



Školský vzdelávací program Hotelierstvo a gastronómia

učebný odbor: 6444 H čašník, servírka

<i>Organizácia</i>	Hotelová akadémia
<i>Identifikačné číslo organizácie (IČO)</i>	00893528
<i>Obec a PSČ</i>	03101 Liptovský Mikuláš
<i>Ulica a číslo</i>	Čs. brigády 1804
<i>Štát</i>	Slovenská republika
<i>Právna forma</i>	príspevková organizácia
<i>Štatutárny orgán</i>	Mgr. Peter Pirončiak

OBSAH

1	ÚVODNÉ IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE	2
2	CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA.....	5
3	VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY.....	8
3.1	CHARAKTERISTIKA PEDAGOGICKÉHO ZBORU	8
3.2	MEDZINÁRODNÁ SPOLUPRÁCA	9
3.3	SPOLUPRÁCA SO SOCIÁLNYMI PARTNERMI.....	9
3.4	SPOLUPRÁCA S RODIČMI.....	9
3.5	ZAMESTNÁVATELIA	9
3.6	INÍ PARTNERI.....	10
4	CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU 6444 H ČAŠNÍK, SERVÍRKA.....	11
4.1	POPIS ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU	11
5	PROFIL ABSOLVENTA UČEBNÉHO ODBORU	14
5.1	CHARAKTERISTIKA ABSOLVENTA	14
5.2	KOMPETENCIE ABSOLVENTA	14
5.3	OBLASTI VZDELÁVANIA	18
6	ŠTANDARDY VZDELÁVANIA	21
6.1	TEORETICKÉ VZDELÁVANIE.....	21
6.1.1	<i>Špecifické vzdelávacie štandardy pre odbor čašník, servírka.....</i>	<i>22</i>
6.1.2	<i>Praktická vyučovanie.....</i>	<i>24</i>
6.2	PRAKTICKÁ PRÍPRAVA.....	25
6.2.1	<i>Praktická príprava – výkonové štandardy</i>	<i>25</i>
6.2.2	<i>Praktická príprava – obsahové štandardy.....</i>	<i>26</i>
7	UČEBNÝ PLÁN ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6444 H ČAŠNÍK, SERVÍRKA.....	28
8	UČEBNÉ OSNOVY UČEBNÉHO ODBORU 6444 H ČAŠNÍK, SERVÍRKA	31
9	INFORMÁCIA O MATERIÁLNO-TECHNICKOM A PERSONÁLNO M ZABEZPEČENÍ.....	31
10	VNÚTORNÝ SYSTÉM HODNOTENIA A KONTROLY ŽIAKOV	32
10.1	PREDMETOVÁ KOMISIA SLOVENSKEHO JAZYKA A LITERATÚRY.....	36
10.2	PREDMETOVÁ KOMISIA CUDZÍCH JAZYKOV	37
10.3	PREDMETOVÁ KOMISIA M-CH-INF-GEO	37
10.4	PREDMETOVÁ KOMISIA TELESNÁ A ŠPORTOVÁ VÝCHOVA.....	39
10.5	PREDMETOVÁ KOMISIA EKONOMICKÝCH PREDMETOV	41
10.6	PREDMETOVÁ KOMISIA SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA.....	42
10.7	KLASIFIKÁCIA PRAKTICKÉHO VYUČOVANIA.....	43
10.8	KRITÉRIÁ HODNOTENIA A KLASIFIKÁCIE SPRÁVANIA ŽIAKA	46
11	VZDELÁVANIE CUDZINCŮV	47
12	PODMIENKY VZDELÁVANIA ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVNO-VZDELÁVACÍMI POTREBAMI ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6444 H ČAŠNÍK, SERVÍRKA	48
12.1	VZDELÁVANIE ŽIAKOV SO ZDRAVOTNÝM POSTIHNUTÍM.....	49
12.2	OSOBITNÝ SPÔSOB VZDELÁVANIA PODĚA INDIVIDUÁLNEHO UČEBNÉHO PLÁNU	53
13	ORGANIZÁCIA VÝCHOVY A VZDELÁVANIA V EXTERNEJ FORME ŠTÚDIA.....	54

1 ÚVODNÉ IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE

Názov a adresa školy	Hotelová akadémia Čs. brigády 1804, 031 01 Liptovský Mikuláš
Názov školského vzdelávacieho programu	Hotelierstvo a gastronómia
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov odborov	6444 H čašník, servírka
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie 353
SKKR/EKR	3
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Druh školy	štátna
Dátum schválenia ŠkVP	22, 08, 2008
Miesto vydania	Čs. brigády 1804 Liptovský Mikuláš
Platnosť ŠkVP	01. 09. 2008

Školský vzdelávací program je základným dokumentom Hotelovej akadémie v Liptovskom Mikuláši, podľa ktorého sa uskutočňuje výchova a vzdelávanie.

Školský vzdelávací program vydáva riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou školy a rade školy v súlade s § 7 ods. 2 Zákona č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov.

Školský vzdelávací program prerokuje riaditeľ školy aj s fyzickými alebo právnickými osobami, pre ktoré sa žiaci pripravujú na povolanie. Ak sa žiaci nepripravujú na povolanie pre žiadnu konkrétnu fyzickú alebo právnickú osobu, riaditeľ školy prerokuje školský vzdelávací program so subjektom koordinácie odborného vzdelávania a prípravy na úrovni samosprávneho kraja.

Školský vzdelávací program je vypracovaný v súlade s princípmi a cieľmi výchovy a vzdelávania podľa Zákona č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov. Vychádza zo Štátneho vzdelávacieho programu pre skupinu učebných odborov 29 Potravinárstvo, ktorý pre odborné vzdelávanie schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky po prerokovaní so zamestnávateľmi, zriaďovateľmi škôl a ich profesijnými a záujmovými združeniami s celoslovenskou pôsobnosťou a s ministerstvami v rozsahu ich odvetvovej pôsobnosti pod číslom 2013-762/1735:1-925 dňa 15. januára 2013 s účinnosťou od 1. septembra 2013 začínajúc prvým ročníkom.

Štátny vzdelávací program (ďalej len „ŠVP“) pre odborné vzdelávanie a prípravu (ďalej len „OVP“) vymedzuje požiadavky štátu o zameraní, obsahu a výsledkoch OVP pre danú skupinu študijných odborov, ktorý vymedzuje povinný obsah výchovy a vzdelávania a záväzné požiadavky na vzdelávanie na danom stupni vzdelania pre skupiny študijných a učebných odborov – vzdelávacie výstupy, ktoré musí žiak po ukončení štúdia dosiahnuť a preukázať.

ŠVP je záväzný dokument, ktorý je škola povinná rešpektovať a rozpracovať do svojich školských vzdelávacích programov (ďalej len „ŠkVP“). ŠVP je otvorený kurikulárny dokument, ktorý sa bude podľa potrieb a požiadaviek inovovať. Z inovácie ŠVP vyplynie požiadavka inovácie ŠkVP.

ŠkVP v súlade s § 7 ods. 4 školského zákona definuje:

- a) názov vzdelávacieho programu,
- b) vymedzenie cieľov a poslania výchovy a vzdelávania a zameranie školy; v stredných školách aj profil absolventa,
- c) stupeň vzdelania, ktorý sa dosiahne absolvovaním školského vzdelávacieho programu a príslušnú úroveň Slovenského kvalifikačného rámca a Európskeho kvalifikačného rámca,
- d) dĺžku štúdia a formy výchovy a vzdelávania,
- e) učebný plán okrem materských škôl,
- f) učebné osnovy,
- g) vyučovací jazyk podľa § 12,
- h) hodnotenie detí a žiakov.

Kontakty pre komunikáciu so školou:

Pracovná pozícia	Titul, meno, priezvisko	e-mail	Telefón
Riaditeľ	Mgr. Peter Pirončiak	peter.pironciak@365halm.sk	+421445524694
Zástupca riaditeľa	Mgr. Alexander Kubala	alexander.kubala@365halm.sk	+421445522972
Zástupca riaditeľa pre teoretické vyučovanie	Ing. Gabriela Martanová	gabiela.martanova@365halm.sk	+421445522972
Zástupca riaditeľa pre TEČ	Ing. Bibiána Kováčová	bibiana.kovacova@365halm.sk	+421445525556
Výchovný poradca	Mgr. Jana Lehotská	jana.lehotska@365halm.sk	+421445522972
Kariérny poradca	Ing. Jana Čefová	jana.cefova@365halm.sk	+421445522972
Školský psychológ	Mgr. Simona Bakošová	simona.bakosova@365halm.sk	+421445522972

Zriaďovateľ:

Názov	Adresa	e-mail	Telefón
Žilinský samosprávny kraj	Komenského 48, 011 09 Žilina	info@zilinskazupa.sk	+421415032111

Liptovský Mikuláš, 31. 01. 2023

Mgr. Peter Pirončiak
riaditeľ školy

Záznamy o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu:

Platnosť ŠkVP Dátum	Revidovanie ŠkVP Dátum	Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.
01. 09. 2008		
	01.09.2013	Zmeny uvedené v samostatnej prílohe
	01.09.2014	Zmeny uvedené v samostatnej prílohe
	01.09.2015	Zmeny uvedené v samostatnej prílohe
	01.09.2016	Zmeny uvedené v samostatnej prílohe
	01.09.2017	Zmeny uvedené v samostatnej prílohe
	01.09.2018	Zmeny uvedené v samostatnej prílohe
	01.09.2019	Zmeny uvedené v samostatnej prílohe
	01.09.2020	Zmeny uvedené v samostatnej prílohe
	01.09.2021	Zmeny uvedené v samostatnej prílohe
	01.09.2022	Zmena riaditeľa školy
	01.09.2022	Zmeny kontaktov školy
	01.09.2022	Zmeny UO uvedené v samostatnej prílohe

2 CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA

Strategické smerovanie rozvoja školy vychádza z komplexnej analýzy a strategických dokumentov pre rozvoj školstva. Odborná škola, akou je hotelová akadémia, musí učiť svojich žiakov pracovať s technológiami, ktoré sa bežne používajú v hotelových obchodných a manažérskych odvetviach. Školy, ako ich poznáme dnes, sa postupne menia. Zmena prichádza s generačnou výmenou pedagógov, skúsenosťami a vlastnosťami novej generácie a požiadavkami trhu. V súlade so strategickými dokumentmi, štátnym a školským vzdelávacím programom chceme školu stavať na 4 základných pilieroch:

1. Vzdelávanie pre 21. storočie (UNESCO) – učiť sa konať, poznávať, žiť spoločne, správať sa zodpovedne a byť autentický,
2. Hodnoty a kritické myslenie – práca s informáciami, čitateľská, mediálna a finančná gramotnosť, osobná zodpovednosť,
3. Budúcnosť povolání (WEF) – odborná príprava pre budúci trh práce. Analytika, tvorivosť, tímovosť, vedenie ľudí, používanie technológií, emočná inteligencia, soft skills,
4. Technologická koncepcia (Milénium, Plán obnovy) – odborné technológie, používanie IKT vo vyučovaní, digitalizácia, ako príprava na budúcnosť.

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v školskom vzdelávacom programe Potravinárstvo a služby vychádza z cieľov stanovených v Zákone o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu 2-ročných učebných odborov 29 Potravinárstvo.

Vzdelávací program predstavuje novú koncepciu vzdelávania, obsahu, metód a foriem, stratégie a metód hodnotenia. Absolvent je pripravovaný tak, aby sa u neho vytvorili predpoklady pre všestranný rozvoj osobnosti, aby sa rozvíjali vlastnosti potrebné pre uplatnenie v demokratickej spoločnosti. Získava všeobecné i odborné vzdelanie.

Poslanie školy vyplýva z potrieb regiónu, tradície školy a komplexnej analýzy školy. **Poslaním školy** je pripravovať žiakov na povolanie a získanie prvej kvalifikácie, formovať u mladých ľudí ich postoje, viesť ich k dodržiavaniu etických a ľudských princípov. Škola je otvorenou inštitúciou pre rodičov, sociálnych partnerov a širokú verejnosť s ponukou rôznych vzdelávacích aktivít a spoločenskej činnosti.

ŠkVP vychádza z princípov ŠVP:

1. zníženie dôrazu na obsah vzdelávania, zvýšenie dôrazu na požadované kompetencie a výsledky vzdelávania,
2. rozvoj individuality a osobnosti žiaka s prihliadnutím na jeho študijné predpoklady v procese edukácie ale i v pozícii budúceho zamestnanca ako kvalifikovanej pracovnej sily,
3. podpora a umožnenie rýchlych a potrebných inovácií vo VVP podľa požiadaviek trhu práce i regiónu,
4. posilnenie odbornej a pedagogickej autonómie učiteľov i osobnej zodpovednosti,
5. podpora, udržiavanie a rozvoj prosociálneho a inštitucionálneho postoja.

Pri stanovení cieľov školský vzdelávací program vychádza zo:

- všeobecných cieľov definovaných v ŠVP (celospoločenských ako ciele afektívne - pocity, postoje, hodnoty),
- požiadaviek trhu práce prostredníctvom profilu absolventa,
- z inštitucionálnych cieľov Hotelovej akadémie,

- špecifických cieľov – výchovno-vzdelávacie ciele definované prostredníctvom vyučovacích hodín v jednotlivých predmetoch.

Cieľom ŠkVP je:

1. pripraviť žiakov na úspešný a zmysluplný osobný, občiansky a pracovný život, t. j.
 - a. naučiť ich a osvojiť im nástroje k pochopeniu sveta a nevyhnutnosť jeho udržateľného rozvoja,
 - b. naučiť ich rozhodovať sa, a tak tvorivo zasahovať do svojho pracovného a spoločenského rozvoja a do životného prostredia,
 - c. naučiť ich učiť sa existovať – porozumieť vlastnej osobnosti, chápať prácu ako príležitosť pre seberealizáciu, hodnotiť svoje schopnosti a rešpektovať schopnosti druhých,
 - d. naučiť ich žiť v spoločnosti a žiť s ostatnými – prehlbovať osobnú, národnú i občiansku identitu, viesť ich k aktívnej účasti na občianskom živote, rozvoji demokracie bez predsudkov, xenofóbie, intolerancie, rasizmu, etnickej a náboženskej neznášanlivosti.
2. usilovať o lepšie uplatnenie absolventov na trhu práce i rozšírením jazykových kompetencií, rozvojom logického myslenia a chápaním makroekonomických ukazovateľov ekonomiky štátu,
3. usilovať o lepšie uplatnenie absolventov na regionálnom trhu práce i rozšírením všeobecných kompetencií regionálnej výchovy,
4. pripravovať absolventov na ďalšie vzdelávanie i rozšírením matematickej gramotnosti,
5. udržiavanie prosociálnych vzťahov v pracovnom kolektíve
 - a. zabezpečiť duševne zdravé pracovné prostredie,
 - b. rozvíjať ducha tvorivosti, zodpovednosti, podpory, tolerance a vzájomnej pomoci,
 - c. podporiť začlenenie začínajúcich zamestnancov do pracovného prostredia,
 - d. dodržiavať vzájomnú kolegiálnu úctu a rešpekt.

Systém výchovy a vzdelávania je v cieľavedomom a systematickom rozvoji poznávacích schopností, emocionálnej zrelosti žiaka, motivácie k sústavnému zdokonaľovaniu sa, prosociálneho správania, etiky, sebaregulácie ako vyjadrenia schopnosti prevziať zodpovednosť za seba, svoj rozvoj a tvorivosť.

Cieľom výchovy a vzdelávania je umožniť žiakovi:

- a) získať kompetencie, a to najmä v oblasti komunikačných schopností, ústnych a písomných spôsobilostí, využívania informačno-komunikačných technológií, komunikácie v štátnom jazyku, materinskom jazyku a cudzom jazyku, matematickej gramotnosti a kompetencie v oblasti prírodných vied a technológií, k celoživotnému učeniu, sociálne kompetencie a občianske kompetencie, podnikateľské schopnosti a kultúrne kompetencie,
- b) rozvíjať manuálne zručnosti, tvorivé, umelecké psychomotorické schopnosti, aktuálne poznatky a pracovať s nimi v oblastiach súvisiacich s nadväzujúcim vzdelávaním alebo na trhu práce,
- c) posilňovať úctu k rodičom a ostatným osobám, ku kultúrnym a národným hodnotám a tradíciám štátu, ktorého je občanom, k štátnemu jazyku, k materinskému jazyku a k svojej vlastnej kultúre,
- d) získať a posilňovať úctu k ľudským právam a základným slobodám a zásadám ustanoveným v Dohovore o ochrane ľudských práv a základných slobôd,

- e) pripraviť sa na zodpovedný život v slobodnej spoločnosti, v duchu porozumenia a znášanlivosti, rovnosti muža a ženy, priateľstva medzi národmi, národnostnými a etnickými skupinami náboženskej tolerancie,
- f) naučiť sa rozvíjať a kultivovať svoju osobnosť a celoživotne sa vzdelávať, pracovať v skupine a preberať na seba zodpovednosť,
- g) naučiť sa kontrolovať a regulovať svoje správanie, starať sa a chrániť svoje zdravie vrátane zdravej výživy a životné prostredie a rešpektovať všeľudské etické hodnoty,
- h) získať všetky informácie o právach dieťaťa a spôsobilosť na ich uplatňovanie,
- i) umožniť prístup ku záujmovému vzdelávaniu a voľnočasovým aktivitám,
- j) rozvíjať jeho špecifické záujmy, schopnosti a nadanie,
- k) absolvovať výchovnovzdelávací program formou individuálnej integrácie s vytvorením materiálnych a priestorových podmienok podľa jeho požiadaviek,
- l) participovať na projektoch zameraných na osvojenie si takých vedomostí, zručností a kompetencií, ktoré ho zvýhodnia pri hľadaní uplatnenia sa na trhu práce v rámci SR,
- m) participovať na projektoch zameraných na osvojenie si takých vedomostí, zručností a kompetencií, ktoré mu umožnia uplatniť sa na trhu práce v krajinách Európskej únie.

3 VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY

Hotelová akadémia patrí medzi najstaršie stredné odborné školy v regióne, ktoré poskytujú odborné vzdelanie. Predchodkyňou školy bola podľa archívnych záznamov Mestská učňovská škola (1885). Počas svojej existencie niekoľkokrát zmenila názov a zriaďovateľa – Obchodná škola, Učňovská škola, Stredné odborné učilište obchodné, Združená hotelová a obchodná škola a od roku 2007 Hotelová akadémia. Škola za svoju viac ako 135 ročnú históriu poskytla odborné vzdelanie tisíckam mladých ľudí. Mnohí sa stali uznávanými odborníkmi. Na škole pôsobili desiatky pedagógov, vystriedalo sa viacero riaditeľov, ktorí významne ovplyvnili kvalitu výučby a smerovanie školy. Škola je situovaná v centre Liptovského Mikuláša, je v centre rozvinutého turizmu stredísk Jasná, Tatralandia a Bešeňová. Svojím odborným zameraním reflektuje na požiadavky pracovného trhu a pripravuje absolventov najmä pre oblasť hotelierstva, gastronómie, obchodu a turizmu. Uplatniteľnosť absolventov je vysoká.

Na základe požiadavky zamestnávateľov Hotelová akadémia vstúpila do duálneho vzdelávania v roku 2015 s učebným odborom 6444 H H čašník, servírka a 6445 H kuchár. A v roku 2018 so študijným odborom 6442 K obchodný pracovník.

Zameranie našej školy je svojím vzdelávacím programom orientované na prípravu odborných a kvalifikovaných zamestnancov pre oblasť gastronómie, hotelierstva a obchodu a má v regióne Liptova – regióne cestovného ruchu – svoje opodstatnenie.

Škola má odborné, kvalifikačné a materiálne predpoklady pre kvalitné, odborné vzdelávanie žiakov v odbore 6444 H čašník, servírka. Pedagogickí zamestnanci sú akreditovaní pre aplikovanie kľúčových kompetencií podľa požiadaviek trhu práce

Dlhodobé projekty

Projektová činnosť je súčasťou vzdelávacieho procesu. Zaradovanie projektov rôznych časových dĺžok a foriem prebieha v jednotlivých predmetoch aktuálne v závislosti na možnostiach a danom učive. Škola sa zapája do grantových projektov Odboru školstva Žilinského samosprávneho kraja, grantových výziev neziskových organizácií, grantových výziev spoločností a výziev programov Erasmus+, výziev ŠIOV a Interreg. Škola bola v minulosti zapojená do programov Infovek, Phare, Leonardo da Vinci, ESF.

Škola reaguje na grantové výzvy, ktoré sú v súlade s odborným zameraním a kľúčovými kompetenciami vzdelávania pre 21. storočie. Škola sa plánuje zapojiť do programu inkubátora Microsoft Slovensko a Show Case School program.

Cieľom zapojenia školy do grantových programov je získať finančné prostriedky, zlepšiť materiálno-technické vybavenie, získať a zdokonaľiť odborné a jazykové vedomosti a zručnosti, zabezpečiť aktualizáciu poznatkov vo vzdelávacom procese, nadviazanie nových kontaktov, spoluprácu.

3.1 Charakteristika pedagogického zboru

Pedagogický zbor tvorí 51 pedagogických zamestnancov a 1 odborný zamestnanec. Učitelia spĺňajú požiadavku odbornej a pedagogickej spôsobilosti v zmysle platnej legislatívy. Na škole pôsobia 2 pedagogické asistentky pre žiakov so zdravotným znevýhodnením (ďalej žiaci so ŠVVP), výchovná poradkyňa, kariérová poradkyňa a školská psychologička.

3.2 Medzinárodná spolupráca

Škola dlhodobo spolupracuje so školami v Českej a Slovenskej republike: SOU a HA Znojmo, HA Frýdek Místek, SOU a HA Klánovice u Prahy, HA Šamorín. Ďalšími spolupracujúcimi inštitúciami boli Euroinstitut Munster, Nemecko, EKIP Europa Malaga, Španielsko, S.-švajčiarske združene pri UMB v Banskej Bystrici, a TellUs UK a TellUS Špania.

Cieľom tejto spolupráce je:

- podieľať sa na spoločných projektoch, ktoré by zabezpečili efektívny transfer poznatkov a skúseností,
- posilniť a skvalitniť odbornú prípravu žiakov (transfer inovácií),
- prezentovať vlastnú školu, mesto, krajinu,
- spoznávať inú kultúru, históriu a životný štýl,
- nadväzovať kontakty v rámci kariérového rastu.

3.3 Spolupráca so sociálnymi partnermi

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

3.4 Spolupráca s rodičmi

Rodičia sú členmi Rady školy, Výboru rodičovského združenia – s ktorými sa manažment školy pravidelne stretáva na riešení otázok činnosti a fungovania školy. V prípade potreby sa kontaktujú aj v iných termínoch a spoločne operatívne riešia vzniknuté problémy. Rodičia sú informovaní o priebehu vzdelávania žiakov na triednych schôdkach, alebo individuálnymi konzultáciami s vyučujúcimi. Majú možnosť sledovať priebežné študijné výsledky prostredníctvom internetovej žiackej knižky a sú informovaní o aktuálnom dianí na škole, o pripravovaných akciách prostredníctvom webovej stránky školy, sociálnych sietí školy a ŠIS Edupage. Cieľom školy je otvorene a vecne komunikovať s rodičmi, aby sa zabezpečilo kvalitné zvládnutie výchovno-vzdelávacieho procesu ich deťmi. Sme maximálne otvorení všetkým pripomienkam a podnetom zo strany rodičovskej verejnosti. Jednou z hlavných úloh školy v ďalšom období bude otvorenie spolupráce s rodičmi na školskom vzdelávacom programe.

3.5 Zamestnávatelia

Škola je členom profesijných združení: Zväz hotelov a reštaurácií SR, Slovenská barmanská asociácia, Asociácia sommeliérov Slovenska, kde sa aktívne zúčastňuje na zasadaniach, odborných programoch, súťažiach. Škola je pridruženým členom organizácie KLAS TER LIPTOV. Ďalej je členom SOPK a rozvíja spoluprácu so spoločnosťou GURMAN na Slovensku

Spolupráca je zameraná hlavne na poskytovanie odborného výcviku, tematické prednášky, besedy a súťaže, sprostredkovanie rôznych zaujímavých exkurzií a výstav. Zástupcovia zamestnávateľov sa pravidelne zúčastňujú na zasadaniach Rady školy a aktívne pôsobia v rámci odborného výcviku ako inštruktori. Poskytujú škole neoceniteľné aktuálne odborné informácie o zmenách a vývoji nových technológií. Väčšina zamestnávateľov zamestnáva aj našich absolventov.

V rámci regiónu Liptova spolupracujeme s hotelovými a gastronomickými organizáciami TATRY mountains resorts a.s. Hotel Jánošík, FIM hotel., Aquapark Bešeňová, Klaster Liptov, Grand Hotel Kempinski Štrbské Pleso.

V rámci duálneho vzdelávania spolupracujeme so zamestnávateľmi

	Zamestnávateľ	Odbor štúdia
1.	Tatry mountain resort a. s.	kuchár, kuchárka čašník, servírka
2.	Ivan Murdzik I.K.Z.	
3.	Liptovská nemocnica s poliklinikou MUDr. Ivana Stodolu Liptovský Mikuláš	
4.	Hotel Chopok Demänová	
5.	WINCOFF s.r.o.Košice	
6.	Hotel Panoráma Štrbské pleso	
7.	Vila Betula Liptovská Sielnica	
8.	McDonalds	
9.	Grand hotel Permon, s.r.o. Pribylina	
10.	CBA VEREX, a.,s. Liptovský Mikuláš	Obchodný pracovník Obchodná pracovníčka
11.	COOP Jednota Liptovský Mikuláš	
12.	dm drogerie markt, Bratislava	
13.	LIDL Slovenská republika,	
14.	Deichman - Obuv SK s. r. o.	
15.	Tesco Store SR, a. s.	
16.	BILLA s.r.o.	

3.6 Iní partneri

Škola aktívne spolupracuje s Okresnou pedagogicko-psychologickou poradňou v Okoličnom, Centrom nádeje v Liptovskom Mikuláši., Úradom práce, sociálnych vecí a rodiny, Okresným policajným zborom pri riešení výchovných a zdravotných problémov žiakov a riešení sociálnych problémov žiakov.

4 CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU 6444 H ČAŠNÍK, SERVÍRKA

Dĺžka štúdia:	3 roky
Forma výchovy a vzdelávania	denné štúdium pre absolventov základnej školy
Poskytnutý stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie 353
SKKR / EKR	3*
Vyučovací jazyk	štátny jazyk
Spôsob ukončenia štúdia:	záverečná skúška
Doklad o získanom stupni vzdelania:	vysvedčenie o záverečnej skúške
Doklad o získanej kvalifikácii:	výučný list
Možnosti pracovného uplatnenie absolventa:	Učebný odbor pripravuje absolventov na výkon povolania kuchár, ktorí sa uplatnia v službách ako zamestnanci reštaurácií, hotelov a ostatných zariadení spoločného stravovania
Nadväzná odborná príprava: (ďalšie vzdelávanie)	Po úspešnom vykonaní záverečnej skúšky sa absolvent môže uchádzať o štúdium v nadstavbovom študijnom odbore pre absolventov 3-ročných učebných odborov (ISCED 3A) nadväzujúcich na predchádzajúcu prípravu a získať úplné stredné odborné vzdelanie

*Národná klasifikácia vzdelania verzia V18 z 20. 01. 2018 ň, str. 25

4.1 Popis školského vzdelávacieho programu

Príprava v školskom vzdelávacom programe Stravovacie služby v učebnom odbore 6445 H kuchár zahŕňa všeobecné vzdelávanie a odbornú zložku vzdelávania. Teoretická časť všeobecného vzdelávania a odbornej zložky vzdelávania je organizovaná v priestoroch školy – v odborných a klasických učebniach a praktická časť odbornej zložky vzdelávania je organizovaná formou odborného výcviku na odborných pracoviskách školy a na pracoviskách zamestnávateľov. Trojročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre úsek prípravy jedál so všeobecným prehľadom o celej oblasti stravovacích služieb a so základnými predpokladmi pre výkon **obchodno-podnikateľských aktivít**.

Predpokladom pre prijatie do učebného odboru je úspešné ukončenie základnej školy a zdravotné požiadavky uchádzačov o štúdium. Pri prijímaní na štúdium sa hodnotí prospech a správanie na základnej škole, mimo vyučovacie aktivity žiakov a výsledky prijímacieho konania. Konkretizácia kritérií na prijímacie skúšky vrátane bodového hodnotenia sú stanovené každoročne. Učebný odbor 6445 2 kuchár nie je vhodný pre žiakov s mentálnym postihnutím, s vážnymi poruchami zraku a sluchu a s vážnym telesným narušením. Pre tento odbor sa vyžaduje zdravotný preukaz.

Zdravotné požiadavky

Do študijného odboru môžu byť prijatí uchádzači, ktorých zdravotnú spôsobilosť na prihláške potvrdil pediater. Uchádzač so zdravotným znevýhodnením pripojí k prihláške vyjadrenie pediatra alebo lekára špecialistu o schopnosti študovať zvolený odbor. Všetci uchádzači sa musia podrobiť vyšetreniam určeným pre pracovníkov v potravinárstve a gastronómii.

Zdravotný preukaz pre prácu s potravinami

Počas štúdia sa vyžaduje dodržiavanie **školského poriadku**, vnútornej normy na úpravu žiakov na pracovisku a v škole. Odborný výcvik budú žiaci vykonávať na určených pracoviskách (vlastných – školských a zmluvných). Každý žiak je povinný mať zdravotný preukaz k spôsobilosti pracovať v gastronomických zariadeniach. Odborný výcvik sa bude vykonávať aj v čase školských prázdnin, prípadne v sobotu a v nedeľu podľa hodinovej dotácie v súlade s ročným plánom práce

Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní

Vytváranie podmienok bezpečnej a hygienickej práce je organickou súčasťou celého vyučovacieho procesu, osobitne odborného výcviku. Hotelová akadémia postupuje podľa platných predpisov, nariadení, vyhlášok, noriem. Škola má uzatvorenú zmluvu s firmou Gajos s.r.o., ktorá kompletne zabezpečuje podmienky PO a BOZP žiakov i zamestnancov a vykonáva činnosti pracovnej zdravotnej služby. Na externých pracoviskách škola zmluvne zabezpečuje podmienky v súlade s platnou legislatívou.

Základnými podmienkami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sa rozumie:

- dôkladné a preukázané oboznámenie žiakov s predpismi o BOZP, protipožiarными predpismi a s technologickými postupmi,
- používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným a protipožiarным predpisom,
- používanie ochranných pracovných prostriedkov podľa platných predpisov,
- vykonávanie stanoveného dozoru v dielni školy.

Nácvik a precvičovanie činností, ktoré zodpovedajú pre mladistvých zakázaným prácam, študenti môžu vykonávať vo vyučovaní len v rozsahu určenom učebnými osnovami. V priestoroch určených na vyučovanie a praktickú prípravu je potrebné podľa platných právnych predpisov vytvoriť podmienky na:

- dôkladné oboznámenie študentov s predpismi bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, protipožiarными predpismi a s technologickými postupmi;
- používanie nezávadného technického vybavenia a ochranných pracovných prostriedkov;
- vykonávanie stanoveného priameho a stáleho dozoru.

Dozor vyžaduje sústavnú prítomnosť osoby poverenej vedením praktického vyučovania študentov na ich pracovisku. V prípade, že osoba poverená vedením praktického vyučovania neobsiahne zrakovo súčasne všetky pracovné miesta, je povinná študentov sústavne kontrolovať. Stály dozor predpokladá trvalú prítomnosť osoby poverenej vedením praktického vyučovania študentov na ich pracovisku. Priamy dozor vyžaduje trvalú prítomnosť osoby poverenej vedením praktického vyučovania študentov na ich pracovisku. Všetky pracovné miesta musí osoba poverená priamym dozorom zrakovo obsiahnuť z takého miesta a vzdialenosti, aby mohla po predchádzajúcej inštrukčii bezprostredne zasiahnuť v prípade porušenia bezpečnostných predpisov a pracovných pokynov pri ohrození zdravia.

Žiaci sú delení do skupín v počte 12 žiakov pripadajúcich na jedného majstra odbornej výchovy v súlade s platnou legislatívou.

Pri práci so žiakmi so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami sa postupuje s ohľadom na odporúčenie špeciálnych pedagógov a psychologov vo vzťahu na individuálne potreby žiaka, stupeň a typ znevýhodnenia, úroveň kompenzácie poruchy a možnosti školy.

Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje pracovné oblečenie, ktoré poskytnú žiakovi škola.

<i>dievčatá</i>	<i>chlapci</i>
<ul style="list-style-type: none"> - Biela blúzka - Čierna sukňa (max. 10 cm nad kolená, nie bedrová) - Čierna vesta - Biela zásterka - Zdravotné topánky - Príručník (2 kusy) - Menovka 	<ul style="list-style-type: none"> - Biela košeľa 1x s dlhým rukávom, 1x s krátkym rukávom) - Čierne nohavice - Čierna vesta - Biela zásterka - Čierne topánky (polovičné) - Príručník (2 kusy) - Motýlik (čierny) - Menovka

5 PROFIL ABSOLVENTA UČEBNÉHO ODBORU

5.1 Charakteristika absolventa

Absolvent učebného odboru čašník, servírka je kvalifikovaným pracovníkom schopným samostatne pracovať v hoteloch, reštauráciách, baroch, kaviarňach a v iných spoločensko-zábavných zariadeniach a v zariadeniach spoločného stravovania. Zabezpečuje obsluhu hostí a zodpovedá za ich spokojnosť. Radí pri výbere jedál a nápojov, poskytuje dodatočné informácie o menu v slovenskom aj cudzom jazyku. Vykonáva zúčtovanie po konzumácii. Aktívne predáva produkt, zodpovedá za čistotu gastronomickej prevádzky, robí dennú uzávierku elektronickej registračnej pokladnice a konzultuje požiadavky hostí v kuchyni.

Má možnosť pokračovať v nadstavbovom štúdiu a dosiahnuť úroveň vzdelania úplné stredné odborné vzdelanie.

Absolvent odbornou praxou a ďalším štúdiom si ďalej môže zvyšovať kvalifikáciu a pokračovať v nadstavbovom štúdiu pre absolventov trojročných učebných odborov.

Absolvent vzdelávania získa kompetencie potrebné na pokračovanie v ďalšom vzdelávaní a/alebo uplatnenie sa na trhu práce, najmä:

- primeranú úroveň komunikačných zručností a schopností reagovať v rôznych (životných) situáciách.
- schopnosť efektívne spolupracovať.
- schopnosť osvojiť si a využívať (osobne) efektívne stratégie učenia sa v súlade so svojimi reálnymi možnosťami.
- schopnosť vyhľadať (prostredníctvom nových IKT) nové/potrebné informácie a vedieť ich spracovať/využiť.
- schopnosť orientovať sa v súčasnom svete.
- schopnosť zaujať stanovisko k (svojim) právam a povinnostiam v občianskom a pracovnom živote.

Charakteristickou črtou odborného vzdelávania, ktoré je súčasťou stredoškolského odborného vzdelávania je široko koncipovaná odborná orientácia. Absolventi poznajú potraviny, nápoje a technológiu ich výroby, technické vybavenie pracoviska a zásady organizácie gastronomickej prevádzky. Vzdelávacie smer pripravuje absolventov pre uplatnenie sa v podnikoch spoločného stravovania a služieb.

Má možnosť pokračovať v nadstavbovom štúdiu a dosiahnuť úroveň vzdelania úplné stredné odborné vzdelanie.

5.2 Kompetencie absolventa

V súlade s Odporúčaním rady z 22. mája 2018 o kľúčových kompetenciách pre celoživotné vzdelávanie má absolvent nižšieho stredného odborného vzdelávania v rámci teoretického a praktického vyučovania nadobudnúť schopnosť rozvíjať kľúčové kompetencie uvedené v opisoch v dodatku č. 11, ktorým sa mení ŠVP pre odborné vzdelávanie a prípravu, skupinu študijných a učebných odborov 29 Potravinárstvo schválený 13. 12. 2021 pod číslom 2021/9630:43-A2220.

Ide o tieto kompetencie:

Gramotnosť	je schopnosť identifikovať, pochopiť, tvoriť a interpretovať koncepty, pocity, fakty a názory ústnou aj písomnou formou pomocou vizuálnych, zvukových a digitálnych materiálov v rozličných odboroch a kontextoch. Zahŕňa schopnosť efektívne komunikovať a nadväzovať kontakty s ostatnými.
Viacjazyčnosť	je kompetencia, ktorá vymedzuje schopnosť používať rozličné jazyky na vhodnú a účinnú komunikáciu v primeranej škále spoločenských a kultúrnych súvislostí. Ide o schopnosti sprostredkovať informácie medzi rôznymi jazykmi a médiami. Pokiaľ je to vhodné, môže zahŕňať zachovanie a ďalší rozvoj kompetencií v materinskom jazyku, ako aj osvojenie si úradného jazyka (jazykov) danej krajiny.
Matematická kompetencia a kompetencia vo vede, v technológii a inžinierstve	matematická kompetencia je schopnosť rozvíjať a používať matematické myslenie a porozumenie na riešenie rôznych problémov v každodenných situáciách. Kompetencia vo vede sa vzťahuje na schopnosť vysvetliť prírodné javy pomocou základných vedomostí a metodiky vrátane pozorovania a experimentovania s cieľom klásť otázky a odvodiť závery podložené dôkazmi. Kompetencie v technológii a inžinierstve sa chápu ako uplatňovanie daných vedomostí a metodiky ako odpovedí na vnímané ľudské túžby a potreby. Kompetencia vo vede, v technológii a inžinierstve zahŕňa porozumenie zmenám spôsobeným ľudskou činnosťou a zodpovednosť občana ako jednotlivca.
Digitálna kompetencia	zahŕňa sebaisté, kritické a zodpovedné využívanie digitálnych technológií na vzdelávanie, prácu a účasť na dianí v spoločnosti, ako aj interakciu s digitálnymi technológiami. Zahŕňa informačnú a dátovú gramotnosť, komunikáciu a spolu- prácu, mediálnu gramotnosť, tvorbu digitálneho obsahu, bezpečnosť, otázky sú- visiace s duševným vlastníctvom, riešenie problémov a kritické myslenie.
Osobná a sociálna kompetencia a schopnosť učiť sa	je schopnosť uvažovať o vlastnej osobnosti, efektívne riadiť čas a informácie, konštruktívne spolupracovať s ostatnými a riadiť vlastné vzdelávanie a kariéru. Zahŕňa schopnosť zvládnuť zložité situácie, učiť sa, zachovať si fyzické aj duševné zdravie a dbať o svoje zdravie a viesť život zameraný na budúcnosť, byť empatický a zvládať konflikty v inkluzívnom a podporujúcom prostredí.
Občianska kompetencia	je schopnosť konať ako zodpovedný občan a v plnej miere sa zúčastňovať na občianskom a sociálnom živote, a to opierajúc sa o znalosť sociálnych, hospodárskych, právnych a politických konceptov a štruktúr, ako aj o chápanie celosvetového vývoja a udržateľnosti.
Kompetencia v oblasti kultúrneho povedomia a prejavu	zahŕňa chápanie a rešpektovanie toho, ako sa myšlienky a význam kreatívne vyjadrujú a šíria v rôznych kultúrach a prostredníctvom rôznych druhov umenia a iných kultúrnych foriem. Zahŕňa rozvoj a vyjadrovanie vlastných názorov a schopnosť identifikovať svoje miesto alebo úlohu v spoločnosti rôznymi spôsobmi a v rôznych kontextoch

Absolvent učebného odboru 6444 H čašník, servírka po absolvovaní vzdelávacieho programu disponuje týmito kľúčovými a odbornými kompetenciami:

Kľúčové kompetencie

potrebujú všetci ľudia na svoje osobné naplnenie a rozvoj, zamestnateľnosť, sociálne začlenenie, udržateľný životný štýl, úspešný život v spoločnosti, ktorá žije v mieri, pre riadenie života so zodpovedným prístupom ku zdraviu a aktívne občianstvo.

Všetky kľúčové kompetencie sa považujú za rovnako dôležité. Každá z nich prispieva k úspešnému životu v spoločnosti. Kompetencie možno využívať v mnohých rôznych súvislostiach a rozličných kombináciách. Prekrývajú sa a nadväzujú na seba; aspekty, ktoré sú podstatné v jednej oblasti, zvyčajne podporujú kompetencie aj v ďalšej oblasti.

Kompetencia	Absolvent (sa) dokáže
Gramotnosť	<ul style="list-style-type: none"> - porozumieť počutému vecnému textu, ktorého obsah, štýl a jazyk sú primerané jeho osobným a odborným záujmom; - pochopiť obsah textu (vrátane tabuliek, grafov a schém), v texte vyhľadať explicitne i implicitne vyjadrené informácie a usporiadať ich podľa významu a dôležitosti; - dostatočne jasno a plynulo vyjadriť svoje myšlienky s rôznym cieľom vzhľadom na komunikačnú situáciu; - sformulovať vlastný názor a pomocou jednoduchých argumentov ho obhájiť; - začať, udržiavať a ukončiť komunikáciu na určitú tému; - aktívne zapojiť do diskusie na jemu blízku všeobecnú a odbornú tému; - dodržiavať zásady spoločenskej komunikácie; - vytvoriť jednoduchý formálne upravený a ucelený text s rôznym cieľom a vzhľadom na komunikačnú situáciu.
Viacjazyčnosť	<ul style="list-style-type: none"> - porozumieť slovným spojeniam a najbežnejšej slovnej zásobe vzťahujúcej sa k oblastiam, ktoré sa ho bezprostredne týkajú. Chápe zmysel krátkych, jasných a jednoduchých správ; - čítať veľmi krátke jednoduché texty, vie nájsť konkrétne predvídateľné informácie v jednoduchom každodennom materiáli, ako sú napríklad prospekty, jedálne lístky alebo časové harmonogramy, a rozumie krátkym jednoduchým osobným e-mailom a SMS; - komunikovať v bežných situáciách vyžadujúcich jednoduchú a priamu výmenu informácií o známych témach a činnostiach. Dokáže zvládnuť veľmi krátku spoločenskú konverzáciu, dokonca aj keď zvyčajne dostatočne nerozumie na- toľko, aby ju sám udržiaval; - používať viacero slovných spojení a viet na jednoduchý opis vlastného vzdelania a terajšej alebo nedávnej práce; - napísať krátke jednoduché správy vzťahujúce sa na jeho bezprostredné potreby.
Matematická kompetencia a kompetencia vo vede, v technológii a inžinierstve	<ul style="list-style-type: none"> - aplikovať základné matematické princípy a postupy v každodennom kontexte doma a v práci; - používať technické nástroje a prístroje a dodržiavať zásady bezpečnosti doma a v práci; - uplatňovať zásady environmentálnej udržateľnosti doma a v práci.
Digitálna kompetencia	<ul style="list-style-type: none"> - chápať, ako digitálne technológie môžu prispievať ku komunikácii, tvorivosti a inovácii a poznať, aké príležitosti, obmedzenia, vplyvy a riziká predstavujú; - pristupovať k digitálnemu obsahu, používať ho, filtrovať, hodnotiť, tvoriť a zdieľať digitálny obsah; - chrániť informácie, obsah, údaje a digitálne identity, ako aj rozoznávať umelú inteligenciu alebo roboty; - chápať všeobecné zásady vyvíjajúcich sa digitálnych technológií a poznať základné funkcie a spôsoby použitia rôznych softvérov a sietí.
Osobná a sociálna kompetencia a schopnosť učiť sa	<ul style="list-style-type: none"> - reálne posudzovať svoje fyzické a duševné možnosti, uvedomovať si dôsledky nezdravého životného štýlu a závislosti; - kriticky uvažovať o sebe z rôznych uhlov pohľadu; - vyjadriť presvedčenie vo svoju schopnosť zvládnuť prekážky pri dosahovaní cieľa; - odovzdať svoju prácu načas; - pracovať na tvorbe konsenzu s cieľom dosiahnuť cieľ skupiny; - identifikovať možné zdroje učenia sa (napr. knihy, internet) a s minimálnou po- mocou vybrať najspoľahlivejšie informácie; - preukázať, že rozmyšľá o tom, či informácie, ktoré používa, sú správne.

Občianska kompetencia	<ul style="list-style-type: none"> - zaobchádzať so všetkými ľuďmi s rešpektom, odhliadnuc od ich príslušnosti ku kultúre alebo sociokultúrnemu postaveniu; - diskutovať o tom, čo sa dá urobiť a ako pomôcť, aby sa z komunity stalo lepšie miesto; - porozumieť, prečo má každý zodpovednosť za uplatňovanie práv a slobôd druhých; - vysvetliť, prečo ľudia majú byť ostražití a prečo sa majú chrániť pred propagandou; - kriticky uvažovať o rizikách spojených so znečisťovaním životného prostredia
Kompetencia v oblasti kultúrneho povedomia a prejavu	<ul style="list-style-type: none"> - nadviazať kontakty s inými ľuďmi s cieľom spoznať ich kultúru, tradície a pohľad na svet; - vyjadriť názor, že kultúrna rôznorodosť v rámci spoločnosti by mala byť vnímaná a hodnotená pozitívne; - poznať miestnu, regionálnu, národnú a európsku kultúru a jej prejavy vrátane tradícií či kultúrnych produktov a porozumieť tomu, ako môže ovplyvňovať názory jednotlivca.

Odborné kompetencie

Vedomosti	Zručnosti	Osobnostné predpoklady
<ul style="list-style-type: none"> - aktívne používať ekonomické pojmy, ovládať ich súvislosti, - chápať podstatu ekonomických javov a aplikovať ich v praxi, - mať potrebné znalosti pre prácu s informačnou a výpočtovou technikou, - orientovať sa v základných predpisoch, ustanoveniach obchodného, živnostenského, občianskeho a pracovného práva, - ovládať zásady správneho stolovania, techniku jednoduchej a zložitej obsluhy, zostavovať menu, jednoduché jedlá nápoje, miešané nápoje. - technologické postupy vo svojom odbore s využívaním poznatkov o technologických normách, - osvojiť si návyky z oblasti osobnej aj prevádzkovej hygieny a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, - ovládať odbornú terminológiu typickú pre obsluhu v gastronomickom zariadení a využívať osvojené pojmy pri riešení praktických úloh, - mať vedomosti o materiáloch, o ich zložení, akosti, získavaní a spracovaní a ostatnej manipulácii s ohľadom na zdravie človeka, - vedieť používať techniku, poznať strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzok, 	<ul style="list-style-type: none"> - uplatniť v praxi etické a profesijné pravidlá, zásady spoločenského správania a vystupovania, - aplikovať v praxi základné obchodno-podnikateľské aktivity a základné zásady marketingu, - uplatňovať estetiku práce a prostredia s dodržaním hygienických zásad a zásad bezpečnosti práce na prevádzke, - voliť správne technologické postupy práce, pripraviť pracovisko, pracovné prostriedky a predmety, - techniku jednoduchej a zložitej obsluhy, zostavovať menu, jednoduché jedlá nápoje, miešané nápoje. - ovládať bežnú údržbu pracovných prostriedkov, ktoré používa, - ovládať odbornú terminológiu v svojom odbore a využívať všeobecné poznatky, pojmy a zásady pri riešení praktických úloh, - ošetrovať, rozlišovať a skladovať potraviny a nápoje - základné užívateľské práce s výpočtovou technikou, - vykonávať pracovné činnosti tak, aby nenarušoval životné prostredie, - dbať na estetickú úroveň pracovného prostredia, - pracovať v tíme, 	<p>Absolvent sa vyznačuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - manuálnou zručnosťou v činnostiach konkrétneho odboru, - adaptabilitou, kreativitou, disponibilitou, spoľahlivosťou, - trpezlivosťou, dôslednosťou a presnosťou, - schopnosťou spolupracovať, sebadisciplínou, mobilitou, schopnosťami pracovať - v tíme, - budovaním imidžu firmy, pozitívnym kontaktom so zákazníkom, samostatnou - prácou, dodržovaním predpisov o ochrane spotrebiteľa, dodržiavaním firemnej - kultúry, - flexibilitou, profesionálnou hrdosťou, zodpovednosťou za zverený majetok, - schopnosťou riešiť konfliktné situácie.

<ul style="list-style-type: none"> - mať vedomosti o správnom životnom štýle človeka, - vedieť zásady správnej výrobnjej praxe, - poznať špecifickú problematiku v obsluhu v gastronomickom zariadení, aplikovať vedomosti v priamom kontakte s klientmi, - samostatne rozhodovať o pracovných problémoch 	<ul style="list-style-type: none"> - základné zásady rokovania s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi, - konať hospodárne a v súlade so stratégiou trvale udržateľného rozvoja, tzn. aby absolvent: - poznal význam, účel a užitočnosť vykonávanej práce, jej finančné a spoločenské ohodnotenie, - zvažoval pri plánovaní a posudzovaní určitej činnosti možné náklady, výnosy, zisk, vplyv na životné prostredie, sociálne dopady, - nakladal s materiálom, energiou, odpadom, vodou a inými látkami ekonomicky a s ohľadom na životné prostredie. 	
---	--	--

5.3 Oblasti vzdelávania

Všeobecné vzdelávanie

Vzdelávací program, smeruje do troch základných oblastí:

- rozvoj osobnosti žiaka,
- príprava pre život v občianskej spoločnosti,
- príprava na pracovné uplatnenie.

Cieľom všeobecného vzdelávania je rozšíriť všeobecné vedomosti žiakov zo základnej školy, ich osobnostné a sociálne kvality a pripraviť ich tak, aby boli schopní samostatne rozhodovať o svojej profesijnej kariére, orientovať sa a uplatniť na trhu práce i v súkromnom a občianskom živote, ďalej sa vzdelávať a seberealizovať. Táto oblasť vzdelávania je zameraná na používanie odbornej terminológie tak v slovenskom ako aj v cudzom jazyku, ďalej na prezentáciu profesionálnej hrdosti, na zvolenie správneho prístupu k zákazníkovi, k využívaniu ekologických technológií a tiež na zdokonaľovanie v informačných systémoch. Vzdelávací program poskytuje základné princípy etickej a náboženskej výchovy a základné vedomosti o vývoji ľudskej spoločnosti. Tieto všeobecné vzdelávacie ciele sú vo vzdelávacom programe rozpracované v podobe kompetencií absolventa, obsahových štandardov a im odpovedajúcim čiastkových kompetencií (t.j. očakávaných vzdelávacích výstupov).

Odborné vzdelávanie

pripravuje žiaka k zvládnutiu úloh, úkonov a operácií v učebnom odbore, na ktorý sa pripravuje. Základným cieľom je osvojiť si vedomosti a zručnosti potrebné pre zvládnutie všetkých oblastí učiva, upevňovať a prehĺbovať si vedomosti, rozvíjať manuálne zručnosti, tvorivé psychomotorické schopnosti a návyky predpísané pre zvládnutie budúceho povolania.

Umožňuje žiakovi naučiť sa správne identifikovať a analyzovať problémy, navrhovať ich riešenie a vedieť ich riešiť. Učí žiaka úcte k ľudským právam a základným slobodám a pripravuje ho na zodpovedný život v spoločnosti. Pripravuje žiaka rozvíjať a zušľachťovať svoju osobnosť a celoživotne sa vzdelávať, pracovať samostatne aj v skupine a preberať na seba zodpovednosť. Žiak sa naučí kontrolovať a regulovať svoje správanie, starať sa a chrániť svoje zdravie, dodržiavať zásady zdravej výživy, dbať na životné prostredie a rešpektovať všetľudské

etické hodnoty. Konečným cieľom odborného vzdelávania je viesť žiaka k tomu, aby vedel získané vedomosti a zručnosti aplikovať v praxi. V odbornom vzdelávaní sa kladie dôraz na dodržiavanie bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny práce a ochrany proti požiaru.

Odborné vzdelávanie v učebných odboroch skupiny odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II v štátnom vzdelávacom programe predstavuje súbor základných odborných informácií – súhrn vedomostí a zručností uvedených v profile absolventa nevyhnutných pre kvalifikované vykonávanie základných odborných činností.

Prehľad vzdelávacích oblastí:

- Teoretické vzdelávanie
- Praktická príprava

Teoretické vzdelávanie

Obsah vzdelávacej oblasti Teoretické vyučovanie sa realizuje prostredníctvom povinných teoretických predmetov, ktorých súčasťou môžu byť praktické cvičenia.

Cieľom teoretického vzdelávania je, okrem výkonových a obsahových štandardov, žiakov naučiť kriticky myslieť, získavať a hodnotiť informácie. Žiaci si tak osvoja odbornú terminológiu a nadobudnú aj schopnosť vysvetliť podstatu osvojených javov a aplikovať ich v praxi.

Teoretické vyučovanie pripravuje žiaka porozumieť základným ekonomickým atribútom a odbornej problematike odboru, na ktorý sa pripravuje. Žiak získava základné vedomosti a zručnosti v oblasti prevádzky obchodu a služieb, pracovnoprávných vzťahov, učí sa racionálne uvažovať i konať, je vedený k uvedomovaniu si zodpovednosti za vlastnú prácu, vo vzťahu k vlastnej osobe i vo vzťahu k svojmu zamestnávateľovi. Poznáva práva zamestnanca a vie tieto práva uplatňovať legitímnymi prostriedkami, chápe spoločenskú funkciu sociálnej pomoci a vie postupovať pri jej nárokovanií.

Teoretické vzdelávanie vytvára predpoklady pre získanie kompetencií potrebných pre uplatnenie v oblasti spoločného stravovania. Dôraz je položený na prípravu absolventa so všeobecnovzdelávacím základom, s odbornými teoretickými a praktickými zručnosťami, ktoré bude vedieť aplikovať v praxi. Vzdelávacie oblasti odbornej zložky vzdelávania predstavujú povinný základ odborného vzdelávania. Sú zvolené tak, aby tvorili ucelený súbor, ktorý vytvára predpoklady pre kvalitnú prípravu absolventov.

Vzdelávacia oblasť ekonomické vzdelávanie vedie žiakov k porozumeniu základných vzťahov v trhovej ekonomike, základných podnikových činností a pracovnoprávných vzťahov. Poskytuje žiakom potrebné vedomosti o živnostenskom podnikaní, pripravuje ich aktívne rozhodovať o svojej profesijnej kariére a uplatniť sa na trhu práce, myslieť a konať ekonomicky a ekologicky, prispievať k dosahovaniu vyššej kvality svojej práce, služieb a výrobkov, dbať na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci.

Vzdelávacia oblasť komunikácia umožní žiakom získať vedomosti z umenia rokovať so zákazníkmi, vedieť s nimi nadviazať kontakt a správne s nimi komunikovať.

Vzdelávacia oblasť technické a technologické vzdelávanie vymedzuje obsah teoretickej prípravy pre kvalitný výkon povolania osvojenými technologickými postupmi v súlade s požiadavkami zákazníka, estetickými zásadami, modernými trendmi a novými vedeckými

poznatkami. Poskytuje žiakom vedomosti a zručnosti z oblasti požívaných materiálov a surovín, o materiálovom a technickom zariadení a vybavení prevádzok.

Učivo poskytuje žiakovi teoretickú prípravu na výkon odbornej, hygienicky bezchybnej a bezpečnej práce vo svojom odbore. Učí sa používať správne technologické postupy, nové pracovné techniky, materiály, suroviny a strojné zariadenia.

Praktická príprava

V prakticky orientovaných činnostiach žiaci získavajú komplexné odborné vedomosti a zručnosti potrebné na výkon pracovných činností povolania. Cieľom je naučiť žiakov vykonávať základné pracovné úkony a operácie od najjednoduchších k zložitejším, podľa stanoveného technologického a pracovného postupu, dobre si organizovať prácu, vypestovať uvedomelý vzťah žiakov k hospodárnemu a efektívnemu využívaniu surovín a energií, mať zodpovednosť za kvalitu vykonanej a odvedenej práce, dodržiavať zásady ochrany životného a pracovného prostredia. Žiak si prakticky osvojí zásady komunikácie so zákazníkom, zásady prijímania objednávky, inkasovania a vyúčtovania.

Vo vzdelávacej oblasti praktická príprava si žiaci osvojujú zručnosti a pracovné návyky potrebné pre výkon pracovných činností. Rozšírením zručností a odborných vedomostí je účasť žiakov pod vedením pedagógov na rôznych gastronomických aktivitách aj mimo školu – v hoteloch, rôznych firmách,

6 ŠTANDARBY VZDELÁVANIA

6.1 Teoretické vzdelávanie

Ekonomické vzdelávanie	
Výkonové štandardy	Obsahové štandardy
<p>Absolvent má:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvetliť základné ekonomické pojmy potreby a spotreba, uspokojovanie potrieb, statky a služby, výroba a výrobné faktory; - vysvetliť základné pojmy úvodu do sveta práce – práca, povolanie, zamestnanie, pracovné miesto, fyzická a právnická osoba; - vyjadriť vlastnými slovami zabezpečenie základných ľudských a ekonomických potrieb jednotlivca a rodiny; - porovnať profesijnú ponuku na slovenskom i európskom trhu práce a pružne na ňu reagovať ďalším vzdelávaním; - posúdiť svoje zdravotné, osobnostné a kvalifikačné predpoklady pre výkon svojho povolania, možnosti ďalšieho štúdia a profesijnej orientácie; - vyhodnotiť vzťah práce a osobného príjmu; - opísať riziká spojené s riadením vlastných financií; - vysvetliť možnosti úniku dôležitých osobných údajov a zhodnotiť dôsledky zneužitia osobných údajov; - vysvetliť, ako komunikácia o finančne významných záležitostiach môže pomôcť predchádzaniu konfliktom (finančná inštitúcia, klient); - vyhľadať informácie o právach spotrebiteľov vrátane práva na reklamáciu; - rozlíšiť pozitívne a negatívne vplyvy reklamy na spotrebiteľa; - uviesť príklady falšovaných tovarov (tzv. fejkov), klamlivých a zavádzajúcich obchodných praktík; - identifikovať korupčné a podvodné správanie; - uviesť príklady zneužívania verejných zdrojov; - vysvetliť pojem mzda (hrubá, čistá); - vysvetliť prvky osobného rozpočtu (pravidelné a nepravidelné príjmy, výdavky a úspory); - zostaviť rozpočet domácnosti; - charakterizovať príjem z podnikateľskej činnosti; - vysvetliť na príklade postup pri uzatváraní pracovnej zmluvy a skončenie pracovného pomeru; - vysvetliť podstatu a význam podnikania na príkladoch podnikateľských subjektov v praxi; - zostaviť jednoduchý podnikateľský zámer a rozpočet malého podniku – fyzickej osoby; - uviesť príklady, ako štát využíva príjmy z daní; - vysvetliť, kedy sporiť a kedy si požičať (rozdiel medzi úsporami a pôžičkou); - vysvetliť rozdiel medzi bankovými a nebankovými subjektmi a význam ochrany vkladov v SR; 	<p>Ekonomika Učivo je zamerané na osvojenie základných ekonomických pojmov; ľudské a ekonomické potreby jednotlivca a rodiny.</p> <p>Svet práce Učivo je zamerané na osvojenie základných pojmov sveta práce, žiak sa učí o voľbe povolania, hodnotení vlastných schopností, o tom ako sa uchádzať o zamestnanie. Učí sa porozumieť pracovným podmienkam vzniku, zmeny a zániku pracovného pomeru. Žiak získava informácie o dôležitosti rozširovania nadobudnutých vedomostí a zručností cestou celoživotného vzdelávania, ako základu jeho osobnostného a kariérového rozvoja.</p> <p>Pravidlá riadenia osobných financií Obsah učiva je zameraný na orientáciu v zabezpečovaní základných ľudských a ekonomických potrieb jednotlivca a rodiny. Žiak spoznáva základné pravidla riadenia vlastných financií. Naučí sa orientovať v oblasti finančných inštitúcií za súčasného používania základných pojmov v oblasti finančnictva a sveta peňazí.</p> <p>Spotrebiteľská výchova Cieľom je naučiť žiaka orientovať sa v problematike spotrebiteľskej výchovy a ochrany práv spotrebiteľa, oboznámiť s právami a povinnosťami spotrebiteľa, so základmi reklamy z hľadiska spotrebiteľa, získať informácie o spotrebe a životnom prostredí, o výžive a spotrebiteľskej bezpečnosti.</p> <p>Výchova k podnikaniu Obsah učiva je zameraný na výchovu k podnikaniu, podstatu podnikateľskej činnosti a na rôzne formy malého a stredného podnikania a jeho podpore štátom. Žiak sa oboznamuje s problematikou finančného zabezpečenia súkromného podnikania, so základmi podnikateľskej etiky, učí sa zodpovednosti podnikania voči spotrebiteľom a štátu.</p>

Ekonomika prevádzky obchodu a služieb	
Výkonové štandardy	Obsahové štandardy
<ul style="list-style-type: none"> - poznať základné ekonomické a právne normy nevyhnutné pre výkon činnosti v prevádzke obchodu a služieb; - charakterizovať trh a trhovú mechanizmus v oblasti obchodu a služieb; - popísať právne formy podnikania využívané v oblasti obchodu a služieb; - vysvetliť národné hospodárstvo – štátny rozpočet, daňová sústava, banková sústava, poisťovníctvo v prepojení na podnikanie v oblasti obchodu a služieb; - vysvetliť vecnú a ekonomickú stránku činnosti podniku v oblasti obchodu a služieb. 	<p>Základné ekonomické pojmy, trh a trhovú mechanizmus, právne formy podnikania, národné hospodárstvo – štátny rozpočet, daňová sústava, banková sústava, poisťovníctvo, vecná a ekonomická stránka činnosti podniku (majetok, zásoby, náklady, výkony, zdroje financovania, cena, odbyť, personálna, riadiaca a kontrolná činnosť podniku) v prepojení na podnikanie v oblasti obchodu a služieb.</p>
Hospodárske výpočty	
Výkonové štandardy	Obsahové štandardy
<ul style="list-style-type: none"> - poznať význam hospodárskych výpočtov; - vysvetliť kalkulácie, vedieť zostaviť kalkuláciu; - popísať tvorbu ceny, vysvetliť druhy cien s výpočtom DPH; - vypočítať zľavu z ceny, skonto a rabat; - vysvetliť systém materiálno-technického zásobovania; - orientovať sa v skladovej evidencii; - popísať postup prác inventarizácie; - zostaviť inventúrny súpis a inventúrny záznam; - vypočítať hrubú a čistú mzdu; - vypočítať zo mzdy odvody do zdravotnej a sociálnej poisťovne, daň z príjmu zo závislej činnosti. 	<p>Charakteristika a význam hospodárskych výpočtov; kalkulácie; ceny; tvorba a výpočet cien aj DPH; materiálno-technické zásobovanie a výpočet stavu zásob; príjem a výdaj materiálu a tovaru; inventúra a inventarizácia zásob; výpočet mzdy a zrážok zo mzdy</p>
Spoločenská komunikácia	
Výkonové štandardy	Obsahové štandardy
<ul style="list-style-type: none"> - popísať osobnosť, vlastnosti, typológiu osobnosti; - popísať stres a jeho prejavy, vysvetliť pojem; - popísať rôzne možnosti a druhy komunikácie, bariéry v komunikácii; - vysvetliť konflikty a ich možné riešenia; - popísať spoločenskú etiketu, etiketu na pracovisku vrátane udržiavania dobrých vzťahov na pracovisku; vysvetliť mobing; - vedieť uplatniť zásady a princípy spoločenského správania pri styku so zákazníkmi; - objasniť cesty k úspešnej kariére. 	<p>Osobnosť; jednotlivec a komunikácia; konflikty a ich riešenie; spoločenská etiketa; uplatňovanie zásad a princípov spoločenského správania pri styku so zákazníkmi; etiketa na pracovisku; pracovná atmosféra; mobing; cesty k úspešnej kariére v obchode a službách.</p>

6.1.1 Špecifické vzdelávacie štandardy pre odbor čašník, servírka

Výkonové štandardy	Obsahové štandardy
<ul style="list-style-type: none"> - popísať potraviny, zloženie potravín, akosť, biologickú a energetickú hodnotu potravín; - charakterizovať potraviny: ovocie, zelenina, zemiaky a strukoviny, huby, obilniny, pochutiny a koreniny, sladidlá, tuky, mäso; - popísať mäsové výrobky, mlieko a mliečne výrobky, nealkoholické, alkoholické nápoje, miešané nápoje, druhy kávy; - vysvetliť vplyv alkoholu na ľudské zdravie; - popísať zásady skladovania potravín, zásady racionálnej výživy, životosprávy; 	<p>Potraviny a výživa Fyziológia ľudského tela; potraviny: zloženie potravín, akosť, biologická a energetická hodnota potravín, ovocie, zelenina, zemiaky a strukoviny, huby, obilniny, pochutiny a koreniny, tuky, mäso a mäsové výrobky, mlieko a mliečne výrobky, nealkoholické, alkoholické nápoje, miešané nápoje, káva, vplyv alkoholu na ľudské zdravie, sladidlá, skladovanie potravín, zásady racionálnej výživy, životosprávy, osobná a potravinová hygiena, náklady a</p>

<ul style="list-style-type: none"> - identifikovať hygienické požiadavky, zásady osobnej a prevádzkovej hygieny; - definovať predpisy HACCP; - popísať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci; - vysvetliť zásady protipožiarnych pravidiel v spoločnom stravovaní; - popísať pracovné činnosti a organizáciu práce v stravovacích strediskách – pred začatím, počas a po ukončení prevádzky; - vysvetliť úpravu potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu (predbežné, tepelné); - vysvetliť normovanie teplých jedál; - popísať základy technologických postupov prípravy polievok, omáčok, bezmäsitých, múčnych, mäsitých, jedál, jedál z rýb, plodov mora, slimákov a obojživelníkov, z hydiny, zveriny, jedál studenej kuchyne, múčnikov, technologický postup prípravy jedál na objednávku, vegetariánskych diétnych jedál a diferencovanej stravy; - popísať medzinárodnú gastronómiu; - porovnať kvalitu surovín, materiálov a tovaru; - zostaviť kalkulácie a výpočty množstva spotreby surovín; - popísať nové trendy v gastronómii; - uviesť zásady pravidiel spoločenského správania pri styku s hosťom; - popísať odbytové stredisko, vymenovať inventár a zariadenie na úseku obsluhy; - vysvetliť základné pravidlá, techniku obsluhy a obsluhy v spoločensko-zábavných strediskách, spôsoby systému obsluhy, jednoduchú obsluhu, zložitú obsluhu, obsluhu pri mimoriadnych príležitostiach, pri slávnostných gastronomických podujatiach; - popísať zostavovanie jedálneho a nápojového lístka, gastronomické pravidlá, servis a charakteristika teplých a studených nápojov; - vysvetliť organizáciu práce v reštaurácii s vyššou úrovňou poskytovaných služieb, slávnostné stolovanie; - popísať organizačné a personálne zabezpečenie činnosti hotela, pracovné operácie na úseku ubytovacích služieb; - popísať cestovný ruch a vysvetliť jeho význam; - vymenovať a popísať poskytované služby v cestovnom ruchu; - vysvetliť základné operácie v MS Office (MS Excel, MS Word, MS Power Point), Internet a počítačové siete, aplikačné softvéry s využitím moderných a inteligentných technológií v gastronómii. 	<p>otravy, hodnota potravín, zásady správnej výživy, hospodárne využívanie potravín.</p> <p>Technológia Hygienické požiadavky na prevádzku, bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, normy a predpisy, HACCP, Pracovné činnosti v stravovacích strediskách (pred začatím, počas a po ukončení prevádzky), úpravy potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu, normovanie jedál, technologický postup prípravy polievok, omáčok, bezmäsitých, múčnych, mäsitých, jedál, jedál z rýb, plodov mora, slimákov a obojživelníkov, z hydiny, zveriny, jedál studenej kuchyne, múčnikov, technologický postup prípravy jedál na objednávku, vegetariánskych diétnych jedál a diferencovanej stravy, progresívna výroba jedál, nové trendy v gastronómii, medzinárodná gastronómia.</p> <p>Stolovanie Hygienické a bezpečnostné zásady v službách spoločného stravovania, zásady pravidiel spoločenského správania pri styku s hosťom, odbytové stredisko, inventár a zariadenie na úseku obsluhy, základné pravidlá a technika obsluhy a obsluhy v spoločensko-zábavných strediskách, spôsoby systému obsluhy, jednoduchá obsluha, zložitá obsluha, obsluha pri mimoriadnych príležitostiach, zostavovanie jedálneho a nápojového lístka, gastronomické pravidlá, servis a charakteristika teplých a studených nápojov, základy svetovej gastronómie a servis, pivárne, kaviarne, vinárne, organizácia práce v stravovacích zariadeniach, reštaurácie s vyššou úrovňou poskytovaných služieb, slávnostné stolovanie.</p> <p>Aplikovaná informatika Tabuľkový procesor MS Excel, MS Word, MS Power Point, Internet a počítačové siete, aplikačné softvéry s využitím moderných a inteligentných technológií v gastronómii.</p>
--	--

6.1.2 Praktická vyučovanie

Výkonové štandardy	Obsahové štandardy
<ul style="list-style-type: none"> - dodržiavať hygienické, protiepidemiologické pravidlá a bezpečnostné zásady pri práci v prevádzkach spoločného stravovania; - pracovať podľa zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, v súlade s hygienickými predpismi gas- tronomickej prevádzky; - vykonávať pracovné činnosti vo výrobných a odbytových strediskách; - uplatňovať predpisy HACCP; - používať odbornú terminológiu vo svojom odbore a využívať všeobecné poznatky, pojmy a zásady správania sa na pracovisku; - zvoliť správne postupy práce, potrebné suroviny a zariadenia pre prípravu pokrmov pri výrobe i výdaji jednoduchých jedál; - aplikovať technológiu prípravy pokrmov: potravín, polievok, šalátov, omáčok podľa receptúr; - pripravovať prílohy, bezmäsité, mäsité jedlá a jedlá z rýb a hydiny; - pripravovať jedlá studenej kuchyne a medzinárodnej kuchyne; - normovať a kalkulovať hotové jedlá; - aplikovať jednoduchú a zložitú techniku obsluhy, vyššiu formu zložitej obsluhy v reštauráciách s vyššou úrovňou poskytovaných služieb, obsluhu pri mimoriadnych príležitostiach, pri slávnostných gastronomických podujatiach; - aplikovať obsluhu a prípravu pokrmov a nápojov v prevádzkach rýchleho stravovania; - komunikovať s hosťom v súlade so zásadami spoločenského styku; - poskytnúť prvú pomoc pri úrazoch, chrániť životné prostredie pri mimoriadnych udalostiach; - zostavovať jedálny a nápojový lístok podľa gastronomických pravidiel; - používať vo výrobnom a odbytovom gastronomickom stredisku pracovné stroje, nástroje, zariadenia a inventár; - vykonávať pracovné operácie na úseku ubytovacích služieb; - orientovať sa v používaní nových technológiách, surovinách a materiáloch; - uplatňovať etické zásady komunikácie s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi a zachovávať dis- krétnosť; - dodržiavať zásady hmotnej zodpovednosti pri hospodárení so zverenými prostriedkami; - používať tabuľkový procesor MS Excel, MS Word, MS Power Point, Internet a počítačové siete, apli- kačné softvéry s využitím moderných a inteligentných technológií v gastronómii. 	<p>Odborný výcvik Prevádzkový poriadok, zásady hygieny a bezpečnosti práce na pracovisku, hygienické predpisy a predpisy HACCP, poskytnutie prvej pomoci, povinnosti pracovníkov a pracovné činnosti vo výrobných a odbytových strediskách.</p> <p>Nácvik základných pravidiel spoločenského správania pri styku s hosťom, činnosti v odbytovom stredisku, inventár a zariadenie na úseku obsluhy, základné pravidlá a technika obsluhy a obsluhy v spoločensko-zábavných strediskách, spôsoby systému obsluhy, nácvik jednoduchšej obsluhy s uplatnením jednotlivých spôsobov obsluhy, nácvik zložitej obsluhy, nácvik vyššej formy zložitej obsluhy, reštaurácie s vyššou úrovňou poskytovaných služieb, slávnostné stolovanie. obsluha pri mimoriadnych príležitostiach, zostavovanie jedálneho a nápojového lístka, gastronomické pravidlá, servis a charakteristika teplých a studených nápojov; príprava a podávanie miešaných nápojov, obsluha v zábavných a spoločenských strediskách, obsluha a údržba pivného zariadenia, nácvik obsluhy v kaviarni a v kaviarenskej herni; základy svetovej gastronómie; organizácia práce v ubytovacích zariadeniach.</p> <p>Základné úpravy pri spracovaní potravín, základné tepelné úpravy potravín, normovanie a kalkulácia teplých jedál, príprava jedál, príprava polievok, príloh a doplnkov k jedlám, príprava omáčok, príprava bezmäsitých jedál, mäsitých jedál, mäčných jedál a múčnikov, príprava jedál studenej kuchyne, minútkové pokrmy, príprava diétnych a alternatívnych jedál a jedál svetovej kuchyne.</p> <p>Potraviny a výživa Zloženie potravín, akosť, biologická a energetická hodnota potravín, ovocie, zelenina, zemiaky a strukoviny, huby, obilniny, pochutiny a koreniny, tuky, mäso a mäsové výrobky, mlieko a mliečne výrobky, nealkoholické, alkoholické nápoje, káva, miešané nápoje, vplyv alkoholu na ľudské zdravie, sladidlá, skladovanie potravín, osobná a potravinová hygiena, nákazy a otravy, zásady správnej výživy, hospodárne využívanie potravín.</p> <p>Technológia Hygienické požiadavky na prevádzku, bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, normy a predpisy, HACCP, Zariadenia výrobných a odbytových stredisk; pracovné činnosti v stravovacích strediskách, technologické úpravy potravín (predbežné, tepelné), normovanie teplých jedál, technologický postup prípravy polievok, omáčok, bezmäsitých, múčnych, mäsitých, jedál, jedál z rýb, z hydiny, zveriny, jedál studenej kuchyne, múčnikov, technologický postup prípravy jedál na objednávku, vegetariánskych diétnych jedál a diferencovanej stravy, progresívna výroba jedál, príprava jedál a nápojov v prevádzkach rýchleho občerstvenia, nové trendy v gastronómii, medzinárodná gastronómia.</p> <p>Stolovanie</p>

	<p>Hygienické a bezpečnostné zásady v službách spoločného stravovania, zásady pravidiel spoločenského správania pri styku s hosťom, odbytové stredisko, inventár a zariadenie na úseku obsluhy, Systémy obsluhy, základné pravidlá a technika obsluhy a obsluhy v spoločensko-zábavných strediskách, spôsoby systému obsluhy, jednoduchá obsluha, zložitá obsluha, vyššia forma zložitej obsluhy, obsluha pri mimo- riadnych príležitostiach, obsluha v prevádzkach rýchleho občerstvenia, zostavovanie jedálneho a nápojového lístka, gastronomické pravidlá, servis a charakteristika teplých a studených nápojov, základy svetovej gastronómie a servis, obsluha pivárne, kaviarne, kaviarenské herne, vinárne, organizácia práce v ubytovacích zariadeniach, reštaurácie s vyššou úrovňou poskytovaných služieb, miešané nápoje, slávnostné stolovanie, organizácia práce v ubytovacom stredisku.</p> <p>Aplikovaná informatika Používať tabuľkový procesor MS Excel, MS Word, MS Power Point, Internet a počítačové siete, aplikačné softvéry s využitím moderných a inteligentných technológií v gastronómii.</p> <p>Hotelové služby Služby v cestovnom ruchu, stravovacie služby, formy rýchleho stravovania a občerstvenia, pracovné operácie na gastronomickom úseku ubytovacieho zariadenia, hotelierstvo, organizačné a personálne zabezpečenie činnosti hotela, pracovné operácie na úseku ubytovacích služieb.</p>
--	---

6.2 Praktická príprava

Cieľom vzdelávacej oblasti je poskytnúť žiakovi schopnosť vedieť aplikovať základné odborné vedomosti do praxe. Vzdelávacia oblasť rozvíja v žiakovi odborné zručnosti potrebné pre pracovné činnosti vo výrobných, obchodných, odbytových strediskách a v strediskách služieb. Žiak získa praktické skúsenosti o základných technických a technologických postupoch, ktoré sú dôležité pre vykonávanie zvoleného povolania. Žiak sa pripravuje na samostatnú prácu so surovinami a materiálom potrebným na vytvorenie finálneho produktu a služieb, na vykonávanie výpočtov a kalkulácií surovín a materiálov. Bude vedieť prakticky uplatniť základné spôsoby skúšok akosti surovín, materiálov a tovaru. Naučí sa používať pracovné stroje, zariadenia a ostatný inventár potrebný k pracovnej činnosti. Vzdelávacie štandardy sú zvolené tak, aby umožnili žiakovi prakticky používať zásady správnej výrobnéj a prevádzkovej praxe, zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Žiak si prakticky osvojí zásady komunikácie so zákazníkom, zásady prijímania objednávky, inkasovania a vyúčtovania.

6.2.1 Praktická príprava – výkonové štandardy

Absolvent vie:

- dodržiavať pravidlá protipožiarnej ochrany a hygienické a protiepidemiologické pravidlá,
- pracovať podľa zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, v súlade s hygienickými predpismi gastronomickej prevádzky, resp. prevádzky ubytovacích služieb, uplatňovať predpisy HACCP,
- vykonávať základné pracovné činnosti vo výrobných, odbytových a ubytovacích strediskách,

- používať odbornú terminológiu vo svojom odbore a využívať všeobecné poznatky, pojmy a
- zásady správania sa na pracovisku,
- organizovať svoju prácu v bežnej gastronomickej prevádzke a pri gastronomických akciách,
- spolupracovať pri zostavovaní jedálnych a nápojových lístkov podľa gastronomických pravidiel,,
- vykonávať základné spôsoby zmyslových skúšok akosti surovín a tovarov, preberanie,
- skladovanie a výdaj tovaru, spôsoby uplatňovania reklamácií,
- prakticky uplatňovať techniky jednoduchej i zložitej obsluhy pri podávaní jedál a nápojov, aplikovať nové trendy v gastronómii,
- uvádzať hostí, podávať informácie o jedlách a nápojoch, prijímať objednávky,
- pripraviť pracovisko a obsluhu pri osobitných druhoch slávnostného stolovania,
- pripraviť základné miešané nápoje a rôzne druhy káv,
- podávať jedlá na úseku hotelových izieb,
- používať vo výrobnom gastronomickom stredisku pracovné stroje, zariadenia a inventár,
- orientovať sa v moderných technológiách, surovinách a materiáloch,
- komunikovať so zákazníkom pri predaji tovaru a poskytovaní služieb,
- uplatňovať etické zásady komunikácie s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi a dôsledne
- zachovávať diskretnosť,
- základné právne normy o ochrane spotrebiteľa,
- aplikovať základné podnikateľské aktivity,
- dodržiavať zásady hmotnej zodpovednosti pri hospodárení so zverenými prostriedkami,
- pracovať s registračnou pokladnicou,

6.2.2 Praktická príprava – obsahové štandardy

Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci hygienické predpisy, HACCP

Učivo sprostredkuje žiakovi základné povinnosti pracovníkov výrobných odbytových a ubytovacích stredísk prevádzok gastronomických zariadení. Učí ho spôsobom ochrany zdravia pri práci a popisuje najčastejšie zdroje a príčiny pracovných úrazov. Žiak sa učí základom prvej pomoci pri úrazoch. Obsah učiva zahŕňa hygienické normy osobnej hygieny, hygieny na pracovisku, popis prevádzkovej jednotky, so zariadením výrobných, odbytových a ubytovacích stredísk. Učivo je zamerané aj na význam a uplatňovanie predpisov HACCP a jeho aplikáciu v praxi.

Organizácia a nadväznosť pracovných činností v odbytových strediskách gastronomických zariadení

Základným cieľom je umožniť žiakovi získať zručnosti s osobitným zameraním na kvalitu poskytovaných služieb, techniku stolovania a obsluhy. Obsah učiva sa zameriava na prípravu odbytového strediska, na pracovné činnosti počas a po ukončení prevádzky. Žiak sa naučí uplatňovať základné postupy pri manipulácii so surovinami, materiálmi a tovarom, ako aj strojmi a zariadením. Oboznámi sa s inventárom a naučí sa ho správne používať. Učivo umožní žiakom vedieť zostaviť jedálny a nápojový lístok a zostaviť menu pre rôzne príležitosti. Žiak sa naučí správne zásady uvádzania hostí k stolom a správny spôsob informovania hostí o ponuke a pri výbere jedál a nápojov a preberanie a vybavovanie objednávok a vyúčtovanie s hosťom. V obsahu učiva predmetu je technika jednoduchej a zložitej obsluhy a obsluhy pri osobitných príležitostiach. Učivo obsahuje aj prípravu slávnostných tabúľ, výzdobu odbytových stredísk, návrh dispozičného riešenia a dokončovanie pokrmov pred zrakom host'a.

Ovládajú prácu v rôznych odbytových strediskách, prípravu teplých, studených a miešaných nápojov, spôsob ich servisu a ošetrovanie výčapného zariadenia.

Organizácia práce, pracovné stroje, zariadenia a inventár odbytových stredísk v strediskách gastronomických zariadení

Učivo charakterizuje organizáciu a zariadenie pracoviska. Zameriava sa na precvičovanie bežnej činnosti prevádzky, údržby pracovných strojov, zariadení a inventáru, na organizáciu práce pri práci na strojoch a zariadeniach.

Precvičovanie jednotlivých činností v odbytových strediskách

Obsah učiva sa zameriava na precvičovanie hlavných výrobných a pracovných postupov. Žiak absolvuje praktický nácvik manipulácie so surovinami, materiálom a tovarom a praktický nácvik základných technologických postupov.

Nácvik komunikácie so zákazníkom a spoločenského vystupovania

Obsah učiva sa zameriava na spoločenské pravidlá, správanie sa v spoločnosti, ďalej na nácvik psychologického rozhovoru so zákazníkom a na správanie sa k zákazníkom. Žiak sa naučí zvládnuť komunikáciu s hosťom, dodržiavanie spoločenských zásad. Súčasťou učiva je aj riešenie bežných a mimoriadnych situácií pri práci s hosťom a uplatňovanie etických zásad komunikácie s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi a dôsledné zachovávanie diskretnosti.

Administratívne práce v prevádzke

Učivo sa zameriava na praktický nácvik aplikácie základných obchodno-podnikateľských aktivít vo výrobných a odbytových prevádzkach gastronomických zariadení a v ubytovacích službách. Žiak si osvojí zásady organizácie práce v gastronomických a ubytovacích prevádzkach. Učí sa používať základné ekonomické a právne predpisy nevyhnutné pre výkon činnosti v prevádzke spoločného stravovania a ubytovacích služieb, dodržiavať predpisy o hmotnej zodpovednosti a o vedení evidencie tržieb a zásob. Obsahom učiva je aj zvládnuť príjem a vybavovanie objednávok surovín, materiálov a tovaru a nácvik vybavovania reklamácií. Žiak ovláda spracovanie kalkulácií a ich využitie v cenotvorbe gastronomických a ubytovacích prevádzkach. Žiak sa naučí prijímať a vybavovať objednávky hostí, pracovať s registračnou pokladnicou a vyúčtovať tržbu.

7 UČEBNÝ PLÁN ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6444 H ČAŠNÍK, SERVÍRKA

Škola		Hotelová akadémia Čs. brigády 1804, 03101 Liptovský Mikuláš							
Názov ŠkVP	Hotelierstvo a gastronómia								
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby								
Kód a názov učebného odboru	6444 H čašník, servírka								
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C								
Dĺžka štúdia	3 roky		Mgr. Peter Pirončiak riaditeľ školy						
Forma štúdia	denná								
Druh školy	štátna								
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk								
Platnosť	1. september 2024								
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Skratka predmetu	1. roč.		2. roč.		3. roč.		Spolu	
VŠEOBECNÉ VZDELÁVANIE		10,5		7		6		23,5	6,0
Jazyk a komunikácia								12,5	4
Slovenský jazyk a literatúra	SJL	1,5		1		1		3,5	0
Cudzí jazyk a) b)	ANJ/NEJ	3	1	3	1	3	2	9	4
Človek a hodnoty								1	0
Etická výchova / náboženská výchova	ETV/NBV	1		-		-		1	0
Človek a spoločnosť								1	
Občianska náuka	OBN	1		-		-		1	0
Človek a príroda								1	0
Biológia	BIO	1		-		-		1	0
Matematika a práca s informáciami								5	2
Matematika a)	MAT	1		1		1	1	3	1
Informatika a)	INF	1		1	1			2	1
Zdravie a pohyb								3	0
Telesná a športová výchova e)	TSV	1		1		1		3	0
ODBORNÉ VZDELÁVANIE		22,5		26,5		27,5		76,5	4,5
Teoretické vyučovanie		5		9		8,5		22,5	4,5
Ekonomika	EKO	1		1		1		3	0
Hospodárske výpočty a)	HVY	1		1		-		2	0
Administratíva a korešpondencia	ADK	-		0		1,5	1	1,5	1
Úvod do podnikania	UDP	-		-		1		1	0
Spoločenská komunikácia	KMM	-		1		1		2	0
Stolovanie	STO	2	1	2	1	2	1,5	6	3,5
Zariadenia závodov	ZAW	-		1				1	0
Potraviny a výživa	PVY	1		1		1		3	0
Technológia	TEC	-		2		1		3	0

Praktické vyučovanie		17,5		18		19		54	
Cvičenia zo stolovania	CWS	2,5		-		-		2,5	
Aplikovaná informatika	API					1,5		1,5	0
Odborný výcvik	OVY	15		17,5		17,5		50	0
Spolu		33		33,5		33,5		100	10,5
Účelové kurzy									
		1. roč.		2. roč.		3. roč.		Spolu	
Kurz na ochranu života a zdravia	OŽaZ	-				3d / 18h		3d/18	
Účelové cvičenia		2d / 12h		2d / 12h				4d/24	

V súlade s dodatkom č. 10 pre duálne vzdelávanie

Poznámky k učebnému plánu pre 3-ročné učebné odbory (H)

- Výučba slovenského jazyka a literatúry sa realizuje s dotáciou v rozsahu minimálne 1,5 hodiny týždenne v 1. ročníku, v rozsahu minimálne 1 hodiny týždenne v 2. a 3. ročníku.
- Vyučuje sa jeden z cudzích jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky. Výučba cudzieho jazyka sa v učebných odboroch realizuje s minimálnou dotáciou 1,5 vyučovacej hodiny v 1. a 2. ročníku a s minimálnou dotáciou 2 hodiny týždenne v 3. ročníku.
- Predmety etická výchova/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov. Na vyučovanie predmetu etická výchova alebo náboženská výchova možno spájať žiakov rôznych tried toho istého ročníka a vytvárať skupiny s najvyšším počtom žiakov 20. Ak počet žiakov v skupine klesne pod 12, možno do skupín spájať aj žiakov z rôznych ročníkov. Na cirkevných školách je povinnou súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ predmet náboženstvo (podľa konfesie). Predmet etická výchova môže škola vyučovať v rámci voliteľných predmetov.
- V prípade, že škola učí informatiku v prepojení s konkrétnym učebným odborom (t. j. aplikovanú informatiku, resp. informatiku v odbore) presunie sa dotácia 1 hodiny týždenne z kategórie všeobecnovzdelávacích predmetov do kategórie odborných predmetov.
- Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať do viachodinových celkov.
- Ako súčasť praktického vyučovania môže škola organizovať v spolupráci so zamestnávateľmi aj odborné kurzy pre rozšírenie odborných kompetencií žiaka. Kurz sa organizuje spravidla v treťom ročníku v rozsahu vyžadovanom od jednotlivých kurzov, najviac však v trvaní 5 dní po 6 hodín.
- Predmety praktického vyučovania sa vyučujú formou praktických cvičení.
- Disponibilné hodiny sú spoločné pre všeobecné a odborné vzdelávanie, škola ich použije pri dopracovaní školského vzdelávacieho programu. Možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne. O ich využití rozhoduje vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania podľa návrhu predmetových komisií a po prerokovaní v pedagogickej rade a po prerokovaní so zmluvnými zamestnávateľmi poskytujúcimi praktické vyučovanie. Na posilnenie hodinovej dotácie odborného výcviku môže škola využiť aj hodiny praktických cvičení.
- Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou a radou školy rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vyučovania a praktického vyučovania možno spájať do viachodinových celkov.
- Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a môže sa organizovať aj kurz pohybových aktivít v prírode. Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v treťom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín. Účelové cvičenia sú súčasťou priezrovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňujú sa v 1. a v 2. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku školského roka raz. Kurz pohybových aktivít v prírode sa organizuje vo forme lyžiarskeho kurzu, snoubordingového kurzu, plaveckého kurzu, alebo kurzu iných športov v prírode.
- 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.

- Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je za celé štúdium minimálne 100 hodín, maximálne 105 hodín. Výučba sa realizuje v 1. a 2. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 3. ročníku v rozsahu 30 týždňov. 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 záverečnej skúšky.

8 UČEBNÉ OSNOVY UČEBNÉHO ODBORU 6444 H ČAŠNÍK, SERVÍRKA

Učebné osnovy predmetov pre odbor kuchár, kuchárka sú spracované v samostatných dokumentoch podľa jednotlivých ročníkov.

9 INFORMÁCIA O MATERIÁLNO-TECHNICKOM A PERSONÁLNO M ZABEZPEČENÍ

Informácia o materiálno-technickom zabezpečení školy a o personálnom zabezpečení je súčasťou dokumentu Informácia o pedagogicko-organizačnom a materiálno-technickom zabezpečení výchovnovzdelávacieho procesu pre aktuálny školský, ktorá podľa §5 ods. 7, bod I. zákona 598/2003 Z.z. o štátnej správe v školstve a školskej samospráve a o zmene a doplnení niektorých zákonov bola schválená zriaďovateľom a vyjadrením.

Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy Hotelová akadémia Liptovský Mikuláš. Odborný výcvik je zabezpečený na pracoviskách praktického vyučovania a u zmluvných partnerov,

Vyučovanie je organizované a prebieha v:

- klasických triedach, učebniach (výučba všeobecnovzdelávacích predmetov),
- odborných učebniach (výučba odborných predmetov),
- v učebni pre informatiku,

10 VNÚTORNÝ SYSTÉM HODNOTENIA A KONTROLY ŽIAKOV

Pri hodnotení výsledkov žiakov ŠkVP vychádza zo Zákona o výchove a vzdelávaní č. 245/2008 Z.z. a o zmene a doplnení niektorých zákonov a jeho novelizácií a z Metodického pokynu MŠVVaŠ SR na hodnotenie a klasifikáciu žiakov č. 21/2011¹. Pri hodnotení sa postupuje antidiskriminačne, aby sme prostredníctvom hodnotenia nerozdeľovali žiakov na úspešných a neúspešných. Hotelová akadémia je svojím zameraním špecifická odborná škola, ktorá pripravuje žiakov pre povolania v hotelierstve, gastronómii, cestovnom ruchu a obchode. Učitelia pravidelne sledujú pokroky svojich žiakov, ktoré aj morálne oceňujú.

Cieľom hodnotenia vzdelávacích výsledkov žiakov v škole je poskytnúť žiakovi a jeho rodičom spätnú väzbu o tom, ako žiak zvládol učivo, v čom má nedostatky, kde má rezervy, aké sú jeho pokroky. Pri slovnom hodnotení zohľadňujeme individuálne schopnosti žiaka dôležité je vyhodnocovanie prepojenia vedomostí so zručnosťami a spôsobilosťami.

Hodnotenie žiaka sa vykonáva priebežne slovným hodnotením, klasifikáciou a kombináciou klasifikácie a slovného hodnotenia. Sumárne hodnotenie prvého a druhého polroka je prostredníctvom klasifikačných stupňov výborný, chválibečný, dobrý, dostatočný, nedostatočný a správanie je klasifikované stupňami veľmi dobré, uspokojivé, menej uspokojivé, neuspokojivé. Celkové hodnotenie sa vyjadruje podľa § 55a zákona 245/2008 Z.z. prospel s vyznamenaním, prospel veľmi dobre, prospel a neprospel.

Pri hodnotení a klasifikácii žiakov s vývinovými poruchami alebo so zdravotným postihnutím sa zohľadňuje jeho porucha alebo postihnutie pri hodnotení školského výkonu.

Žiaci musia byť oboznámení so stupnicou hodnotenia pre každý predmet. Vyučujúci na začiatku školského roka oboznámia žiakov a triedni učitelia na prvom rodičovskom združení aktívne oboznámia rodičov s platnými stupnicami hodnotenia pre jednotlivé predmety.

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

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

Cieľom hodnotenia je poskytnúť žiakovi a jeho rodičom spätnú väzbu o tom, ako žiak zvládol danú problematiku, v čom má nedostatky a kde má rezervy. Súčasťou hodnotenia je tiež povzbudenie do ďalšej práce, návod, ako postupovať pri odstraňovaní nedostatkov.

Podklady pre hodnotenie a klasifikáciu získava vyučujúci sledovaním výkonov a pripravenosti žiaka na vyučovanie, analýzou výsledkov činnosti žiakov, konzultáciami s ostatnými vyučujúcimi a podľa potreby s psychologickými a sociálnymi pracovníkmi, výsledky žiakov posudzujú učiteľ objektívne.

¹ Metodický pokyn č. 21/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl. Zdroj: <https://www.minedu.sk/metodicky-pokyn-c-212011-na-hodnotenie-a-klasifikaciju-ziakov-strednych-skol/>

1. Hodnotenie zameriavame a formulujeme pozitívne.
2. Žiak je hodnotený podľa miery splnenia daných kritérií.
3. Znáмка z vyučovacieho predmetu nezahrňa hodnotenie správania žiaka.
4. Vyučujúci klasifikujú iba prebrané a precvičené učivo.
5. Žiak má dostatok času na učenie, precvičovanie a upevnenie učiva.
6. Pri klasifikácii používa vyučujúci platnú klasifikačnú stupnicu.
7. Výsledky žiakov posudzuje učiteľ objektívne.

Pravidlá hodnotenia žiakov

Škola si v rámci hodnotenia výkonov svojich žiakov vypracovala „Klasifikačný poriadok“ pre učebný odbor 6444 H čašník, servírka, ktorý definuje súbor kritérií, organizačných a metodických postupov na overenie dosiahnutých výkonových štandardov.

Podklady pre hodnotenie:

- Práca v škole. Pripravenosť na vyučovanie, aktívne zapojenie sa do výučby, prezentácia vedomostí, zručností a kompetencií.
- Vzdelávacie výstupy podľa kritérií hodnotenia.
- Práce žiakov. Didaktické testy, písomné práce, úlohy, praktické cvičenia a pod.
- Správanie. V škole, na verejnosti, spoločenských aktivitách, odbornom výcviku, výstavách a pod.
- Obdobie hodnotenia. Denne, mesačne, štvrťročne, polročne, ročne.

Hodnotenie vo vyučovacom predmete teoretického zamerania

Presnosť, ucelenosť, trvalosť osvojenia požadovaných poznatkov, rozsah získaných spôsobilostí, schopnosť uplatňovať osvojené poznatky a zručnosti pri riešení teoretických a najmä praktických úloh. Posudzuje sa kvalita myslenia, jeho logika, samostatnosť a tvorivosť, aktivita v prístupe k činnostiam, záujem o tieto činnosti a vzťah k týmto činnostiam, výstižnosť a odborná jazyková správnosť ústneho a písomného prejavu.

Hodnotenie vo vyučovacom predmete praktického zamerania

Hodnotí sa vzťah k práci, pracovnému kolektívu a praktickým činnostiam, osvojenie praktických zručností a návykov, ovládanie účelných spôsobov práce, využívanie získaných teoretických vedomostí v praktických činnostiach, aktivita, samostatnosť, tvorivosť, iniciatíva v praktických činnostiach, kvalita výsledkov činnosti, organizácia vlastnej práce a pracoviska, udržiavanie poriadku na pracovisku, dodržiavanie predpisov a bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, starostlivosť o životné prostredie, hospodárne využívanie surovín, materiálov a energie.

Ak nie je možné žiaka z ospravedlniteľných dôvodov vyskúšať a klasifikovať v riadnom termíne, žiak sa neklasifikuje. Jeho klasifikácia sa presúva v I. polroku tak, aby bola ukončená najneskôr do dvoch mesiacov po skončení prvého polroka a v II. polroku do posledného augustového týždňa v dňoch určených riaditeľom školy.

Hodnotenie žiakov sa vyjadruje známku. Hodnotenie by sa malo zamerať na individuálny pokrok žiaka, hodnotenie podľa dopredu známych kritérií. Neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia žiaka je jeho správanie, prístup, postoje, účasť na vyučovaní.

ŠkVP akceptuje odporúčané postupy na kontrolu a hodnotenie žiakov ŠVP 62, 63 – 64, Ekonomické vedy, Ekonomika a organizácia obchodu a služieb uvedené v prílohe č. 2²

Kritériá hodnotenia závisia od hodnotených vzdelávacích oblastí, ktoré vychádzajú z Metodického pokynu č. 21/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl a sú definované osobitne pre

- slovenský jazyk a literatúru – článok 6,
- cudzí jazyk – článok 7,
- dejepis, geografia, občianska náuka – článok 8,
- matematika – článok 10,
- informatika – článok 11,
- telesná a športová výchova – článok 16,
- odborné predmety – článok 17.

Stupeň hodnotenia	Škála hodnotenia v %	Popis kvalitatívneho hodnotenia žiaka
Výborný	100 – 90	<ol style="list-style-type: none"> 1) Poznatky, fakty, pojmy, definície a zákonitosti – celistvo, presne a úplne a chápe vzťahy medzi nimi, 2) pohotovo vykonáva požadované intelektuálne a motorické činnosti, 3) samostatne a tvorivo uplatňuje osvojené vedomosti a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri výklade a hodnotení javov a zákonitostí, 4) myslí logicky správne, zreteľne sa u neho prejavuje samostatnosť a tvorivosť, 5) jeho ústny a písomný prejav je správny, presný a výstižný, 6) výsledky jeho činnosti sú kvalitné, iba s menšími nedostatkami, 7) je schopný samostatne študovať vhodné texty.
Chváľitebný	89 – 75	<ol style="list-style-type: none"> 1) Poznatky, fakty, pojmy, definície a zákonitosti – chápe v podstate celistvo, presne a úplne, 2) pohotovo vykonáva požadované intelektuálne a motorické činnosti, 3) samostatne a produktívne alebo s menšími podnetmi učiteľa uplatňuje osvojené vedomosti a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri výklade a hodnotení javov a zákonitostí, 4) myslí správne, v jeho myslení sa prejavuje logika a tvorivosť, 5) jeho ústny a písomný prejav máva menšie nedostatky v správnosti, presnosti a výstižnosti, 6) kvalita výsledkov činnosti je spravidla bez podstatných nedostatkov, 7) je schopný samostatne alebo s menšou pomocou študovať vhodné texty.
Dobrý	74 – 60	<ol style="list-style-type: none"> 1) V celistvosti, presnosti a úplnosti osvojenia požadovaných poznatkov, faktov, pojmov, definícií a zákonitostí má nepodstatné medzery, 2) Požadované intelektuálne a motorické činnosti nevykonáva vždy presne. Podstatnejšie nepresnosti a chyby vie za pomoci učiteľa korigovať. 3) Osvojené vedomosti a zručnosti aplikuje pri riešení teoretických a praktických úloh s chybami. Uplatňuje poznatky a hodnotí javy a zákonitosti podľa podnetov učiteľa. 4) Jeho myslenie je vcelku správne, nie je vždy tvorivé 5) V ústnom a písomnom prejave má nedostatky v správnosti, presnosti a výstižnosti. 6) V kvalite výsledkov jeho činnosti sú častejšie nedostatky. 7) je schopný samostatne študovať podľa návodu učiteľa.

² Odporúčané postupy na kontrolu a hodnotenie žiakov, ŠVP 62, 63 – 64, Ekonomické vedy, Ekonomika a organizácia obchodu a služieb, príloha 2 (str. 344). Zdroj: https://siov.sk/wp-content/uploads/2019/02/SVP_62_Ekonomicke_vedy_63-64_Ekonomika_a_organizacia_obchod_a_sluzby-1.pdf

Dostatočný	59 – 40	<ol style="list-style-type: none"> 1) V celistvosti, presnosti a úplnosti osvojenia požadovaných vedomostí má závažné medzery, 2) pri vykonávaní požadovaných intelektuálnych a motorických činností je málo pohotovú a má väčšie nedostatky, 3) V uplatňovaní osvojených vedomostí a zručností pri riešení teoretických a praktických úloh sa vyskytujú závažné chyby. Pri využívaní vedomostí pri výklade a hodnotení javov je nesamostatný. 4) V logickosti myslenia sa vyskytujú závažné chyby a myslenie je spravidla málo tvorivú, 5) jeho ústny a písomný prejav má spravidla závažné nedostatky v správnosti, presnosti a výstižnosti 6) závažné nedostatky a chyby vie žiak za pomoci učiteľa opraviť 7) pri samostatnom štúdiu má veľké nedostatky.
Nedostatočný	39 – 0	<ol style="list-style-type: none"> 1) Neosvojil si vedomosti požadované celistvo, presne a úplne, má v nich závažné a značné nedostatky. 2) Jeho schopnosť vykonávať požadované intelektuálne a praktické činnosti má veľmi podstatné nedostatky. V uplatňovaní osvojených vedomostí a zručností pri riešení teoretických a praktických úloh sa vyskytujú veľmi závažné chyby. 3) Pri výklade a hodnotení javov a zákonitostí nevie svoje vedomosti uplatniť, a to ani na podnet učiteľa 4) Neprejavuje samostatnosť v myslení, vyskytujú sa u neho časté logické nedostatky. 5) v ústnom a písomnom prejave má závažné nedostatky v správnosti, presnosti a výstižnosti, 6) závažné nedostatky a chyby nevie opraviť ani s pomocou učiteľa, 7) nevie samostatne študovať.

Percentuálna klasifikačná stupnica pre učebné odbory schválená pedagogickou radou a predmetovými komisiami:

Nástroje hodnotenia:

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

10.1 Predmetová komisia slovenského jazyka a literatúry

Na hodinách slovenského jazyka a literatúry vyučujúci skúšajú priebežne celé klasifikačné obdobie a výsledná známka pozostáva jednak zo všetkých zložiek t.j. slovenský jazyk, sloh, literatúra a taktiež z písomných prejavov i ústnych odpovedí. Z gramatiky najväčšiu hodnotu má pravopisný diktát písaný jedenkrát za polrok.

Hodnotenie diktátu:

Počet chýb	Známka
0 – 1	Výborný
2 – 4	Chválitebný
5 – 7	Dobrý
8 – 11	Dostatočný
12 a viac	Nedostatočný

Pravidelne v každom klasifikačnom období sa píše jedna kontrolná práca, v ktorej vyučujúci hodnotí formálnu, obsahovú a pravopisnú stránku jednou známkou. V budúcnosti sa budeme snažiť prispôbiť požiadavkám hodnotenia, ktoré vyučujúci dostali ako usmernenie pre hodnotenie maturitných písomiek. V priebehu klasifikačného obdobia hodnotíme žiakov z jednotlivých tematických okruhov (hlavne z literatúry) aj formou testov, ktoré si vyučujúci zväčša zostavuje sám. Výsledky vyučujúci hodnotí percentuálne.

Stupnica hodnotenia

Percentá	Známka
100 – 90	Výborný
89 – 75%	Chválitebný
74 – 55%	Dobrý
54 – 30%	Dostatočný
29 – 0%	Nedostatočný

Vyučujúci kladú najväčší dôraz má ústnu odpoveď, pri ktorej usmerňujú jednak spisovnú výslovnosť ako i súvislé vyjadrovanie k danej téme. Je snahou vyučujúcich, aby každý žiak ústne odpovedal aspoň dvakrát v priebehu klasifikačného obdobia i keď v učebných odboroch pri väčšom počte žiakov nie je to vždy možné dosiahnuť.

Hodnotenie predmetov OBN , ETV a DEJ

Predmet:	Ročník:	Odbor:	Klasifikácia:
OBN	prvý	učebný	1x ústne, 1x písomne, úlohy ,referáty
ETV	prvý	učebný	1x ústne, projekty, pochvaly

Žiaci počas klasifikačného obdobia pripravujú k preberanému učivu referáty, ktorými dopĺňujú učivo. Úlohy, ktoré dostávajú sú na overenie poznatkov v živote spoločnosti, preto sú hodnotené. Témy projektov zadá buď vyučujúci alebo si ich študent individuálne volí s dôrazom na preberané učivo. Dôležitou súčasťou hodnotenia je i obhajoba projektu. Vyučujúci hodnotí študentov v priebehu klasifikačného obdobia aj formou testov, ktoré si pripravuje sám. Výsledky hodnotí percentuálne, čomu zodpovedá aj známka.

Stupnica hodnotenia testov

Percentá	Známka
100 – 90	Výborný
89 – 75%	Chválitebný
74 – 50%	Dobrý
49 – 30%	Dostatočný
29 – 0%	Nedostatočný

10.2 Predmetová komisia cudzích jazykov

Hodnotenie a klasifikácia žiakov z cudzích jazykov :anglický jazyk, nemecký jazyk, ruský jazyk, francúzsky jazyk Vyučujúci cudzích jazykov skúšajú na hodinách priebežne počas celého klasifikačného obdobia všetky štyri zručnosti – čítanie, rozprávanie, písanie a počúvanie s porozumením. Zvládnutie učiva sa po každej prebratej lekcii overuje v písomnom teste.

Stupnica hodnotenia testov pre študijné aj učebné odbory:

Percentá	Známka
100 – 90	Výborný
89 – 75%	Chváľitebný
74 – 60%	Dobrý
59 – 40%	Dostatočný
39 – 0%	Nedostatočný

V každom klasifikačnom období píše žiaci v študijných odboroch jednu písomnú prácu vo forme eseje, listu, správy a pod., ktorej hodnotenie sa zhoduje s hodnotením a pokynmi, ktoré boli vydané v súvislosti s novou koncepciou maturitnej skúšky. Jazykové zručnosti sú u žiakov preverované i ústnou formou. Klasifikácia a hodnotenie ústnej odpovede v študijných odboroch sa zhoduje s hodnotením a pokynmi, ktoré boli vydané v súvislosti s novou koncepciou maturitnej skúšky. Pri klasifikácii ústnej odpovede v učebných odboroch sa zohľadňuje množstvo gramatických chýb, rozsah použitej slovnej zásoby, výslovnosť. Známka sa potom určuje podľa toho, ako tieto faktory ovplyvňujú celkovú zrozumiteľnosť hovorenej reči žiaka a celkovú komunikáciu. Mierne narušená komunikácia a zrozumiteľnosť sa hodnotí známkou 2, viac narušená – 3, silne narušená – 4, nezrozumiteľná – 5.

10.3 Predmetová komisia M-CH-INF-GEO

Matematika

Žiaci sú hodnotení na základe písomného a ústneho skúšania.

Písomné skúšanie:

Celohodinové kontrolné práce sa píše dvakrát za rok – polročná a koncoročná.

Počas preberania tematického celku sa píše 2-3 kratšie písomné práce.

Písomné práce sú hodnotené bodovacím systémom podľa nasledovnej stupnice:

Stupnica hodnotenia testov

Percentá	Známka
100 – 90	Výborný
89 – 75%	Chváľitebný
74 – 50%	Dobrý
49 – 30%	Dostatočný
29 – 0%	Nedostatočný

Kratšie písomné práce (10-minútovky, 20-minútovky) môžu mať prísnejšiu stupnicu, podľa náročnosti písomky.

Ústne skúšanie:

Každý žiak je v priebehu polroka priemerne dvakrát ústne vyskúšaný pred celou triedou. Jeho hodnotenie je vždy pred celou triedou zdôvodnené. Pri ústnom skúšaní dodržiavame klasifikačný poriadok, ktorý presne určujú metodické pokyny vydané ministerstvom školstva. Žiaci, ktorí sa zapoja do korešpondenčného matematického seminára a sú úspešní alebo získajú úspešného riešiteľa v niektorej matematickej súťaži, sú ohodnotení jednotkou. Pri polročnej a koncoročnej klasifikácii môže výslednú známku tiež ovplyvniť kladný vzťah žiaka k matematike, jeho aktivita a snaha na hodinách.

Informatika, aplikovaná informatika, odborný výcvik – aplikovaná informatika

Žiaci sú hodnotení na základe ústneho, písomného i praktického skúšania.

Ústne skúšanie:

Ústne skúšanie na hodinách informatiky prebieha väčšinou za účelom zopakovania nového učiva na začiatku hodiny – žiaci sú hodnotení známku alebo „+“. Na konci hodiny má ústne skúšanie overiť, či žiaci pochopili učivo, ale nie sú za to hodnotení známku.

Písomné skúšanie:

Písomné skúšanie sa robí formou 10 minútového testu u žiakov, s ktorými sa preberajú teoretické základy informatiky. V priebehu polroka sa píše priemerne 2 takéto písomné práce.

Praktické skúšanie:

Praktické skúšanie je na hodinách informatiky najpoužívanejšou formou kontroly vedomostí a praktických zručností žiakov pri práci s počítačom a počítačovými aplikáciami. Prebieha formou kontrolných cvičení po prebratí tematického celku (2 – 4 krát za polrok) a jedno komplexné cvičenie v podobe výstupu z danej aplikácie (1 krát za polrok).

Klasifikácia:

Pri polročnej a koncoročnej klasifikácii je dôraz kladený na praktické zvládnutie danej aplikácie, pričom východisko tvoria známky dosiahnuté vo výstupoch, kontrolných cvičeniach, písomných a ústnych preskúšaní, ale tiež aktivita a snaha na hodinách, ktorú je možné doložiť množstvom cvičení vypracovaných na hodinách v podobe súborov ukladaných na učiteľskom počítači. Polročná a koncoročná známka je váženým aritmetickým priemerom známok dosiahnutých v priebehu celého polroka.

Stupnica hodnotenia pre študijné aj učebné odbory:

Percentá	Známka
100 – 90	Výborný
89 – 75%	Chváľitebný
74 – 60%	Dobry
59 – 40%	Dostatočný
39 – 0%	Nedostatočný

Chémia

Žiaci sú hodnotení na základe ústneho a písomného skúšania. Hodnotení sú aj za samostatnú tvorivú prácu.

Ústne skúšanie:

Každý žiak je raz za polrok ústne vyskúšaný a ohodnotený pred celou triedou. Žiaci sú hodnotení podľa klasifikačného poriadku, ktorý je vydaný ministerstvom školstva.

Písomné skúšanie:

Písomné práce sa píše po prebratí určitého celku. V priemere sa píše 2 písomné práce za polrok.

Samostatná práca žiakov:

Známkami je tiež hodnotená vlastná tvorivá práca žiakov – referáty a projekty. Pri polročnej a koncoročnej klasifikácii je zohľadňovaná aj aktivita na hodinách.

Stupnica hodnotenia pre študijné aj učebné odbory:

Percentá	Známka
100 – 90	Výborný
89 – 75%	Chváľitebný
74 – 55%	Dobry
54 – 35%	Dostatočný
34 – 0%	Nedostatočný

10.4 Predmetová komisia telesná a športová výchova

Žiaci sú hodnotení na základe praktickej činnosti a pomocného ústneho skúšania formou vedomostných testov z pravidiel športových hier (volejbalu, basketbalu, florbalu), teoretických hodín (z olympizmu, ...) a atletiky s prihliadnutím na individuálne predpoklady žiaka.

Žiaci sú hodnotení zo základného učiva: diagnostiky pohybovej výkonnosti (testy VPV), športových hier (volejbalu, basketbalu a netradičnej hry florbal), gymnastiky, atletiky, jumpingu, korčuľovania, zimného kurzu – lyžovania, letného kurzu – turistiky a a účelových cvičení. Čiastočne a úplne oslobodení žiaci od TSV sú povinní do konca septembra doniesť predpísané tlačivo potvrdené lekárom, ktoré im schvaľuje riaditeľka školy.

Hodnotenie úplne oslobodených žiakov od TSV

Podľa ustanovenia čl. 16 Klasifikácia predmetov TSV a TV ods. 4 Metodického pokynu MŠVVaŠ SR č. 21/2011 na hodnotenie a klasifikáciu sa žiakovi, ktorý na základe lekárskeho potvrdenia zo zdravotných dôvodov neabsolvoval pohybovú časť obsahu vyučovania TSV uvedie na vysvedčení „oslobodený/oslobodená“.

Žiak, ktorého riaditeľ školy oslobodil od telesných úkonov spojených s vyučovaním TSV vykonáva pomocné práce, resp. spracováva s pomocou literatúry počas hodín TSV témy zadané vyučujúcim, ktoré následne odprezentuje (1-2 hodiny spracovanie témy, na 3.hodina prezentovanie témy). V prípade nerešpektovania sa postupuje podľa školského poriadku a udeľujú sa výchovné opatrenia.

Hodnotenie čiastočne oslobodených žiakov od TSV

- Vzťah k telesnej výchove, účasť na hodinách, nosenia úboru na hodiny.
- Najmenej 3 známky za polrok podľa úľav z TSV.
- Hodnotenie žiakov bez úľav z TSV
- Zvládnutie pohybových zručností a herných činností, kombinácií a systémov v športových hrách podľa vzdelávacích štandardov z TSV (Melicher, Slezák 2004).
- Osvojenie si poznatkov zo základného a výberového učiva (pravidiel športových hier, atletiky).
- Vzťah žiaka k pohybovej činnosti, TSV, účasť na hodinách, aktivita žiaka, nosenie si úboru na hodiny.
- Reprezentácia školy a triedy na športových súťažiach.

Praktické hodnotenie:

Praktické skúšanie je na hodinách telesnej výchovy je najpoužívanejšou formou kontroly vedomostí a pohybových zručností žiakov. Žiaci sú hodnotení podľa: „Pokyny na hodnotenie vzdelávacích štandardov z telesnej výchovy žiakov stredných škôl“ (Melicher, Slezák 2004).

Pri hodnotení v športových hrách v školskej telesnej a športovej výchove sa zameriavame najmä na hodnotenie podľa výkonových a obsahových štandardov (Melicher, Slezák 2004):

- úrovne rozvoja špeciálnych pohybových schopností,
- úrovne osvojenia si herných činností (testovacie batérie, štandardy zvládnutia techniky HČJ),
- herný výkon jednotlivca a družstva (HČJ),
- úroveň špeciálnych vedomostí (základné pravidlá a ich praktické uplatnenie v hre, pomenovanie základných herných činností jednotlivca, hráčske funkcie),
- záujmu žiakov o danú športovú hru, uplatňovanie zásady fair-play v hre.

Gymnastika	Chlapci	Hlboký predklon, šplh na tyči, akrobatické cvičenia (stojka na rukách, stojka na hlave, kotúľ vzad do stojky na rukách, premet bokom, väzba akrobatických prvkov), preskoky (roznožka cez koňa-debnu na dĺžku), silové a koordinačné cvičenia (posilňovanie a fitness).
	Dievčatá	Akrobatické cvičenia: opakované kotúle vpred, vzad, stojka na rukách a na hlave, zaradenie cvičebných tvarov rytmickej gymnastiky do zostavy, aerobna gymnastika podľa hudby a tanečné motívy, šplh na tyči, fitness cvičenia.
Atletika	Chlapci	nízky štart, 100m, 1 km, 3 km, skok do diaľky (kročmo), vrh guľou – 3. ročník, štafetový be
	Dievčatá	nízky štart, 100m, 500m, 1500m, skok do diaľky (kročmo), vrh guľou -3. ročník, štafetový beh.

Pri hodnotení testov pohybovej výkonnosti, atletiky a šplhu sú žiaci dopredu oboznámení hodnotiacimi tabuľkami (prílohy) pre 1. až 5. ročník stupnicou škály od 1 do 5, hodnotíme podľa výšky a váhy, hodnotí sa aj snaha opraviť a zlepšiť si výkon. S tabuľkami hodnotenia sú oboznámení žiaci na nástenke pred telocvičňou na začiatku roka. Pri hodnotení súčinnosti žiaka v hre využívame hodnotenie skupín – kooperatívnu metódu, slabší žiaci majú možnosť získať lepšiu známku.

Pomocné ústne skúšanie, vedomostné testy:

Hodnotenie žiaka je vždy pred celou triedou zdôvodnené. Pri písomných vedomostných testoch zo športových hier, pravidiel z volejbalu, basketbalu, florbalu a teoretických hodín (olympizmus, ...) hodnotíme poznatky z daného tematického celku. Dodržiavame klasifikačný poriadok, ktorý presne určujú metodické pokyny vydané ministerstvom školstva.

Stupnica hodnotenia:

Žiaci sú pri písomnom skúšaní hodnotení známkou, ktorá je výsledkom súčtu bodov za jednotlivé teoretické úlohy (otázky)

Percentá	Známka
100 – 90	Výborný
89 – 75%	Chválitebný
74 – 60%	Dobrý
59 – 40%	Dostatočný
39 – 0%	Nedostatočný

Pri polročnej a koncoročnej klasifikácii môže výslednú známku tiež ovplyvniť kladný vzťah žiaka k telesnej a športovej výchove, jeho aktivita, účasť a snaha na hodinách, reprezentácia školy a triedy na športových súťažiach, tvorba prezentácií na teoretické hodiny. Za polrok je žiak hodnotený priemerne 8 – 10 známkami, telesná výchova je aj výchovný predmet, hodnotíme najmä aktivitu žiaka, chcieť sa hýbať, starať sa o zdravie, snahu zvyšovať telesnú zdatnosť.

10.5 Predmetová komisia ekonomických predmetov

Klasifikácia v jednotlivých predmetoch

Predmet	Ročník/ hodinová dotácia	Odbor	Klasifikácia
EKO	prvý/1	Kuchár, cukrár, čašník	2 ústne hodnotenia 2 písomné hodnotenia
EKO	druhý/1	Kuchár, cukrár, čašník	2 ústne hodnotenia 2 písomné hodnotenia
EKO	tretí/1	Kuchár, cukrár, čašník	2 ústne hodnotenia 2 písomné hodnotenia
ADK	tretí/1	Čašník, kuchár	2 ústne hodnotenia 4 praktické hodnotenia
UDP	tretí/1	Kuchár, čašník	2 ústne hodnotenia 4 praktické hodnotenia
KMM	druhý/1	Kuchár, čašník	2 ústne hodnotenia 2 písomné hodnotenia
KMM	tretí/1	Kuchár, čašník	2 ústne hodnotenia 2 písomné hodnotenia

Ekonomika

Žiaci sú hodnotení na základe ústneho a písomného skúšania

Ústne skúšanie

Každý žiak v priebehu polrok je aspoň raz ústne skúšaný pred celou triedou. Pri ústnom skúšaní dodržiavame klasifikačný poriadok.

Písomné skúšanie

Je zaradené po prebratí tematického celku ako celohodinová kontrolná práca. Žiaci sú písomne hodnotení za pol rok minimálne 1 písomným hodnotením. Písomné práce sú hodnotené bodovacím systémom podľa schválenej stupnice v PK.

Stupnica hodnotenia pre učebné odbory:

Percentá	Známka
100 – 90	Výborný
89 – 75%	Chválitebný
74 – 60%	Dobry
59 – 40%	Dostatočný
39 – 0%	Nedostatočný

Pri polročnej a koncoročnej klasifikácii môže výsledná známka tiež ovplyvniť aktivita a snaha žiaka na hodinách a pozitívny vzťah k predmetu.

Administratíva a korešpondencia

Žiaci sú hodnotení na základe ústneho a písomného skúšania

Ústne skúšanie

Každý žiak je v priebehu polroka minimálne raz ústne skúšaný pred celou triedou. Jeho hodnotenie je vždy pred celou triedou zdôvodnené. Pri ústnom skúšaní dodržiavame klasifikačný poriadok, ktorý určujú metodické pokyny Ministerstva školstva SR.

Písomné skúšanie

pozostáva minimálne z 2 výstupov zo súvislého príkladu z obchodnej korešpondencie, kde sa hodnotí dodržiavanie normalizovanej úpravy písomností a zásad štylizácie listov podľa nasledovnej stupnice schválenej v PK.

Stupnica hodnotenia pre učebné odbory:

Percentá	Známka
100 – 90	Výborný
89 – 75%	Chválitebný

74 – 60%	Dobry
59 – 40%	Dostatočný
39 – 0%	Nedostatočný

Úvod do podnikania

Žiaci sú hodnotení na základe ústneho a písomného hodnotenia

Ústne skúšanie

Každý žiak je v priebehu polroka minimálne raz ústne skúšaný pred celou triedou. Jeho hodnotenie je vždy pred celou triedou zdôvodnené. Pri ústnom skúšaní dodržiavame klasifikačný poriadok, ktorý určujú metodické pokyny Ministerstva školstva SR.

Písomné skúšanie

pozostáva z 1 písomnej previerky, ktorá sa hodnotí bodovacím systémom schváleným v PK.

Spoločenská komunikácia

Žiaci sú hodnotení na základe písomného a ústneho skúšania

Ústne skúšanie

Každý žiak v priebehu polrok je aspoň raz ústne skúšaný pred celou triedou. Pri ústnom skúšaní dodržiavame klasifikačný poriadok.

Písomné skúšanie

je zaradené po prebratí tematického celku ako celohodinová kontrolná práca. Žiaci sú písomne hodnotení za pol rok minimálne 1 písomnými hodnoteniami formou testu. Písomné práce sú hodnotené bodovacím systémom podľa schválenej stupnice v PK.

Stupnica hodnotenia pre učebné odbory:

Percentá	Známka
100 – 90	Výborný
89 – 75%	Chváľitebný
74 – 60%	Dobry
59 – 40%	Dostatočný
39 – 0%	Nedostatočný

10.6 Predmetová komisia spoločného stravovania

Hodnotenie odborných predmetov

Názov predmetu	1 ročník				2. ročník				3. ročník			
	Frekvencia skúšania				Frekvencia skúšania				Frekvencia skúšania			
	Hod.	Úst.	Pís.	Prak.	Hod.	Úst.	Pís.	Prak.	Hod.	Úst.	Pís.	Prak.
Stolovanie	2,5	4	4	-	2,5	4	4	-	1,5	2	4	-
Cvičenia zo stolovania	1,5	2	2	4	-	-	-	-	-	-	-	-
Zariadenie závodov	-	-	-	-	1	2	2	-	-	-	-	-
Potraviny a výživa	1	2	2	-	2	4	4	-	1	2	4	-
Technológia	-	-	-	-	2	4	4	-	1	2	2	-

Ústne skúšanie

Každý žiak je v priebehu školského roka vyskúšaný pred celou triedou. Jeho hodnotenie je vždy pred celou triedou zdôvodnené. Pri ústnom skúšaní odborných predmetov teoretického zamerania dodržiavame metodické pokyny na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl.

Písomné skúšanie

a) TESTY

Po prebratí tematického celku a zvážení vyučujúceho v každom ročníku píše žiaci kontrolný test s výberom piatich možností, alebo otvorených otázok.

Stupnica hodnotenia pre učebné odbory:

Percentá	Známka
100 – 90	Výborný
89 – 75%	Chváľitebný
74 – 55%	Dobry
54 – 30%	Dostatočný
29 – 0%	Nedostatočný

b) PÍSOMNÉ PREVIERKY

Uskutočňujú sa pri opakovaní pojmov, technologických postupov, normovaní, kalkuláciách, vypracovaní žiadaniek inventára a pod.

Bodová stupnica /max 10 bodov

Body	Známka
10 – 9	Výborný
8 – 7	Chváľitebný
6 – 5	Dobry
4 – 3	Dostatočný
2 – 0	Nedostatočný

c) Praktické skúšanie

V odborných predmetoch na praktických cvičeniach hodnotíme hygienu v zmysle HACCP, odbornosť práce kuchára a odbornosť práce nákupcu.

10.7 Klasifikácia praktického vyučovania

Predmet praktické vyučovanie má charakter praktickej činnosti. Pri klasifikácii výsledkov praktického vyučovania sa v súlade s požiadavkami výkonových štandardov, obsahových štandardov, učebných osnov stanovených v školských vzdelávacích programoch hodnotí:

- vzťah k práci a k praktickým činnostiam,
- osvojenie praktických zručností a návykov, zvládnutie účelných spôsobov práce,
- schopnosť spolupracovať pri riešení úloh,
- využitie získaných teoretických vedomostí v praktických činnostiach,
- aktivita, samostatnosť, tvorivosť, iniciatíva v praktických činnostiach, talent,
- kvalita výsledkov činností,
- organizácia vlastnej práce a pracoviska, udržiavanie poriadku na pracovisku,
- dodržiavanie predpisov o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, ochrane pred požiarom a starostlivosť o životné prostredie,
- dodržiavanie stanovených termínov,
- hospodárne využívanie surovín, materiálov, energie, prekonávanie prekážok v práci,
- obsluha a údržba výrobných zariadení a pracovných pomôcok, nástrojov.

Výchovno-vzdelávacie výsledky praktického vyučovania sa klasifikujú podľa uvedených kritérií v primeranom rozsahu pre príslušný ročník štúdia.

Výborný	Žiak sústavne prejavuje kladný vzťah k práci, k praktickým činnostiam a k pracovnému kolektívu. Pohotovo, samostatne a tvorivo využíva získané teoretické poznatky pri praktickej činnosti. Praktické činnosti vykonáva pohotovo, samostatne uplatňuje získané zručnosti a návyky. Bezpečne ovláda postupy a spôsoby práce, dopúšťa sa len menších chýb, výsledky jeho práce sú bez závažných nedostatkov. Účelne si organizuje vlastnú prácu, udržiava pracovisko v poriadku. Vedome dodržiava predpisy o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a aktívne sa stará o životné prostredie. Hospodárne využíva suroviny, materiál, energiu. Vzorne obsluhuje a udržiava výrobné alebo cvičné pomôcky, inventár, náradie a váhy. Aktívne prekonáva vyskytujúce sa prekážky.
Chváľitebný	Žiak prejavuje kladný vzťah k práci, k praktickým činnostiam a k pracovnému kolektívu. Samostatne, ale menej tvorivo a s menšou istotou využíva získané teoretické poznatky pri praktickej činnosti. Praktické činnosti vykonáva samostatne, v postupoch a spôsoboch práce sa nevyskytujú podstatné chyby a nedostatok schopností. Výsledky jeho práce majú drobné nedostatky. Účelne si organizuje vlastnú prácu, pracovisko udržiava v poriadku. Vedome dodržiava predpisy o bezpečnosti ochrane zdravia pri práci a stará sa o životné prostredie. Pri hospodárnom využívaní surovín, materiálu a energie robí malé chyby. Výrobné alebo cvičné zariadenia obsluhuje a udržiava s drobnými nedostatkami. Prekážky v práci prekonáva v občasnej pomoci.
Dobry	Žiak prejavuje vzťah k práci, k praktickým činnostiam a k pracovnému kolektívu prevažne kladne, s menšími odchýlkami. S pomocou majstra odborného výcviku (inštruktora) uplatňuje získané teoretické poznatky pri praktickej činnosti. V praktických činnostiach sa dopúšťa chýb a pri postupoch a spôsoboch práce vyžaduje občasnú pomoc majstra odborného výcviku (inštruktora). Výsledky práce majú nedostatky. Vlastnú prácu organizuje menej účelne, udržiava pracovisko v poriadku. Dodržiava predpisy o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a v malej miere prispieva k tvorbe a ochrane životného prostredia. S pomocou majstra odborného výcviku (inštruktora) je schopný hospodárne využívať suroviny, materiály a energiu. Pri obsluhu a údržbe výrobných, cvičných zariadení a pomôcok, inventára, učebných pomôcok ho musí usmerňovať majster odborného výcviku (inštruktora). Prekážky v práci prekonáva s častou pomocou majstra odborného výcviku (inštruktora).
Dostatočný	Žiak pracuje bez záujmu a vzťahu k práci, k praktickým činnostiam a k pracovnému kolektívu. Získané teoretické poznatky vie pri praktickej činnosti využiť len za sústavnej pomoci majstra odborného výcviku (inštruktora). V praktických činnostiach, zručnostiach a návykoch sa dopúšťa väčších chýb. Pri voľbe postupov a spôsobov práce sústavne potrebuje pomoc majstra odborného výcviku (inštruktora). Vo výsledkoch práce má závažné nedostatky. Prácu vie organizovať za sústavnej pomoci majstra odborného výcviku (inštruktora), menej dbá na poriadok pracoviska, dodržiavanie predpisov o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a taktiež o životné prostredie. Porušuje zásady hospodárnosti využívania surovín, materiálu a energie. V obsluhu a údržbe výrobných a cvičných zariadení a pomôcok, inventára, učebných pomôcok sa dopúšťa závažných nedostatkov. Prekážky v práci prekonáva len s pomocou majstra odborného výcviku (inštruktora).
Nedostatočný	Žiak neprejavuje záujem o prácu a jeho vzťah k praktickým činnostiam a k pracovnému kolektívu nie je na potrebnej úrovni. Nevie ani s pomocou majstra odborného výcviku (inštruktora) uplatniť získané teoretické poznatky pri praktickej činnosti. V praktických činnostiach, zručnostiach a návykoch má neakceptovateľné nedostatky. Pracovný postup nezvládne ani s pomocou majstra odbornej výcviku (inštruktora). Výsledky jeho práce sú nedokončené, neúplné, nepresné, nedosahujú ani dolnú hranicu predpísaných ukazovateľov. Prácu na pracovisku si nevie organizovať, nedbá na poriadok pracoviska. Neovláda predpisy o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a nedbá na ochranu životného prostredia. Nevyužíva hospodárne suroviny, materiál a energiu. V obsluhu a údržbe výrobných alebo cvičných zariadení a pomôcok, inventára, učebných pomôcok má vážne nedostatky.

Klasifikácia praktického vyučovania

- Klasifikovanie prístupu žiaka k denne sa opakujúcim a vyžadovaným úkonom pri zabezpečovaní prevádzky majster odborného výcviku zaznačuje v denných záznamoch, v denníkoch evidencie majstra odborného výcviku. Pri klasifikácii sa zohľadňuje dodržiavanie spoločenského vystupovania, komunikácia, osobná hygiena a hygiena pracoviska a pomôcok, odborné zručnosti a schopnosti.
- Klasifikovanie prístupu žiaka k denne sa opakujúcim a vyžadovaným úkonom pri zabezpečovaní prevádzky inštruktora zaznačuje v denných záznamoch. Pri klasifikácii sa zohľadňuje dodržiavanie spoločenského vystupovania, komunikácia, osobná hygiena a hygiena pracoviska a pomôcok, odborné zručnosti a schopnosti.

- Klasifikovanie výstupu špeciálnych zručností a úkonov je klasifikované známkou v deň skúšania daných tém v denníku odborného výcviku, materiáloch majstra odborného výcviku a v pracovnom liste žiaka hodnotené inštruktorom.
- Klasifikácia za polrok je výslednou známkou za hodnotenie povinností denne sa opakujúcich pri zabezpečovaní chodu prevádzok a hodnotení precvičovaných osobitných zručností podľa tematických plánov.

Pri skupinovom odbornom výcviku sú známky uvedené v Denníkoch odborného výcviku respektíve v záznamoch majstra odborného výcviku a v pracovnom preukaze žiaka. Pri individuálnej forme odborného výcviku žiaka hodnotí inštruktor známkou v pracovnom preukaze žiaka ako aj v pracovnom liste žiaka.

Pri zmene pracoviska odborného výcviku v priebehu polroka a vo výrazne odlišnom až rozpornom hodnotení žiaka z jednotlivých blokov, určí výslednú známku z odborného výcviku hlavný majster odborného výcviku na základe prejedania výsledkov so všetkými zainteresovanými majstrami odbornej výchovy a inštruktormi.

Podkladom na polročnú klasifikáciu sú najmenej 3 známky z odborného výcviku a 100% dochádzka na odborný výcvik.

10.8 Kritériá hodnotenia a klasifikácie správania žiaka

Klasifikáciu správania žiaka navrhuje triedny učiteľ po prerokovaní s učiteľmi a schvaľuje riaditeľ po prerokovaní v pedagogickej rade. Pri hodnotení a klasifikácii správania žiaka sa zohľadňuje plnenie ustanovení školského poriadku a ďalších vnútorných predpisov školy a dodržiavanie stanovených pravidiel správania, ľudských práv a práv dieťaťa, dodržiavanie mravných zásad správania sa v škole a na verejnosti počas aktivít súvisiacich so štúdiom na strednej škole. Pri klasifikácii správania sa v jednotlivých prípadoch (najmä u žiakov so ŠVVP – napr. žiaci chorí a oslabení) prihliada na zdravotný stav žiaka.

Správanie žiaka sa klasifikuje podľa kritérií:

Stupeň hodnotenia	Popis kvalitatívneho hodnotenia správania žiaka
Veľmi dobré	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dodržiava ustanovenia školského poriadku a ďalších vnútorných predpisov školy a riadi sa nimi, 2. dodržiava morálne zásady a pravidlá spolunažívania v kolektíve a vo vzťahu k učiteľom, 3. ojedinele sa môže dopustiť menej závažných previnení.
Uspokojivé	<ol style="list-style-type: none"> 1. Správanie je v súlade s ustanoveniami školského poriadku a ustanoveniami ďalších vnútorných predpisov školy, 2. dodržiava morálne zásady a pravidlá spolunažívania vzhľadom k spolužiakom a učiteľom, 3. dopustí sa závažnejšieho priestupku alebo sa opakovane dopúšťa menej závažných priestupkov voči ustanoveniu školského poriadku.
Menej uspokojivé	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dopustí závažného priestupku voči školskému poriadku a voči ďalším vnútorným predpisom školy alebo sa aj po udelení druhého stupňa klasifikácie správania dopúšťa závažnejších priestupkov voči morálnym zásadám a pravidlám spolunažívania, 2. porušuje ľudské práva spolužiakov, pedagogických zamestnancov alebo ďalších osôb.
Neuspokojivé	<ol style="list-style-type: none"> 1. Správanie je v rozpore s ustanoveniami školského poriadku a s ustanoveniami ďalších vnútorných predpisov školy, s právnymi a etickými normami spoločnosti, 2. výrazne porušuje ľudské práva spolužiakov, pedagogických zamestnancov alebo ďalších osôb, 3. dopustí sa závažných previnení, ktorými vážne ohrozuje výchovu ostatných žiakov, 4. zámerne narúša činnosť žiackeho kolektívu.

11 VZDELÁVANIE CUDZINCOV

Zákon č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov (§ 146 ods. 1) vymedzuje deti cudzincov ako:

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

Vzdelávanie detí cudzincov v regionálnom školstve je legislatívne zabezpečené § 146 zákona č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov. Podľa tohto zákona (§ 146 ods. 2) sa deťom cudzincov s povoleným pobytom na území Slovenskej republiky, deťom žiadateľov o udelenie azylu a deťom Slovákov žijúcich v zahraničí „poskytuje výchova a vzdelávanie, ubytovanie a stravovanie v školách za tých istých podmienok ako občanom Slovenskej republiky“.

Podmienky vzdelávania detí cudzincov v školách v Slovenskej republike upravuje:

- zákon č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov, § 146 Vzdelávanie cudzincov
- zákon č. 596/2003 Z. z. o štátnej správe v školstve a školskej samospráve a o zmene a doplnení niektorých zákonov, § 10 ods. 12
- zákon č. 597/2003 Z. z. o financovaní základných škôl, stredných škôl a školských zariadení
- Metodický pokyn Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky č. 21/2011 na hodnotenie žiakov strednej školy.

Vzdelávanie žiakov z Ukrajiny je podľa aktuálnych a platných usmernení nariadení MŠVVaŠ uvedených na webovej stránke ministerstva.³

³ Príchod nového žiaka z Ukrajiny. Zdroj: <https://www.minedu.sk/prichod-noveho-ziaka-z-ukrajiny/>

12 PODMIENKY VZDELÁVANIA ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVNO-VZDELÁVACÍMI POTREBAMI ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6444 H ČAŠNÍK, SERVÍRKA

Platná legislatíva označuje názvom žiaci so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami (ďalej len „ŠVVP“) žiakov s mentálnym, zmyslovým alebo telesným postihnutím, zdravotne oslabených alebo chorých, s narušenou komunikačnou schopnosťou, so špecifickými poruchami učenia alebo správania sa, s poruchou autistického spektra, 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 posledných rokoch sa výrazne zmenila filozofia výchovy a vzdelávania takýchto žiakov, presadzuje sa ich integrácia do bežných škôl, spolu s utváraním špecifických vzdelávacích podmienok zohľadňujúcich ich špeciálne výchovno-vzdelávacie potreby. Žiaci so ŠVVP majú právo na to, aby im spoločnosť poskytovala rovnaké príležitosti a podnety na ich vývin, ako poskytuje ich zdravým rovesníkom. Pri integrácii žiaka so ŠVVP do bežnej školy (integrácia individuálna, v špeciálnych triedach) treba brať do úvahy v prvom rade prospech konkrétneho žiaka - druh a stupeň jeho postihnutia. V niektorých prípadoch poskytujú žiakom s určitým typom a stupňom zdravotného postihnutia najvhodnejšiu formu vzdelávania segregované špeciálne školy pre žiakov so zdravotným postihnutím.

Cieľom integračných snáh je podpora socializácie týchto žiakov, ich lepšia príprava pre bežný občiansky i profesionálny život. Súčasne sa podporuje prístup majoritnej spoločnosti k akceptácii ľudí so zdravotným postihnutím či sociálnym znevýhodnením.

Nevyhnutnou súčasťou integrácie žiakov so ŠVVP do bežných škôl je efektívny výchovno-poradenský servis (špeciálno-pedagogické, psychologické, sociálne, kariérové poradenstvo ako súčasť výchovného poradenstva v školstve) pre žiakov, rodičov a učiteľov.

V zmysle Európskej sociálnej charty sa vytvárajú podmienky pre uplatnenie práva žiakov so ŠVVP na 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.

Pri rozpracovávaní štátneho vzdelávacieho programu do školského vzdelávacieho programu pre integrovaných žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami treba osobitne zvážiť:

- charakter študijného odboru (profilové predmety), požiadavky povolání, na ktoré pripravuje, na fyzické a zdravotné spôsobilosti jednotlivca, druh a stupeň zdravotného postihnutia, zvyškový potenciál; nevyhnutné je rešpektovať kontraindikácie určitého zdravotného postihnutia alebo narušenia pre prípravu v niektorom učebnom odbore pre výkon určitých povolání v dôsledku ohrozenia bezpečnosti svojej a iných ľudí,
- možnosti profesionálneho uplatnenia sa jednotlivca po skončení odborného vzdelávania a prípravy, zvýšenie možností jeho včlenenia sa do občianskej spoločnosti,
- možnosti formálnej adaptácie vzdelávacieho programu (modifikácia obsahu vzdelávania, úprava organizácie vyučovania, úprava formy vykonania prijímacej alebo záverečnej skúšky, úprava vyučovacích metód, úprava foriem bežného skúšania a preverovania vedomostí, dĺžky štúdia, učebných plánov, pravidiel hodnotenia a klasifikácie žiakov so ŠVVP ap.); odporúča sa pritom využívať príslušné metodické usmernenia MŠSR,

- materiálno-technické zabezpečenie vzdelávania integrovaných žiakov so ŠVVP na bežnej škole – napr. zabezpečenie špeciálnych didaktických a kompenzačných pomôcok, zabezpečenie bezbariérového prístupu k učebniciam, možnosti zníženia počtu žiakov v triedach a skupinách a pod.,
- personálne zabezpečenie výchovy a vzdelávania integrovaných žiakov so ŠVVP na bežnej škole – vytváranie individuálnych študijných plánov pre integrovaných žiakov, ich realizácia, zabezpečenie poradenského servisu pre žiakov, príp. ich rodičov (špeciálny pedagóg, psychológ, sociálny pracovník, asistent),
- možnosti spolupráce strednej školy so školskými poradenskými zariadeniami a so základnými školami v regióne, využitie spolupráce so sociálnymi partnermi (zamestnávateľia v regióne, občianske združenia zdravotne postihnutých, regionálne úrady práce, sociálnych vecí a rodiny) v regióne pri integrácii osôb so zdravotným postihnutím do bežnej spoločnosti,
- v neposlednom rade treba venovať primeranú pozornosť príprave pedagógov strednej školy, bežných žiakov, príp. ich rodičov na spolužitie so žiakmi so zdravotným a sociálnym znevýhodnením, osobitne ak ide o ťažké zdravotné postihnutie.

12.1 Vzdelávanie žiakov so zdravotným postihnutím

V Deklarácii práv zdravotne postihnutých osôb vo vyhlásení Valného zhromaždenia OSN je definovaná zdravotne postihnutá osoba ako “osoba, ktorá nie je schopná si zaistiť, úplne alebo čiastočne, potreby bežného spoločenského života v dôsledku vrodeného či získaného nedostatku fyzických alebo duševných schopností”. Zdravotne postihnuté osoby majú okrem iných práv právo na lekárske, psychologické a funkčné ošetrovanie, vrátane protetických a ortopedických pomôcok, na liečebnú a sociálnu rehabilitáciu, vzdelanie, pracovnú rehabilitáciu, poradenstvo, pomoc pri pracovnom umiestnení a ďalšie služby, ktoré im umožnia maximálne rozvinúť ich schopnosti a zručnosti a urýchlia proces ich začlenenia alebo návratu do spoločnosti. Tieto práva sú zakotvené aj v Ústave SR v Čl. 38 v ods. 2, ktorý hovorí: Mladiství a osoby zdravotne postihnuté majú právo na osobitnú ochranu v pracovných vzťahoch a na pomoc pri príprave na povolanie.

Medzi žiakov so zdravotným postihnutím sú zaradení žiaci s mentálnym, zmyslovým alebo telesným postihnutím, zdravotne oslabení alebo chorí, s narušenou komunikačnou schopnosťou, s vývinovými poruchami učenia alebo správania sa, s autistickým syndrómom alebo žiaci s poruchami psychického alebo sociálneho vývinu.

Žiaci so špecifickými vývojovými poruchami učenia

Počet žiakov so špecifickými vývojovými poruchami učenia (dyslexia, dysgrafia, dyskalkúlia, dysortografia ai.) je veľmi vysoký, preto treba venovať tejto problematike primeranú pozornosť. Ide o žiakov významne ohrozených školskou neúspešnosťou a ďalšími rizikami vzniku sociálno-patologických javov, nakoľko toto postihnutie je skryté. Problémy v správaní, ktoré sa občas vyskytujú u týchto žiakov, možno zvyčajne zvládnuť bežnými výchovnými a poradenskými postupmi. Vo všeobecnosti ide o žiakov s priemerným nadaním (vyskytujú sa aj nadpriemerní jedinci) – intelektové prekážky v ďalšom vzdelávaní na stredných školách teda nie sú.

Je veľmi dôležité, aby boli pedagógovia dobre informovaní o možnostiach a prekážkach vo vzdelávaní žiakov so špecifickými vývojovými poruchami učenia, o individuálnych predpokladoch a potrebách konkrétnych žiakov. Potrebné je voliť vhodné metódy a formy vyučovania a hodnotenia výsledkov (individuálne tempo, nahradenie písania dlhých textov testami, špeciálne formy skúšania) a v niektorých prípadoch aj kompenzačné pomôcky (počítače – využitie korektúry textu, farebné čítanie, grafické počítačové programy).

Úspešná integrácia týchto žiakov na stredných školách, získanie odbornej kvalifikácie, je predpokladom a podmienkou ich úspešnej integrácie do života, na trhu práce. Je výhodné, ak proces integrácie týchto žiakov medzi bežnú populáciu začne už v základnej škole, na ktorej by sa mali žiaci naučiť systém nápravných postupov, kompenzačných postupov a pomôcok; rešpektovanie týchto postupov, pravidiel, ich tvorivá aplikácia na ďalšie úlohy, s ktorými sa žiak stretá mu napomôžu zvládnuť aj úlohy, odborné učivo na strednej škole.

Vzdelávanie žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia

Žiaka zo sociálne znevýhodneného prostredia určujeme pomocou záväznej smernice MŠSR prostredníctvom aspoň troch merateľných ukazovateľov – podmienkou je splniť minimálne tri z nasledujúcich kritérií súčasne:

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. neštandardné bytové a hygienické podmienky rodiny,
5. vyučovací jazyk školy je iný, než jazyk, ktorým hovorí dieťa doma.

V našich podmienkach ide predovšetkým o problémy s rómskym etnikom, so snahami o ich integráciu do občianskeho a profesionálneho života. Hľadajú sa metódy na zníženie negatívneho dopadu dysfunkčných sociálnych podmienok na osobnostný, vzdelávací a profesionálny vývin rómskych detí a mládeže, pokusy o zamedzenie ďalšieho prehĺbovania sociálnej exklúzie tohto etnika s hrozivými následkami, a to so stupňovaním negatívneho stavu vo všetkých aspektoch ich života (chudoba, nevzdelanosť, nezamestnanosť, sociálna patológia, zlý zdravotný stav).

Problémy rómskych žiakov súvisiace s ich školskou podvýkonnosťou, negatívnym postojom ku vzdelávaniu možno zhrnúť:

- nízka socio-kultúrna a vzdelanostná úroveň rodín rómskych žiakov, málokedy majú rodičia vyššie vzdelanie ako základné, častá nezamestnanosť rodičov, sociálne dávky často ako jediný zdroj obživy, chudoba, deti často nemajú uspokojené základné životné potreby (strava, oblečenie), veľmi nízky hygienický štandard rodín, často chýba osvojenie základných hygienických návykov;
- rozpor medzi hodnotovým systémom v rodinách a hodnotami prezentovanými školou, hodnotová nekompatibilita s majoritnou spoločnosťou – neschopnosť prispôbiť sa školským požiadavkám, nevzdelanosť rodičov a nezáujem o vzdelávanie/kvalifikáciu svojich detí, negatívny postoj ku vzdelávaniu ako vzor pre ich deti, nespolupracujú so školou, školská neúspešnosť rómskych žiakov až zlyhanie, výchovná nevládnuteľnosť rómskych žiakov v škole („ťažko vychovateľní“), záporný postoj žiakov ku škole, ku vzdelávaniu, záškoláctvo, absentérstvo ako dôsledok;
- v dôsledku hodnotovej špecifčnosti Rómov s dôrazom na aktuálne uspokojovanie svojich biologických potrieb, bez schopnosti plánovať, zvyčajne zostávajú nekvalifikovaní a veľmi ťažko uplatniteľní na trhu práce; dochádza k medzigeneračnému transferu ich životného štýlu spojeného s negatívnym postojom ku vzdelávaniu a k práci a k stupňovaniu ich sociálnej exklúzie.

Žiakov pochádzajúcich zo sociálne znevýhodneného prostredia je vhodné integrovať do SŠ, pokiaľ sú fyzicky a psychicky spôsobilí na výkon povolání nadväzujúcich na príslušné učebné odbory. Vzdelávacie programy žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia musia byť

koncipované širšie – aj výchovne, nakoľko musia zahŕňať aj hodnotovú reorientáciu, získavanie žiakov pre alternatívny životný štýl, aktivizáciu žiakov, ich motiváciu, pestovanie pozitívneho vzťahu ku vzdelávaniu, k práci, povolaniu, rozvíjanie profesijných záujmov.

Podmienkou efektívnej integrácie žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia do bežných stredných škôl je dostatočný špeciálno-pedagogický a psychologický servis (školský špeciálny pedagóg, výchovný poradca, školský psychológ), dopĺňajúca odborná príprava učiteľov školy a úprava organizácie vzdelávania a odbornej prípravy. Strednej škole s integrovanými žiakmi zo sociálne znevýhodneného prostredia sa odporúča zabezpečiť intenzívnu spoluprácu so špecializovanými odbornými pracoviskami (špeciálno-pedagogická poradňa, pedagogicko-psychologická poradňa), tiež s občianskymi združeniami (pre rómsku komunitu, starostlivosť o azyľantov ap.), so zamestnávateľmi v regióne.

Vzdelávanie mimoriadne nadaných žiakov

Výchova a vzdelávanie mimoriadne nadaných žiakov patrí vo všeobecnosti za veľmi efektívne, žiaduce, a to tak zo spoločenského, individuálneho ľudského hľadiska, ako aj z hľadiska ekonomického, návratnosti investovaného času a finančných prostriedkov. Osobitne v odbornom vzdelávaní a príprave 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, remeselne, prakticky, ktorí vynikajú svojimi vedomosťami, zručnosťami, záujmom, kreativitou, výsledkami práce a zaslúžia si výnimočnú pedagogicko-psychologickú starostlivosť pri rozvíjaní svojho špecifického nadania.

Títo žiaci nebývajú často pozitívne prijímaní svojím okolím – a to tak spolužiakmi, ako aj učiteľmi. Konflikty s učiteľmi môžu vzniknúť napríklad preto, že žiak nepovažuje niektoré predmety za dôležité, tiež preto, že svojimi vedomosťami a zručnosťami a neustálym záujmom o obsah výučby preyšuje učiteľa alebo narúša vyučovanie. Problémy v komunikácii so spolužiakmi môžu prerásť do šikanovania nadaného žiaka – alebo na druhej strane môže dôjsť k prispôsobeniu sa skupinovým normám a k zníženiu výkonnosti a ďalšieho rozvoja žiaka.

Vo výučbe týchto žiakov je vhodné využívať náročnejšie metódy a postupy, problémové a projektové vyučovanie, dištančné e-vzdelávanie, samoštúdium, intenzívne využívanie IKT. Aj mimoriadne nadaných žiakov treba vhodne zapájať do skupinovej výučby, do tímovej spolupráce (buď v roli vedúceho, alebo radového člena), čím sa rozvíja ich socializácia, tolerantnosť, adaptabilita, schopnosť kooperovať, včleňovať sa do pracovného kolektívu.

Škola môže umožniť mimoriadne nadaným žiakom výučbu niektorých špeciálnych predmetov, vzdelávanie podľa individuálneho vzdelávacieho plánu. V rámci individuálneho vzdelávacieho plánu môže riaditeľ upraviť aj organizáciu vzdelávania a odbornej prípravy mimoriadne nadaného žiaka napríklad skrátením jej dĺžky, prípadne kombináciou obsahu vzdelávania viacerých odborov.

Žiaci s telesným postihnutím

Pri zabezpečovaní podmienok na vzdelávanie žiakov s telesným postihnutím sa dostáva do popredia úprava prostredia školy – prístup k budove, vstup do budovy, vyučovacie priestory v učebniach a dielňach, úprava hygienických zariadení, zabezpečenie dopravy do školy.

Efektívna integrácia žiakov s telesným postihnutím do bežných stredných škôl predpokladá primeraný špeciálno-pedagogický, zdravotný, psychologický a sociálno-poradenský servis v škole (výchovný poradca, školský špeciálny pedagóg, školský psychológ, rehabilitačný pracovník, asistent), odbornú prípravu učiteľov a úpravu organizácie vzdelávania a odbornej prípravy. Nevyhnutná je spolupráca strednej školy so špecializovanými odbornými

pracoviskami – špeciálno-pedagogickou poradňou, pedagogicko-psychologickou poradňou. Užitočná je spolupráca s občianskymi združeniami pre telesne postihnutých, so zamestnávateľmi v regióne zamestnávajúcimi telesne postihnutých (chránené dielne).

Žiaci s mentálnym postihnutím

Žiaci s mentálnym postihnutím sa vzdelávajú podľa špeciálnych vzdelávacích programov a individuálnych vzdelávacích plánov. Podmienkou efektívnej integrácie takýchto žiakov do bežných stredných škôl je primeraný špeciálno-pedagogický servis, odborná príprava učiteľov a úprava organizácie vzdelávania a odbornej prípravy.

Žiaci s poruchami sluchu

Pri vytváraní podmienok vzdelávania žiakov s poruchami sluchu integrovaných v bežnej strednej škole treba sa zamerať na formu komunikácie s nimi. Žiaci majú právo zvoliť si komunikačný prostriedok (posunková reč, kombinácia s hovorenou rečou, odzeraním); veľkou výhodou je zapájanie IKT, audiovizuálnej techniky do vyučovania žiakov s poruchami sluchu (internet, grafické znázornenie učiva, využitie web-kamery, dištančná komunikácia, chat, e-mail, mobil, televízia s teletextom, video kopírujúce aj skryté titulky ap.). Formu komunikácie prispôbovať podľa potrieb žiaka, stupňa jeho sluchového postihnutia. Vo vyučovaní v škole nevyhnutné dodržiavať pravidlá komunikácie so žiakmi s poruchami sluchu: hovoriť smerom k triede, používať názorné prostriedky – nákresy, grafy, komentovať neočakávané reakcie na sluchové podnety, overovať pochopenie nových pojmov. Zabezpečiť odhlučnenie tried. Zvýšenú pozornosť venovať písomným prejavom žiakov, hlavne ak slúžia na hodnotenie výsledkov; treba sa vystríhať pred formálnymi chybami, pred skreslením preukaznosti skutočných vedomostí žiakov.

Žiakov s poruchami sluchu možno integrovať do bežných stredných škôl buď individuálne, alebo do špeciálnej triedy bežnej strednej školy.

Žiaci s poruchami zraku

Pre žiakov s poruchami zraku integrovaným v bežných stredných školách treba sprístupniť obsah vzdelávania v jednotlivých predmetoch vhodnou formou za využitia primeraných didaktických pomôcok, kompenzačných pomôcok (adaptácia učebných materiálov pomocou Brailovho písma, využitie elektronických alebo zvukových nosičov, reliéfnej podoby materiálov ap.). Nevyhnutné je upraviť organizáciu vzdelávania a odbornej prípravy žiakov s poruchami zraku v bežných stredných školách (učebný plán, dĺžka vzdelávania, individuálny vzdelávací plán, modifikácia vyučovacích metód, spôsobu hodnotenia žiaka ap.).

Žiakov s poruchami zraku možno integrovať do bežných stredných škôl buď individuálne, alebo do špeciálnej triedy bežnej strednej školy.

Podmienkou efektívnej integrácie žiakov s poruchami zraku do bežných stredných škôl je primeraný špeciálno-pedagogický a psychologický servis (školský špeciálny pedagóg, výchovný poradca, školský psychológ), odborná príprava učiteľov a úprava organizácie vzdelávania a odbornej prípravy žiakov s poruchami zraku.

Žiaci s autizmom

Ide o veľmi špecifickú skupinu žiakov so zdravotným postihnutím s veľmi rôznorodými predpokladmi, potrebami a požiadavkami na vzdelávanie. Integrácia do bežných škôl závisí od ich mentálnej úrovne, na spôsobe ich komunikácie s prostredím, na celkovom správaní žiakov. Pri začleňovaní žiakov s autizmom do školského prostredia treba dodržiavať niektoré zásady: čo najviac štruktúrovať vyučovanie (obsah, miesto aj čas), konkretizovať požiadavky,

zabezpečiť maximálnu vizualizáciu informácií, vytvárať malé skupinky autistických žiakov, štruktúrovať teoretické vzdelávanie aj praktickú prípravu.

12.2 Osobitný spôsob vzdelávania podľa Individuálneho učebného plánu

V súlade so Zákonom č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov (ďalej len „školský zákon“), v zmysle § 23 písmena f, § 26 a § 57 o komisionálnej skúške určujeme podmienky osobitného spôsobu plnenia školskej dochádzky formou individuálneho učebného plánu (ďalej len IUP):

Podmienky povolenia štúdia podľa IUP

1. Žiadosť zákonného zástupcu žiaka alebo žiadosť plnoletého žiaka predložená riaditeľovi školy.
2. Dôvody na povolenie – žiaci s mimoriadnym nadaním (športovým, alebo umeleckým), závažné dôvody (tehotenstvo, materstvo, zdravotné dôvody), iné vážne dôvody.

V prípade záujmu žiaka študovať podľa IUP počas maturitného ročníka, žiak musí zvážiť náročnosť takejto formy štúdia a dodržať všetky termíny, ktoré sa vzťahujú na vykonanie jednotlivých častí maturitnej skúšky. Schválenie IUP žiaka nie je dôvodom na zmenu termínu ktorejkoľvek časti maturitnej skúšky žiakovi.

Žiadosť o povolenie štúdia

V žiadosti o povolenie osobitného spôsobu školskej dochádzky žiadateľ uvedie meno, priezvisko a bydlisko žiaka, dôvod žiadosti o IUP, obdobie, v ktorom žiada o IUP, potvrdenie športového klubu o aktívnej činnosti, s harmonogramom tréningov, sústreďení a súťaží na dané obdobie, alebo potvrdenie inštitúcie, ktorá zastrešuje umeleckú činnosť žiaka s harmonogramom prípravy a súťaží, v prípade zdravotných problémov vyjadrenie lekára o dôvodoch a potrebe žiaka študovať podľa IUP.

Podmienky a organizácia vzdelávania podľa IUP

Súčasne s povolením vzdelávania podľa individuálneho učebného plánu dohodne riaditeľ školy so zákonným zástupcom žiaka alebo s plnoletým žiakom podmienky a organizáciu vzdelávania podľa individuálneho učebného plánu, ktoré musia byť v súlade so schváleným školským vzdelávacím programom a sú záväzné pre obe strany.

Individuálny učebný plán vypracuje triedny učiteľ v spolupráci s pedagogickými zamestnancami. Individuálny učebný plán schvaľuje riaditeľ školy. Pre žiaka študujúceho podľa individuálneho učebného plánu je platný školský vzdelávací program schválený pre daný školský rok. Koordinátorom štúdia je triedny učiteľ. Rozhodnutie riaditeľa o IUP je založené v osobnom spise žiaka. V prípade splnenia konkrétnych požiadaviek z jednotlivých vyučovacích predmetov potrebných ku klasifikácii žiaka s IUP môže byť žiak na konci klasifikačného obdobia riadne klasifikovaný. V prípade, že žiak z niektorého predmetu dohodnuté požiadavky nesplní, klasifikuje sa za každý polrok na základe výsledkov komisionálnej skúšky z daných predmetov.

Na vysvedčení žiaka v časti „Doložka“ sa uvedie: „Žiak študoval podľa individuálneho učebného plánu.“

13 ORGANIZÁCIA VÝCHOVY A VZDELÁVANIA V EXTERNEJ FORME ŠTÚDIA

V súlade so zákonom č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov a vyhláske o strednej škole sa výchova a vzdelávanie organizuje nielen dennou, ale aj externou formou štúdia. Externá forma štúdia sa organizuje ako večerná, diaľková, dištančná.

Externá forma štúdia sa organizuje pre:

1. uchádzačov so vzdelaním, ktoré poskytovala základná škola a pre uchádzačov so základným vzdelaním v dĺžke štúdia, ktorá je rovnaká ako dĺžka dennej formy štúdia príslušného študijného alebo učebného odboru,
2. uchádzačov, ktorí získali úplné stredné odborné vzdelanie alebo stredné odborné vzdelanie v dĺžke štúdia, ktorú určí riaditeľ strednej školy podľa ich zaradenia do príslušného ročníka príslušného študijného alebo učebného odboru.
3. uchádzači o štúdium v učebných odboroch, ktorí vykonali záverečnú skúšku v inom učebnom odbore alebo študijnom odbore a uchádzači o štúdium v študijných odboroch, ktorí vykonali maturitnú skúšku v inom študijnom odbore, študujú len odborné predmety. Štúdium trvá najmenej jeden rok.

Dištančná forma externého vzdelávania je vzdelávanie prostredníctvom komunikačných technológií. Z každého predmetu majú žiaci povinnú jednu konzultáciu. Skúšanie je realizované formou komisionálnych skúšok za I. a II. polrok. Praktické vyučovanie sa realizuje formou denného štúdia s presne vymedzeným rozsahom hodín odborného výcviku pod vedením majstra odborného výcviku alebo inštruktora.

Praktické vyučovanie sa zaraďuje v zodpovedajúcom rozsahu, s ohľadom na predchádzajúce vzdelanie, získanú kvalifikáciu alebo prax tak, aby boli splnené požiadavky ŠVP na kompetencie žiaka.

Podmienky realizácie dištančného štúdia:

1. požadované vstupy – nižšie stredné vzdelanie a splnenie podmienok prijímacieho konania,
2. realizácia kontaktu žiaka so školou: škola poskytne emailovú adresu triedneho učiteľa a konzultantov jednotlivých predmetov, telefonický kontakt na tr. učiteľa, žiak má vystavený preukaz žiaka školy a preukaz odborného výcviku a odbornej praxe. Žiak pri zápise na štúdium poskytne emailovú adresu, tel. kontakt,
3. štruktúra a spôsob realizácie obsahu vzdelávania – na začiatku školského roka žiaci obdržia učebné materiály, sylaby a súpis požadovaných samostatných prác, harmonogram konzultácií a skúšok,
4. kritéria a spôsob hodnotenia jednotlivých výstupov - je v súlade s platným klasifikačným poriadkom,
5. dĺžka štúdia je najviac o jeden rok dlhšia ako denná forma štúdia. Uchádzači, ktorí vykonali záverečnú skúšku v inom učebnom alebo študijnom odbore študujú len odborné predmety a štúdium trvá najmenej 1 rok (vyhláska o strednej škole)
6. Vzdelanie získané vo všetkých formách štúdia je rovnocenné,
7. Žiak sa v externej forme štúdia neklasifikuje zo správania a nevyučujú sa predmety telesná a etická výchova/náboženská výchova,
8. ukončovanie štúdia vid' bod 4.6

Dištančné vzdelávanie sa v plnom rozsahu odvíja od požiadaviek Školského vzdelávacieho programu Hotelierstvo a gastronómia.

Skrátená forma štúdia

Skrátené štúdium sa organizuje v zmysle Zákona 61/2015 Z. z. o odbornej spôsobilosti a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov, Podľa § 47 a tohto zákona

1. Skrátené štúdium sa organizuje v učebných odboroch v strednej odbornej škole s cieľom rozšírenia a prehĺbenia kvalifikácie na výkon povolania alebo skupiny povolání
2. Skrátené štúdium je určené pre uchádzačov, ktorí v predchádzajúcom vzdelávaní získali najmenej stredné odborné vzdelanie
3. Stredná odborná škola môže organizovať skrátené štúdium v
 - a) jednoročnom vzdelávacom programe odboru vzdelávania alebo
 - b) dvojročnom vzdelávacom programe odboru vzdelávania.
4. Žiak v skrátenej štúdiu študuje len odborné vyučovacie predmety.
5. Skrátené štúdium v jednoročnom vzdelávacom programe odboru vzdelávania sa ukončuje záverečnou skúškou; dokladom o vzdelaní je vysvedčenie o záverečnej skúške.
6. Skrátené štúdium v dvojročnom vzdelávacom programe odboru vzdelávania sa ukončuje záverečnou skúškou; úspešným ukončením absolvent získava stredné odborné vzdelanie podľa § 16 ods. 4 písm. b).“.