	Krátkodobé ciele školy (1 – 2 roky)
-------------------------------	-------------------------------------

Získanie akreditácií na skvalitnenie výuky žiakov	Podanie prihlášky k získaniu akreditácií, vypracovanie podkladov, príprava akreditačného programu
Vytvorenie COVP	Pripraviť návrh vytvorenia COVP + uskutočniť stretnutie so zástupcami stavovskej organizácie a zástupcami ŠIOV
Pravidelné ročníkové práce	100% účasť žiakov na ročníkových prácach
Znovu zapojiť žiakov do SOČ	Poslať aspoň 3 práce žiakov do krajského kola SOČ
Pravidelné zapájanie školy do projektov	Ročne zapojiť školu aspoň do 2 projektov
Súťaž pre ZŠ v oblasti prípravy jedál	1x ročne súťaž pre žiakov ZŠ
Aktívna spolupráca s výchovnými poradcami na ZŠ	1x ročne podujatie pre výchovných poradcov „Hotelka vás pozýva k sebe“

Ekonomika a materiálne vybavenie

- **produktívna práca** – čo najefektívnejšie využívať produktívnu prácu v úzkej spolupráci so zamestnávateľmi; umožniť aj žiakom, ktorí nemajú možnosť, príp. nevstúpili do duálneho vzdelávania získať finančné ohodnotenie (štipendium) za prax na základe vopred stanovených kritérií,
- **školský bufet** – využitie vlastných zdrojov na predaj pečiva a cukrárenských výrobkov v bufete školy a využitie bufetu pre prax žiakov,
- **pri duálnom vzdelávaní klásť dôraz na prax žiakov v menších skupinách** - sú efektívnejšie a flexibilnejšie; pri získavaní potenciálnych partnerov k spolupráci klásť dôraz na súlad požiadaviek ŠkVP v jednotlivých ročníkoch a požiadaviek zamestnávateľa,
- **zabezpečiť dostatok finančných prostriedkov** potrebných na chod školy, na bežné i nadštandardné materiálno-technické vybavenie (sledovanie projektov a zapájanie školy do týchto projektov, oslovenie bývalých absolventov, ktorí by mohli pomôcť v rámci sponzoringu, oslovovať rodičov – 2% z daní, zefektívnením zamerania v podnikateľskej oblasti + zabezpečiť potrebné technické prostriedky na modernizáciu vyučovacieho procesu využitím projektov ESF),
- **rekonštrukcia vonkajšieho športového ihriska,**
- **zisk z podnikateľskej činnosti použiť:**
 - ako doplnkový zdroj ďalšieho rozvoja a skvalitňovania činnosti na financovanie bežných a kapitálových výdavkov súvisiacich s hlavnou činnosťou,
 - na modernizáciu a estetizáciu reštauračného a hotelového zariadenia,
 - v rámci podnikateľskej činnosti sa sústrediť na menšie akcie (detské oslavy, kary, rodinné posedenia...)

Dlhodobé ciele školy (5 roky)	Krátkodobé ciele školy (1 – 2 roky)
Rekonštrukcia vonkajšieho ihriska	Pripraviť projektový zámer rekonštrukcie ihriska
Zaviesť inštitút produktívnej práce	Zapojiť do PP všetkých žiakov školy, ktorí nevstúpili do duálneho vzdelávania + žiakov odboru HA
Cez školskú žiacku firmu prevádzkovať bufet	Vytvoriť priestory na prevádzkovanie bufetu, spustiť skúšobnú prevádzku

SWOT ANALÝZA

SILNÉ STRÁNKY

- gastronómia a kulinárstvo sú v popredí záujmu verejnosti, masmédií – TV relácie,

- komplexnosť školy a jej poloha (škola, reštaurácia, hotel, športový areál),
- kvalita, skúsenosť, profesionalita pedagogických zamestnancov,
- dobré vybavenie jazykových, teoretických a odborných učební,
- nízke % nezamestnanosti absolventov,
- záujem žiakov o získavanie jazykovej spôsobilosti (v jazykových krúžkoch mimo vyučovania),
- partnerská spolupráca so školou vo Francúzsku je založená na študijnom pobyte žiakov aj absolventov.

SLABÉ STRÁNKY

- veľký počet konkurenčných stredných odborných škôl s rovnakým zameraním v Košickom kraji,
- nedostatok aktuálnych odborných učební a učebných pomôcok,
- nedostatok finančných prostriedkov na obnovu a modernizáciu odborných učební, kuchyniek a priestorov reštaurácie a hotela.

PRÍLEŽITOSTI

- certifikát odbornej spôsobilosti Slovenskej barmanskej asociácie,
- možnosť získať certifikát – barista pre rôzne stupne,
- možnosť získať certifikát z účtovníctva v programe KROS /ISCD 3A/,
- bezproblémové uplatnenie absolventov školy v hotelových a gastronomických zariadeniach v meste a v regióne,
- dobré uplatnenie absolventov v zahraničných hotelových a gastronomických zariadeniach.

RIZIKÁ

- nepriaznivý demografický vývoj,
- nízka vedomostná úroveň prichádzajúcich žiakov zo základných škôl,
- nízka priemerná mzda v oblasti hotelierstva a gastronómie,
- pokračujúce nedostatočné financovanie školstva zo strany štátu,
- v súčasnosti - kríza hotelierstva a gastronómie,
- zvýšené požiadavky na hygienu a dezinfikovanie školských priestorov a priestorov patriacich k HA.

3.2 Charakteristika školy

Škola je dvojposchodová, k nej je pripojený šesťposchodový hotel a vlastné stravovacie zariadenie. Počet žiakov je aktualizovaný každý školský rok podľa platnej legislatívy.

Študijné, učebné a nadstavbové odbory. Počet tried pre šk. rok 2022/2023.

- 6323 K hotelová akadémia – 7 tried
- 6444 K čašník, servírka – II.KCS, III.KCS, IV.KCS (1,5 tried)
- 6445 K kuchár – II.KCS, III.KCS, IV.KCS (1,5 tried)
- 6445 K kuchár – I.K (1 trieda)
- 2940 M 08 podnikanie v potravinárstve – IV.PP (1 trieda)
- 6405 K pracovník marketingu – III.PM (1 trieda)
- 2977 7 H cukrár, kuchár – I.CPK, II.CPK, III.CPK, IV.CPK (2 triedy)
- 2977 8 H cukrár, pekár – I.CPK, II.CPK, III.CPK, IV.CPK (2 triedy)
- 2982 L 02 potravinárska výroba – I.N (1 trieda)

Spolu 18 tried

Na štúdium cudzích jazykov využívame 5 učební, kompletne vybavených dataprojektorom s interaktívnym zariadením. Na vyučovanie všeobecno-vzdelávacích predmetov slovenského jazyka a

literatúry/dejepisu, geografie, matematiky, informatiky a odborných predmetov ekonomiky, administratívy a korešpondencie, hotelového a gastronomického manažmentu, techniky obsluhy, náuka o výžive/náuka o potravinách, účtovníctva /PC/, využívame 10 učební s modernou didaktickou technikou: s dataprojektorom, s dataprojektorom a interaktívnou tabuľou alebo interaktívnym dataprojektorom. Pre praktickú prípravu máme zriadených 5 odborných učební, pekárň a cukráreň – externé priestory na účely praktickej odbornej prípravy.

Na pohybovú aktivitu žiakov - hodiny telesnej a športovej výchovy a športové krúžky škola využíva veľkú a malú telocvičňu, ihrisko s umelým trávnikom pre všetky typy loptových hier, posilňovňu.

Manažment školy a hospodársky úsek má svoje oddelené priestory, pedagógovia využívajú svoje kabinety a zborovňu.

Na škole vyvíja veľmi dobrú činnosť:

- Rada žiakov, ktorá zastupuje záujmy žiakov na našej škole, organizuje žiacke aktivity a vytvára podmienky pre dobrú komunikáciu a spoluprácu medzi učiteľmi a žiakmi,
- Rada rodičov pri Hotelovej akademii, občianske združenie, ktoré svojimi príspevkami slobodne rozhoduje o využívaní finančnej čiastky žiakov,
- Rada školy zodpovedá za kvalitu a organizáciu celého výchovno-vzdelávacieho procesu.

3.3 Plánované aktivity školy

Dosahovanie požadovaných aktivít a vhodná prezentácia školy sú výsledkom kvality vzdelávania. Škola sa bude snažiť v priebehu ďalších rokov vytvoriť a zabezpečiť všetky podmienky pre skvalitnenie života na škole. Kalendár aktivít sa aktualizuje pre daný školský rok k 1. 9.

Záujmové aktivity:

Škola ponúka krúžky pre žiakov zamerané na rozvoj kľúčových kompetencií

- v oblasti cudzích jazykov,
- v oblasti materinského jazyka,
- matematických a IKT zručností,
- ekonomickej a finančnej gramotnosti,
- odborných zručností,
- športového rozvoja,
- ponuka krúžkov sa v každom školskom roku aktualizuje podľa záujmu a potrieb žiakov.

Súťaže:

- športové súťaže vyhlásené Ministerstvom školstva SR a mestom Košice,
- jazykové - zo slovenského jazyka a literatúry, v anglickom jazyku a v nemeckom jazyku - biblická olympiáda,
- stredoškolská odborná činnosť,
- matematické súťaže – KLOKAN, Pischkvorky,
- športové súťaže,
- odborné súťaže - Mladý účtovník Košice,
- odborné súťaže zručností
 - o barmanské,
 - Gastrofestival Ostrava – Česká republika,
 - Eurocup Prešov,
 - Saint Nicolaus Cup Bratislava,
 - Stock Cup Zvolen,
 - Coctail Cup Púchov,
 - Cassovia Cup Košice,
 - Imperator Cup Púchov,
 - Gastro Show Michalovce,
 - Juniorská barmanská súťaž Nový Jičín – Česká republika
 - o cukrárske a pekárske,

- súťaže v spracovaní informácií na počítači a úprava textu na počítači,
- súťaž o najpútavejší plagát na tému „Drogy NIE!“ v rámci prevencie a boja proti drogám

Exkurzie:

- hotelové a gastronomické prevádzky,
- exkurzie po tatranských hoteloch,
- dejepisné exkurzie.

Odborné kurzy:

- Barmanský,
- Somelierský,
- Carvingový,
- Baristický.

Spoločenské a kultúrne podujatia:

- návšteva divadelného a filmového predstavenia,
- Imatrikulácia,
- Deň otvorených dverí pre žiakov základných škôl,
- Deň zdravej výživy

Prezentačné akcie:

- 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 prezentujú na mnohých propagačných akciách, ktoré organizujú gastronomické zariadenia, súkromní podnikatelia a veľké obchodné reťazce. Týchto aktivít sa zúčastňujú učitelia odborných predmetov a majstri odborného výcviku vo funkcii pedagogického dozoru. Samostatnosť, húževnatosť a pracovitosť našich žiakov je ocenená tak zo strany školy, ako aj zo strany zamestnávateľov,
- v rámci ochrany životného prostredia sa žiaci zapájajú do akcie „Separovaný odpad“ pri triedení odpadu,
- v rámci pomoci sa tiež zapájajú do akcií, ako napr. Žiacka kvapka krvi, finančná zbierka pre detské domovy, pre Útulok zvierat v Košiciach, pre Úniu nevidiacich – akcia „Biela ceruzka“, pre prevenciu a liečbu rakoviny – akcia „Deň narcisov“,
- v rámci svojej odbornosti sa žiaci zúčastňujú rôznych propagačných akcií, ako napr. prezentácia na Dni otvorených dverí pre žiakov základných škôl, Deň zdravej výživy, Mosty bez bariér – Pribeník, Správna voľba povolania – organizované KSK, ProEduco, Medzinárodná súťaž v degustácii vín vo Viničkách.

Mediálna propagácia:

- prezentácia školy v partnerských školách,
- príspevky do tlače – Korzár, Nový čas, časopis Gastro, časopis Horeca,
- medializácia v TV – STV, TV JOJ, TV Markíza,
- aktualizácia www stránky,
- SITA,
- Dni otvorených dverí

Besedy a pracovné stretnutia:

- Spoločenské správanie a vystupovanie obsluhujúcich (zamestnávateľia) - Semináre o servírovaní,
- Ako sa správne učiť (výchovný poradca),
- Šikana (psychológ z Pedagogicko-psychologickej poradne),
- Ako proti drogám – moje skúsenosti s drogou (výchovný poradca),
- Vplyv fajčenia a alkoholu na organizmus - Zdravá výživa,
- Ako na vysokú školu?

Všetky aktivity sa budú realizovať s pedagogickými zamestnancami školy, žiakmi a sociálnymi partnermi. Aktivity sú určené žiakom, učiteľom, zamestnávateľom a širokej verejnosti.

3.4 Charakteristika pedagogického zboru

Vedenie školy je päťčlenné: riaditeľ školy, zástupca riaditeľa pre študijné odbory, zástupca riaditeľa pre učebné odbory, odborné predmety a nadstavbové štúdium, jeden hlavný majster, vedúca ekonomicko-technických činností. Výchovno-vzdelávací proces zabezpečuje kvalifikovaný zbor. Počet pedagogických zamestnancov na škole sa pohybuje v rozmedzí 40 – 50, vrátane majstrov odborného výcviku.

Všetci učitelia a MOV spĺňajú požiadavky na odbornú a pedagogickú spôsobilosť. V škole pôsobí výchovná poradkyňa, školská psychologička na 50%-tný úväzok. Mimoškolské aktivity realizujú a zabezpečujú okrem pedagogických zamestnancov aj externý zamestnanec – člen barmanskej asociácie.

Na škole pracujú predmetové komisie, ktoré sa aktívne podieľajú na plnení úloh školy.

Predmetové komisie:

1. PK SJL a spoločenskovedných predmetov,
2. PK prírodovedných predmetov a TSV,
3. PK cudzích jazykov,
4. PK ekonomických predmetov,
5. PK odborných predmetov, odbornej praxe a odborného výcviku.

Okrem predmetových komisií pracujú v oblasti výchovy a vzdelávania koordinátori pre:

- ✓ činnosť so žiackou radou,
- ✓ environmentálnu výchovu,
- ✓ podporu zdravia a zdravý životný štýl,
- ✓ koordinátor triednych učiteľov, pedagogickej dokumentácie a AsC agendy,
- ✓ koordinátor organizovania kultúrnych a spoločenských podujatí,
- ✓ finančnú gramotnosť,
- ✓ ľudské práva,
- ✓ čitateľskú gramotnosť,
- ✓ ŠkVP pre jednotlivé študijné a učebné odbory.

Výchovná poradkyňa sa vo vyhradenom čase venuje žiakom v oblasti výchovy, problémového správania, pracuje so zdravotne znevýhodnenými žiakmi, s triednymi učiteľmi a rodičmi pri riešení problémov. Kariérna poradkyňa koordinuje kariérne poradenstvo, poskytuje žiakom informácie o možnosti ďalšieho štúdia. Školská psychologička na 50% úväzok je nápomocná VP a KP v súlade s jej pracovnou náplňou.

Všetci učitelia spĺňajú kvalifikačné požiadavky na odbornú pedagogickú spôsobilosť. Pedagogickí zamestnanci si neustále zvyšujú kvalifikáciu, zapájajú sa do aktivít organizovaných metodickými centrami a inými vzdelávacími inštitúciami

3.5 Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy

Manažment školy považuje za prioritnú úlohu zabezpečiť:

- uvádzanie začínajúcich učiteľov do praxe – adaptačné vzdelávanie,

- príprava pedagogických zamestnancov na zvyšovanie si svojich kompetencií, schopností efektívne pracovať s informačno-komunikačnými technológiami,
- príprava pedagogických zamestnancov na tvorbu Školského vzdelávacieho programu,
- motivovanie pedagogických zamestnancov pre neustále sebavzdelávanie, zdokonaľovanie profesijnej spôsobilosti,
- kontinuálne vzdelávanie pedagogických zamestnancov,
- zdokonaľovanie osobnostných vlastností pedagogických zamestnancov, spôsobilosti pre tvorbu efektívnych vzťahov, riešenie konfliktov, komunikáciu,
- sprostredkovanie pedagogickým pracovníkom najnovšie poznatky z metodiky vyučovania jednotlivých predmetov, pedagogiky, psychológie a odboru,
- príprava pedagogických zamestnancov na výkon triedneho učiteľa, predsedu predmetovej komisie,
- príprava pedagogických zamestnancov pre výkon činností nevyhnutných pre rozvoj školského systému, napr. tvorba Školského vzdelávacieho programu, tvorba štandardov, tvorba pedagogickej dokumentácie,
- príprava pedagogických zamestnancov pre prácu s modernými materiálmi prostriedkami: videotechnika, výpočtová technika, multimédiá,
- zhromažďovanie a rozširovanie progresívnych skúseností z pedagogickej a riadiacej praxe, podnecovať a rozvíjať tvorivosť,
- príprava pedagogických zamestnancov na získanie prvej a druhej atestácie.

Plán kontinuálneho vzdelávania pre daný školský rok sa pravidelne aktualizuje, je vypracovaný na základe podkladov legislatívy, zahrnuté v nasledujúcich dokumentoch:

- *Zákon č. 138/2019 Z. z. o pedagogických a odborných zamestnancoch a o zmene a doplnení niektorých zákonov*

3.6 Dlhodobé projekty

Projekt ASFEU OP Vzdelávanie s názvom „Prepojenie stredoškolského vzdelávania s praxou na Hotelovej akadémii v Košiciach“

ITMS KÓD: 312011AGY3

Termín realizácie: september 2020 - október 2022 Cieľom

tohto projektu je:

- zabezpečiť rozvoj čitateľskej, matematickej, IKT, prírodovednej a finančnej gramotnosti, jazykových zručností a zlepšiť tak výsledky žiakov a kvalitu vo výchovno-vzdelávacom procese na Hotelovej akadémii v Košiciach,
- zabezpečiť rozvoj čitateľskej, matematickej, IKT, prírodovednej a finančnej gramotnosti jazykových zručností a zlepšiť tak výsledky žiakov a kvalitu prostredníctvom mimoškolskej činnosti na Hotelovej akadémii v Košiciach,
- výmeny skúseností a best practice z vlastnej vyučovacej činnosti, výmena skúseností pri využívaní moderných vyučovacích postupov a metód podporujúcich inovácie vo vzdelaní s rozvojom medzipredmetových vzťahov,
- realizovať vzdelávanie pedagógov s orientáciou na inováciu vyučovacieho procesu

Projekty so zameraním na mobilitu žiakov a pedagogických zamestnancov školy:

ERASMUS +

1. Názov: „Učenie

prácou“ Termín: 1.9.2018 -

31.5.2020 Cieľ tohto projektu:

- ✓ schopnosť adaptovať sa v pracovnom prostredí,
- ✓ využívať nadobudnuté skúsenosti vo svojom živote a pracovať na medzinárodnej úrovni.

2. Názov: **„Dobrou praxou k dobrej práci“** Termín: 1.6.2015 – 31.5.2016 Cieľ tohto projektu:

- ✓ zdokonaľiť v odbornej príprave,
- ✓ zdokonaľiť sa v jazykovej komunikácii.

Projekty so zameraním na modernizáciu vyučovacieho procesu, vzdelávanie pedagógov Projekt

ASFEU OP Vzdelávanie s názvom **„Moderná škola = úspešný absolvent“**.
ITMS KÓD: 26110130641

Termín realizácie: február 2014 - november 2015 Cieľom tohto projektu je:

- ✓ inovovať obsah a metódy, skvalitniť výstupy vzdelávania pre potreby trhu práce vo vedomostnej spoločnosti,
- ✓ orientovať prípravu a ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov na získavanie a rozvoj kompetencií potrebných na premenu tradičnej školy na modernú,
- ✓ realizovať vzdelávanie pedagógov s orientáciou na inováciu vyučovacieho procesu,
- ✓ do projektu je zapojených 37 učiteľov všeobecno-vzdelávacích a odborných predmetov, 5 majstrov odborného výcviku.

Nadnárodné projekty so spoluúčasťou našej školy:

1. Národný projekt organizovaný UIPS – OP Informatizácia spoločnosti, Moderné vzdelávanie – digitálne vzdelávanie pre všeobecno-vzdelávacie predmety s názvom **„Elektronizácia vzdelávacieho systému regionálneho školstva“**

ITMS KÓD: 26110130547

Termín realizácie od 22.11.2013 do 30.9.2015.

Cieľom projektu je vybudovanie a vytvorenie funkčného elektronického vzdelávacieho systému a uvedenie elektronických služieb do prevádzky. Projektu sa zúčastňujú materské školy, ZŠ, SŠ na celom území SR, zatiaľ s výnimkou Bratislavského samosprávneho kraja.

2. Národný projekt organizovaný NUCEM - OP Vzdelávanie s názvom **„Zvyšovanie kvality vzdelávania na základných a stredných školách“**

ITMS kód Projektu : 26140130030

Termín realizácie: od 12.3. 2013 do 30.11. 2015 Prínos pre školu:

- ✓ moderný spôsob testovania a odborné vyškolenie personálu školy,
- ✓ podpora autoevalvácie školy,
- ✓ zvýšenie prestíže školy,
- ✓ bezplatný prístup k rozsiahlej elektronickej databáze testov a úloh.

3. národný projekt organizovaný ŠIOV - OP Vzdelávanie s názvom **„Rozvoj stredného odborného vzdelávania“**

ITMS kód projektu: 26110130548

Cieľom projektu je zvýšenie kvality odborného vzdelávania a prípravy (OVP) na stredných odborných školách vo vybraných skupinách odborov a tiež celkové zvýšenie kvality OVP vo všetkých skupinách odborov, ktoré sú v kompetencii Štátneho inštitútu odborného vzdelávania.

4. národný projekt organizovaný - OP Vzdelávanie s názvom „**Zvýšenie kvalifikácie učiteľov telesnej a športovej výchovy**“ Cieľ projektu:

- ✓ zvýšenie kvalifikácie učiteľov telesnej a športovej výchovy s dôrazom na inováciu spôsobu a metód výučby na základných a stredných školách,
- ✓ rozšírenie kvalifikácie učiteľov telesnej výchovy a telesnej a športovej výchovy bude zamerané na zvyšovanie odbornosti s cieľom kvalifikovanejšie viesť telovýchovný proces na školách a na podporu zmien vo výučbe telesnej výchovy na základných a stredných školách tak, aby výučba bola viac zážitková a motivujúca pre súčasnú generáciu detí a mládeže.

5. národný projekt „**Moderné vzdelávanie pre všeobecno-vzdelávacie predmety**“

ITMS kód projektu: 26110130547 Cieľ projektu:

- ✓ obsahová prestavba vzdelávania na základných a stredných školách s využitím inovatívnych foriem a metód výučby,
- ✓ inovácia obsahu a metód výučby, skvalitnenie výstupov vzdelávania pre potreby trhu práce vo vedomostnej spoločnosti.

Národný projekt Moderné vzdelávanie – digitálne vzdelávanie pre všeobecno-vzdelávacie predmety je spolufinancovaný z prostriedkov Európskej únie. Spolu s Planétou vedomostí a ďalšími projektmi je súčasťou programu Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu SR DIGIPEDIA2020, ktorý bol spustený za účelom modernizácie rezortu školstva v oblasti informatizácie a digitalizácie. Informácie o tomto programe sa nachádzajú na www.digipedia.sk.

6. Pilotný projekt **Odborné vzdelávanie a príprava pre trh práce**, realizuje ŠIOV v spolupráci s Úradom vlády SR a Veľvyslanectvom Švajčiarskej konfederácie.

3.7 Medzinárodná spolupráca

Škola dlhodobo spolupracuje s podobnými školami v Česku, Maďarsku, Francúzsku, Portugalsku a Estónsku.

Cieľom tejto spolupráce je:

- spoločným projektom zabezpečiť efektívny transfer poznatkov a skúseností,
- posilniť a skvalitniť okrem jazykovej aj odbornú prípravu,
- prezentovať vlastnú školu, mesto, krajinu,
- spoznávať inú kultúru, históriu a životný štýl, □ nadväzovať kontakty v rámci kariérového rastu,
- umožniť našim žiakom absolvovať zahraničnú prax.

3.8 Spolupráca s rodičmi, so sociálnymi partnermi a inými subjektmi

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

Spolupráca s rodičmi

Rodičia na stretnutiach sú informovaní o priebehu vzdelávania žiakov, a to na triednych schôdkach 4 krát za školský rok a konzultáciách s vyučujúcimi. Majú možnosť sledovať priebežné študijné výsledky prostredníctvom internetovej žiackej knižky, dochádzku a príchod do školy prostredníctvom elektronickej triednej knihy. Zároveň sú rodičia informovaní o aktívnom dianí na škole, o pripravovaných aktivitách prostredníctvom www stránky školy. Preto cieľom školy je

komunikácia s rodičmi. Sme otvorení všetkým pripomienkam a podnetom zo strany rodičov. Rodičia sú aj členmi Rady školy, a tak budú otvorene spolupracovať na Školskom vzdelávacom programe.

Hotelová akadémia dlhoročne spolupracuje s Radou rodičov pri Hotelovej akadémii v Košiciach a s Radou školy pri Hotelovej akadémii v Košiciach. Hotelová akadémia využíva návrhy Rady rodičov pri HA aj Rady školy pri HA na skvalitňovanie riadiacej aj výchovno-vzdelávacej práce. Prostredníctvom tejto spolupráce sa rozvíja efektívna spolupráca nielen s rodičmi, orgánmi štátnej správy i územnej samosprávy, ale aj so širokou verejnosťou, čo prispieva k zvyšovaniu kvality vyučovacieho procesu a praxe žiakov školy.

Spolupráca so zamestnávateľmi

Škola aktívne spolupracuje s kmeňovými, ale aj zmluvnými zamestnaneckými organizáciami. Spolupráca je zameraná na poskytovanie odborného výcviku, sprostredkovanie rôznych zaujímavých aktivít. Zástupcovia zamestnávateľov sa zúčastňujú pravidelne na zasadaniach Rady školy. Naša škola aj naďalej plánuje spolupracovať s:

- Občianske združenie Rady rodičov pri HA v Košiciach,
- Slovenská barmanská asociácia,
- Slovenská poľnohospodárska a potravinárska komora,
- Slovenská obchodná a živnostenská komora,
- ŠIOV,
- MPC Prešov a detašované pracovisko v Košiciach,
- Rada školy pri HA v Košiciach,
- Žiacka rada pri HA v Košiciach,
- Zväz cukrárov a pekárov západného a východného Slovenska,
- Slovenský zväz hotelov a reštaurácií Slovenska,
- RVPS,

a taktiež so zmluvnými zariadeniami, v ktorých naši žiaci vykonávajú priebežnú odbornú prax:

- Hotel Maratón,
- Reštaurácia Barborka,
- Hotel ROCA Košice,
- Street Caffé&restaurant,
- Reštaurácia Bowling Erika,
- Kaviareň PAPA,
- Hotel Marmont resort,
- ROSTO Steakhouse,
- Reštaurácia PRIMI,
- Reštaurácia Stará Sýpka,
- Hotelová akadémia – školská jedáleň,
- Hotel Slamený Dom.

Spolupráca s inými partnermi

Naša škola spolupracuje s Francúzskou alianciou, ktorá združuje frankofónnych občanov nášho regiónu a ktorej cieľom je šíriť francúzsku kultúru a prispievať k skrášľovaniu výučby francúzštiny na školách. Naša spolupráca s Francúzskou alianciou prispieva veľkou mierou k frankofónnej atmosfére na našej škole.

3.9 Formy praktického vyučovania

Praktické vyučovanie je neoddeliteľnou súčasťou odborného vzdelávania a prípravy v stredných odborných školách.

Formami praktického vyučovania v skupine odborov 64, Ekonomika a organizácia, obchod a služby je pre úplné stredné odborné vzdelanie – súvislé štúdium s rozšíreným počtom hodín praktického vyučovania, duálne vzdelávanie teda v odbore 6444 K 00 čašník, servírka, odborný výcvik.

3.10 Ukončovanie štúdia u žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami

V zmysle školského zákona žiak, ktorý bol integrovaný ako žiak so zdravotným znevýhodnením počas celého štúdia, oznámi do 30. septembra príslušného školského roka okrem maturitných predmetov aj spôsob vykonania maturitnej skúšky. Ak tento žiak nemôže vykonať maturitnú skúšku štandardným spôsobom, požiada riaditeľa školy o úpravu maturitnej skúšky. Žiadosť je prílohou prihlášky na maturitnú skúšku. V prípade, že žiadosť bude mať všetky náležitosti v zmysle § 14 ods. 8 vyhlášky č. 318/2008 Z. z. o ukončovaní štúdia na stredných školách v znení neskorších predpisov, riaditeľ školy môže žiadosti vyhovieť a túto skutočnosť žiakovi písomne oznámi. Odbornú pomoc pri získavaní podkladov k žiadosti o úpravu maturitnej skúšky integrovaným žiakom poskytuje školská psychologička.

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

Škola zabezpečuje bezpečnostné a zdraviu vyhovujúce podmienky v priestoroch na vyučovanie, poučenie žiakov o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, pravidelné školenia zamestnancov školy o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a proti požiaru, pravidelné kontroly bezpečnosti a ochrany zdravia a odstraňovanie nedostatkov podľa výsledkov revízie.

Na začiatku školského roka sa žiaci zoznamujú na odbornom výcviku, v odborných učebniach:

- s predpismi BOZP, protipožiarными predpismi a technologickými postupmi, ktoré potvrdzujú svojím podpisom,
- s používaním technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným a protipožiarным predpisom,
- s používaním ochranných pracovných prostriedkov podľa platných predpisov,
- s návodmi na obsluhu jednotlivých strojov, prístrojov a zariadení a prevádzkovými bezpečnostnými predpismi.

Na pracovisku v čase práce žiakov je stanovený dozor, ktorý:

- je sústavne prítomný a dohliada na dodržiavanie BOZP a pracovného postupu, zrakovo obsiahne všetky pracovné miesta tak, aby mohol bezpečne zasiahnuť v prípade porušenia BOZP,
- pred začatím práce skontroluje pracovisko a pokiaľ nemôže zrakovo obsiahnuť všetky časti pracoviska, obchádza ich a kontroluje priebeh práce.

Na hodinách praktickej prípravy je stanovením dozoru poverený vyučujúci.

Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje:

1. pracovné oblečenie

Časť prevádzky – obsluha (prípravné práce)

- biele ponožky
- biely plášť
- biela zdravotná obuv s protišmykovou podrážkou a uzatvorenou špicou

Časť prevádzky – obsluha

Dievčatá:

- biela blúzka
- čierna sukňa
- čierne topánky

- pančuškové nohavičky telovej farby
- biely príručník
- biele rukavičky

Od II. ročníka

- biela blúzka
- čierne nohavice
- baleríny
- červená kravata
- čierna zásterá
- čierne topánky – baleríny
- biely príručník
- biele rukavičky.

Chlapci

- biela košeľa
- čierny motýlik
- čierne nohavice
- čierne ponožky
- čierne poltopánky
- biely príručník
- biele rukavičky

Od II. ročníka

- biela košeľa
- čierne nohavice
- červená kravata
- čierna zásterá
- čierne ponožky
- čierne poltopánky
- biely príručník
- biele rukavičky

2. zdravotný preukaz pre prácu s potravinami

4 OSOBITOSTI A PODMIENKY VZDELÁVANIA ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVNO-VZDELÁVACÍMI POTREBAMI

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. Pri formulovaní požiadaviek na ich štúdium sme vychádzali z analýzy podmienok školy, analýzy potrieb a požiadaviek trhu práce, analýzy povolania a odborných konzultácii so špecializovanými zamestnancami, Pedagogicko-psychologických poradní a všeobecného lekára pre deti a dorast.

Cieľom integračných snáh v tomto odbore je podpora socializácie týchto žiakov, ich lepšia príprava pre bežný život – občiansky a profesionálny. Platná legislatíva označuje názvom žiaci so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami žiakov s mentálnym, zmyslovým alebo telesným postihnutím, zdravotne oslabených alebo chorých, s narušenou komunikačnou schopnosťou, so špecifickými poruchami učenia alebo správania sa, s autistickým syndrómom, s poruchami psychického alebo sociálneho vývinu, tiež žiakov pochádzajúcich zo sociálne znevýhodneného prostredia (rómske etnikum, imigranti). Špecifickou skupinou žiakov so ŠVVP sú žiaci mimoriadne nadaní.

V zmysle Európskej sociálnej charty škola vytvorí podmienky pre uplatnenie práva žiakov so ŠVVP ich slobodnú voľbu povolania, ktorá zohľadňuje ich predpoklady, zvyškový potenciál, potreby trhu práce, v neposlednom rade aj aplikáciu predpisov týkajúcich sa bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Štúdium v študijnom odbore 6444 K 00 čašník, servírka vzhľadom k svojim špecifikám nemôže byť poskytnuté pre žiakov s mentálnym, zmyslovým a telesným postihnutím, ako aj žiakom s autistickým syndrómom, s poruchami psychického a sociálneho vývinu.

Vo všeobecnosti môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom. Uchádzači nesmú trpieť predovšetkým:

- prognosticky závažným ochorením obmedzujúcim funkcie horných končatín (porucha hrubej a jemnej motoriky),
- prognosticky závažným ochorením funkcie nosného a pohybového systému (ochorenia chrbtice, ploché nohy, vybočenie kolien, stav po kongenitálnej luxácii bedier),
- prognosticky závažným ochorením dýchacích ciest, srdcovými a cievnyimi ochoreniami (varixy), - prognosticky závažným ochorením kože horných končatín,
- prognosticky závažnými a nekompenzovanými formami epilepsie a epileptických syndrómov a kolapsových stavov vzhľadom k predpokladanej obslužnej práci,
- psychickými chorobami (alkoholizmus, toxikománia, nervové choroby),
- prognosticky závažnými ochoreniami oka, a sluchu, - endokrinnými ochoreniami a imúnno-deficitnými stavmi,
- chronickými chorobami pečene.

Pri rozpracovaní jednotlivých individuálnych programov pre integrovaných žiakov so špecifickými výchovno-vzdelávacími potrebami treba zvážiť charakter študijného odboru:

absolventi študijného odboru 6444 K 00 čašník, servírka v praxi sa uplatňujú ako strední technicko-administratívni pracovníci, môžu byť v pozíciách riadiaceho stredného manažmentu a riadia malú skupinu zamestnancov, môžu súkromne podnikateľ,

- 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,

- 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,
- pred prijatím do odboru 6444 K 00 čašník, servírka je potrebné vyšetrenie na bacilonosičstvo. Uchádzač musí mať platný zdravotný preukaz. Zdravotnú spôsobilosť uchádzačov posúdi a písomne potvrdí všeobecný lekár pre deti a dorast,
- čašník, servírka pracuje v reštauráciách, vinárňach, hostincoch, kaviarňach a ďalších prevádzkach gastronomických služieb. Treba počítať s prácou na zmeny. Dôležitá je schopnosť jednať s ľuďmi, trpezlivosť, kultivovaný zjav a vystupovanie, počítačské schopnosti, dobrá pamäť a dobrý sluch, zdravé a zdatné nohy a schopnosť učiť sa cudzie jazyky.

Žiaci so špecifickými vývojovými poruchami učenia (dyslexia, dysgrafia, dyskalkúlia, dyortografia a i.)

Počet žiakov so špecifickými vývojovými poruchami učenia je veľmi vysoký, preto venujeme tejto problematike primeranú pozornosť. Ide o žiakov neohrozených školskou neúspešnosťou a ďalšími rizikami vzniku sociálno-patologických javov, nakoľko toto postihnutie je skryté. Vo všeobecnosti ide o žiakov s priemerným nadaním (vyskytujú sa aj nadpriemerní jedinci – nadaní žiaci) – intelektové prekážky v ďalšom vzdelávaní na našej škole nie sú. Záleží od individuálneho prípadu, od typu poruchy a úrovne jej kompenzácie. Vzhľadom na vysoké nároky študijného odboru 6444 K 00 čašník, servírka na študijné predpoklady žiakov (matematická zručnosť, čítanie technologických postupov, dokumentácie, schopnosť ovládať cudzie jazyky na dobrej úrovni), treba zvážiť ich vhodnosť pre žiakov s dyslexiou, dysgrafiou a dyskalkúliou (je potrebné vychádzať z aktuálnych správ psychológa a špeciálneho pedagóga).

Vhodnosť študijného odboru pre žiakov so špecifickými vývojovými poruchami učenia treba konzultovať so školskými zariadeniami výchovného poradenstva a prevencie. Naši pedagógovia sú informovaní o možnostiach a prekážkach vo vzdelávaní žiakov so špecifickými vývojovými poruchami učenia, o individuálnych predpokladoch a potrebách konkrétnych žiakov. Volíme vhodné metódy a formy vyučovania a hodnotenia výsledkov našich žiakov (individuálne tempo, nahradenie písania dlhých textov testami, špeciálne formy skúšania), ak je to nutné v niektorých prípadoch aj kompenzačné pomôcky (počítače – využitie korektúry textu, farebné čítanie, grafické počítačové programy). Úspešná integrácia žiakov so špecifickými vývojovými poruchami učenia, vedie k získaniu odbornej kvalifikácie, je predpokladom a podmienkou ich úspešnej integrácie do života a na trhu práce.

Pri štúdiu v odbore 6444 K 00 čašník, servírka treba brať do úvahy jeho individuálne postihnutie, záleží na individuálnom prípade, nakoľko sú špecifické vývojové poruchy učenia kompenzované. Dôležité je posúdiť stupeň narušenia schopnosti žiaka pochopiť a aplikovať poznatky profilových odborných predmetov spojených s chápaním medzipredmetových vzťahov, plošnou a priestorovou predstavivosťou, mechanických vzťahov, ale aj počítačskou zručnosťou.

Integrácia žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia

Tento vzdelávací program je otvorený pre žiakov zo SZP. Sú to žiaci, ktorí spĺňajú nasledujúce kritériá:

1. žiak pochádza z rodiny, ktorej sa poskytuje pomoc v hmotnej núdzi a príjem rodiny je najviac vo výške životného minima,
2. aspoň jeden zákonný zástupca žiaka (rodič) je dlhodobo nezamestnaný,

3. najvyššie ukončené vzdelanie rodičov je základné, alebo aspoň jeden z rodičov nemá ukončené základné vzdelanie,
4. vyučovací jazyk školy je iný, než jazyk, ktorým hovorí dieťa doma.

Integrácia tejto skupiny žiakov v študijnom odbore 6444 K 00 čašník, servírka musí spĺňať nasledovné požiadavky:

- budú integrovaní do bežných tried a ich vzdelávanie a príprava budú individuálne sledované. Využijú sa všetky dostupné motivačné prostriedky na ich zapojenie sa do vzdelávacieho procesu, bude im poskytované nevyhnutné doučovanie a individuálna konzultácia,
- pravidelne budú navštevovať výchovnú poradkyňu a v mimoriadnych prípadoch budú navštevovať aj špecializované odborné pracoviská,
- škola bude intenzívne spolupracovať aj s občianskym združením pre napr. rómsku komunitu, odborom sociálnej starostlivosti VÚC a ÚPSVaR (sociálni zamestnanci – kurátori), v prípade žiakov zo sociálne slabších rodín, azylantov a pod. je možné získať pre žiakov rôzne príspevky (školské pomôcky, cestovné, ubytovanie, stravovanie),
- škola bude intenzívne spolupracovať najmä s rodičmi tak, že bude organizovať mesačné (neformálne) stretnutia triednych učiteľov, výchovnej poradkyne, žiakov, rodičov a (prípadne) zamestnávateľov, počas ktorých budú žiaci prezentovať svoje názory a požiadavky, aby sa mohli operatívne riešiť,
- škola v spolupráci so zamestnávateľmi nielen v Košickom regióne, bude riešiť ich zamestnanecké príležitosti,
- všetci žiaci bez výnimky (aj bežní žiaci) budú dodržiavať školský a internátny poriadok.

Integrácia a vzdelávanie nadaných žiakov

Škola vytvára v súlade so svojím profilom aj podmienky pre rozvoj nadaných žiakov. Výchova a vzdelávanie mimoriadne nadaných žiakov patrí vo všeobecnosti za veľmi efektívne, žiaduce, a to tak zo spoločenského, individuálneho ľudského hľadiska, ako aj z hľadiska ekonomického, návratnosti investovaného času a finančných prostriedkov. Osobitne aj v odbore 6444 K 00 čašník, servírka je žiaduce podchytiť nadaných žiakov a systematicky s nimi pracovať. Pritom nemusí ísť len o podporu mimoriadne intelektovo nadaných žiakov, ale aj žiakov nadaných manuálne, prakticky, ktorí vynikajú svojimi vedomosťami, zručnosťami, záujmom, kreativitou, výsledkami práce a zaslúžia si výnimočnú pedagogicko-psychologickú starostlivosť pri rozvíjaní svojho špecifického nadania. Pre mimoriadne nadaných žiakov sme pripravili tieto úpravy:

- žiaci budú integrovaní do bežných tried (nebudeme zriaďovať osobitné triedy, nepokladáme to za dobrý výchovný moment),
- v prípade mimoriadnych podmienok vytvoriť individuálny učebný plán a vzdelávací program, ktorý by žiakom eventuálne umožnil ukončiť študijný odbor aj v skrátenom čase ako je daný týmto vzdelávacím programom, IVVP sa vypracuje podľa reálnej situácie (možnosť absolvovania odboru v skrátenom čase, prípravu na ďalšie vzdelávanie v nadväznom študijnom odbore, prípadne príprava na podnikanie v relevantnej oblasti),
- umožní sa im štúdium väčšieho počtu voliteľných predmetov, ako aj ďalších cudzích jazykov,
- podľa potreby budú navštevovať výchovnú poradkyňu a v mimoriadnych prípadoch budú navštevovať aj špecializované odborné pracoviská,
- pre výnimočne športovo nadaných žiakov sa vypracuje individuálny plán štúdia s vymedzením konzultačných hodín,

- vo výučbe týchto žiakov budeme využívať nadštandardné vyučovacie metódy a postupy, budú zapájaní do problémového a projektového vyučovania, umožní sa im práca na vlastných projektoch, vo výnimočných prípadoch môže byť poskytnuté štúdium formou on-line,
- v individuálnych plánoch sa môžu zaviesť aj špeciálne predmety štúdia, prípadne kombinácia viacerých obsahov predmetov,
- škola môže umožniť žiakom aj aktívnu spoluprácu s vysokou/vysokými školami. Pre týchto žiakov bude s týmito vzdelávacími inštitúciami intenzívne spolupracovať, škola v spolupráci so zamestnávateľmi bude riešiť ich zamestnanecké príležitosti, všetci žiaci bez výnimky (aj bežní žiaci) budú dodržiavať školský a interný poriadok.

Názov a adresa školy	Hotelová akadémia Južná trieda 10, 040 01 Košice
Názov školského vzdelávacieho programu	Čašník, servírka - duálne vzdelávanie
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov študijného odboru	6444 K 00 čašník, servírka
Stupeň vzdelania	Úplné stredné odborné vzdelanie
Úroveň Slovenského kvalifikačného rámca	SKKR 4
Úroveň Európskeho kvalifikačného rámca	EKR 4
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná

5 CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU

Štvorročný študijný odbor 6444 K 00 čašník, servírka je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre odbytový úsek – úsek obsluhy v ubytovacích a stravovacích zariadeniach, so všeobecným prehľadom o celej oblasti stravovacích služieb, so základnými predpokladmi pre výkon obchodnopodnikateľských aktivít.

Ciele vzdelávania, ktoré sú vymedzené týmto vzdelávacím programom, smerujú do troch základných oblastí: rozvoj osobnosti žiaka, príprava pre život v občianskej spoločnosti a príprava na pracovné uplatnenie.

Odborné vzdelávanie tejto skupiny odborov vytvára predpoklady pre získanie kompetencií potrebných pre uplatnenie v rôznych okruhoch pracovnej činnosti v oblasti ekonomiky, administratívy a podnikania; obchodu; prevádzkových a osobných služieb; cestovného ruchu, hotelierstva a gastronómie. Dôraz je položený na prípravu absolventa so všeobecnovzdelávacím základom, s odbornými teoretickými a praktickými zručnosťami, ktoré bude vedieť aplikovať v praxi.

Vzdelávací program je rozvrhnutý tak, aby umožňoval vznik vzdelávacích programov, ktorých realizácia nepovedie iba k príprave úzko zameraných špecialistov v danej oblasti, ale k získaniu širšieho rozsahu kompetencií, ktoré umožnia absolventom hľadať a nachádzať zamestnanie v širšej oblasti trhu práce, prípadne umožní ich bezproblémovú rekvalifikáciu.

Vzdelávacia oblasť teoretické vzdelávanie vedie žiaka k získaniu základných poznatkov z makroekonómie a mikroekonómie, k porozumeniu vzťahov v trhovej ekonomike, podnikových činnosti, účtovníctva a daní, pracovnoprávných vzťahov apod. Poskytuje žiakovi potrebné vedomosti zo základov podnikania a manažmentu, pripravuje ich aktívne rozhodovať o svojej profesijnej kariére a uplatniť sa na trhu práce, myslieť a konať ekonomicky a ekologicky, prispievať k dosahovaniu vyššej kvality svojej práce, služieb a výrobkov, dbať na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci. Umožní mu

získať vedomosti z umenia rokovať s ľuďmi, vedieť s nimi nadviazať kontakt a správne s nimi komunikovať. Vzdelávacia oblasť vymedzuje obsah teoretickej prípravy pre kvalitný výkon povolania osvojenou technikou a technologickými postupmi v súlade s požiadavkami zákazníka, estetickými zásadami, modernými trendmi a novými vedeckými poznatkami. Poskytuje žiakom vedomosti a zručnosti z oblasti používaných materiálov a surovín, o materiálovom a technickom zariadení a vybavení prevádzok. Vo vzdelávacej oblasti praktická príprava si žiak osvojuje zručnosti a pracovné návyky potrebné pre výkon pracovných činností vo výrobných, obchodných, odbytových strediskách a strediskách služieb.

Teoretické vyučovanie a praktická príprava sa uskutočňuje podľa platných právnych predpisov a schválených ŠKVP.

Pre žiakov so zdravotným znevýhodnením platia všetky ustanovenia uvedené v tomto štátnom vzdelávacom programe. Špecifiká výchovy a vzdelávania žiakov so zdravotným znevýhodnením (dĺžka, formy výchovy a vzdelávania, podmienky prijímania, organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie, personálne, materiálo-technické a priestorové zabezpečenie ap.) stanovuje vzdelávací program podľa druhu zdravotného znevýhodnenia.

Výchovno-vzdelávaciu činnosť smerovať k príprave žiakov na život, ktorá od nich vyžaduje, aby boli ľudia schopní kriticky a tvorivo myslieť, rýchlo a účinne riešiť problémy.

Pripraviť človeka rozhladeného, vytrvalého, schopného kooperovať a pracovať v tíme, komunikovať medzi sebou, vzájomne sa rešpektovať, schopného sebamotivácie k celoživotnému vzdelávaniu. Dosiahnuť zvýšenú gramotnosť v oblasti IKT. Zabezpečiť kvalitnú prípravu žiakov v komunikácii v cudzom jazyku so zreteľom na možnosti školy, so zameraním na komunikatívnosť a s ohľadom na jednotlivých žiakov.

Formovať u žiakov tvorivý životný štýl, vnútornú motiváciu, emocionálnu inteligenciu, sociálne cítenie a hodnotové orientácie.

Príprava v školskom vzdelávacom programe 6444 K 00 čašník, servírka zahŕňa všeobecné a odborné vzdelávanie. V odbornom vzdelávaní je zahrnuté teoretické vzdelávanie a praktická príprava. Stratégia výučby školy vytvára priestor pre rozvoj odborných, všeobecných a kľúčových kompetencií. Najväčší dôraz kladieme na rozvoj osobnosti žiaka. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na skladbu odborných predmetov učebného plánu. Veľký dôraz kladieme na rozvoj a formovanie osobnostných a profesionálnych vlastností žiaka, na jeho postoje a hodnotovú orientáciu.

Škola vo výučbovej stratégii uprednostňuje také vyučovacie metódy, ktoré vedú k harmonizácii teoretickej a praktickej prípravy pre profesionálny život a život v spoločnosti a medzi ľuďmi. Výučbu orientujeme aj na samostatné učenie – e-learningové a prácu hlavne pri riešení problémových úloh. Všetky uplatňované metódy sú konkretizované v učebných osnovách pri jednotlivých predmetoch.

Všetky kompetencie – t. j. kľúčové, všeobecné a odborné sa rozvíjajú priebežne a spôsob ich realizácie je konkretizovaný v učebných osnovách jednotlivých vyučovacích predmetov.

Náš školský vzdelávací program je určený pre žiakov s dobrým zdravotným stavom. Pri práci so žiakmi so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami sa bude pristupovať s ohľadom na odporúčanie psychológa. V prípade talentovaných žiakov sa výučba bude organizovať formou individuálnych učebných plánov a programov, ktoré budú vypracované podľa reálnej situácie.

Činnosť školy v oblasti spoločenského a kultúrneho života je veľmi bohatá nielen v súvislosti s činnosťou školy, ale aj v mimoškolskej oblasti. Žiaci môžu efektívne využívať voľný čas v spolupráci s CVČ návštevou záujmových krúžkov na našej škole.

Odborné vedomosti a zručnosti budú žiaci prezentovať na gastronomických, barmanských, baristických, someliérskych akciách. Týchto akcií sa zúčastňujú aj učitelia odborných predmetov vo funkcii pedagogického dozoru, ktorý vyhodnotí ich samostatnosť, pracovitosť a šikovnosť. V rámci ochrany životného prostredia dvakrát ročne uskutočníme brigády v areáli školy na odstraňovanie odpadu.

5.1 Popis školského vzdelávacieho programu

Dĺžka štúdia:	4 roky
Forma štúdia:	Denné štúdium pre absolventov základnej školy
Poskytnutý stupeň vzdelania:	Úplné stredné odborné vzdelanie
Vyučovací jazyk	Štátny jazyk – slovenský jazyk
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:	Nižšie stredné vzdelanie a splnenie podmienok prijímacieho konania a zdravotná spôsobilosť
Spôsob ukončenia štúdia:	Maturitná skúška
Doklad o získanom stupni vzdelania:	Vysvedčenie o maturitnej skúške
Doklad o získanej kvalifikácii:	Vysvedčenie o maturitnej skúške
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:	Absolvent nájde uplatnenie podľa profilácie: -v súkromných a štátnych podnikoch a organizáciách, poskytujúcich osobné, prevádzkové služby, v obchode, cestovnom ruchu, hotelierstve, gastronómii, -ako výkonný pracovník, manažér strednej úrovne alebo sa môže uplatniť ako súkromný podnikateľ.
Možnosti ďalšieho štúdia	Pomaturitné štúdium. Študijné programy prvého alebo druhého vysokoškolského štúdia alebo ďalšie vzdelávacie programy zamerané na rozšírenie kvalifikácie, jej zmenu alebo zvýšenie

5.2 Organizácia výučby

Príprava v školskom vzdelávacom programe čašníka, servírka v študijnom odbore 6444 K 00 čašníka, servírka zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie.

Teoretické vyučovanie sa organizuje v priestoroch školy na Južnej triede 10 v Košiciach. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka a na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v priestoroch školy a v zmluvných zariadeniach školy. Praktická príprava prebieha v 1. až 4. ročníku. Tieto strediská sú základom odbornej prípravy žiakov v tomto študijnom odbore.

Strediská odborného výcviku umožňujú žiakom podieľať sa na výrobe a distribúcii pokrmov pre reštauračné a závodné stravovanie, pre širokú verejnosť pri rôznych gastronomických akciách. Denne je na odbornom výcviku od 10 – 12 žiakov, ktorí pod dozorom učiteľa zabezpečujú aj ich roznášku. Pri zabezpečovaní stravovania si žiaci osvojujú potrebné návyky v komunikácii s hosťami a klientmi, prijímajú objednávky a upratujú po hosťoch.

Ďalšie odborné zručnosti získavajú pri rôznych spoločenských akciách. Žiaci si pri nich precvičujú a skúšajú také zručnosti, situácie a javy, ktoré sa v bežnej praxi vyskytujú zriedkavo. Tieto vyučovacie aktivity prebiehajú pod dozorom vyučujúceho odborného predmetu. Takéto podujatia sú pre žiakov veľmi lákavé, motivujúce.

Plánujeme realizovať spoločenské akcie pri príležitosti organizovania domácich súťaží, gastronomických stretnutí partnerských škôl. Žiaci v priebehu 2., 3. a 4. ročníka sa dostanú na rôzne pracoviská, nakoľko ich práca sa strieda.

Časť odborného výcviku máme zabezpečenú zmluvnými vzťahmi s partnermi školy (vid'. kapitola 3.8).

Študijný odbor 6444 K čašník, servírka integruje teoretické a praktické vyučovanie.

Od 1. ročníka sa žiaci zúčastňujú odbornej praxe, a to každý druhý vyučovací týždeň v zmluvných zariadeniach

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.

5.3 Prijímacie konanie do prvého ročníka

V zmysle Zákona NR SR č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov, k prijímaciemu konaniu riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou určí kritériá na úspešné vykonanie skúšky, formu prijímacej skúšky, jej obsah a rozsah, kritériá na prijatie bez prijímacej skúšky a ostatné podmienky prijatia na štúdium do študijného odboru 6444 K 00 čašník, servírka.

V študijnom odbore 6444 K 00 čašník, servírka sa konajú prijímacie skúšky písomnou formou v rozsahu učiva vzdelávacích štandardov štátneho vzdelávacieho programu odboru vzdelávania základnej školy z profilových predmetov slovenský jazyk a literatúra a matematika.

Škola prijíma žiakov na štúdium do 1. ročníka na základe:

- celkového prospechu
- výsledku z monitora
- účasť na olympiádach a súťažiach
- podmienky sú zverejnené na www.hotelovake.edupage.org
- žiaci so zdravotným znevýhodnením môžu mať na základe odporúčania školského zariadenia výchovného poradenstva a prevencie prijímaciu skúšku upravenú
- bez prijímacích skúšok je prijatý žiak, ktorý v celoslovenskom testovaní žiakov deviateho ročníka základnej školy dosiahol v každom predmete samostatne úspešnosť najmenej 90 %.

5.4 Zdravotné požiadavky na uchádzača

Do študijného odboru 6444 K 00 čašník, servírka môžu byť prijatí uchádzači, ktorých zdravotnú spôsobilosť na prihláške potvrdil všeobecný lekár. Uchádzač so zdravotným znevýhodnením pripojí k prihláške vyjadrenie všeobecného lekára o schopnosti študovať zvolený odbor výchovy a vzdelávania.

Na prijatie do študijného odboru 6444 K 00 čašník, servírka môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom. Pri nástupe do 1. ročníka sa žiak preukáže platným zdravotným preukazom.

Nesmú trpieť:

- závažným ochorením s poruchou hrubej a jemnej motoriky,
- ochorením pohybového systému (chrbtica, luxácia bedier),
- ochorením dýchacích ciest, srdca, ciev,
- ochorením kože,

- závažnými formami epilepsie, kolapsové stavy,
- psychickými chorobami – alkoholizmus, toxikománia,
- vážne ochorenia oka, sluchu.

Názov a adresa školy	Hotelová akadémia Južná trieda 10, 040 01 Košice
Názov školského vzdelávacieho programu	Čašník, servírka - duálne vzdelávanie
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov študijného odboru	6444 K 00 čašník, servírka
Stupeň vzdelania	Úplné stredné odborné vzdelanie
Dĺžka štúdia	4 roky
Úroveň Slovenského kvalifikačného rámca	SKKR 4
Úroveň Európskeho kvalifikačného rámca	EKR 4
Forma štúdia	denná

6 PROFIL ABSOLVENTA

Absolvent študijného odboru 6444 K 00 čašník, servírka je kvalifikovaný stredoškolsky vzdelaný pracovník so širokým odborným profilom a všeobecným vzdelaním, schopný vykonávať odborné činnosti vzhľadom na nadobudnuté teoretické vedomosti praktické zručnosti a riešiť problémy v rôznych formách podnikateľských subjektov hotelierstva a v spoločnom stravovaní.

Absolvent je schopný uplatniť sa vo svojich povolaniach so všeobecnovzdelávacím základom a odbornými teoretickými vedomosťami a praktickými zručnosťami aplikovateľnými v praxi s prirodzenou profesionálnou hrdosťou.

Absolventi získajú schopnosť komunikovať minimálne v jednom cudzom jazyku, 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.

Odborné vzdelávanie v tomto študijnom odbore je dôležitou súčasťou stredoškolského odborného vzdelávania. Jeho charakteristickou črtou je široko koncipovaná odborná orientácia. Vzdelávanie pripravuje absolventov pre uplatnenie sa vo výrobných podnikoch, v obchode, cestovnom ruchu, gastronómii, hotelierstve, v prevádzkových službách.

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, vytvárať dobré medziľudské vzťahy, sústavne sa vzdelávať štúdiom ďalšej odbornej literatúry podľa požiadaviek trhu práce, 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.

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.

6.1 Kľúčové kompetencie

Kľúčové kompetencie platné pre odbory 63, 64 – v šk. roku 2022/2023 pre 1. ročník

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

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

A. Gramotnosť

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

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

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

B. Viacjazyčnosť

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

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

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

C. Matematická kompetencia a kompetencia vo vede, v technológii a inžinierstve

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

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

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

D. Digitálna kompetencia

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

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

1. používať digitálne technológie na podporu svojho aktívneho občianstva a sociálneho začlenenia, spoluprácu s ostatnými a kreativnosť pri dosahovaní osobných, sociálnych alebo obchodných cieľov s uvedomením si príležitosti, obmedzení, vplyvov a rizík, ktoré predstavujú;
2. kriticky pristupovať k platnosti, spoľahlivosti a vplyvu informácií a údajov dostupných vďaka digitálnym prostriedkom a poznať právne a etické zásady súvisiace s prácou s digitálnymi technológiami;
3. chrániť informácie, obsah, údaje a digitálne identity, ako aj rozoznávať softvéry, zariadenia, umelú inteligenciu alebo roboty a efektívne s nimi pracovať;

4. chápať všeobecné zásady, mechanizmy a logiku vyvíjajúcich sa digitálnych technológií a poznať základné funkcie a spôsoby použitia rôznych zariadení, softvérov a sietí.

E. Osobná a sociálna kompetencia a schopnosť učiť sa

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

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

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

F. Občianska kompetencia

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

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

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

G. Kompetencia v oblasti kultúrneho povedomia a prejavu

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

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

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

Kľúčové kompetencie platné pre odbory 63, 64 – v šk. roku 2022/2023 pre 2. až 5. ročník

V súlade s cieľom stredného odborného vzdelávania na úrovni ISCED 3A absolvent si vytvoril na tejto úrovni zodpovedajúce schopnosti a študijné predpoklady a ovláda nasledovné spôsobilosti:

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:

1. logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
2. porovnať formálne a neformálne pravidlá, zákonitosti, predpisy, sociálne normy,
3. morálne zásady, vlastné a celospoločenské očakávania v systéme, v ktorom existuje, identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
4. vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
5. vysvetliť svoje životné plány, záujmy a predsavzatia,
6. popísať svoje ľudské práva, popísať svoje povinnosti, záujmy, obmedzenia a potreby,
7. definovať svoje ciele a prognózy,
8. 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, prehodnocovať základné zručnosti.

Absolvent má:

1. vyjadrovať sa správne v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
2. vyjadrovať sa spoľahlivo v cudzom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
3. riešiť matematické príklady a rôzne situácie,
4. identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
5. posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
6. hodnotiť kriticky získané informácie,
7. formulovať, pozorovať, triediť a merať hypotézy,
8. overovať a interpretovať získané údaje,
9. pracovať s elektronickou poštou,
10. 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 orientácie umožňujú stanoviť jednoduché algoritmy na vyriešenie problémových úloh, javov a situácií a získané poznatky využívať v osobnom živote a povolani.

Absolvent má:

1. prejať empatiu a sebareflexiu,
2. vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívitu,
3. motivovať pozitívne seba a druhých,
4. ovplyvňovať ľudí (prehovárane, presvedčovanie),
5. stanoviť priority cieľov,
6. 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,
7. prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
8. diskutovať konštruktívne, aktívne predkladať progresívne návrhy a pozorne počúvať druhých,
9. budovať a organizovať vyrovnanú a udržateľnú spoluprácu, uzatvárať jasné dohody.

6.2 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, adaptabilitnosťou.

6.3 Prierezové témy

Prierezové témy sú začlenené do predmetov podľa svojho obsahu, výber spôsobu a času realizácie prierezovej témy je v kompetencii každého vyučujúceho školy a sú vyznačené v učebných osnovách jednotlivých predmetov.

Názov a adresa školy	Hotelová akadémia Južná trieda 10, 040 01 Košice
Názov školského vzdelávacieho programu	Čašník, servírka - duálne vzdelávanie
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov študijného odboru	6444 K 00 čašník, servírka
Stupeň vzdelania	Úplné stredné odborné vzdelanie
Úroveň Slovenského kvalifikačného rámca	SKKR 4
Úroveň Európskeho kvalifikačného rámca	EKR 4
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná

Hodnotenie žiakov, ktorí absolvujú štúdium podľa ŠkVP študijného odboru 6444 K 00 čašník, servírka, je súčasťou učebných osnov, v časti Kritéria hodnotenia vyučovacieho predmetu. Uvedené kritéria hodnotenia sú schválené jednotlivými predmetovými komisiami a sú jednotné pre všetky predmety, ktoré spadajú do danej predmetovej komisie. Kritéria hodnotenia sú schválené v súlade s metodickým pokynom 21/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl a v zmysle nasledujúcich opatrení vydaných MŠVVaŠ.

7 UČEBNÝ PLÁN

7.1 Vzorový učebný plán pre 4-ročné študijné odbory s duálnym vzdelávaním s činnosťou od 1.9.2021 začínajúc 1. ročníkom

Rámcový učebný plán platný pre šk. roky: 2020/2021 II.KCS BrJ, 2021/2022 III.KCS BrJ,
2020/2021 I.KCS KaA, 2021/2022 II.KCS KaA,
2021/2022 I.KCS ŠoE

Škola	Hotelová akadémia, Južná trieda 10, Košice
Názov ŠkVP	Čašník, servírka - duálne vzdelávanie
Kód a názov ŠVP	63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II
Kód a názov študijného odboru	6444 K čašník, servírka
Dĺžka štúdia	4 roky

Forma štúdia	denná				
Druh školy	štátna				
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk				
Vyučovacie predmety	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku				
	1.	2.	3.	4.	Spolu
TEORETICKÉ VYUČOVANIE	18	16,5	16,5	17,5	68,5
Všeobecno vzdelávacie predmety	13	12	8	8	41
Jazyk a komunikácia					24
slovenský jazyk a literatúra	3	3	3	3	12
cudzí jazyk e), g)	3	3	3	3	12
Človek a hodnoty					2
etická výchova / náboženská výchova h)	1	1	0	0	2
Človek a spoločnosť					2
dejepis	1	0	0	0	1
občianska náuka	0	1	0	0	1
Človek a príroda					2
chémia	1	1	0	0	2
Matematika a práca s informáciami					7
matematika	2	2	1	1	6
informatika i)	1	0	0	0	1
Zdravie a pohyb					4
telesná a športová výchova j)	1	1	1	1	4
Teoretické odborné predmety	5	4,5	8,5	9,5	27,5
ekonomika	1	2	2	2	7
svet práce	-	-	-	0,5	0,5

manažment a marketing	-	-	1	1	2
účtovníctvo)	-	-	1,5	1	2,5
potraviny a výživa		0,5	0,5	1,5	2,5

technológia	2	-	-	-	2
administratíva a korešpondencia i)	-	-	1	0,5	1,5
aplikovaná informatika i)	-	-	-	1	1
náuka o nápojoch	-	-		1	1
technika obsluhy a služieb s)	2	2	1,5	1	6,5
spoločenská komunikácia	-	-	1	-	1
PRAKTICKÉ VYUČOVANIE	15	17,5	17,5	17,5	67,5
odborný výcvik	15	17,5	17,5	17,5	67,5
Spolu	33	34	34	35	136
Extra hodiny t)	1	1	1		3
ETIKETA A ČLOVEK	1				1
IKT V GASTRONÓMII		1			1
NÁUKA O NÁPOJOCH			1		1
Spolu s extra hodinami	34	35	35	35	139

Cieľové zložky vzdelávania	Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe	Celkový počet hodín za štúdium
Všeobecno-vzdelávacie predmety	41	1 312
Odborné vzdelávanie	27,5	880
Praktická príprava	67,5	2 160
Extra hodiny	3	96
Celkom	139	4 448

Prehľad využitia týždňov odbor: 6444 K				
Činnosť	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
Vyučovanie podľa rozpisu	33	33	33	30
Maturitná skúška	-	-	-	2
Časová rezerva (účelové kurzy, opakovanie učiva, výchovno-vzdelávacie akcie, odborné exkurzie a i.)	7	7	7	5
Spolu týždňov	40	40	40	37

Poznámky k vzorovému učebnému plánu pre 4-ročný študijný odbor 6444 K 00 čašník, servírka

- Riaditeľ školy môže na základe odporúčania predmetovej komisie vykonať vo vzorovom učebnom pláne úpravy až do 10% z celkového počtu týždenných vyučovacích hodín. Pri týchto úpravách nie je možné zrušiť žiadny vyučovací predmet, alebo do skupiny predmetov zaradiť nový predmet. Minimálny počet vyučovacích hodín slovenského jazyka a literatúry (3 vyučovacie hodiny týždenne v každom ročníku) a cudzieho jazyka (3 vyučovacie hodiny týždenne v každom ročníku) musí zostať zachovaný. Minimálny percentuálny podiel vyučovacích hodín odborného teoretického praktického vyučovania z celkového počtu vyučovacích hodín musí ostať zachovaný.
- V jednotlivých vyučovacích predmetoch má vyučujúci možnosť upraviť obsah učiva až do výšky 30% v každom ročníku zaradením nových poznatkov, vyplývajúcich z aktuálneho rozvoja vedy a techniky a z potreby prispôbiť učivo aktuálnym potrebám odboru, trhu práce, alebo regiónu. Zmeny v obsahu učiva všeobecnovzdelávacích predmetov navrhuje príslušná predmetová komisia. Zmeny v obsahu učiva odborných predmetov navrhuje príslušná predmetová komisia na základe požiadaviek zamestnávateľa.
- Riaditeľ školy po prerokovaní v pedagogickej rade na návrh predmetových komisií rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vyučovania možno spájať do viachodinových celkov.
- Trieda sa delí na každej hodine na skupiny pri minimálnom počte 24 žiakov.
- Trieda sa na dvoch hodinách v týždni za celé štúdium delí na skupiny pri minimálnom počte 24 žiakov.
- Vyučuje sa jeden z cudzích jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky.
- Vyučuje sa predmet etická výchova, alebo náboženská výchova podľa záujmu žiakov. Na vyučovanie predmetu etická výchova alebo náboženská výchova možno spájať žiakov rôznych tried toho istého ročníka a vytvárať skupiny s najvyšším počtom žiakov 20. Ak počet žiakov v skupine klesne pod 12, možno do skupín spájať aj žiakov z rôznych ročníkov.
- Trieda sa delí na skupiny, maximálny počet žiakov v skupine je 15.
- Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode. Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v treťom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín. Kurz pohybových aktivít v prírode sa koná v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa v 1. ročníku štúdia (so

zameraním na zimné športy) a v 2. ročníku štúdia (so zameraním na letné športy). 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.

- j) Ak sa vyučovací hodina poskytuje formou praktických cvičení, trieda sa delí na skupiny s minimálnym počtom 8 žiakov v skupine.

7.2 Rámcový učebný plán pre 4-ročné študijné odbory s duálnym vzdelávaním s činnosťou od 1.9.2019 začínajúc 1. ročníkom

Rámcový učebný plán platný pre šk. roky: 2019/2020 I.KCS BrJ,
2022/2023 IV.KCS BrJ,
2022/2023 III.KCS KaA,
2023/2024 IV.KCS KaA,
2022/2023 II.KCS ŠoE,
2023/2024 III.KCS ŠoE,
2024/2025 IV.KCS ŠoE

Škola	Hotelová akadémia, Južná trieda 10, Košice				
Názov ŠkVP	Čašník, servírka - duálne vzdelávanie				
Kód a názov ŠVP	63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II				
Kód a názov študijného odboru	6444 K čašník, servírka				
Dĺžka štúdia	4 roky				
Forma štúdia	denná				
Druh školy	štátna				
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk				
Vyučovacie predmety	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku				
	1.	2.	3.	4.	Spolu
TEORETICKÉ VYUČOVANIE	18	16,5	16,5	17,5	68,5
Všeobecno vzdelávacie predmety	13	12	8	8	41
Jazyk a komunikácia					24
slovenský jazyk a literatúra	3	3	3	3	12

cudzí jazyk e), g)	3	3	3	3	12
Človek a hodnoty					2
etická výchova / náboženská výchova h)	1	1	0	0	2
Človek a spoločnosť					2
dejepis	1	0	0	0	1
občianska náuka	0	1	0	0	1
Človek a príroda					2
chémia	1	1	0	0	2
Matematika a práca s informáciami					7
matematika	2	2	1	1	6
informatika i)	1	0	0	0	1
Zdravie a pohyb					4
telesná a športová výchova j)	1	1	1	1	4
Teoretické odborné predmety	5	4,5	8,5	9,5	27,5
ekonomika	1	2	2	2	7
svet práce	-	-	-	0,5	0,5
manažment a marketing	-	-	1	1	2
účtovníctvo i)	-	-	1,5	1	2,5
potraviny a výživa		0,5	0,5	1,5	2,5
technológia	2	-	-	-	2
administratíva a korešpondencia i)	-	-	1	0,5	1,5
aplikovaná informatika i)	-	-	-	1	1
náuka o nápojoch	-	-		1	1
technika obsluhy a služieb s)	2	2	1,5	1	6,5
spoločenská komunikácia	-	-	1	-	1
PRAKTICKÉ VYUČOVANIE	15	17,5	17,5	17,5	67,5
odborný výcvik	15	17,5	17,5	17,5	67,5
Spolu	33	34	34	35	136

Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre 4-ročný študijný odbor 6444 K 00 čašník, servírka

- a) Rámcový učebný plán vymedzuje proporcie medzi všeobecným a odborným vzdelávaním. V školskom vzdelávacom programe sa rozšíril počet hodín teoretického a praktického odborného vzdelávania, podľa potrieb odboru a zámerov školy.
- b) Riaditeľ školy môže na základe odporúčania predmetovej komisie vykonať vo vzorovom učebnom pláne úpravy až do 10% z celkového počtu týždenných vyučovacích hodín. Pri týchto úpravách nie je možné zrušiť žiadny vyučovací predmet, alebo do skupiny predmetov zaradiť nový predmet. Minimálny počet vyučovacích hodín slovenského jazyka a literatúry (3 vyučovacie hodiny týždenne v každom ročníku) a cudzieho jazyka (3 vyučovacie hodiny týždenne v každom ročníku) musí zostať zachovaný. Minimálny percentuálny podiel vyučovacích hodín odborného teoretického praktického vyučovania z celkového počtu vyučovacích hodín musí ostať zachovaný.
- c) V jednotlivých vyučovacích predmetoch má vyučujúci možnosť upraviť obsah učiva až do výšky 30% v každom ročníku zaradením nových poznatkov, vyplývajúcich z aktuálneho rozvoja vedy a techniky a z potreby prispôbiť učivo aktuálnym potrebám odboru, trhu práce, alebo regiónu. Zmeny v obsahu učiva všeobecnovzdelávacích predmetov navrhuje príslušná predmetová komisia. Zmeny v obsahu učiva odborných predmetov navrhuje príslušná predmetová komisia na základe požiadaviek zamestnávateľa.
- d) Riaditeľ školy po prerokovaní v pedagogickej rade na návrh predmetových komisií rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vyučovania možno spájať do viachodinových celkov.
- e) Trieda sa delí na každej hodine na skupiny pri minimálnom počte 24 žiakov.
- f) Trieda sa na dvoch hodinách v týždni za celé štúdium delí na skupiny pri minimálnom počte 24 žiakov.
- g) Vyučuje sa jeden z cudzích jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky.
- h) Vyučuje sa predmet etická výchova, alebo náboženská výchova podľa záujmu žiakov. Na vyučovanie predmetu etická výchova alebo náboženská výchova možno spájať žiakov rôznych tried toho istého ročníka a vytvárať skupiny s najvyšším počtom žiakov 20. Ak počet žiakov v skupine klesne pod 12, možno do skupín spájať aj žiakov z rôznych ročníkov.
- i) Trieda sa delí na skupiny, maximálny počet žiakov v skupine je 15.
- 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) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode. Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí –civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v treťom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín. Kurz pohybových aktivít v prírode sa koná v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa v 1. ročníku štúdia (so zameraním na zimné športy) a v 2. ročníku štúdia (so zameraním na letné športy). 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.
- l) Hodnotenie a klasifikácia vyučovacích predmetov sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi. Hodnotenie a klasifikácia predmetov je uvedená v učebných osnovách jednotlivých predmetov.

- m) Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou a na návrh predmetových komisií rozhodol, že predmety v rámci teoretického vzdelávania a praktickej prípravy možno spájať do viachodinových celkov.
- n) Žiaci v každom ročníku môžu absolvovať exkurzie /1 až 2 dni v školskom roku/ na prehĺbenie, upevnenie a rozšírenie poznatkov získaných v teoretickom vyučovaní. Exkurzie sú súčasťou výchovno-vzdelávacieho procesu.
- o) Súčasťou odbornej praxe je týždenný pobyt v Centre odborného vzdelávania Viničky.
- p) Vyučujúci v jednotlivých predmetoch vedú žiakov k dodržiavaniu ľudských práv, uplatňujú prvky environmentálnej výchovy, poukazujú na dôsledky a nebezpečenstvo drog a ostatných návykových látok, prejavov agresivity a porušovania zákonov, vedú k odmietaniu všetkých foriem nenávisti, rasovej neznášanlivosti, nacionalizmu a xenofóbie, vedú k aktívnemu občianstvu, ochrane zdravia a starostlivosti o životné prostredie.
- q) Obsah výučby k manželstvu a rodičovstvu sa realizuje vo viacerých predmetoch. Kľúčové postavenie majú povinné predmety etická a náboženská výchova, občianska náuka a aktivity triednych učiteľov so žiakmi mimo vyučovania.
- r) Vedenie školy v spolupráci s učiteľmi riadi, koordinuje a kontroluje realizáciu výchovy.
- s) Ak sa vyučovacia hodina poskytuje formou praktických cvičení, trieda sa delí na skupiny s minimálnym počtom 8 žiakov v skupine.
- t) Neoddeliteľnou súčasťou sú prílohy, v ktorých sú uvedené aj učebné osnovy vyučovacích predmetov.