

**„Trh dáva šancu pripraveným“**

- H – húževnatosť** - v dosahovaní cieľov  
**O – odbornosť** - vzdelávanie zamestnancov = výborná príprava žiakov na povolanie  
**T – tvorivosť** - pri práci so žiakmi = rozvoj kreativity žiakov  
**E – efektivita** - vo využívaní finančných a ľudských zdrojov = duálny systém + produktívna práca  
**L – lojalnosť** - k škole, k zamestnávateľovi = budovanie širokej podpornej základne školy  
**K – komplexnosť** - v príprave na povolanie = teória prepojená s praxou  
**A – atraktivnosť** - študijných odborov a školského prostredia

Cieľným programom v 3 oblastiach (klíma školy, výchovno-vzdelávací proces, ekonomika a materiálne vybavenie) chceme spoločne **vybudovať atraktívnu a modernú školu**, ktorá odovzdá žiakom špičkové vedomosti v oblasti gastronómie a potravinárstva a pripraví ich na kvalitný výkon povolania, príp. na vysokoškolské štúdium.

**CIEĽ**

- **zvýšiť dosiahnutie prosperity školy v oblasti gastronómie, hotelierstva a potravinárstva v regióne Košíc, kraja, Slovenska**
  - **zvýšiť uplatnenie absolventov na trhu práce v rámci Slovenska (zahraníčia)**
  - **zvýšiť podiel úspešných absolventov študujúcich na VŠ v oblasti hotelierstva, manažmentu,**
- **v oblasti CR, ekonomického zamerania, príp. štúdia cudzích jazykov**
  - **zlepšiť výsledky školy v celkovom hodnotení SOŠ – zatraktívniť štúdium na škole pre žiakov**
- **končiacich ZŠ**
- **vytváranie partnerstiev so ZŠ, SŠ, VŠ a zamestnávateľmi, stavovskými a profesijnými organizáciami**

**Oblasti rozvoja kompetencií:**

1. **Rozvoj kompetencií v oblasti teoretického vyučovania**
  - výborná komunikácia v materinskom jazyku a v dvoch cudzích jazykoch
  - výborné znalosti v oblasti odborných predmetov
2. **Rozvoj kompetencií v oblasti praktického vyučovania**
  - cez získané poznatky v odborných predmetoch zvýšiť záujem zamestnávateľov o žiakov HA (v rámci praxe) a absolventov (záujem zamestnať nášho absolventa)
  - ponúknuť zamestnávateľom absolventa so širokým spektrom odborných zručností ( zvýšenie atraktivity na trhu práce cez získanie kurzov – barman, barista, animátor voľného času, účtovníctvo)

**SWOT ANALÝZA**

SILNÉ STRÁNKY	SLABÉ STRÁNKY
<ul style="list-style-type: none"> <li>• gastronómia a kulinárstvo sú v popredí záujmu verejnosti, masmédií – TV relácie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• veľký počet konkurenčných stredných odborných škôl s podobným zameraním v Košickom kraji</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• komplexnosť školy a jej poloha (škola, hotel, športový areál, školský internát, školská jedáleň)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nedostatok aktuálnych odborných učebníc, digitálnych učebníc a učebných pomôcok</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• kvalita, skúsenosť, profesionalita pedagogických zamestnancov</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nedostatok finančných prostriedkov na obnovu a modernizáciu odborných učební, kuchyniek a priestorov školskej jedálne a školského internátu, hotela</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dobré vybavenie jazykových, teoretických a odborných učební</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• nízke % nezamestnanosti absolventov</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• záujem žiakov o získavanie jazykovej spôsobilosti (v jazykových krúžkoch mimo vyučovania)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zapojenosť školy do projektov (Erasmus+ a iné)</li> </ul>	
PRÍLEŽITOSTI	RIZIKÁ
<ul style="list-style-type: none"> <li>• možnosť duálneho vzdelávania u zamestnávateľov</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nepriaznivý demografický vývoj</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• možnosť praktickej prípravy prostredníctvom produktívnej práce v moderných gastronomických zariadeniach</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nízka priemerná mzda v oblasti hotelierstva a gastronómie, potravinárstva</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• možnosť získať certifikát z účtovníctva v programe KROS /ISCD 3A/</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pokračujúce nedostatočné financovanie školstva zo strany štátu</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• bezproblémové uplatnenie absolventov v hotelových, gastronomických zariadeniach</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• v súčasnosti - kríza hotelierstva a gastronómie</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• certifikát odbornej spôsobilosti Slovenskej barmanskej asociácie, barista pre rôzne stupne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zvýšené požiadavky na hygienu a dezinfikovanie školských priestorov a priestorov patriacich k HA</li> </ul>