

HOTELOVÁ AKADÉMIA, JUŽNÁ TRIEDA 10, 040 01 KOŠICE

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

POTRAVINÁRSTVO – PODNIKANIE V POTRAVINÁRSTVE



Hotelová akadémia
Košice

2940 M 08 POTRAVINÁRSTVO - PODNIKANIE V POTRAVINÁRSTVE

Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov ŠkVP	2940 M 08 Potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve
Stupeň vzdelania	Úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	Denná
Vyučovací jazyk	Slovenský
Druh školy	Štátna
Dátum schválenia	
Miesto vydania	Hotelová akadémia, Južná trieda 10, Košice

Košice 01. 09. 2021

PaedDr. Jaroslava Mamčáková

riaditeľ

Mgr. Anna Zimanová

zástupca riaditeľa

Tel.: 055 72 60 707

Mgr. Iveta Mihočková

zástupca riaditeľa

Tel.: 055 72 60 705

Mgr. Eva Mikulová

hlavný majster

www.hotelovake.edupage.org

sekretariat@zsjuznake.sk

Tel.: 055 72 60 705

Fax.: 055 72 60 706

Obsah

1	Identifikačné údaje	4
2	Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania	5
3	Vlastné zameranie školy	9
3.1	Vízia školy	10
3.1.1	Stratégia	11
3.2	Charakteristika školy	15
3.3	Plánované aktivity školy	15
3.4	Charakteristika pedagogického zboru	17
3.5	Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy	18
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	Spôsob a podmienky priebehu a ukončovania vzdelávania na stredných odborných školách, vydávanie dokladu o získanom vzdelaní	22
3.11	Materiálno-technické a priestorové podmienky	26
3.12	Podmienky na zaistenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní	38
3.13	Vnútorý systém kontroly	39
4	Osobitosti a podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno - vzdelávacími potrebami	42
5	Charakteristika školského vzdelávacieho programu	46
5.1	Popis školského vzdelávacieho programu	46
5.2	Organizácia výučby	48
5.3	Prijímacie konanie do prvého ročníka	48
5.4	Zdravotné požiadavky na uchádzača	49
6	Profil absolventa	49
6.1	Kľúčové kompetencie	50
6.2	Odborné kompetencie	51
6.3	Prierezové témy	52
7	Učebný plán	52
7.1	Rámcový učebný plán pre 4-ročné študijné odbory :	52
7.2	Rámcový učebný plán študijného odboru 2940 M 08 potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve	56

1 Identifikačné údaje

Názov a adresa školy	Hotelová akadémia, Južná trieda 10, 040 01 Košice
Kód a názov školského vzdelávacieho programu	2940 M 08 potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov študijného odboru	2940 M 08 potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve
Stupeň vzdelania	Úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	Denná
Vyučovaci jazyk	Slovenský
Druh školy	Štátna
Dátum schválenia ŠkVP	
Miesto vydania	Hotelová akadémia, Južná trieda 10, 040 01 Košice
Platnosť ŠkVP	1.9.2019

Kontakty pre komunikáciu so školou

Titul, meno, priezvisko	Pracovná pozícia	Telefón	Fax	e-mail	Iné
PaedDr. Jaroslava Mamčáková	Riaditeľ	055/7260 705	055/7260 706	sekretariat@zsjuznake.sk	
Mgr. Anna Zimanová	Zástupca riaditeľa pre teoretické vyučovanie a odbornú prípravu	055/7260 707		sekretariat@zsjuznake.sk	
Mgr. Iveta Mihočková	Zástupca riaditeľa pre teoretické vyučovanie a praktickú prípravu	055/7260 112		sekretariat@zsjuznake.sk	
Mgr. Eva Mikulová	Hlavný majster	055/7260 708		sekretariat@zsjuznake.sk	
Ing. Mária Sokolová	Vedúca ekonomicko-technických činností	055/7260 716		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

Košice, 01.09.2021

PaedDr. Jaroslava Mamčáková
riaditeľ školy

Názov a adresa školy	Hotelová akadémia, Južná trieda 10, 040 01 Košice
Kód a názov ŠkVP	2940 M 08 potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov študijného odboru	2940 M 08 potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve
Stupeň vzdelania	Úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	Denná

2 Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v našom školskom vzdelávacom programe pre študijný odbor 2940 M 08 potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve vychádza z cieľov stanovených v Zákone o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu študijných a učebných odborov 29 Potravinárstvo. Poslanie školy vyplýva aj z komplexnej analýzy školy.

Poslaním našej školy nie je len odovzdať vedomosti a pripravovať našich žiakov na povolanie a získanie kvalifikácie, ale aj formovať u mladých ľudí ich postoje, viesť ich k dodržiavaniu etických a ľudských princípov. Naša škola má nielen vzdelávať, ale aj vychovávať. Naše **ciele v systéme výchovy a vzdelávania** spočívajú v cieľavedomom a systematickom rozvoji poznávacích schopností, emocionálnej zrelosti študenta, motivácie k sústavnému zdokonaľovaniu sa, prosociálneho správania, etiky, sebaregulácie ako vyjadrenia schopnosti prevziať zodpovednosť za seba a svoj rozvoj a tvorivosť.

Cieľom výchovy a vzdelávania je umožniť našim žiakom:

- a) získať kompetencie v oblasti komunikačných schopností, ústnych a písomných spôsobilostí, využívanie informačno-komunikačných technológií, komunikácie v štátnom, materinskom a v cudzom jazyku, matematickej gramotnosti, finančnej gramotnosti, kompetencie v oblasti prírodných vied a technológií, k celoživotnému učeniu, sociálne a občianske kompetencie a podnikateľské schopnosti,
- b) ovládať aspoň jeden cudzí jazyk a vedieť ho používať,
- c) naučiť sa správne identifikovať a analyzovať problémy a navrhovať riešenie a vedieť ich riešiť,
- d) rozvíjať manuálne zručnosti, tvorivé, umelecké a psychomotorické schopnosti, aktuálne poznatky a pracovať s nimi v oblasti súvisiacich s nadväzujúcim vzdelávaním a na trhu práce,
- e) posilňovať úctu k rodičom, ostatným osobám, ku kultúrnym a národným hodnotám a tradíciám štátu, k štátnemu a materinskému jazyku a k svojej kultúre,
- f) získať a posilňovať úctu k ľudským právam, základným slobodám a zásadám stanoveným v Dohovore o ochrane ľudských práv a základných slobôd,
- g) pripraviť sa na zodpovedný život v slobodnej spoločnosti, v duchu porozumenia a znášanlivosti, rovnosti muža a ženy, priateľstva medzi národmi, národnostnými, etnickými skupinami a náboženskej tolerancie,
- h) naučiť sa rozvíjať a kultivovať svoju osobnosť, celoživotne sa vzdelávať, pracovať v skupine a preberať na seba zodpovednosť,
- i) naučiť sa kontrolovať a regulovať svoje správanie, starať sa a chrániť svoje zdravie vrátane zdravej výživy a životné prostredie, rešpektovať všeľudské etické hodnoty,
- j) získať všetky informácie o právach dieťaťa a spôsobilosť na ich uplatnenie.

Ciele výchovy a vzdelávania na našej škole sú zamerané na:

1. Učiť sa poznávať

- naučiť sa osvojiť si nástroje pochopenia sveta a rozvíjať schopnosti nevyhnutné k učeniu sa,
- rozvíjať základné myšlienkové postupy žiaka, ich pamäť a schopnosť sústredenia,
- podporovať osvojovanie všeobecných princípov riešenia problémov, javov a situácií, bežných zručností pre prácu s informáciami,
- podporovať poznanie lepšie chápať svet, v ktorom žijú, nevyhnutnosť udržateľného rozvoja,

- viesť k porozumeniu základných vedeckých, technologických a technických metód, postupov a nástrojov a rozvíjať zručnosti pri ich aplikácii,
- rozvíjať osvojenie si základných poznatkov, pracovných postupov a nástrojov potrebných pre kvalifikovaný výkon povolania a na trhu práce,
- pripravovať žiakov na celoživotné vzdelávanie.

2. Učiť sa rozhodovať

- naučiť sa tvorivo zasahovať do životného, pracovného a spoločenského prostredia,
- rozvíjať aktivity a tvorivý prístup k riešeniu problémov a hľadať progresívne riešenia,
- podporovať flexibilitu, adaptabilitu a kreativitu,
- viesť našich žiakov k aktívnemu prístupu k práci, profesijnej kariére a prispôbiť sa zmenám na trhu práce,
- rozvíjať v žiakoch cieľavedomý prístup k tímovej a samostatnej práci,
- vytvárať v nich zodpovedný prístup k plneniu svojich povinností a rešpektovanie stanovených pravidiel,
- viesť ich k hodnoteniu svojich schopností a rešpektovaniu schopností druhých,
- rozvíjať u nich zručnosti, ktoré sú potrebné pri rokovaniach, diskusii, kompromise a obhajobe vlastného stanoviska a k akceptovaniu stanovísk druhých,
- viesť ich k chápaniu práce ako príležitosti pre seberealizáciu.

3. Učiť sa existovať

- porozumieť vlastnej osobnosti v súlade so všeobecne akceptovanými morálnymi hodnotami,
- rozvíjať v žiakoch telesné a duševné schopnosti a zručnosti,
- prehlbovať zručnosti, ktoré sú potrebné k sebareflexii, sebapoznaniu, sebahodnoteniu,
- vytvárať v žiakoch sebavedomie a inšpiráciu,
- rozvíjať v nich slobodné, kritické a nezávislé myslenie, úsudok a rozhodovanie,
- viesť ich k tomu, aby prijímali zodpovednosť za svoje myslenie, rozhodovanie, správanie, cítenie,
- viesť ich k emocionálnemu a estetickému vnímaniu,
- rozvíjať v nich kreativitu, nadanie a predstavivosť.

4. Učiť sa žiť v spoločnosti s ostatnými

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

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

Posilnenie výchovnej funkcie školy:

- umožniť všetkým žiakom prístup ku kvalitnému vzdelávaniu, aktivitám mimo vyučovania (forma prevencie sociálno–patologických javov a podchytenie nadaných a talentovaných) najmä žiakom zo sociálne znevýhodneného prostredia,
- motivovať žiakov pri učení – umožniť im pokračovať v ďalšom vzdelávaní a v rozvoji ich osobnosti,
- podporovať záujmy a schopnosti,
- formovať ucelený názor na svet, vytvárať vzťah k ľudským hodnotám, poskytovať možnosti v oblasti záujmovej činnosti.

Realizáciu stratégie rozvoja školy s dôrazom na:

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

- uplatňovať nové metódy a formy vyučovania
 - aktívne učenie,
 - medzi-predmetová integrácia,
 - projektové vyučovanie,
 - programové vyučovanie.
- zabezpečiť kvalitné vyučovanie cudzích jazykov
 - vytvorením odborných učební,
 - získaním kvalifikovaných učiteľov,
 - zabezpečením dostupných podmienok, pre výučbu v zahraničí.
- skvalitniť výučbu IKT
 - zabezpečením špeciálnych učební,
 - softwarové vybavenie,
 - podpora ďalšieho vzdelávania učiteľov,
- zohľadniť potreby a individuálne možnosti žiakov pri dosahovaní cieľov v učebnom odbore,
- rozvíjať záujmy žiakov,
- vytvárať priaznivé prostredie v teoretickom a praktickom vyučovaní,
- zavádzať progresívne zmeny v hodnotení žiakov – diagnostika,
- zachovávať prirodzené heterogénne skupiny vo vzdelávaní,
- zosúladiť obsahovú stránku ŠkVP s požiadavkami zamestnávateľov na trhu práce

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

- rozvíjať a posilňovať kvalitný pedagogický zbor – stabilizáciou,
- podporovať vzdelávanie učiteľov a zabezpečiť odborný rast,
- rozvíjať hodnotenie a sebahodnotenie vlastnej práce a dosiahnutých výsledkov.

c) podporu talentu, osobnosti a záujmu každého žiaka s cieľom:

- rozvíjať edukačný proces na báze skvalitňovania vzťahov medzi učiteľom - žiakom – rodičom,
- budovať toleranciu a radosť z úspechov medzi žiakmi,
- vytvárať v škole prostredie s dôrazom na aktivitu a slobodu osobnosti, vyjadrovanie svojho názoru,
- odstraňovať prejavy šikanovania, diskriminácie, násillia, xenofóbie, rasizmu, intolerancie v súlade s Chartou základných ľudských práv a slobôd,
- zapájať sa do projektov, ktoré budú zamerané nielen na rozvoj školy, ale aj na osvojenie si vedomostí, zručností a kompetencií u žiakov, ktoré im prispievajú k ich uplatneniu sa na trhu práce,
- nadväzovať spoluprácu so školami rovnakého typu a s podnikmi doma a v zahraničí,
- presadzovať zdravý životný štýl – voľnočasové aktivity – šport,
- vytvárať fungujúci motivačný systém merania výsledkov vzdelávania.

d) skvalitnenie spolupráce so zamestnávateľmi v systéme duálneho vzdelávania, sociálnymi partnermi, verejnosťou a ostatnými školami na princípe partnerstva s cieľom:

- zapojiť rodičov do procesu školy
 - záujmové krúžky,
 - voľnočasové aktivity,
- spolupracovať s rodičmi pri tvorbe školského vzdelávacieho programu,
- spolupracovať so zriaďovateľom ohľadom zamestnanosti,
- spolupracovať sa podnikmi, ktoré poskytujú hotelové a gastronómické služby,
- spolupracovať so školami doma a v zahraničí a vymieňať si vzájomne skúsenosti a poznatky,
- spolupracovať s akreditovanými organizáciami zaoberajúcimi sa hotelovými a gastronómickými službami,

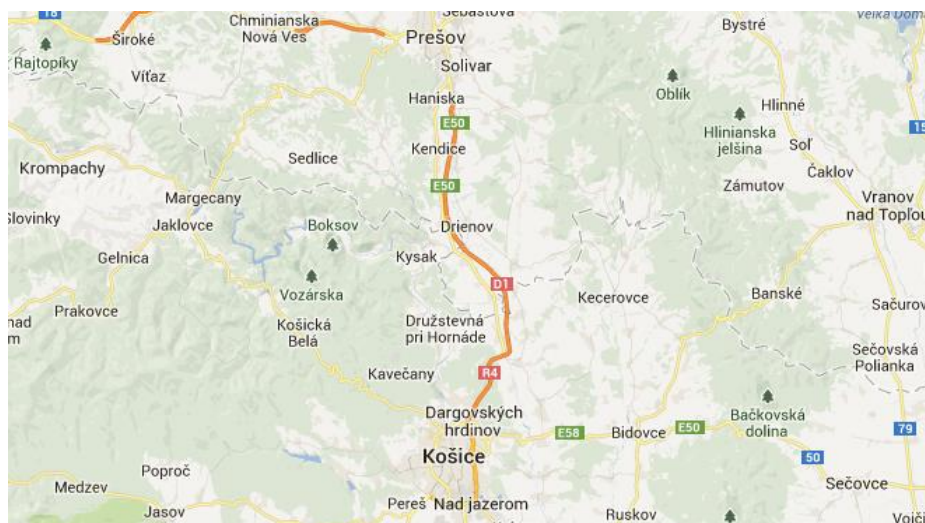
e) zlepšenie estetického prostredia budovy školy a najbližšieho okolia s cieľom:

- zlepšiť prostredie v triedach a priestoroch školy,
- využiť materiálno-technický a ľudský potenciál pre získanie finančných zdrojov,
- pravidelne sa starať o úpravu okolia školy.

Názov a adresa školy	Hotelová akadémia, Južná trieda 10, 040 01 Košice
Názov školského vzdelávacieho programu	Potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov študijného odboru	2940 M 08 potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve
Stupeň vzdelania	Úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
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 pestrou 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 pekárskych výrobkov. Týmto rozhodnutím škola získala aj štvorročné učebné odbory cukrár kuchár a cukrár pekár.

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

Poslaním našej školy je vychovávať a vzdelávať študentov pre prácu 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 študenti.

Súčasným žiakom ponúka hotelová akadémia štúdium v nasledujúcich študijných odboroch : hotelová akadémia, kuchár, pracovník marketingu, ďalej v štvorročných učebných odboroch cukrár kuchár a cukrár pekár. Okrem toho poskytuje študentom aj možnosť pokračovať v nadstavbovom štúdiu, konkrétne potravinárska výroba so zameraním na pekársku a cukrársku 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 študentov v rámci 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 someliérske 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 finanč. 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. Cieleným 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 – zatraktívniť 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 vyhlídkou 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 sebazvedávaniu
- pokračovať v aktívnej spolupráci s Asociáciou hotelov a reštaurácií Slovenska
- obnoviť aktívnu 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
- 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 blízkym 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 zapojenosti 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, dažďových 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% zapojenosť žiakov do ročníkových prác
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
- zabezpečenie odborného výcviku v partnerských gastronomických a hotelových zariadeniach
- 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
- bohatá projektová činnosť

SLABÉ STRÁNKY

- veľký počet konkurčených stredných odborných škôl s rovnakým zameraním v Košickom kraji

- nedostatok aktuálnych odborných učebníc a učebných pomôcok
- finančné problémy viacerých rodín žiakov
- 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
- dobrá a funkčná spolupráca s partnerskými, zmluvnými organizáciami
- zosúladenie odbornosti žiakov s požiadavkami trhu práce na základe analýzy podnikateľských subjektov

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 k 15.9.

Na štúdium cudzích jazykov využívame 5 učební, kompletne vybavených dataprojektorom s interaktívnym zariadením. Na vyučovanie všeobecno-vzdelávacích predmetov slovenského jazyka a literatúry/dejpisu, geografie, matematiky, informatiky a odborných predmetov ekonomiky, administratívy a korešpondencie, manažmentu, účtovníctva /PC/, 3 učebne informatiky využívame učebne s modernou didaktickou technikou: s dataprojektorom, s dataprojektorom a interaktívnou tabuľou alebo interaktívnym dataprojektorom. Pre praktickú prípravu máme zriadených 5 odborných učební, chemické laboratórium, pekáraň 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:

- Žiacka rada, 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 akadémii, občianske združenie, ktoré svojimi príspevkami slobodne rozhoduje o využívaní finančnej čiastky žiakov,
- Rada školy ako iniciatívny a poradný samosprávny orgán školy.

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:

ŠkVP Potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve pre študijný odbor 2940 M 08 potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve

Škola ponúka krúžky pre žiakov zamerané na rozvoj kľúčových kompetencií

- v oblasti cudzích jazykov
- v oblasti materinského jazyka
- matematických a IKT zručnosti
- ekonomickej a finančnej gramotnosti
- čitateľskej 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,
- športové súťaže,
- odborné súťaže - Mladý účtovník Košice,
- odborné súťaže zručností,
 - 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
 - cukrárske a pekárske
- súťaže v spracovaní informácií na počítači a úprava textu na počítači,
- súťaže, besedy a aktivity v rámci prevencie a boja proti drogám.

Exkurzie:

- hotelové a gastronomické prevádzky,
- odborné v pekárenských a cukrárenských prevádzkach,
- exkurzie po tatranských hoteloch,
- dejepisné a iné 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. Študentská 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 a iné aktivity organizované KSK, Pro Educo, 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 (zamestnávateľa),
- Semináre o servírovaní,
- Ako sa správne učiť (školský psychológ),
- Prevencia šikany (školský psychológ),
- 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 a nadstavbové štúdium, jeden hlavný majster, vedúca ekonomicko-technických činností. Výchovno – vzdelávací proces zabezpečuje kvalifikovaný pedagogický zbor. Počet pedagogických zamestnancov dlhodobu pôsobiacich 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 a kariérna poradkyňa, školská psychologička na 50% úväzok. Mimoškolské aktivity realizujú a zabezpečujú okrem pedagogických zamestnancov školy 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 telesnej a športovej výchovy
3. PK cudzích jazykov
4. PK ekonomických predmetov
5. PK odborných predmetov, odbornej praxe a odborného výcviku

Okrem predmetových komisií pracujú v oblasti výchovy aj koordinátori protidrogovej prevencie, environmentálnej výchovy, finančnej gramotnosti, ľudských práv, pre činnosť študentskej rady, pre organizovanie kultúrnych a spoločenských podujatí, pre podporu zdravia a zdravý životný štýl, koordinátor triednych učiteľov, pedagogickej dokumentácie, a ASC agendy. Výchovná a kariérna 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, koordinuje kariérne poradenstvo, poskytuje žiakom informácie o možnosti ďalšieho štúdia. Školská psychologička na 50% úväzok je nápomocná VaKP v súlade s jej pracovnou náplňou.

Všetci učitelia spĺňajú kvalifikačné požiadavky na odbornú pedagogickú spôsobilosť. Pedagogickí zamestnanci si neustále zvyšujú kvalifikáciu v súlade s aktuálnym plánom kontinuálneho vzdelávania.

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. vypracovanie štandardov a pedagogickej dokumentácie,
- príprava pedagogických zamestnancov pre prácu s modernými informačno-komunikačnými technológiami, tvorba multimediálnych pomôcok,
- 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, zahrnutéj 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

Projekty so zameraním na mobilitu žiakov a pedagogických zamestnancov školy:

ERASMUS +

Názov: „Učenie prácou“

Termín: 1.6.2018 – 31.5.2020

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

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

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**“

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:

- ✓ Je obsahová prestavba vzdelávania na základných a stredných školách s využitím inovatívnych foriem a metód výučby.
- ✓ Je 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 kuriérovho 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. Zamieriava 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 aktívoch a konzultáciách s vyučujúcimi. Majú možnosť sledovať priebežné študijné výsledky prostredníctvom internetovej žiackej knižky. 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 inovácii Školského vzdelávacieho programu.

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 praktickej prípravy 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 uvedenými subjektmi:

- 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 ROCA
- Hotel Maratón
- Reštaurácia Barborka
- Street Caffè & restaurant
- Reštaurácia Bowling Erika
- Kaviareň PAPA
- ROSTO Steak house
- Reštaurácia Stará Sýpka
- Reštaurácia PRIMÍ
- Hotel Marmont resort
- Naša 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. 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.

Formou praktického vyučovania v študijnom odbore 2940 M 08 potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve je:

- praktická príprava v predmete odborná prax prebieha na zmluvnom pracovisku RVPS Hlinkova 1, Košice

3.10 Spôsob a podmienky priebehu a ukončovania vzdelávania na stredných odborných školách, vydávanie dokladu o získanom vzdelaní

Podmienkou získania úplného stredného odborného vzdelania je úspešné ukončenie posledného ročníka a následné absolvovanie maturitnej skúšky. V študijnom odbore 2940 M 08 potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve žiak vykoná maturitnú skúšku v zmysle všeobecne záväzných právnych predpisov, ktoré upravujú spôsob ukončovania štúdia na stredných školách, a to v súlade s vyhláškami MŠVVaŠ SR č. 142/2018, 113/2015, 157/2013, 209/2011, ktorými sa mení a dopĺňa vyhláška MŠ SR č. 318/2008 Z. z. o ukončovaní štúdia na stredných školách..

Cieľom maturitnej skúšky je overenie vedomostí, zručností a kompetencií žiakov v rozsahu učiva určeného katalógom cieľových požiadaviek, ktoré sú zároveň vzdelávacími štandardmi tohto štátneho vzdelávacieho programu.

Predmetom maturitnej skúšky je preukázať schopnosti žiakov ako:

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

Priebeh a organizácia maturitných skúšok prebieha pod dohľadom riaditeľa školy, koordinátora maturitných skúšok a predsedu školskej maturitnej komisie. Skúšajúci členovia predmetových maturitných komisií sú vymenovaní riaditeľom školy z učiteľov, ktorí majú danú aprobáciu. Učitelia vymenovaní do týchto funkcií musia dodržiavať všetky ustanovenia platnej školskej legislatívy s osobitným zreteľom na ustanovenia citovanej vyhlášky o ukončovaní štúdia. Žiaci maturujú v stanovenom termíne podľa vopred vypracovaného časového harmonogramu, ktorým sa zabezpečuje plynulý priebeh maturitných skúšok.

Riaditeľstvo školy vždy v septembri školského roka informuje žiakov maturitného ročníka, zvlášť integrovaných žiakov so zdravotným znevýhodnením, o podmienkach a organizácii maturitnej skúšky v danom školskom roku. Žiak do 30. septembra daného školského roka písomne oznámi triednemu učiteľovi predmety (z cudzieho jazyka aj úroveň), ktoré si na maturitnú skúšku zvolil, a žiak so zdravotným znevýhodnením zároveň v prílohe oznámi aj spôsob vykonania maturitnej skúšky.

Maturitná skúška pozostáva zo štyroch predmetov:

- slovenský jazyk a literatúra
- cudzí jazyk
- teoretická časť odbornej zložky
- praktická časť odbornej zložky

Maturitná skúška zo slovenského jazyka a literatúry pozostáva z externej a internej časti. Externú časť tvorí centrálne zadaný písomný test. Písomnú formu internej časti vyhodnocujú vyučujúci slovenského jazyka školy. Žiaci si vyberajú zo 4 centrálne zadaných tém. Cieľom internej časti MS zo slovenského jazyka a literatúry je overenie vedomostí a zručností žiakov v rozsahu učiva určeného učebnými osnovami školského vzdelávacieho programu a vzdelávacími štandardmi štátneho vzdelávacieho programu pre tento študijný odbor. Interná časť MS je zostavená z 30 samostatných zadaní.

Maturitná skúška z cudzích jazykov pozostáva z externej a internej časti vo všetkých odboroch. Žiaci majú možnosť vybrať si stupeň náročnosti úrovne B1 alebo B2. Externú časť MS tvorí centrálne zadaný písomný test. Písomnú formu internej časti vyhodnocujú vyučujúci cudzieho jazyka danej školy. Téma je zadaná centrálne. Cieľom internej časti MS z cudzieho jazyka je overenie vedomostí a zručností žiakov v rozsahu učiva určeného učebnými osnovami školského vzdelávacieho programu a vzdelávacími štandardmi štátneho vzdelávacieho programu pre tento študijný odbor. Interná časť MS je zostavená z 30 zadaní.

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky je celoodborová, komplexná, nie predmetová a jej cieľom je overiť úroveň teoretických vedomostí a poznatkov. Cieľom je overenie vedomostí a zručností žiakov v rozsahu učiva určeného učebnými osnovami školského vzdelávacieho programu a výkonovými a obsahovými štandardmi štátneho vzdelávacieho programu pre skupinu odborov 29 Potravinárstvo a tiež úroveň pripravenosti absolventov na ich uplatnenie sa v povolani alebo pre uchádzanie sa o ďalšie vzdelávanie.

Pre študijný odbor 2940 K 08 potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve je zostavených 25 samostatných zadaní, ktoré sú stanovené ako samostatné komplexné riešenie odborného problému. V týchto maturitných zaniach je zohľadnené prepojenie medzipredmetových vzťahov odborných predmetov - ekonomika, aplikovaná informatika, produktový manažment, marketing, účtovníctvo, marketing, ktoré sú obsahom výučby tohto študijného odboru.

Zadania na teoretickú zložku maturitnej skúšky sú skompletizované v zmysle usmernení o požiadavkách na obsahovú i formálnu stránku teoretickej časti odbornej zložky.

Tab. 1 Hodnotenie teoretickej časti odbornej zložky MS:

		Hodnotenie ústnych maturitných skúšok																							
Poradie	Meno a priezvisko	Porozumenie téme		Správna odborná terminológia		Správna definícia základných pojmov, definícií			Schopnosť aplikácie do praxe, z praxe pomocou príkladov			Komplexnosť témy - využitie medzipredmetových vzťahov			Samostatnosť odpovede (vedenie pedagógom)		Schopnosť pracovať s odbornou literatúrou		Sumár	Známka	Šk. rok trieda				
		1.	2.	1.	2.	1.	2.	3.	1.	2.	3.	1.	2.	3.	1.	2.	1.	2.	Σ		Hodnotenie				
		1	0	2	1	0	2	1	0	2	1	0	2	1	0	1	0	1	0						
1.																								dosiahnutá	známka

2.																				úspešnosť		
3.																					11 – 10	1
4.																					9 – 8	2
5.																					7 – 6	3
6.																					5 – 3	4
7.																					2 – 0	5

Hodnotenie ústnych maturitných skúšok

Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky overuje úroveň osvojených zručností žiakov a ich schopnosť aplikovať teoretické poznatky pri riešení konkrétnych praktických úloh komplexného charakteru.

Žiaci maturitnej triedy v rámci praktickej časti odbornej zložky budú mať možnosť uplatniť v praxi poznatky z odborných predmetov v súlade s profilom absolventa študijného odboru 2940 K 08 potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve, ktorý by mal byť kvalifikovaným stredoškolsky vzdelaným pracovníkom, ktorý je schopný vykonávať odborné činnosti a riešiť problémy v potravinárskej sfére, odborne pripravený vykonávať činnosti súvisiace s podnikaním v potravinárstve, v potravinárskom priemysle, v distribúcii potravín a výživových doplnkov, v obchode a službách, v laboratóriách, v gastronómii a spoločnom stravovaní, v kontrolných orgánoch, v poradenstve v oblasti výživy, vo výskume, v podnikaní, ovláda i cudzí jazyk a prácu s informačnou technológiou, čo mu umožňuje viesť obchodné rokovania i so zahraničnými obchodnými partnermi.

Praktická časť odbornej zložky MS sa realizuje:

Formou B = obhajoba vlastného projektu

Výstup – prezentácia práce k zadanej úlohe v programe Power Point. V prezentácii musí byť zdokumentovaná práca zadanej úlohy a výsledok, vo forme fotografií alebo videa.

Losovanie zadaní bude uskutočnené v mesiaci október a študenti budú mať dostatočný časový priestor na prípravu zadaní v rámci praktickej časti odbornej zložky a ich obhajobu pred maturitnou komisiou.

Tab. 2 Hodnotenie praktickej časti odbornej zložky MS:

Ukazovateľ	Body	Počet získaných bodov	
VÝSTUP - OBSAHOVÁ STRÁNKA PRÁCE: Posudok konzultanta maturitnej záverečnej práce	Σ 55		
<ul style="list-style-type: none"> Splnenie cieľa práce (porozumenie téme, formulácia cieľov práce a miera ich splnenia) 	0 – 5		
<ul style="list-style-type: none"> Vhodnosť štruktúry obsahu práce, rozsah, vyváženosť a vnútorná nadväznosť jednotlivých častí práce, vhodnosť zvolených metód 	0 – 10		
<ul style="list-style-type: none"> Správna odborná terminológia 	0 – 5		
<ul style="list-style-type: none"> Schopnosť aplikácie do praxe, z praxe pomocou príkladov – tvorivosť, vlastný autorský prístup, analýzy, rozbor, štatistiky, prieskumy, interpretácia výsledkov a formulácia záverov, rozsah a úroveň dosiahnutých výsledkov 	0 – 25		
<ul style="list-style-type: none"> Kvantita a kvalita odborných zdrojov (aktuálnosť a relevantnosť použitej odbornej literatúry, odborných 	0 – 5		
<ul style="list-style-type: none"> Spolupráca žiaka s konzultantom pri spracovávaní a riešení práce 	0 – 5		

VÝSTUP – OBSAHOVÁ STRÁNKA PRÁCE: Posudok oponenta maturitnej záverečnej práce	Σ 50		
<ul style="list-style-type: none"> • Splnenie cieľa práce (porozumenie téme, formulácia cieľov práce a miera ich splnenia) 	0 – 5		
<ul style="list-style-type: none"> • Vhodnosť štruktúry obsahu práce, rozsah, vyváženosť a vnútorná nadväznosť jednotlivých častí práce, Vhodnosť zvolených metód 	0 – 10		
<ul style="list-style-type: none"> • Správna odborná terminológia 	0 – 5		
<ul style="list-style-type: none"> • Schopnosť aplikácie do praxe, z praxe pomocou príkladov – tvorivosť, vlastný autorský prístup, analýzy, rozbor, štatistiky, prieskumy, interpretácia výsledkov a formulácia záverov, rozsah a úroveň dosiahnutých 	0 – 25		
<ul style="list-style-type: none"> • Kvantita a kvalita odborných zdrojov (aktuálnosť a relevantnosť použitej odbornej literatúry, odborných 	0 – 5		
VÝSTUP – FORMÁLNA STRÁNKA PRÁCE: Hodnotenie prezentácie	Σ35		
<ul style="list-style-type: none"> • Názov prezentácie 	2		
<ul style="list-style-type: none"> • Minimálny počet snímok je 20 	4		
<ul style="list-style-type: none"> • Štruktúra prezentácie 	5		
<ul style="list-style-type: none"> • Farebné zladenie písma a pozadia 	3		
<ul style="list-style-type: none"> • Efekty, animácie, vhodné časovanie 	3		
<ul style="list-style-type: none"> • Tlačidlá akcií 	3		
<ul style="list-style-type: none"> • Objekty - tabuľka, obrázok, graf, 	3		
<ul style="list-style-type: none"> • Hypertextové odkazy prepojené na snímky v rámci prezentácie, na 	3		
<ul style="list-style-type: none"> • Vhodne zvolený text (neprekopírovaná práca) 	3		
<ul style="list-style-type: none"> • Použité zdroje - ich uvedenie, presnosť 	3		
<ul style="list-style-type: none"> • Syntax - gramatické chyby 	3		
VÝSTUP – FORMÁLNA STRÁNKA PRÁCE: Hodnotenie maturitnej práce	Σ20		
<ul style="list-style-type: none"> • Názov súboru a názov práce 	2		
<ul style="list-style-type: none"> • Obal, titulná strana, obsah 	4		
<ul style="list-style-type: none"> • Štruktúra práce 	4		
<ul style="list-style-type: none"> • Minimálny počet – 20 strán 	1		
<ul style="list-style-type: none"> • Formátovanie (písmo, riadkovanie, odstavce, zarovnanie) 	4		
<ul style="list-style-type: none"> • Okraje strán 	1		
<ul style="list-style-type: none"> • Číslovanie strán 	1		
<ul style="list-style-type: none"> • Kapitoly – štýly 	1		
<ul style="list-style-type: none"> • Zásady tvorby obrázkov 	1		
<ul style="list-style-type: none"> • Použité zdroje - ich uvedenie, presnosť 	1		
Správnosť a vecnosť odpovede, predvedenie	Σ20		
SPOLU:	Σ180		

Celkové hodnotenie PČ OZ MS		
STUPEŇ HODNOTENIA:	RELATÍVNY POČET BODOV	ABSOLÚTNY POČET BODOV

VÝBORNÝ	90 % - 100 %	160 – 180 B.
CHVÁLITEBNÝ	75 % - 89 %	135 – 159 B.
DOBRÝ	50 % - 74 %	90 – 134 B.
DOSTATOČNÝ	33 % - 49 %	45 – 8 B.
NEDOSTATOČNÝ	0 % - 32 %	0 – 44 B.

Po úspešnom vykonaní maturitnej skúšky sa žiakovi do 5 dní v zmysle platnej legislatívy vydá maturitné vysvedčenie spolu s dodatkom k maturitnému vysvedčeniu a výučný list v študijnom odbore 2040 M 08 potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve.

Žiak získa maturitné vysvedčenie i výučný list, ak počas štúdia absolvoval najmenej 1400 hodín praktického vyučovania, z ktorých najmenej 1200 vyučovacích hodín tvorí odborná prax.

Absolvent je povinný po ukončení štúdia, pred prevzatím dokladu o vzdelaní, odovzdať škole všetky školské učebnice a ďalšie náležitosti, ktoré mal od školy zapožičané.

Materiálne a priestorové podmienky pre vykonanie maturitných skúšok budú konkretizované v rámci prípravy, budú v súlade so štandardom, ktorý predpisuje štátny vzdelávací program a doplnený podľa podmienok študijného odboru 2940 K 08 potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve.

Priestory nevyhnutné pre realizáciu maturitných skúšok:

- pre praktickú časť maturitnej skúšky sú vyčlenené odborné učebne, odborné učebne s PC
- pre ústnu časť esteticky pripravené kmeňové triedy

Pomôcky pri priebehu maturitných skúšok

- dataprojektor, PC
- modely, obrazy
- tabuľky, príručky, právne normy a predpisy
- inventár

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 Materiálno-technické a priestorové podmienky

Základné údaje

Normatív materiálno-technického a priestorového zabezpečenia je vytvorený s cieľom zabezpečenia kvalitnej prípravy absolventov študijného odboru 2940 M 08 potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve. Normatív vychádza zo Štátneho vzdelávacieho programu pre skupinu odborov 29 Potravinárstvo poskytujúceho úplné stredné odborné vzdelanie.

Normatív určuje požiadavky na základné učebné priestory a požiadavky na základné vybavenie učebných priestorov pre teoretické a praktické vyučovanie v študijnom odbore 2940 M 08 potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve.

Každý žiak na hodinách praktického vyučovania musí mať platný zdravotný preukaz.

Základné učebné priestory

Základnými učebnými priestormi, ktoré sú nevyhnutné na nadobudnutie požadovaných vedomostí a zručností stanovených výkonovými štandardami príslušného ŠVP a špecifik študijného odboru 2940 M 08 potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve sú odborná učebňa pre teoretické predmety, odborná učebňa pre aplikované prírodovedné vzdelávanie, učebňa aplikovanej informatiky pre teoretické vyučovanie. Pre praktické vyučovanie sú to bližšie špecifikované priestory, ktoré vyhovujú všeobecne záväzným právnym predpisom s dôrazom na príslušné bezpečnostné a hygienické predpisy.

Základné učebné priestory pre teoretické vyučovanie

P. č.	Názov učebného priestoru pre teoretické vyučovanie
1.	Odborná učebňa pre teoretické predmety
2.	Odborná učebňa pre aplikované prírodovedné vzdelávanie
3.	Učebňa aplikovanej informatiky

Základné učebné priestory pre praktické vyučovanie

P. č.	Názov učebného priestoru pre praktické vyučovanie
1.	Biologicko-mikrobiologické laboratórium – v štádiu prípravy
2.	Laboratórium aplikovanej chémie
3.	Sklad chemikálií
4.	Sklad chemického skla a technických pomôcok
5.	Odborná učebňa aplikovanej informatiky, účtovníctva

Základné vybavenie učebných priestorov

Jednotlivé učebné priestory pre teoretické a praktické vyučovanie uvedené v tretej časti sú rozpracované v tabuľkách č. 3 a č. 4 kde je uvedené základné vybavenie pre teoretické vyučovanie a základné vybavenie pre praktické vyučovanie v danom odbore.

Pri vybavení pracovného miesta žiaka sú uvedené všetky základné pomôcky, náradie a pod., ktoré žiak potrebuje v procese teoretickej a praktickej prípravy vo svojom odbore vrátane osobných ochranných pracovných prostriedkov. Pre študijný odbor 2940 M 08 potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve sú potrebné: pracovný odev, obuv, biely pracovný plášť, pokrývka hlavy, pracovné rukavice.

U všetkých položiek označených * sa nedá presne vyšpecifikovať množstvo, ale pre daný študijný odbor sú povinné, jedná sa najmä o suroviny, spotrebný materiál, ktorý musí byť stále k dispozícii a názorné učebné pomôcky.

Základné vybavenie učebných priestorov pre teoretické vyučovanie

Teoretické vyučovanie				
P. č.	Názov priestoru (z tab. č. 1)	Názov vybavenia (v členení stroje a zariadenia, prístroje, výpočtová technika, nábytok a pod.)	Počet na	
			žiaka	skupinu
		Ekonomický softvér		1
		Tlačiareň		1
		Skener		1
		Odborná literatúra		*

1.	Odborná učebňa pre teoretické predmety	Výživové tabuľky		*
		Vzorky plastov		*
		Vzorky obalových materiálov		*
		Vzorky potravinárskych surovín		*
		Modely orgánov ľudského tela		*
		Obraz tráviacej sústavy		*
		Schémy HACCP		*
		Skriňa na učebné pomôcky		1
		Stojan na schémy		1
		Tabuľa školská		1
		Projektor s krátkou projekčnou vzdialenosťou		1
		PC zostava s pripojením na internet		1
		Kancelársky stôl		1
		Kancelárska stolička		1
		Lavica školská	1/2	
		Stolička školská	1	
		Kôš na odpadky	1	
2.	Odborná učebňa pre aplikované prírodoved-	Periodická tabuľka chemických prvkov nástenná		1
		Chemické tabuľky	1	
		Modely kryštálov		*

Základné vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie

Praktické vyučovanie				
P. č.	Názov priestoru	Názov vybavenia (v členení stroje a zariadenia, prístroje, výpočtová technika, nábytok a pod.)	Počet na	
			žiak a	skupinu
1.	Labora- tóri- um aplikovanej chémie	Prístroje na realizáciu spektrálnych a optických metód		1
		Prístroje na realizáciu elektroanalytických metód		1
		Prístroje na realizáciu mechanických operácií		1
		Prístroje na realizáciu difúzných separačných procesov		1
		Predvažovacie váhy		1
		Analytické váhy		1
		Plynový kahan / elektrický varič	1	
		Digestor		1
		Laboratórna sušiareň		1
		Muflová pec		*
		Skrinka/regál na sklo a pomôcky		*
		Chemické sklo (podľa potrieb výučby) ¹		*
		Laboratórne pomôcky (podľa potrieb výučby) ²		*
		Chemikálie (podľa potrieb výučby)		*
		Tabuľa školská		1
		Pracovné miesto žiaka		1
		Priestor na inštruktáž		1

		Priestor na váženie		1
		Nádoby na separovaný zber odpadu		*
2.	Priestor or chemikálií	Skriňa kovová		2
		Otvorená regálová stena		1
		Chemikálie (podľa potrieb výučby)		*
		Kôš na odpadky		1
3.	Sklad chemického skla a technických pomôcok	Otvorená regálová stena		1
		Chemické sklo (podľa potrieb výučby)		*
		Laboratórne pomôcky (podľa potrieb výučby)		*
4.	Odborná učebňa aplikovanej informatiky, účtovníctva	Tabuľa školská		1
		Projektor s krátkou projekčnou vzdialenosťou		1
		PC pre učiteľa		1
		PC pre žiaka	1	
		Aplikačný softwér, výučbové programy		*
		Kancelársky stôl		1
		Kancelárska stolička		1
		Pracovné miesto pre žiaka	1	
		Umývadlo		1
		Kôš na odpadky		1
5.	Laboratórium hodnotenia potravín	Projektor		1
		PC s internetom		1
		Tanier dezertný		*
		Kávová lyžička		*
		Nôž		*
		Nôž na syr		*
		Univerzálny otvárač		*
		Sitko		*
		Doska na krájanie		*
		Pohár na vodu, víno, pivo		*
		Degustačná kadička		*
		Hodinové sklíčko		*
		Sviečky		*
		Kahany (plynový/liehový)		1
		Osvetlenie		*
		Pravítko	1	
		Schémy sensorického hodnotenia potravinárskych výrobkov		*
		Skriňa na učebné pomôcky		1
Oddelený priestor so stolom	1			

	a stoličkou		
	Nádoby na separovaný zber		*
	Predvažovacie váhy		1
	Plynový kahan / elektrický varič	1	
	Skrinka/regál na sklo a pomôcky		*
	Chemické sklo (podľa potrieb výučby)		*
	Laboratórne pomôcky (podľa potrieb výučby)		*
	Chemikálie (podľa potrieb výučby)		*
	Tabuľa školská		1
	Kancelársky stôl		1
	Kancelárska stolička		1
	Pracovné miesto žiaka	1	
	Stolička školská		1
	Priestor na inštruktáž	1	
	Priestor na váženie		1
	Nádoby na separovaný zber odpadu		*

Odporúčané učebné priestory pre praktické vyučovanie

P. č.	Názov učebného priestoru pre praktické vyučovanie – odporúčané
1.	Odborná učebňa administratívy a korešpondencie

V priebehu štúdia poskytnú zamestnávateľ

Odporúčané vybavenie učebných priestorov**Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre teoretické vyučovanie**

Teoretické vyučovanie				
P. č.	Názov priestoru	Názov vybavenia (v členení stroje a zariadenia, prístroje, výpočtová technika, nábytok a pod.)	Počet na	
			žiaka	skupinu
1.	Odborná učebňa strojnictva	Tabuľa školská		1
		Projektor s krátkou projekčnou vzdialenosťou		1
		PC		1
		Tlačiareň		1
		Skener		1
		Pripojenie na internet		1
		Stolový stojan na rysovaciu dosku	1	
		Posuvné meradlo kovové	1	
		Modely strojov		1
		Vzorky strojných súčiastok		*
		Schémy potravinárskych zariadení(stroje, výrobné linky)		*
		Obrazy technického písma		*
		Strojnícke tabuľky	1	*
		Odborná literatúra		*
		Katedra		1
		Stolička pre učiteľa		1
		Stolička školská	1	
		Skriňa na učebné pomôcky		1
Stojan na schémy		1		
2.	Odborná učebňa administratívy a korešpondencie	Didaktická a audiovizuálna technika		1
		PC pre učiteľa		1
		PC pre žiaka	1	
		Pripojenie na internet		*
		Tlačiareň		1
		Skener		1
		Ekonomický softvér pre učiteľa		1
		Softvér na výučbu 10-prstovej hmatovej metódy pre učiteľa		1
		Kancelársky softvér pre učiteľa		1
		Softvér pre sieťovú komunikáciu pre učiteľa		1
		Ekonomický softvér pre žiaka	1	
		Softvér na výučbu 10-prstovej hmatovej metódy pre žiaka	1	
		Kancelársky softvér pre žiaka	1	
		Softvér pre sieťovú komunikáciu pre žiaka	1	
		USB kľúč		1
		Kancelársky papier		*

		Odborná literatúra		*
		Stojan na knihu		1
		Školská tabuľa		1
		Stolička pre učiteľa		1
		Pracovný stôl pre učiteľa		1
		Pracovný stôl pre žiaka	1	
		Stolička pre žiaka	1	
		Skriňa na učebné pomôcky		1
3.	Učebňa výživy a zdravého spôsobu života	Tabuľa školská		1
		Katedra + stolička		1 + 1
		Pracovné miesto pre žiaka	1	
		Projektor s krátkou projekčnou vzdialenosťou		1
		PC zostava		1
		Pripojenie na internet		*
		Skriňa na učebné pomôcky		1
		Výživové tabuľky		*
		Atlas ľudského tela		*
		Obrazy sústav ľudského tela		*
		Model kostry		1
		Modely orgánov ľudského tela		*
		Odborná literatúra		*
		Schéma HACCP		*
		Potravinárska legislatíva		*
		4.	Odborná učebňa pre teoretické predmety	Ekonomický softvér pre učiteľa
Ekonomický softvér pre žiaka	1			
Tlačiareň				1
Skener				1
Skriňa na učebné pomôcky				1
Vzorky plastov				*
Vzorky obalových materiálov				*
Vzorky potravinárskych surovín				*
Obraz tráviacej sústavy				*
Schémy, prospekty, obrazový materiál				*
Katalógy, odborná literatúra				*
Normy, receptúry				*
5.	Odborná učebňa pre aplikované prírodovedné			Periodická tabuľka chemických prvkov nástenná
		Chemické tabuľky	1	
		Modely kryštálov		*
		Obrazy delenia buniek		*
		Odborná literatúra, obrazy, prospekty		*
		Kalkulačka	1	
		Skriňa na učebné pomôcky		1
		Stojan na schémy		1

Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie

Uvedené nadštandardné vybavenie učebných priestorov umožní realizovať kvalitnejšiu praktickú výučbu, ktoré poskytuje kompetencie nad rámec profilu absolventa.

Praktické vyučovanie				
P. č.	Názov priestoru	Názov vybavenia (v členení stroje a zariadenia, prístroje, výpočtová technika, nábytok a pod.)	Počet na	
			žiaka	skupinu
1.	Odborná učebňa administratívy a korešpondencie	Tabuľa školská		1
		Projektor s krátkou projekčnou vzdialenosťou		1
		PC pre učiteľa		1
		PC pre žiaka	1	
		Pripojenie na internet		*
		Tlačiareň		1
		Skener		1
		Ekonomický softvér pre učiteľa		1
		Softvér na výučbu 10-prstovej		
		Kancelársky softvér pre učiteľa		1
		Softvér pre sieťovú komunikáciu pre		
		Ekonomický softvér pre žiaka	1	
		Softvér na výučbu 10-prstovej		
		Kancelársky softvér pre žiaka	1	
		Softvér pre sieťovú komunikáciu pre		
		USB kľúč		1
		Kancelársky papier		*
		Odborná literatúra		1
		Stojan na knihu	1	
		Kancelársky stôl		1
		Kancelárska stolička		1
Pracovné miesto pre žiaka	1			
Skriňa na učebné pomôcky		1		
Kôš na odpadky		1		
Umývadlo		1		

Požiadavky na učebné priestory a ich vybavenie pre všeobecnovzdelávacie predmety

Základné učebné priestory

Názov učebného priestoru	
1.	Učebňa
2.	Telocvičňa

Základné vybavenie učebných priestorov

P. č. priestoru	Názov priestoru (z tab. č. 1)	Názov vybavenia (v členení stroje a zariadenia, prístroje, výpočtová technika, nábytok a pod.)	Počet na	
			žiaka	skupinu
1.	Učebňa	Katedra	-	1
		Stolička	1	-
		Školská lavica	1	-
		Školská tabuľa s kreslicami pomôckami	-	1
		Skriňa	-	1
		Učebné pomôcky (podľa predmetov)	-	1
		Nástenka	-	1
2.	Telocvičňa	Rebrina	-	8
		Tyč na šplhanie	-	2
		Lano na šplhanie	-	2
		Kruhy	-	1
		Hrazda	-	1
		Lavička	-	6
		Karimatka	1	-
		Žinenka	-	6
		Švihadlo	1	-
		Švédsko debna	-	2
		Koza	-	1
		Odrasový mostík	-	1
		Volejbalová konštrukcia	-	1
		Volejbalová sieť	-	1
		Volejbalová lopta	-	8
		Basketbalová konštrukcia s doskou a košom	-	2
		Basketbalová lopta	-	8
		Futbalová / hádzanárska brána	-	2
		Futbalová lopta	-	8
		Stopky	-	1
		Meracie pásmo	-	1
		CD (DVD) prehrávač s reproduktormi	-	1
		Učebné pomôcky (obrazový materiál, videozáznamy, dataprojektor, počítač, netradičné náčinie a i. podľa potrieb výučby)	-	1
Skrinka pre audiovizuálnu techniku	-	1		

Odporúčané učebné priestory

P. č.	Názov učebného
1.	Chemická učebňa
2.	Jazyková učebňa
3.	Multimediálna učebňa
4.	Matematická učebňa

Odporúčané vybavenie učebných priestorov

P. č.	Názov priestoru	Názov vybavenia (v členení stroje a zariadenia, prístroje, výpočtová technika, nábytok a pod.)	Počet na	
			žiaka	skupinu
1.	Chemická učebňa	Laboratórne stoly	1	-
		Skrine na uskladnenie chemikálií	-	1
		Skrine na uskladnenie pomôcok	-	1
		Digestor na prácu s prchavými látkami	-	1
		Kameninové umývadlo	-	2
		Plynový kahan s horákmi – propán – butánový	-	8
		Periodická sústava prvkov – nástenná	-	1
		Dataprojektor	-	1
		Notebook	1	-
		Notebook/stolový počítač	-	1
		Interaktívna tabuľa	-	1
		Prístup na internet	1	-

		Zdroj napätia a prúdu	-	1
		USB kľúč	-	2
		Ochranné pracovné plášte	1	-
		Ochranné pracovné rukavice	1	-
		Ochranné okuliare	1	-
		Lekárnička	-	1
		Hasiaci prístroj	-	1
		Laboratórne pomôcky (podľa potrieb výučby)	-	1
2.	Jazyková učebňa	Katedra	-	1
		Stolička	1	-
		Školská lavica	1	-
		Školská tabuľa s kresliacimi pomôckami	-	1
		Skriňa	-	1
		Interaktívna tabuľa	-	1
		Učebné pomôcky (podľa potrieb výučby)	-	1
		Nástenka	-	1
		Dataprojektor	-	1
		Notebook	1	-
		Notebook/stolový počítač	-	1
		CD prehrávač/DVD prehrávač*	-	1
		Slúchadlá	1	-
		Prístup na internet	1	-
		USB kľúč	-	2
3.	Multimediálna učebňa	Katedra	-	1
		Stolička	1	-
		Školská lavica	1	-
		Školská tabuľa s kresliacimi pomôckami	-	1
		Skriňa	-	1
		Interaktívna tabuľa	-	1
		Učebné pomôcky (podľa potrieb výučby)	-	1
		Nástenka	-	1
		Dataprojektor	-	1
		Notebook/stolový počítač	1	-
		Reproduktory**	-	2
		Multifunkčné zariadenie	-	3
		USB kľúč	1	-
		Kamera	-	1
		Prístup na internet	1	-
Veľkoplošný TV 3 D + DVD	-	1		
4.	Matematická učebňa	Katedra	-	1
		Stolička	1	-
		Školská lavica	1	-
		Školská tabuľa s kresliacimi pomôckami	-	1
		Skriňa	-	1

	Interaktívna tabuľa	-	1
	Magnetická tabuľa	-	1
	Učebné matematické pomôcky a rysovacie pomôcky (podľa potrieb výučby)	-	1
	Nástenka	-	1
	Dataprojektor	-	1
	Notebook/stolový počítač	-	1
	Notebook	1	-
	Prístup na internet	1	-
	Matematický softvér	-	1
	USB kľúč	-	2
	Čítacie zariadenie (kamera)	-	1

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

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

Škola zabezpečuje všetky technické a organizačné opatrenia na elimináciu všetkých rizík spojených najmä s odbornou praxou. Učitelia, žiaci a rodičia sa podrobne s týmito rizikami oboznámení. Riziká, ktoré sa nedajú eliminovať, sú čiastočne riešené osobitnými ochrannými prostriedkami, ktoré žiaci dostávajú bezplatne na základe Smernice riaditeľa školy. Ich používanie sa dôsledne kontroluje.

Škola má spracovanú Metodickú osnovu vstupného školenia bezpečnosti práce, dodržiavania osobnej hygieny a protipožiarnej ochrany pre žiakov a učiteľov. Žiaci sú s predpismi podrobne oboznámení a poučení vždy v úvodných hodinách jednotlivých predmetoch. Obsahom školenia sú predpisy a normy používané v odbore, miesta, na ktorých sú umiestnené lekárničky prvej pomoci, vybrané ustanovenia vyhlášky o evidencii úrazoch detí, žiakov a študentov, traumatologického plánu, nariadenie vlády o ochrane zdravia zamestnancov pri práci, o bezpečnej prevádzke a používaní strojov, Zákonníka práce, o prácach mladistvých, poskytovaní prvej pomoci, o požiarnej nebezpečnosti v organizácii, inštrukcii používania prenosných hasiacich prístrojov a pod.

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

Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci

Neoddeliteľnou súčasťou teoretického a praktického vyučovania je problematika bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci.

Výchova k bezpečnosti a ochrane zdravia, hygiena práce a ochrana pred požiarom vychádza po dobu štúdia z požiadaviek platných právnych a ostatných predpisov (zákonov, nariadení Vlády SR, vyhlášok, technických predpisov a slovenských technických noriem). Tieto požiadavky musia žiaci dodržiavať pri výkone konkrétnych činností. Doplňujú sa informáciami o rizikách možného ohrozenia, ktorými sú vystavení žiaci pri vyučovaní. Zároveň sú poučení o opatreniach na ochranu pred pôsobením napr. pri ručnej manipulácii s bremenom, alebo pri mikroklimatických podmienkach – napr. teplotná záťaž organizmu.

Priestory pre výučbu zodpovedajú požiadavkám stanovených v zdravotníckych predpisoch (hygienické požiadavky na priestory, prevádzka, používanie strojov a prístrojov). Žiaci nácvik a precvičovanie činností vykonávajú v súlade s požiadavkami, ktoré upravujú prácu pre mladistvých (zákoník práce) a v súlade s podmienkami, podľa ktorých môžu mladiství vykonávať základné práce z dôvodu prípravy na povolanie. Na začiatku školského roka sú žiaci oboznámení so základnými podmienkami:

- dôkladné oboznámenie žiakov s predpismi BOZP, protipožiarными predpismi a technologickými postupmi, ktoré potvrdzujú svojim podpisom ,
- oboznámení s používaním technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným a protipožiarным predpisom,
- oboznámení s používaním ochranných pracovných prostriedkov podľa platných predpisov.

Stanovením dozoru je poverený pedagogický zamestnanec zodpovedný za odbornú prax.

Nácvik a precvičovanie činností, ktoré zodpovedajú prácam zakázaným mladistvým, môže žiak vykonávať len v rozsahu určenom učebnými osnovami. Ak to vyžaduje charakter činnosti, učebné osnovy z hľadiska bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a hygieny práce určia podmienky, pri ktorých sa môže uskutočňovať výučba žiaka. Maximálny počet žiakov na pedagogického zamestnanca zodpovedného

za odbornú prax je v 1. - 4. ročníku 10 žiakov.

3.13 Vnútorý systém kontroly

Vnútorý systém kontroly žiakov

Hotelová akadémia na Južnej triede 10 v Košiciach považuje vnútorý systém kontroly a hodnotenia žiakov za najvýznamnejšiu kategóriu celého procesu. Naším cieľom je poskytovať žiakovi spätnú väzbu, prostredníctvom ktorej získava informácie o tom, ako danú problematiku zvláda, ako dokáže zaobchádzať s tým, čo sa naučil, v čom sa zlepšil a v čom má ešte nedostatky. Pre lepšiu informovanosť žiakov a rodičov bol Pedagogickou radou schválený zápis známok v elektronickej forme cez ASC agendu do klasifikačného záznamu a triednej knihy.

Hodnotenie žiaka v jednotlivých predmetoch je súčasťou charakteristiky predmetov.

príloha č.1_ Učebné osnovy

Vnútorý systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy

Systém hodnotenia zamestnancov na našej škole v princípe otvorený.

Vnútorý systém kontroly sa zameriava hlavne na celkový priebeh výchovno-vzdelávacej činnosti na škole, na tvorbu školských vzdelávacích programov, na dodržiavanie plnenia plánov predmetových komisií.

Tento systém kontroly uplatňujeme aj na hodnotenie zabezpečenia vyučovania didaktickou technikou a ostatným materiálno-technickým vybavením, na hodnotenie žiakov počas vyučovacej hodiny s uplatnením sebahodnotenia žiaka, na vystupovanie a rečovú kultúru vyučujúcich, na uplatňovanie didaktických zásad, na mimoškolskú činnosť učiteľov, ale aj na kontrolnú činnosť výchovnej poradkyne.

Na hodnotenie pedagogických a odborných zamestnancov školy sú využívané tieto metódy:

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

Hodnotenie pedagogických zamestnancov sa vykonáva jedenkrát ročne. Pričom hodnotiacim obdobím je obdobie od 1. septembra do 31. augusta kalendárneho roka. Hodnotí sa len pedagogický zamestnanec, ktorý na našej škole odpracoval celý školský rok, s výnimkou začínajúceho pedagogického zamestnanca. Uvádzajúci pedagogický zamestnanec hodnotí začínajúceho pedagogického zamestnanca. Riaditeľ školy hodnotí vedúcich zamestnancov a zamestnancov v jeho priamej riadiacej pôsobnosti. Vedúci pedagogický zamestnanec hodnotí tých pedagogických zamestnancov, ktorých priamo riadi.

Hodnotiace kritériá:

a/ výsledky edukačného procesu

- vytváranie dobrej klímy v triede, prirodzená autorita
- uplatňovanie inovačných metód vo vyučovaní, modernizácia výchovno-vyučovacieho procesu
- dodržiavanie pravidiel hodnotenia žiakov
- oprava písomných prác a zadaní - administrácia maturitných písomiek, vstupných previerok, prijímacích skúšok
- príprava žiakov na záverečné a maturitné skúšky
- motivácia žiakov k účasti na súťažiach a predmetových olympiádach

b/ miera postojo

- k plneniu povinností vyplývajúcich z náplne práce učiteľa
- spoľahlivosť, samostatnosť, dôveryhodnosť
- k plneniu úloh nad rámec pracovných povinností
- k profesijnému rozvoju

c/ miera náročnosti výkonu pedagogickej činnosti

- propagácia, prezentácia školy na verejnosti
- príprava otázok na záverečné skúšky
- príprava maturitných zadaní, testov na prijímacie skúšky
- tlač a administrácia dokumentácie
- spracovanie, realizácia a hodnotenie rozvojových projektov, programov školy
- organizovanie mimoškolských aktivít
- organizovanie súťaží a cvičení
- účasť na súťažiach so žiakmi
- krúžková činnosť
- triednictvo, vedúci PK, zástupca vedúceho PK, uvádzajúci učiteľ,
- zástupca pedagógov v odborných komisiách ŠIOV alebo MŠ SR
- tvorba web stránky školy, školského časopisu, vedenie zápisníc z porad

- konzultačná a oponentská práca SOČ
- vedúci laboratória, odbornej učebne, skladu učebníc a knižnice
- dozor na chodbe
- organizovanie akcií pre zamestnancov školy
- estetizácia prostredia triedy, učební, čistota

d/ kvalita vykonávanej pedagogickej činnosti – dodržiavanie noriem

- individuálny prístup k žiakom s rešpektovaním ich schopností a možností, nadania a zdravotného stavu
- dodržiavanie a využívanie pracovného času
- plnenie pracovných povinností
- dodržiavanie povinností stanovených základnými predpismi
- správne vedenie pedagogickej dokumentácie a ďalšej dokumentácie

e/ mieru osvojenia si a využívanie profesijných kompetencií - sebarozvoj

- tvorba učebných materiálov, didaktických testov a učebných pomôcok
- absolvovanie jednotlivých programov kontinuálneho vzdelávania
- miera využitia IKT vo vzdelávacom procese
- vyvíjanie publikačnej činnosti

Celkový výsledok hodnotenia je závislý od celkového počtu získaných bodov zamestnancom v závislosti od počtu všetkých kritérií stanovených zamestnávateľom, pričom záver hodnotenia sa určí slovnou nasledovne:

Tabuľka výsledného hodnotenia zamestnanca:

Počet bodov v %	Hodnotenie
0% – 10%	Nevyhovujúce výsledky
11% – 30%	Čiastočne vyhovujúce výsledky
31% - 60%	Štandardné výsledky
61% - 90%	Veľmi dobré výsledky
91% - 100%	Mimoriadne dobré výsledky

Názov a adresa školy	Hotelová akadémia, Južná trieda 10, Košice
Názov školského vzdelávacieho programu	Potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov učebného odboru	2940 M 08 potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve
Stupeň vzdelania	Úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná

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 konzultácií 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 2940 M 08 potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve 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, neodporúča sa žiakom s telesným postihnutím. 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 chrčtice, 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 syndrémov 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 (rôzne druhy alergie),
- chronickými chorobami pečene.

Pri rozpracovaní jednotlivých individuálnych programov pre žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami treba zväziť charakter študijného odboru:

- Absolvent študijného odboru 2940 M 08 potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve je kvalifikovaný pracovník so širokým odborným profilom, schopný samostatne vykonávať odborné činnosti v rôznych oblastiach potravinárskeho priemyslu, na úsekoch kontroly,

hygieny a služieb súvisiacich s výživou a potravinárstvom. Bude pracovať ako kvalifikátor, laborant, kontrolór akosti v podnikoch, prevádzkových laboratóriách, v štátnej inšpekcii akosti, potravinársky technik, technolog vo výrobných prevádzkach, na úseku technického riadenia výroby alebo vo vysokokvalifikovaných robotníckych povolaniach v týchto výrobách, alebo môže súkromne podnikáť v potravinárstve.

- Absolvent môže pracovať v laboratóriách, pracovať s biologickým materiálom, vykonávať biochemické a mikrobiologické operácie, diagnostikovať a likvidovať pôvodcov infekčných chorôb, uskutočňovať kultiváciu a identifikáciu mikroorganizmov. Súčasťou ich práce je spracovanie výsledkov pomocou počítačovej a informačnej techniky. Dôležitou súčasťou profilu absolventa sú jeho vedomosti a spôsobilosti z oblasti hygieny a bezpečnosti práce, starostlivosti o zdravie a jeho ochranu, tvorby a ochrany životného prostredia, čo mu rozširuje možnosti uplatnenia.
- Do študijného odboru 2940 M 08 potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve môžu byť prijatí iba tí uchádzači, ktorí sa podrobujú vyšetreniam určeným pre pracovníkov v potravinárstve a preukážu sa zdravotným preukazom. Uchádzači nesmú byť bacilonosičmi. Vyžaduje sa dobrý zdravotný stav, fyzická zdatnosť uchádzačov. Zdravotnú spôsobilosť uchádzačov posúdi a písomne potvrdí všeobecný lekár pre deti a dorast, v prípade zmenenej pracovnej schopnosti aj posudková komisia sociálneho zabezpečenia.
- Pre prácu v potravinárskej výrobe (strojová výroba, hlučnosť, vysoké teploty, prašnosť, zápachy a výpary, práca na zmeny) sú neprípustné poruchy pohyblivosti, ochorenia srdcovo-cievneho a respiračného systému, alergické alebo chronické ochorenia kože, zažívacieho ústrojenstva, závažné ochorenie centrálného nervstva, záchvatové stavy. V dôsledku zvýšeného rizika pri práci (práca so strojmi, vysoké teploty) a dodržiavania BOZP sú potrebné dobré zmyslové orgány pracovníkov. Mnohé potravinárske povolania, zamestnania sa vykonávajú v priaznivých podmienkach (kontrolór kvality, technolog, poradca), ktoré nekladú vysoké nároky na fyzický a zdravotný stav pracovníkov a môžu ich vykonávať aj osoby s menej závažným telesným postihnutím dolných končatín, avšak s výbornou manuálnou zručnosťou.
- Výkon prác v potravinárskej výrobe je väčšou fyzicky namáhavý. Pri práci treba počítať s hlučnosťou, s vysokými teplotami, prašnosťou, so zápachmi a výparmi. Pracuje sa zvyčajne na zmeny.

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 2940 M 08 potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve na študijné predpoklady žiakov (matematická zručnosť, čítanie technologických postupov, dokumentácie, schopnosť ovládať cudzie jazyky na dobrej úrovni), treba zväžiť ich vhodnosť pre žiakov s dyslexiou, dysgrafiou a dyskalkúliou (je potrebné vychádzať z aktuálnych správ psychológa a špeciálneho pedagóga).

Vhodnosť študijného odboru 2940 M 08 potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve pre žiakov so špecifickými vývojovými poruchami učenia treba konzultovať so školskými zariadeniami výchovného poradenstva a prevencie. Naši pedagógovia sú dobre 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 2940 M 08 potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve 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 medzi - predmetových vzťahov, plošnou a priestorovou predstavivosťou, mechanických vzťahov, ale aj počtárskou 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 2940 M 08 potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve 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 interný poriadok.

Integrácia a vzdelávanie nadaných žiakov

Škola vytvára v súlade so svojim profilom aj podmienky pre rozvoj nadaných žiakov. Výchova a vzdelávanie mimoriadne nadaných žiakov patrí vo všeobecnosti za veľmi efektívne a žiaduce, a to tak zo spoločenského, individuálneho ľudského hľadiska, ako aj z hľadiska ekonomického, návratnosti investovaného času a finančných prostriedkov. Osobitne aj v odbore 2940 M 08 potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve 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 a 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 skrátenej (predĺženej) čase ako je daný týmto vzdelávacím programom, IVVP sa vypracuje podľa reálnej situácie (možnosť absolvovania odboru v skrátenej čase, prípravu na ďalšie vzdelávanie v nadväzujúcom 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, školského psychológa 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.

Vhodnosť vzdelávania a zdravotný stav uchádzačov o štúdium v odbore 2940 M 08 potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve posudzuje:

- všeobecný lekár pre deti a dorast a
- príslušné školské zariadenia výchovného poradenstva a prevencie v závislosti od druhu a stupňa postihnutia.

5 Charakteristika školského vzdelávacieho programu

Dĺžka štúdia:	4 roky
Forma výchovy a vzdelávania:	Denné štúdium pre absolventov základnej školy
Poskytnutý stupeň vzdelania:	Úplné stredné odborné vzdelanie ISCED 3A
Vyučovací jazyk	Štátny jazyk
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:	Nižšie stredné vzdelanie a splnenie podmienok prijímacieho konania
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:	V potravinárskom priemysle, v distribúcii potravín a výživových doplnkov, v obchode a službách, v laboratóriách, v gastronómii a spoločnom stravovaní, v kontrolných orgánoch, v poradenstve v oblasti výživy, vo výskume, v podnikaní.
Možnosti ďalšieho štúdia:	Pomaturitné štúdium. Študijné programy vysokoškolského štúdia alebo ďalšie vzdelávacie programy zamerané na rozšírenie kvalifikácie, jej zmenu alebo zvýšenie.

5.1 Popis školského vzdelávacieho programu

Školský vzdelávací program 2940 M 08 potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve umožňuje žiakom získať odbornú prípravu pre oblasť potravinárstva, spojených s výživou, ochranou zdravia, hygieny a kontroly v potravinárstve, gastronómii a spoločnom stravovaní.

Cieľom vzdelávacieho programu je pripraviť odborníkov pre príslušné podniky, orgány kontroly, hygieny a potravinárskeho dozoru, distribúcie, poradenstva a predaja potravín.

Študenti získavajú odborné vedomosti :

- z oblasti potravinárskej chémie
- z oblasti podvojného účtovníctva
- z finančného a obchodného práva
- v oblasti manažérstva, obchodnej a distribučnej činnosti
- vedomosti o princípoch jednotlivých procesov a operácií v potravinárskej výrobe
- dodržiavanie zásad správnej výrobnjej praxe, HACCP, hygieny a bezpečnosti práce
- z oblasti potravinárskej technológie
- v oblasti výživy
- z oblasti potravinárskej legislatívy.

Absolvent má zvládnuť úlohy, ktoré vedú k zvyšovaniu úrovne kvality potravín a

konkurencieschopnosti výrobkov.

Sú to odborné činnosti zamerané na potravinárstvo, činnosť v potravinárskej výrobe, kontrole v potravinárstve, gastronómii a v službách. Žiak sa pripravuje na zvládnutie základných úkonov ako manažér v odvetviach potravinárskeho priemyslu a technicko-hospodársky pracovník, v distribúcii a predaji potravín.

Uplatní sa pri výkone povolania ako manažér strednej úrovne v odvetviach potravinárskeho priemyslu.

Uvedené činnosti, si žiaci osvojujú v rámci odbornej prípravy.

Príprava v školskom vzdelávacom programe zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie.

Teoretické vzdelávanie je organizované v priestoroch školy.

Praktická príprava prebieha podľa všeobecne záväzných právnych predpisov.

Realizuje sa formou praktických cvičení v odborných učebniach, laboratóriách a formou odbornej praxe v škole, v potravinárskych prevádzkach - pracoviskách zamestnávateľov.

Na praktických cvičeniach sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov.

Počet žiakov na jedného učiteľa sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.

Odbornú prípravu umocňuje absolvovanie odborných exkurzií na špecializovaných pracoviskách, zariadeniach, prevádzkach, inštitúciách a návšteva odborných výstav a veľtrhov.

Predpokladom pre prijatie do študijného odboru je ukončenie základnej školy a splnenie požadovaných zdravotných požiadaviek uchádzačov o štúdium. Pri prijímaní sa hodnotia výsledky prijímacieho konania. Kritériá vrátane bodového hodnotenia sú každoročne definované.

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.

V rámci odbornej praxe žiaci získavajú praktické zručnosti v potravinárskych podnikoch.

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 a prácu hlavne pri riešení problémových úloh.

Na hodinách uplatňujeme metódy:

- dialógu – účelovo zameraná diskusia – naučia žiakov komunikovať s druhými ľuďmi slušne a ohľaduplne, poskytujú priestor na vytvorenie si vlastného názoru, vedú k odmietaniu populistických praktík a extrémistických názorov, chápu zložitost' medziľudských vzťahov, nevyhnutnosť tolerancie
- zamerané na vyučovanie
- aplikačné, heuristické – žiak poznáva reálny život, vytvára si názor na základe vlastného pozorovania, objavovania
- motivácia – zaraďovanie rôznych hier, súťaží, riešenie konfliktných situácií, prezentovanie prác

Uvedené metódy sú konkretizované v učebných osnovách pri jednotlivých predmetoch. Metodické prístupy sú vyhodnocované priebežne a modifikované podľa potrieb a na základe skúseností vyučujúcich.

Všetky kompetencie – t.j. kľúčové, všeobecné a odborné sa rozvíjajú priebežne a spôsob ich realizácie je konkretizovaný v učebných osnovách jednotlivých vyučovacích predmetov. Škola bude pokračovať aj v rozvíjaní kompetencií v rámci pracovného prostredia (autonómne rozhodovanie, komunikačné zručnosti, posilňovanie sebaistoty a sebavedomia, schopnosť riešiť problémy, zodpovedné správanie).

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 odporúčenie psychológa. V prípade talentovaných žiakov sa výučba bude organizovať formou

individuálnych učebných plánov a programov, ktoré budú vypracované podľa reálnej situácie.

V rámci ochrany životného prostredia dvakrát ročne uskutočnime brigády v areáli školy na odstraňovanie odpadu.

Množstvo záujmových krúžkov, ktoré naši žiaci navštevujú, žiakom ponúka efektívne využitie voľného času.

Klasifikácia žiakov prebieha podľa klasifikačného poriadku. Výsledky žiakov sa hodnotia priebežne na základe vopred pripravených a schválených kritérií, s ktorými sú žiaci oboznámení. Podklady pre hodnotenie vyučujúci získavajú sústavným sledovaním výkonu žiaka a jeho pripravenosti na vyučovanie, rôznymi metódami a prostriedkami hodnotenia, analýza činnosti žiaka, konzultáciami s ostatnými vyučujúcimi, rozhovorom so žiakom, jeho rodičmi. Pri hodnotení sa využívajú kritériá hodnotenia na zabezpečenie jeho objektivity. Žiaci sú s hodnotením oboznámení.

5.2 Organizácia výučby

Príprava v školskom vzdelávacom programe 2940 M 08 potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie. Teoretické vyučovanie zahŕňa všeobecné a odborné vzdelávanie .

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

V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na odbornú slovnú a písomnú komunikáciu a na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v cudzom jazyku. Výučba prebieha v jazykových učebniach . Teoretické predmety všeobecné aj odborné sú vyučované v odborných učebniach príslušného zamerania.

Praktické vyučovanie je organizované formou odbornej praxe v zmluvných potravinárskych podnikoch a formou praktických cvičení , ktoré prebiehajú v odborných učebniach .

Praktické cvičenia sú zamerané na činnosti v rámci , ktorých žiaci uplatňujú nadobudnuté vedomosti odborných predmetov z oblasti technológie, analytickej chémie, tovaroznalectva ekonomiky, marketingu, manažmentu, právnej náuky, strojov a zariadení.

Súčasťou odbornej prípravy je utváranie odborných postojov a názorov, kladenie dôrazu na samostatnosť žiakov pri pracovných činnostiach, ako aj na potrebné pracovné tempo, kreativitu a schopnosť tímovej práce..

Pri praktických činnostiach žiaci dodržiavajú bezpečnostné a protipožiarne predpisy, hygienu a zásady správnej výrobnéj praxe.

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 čašník, servírka.

V študijnom odbore 2940 M 08 potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve 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 chémia.

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 deviatego ročníka základnej školy dosiahol v každom predmete samostatne úspešnosť najmenej 90 %.

5.4 Zdravotné požiadavky na uchádzača

Do študijného odboru 2940 M 08 potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve môžu byť prijatí uchádzači, ktorých zdravotnú spôsobilosť na prihláške potvrdil všeobecný lekár. Uchádzači so zdravotným znevýhodnením pripoja k prihláške vyjadrenie všeobecného lekára o schopnosti študovať zvolený odbor výchovy a vzdelávania. Všetci uchádzači sa musia podrobiť vyšetreniam určeným pre pracovníkov v potravinárstve, uchádzači nesmú byť bacilonosičmi.

Všetci uchádzači musia mať platný zdravotný preukaz pracovníka v potravinárstve.

Názov a adresa školy	Hotelová akadémia, Južná trieda 10, Košice
Názov školského vzdelávacieho programu	Potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov študijného odboru	2940 M 08 potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve
Stupeň vzdelania	Úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná

6 Profil absolventa

Absolvent študijného odboru, je vysokokvalifikovaný pracovník so širokým odborným profilom schopný samostatne vykonávať odborné činnosti v rôznych oblastiach potravinárskeho priemyslu, kontroly, hygieny a služieb súvisiacich s výživou a potravinárstvom, pre ktoré je podmienkou úplné stredné odborné vzdelanie a to ako potravinársky kvalitár, potravinársky technik. Je schopný viesť jednoduché a podvojné účtovníctvo, vytvoriť propagačnú stratégiu podniku. Má vedomosti z problematiky finančného a obchodného práva, základné manažérske schopnosti, ovláda manažérske procesy. Je schopný vytvoriť podnikateľský plán, zabezpečiť obchodnú a distribučnú činnosť, viesť obchodné rokovania a je pripravený na výkon činností v súkromnom podnikaní.

Je kvalifikovaný pracovník schopný odborne a samostatne vykonávať odborné činnosti v oblasti výživy, potravinárskej inšpekcie a legislatívy, v distribúcii a úprave potravín ako hygienický dozor. Môže pôsobiť ako manažér v odvetviach potravinárskeho priemyslu a technicko-hospodársky pracovník v potravinárskom priemysle, v distribúcii a predaja potravín.

Absolvent sa vie orientovať v princípoch technologických operácii, vie uplatňovať a dodržiavať zásady HACCP, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, vrátane ochrany životného prostredia.

Absolvent sa oboznámi so základnými pojmi marketingu, s dôležitými predpismi z oblasti obchodno-podnikateľskej činnosti, získa základné poznatky z psychológie osobnosti, práce, reklamy a trhu.

Absolvent sa môže uplatniť

- živnostník, podnikateľ,
- manažér strednej úrovne,
- technolog, majster, laborant alebo manažér v prevádzkach potravinárskeho priemyslu,

Môže pokračovať vo vysokoškolskom štúdiu príslušného zamerania .

6.1 Kľúčové kompetencie

Kľúčové kompetencie chápeme ako kombináciu vedomostí, zručností, postojov, hodnotovej orientácie a ďalších charakteristík osobnosti, ktoré každý človek potrebuje na svoje osobné uspokojenie a rozvoj, aktívne občianstvo, spoločenské a sociálne začlenenie, k tomu, aby mohol primerane konať v rôznych pracovných a životných situáciách počas celého svojho života. V súlade so Spoločným európskym rámcom kľúčových kompetencií, ako základným orientačným nástrojom pre vymedzenie kľúčových kompetencií ŠVP vymedzil nasledovné kľúčové kompetencie:

a) Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

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

Absolvent má:

- reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- porovnať bežné pravidlá, zákonitosti, predpisy, sociálne normy, morálne zásady, vlastné a celospoločenské očakávania v systéme, v ktorom existuje,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- vysvetliť svoje životné plány, záujmy a predsavzatia,
- popísať svoje ľudské práva, popísať svoje povinnosti, záujmy, obmedzenia a potreby,
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.

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

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

Absolvent má:

- spoľahlivo vyjadrovať sa v štátnom, materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- vyjadrovať sa v jednom cudzom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- riešiť bežné matematické príklady a rôzne situácie,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou,
- pracovať so základnými informačno-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. Žiaci musia byť schopní učiť sa, nažívať a pracovať nielen ako jednotlivci, ale v sociálne vyváženej skupine. Sú to teda schopnosti, ktoré na základe získaných vedomostí, sociálnych zručností, interkultúrnych kompetencií, postojov a hodnotovej orientácii umožňuje stanoviť jednoduché algoritmy na vyriešenie problémových úloh, javov a situácií a získané poznatky využívať v osobnom živote a povolani.

Absolvent má:

- prejavíť empatiu a sebareflexiu,
- vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívu,
- pozitívne motivovať seba a druhých,
- stanoviť priority cieľov,
- predkladať primerané návrhy na rozdelenie jednotlivých kompetencií a úloh pre ostatných členov tímu a posudzovať spoločne s učiteľom a s ostatnými, či sú schopní určené kompetencie zvládnuť,
- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých,
- uzatvárať jasné dohody,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobějších súvislostiach,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- samostatne pracovať v menšom kolektíve,
- určovať vážne nedostatky a kvality vo vlastnom učení, pracovných výkonoch a osobnostnom raste,
- predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce, bez zaujatosti posudzovať návrhy druhých,
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.

6.2 Odborné kompetencie

a) Požadované vedomosti

Absolvent má:

- vysvetliť základné pojmy, podstatu a úlohy marketingu,
- používať základné predpisy z oblasti obchodno-podnikateľských činností,
- ovládať základné poznatky z psychológie osobnosti, práce, reklamy a trhu,
- ovládať primerané a špeciálne poznatky potrebné na podnikateľskú činnosť v potravinárskych podnikoch
- ovládať zákonnú úpravu hospodárskych vzťahov medzi podnikateľskými subjektmi,
- uplatňovať podnikavosť v súlade s právnymi predpismi,
- ovládať charakteristiku jednotlivých foriem vlastníctva v trhovej ekonomike,
- analyzovať podnikovú stratégiu a právne podmienky podnikania fyzických a právnických osôb,
- ovládať činnosti spojené so zásobovaním, výrobou, odbytom a tvorbou cien,
- plánovať náklady a finančné zdroje.
- vymenovať, ktoré štátne orgány a organizácie sa venujú ochrane spotrebiteľa,
- popísať práva a povinnosti spotrebiteľa a vymedziť čo zahŕňa ochrana spotrebiteľa.

b) Požadované zručnosti

Absolvent vie:

- viesť efektívne obchodné rokovania
- zabezpečovať marketing,
- vyhotoviť podnikateľský plán,
- vyhotoviť správne písomnosti obchodného a správneho charakteru,
- podľa návodu nastavovať a obsluhovať stroje, prístroje a niektoré technologické zariadenia podľa konkrétneho odvetvia výroby,
- pracovať s príslušnými surovinami, materiálmi, pomôckami, nástrojmi a strojmi,
- aplikovať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a hygieny práce, ekologické aspekty jednotlivých výrob podľa zamerania, dodržiavať HACCP, ďalej sa vzdelávať a rozširovať si po - znanie v odbore, byť dostatočne adaptabilný aj v príbuzných odboroch,
- pracovať s cudzojazyčným odborným textom, využívať ho v prax,
- využívať IKT pri svojej práci,
- aplikovať základné ekonomické pojmy,
- využívať právne normy vo svojom odbore.

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

Absolvent sa vyznačuje:

- empatiou, toleranciou,
- vytrvalosťou, flexibilitou,
- kreativitou, komunikatívnosťou,
- spoľahlivosťou, presnosťou, sebadisciplínou,
- diskretnosťou a zodpovednosťou,
- iniciatívnosťou, adaptabilitnosťou,
- dobrými medziľudskými vzťahmi.

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.

7 Učebný plán

7.1 Rámcový učebný plán pre 4-ročné študijné odbory :

Cieľové zložky vzdelávania	Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe za štúdium	Minimálny celkový počet hodín za štúdium
VŠEOBECNÉ VZDELÁVANIE	48	1536
ODBORNÉ VZDELÁVANIE	56	1792
Disponibilné hodiny	28	896
CELKOM	132	4224

Katégorie a názvy vzdelávacích oblastí	Minimálny počet týždenných vyuč. hodín vo vzdelávacom programe	Minimálny celkový počet hodín za štúdium
VŠEOBECNÉ VZDELÁVANIE	48	1536

Jazyk a komunikácia <ul style="list-style-type: none"> slovenský jazyk a literatúra prvý cudzí jazyk 	24	768
Človek a hodnoty <ul style="list-style-type: none"> etická výchova/náboženská výchova 	2	64
Človek a spoločnosť <ul style="list-style-type: none"> dejepis občianska náuka 	5	160
Človek a príroda <ul style="list-style-type: none"> fyzika chémia biológia geografia 	3	96
Matematika a práca s INF <ul style="list-style-type: none"> matematika informatika 	6	192
Zdravie a pohyb <ul style="list-style-type: none"> telesná a športová výchova 	8	256
ODBORNÉ VZDELÁVANIE	56	1792
Teoretické vzdelávanie	30	960
Praktická príprava	26	832
Disponibilné hodiny	28	896
SPOLU	132	4224
Účelové kurzy / učivo		
Kurz pohybových aktivít v prírode		
Kurz na ochranu života a zdravia		
Účelové cvičenia		
Kurz senzorického hodnotenia		
Maturitná skúška		

Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre 4-ročné študijné odbory

- a) Rámcový učebný plán vymedzuje proporcie medzi všeobecným a odborným vzdelávaním (teoretickým a praktickým) a ich záväzný minimálny rozsah. Tento plán je východiskom pre spracovanie konkrétnych učebných plánov školských vzdelávacích programov, v ktorých budú vzdelávacie oblasti rozpracované do učebných osnôv vyučovacích predmetov alebo modulov. Počty vyučovacích hodín pre jednotlivé vzdelávacie oblasti predstavujú nevyhnutné minimum. V školských vzdelávacích programoch sa môžu rozšíriť podľa potrieb odborov a zámerov školy z kapacity disponibilných hodín.
- b) Stredné odborné školy pre žiakov so zdravotným znevýhodnením plnia rovnaké ciele ako stredné odborné školy pre intaktných žiakov. Všeobecné ciele vzdelávania v jednotlivých vzdelávacích oblastiach a kompetencie sa prispôbujú individuálnym osobitostiam žiakov so zdravotným

znevýhodnením v takom rozsahu, aby jeho konečné výsledky zodpovedali profilu absolventa. Špecifiká výchovy a vzdelávania žiakov so zdravotným znevýhodnením (dĺžka, formy výchovy a vzdelávania, podmienky prijímania, organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie, personálne, materiálno-technické a priestorové zabezpečenie ap.) stanovujú vzdelávacie programy vypracované podľa druhu zdravotného znevýhodnenia.

- c) Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je minimálne 33 hodín a maximálne 35 hodín, za celé štúdium minimálne 132 hodín, maximálne 140 hodín. Výučba v študijných odboroch sa realizuje v 1., 2. a 3. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 4. ročníku v rozsahu 30 týždňov (do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov, spresnenie počtu hodín za štúdium bude predmetom školských učebných plánov). Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na kurz na ochranu života a zdravia a kurzy pohybových aktivít v prírode ap. a v poslednom ročníku na absolvovanie maturitnej skúšky.
- d) Trieda sa môže deliť na skupiny podľa potrieb odboru štúdia a podmienok školy.
- e) Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou na návrh predmetových komisií rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vzdelávania a praktickej prípravy možno spájať do viachodinových celkov.
- f) Výučba slovenského jazyka a literatúry sa v študijných odboroch realizuje s dotáciou minimálne 3 hodiny týždenne v každom ročníku.
- g) Vyučuje sa jeden z jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky. Podľa potreby a podmienok školy aj ďalšie cudzie jazyky. Výučba prvého cudzieho jazyka sa v študijných odboroch realizuje minimálne v rozsahu 3 týždenných vyučovacích hodín v ročníku. Druhý cudzí jazyk sa môže vyučovať ako voliteľný predmet z časovej dotácie disponibilných hodín minimálne v rozsahu 3 týždenných vyučovacích hodín v 1. a 2. ročníku a minimálne v rozsahu 2 týždenných vyučovacích hodín v 3. a 4. ročníku.
- h) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ sú predmety náboženská výchova v alternatíve s etickou výchovou. Predmety etická výchova/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov.
- i) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet dejepis a občianska náuka.
- j) Na cirkevných školách je povinnou súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ predmet náboženstvo (podľa konfesie zriaďovateľa). Predmet etická výchova môže škola vyučovať v rámci voliteľných predmetov. Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet dejepis a občianska náuka.
- k) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ sú predmety fyzika, chémia, biológia a geografia, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore.
- l) Súčasťou vzdelávacej oblasti Matematika a práca s informáciami sú predmety matematika a informatika, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia. Výučba matematiky sa realizuje s dotáciou minimálne 1 hodiny týždenne v každom ročníku. V technických študijných odboroch sa výučba matematiky realizuje v rozsahu minimálne 1,5 hodiny týždenne v každom ročníku. Predmet informatika sa vyučuje povinne ak škola nemá zavedený odborný predmet aplikovaná informatika.
- m) 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.
- n) Hodnotenie a klasifikácia vyučovacích predmetov sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- o) Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou praktických cvičení (v laboratóriách, odborných učebniach a pod.) a odbornej praxe. Na praktických cvičeniach a odbornej praxi sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Počet žiakov na

jedného učiteľa sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.

- p) Disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v školskom vzdelávacom programe a súčasne na vnútornú a vonkajšiu diferenciaciu štúdia na strednej škole. O ich využití rozhoduje vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania podľa návrhu predmetových komisií a po prerokovaní v pedagogickej rade. Možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne. Disponibilné hodiny sú spoločné pre všeobecné a odborné vzdelávanie.
- q) Účelové kurzy sa môžu realizovať v rámci časovej rezervy v školskom roku alebo v rámci praktickej prípravy, ak konkrétny kurz priamo súvisí s obsahom učiva predmetu odborná prax.
- r) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode, ktoré sú uvedené v učebnom pláne školského vzdelávacieho programu. 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, resp. 5 dní pri realizácii internátnou formou. Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňujú sa v 1. a 2. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku školského roka raz. Kurz pohybových aktivít v prírode sa koná v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa 1. ročníku štúdia (so zameraním na zimné športy) a v 2. ročníku štúdia (so zameraním na letné športy).

7.2 Rámcový učebný plán študijného odboru 2940 M 08 potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve

Škola	Hotelová akadémia, Južná trieda 10, 040 01 Košice						
Názov ŠkVP	Potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve						
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo						
Kód a názov študijného odboru	2940 M 08 potravinárstvo - podnikanie v potravinárstve						
Stupeň vzdelania	úplné stredné vzdelanie ISCED 3A						
Dĺžka štúdia	4 roky						
Forma štúdia	denná						
Druh školy	štátna						
Vyučovacie jazyk	slovenský jazyk						
Vyučovacie predmety	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku					Disp. hod.	Celkový počet hodín
	1.	2.	3.	4.	Spolu		
Všeobecno-vzdelávacie predmety	17	13	11	9	50	2	
Jazyk a komunikácia						24	0
slovenský jazyk a literatúra	3	3	3	3	12		384
cudzí jazyk anglický	3	3	3	3	12		384
Človek a hodnoty						2	0
etická výchova / náboženská výchova	1	1	0	0	2		64
Človek a spoločnosť						5	0
dejepis	2	0	0	0	2		64
občianska náuka	2	1	0	0	3		96
Človek a príroda						3	0
chémia	2	1	0	0	3		96
Matematika a práca s informáciami						8	2
matematika	2	2	2	1	7	2	224
informatika	1	0	0	0	1		32
Zdravie a pohyb						8	0
telesná a športová výchova	2	2	2	2	8		256
Odborné predmety	16	20	22	24	82	26	
Teoretické odborné predmety	9	12	11	12	44	14	
technológia	3	3	2	3	11		352
potraviny a výživa	2	2	1	1	6		192
tovaroznalectvo	1	1	1	1	4		128
hygiena	1	1	-	-	2		64
ekonomika a podnikanie	1	1	2	2	6		192
stroje a zariadenia	1	1	1	1	4		128
etika v podnikaní	-	1	-	-	1		32
právna náuka	-	2	-	-	2		64
manažment	-	-		2	2		64

ŠkVP Potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve pre študijný odbor 2940 M 08 potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve

účetníctvo	-	-	2	2	4		128
marketing	-	-	2	-	2		64
Praktická príprava	7	8	11	12	38	12	
aplikovaná chémia	1	1	1	2	5		160
psychológia trhu	1	1	-	-	2		64
aplikovaná informatika	-	1	2	2	5		160
aplikovaná biológia	1	1	-	-	2		64
administratíva a korešpondencia	1	1	-	-	2		64
cvičná firma	-	-	2	2	4		128
odborná prax	3	3	6	6	18		576
Voliteľné predmety	0	0	1	1	2	2	
konverzácia z CJ	-	-	1	1	2	2	64
Spolu	34	33	33	34	134	30	4288

Účelové kurzy	
Kurz pohybových aktivít v prírode	
Kurz pohybových aktivít v prírode so zameraním na zimné športy	1. ročník – 5 dní, min. 15 vyučovacích hodín
Kurz pohybových aktivít v prírode so zameraním na letné športy	2. ročník – 5 dní, min. 15 vyučovacích hodín
Kurz na ochranu života a zdravia	3. ročník - 3 dni po 6 hodín
Účelové cvičenia	1. a 2. ročník – 12 hodín - 2x ročne

Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre 4 – ročný študijný odbor 2940 M 08 potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve

- a) Rámcový učebný plán vymedzuje proporcie medzi všeobecným a odborným vzdelávacím (teoretickým a praktickým) a ich záväzný minimálny rozsah. Tento plán je východiskom pre spracovanie konkrétnych učebných plánov školských vzdelávacích programov, v ktorých budú vzdelávacie oblasti rozpracované do učebných osnov vyučovacích predmetov alebo modulov. Počty vyučovacích hodín pre jednotlivé vzdelávacie oblasti predstavujú nevyhnutné minimum. V školských vzdelávacích programoch sa môžu rozšíriť podľa potrieb odborov a zámerov školy z kapacity disponibilných hodín
- b) SOŠ pre žiakov so zdravotným znevýhodnením plnia rovnaké ciele ako SOŠ pre intaktných žiakov. Všeobecné ciele vzdelávania v jednotlivých vzdelávacích oblastiach a kompetencie sa prispôsobujú individuálnym osobitostiam žiakov so ZZ v takom rozsahu, aby jeho konečné výsledky zodpovedali profilu absolventa. Špecifiká výchovy a vzdelávania žiakov so ZZ (dĺžka, formy výchovy a vzdelávania, podmienky prijímania, organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie, personálne, materiálno-technické a priestorové zabezpečenia a pod.) stanovujú vzdelávacie programy vypracované podľa druhu ZZ
- c) počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je minimálne 33 hodín a maximálne 35 hodín, za celé štúdium minimálne 132 hodín, maximálne 140 hodín. Výučba v študijných odboroch sa realizuje v 1., 2., a 3. ročníku v rozsahu 33 týždňov a v 4. ročníku v rozsahu 30 týždňov (do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov, spresnenie počtu hodín za štúdium bude predmetom školských učebných plánov). Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na Kurz na ochranu života a zdravia a kurzy pohybových aktivít v prírode a p. a v poslednom ročníku na absolvovanie maturitnej skúšky.
- d) Trieda sa môže deliť na skupiny podľa potrieb odboru štúdia a podmienok školy.
- e) Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou a na návrh predmetových komisií rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vzdelávania a praktickej prípravy možno spájať do viachodinových celkov.
- f) Výučba slovenského jazyka a literatúry sa v študijných odboroch realizuje s dotáciou minimálne 3 hodiny týždenne v každom ročníku.
- g) Vyučuje sa jeden z jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky. Podľa potreby a podmienok školy aj ďalšie cudzie jazyky. Výučba prvého cudzieho jazyka sa v študijných odboroch realizuje minimálne v rozsahu 3 týždenných vyučovacích hodín v ročníku. Druhý cudzí jazyk sa môže vyučovať ako voliteľný predmet z časovej dotácie disponibilných hodín minimálne v rozsahu 3 týždenných vyučovacích hodín v 1. a 2. ročníku a minimálne v rozsahu 2 týždenných vyučovacích hodín v 3. a 4. ročníku.
- h) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ sú predmety náboženská výchova v alternatíve s etickou výchovou. Predmety etická výchova/náboženstvo výchova sa vyučuje podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov.
- i) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet dejepis a občianska náuka.
- j) Na cirkevných školách je povinnou súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ predmet náboženstvo (podľa konfesie zriaďovateľa). Predmet etická výchova môže škola vyučovať v rámci voliteľných predmetov. Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet dejepis a občianska náuka.
- k) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ je predmet chémia, ktorý sa vyučuje
- l) podľa účelu v danom odbore.
- m) Súčasťou vzdelávacej oblasti Matematika a práca s informáciami sú predmety matematika a informatika, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia. Výučba matematiky sa realizuje s dotáciou minimálne 1 hodiny týždenne v každom ročníku. V technických študijných odboroch sa výučba matematiky realizuje v rozsahu minimálne 1,5 hodiny týždenne ročníku. Predmet informatika sa vyučuje povinne ak škola nemá zavedený odborný predmet aplikovaná informatika.

- n) 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.
- o) Hodnotenie a klasifikácia vyučovacích predmetov sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- p) Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činnosti formou praktických cvičení (v laboratóriách, odborných učebniach a pod.) a odbornej praxe. Na praktických cvičeniach a odbornej praxi sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Počet žiakov na jedného učiteľa sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- q) Disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v školskom vzdelávacom programe a súčasne na vnútornú a vonkajšiu diferenciu štúdia na strednej škole. O ich využití rozhoduje vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania podľa návrhu predmetových komisií a po prerokovaní v pedagogickej rade. Možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne. Disponibilné hodiny sú spoločné pre všeobecné a odborné vzdelávanie.
- r) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode, ktoré sú uvedené v učebnom pláne školského vzdelávacieho programu. 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, resp. 5 dní pri realizácii internátnou formou. Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňujú sa v 1. a 2. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku školského roka raz.
Kurz pohybových aktivít v prírode sa koná v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa 1. ročníku štúdia (so zameraním na zimné športy) a v 2. ročníku štúdia (so zameraním na letné športy).

Učebné osnovy predmetov sú samostatnou prílohou školského vzdelávacieho programu