

Hotelová akadémia, Južná trieda 10, 040 01 Košice

Školský vzdelávací program

odbor: 2978 H cukrár pekár

29 POTRAVINÁRSTVO



Hotelová akadémia
Košice

2978 H CUKRÁR PEKÁR

Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov ŠkVP	2978 H Potravinárstvo - cukrár pekár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	Denná
Vyučovací jazyk	Slovenský
Druh školy	Štátna
Dátum schválenia	30. 08. 2013
Miesto vydania	Hotelová akadémia, Južná trieda 10, Košice

Košice, 30. 08. 2021

PaedDr. Jaroslava Mamčaková
riaditeľ

Mgr. Anna Zimanová
zástupca riaditeľa
Tel.: 055 72 60 707

www.hotelovake.edupage.org
sekretariat@zsjuznake.sk

Tel.: 055 72 60 705

Mgr. Iveta Mihočková
zástupca riaditeľa
Tel.: 055 72 60 705

Mgr. Eva Mikulová
hlavný majster

Platnosť / revidovanie	Dátum	Zaznamenávanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.
Platnosť ŠkVP od	01. 09. 2013	Začínajúc 1.ročníkom
	01.09.2014	Inovácia ŠkVP v rámci projektu Moderná škola=úspešný absolvent
	1.9.2015	Aktualizácia projektovej činnosti
	15.9.2015	Aktualizácia počtu žiakov a tried v šk. r. 2015/16
	1.9.2015	Kalendár aktivít pre školský rok 2015/2016
	1.2. 2016	Zmena riaditeľa školy; riaditeľ PaedDr. Radko Rakušan
	1.3. 2016	Zrušená funkcia zástupcu riaditeľa pre odborné predmety
	1.3. 2016	Zmena vo funkcii hlavný majster; od 1.3. 2016 Ing. Karel Rakušan
	1.9. 2016	Aktualizované PK
	1.9. 2016	Aktualizované záujmové krúžky
	1.9. 2016	Aktualizované zmluvné pracoviská
	1.9. 2016	Aktualizácia projektovej činnosti
	1.9. 2016	Aktualizácia - Kalendár aktivít pre školský rok 2016/2017
	1.9.2017	Aktualizované PK
	1.9.2017	Aktualizované záujmové krúžky
	1.9.2017	Aktualizované zmluvné pracoviská
	1.9. 2018	Aktualizované PK
	1.9. 2018	Aktualizované zmluvné pracoviská
	1.9. 2018	Aktualizované záujmové krúžky
	1.9. 2018	Aktualizácia - Kalendár aktivít pre školský rok 2018/2019
	1.9.2018	Aktualizovaný RUP
	1.9.2019	Aktualizácia - Kalendár aktivít pre školský rok 2019/2020
	1.9.2019	Aktualizované záujmové krúžky
	1.9.2019	Aktualizované PK
	1.9.2019	Aktualizované zmluvné pracoviská
	1.9.2019	Aktualizované vzdelávanie pedagogických zamestnancov
	1.9.2019	Aktualizovaný RUP
	1.9.2019	Aktualizované učebné osnovy SJL, OBN, ETV,CHE, MAT
	1.9.2020	Aktualizácia - Kalendár aktivít pre školský rok 2020/2021
	1.9.2020	Aktualizované záujmové krúžky
	1.9.2020	Aktualizované PK
	1.9.2020	Aktualizované zmluvné pracoviská
	1.9.2020	Aktualizované vzdelávanie pedagogických zamestnancov
	1.9.2020	Aktualizované Projektová činnosť „Prepojenie stredoškolského vzdelávania s praxou na Hotelovej akadémii v Košiciach“
	10.5.2021	Zmena riaditeľa školy; riaditeľ PaedDr. Jaroslava Mamčaková
		Zmena vo funkcii hlavný majster; od 1.7. 2021 Mgr. Eva Mikulová
	1.9. 2021	Aktualizované učebné osnovy SJL, ANJ, ETV,INF,API
	1.9.2021	Aktualizovaná vízia školy
	1.9.2021	Aktualizované zmluvné pracoviská

Obsah

1	Identifikačné údaje	5
2	Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania	6
3	Vlastné zameranie školy	10
3.1	Vízia školy	11
3.1.1	Stratégia.....	12
3.2	Charakteristika školy	17
3.2.1	Plánované aktivity školy.....	18
3.2.2	Charakteristika pedagogického zboru	20
3.2.3	Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy	20
3.2.4	Dlhodobé projekty	21
3.2.5	Projekty so zameraním na modernizáciu vyučovacieho procesu, vzdelávanie PZ.....	21
3.2.6	Nadnárodné projekty so spoluúčasťou našej školy:	21
3.2.7	Medzinárodná spolupráca.....	23
3.2.8	Spolupráca s rodičmi, so sociálnymi partnermi a inými subjektmi.....	23
3.3	Formy praktického vyučovania.....	24
3.4	Spôsob a podmienky priebehu a ukončovania vzdelávania na stredných odborných školách, vydávanie dokladu o získanom vzdelaní	25
3.4.1	Charakteristika skúšobného poriadku.....	25
3.4.2	Témy záverečných skúšok.....	26
3.4.3	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	28
3.4.4	Materiálne a priestorové podmienky pre vykonanie záverečných skúšok	29
3.4.5	Pomôcky pri priebehu záverečných skúšok.....	29
3.5	Materiálno-technické a priestorové podmienky	29
3.6	Podmienky na zaistenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní	35
3.6.1	Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci	35
3.7	Vnútný systém kontroly.....	36
3.7.1	Vnútný systém kontroly žiakov.....	36
3.7.2	Vnútný systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy	36
4	Osobitosti a podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno - vzdelávacími potrebami pre učebný odbor 2978 H cukrár pekár	39
5	Charakteristika školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 2978 H cukrár pekár	42
5.1	Popis školského vzdelávacieho programu	42
5.2	Organizácia výučby	43
5.3	Prijímacie konanie do prvého ročníka	43
5.4	Zdravotné požiadavky na uchádzača	44
6	Profil absolventa učebného odboru 2978 H cukrár pekár.....	45

6.1	Kľúčové kompetencie	45
6.2	Odborné kompetencie	47
a)	Požadované vedomosti.....	47
b)	Požadované zručnosti.....	48
c)	Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti	48
6.3	Prierezové témy	48
7	Učebný plán.....	49
8	Rámcový učebný plán učebného odboru 2978 H cukrár pekár začínajúc prvým ročníkom od šk. roku 2013/2014	52
9	Rámcový učebný plán učebného odboru 2978 H cukrár pekár začínajúc prvým ročníkom od šk. roku 2018/2019	56
10	Rámcový učebný plán učebného odboru 2978 H cukrár pekár začínajúc prvým ročníkom od šk. roku 2021/2022	60
11	Zoznam príloh:	64

1 Identifikačné údaje

Názov a adresa školy	Hotelová akadémia, Južná trieda 10, 040 01 Košice
Kód a názov školského vzdelávacieho programu	2978 H Potravinárstvo - cukrár pekár
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov učebného odboru	2978 H cukrár pekár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	Denná
Vyučovací jazyk	Slovenský
Druh školy	Štátna
Dátum schválenia ŠkVP	30. august 2021
Miesto vydania	Hotelová akadémia, Južná trieda 10, 040 01 Košice
Platnosť ŠkVP	01. september 2021 začínajúc prvým ročníkom

Kontakty pre komunikáciu so školou

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

Zriaďovateľ

Košický samosprávny kraj
Odbor školstva
Námestie Maratónu mieru 1
042 66 Košice

telefón: 055/7268 111

e-mail: vuc@vucke.sk

Košice, 01.09.2019

PaedDr. Radko Rakušan
riaditeľ školy

Názov a adresa školy	Hotelová akadémia Južná trieda 10, 040 01 Košice
Kód a názov ŠkVP	2978 H Potravinárstvo - cukrár pekár
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov učebného odboru	2978 H cukrár pekár
Stupeň vzdelania	Stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	Denná

2 Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v našom školskom vzdelávacom programe pre učebný odbor 2978 H cukrár pekár vychádza z cieľov stanovených v Zákone o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu študijných a učebných odborov 29 Potravinárstvo. Poslanie školy vyplýva aj z komplexnej analýzy školy.

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

Cieľom výchovy a vzdelávania je umožniť našim žiakom:

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

Ciele výchovy a vzdelávania na našej škole sú zamerané na:

1. Učiť sa poznávať

- naučiť sa osvojiť si nástroje pochopenia sveta a rozvíjať schopnosti nevyhnutné k učeniu sa,
- rozvíjať základné myšlienkové postupy žiaka, ich pamäť a schopnosť sústredenia,
- podporovať osvojovanie všeobecných princípov riešenia problémov, javov a situácií, bežných zručností pre prácu s informáciami,
- podporovať poznanie lepšie chápať svet, v ktorom žijú, nevyhnutnosť udržateľného rozvoja,
- viesť k porozumeniu základných vedeckých, technologických a technických metód, postupov a nástrojov a rozvíjať zručnosti pri ich aplikácii,
- rozvíjať osvojenie si základných poznatkov, pracovných postupov a nástrojov potrebných pre kvalifikovaný výkon povolania a na trhu práce,
- pripravovať žiakov na celoživotné vzdelávanie.

2. Učiť sa rozhodovať

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

3. Učiť sa existovať

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

4. Učiť sa žiť v spoločnosti s ostatnými

- rozvíjať v žiakoch úctu k ľudskému životu a jej hodnote,
- vytvárať v nich úctu a rešpekt k živej a neživej prírode, k ochrane životného prostredia, chápanie globálnych problémov ľudstva,
- prehľbovať v žiakoch osobnostnú, národnostnú a občiansku identitu, pripraviť ich chrániť vlastnú identitu a rešpektovať identitu iných,

- viesť žiakov k tomu, aby sa vo vzťahu k iným ľuďom oslobodili od predsudkov, xenofóbie, intolerancie, rasizmu, etnickej a náboženskej neznášanlivosti,
- vytvárať u nich zodpovedné a slušné správanie v súlade s morálnymi zásadami a zásadami spoločenského správania sa,
- viesť ich k aktívnej účasti v občianskom živote a spolupráci na rozvoji demokracie,
- rozvíjať u nich komunikačné zručnosti a zručnosti pre hodnotný pracovný, rodinný a partnerský život.

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

Posilnenie výchovnej funkcie školy

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

Realizáciu stratégie rozvoja školy s dôrazom na:

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

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

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

- rozvíjať a posilňovať kvalitný pedagogický zbor – stabilizáciou,
- podporovať vzdelávanie učiteľov a zabezpečiť odborný rast,

- rozvíjať hodnotenie a seba hodnotenie vlastnej práce a dosiahnutých výsledkov.

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

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

d) skvalitnenie spolupráce so sociálnymi partnermi, verejnosťou a ostatnými školami na princípe partnerstva s cieľom:

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

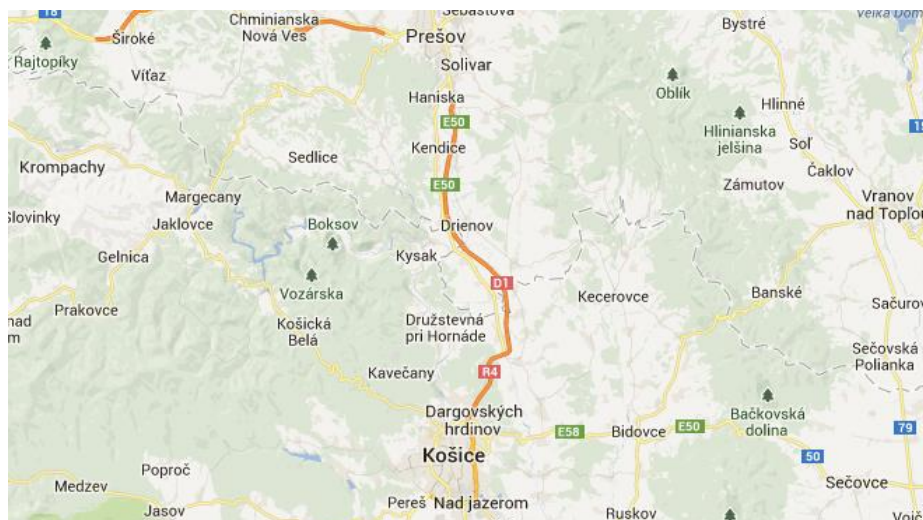
e) zlepšenie estetického prostredia budovy školy a najbližšieho okolia s cieľom:

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

Názov a adresa školy	Hotelová akadémia Južná trieda 10, 040 01 Košice
Názov školského vzdelávacieho programu	2978 H Potravinárstvo - cukrár pekár
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov učebného odboru	2978 H cukrár pekár
Stupeň vzdelania	Stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	Denná

3 Vlastné zameranie školy

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



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

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

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

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

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

Na základe analýzy potrieb a požiadaviek trhu práce a analýzy práce školy sme identifikovali všetky pozitíva a negatíva školy, ktoré nám signalizovali, čo všetko máme zmeniť, čo ponechať tak, aby náš výchovno-vzdelávací proces mal stále vyššiu a kvalitatívnu úroveň. Kurikulum školy predpokladá orientovať sa pri výchove a vzdelávaní na pružnosť, samostatnosť, rozmanitosť, kreativitu, zručnosť, čo je významným východiskom na prípravu uplatnenia na rýchlo sa meniacom trhu práce.

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

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

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

3.1 Vízia školy

„Trh dáva šancu pripraveným“

H	- húževnatosť	- v dosahovaní cieľov
O	- odbornosť	- vzdelávanie zamestnancov = výborná príprava žiakov na povolanie
T	- tvorivosť	- pri práci so žiakmi = rozvoj kreativity žiakov
E	- efektivita	- vo využívaní finanč. 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

Stredná odborná škola 21. storočia má byť nielen moderná, ale má aj vedieť pružne reagovať na podmienky a potreby trhu práce. Hotelová akadémia, Južná trieda 10 v Košiciach má smelú ambíciu byť takouto školou. Cieľovým programom v 3 oblastiach (klíma školy, výchovno-vzdelávací proces, ekonomika a materiálne vybavenie) chceme spoločne **vybudovať atraktívnu a modernú**

školu, ktorá odovzdá žiakom špičkové vedomosti v oblasti gastronómie a potravinárstva a pripraví ich na kvalitný výkon povolania, príp. na vysokoškolské štúdium.

CIEĽ

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

Oblasti rozvoja kompetencií:

1. Rozvoj kompetencií v oblasti teoretického vyučovania

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

2. Rozvoj kompetencií v oblasti praktického vyučovania

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

3.1.1 Stratégia

Klíma školy

- dôraz klásť na kvalitu pedagogických zamestnancov – na kvalifikovanosť, odbornú spôsobilosť, tvorivosť, modernizáciu výchovno-vzdelávacieho procesu a osobnú angažovanosť
- zaviesť do praxe prehľadný systém odmeňovania pedagogických a nepedagogických zamestnancov, ktorý by reálne odrážal aktívny prístup pedagógov k výchovno-vzdelávaciemu procesu a u nepedagogických zamestnancov k pracovným povinnostiam, prípadne zohľadňoval prácu navyše (príprava žiakov na predmetové olympiády, SOČ, postupové súťaže a športové súťaže príprava žiakov na nepostupové súťaže, organizovanie kurzov, exkurzií, ŠVP a pod., činnosť koordinátora, príprava podujatí spojených s praktickým vyučovaním - organizácia odborných kurzov - barmanský, baristický, animátorský, príprava a účasť žiakov na krajské, slovenské, medzinárodné odborné súťaže so zameraním na odbor /zohľadnené umiestnenie žiaka /organizácia medzinárodnej barmanskej súťaže –Cassovia Cup, organizovanie ročníkových prác (odbor kuchár, čašník, hotelová akadémia), organizovanie súťaží odborných zručností /odbor kuchár cukrár, cukrár pekár)
- vytvárať pozitívny vzťah k škole u žiakov, rodičov a zamestnancov, pri riadení a ďalšom smerovaní školy využívať všetky pozitívne podnety od žiakov, rodičov a zamestnancov, aktívne spolupracovať s Radou rodičov HA, Žiackou školskou radou HA a Radou školy HA

- otvorený prístup, asertívna a efektívna komunikácia, vytvoriť priestor pre aktívnejšiu spoluprácu so Žiackou školskou radou, ponúknuť priestor pre vytvorenie on-line školského časopisu z literárnych, publicistických príspevkov žiakov – prax, skúsenosti, odporúčania spolužiakom
- nadviazať na prerušenú tradíciu školy – úspešný absolvent/absolventka školy (z maturitných a končiacich ročníkov) a najúspešnejší študent/študentka v rôznych oblastiach vyučovacích predmetov za školský rok, ktorí výraznou mierou prispeli k propagácii školy a šíreniu jej dobrého mena – aktivitu zamerať k blížiacemu sa 30. výročiu založenia školy - 2024
- spropagovať školu cez sociálne siete - Facebook, Instagram – s cieľom priblížiť sa mladým ľuďom, predstaviť im túto školu ako dynamickú a odborne dobre nastavenú na ich prípravu do života s dobrou vyhliadkou zamestnať sa, zaujať ich, spropagovať aktivity tejto školy cez sociálne siete
 - pri propagácii školy využiť tvorivý potenciál žiakov – natočenie krátkych shotov, v ktorých študenti budú môcť predstaviť seba, svoju školu, predstaviť odbor, ktorý študujú; zaujímavé aktivity čo najskôr (po odsúhlasení zodpovedným pedagógom) zverejniť na sociálnych sieťach;
- v r. 2024 bude škola oslavovať 30. výročie založenia – propagáciu školy smerovať postupne k tomuto výročiu, cez sieťovanie bývalých žiakov, zamestnancov (s dodržaním GDPR) vytvoriť video, príp. propagačný materiál o škole, (získať úspešných absolventov a stručne priblížiť ich cestu k úspechu od skončenia HA, pri študentoch, ktorí pokračovali v štúdiu na VŠ – uplatnenie znalostí získaných na HA)
- vytvárať v škole bezpečné prostredie z hľadiska prevencie kriminality a iných protispoločenských javov
 - bezpečnostný vrátnik, besedy s odborníkmi z oblasti psychológie a spolupráca s PZ SR
- využiť kontakty cez bývalých žiakov tejto školy, ktorí sú dnes úspešní vo svojej profesii a získať ich pre spoluprácu so školou v oblasti praxe doma, príp. v zahraničí
 - pozývať úspešných absolventov na besedy, ktorými by motivovali žiakov k lepším študijným výsledkom a k sebazvedávaniu
- pokračovať v aktívnej spolupráci s Asociáciou hotelov a reštaurácií Slovenska
- obnoviť aktívnu v spoluprácu s partnerskou školou vo Francúzsku za účelom skvalitnenia odborných zručností s možnosťou získania certifikátu (ročný štud. pobyt)
- pokračovať v tradičných aktivitách školy – Imatrikulácia, rozlúčka s končiacimi ročníkmi, medzinárodná barmanská súťaž pod záštitou predsedu KSK - Cassovia Cup, zapájanie školy do humanitných aktivít, ktoré doteraz na pôde školy prebiehali

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

Výchovno-vzdelávací proces

Získať :

- Certifikát Európska značka pre jazyky - pridelenie tohto certifikátu na základe prihlášky jedenkrát ročne Európskou komisiou jednej SŠ a ZŠ na podporu jazykového vzdelávania – zviditeľňuje a oceňuje projekty a iniciatívy v jazykovom vzdelávaní, podporuje, využíva a rozširuje výsledky úspešných projektov a iniciatív na národnej a európskej úrovni ako príklad dobrej praxe a zdroj inšpirácie a motivácie, posunie prípravu v jazykovej oblasti žiakov na európsku úroveň; zvýši možnosť uplatnenia absolventov školy v praxi
Cieľom je prepojenie odborných zručností s jazykovými, komunikačnými kompetenciami projekt je možné realizovať cez mimoškolskú činnosť Moderne v kuchyni + bylinková záhrada + extra hodiny (vyučovacia hodina etiketa a človek (1. roč. HA a 1.roč. odboru čašník, servírka – extra hodina; zážitková gastronómia – 1. roč. odbor kuchár) - posudzuje sa 6 kvalitatívnych kritérií a 2 priority, ktoré stanovila Európska komisia: ✓ komplexnosť ✓ inovatívnosť ✓ pridaná hodnota v národnom kontexte ✓ európska dimenzia ✓ prenositeľnosť ✓ zvýšenie motivácie učiacich sa a pedagógov
- akreditáciu Sprievodca cestovného ruchu – SCR certifikáciu – osvedčenie MŠVVaŠ SR . Jeho potreba vychádza zo zamerania ŠkVP, kde je jedným z hlavných cieľov zvýšenie uplatnenia absolventov v praxi
cieľ - vzbudiť záujem o realizáciu tohto kurzu žiakmi ešte počas štúdia pre končiace ročníky využitie tohto kurzu je možné už počas štúdia žiakmi HA, ktorí majú predmety ako animácia v hoteli, služby cestovného ruchu, sprievodcovská činnosť, hotelový a gastronomický manažment, geografia v cestovnom ruchu, ekonomika, dejiny a kultúra, občianska náuka, čo sú spoločné zamerania s uvedenou akreditáciou, pretože do vysokej miery korešponduje a aj kopíruje obsahovú náplň kurzu
 - prevádzkovaním kurzu získať finančné prostriedky
- vybudovanie Centra odborného vzdelávania a prípravy COVP
 - COVP je stredisko praktického vyučovania, ktoré sa dá vybudovať v spolupráci so stavovskou organizáciou, ktoré by sledovalo najnovšie trendy v oblasti gastronómie (zdravá výživa, využitie surovín od lokálnych dodávateľov, pretože kvalita a čerstvosť budú do veľkej miery udávať trend gastronómie v ďalších rokoch) – vzdelávať sa môžu učitelia aj žiaci
 - ak SOŠ pôsobí ako COVP, jednoznačne a verejne preukazuje svoju ambíciu byť inovatívnou vo svojom pôsobení v oblasti odborného vzdelávania a prípravy žiakov na výkon povolania a deklaruje svoj cieľ byť pokrokovou školou v oblasti vzdelávania a služieb
 - priestory školy umožňujú vybudovať takéto centrum s využitím zamerania školy – cukrár kuchár, cukrár pekár, kuchár, čašník, servírka
 - COVP – má rozhodujúci vplyv na kultúru školy atmosféru v nej, pozitívne pôsobí na formovanie postojov žiakov a taktiež členov pedagogického zboru k škole a jej smerovaniu, formuje ducha a atmosféru školy, vytvára sa užšia spolupráca medzi učiteľmi a žiakmi,
 - významný prínos – zavádzanie nových prístupov v spolupráci so zamestnávateľmi
 - môže ponúknuť spoluprácu blízky ZŠ – formou realizácie súťaže pre ZŠ, krúžku
 - spolupráca so zariadeniami pre seniorov
 - proces získania súhlasu s vytvorením COVP – predloženie projektu - Štátny inštitút odborného vzdelávania (vypisuje projekt + súhlas zriaďovateľa a stavovskej organizácie)
 - COVP v KE s daným zameraním chýba

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

Dlhodobé ciele školy (5 roky)	Krátkodobé ciele školy (1 – 2 roky)
Získanie akreditácií na skvalitnenie výuky žiakov	Podanie prihlášky k získaniu akreditácií, vypracovanie podkladov, príprava akreditačného programu
Vytvorenie COVP	Pripraviť návrh vytvorenia COVP + uskutočniť stretnutie so zástupcami stavovskej organizácie a zástupcami ŠIOV
Pravidelné ročníkové práce	100% zapojenosť žiakov do ročníkových prác
Znovu zapojiť žiakov do SOČ	Poslať aspoň 3 práce žiakov do krajského kola SOČ
Pravidelné zapájanie školy do projektov	Ročne zapojiť školu aspoň do 2 projektov
Súťaž pre ZŠ v oblasti prípravy jedál	1x ročne súťaž pre žiakov ZŠ
Aktívna spolupráca s výchovnými poradcami na ZŠ	1x ročne podujatie pre výchovných poradcov „Hotelka vás pozýva k sebe“

Ekonomika a materiálne vybavenie

- produktívna práca – čo najefektívnejšie využívať produktívnu prácu v úzkej spolupráci so zamestnávateľmi; umožniť aj žiakom, ktorí nemajú možnosť, príp. nevstúpili do duálneho vzdelávania získať finančné ohodnotenie (štipendium) za prax na základe vopred stanovených kritérií
- školský bufet – využitie vlastných zdrojov na predaj pečiva a cukrárenských výrobkov v bufete školy a využitie bufetu pre prax žiakov
- pri duálnom vzdelávaní klásť dôraz na prax žiakov v menších skupinách - sú efektívnejšie a flexibilnejšie; pri získavaní potenciálnych partnerov k spolupráci klásť dôraz na súlad požiadaviek ŠKVP v jednotlivých ročníkoch a požiadaviek zamestnávateľa

- zabezpečiť dostatok finančných prostriedkov potrebných na chod školy, na bežné i nadštandardné materiálo-technické vybavenie (sledovanie projektov a zapájanie školy do týchto projektov, oslovenie bývalých absolventov, ktorí by mohli pomôcť v rámci sponzoringu, oslovovať rodičov – 2% z daní, zefektívnením zamerania v podnikateľskej oblasti + zabezpečiť potrebné technické prostriedky na modernizáciu vyučovacieho procesu využitím projektov ESF)
- rekonštrukcia vonkajšieho športového ihriska
- zisk z podnikateľskej činnosti použiť:
 - ako doplnkový zdroj ďalšieho rozvoja a skvalitňovania činnosti na financovanie bežných a kapitálových výdavkov súvisiacich s hlavnou činnosťou
 - na modernizáciu a estetizáciu reštauračného a hotelového zariadenia
 - v rámci podnikateľskej činnosti sa sústrediť na menšie akcie (detské oslavy, kary, rodinné posedenia...)

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

SWOT Analýza

SILNÉ STRÁNKY

- gastronómia a kulinárstvo sú v popredí záujmu verejnosti, masmédií – TV relácie
- komplexnosť školy a jej poloha (škola, reštaurácia, hotel, športový areál)
- kvalita, skúsenosť, profesionalita pedagogických zamestnancov
- dobré vybavenie jazykových, teoretických a odborných učební
- nízke % nezamestnanosti absolventov
- zabezpečenie odborného výcviku v partnerských gastronomických a hotelových zariadeniach
- záujem žiakov o získavanie jazykovej spôsobilosti (v jazykových krúžkoch mimo vyučovania)
- partnerská spolupráca so školou vo Francúzsku je založená na študijnom pobyte žiakov aj absolventov
- bohatá projektová činnosť

SLABÉ STRÁNKY

- veľký počet konkuršených stredných odborných škôl s rovnakým zameraním v Košickom kraji
- nedostatok aktuálnych odborných učebníc a učebných pomôcok
- finančné problémy viacerých rodín žiakov
- nedostatok finančných prostriedkov na obnovu a modernizáciu odborných učební, kuchyniek a priestorov reštaurácie a hotela

PRÍLEŽITOSTI

- certifikát odbornej spôsobilosti Slovenskej barmanskej asociácie
- možnosť získať certifikát – barista pre rôzne stupne
- možnosť získať certifikát z účtovníctva v programe KROS /ISCD 3A/
- bezproblémové uplatnenie absolventov školy v hotelových a gastronomických zariadeniach v meste a v regióne
- dobré uplatnenie absolventov v zahraničných hotelových a gastronomických zariadeniach
- dobrá a funkčná spolupráca s partnerskými, zmluvnými organizáciami
- zosúladenie odbornosti žiakov s požiadavkami trhu práce na základe analýzy podnikateľských subjektov

RIZIKÁ

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

3.2 Charakteristika školy

Škola je dvojposchodová, k nej je pripojený šesťposchodový hotel a vlastné stravovacie zariadenie. Počet žiakov je aktualizovaný každý školský rok k 15.9.2019

Na štúdium cudzích jazykov máme 5 odborných učební, kompletne vybavených audiovizuálnou technikou. Okrem toho máme učebne matematiky, slovenského jazyka a literatúry - dejepisu, geografie, ekonomiky, administratívy a korešpondencie, účtovníctva, hotelového a gastronomického manažmentu, techniky obsluhy, 3 učebne informatiky. Pre praktickú prípravu máme zriadených 5 odborných učební, pekárňu a cukráreň – externé priestory na účely praktickej odbornej prípravy.

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

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

Máme 3 multimediálne učebne s interaktívnou tabuľou a 6 učební s PC a dataprojektorom, 11 učební s interaktívnou jednotkou pripojenou na dataprojektor. Výchovný a kariérny poradca má k dispozícii kabinet, kde sa stretáva so žiakmi, rodičmi a s pracovníkmi Pedagogicko-psychologickej poradne. Na každom poschodí sa nachádzajú hygienické zariadenia. Na hodinách telesnej a športovej výchovy žiaci využívajú veľkú, malú telocvičňu, posilňovňu a počas teplých dní aj vonkajšie multifunkčné ihrisko.

Na škole vyvíja veľmi dobrú činnosť:

- Žiacka rada, ktorá zastupuje záujmy žiakov na našej škole, organizuje žiacke aktivity a vytvára podmienky pre dobrú komunikáciu a spoluprácu medzi učiteľmi a žiakmi,
- Rada rodičov pri Hotelovej akadémii, občianske združenie, ktoré svojimi príspevkami slobodne rozhoduje o využívaní finančnej čiastky žiakov,
- Rada školy ako iniciatívny a poradný samosprávny orgán školy.

3.2.1 Plánované aktivity školy

Dosahovanie požadovaných aktivít a vhodná prezentácia školy sú výsledkom kvality vzdelávania. Škola sa bude snažiť v priebehu ďalších rokov vytvoriť a zabezpečiť všetky podmienky pre skvalitnenie života na škole. Kalendár aktivít sa aktualizuje v danom školskom roku k 1.9.

Záujmové aktivity:

Škola ponúka krúžky pre žiakov zamerané na rozvoj kľúčových kompetencií

- v oblasti cudzích jazykov
- v oblasti materinského jazyka
- matematických a IKT zručností
- ekonomickej a finančnej gramotnosti
- odborných zručností
- športového rozvoja

Ponuka krúžkov sa v každom školskom roku aktualizuje podľa záujmu a potrieb žiakov.

Súťaže:

- športové súťaže vyhlásené Ministerstvom školstva SR a mestom Košice,
- jazykové - zo slovenského jazyka a literatúry, v anglickom jazyku a v nemeckom jazyku,
- biblická olympiáda,
- stredoškolská odborná činnosť,
- matematické súťaže – KLOKAN,
- športové súťaže,
- odborné súťaže - Mladý účtovník Košice,
- odborné súťaže zručností,
 - barmanské
 - Gastrofestival Ostrava – Česká republika
 - Eurocup Prešov
 - SaintNicolaus Cup Bratislava
 - Stock Cup Zvolen
 - Coctail Cup Púchov
 - Cassovia Cup Košice
 - Imperator Cup Púchov
 - Gastro Show Michalovce
 - Juniorská barmanská súťaž Nový Jičín – Česká republika
 - cukrárske a pekárske
- súťaže v spracovaní informácií na počítači a úprava textu na počítači,
- súťaž o najpútavejší plagát na tému „Drogy NIE!“ v rámci prevencie a boja proti drogám.

Exkurzie:

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

Odborné kurzy:

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

Spoločenské a kultúrne podujatia:

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

Prezentačné akcie:

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

Mediálna propagácia:

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

Besedy a pracovné stretnutia:

- Spoločenské správanie a vystupovanie obsluhujúcich (zamestnávateľia),
- Semináre o servírovaní,
- Ako sa správne učiť (výchovný poradca),
- Šikanovanie a kyberšikanovanie (psychológ),
- Ako proti drogám – moje skúsenosti s drogou (výchovný poradca),
- Vplyv fajčenia a alkoholu na organizmus,
- Zdravá výživa - RUVZKE,
- Ako na vysokú školu?
- Úspešný na trhu práce (kariérny poradca)
- Aktívne hľadanie zamestnania (kariérny poradca)

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

3.2.2 Charakteristika pedagogického zboru

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

Všetci učitelia a MOV spĺňajú požiadavky na odbornú a pedagogickú spôsobilosť. Výhovná poradkyňa má okrem odbornej a pedagogickej spôsobilosti aj zákonom predpísané vzdelanie v oblasti výchovného a kariérneho poradenstva. Mimoškolské aktivity realizujú a zabezpečujú okrem pedagogických zamestnancov školy aj externý zamestnanec člen barmanskej asociácie.

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

Predmetové komisie:

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

Okrem predmetových komisií pracujú v oblasti výchovy aj koordinátori protidrogovej prevencie, environmentálnej výchovy, finančnej gramotnosti, ľudských práv, pre činnosť študentskej rady, pre organizovanie kultúrnych a spoločenských podujatí, pre podporu zdravia a zdravý životný štýl, koordinátor triednych učiteľov, pedagogickej dokumentácie, a ASC agendy. Výhovná poradkyňa sa vo vyhradenom čase venuje žiakom v oblasti výchovy, problémového správania, pracuje so zdravotne znevýhodnenými žiakmi, s triednymi učiteľmi a rodičmi pri riešení problémov. Kariérna poradkyňa koordinuje kariérne poradenstvo, poskytuje žiakom informácie o možnosti ďalšieho štúdia. Školská psychologička na 50% úväzok je nápomocná VP a KP v súlade s jej pracovnou náplňou.

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

3.2.3 Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy

Manažment školy považuje za prioritnú úlohu zabezpečiť:

- uvádzanie začínajúcich učiteľov do praxe – adaptačné vzdelávanie,
- príprava pedagogických zamestnancov na zvyšovanie si svojich kompetencií, schopností efektívne pracovať s informačno-komunikačnými technológiami,
- príprava pedagogických zamestnancov na tvorbu Školského vzdelávacieho programu,
- motivovanie pedagogických zamestnancov pre neustále sebazvdelávanie, zdokonaľovanie profesijnej spôsobilosti,
- kontinuálne vzdelávanie pedagogických zamestnancov,
- zdokonaľovanie osobnostných vlastností pedagogických zamestnancov, spôsobilosti pre tvorbu efektívnych vzťahov, riešenie konfliktov, komunikáciu,

- sprostredkovanie pedagogickým pracovníkom najnovšie poznatky z metodiky vyučovania jednotlivých predmetov, pedagogiky, psychológie a odboru,
- príprava pedagogických zamestnancov na výkon triedneho učiteľa, predsedu predmetovej komisie,
- príprava pedagogických zamestnancov pre výkon činností nevyhnutných pre rozvoj školského systému, napr. tvorba Školského vzdelávacieho programu, tvorba štandardov, tvorba pedagogickej dokumentácie,
- príprava pedagogických zamestnancov pre prácu s modernými materiálnymi prostriedkami: videotechnika, výpočtová technika, multimédiá,
- zhromažďovanie a rozširovanie progresívnych skúseností z pedagogickej a riadiacej praxe, podnecovať a rozvíjať tvorivosť,
- príprava pedagogických zamestnancov na získanie prvej a druhej atestácie.

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

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

3.2.4 Dlhodobé projekty

Projekty so zameraním na mobilitu žiakov a pedagogických zamestnancov školy:

ERASMUS +

Názov: „Dobrou praxou k dobrej práci“

Termín: 1.6.2015 – 31.5.2016

Cieľ tohto projektu:

- ✓ Zdokonaľiť sa v odbornej príprave
- ✓ zdokonaľiť sa v jazykovej komunikácii

3.2.5 Projekty so zameraním na modernizáciu vyučovacieho procesu, vzdelávanie PZ

Projekt ASFEU OP Vzdelávanie s názvom „Moderná škola = úspešný absolvent“.

ITMS KÓD: 26110130641

Termín realizácie: február 2014 - november 2015

Cieľom tohto projektu je:

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

3.2.6 Nadnárodné projekty so spoluúčasťou našej školy:

1. Národný projekt organizovaný UIPS – OP Informatizácia spoločnosti, Moderné

vzdelávanie – digitálne vzdelávanie pre všeobecno-vzdelávacie predmety s názvom
„Elektronizácia vzdelávacieho systému regionálneho školstva“
ITMS KÓD: 26110130547
Termín realizácie od 22.11.2013 do 30.9.2015.

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

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

ITMS kód Projektu : 26140130030

Termín realizácie: od 12.3. 2013 do 30.11. 2015

Prínos pre školu:

- ✓ Moderný spôsob testovania a odborné vyškolenie personálu školy
 - ✓ Podpora autoevalvácie školy
 - ✓ Zvýšenie prestíže školy
 - ✓ Bezplatný prístup k rozsiahlej elektronickej databáze testov a úloh
3. Národný projekt organizovaný ŠIOV - OP Vzdelávanie s názvom **„Rozvoj stredného odborného vzdelávania“**

ITMS kód projektu: 26110130548

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

4. Národný projekt organizovaný - OP Vzdelávanie s názvom **„Zvýšenie kvalifikácie učiteľov telesnej a športovej výchovy,“**

Cieľ projektu:

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

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

ITMS kód projektu: 26110130547

Cieľ projektu:

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

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

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

7. Projekt MINEDU OP Ľudské zdroje s názvom „**Prepojenie stredoškolského vzdelávania s praxou na Hotelovej akadémii v Košiciach**“

ITMS KÓD: 312011AGY3

Termín realizácie: september 2020 - október 2022

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

3.2.7 Medzinárodná spolupráca

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

Cieľom tejto spolupráce je:

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

3.2.8 Spolupráca s rodičmi, so sociálnymi partnermi a inými subjektmi

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

Spolupráca s rodičmi

Rodičia na stretnutiach sú informovaní o priebehu vzdelávania žiakov a to na triednych aktívoch a konzultáciách s vyučujúcimi. Majú možnosť sledovať priebežné študijné výsledky prostredníctvom internetovej žiackej knižky. Zároveň sú rodičia informovaní o aktívnom dianí na škole, o pripravovaných aktivitách prostredníctvom www stránky školy. Preto cieľom školy je komunikácia s rodičmi. Sme otvorení všetkým pripomienkam a podnetom zo strany rodičov. Rodičia sú aj členmi Rady školy a tak budú otvorene spolupracovať na inovácii Školského vzdelávacieho programu.

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

Spolupráca so zamestnávateľmi

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

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

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

Hotel ROCA

Hotel Maratón

Reštaurácia Barborka

Street Caffè & restaurant

Reštaurácia Bowling Erika

Kaviareň PAPA

ROSTO Steak house

Reštaurácia Stará Sýpka

Reštaurácia PRIMI

Hotel Marmont resort

Naša jedáleň

Hotel Slamený Dom

Spolupráca s inými partnermi

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

3.3 Formy praktického vyučovania

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

Formou praktického vyučovania v učebnom odbore 2978 H cukrár pekár je:

- stredné odborné vzdelanie - odborný výcvik a praktické cvičenia

Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov v rozsahu minimálne 2080 hodín za štúdium, čo je podmienkou vykonania záverečnej skúšky.

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

3.4.1 Charakteristika skúšobného poriadku

Žiak, ktorý úspešne ukončil posledný ročník školského vzdelávacieho programu odboru 2978 H cukrár pekár ukončuje štúdium záverečnou skúškou.

Cieľom záverečnej skúšky je overenie vedomostí a zručností žiakov v rozsahu učiva určeného vzdelávacími štandardmi Štátneho vzdelávacieho programu a overenie, ako sú žiaci pripravení používať nadobudnuté kompetencie pri výkone povolání a odborných činností na ktoré sa pripravujú.

Predmetom ZS je preukázať schopnosti žiakov ako:

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

ZS pozostáva z týchto častí v nasledujúcom poradí:

- Písomná časť
- Praktická časť
- Ústna časť

V písomnej, praktickej a ústnej časti ZS sa overujú vedomosti žiaka vo vyžrebovanej téme.

Jednotlivé časti ZS vychádzajú z cieľových požiadaviek schváleného štátneho vzdelávacieho programu, pri čom ich obsah je koncipovaný tak, aby žiak mal možnosť preukázať naplnenie kritérií hodnotenia.

Cieľom písomnej úrovne teoretických vedomostí a poznatkov vychádzajúcich z cieľových požiadaviek štátneho vzdelávacieho programu.

Cieľom praktickej časti overiť úroveň osvojených zručností a spôsobilostí žiakov a konkrétnych praktických úloh.

Cieľom ústnej časti ZS je overiť úroveň teoretických vedomostí a poznatkov ZS pozostáva z komplexných 25 tém vytvorených z cieľových požiadaviek vychádzajúcich zo štátneho vzdelávacieho programu s aplikáciou na konkrétny učebný odbor, schválených predmetovou komisiou. Ďalšie podrobnosti o ZS sú upravené všeobecne záväznými právnymi predpismi MŠ SR. Záverečná skúška je zásadným vzdelávacím výstupom absolventov učebných odborov. Vykonaním ZS získajú absolventi na jednej strane príslušný stupeň vzdelania, odbornú kvalifikáciu a kompetencie vykonávať pracovné činnosti v danom povolaní a na druhej strane majú možnosť ďalšieho vzdelávania na vyššom stupni. Získaný výučný list a vysvedčenie ich dosiahnutý stupeň vzdelania, kvalifikáciu a dosiahnuté kompetencie.

Pri ZS má žiak využívať a aplikovať vedomosti, zručnosti a kompetencie z rôznych predmetov komplexne. Pri ZS sa sleduje nie len jeho schopnosť využívať medzi-predmetové vzťahy vo všeobecnej a odbornej zložke vzdelávania, ale aj úroveň jeho ústneho prejavu a to z jazykovej stránky a stránky správneho uplatňovania odbornej terminológie na základe kritériálneho hodnotenia výkonov. Vzdelávací štandard určuje vzdelávací výstup ako stupeň stanovenia vedomostí, zručností a /alebo postojov a hodnotovej orientácie, ktoré má žiak preukázať po ukončení vzdelávania. Určuje merateľnosť a hodnotenie vzdelávacích výsledkov. Popisuje produkt výučby, nie jej proces. Odpovedá na otázku, čo sa od žiaka očakáva, aby preukázal svoju kompetenciu a úspešne ukončil štúdium. Je základom pre sumatívne hodnotenie založené na výkonových kritériách. Vymedzenie metód a prostriedkov hodnotenia by sa malo urobiť v tom istom čase, kedy sa formulujú vzdelávacie výstupy. Skompletizovanie tém na záverečné skúšky znamená identifikáciu vzdelávacích výstupov. Každý vzdelávací výstup má priamy vzťah k výkonovým a obsahovým štandardom.

3.4.2 Témy záverečných skúšok

Postup prác na témach pre ZS je účelné rozložiť do niekoľkých etáp a etapy do logicky usporiadaných krokov. Tém a pre ZS je konkrétny odborný problém alebo problémová situácia komplexného charakteru, ktorý/ktorú má žiak v priebehu ZS riešiť. Formuluje sa v podobe konkrétnej úlohy, /činnosti, ktoré sú obdobou pracovnej činnosti na danej pracovnej pozícii priamo na pracovisku v rámci daného povolania (alebo skupín povolaní). Téma ZS (ďalej len „téma“) je integratívna. Má svoju profilovú a aplikačnú časť. Profilová časť témy ZS sa orientuje na stanovenie prioritných výkonov, ktoré sú určené v rámci profilových predmetov. Aplikačná časť ZS uvádza všetky dôležité väzby a súvislosti, ktoré dopĺňajú profilovú časť. Každá profilová časť má svoje pod-témy, ktoré sú koncipované tak, aby absolvent mal možnosť v plnom rozsahu pochopiť komplexnosť témy a preukázať naplnenie všetkých výkonov v rámci danej témy.

Každá téma:

- Vychádza z výkonových štandardov pre odborné vzdelávanie (hodnotenie absolútneho výkonu na základe kritérií) a zabezpečuje, aby výkonové štandardy uvedené v profile absolventa komplexne pokryli všetky témy ZS
- Uplatňuje hľadisko a kumulácie vedomostí viacerých odborných predmetov obsahovo príbuzných,
- Vychádza z rozsiahlejších tematických celkov viacerých odborných predmetov (komplexnosť odborného vzdelávania na základe obsahových štandardov),
- Umožňuje a podporuje využitie všetkých podporných učebných zdrojov (pomôcky, Písomné materiály, informácie a údaje, atď.) pre splnenie danej témy,
- Umožňuje preverenie schopnosti žiaka využívať vedomosti a intelektuálne schopnosti získané počas štúdia na posúdenie konkrétneho odborného problému, ktorý je daný v téme ZS,
- Dodržiava pravidlo zrozumiteľnosti, konzistentnosti komplexnosti tak, aby náročnosť, vecný a časový rozsah tém boli pre žiaka optimálne, primerané a zvládnuteľné na danom stupni vzdelania.

Súčasťou tém pre praktickú časť ZS sú jasne deklarované podmienky, za ktorých môže byť daná téma vykonaná. Týka sa to:

- Materiálnych podmienok,
- Priestorových podmienok,
- Pomôcok.

Hodnotenie je jednou z najvýznamnejších činností kontroly vzdelávania, ktorou sa zisťujú a posudzujú výsledky vzdelávania. Kontrola vzdelávania sa skladá:

- zo zisťovania výsledkov vzdelávania, preverovanie alebo skúšanie žiakov, počas ktorého meriame ich výkon a zisťujeme, čo žiak vie, a čo nevie alebo čo by mal vedieť. Ide o zisťovanie stupňa cieľov vzdelávania – skúšanie žiakov,
- posúdenie výsledkov vzdelávania, hodnotenie, čiže porovnanie výsledkov činnosti žiakov zistených preverovaním podľa určených požiadaviek, noriem, kritérií, atď. – hodnotenie žiakov.

V systéme hodnotenia výsledkov ZS sledujeme:

- vedomosti (fakty, pojmy, princípy, zákony, teória, atď.) sú osvojené (počopené, zapamätané), poznatky o cieľoch, spôsoboch, požadovaných výsledkoch akejkoľvek cieľavedomej činnosti,
- zručnosti ako schopnosť vykonávať určitú pracovnú činnosť alebo súbor pracovných činností. Sú súborom relevantných vedomostí a skúseností potrebných pre výkon špecifickej práce alebo úlohy. Sú všeobecné (generické, základné), špecifické odborné,
- spôsobilosti (kompetencie) sú schopnosti vykonávať určitú pracovnú činnosť alebo súbor činností na určitej úrovni výkonu. Sú preto súhrnom vedomostí, zručností a postojov.

Vzdelávacie výstupy

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

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

1. Skupinovo

Pre ústnu časť ZS

Škola:																		
Trieda:						Školský rok:												
Učebný odbor:																		
P.č.	Zoznam žiakov	Číslo TZS	Zoznam výkonových kritérií															
			Porozumenie témy		Správna odborná terminológia		Samostatnosť prejavu		Schopnosť aplikácie		Správnosť a vecnosť odpovede		Komplexnosť témy		Odborné kritériá – počet podľa potreby		SUMÁR	
			A	N	A	N	A	N	A	N	A	N	A	N	A	N	Σ A	Σ N

TZS – téma ZS A – áno N – Nie

Ak sme stanovili napr. 10 zásadných výkonových kritérií na hodnotenie výkonu žiaka (vyhláška uvádza iba odporúčajúce kritériá, učitelia si sami vytvoria kritériá, hlavne tie, ktoré sa týkajú odborných kompetencií v zmysle komplexného prístupu k hodnoteniu témy ZS – profilová časť, aplikačná časť), ktoré nám pomôžu

hodnotiť celkový výkon žiaka z rôznych aspektov, môžeme ich zhodnotiť rôznym spôsobom: známku, percentuálne, slovom, atď. V našom príklade sme využili slovné hodnotenie : zvládol žiak kritérium? (áno, nie). Zvolíme stupnicu úspešnosti, napr.:

Dosiahnutá úspešnosť (áno)	Známka
10 - 9	1
8 – 7	2
6 – 5	3
4 – 3	4
2 - 1	5

2. Jednotlivo

Škola:						
Trieda:			Školský rok:			
Učebný odbor:						
Meno a priezvisko absolventa:						
Forma: napr. ústna časť ZS						
Názov témy ZS:						
Zoznam výkonových kritérií	Hodnotenie					
	1	2	3	4	5	Sumár
Porozumenie téme						
Používanie odbornej terminológie						
Samostatnosť prejavu						
Schopnosť aplikácie						
Správnosť a vecnosť odpovede						
Atď.						

Sumár = vážený aritmetický priemer

Klasifikácia je výsledkom komplexného hodnotenia vedomostí, zručností a návykov žiaka. Základom na pridelenie klasifikačného stupňa sú známky, čiže zaradenie žiaka alebo jeho výkonu do niektorej výkonnostnej skupiny. Vymedzenie klasifikačných stupňov sa opiera o hodnotenie podľa výkonových kritérií.

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

3.4.3 Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov

Rozsah a obsah úloh záverečnej skúšky zahŕňa komplexný učebný obsah teoretickej a praktickej prípravy.

Ústna časť ZS:

1. porozumenie téme,
2. správne používanie odbornej terminológie,
3. vecnosť, správnosť a komplexnosť odpovede,
4. samostatnosť prejavu,
5. schopnosť praktickej aplikácie teoretických poznatkov.

Praktická časť ZS:

1. pochopenie úlohy,
2. analýza úlohy,
3. voľba postupu,
4. správny výber náradia, materiálov, surovín a pod. ,prístrojov, strojov a zariadení,
5. organizácia práce na pracovisku,
6. dodržiavanie noriem, hygieny a pravidiel bezpečnosti práce,
7. ochrana životného prostredia,
8. výsledok práce.

3.4.4 Materiálne a priestorové podmienky pre vykonanie záverečných skúšok

- náradie, nástroje a prístroje.,
- stroje a zariadenia,
- suroviny, pomocné látky a pod.

Priestory

- odborné učebne
- dielne,
- strediská odborného výcviku podľa učebného odboru

3.4.5 Pomôcky pri priebehu záverečných skúšok

- kalkulačka,
- odborná literatúra, vzorky výrobkov,
- vlastné písomné práce vypracované počas štúdia

3.5 Materiálno-technické a priestorové podmienky

Proces výchovy a vzdelávania zohľadňuje všeobecne záväzné právne predpisy upravujúce bezpečnosť práce, ochranu pred požiarom, prevádzkovanie objektov škôl a školských zariadení ako aj technickú dokumentáciu používaných zariadení, príslušné normy a predpisy, ktoré upravujú výrobný proces alebo pracovné operácie zodpovedajúce obsahu vzdelávania v danom odbore vzdelávania.

V procese výchovy a vzdelávania je potrebné sa riadiť sa ďalej nižšie uvedenými predpismi:

- zákon č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov,
- zákon č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov, v znení neskorších predpisov,
- Správna hygienická prax (zaregistrované MŠ SR dňa 24. 9. 2004 pod číslom CD-2004-10050/25523:093 s platnosťou od 1. 9. 2004.

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

Učebné priestory musia vyhovovať požiadavkám hygieny práce, bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, ochrany pred požiarom, ktoré sú v súlade s príslušnými platnými všeobecne záväznými právnymi predpismi, rezortnými predpismi a technickými normami. Priestory, v ktorých sa uskutočňuje teoretické a praktické vyučovanie musia umožňovať optimálnu organizáciu vyučovania s prihliadnutím na technický rozvoj a zavádzanie nových zariadení do prevádzky.

Súčasťou vybavenia učebných priestorov pre praktické vyučovanie je technická dokumentácia, technologické postupy, pravidlá bezpečnej obsluhy technických a iných zariadení, hygienické a bezpečnostné predpisy, bezpečnostné tabuľky a značky a prostriedky protipožiarnej ochrany a prvej pomoci.

Predstavujú ich priestory, ktoré sú nevyhnutné na nadobudnutie požadovaných vedomostí a zručností stanovených výkonovými štandardmi príslušného ŠVP a špecifik výučby daného učebného odboru. Tieto súčasne spĺňajú príslušné bezpečnostné a hygienické predpisy.

Počet, rozmery a vybavenie šatní, hygienických zariadení vyplýva z platných predpisov pre normovanie a prevádzku zariadení pre prípravu žiakov na povolanie a vyhovujú normatívu materiálno-technického a priestorového zabezpečenia pre učebný odbor 2978 H cukrár pekár.

V škole sa nachádzajú učebne pre vyučovanie odborných predmetov teoretického vyučovania (informatiky, aplikovanej informatiky, cudzích jazykov). Učebne pre praktické vyučovanie (pekárska dielňa, cukrárska dielňa) sa nachádzajú na pracovisku Južná trieda 48, Košice. Výučba je organizovaná v týždňových cykloch – strieda sa jeden týždeň teoretického vyučovania a jeden týždeň odborného výcviku.

Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy na Južnej triede 10 v Košiciach.

V tabuľke 1 je uvedené materiálno-technické vybavenie učebných priestorov pre teoretické vyučovanie vrátane osobných ochranných pracovných prostriedkov, ktoré je nevyhnutné v procese teoretického vyučovania v odbore 2978 H cukrár pekár.

Základné učebné priestory pre teoretické vyučovanie

Tabuľka č. 1

P. č.	Názov učebného priestoru pre teoretické vyučovanie
1.	Odborná učebňa
2.	Laboratórium

Základné učebné priestory pre praktické vyučovanie

Tabuľka č. 2

P. č.	Názov učebného priestoru pre praktické vyučovanie
1.	Sklad surovín
2.	Priestor na uskladnenie a vytĺkanie vajec
3.	Cukrárska dielňa
4.	Pekárska dielňa
5.	Priestor na umývanie náradia a pomôcok pre cukrársku a pekársku dielňu
6.	Priestor na uskladnenie obalového materiálu
7.	Expedícia
8.	Priestor na umývanie prepraviek
9.	Priestor na skladovanie pracovných a ochranných prostriedkov a pomôcok
10.	Priestor na inštruktaž

Základné vybavenie učebných priestorov

Pri vybavení pracovného miesta žiaka sú uvedené všetky základné pomôcky, náradie a pod., ktoré žiak potrebuje v procese teoretickej a praktickej prípravy vo svojom odbore vrátane osobných ochranných pracovných prostriedkov. Pre učebný odbor 2978 H cukrár pekár sú potrebné: biele bavlnené tričko/plášť, nohavice, pokrývka hlavy, zdravotná protišmyková obuv, rukavice.

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

Vybavenie je definované pre učebnú skupinu 10 žiakov.

Základné vybavenie učebných priestorov pre teoretické vyučovanie

Tabuľka č. 3

P. č. priestoru	Názov priestoru	Názov vybavenia (v členení stroje a zariadenia, prístroje, výpočtová technika, nábytok a pod.)
1.	Odborná učebňa	Školská tabuľa Multifunkčné zariadenie Skriňa na učebné pomôcky Vzorky základných surovín Schémy a prospekty Surovinové normy Katalógy, odborná literatúra Pomôcky na aranžovanie a predaj Kancelársky stôl, stolička Školská lavica Stolička
2.	Laboratórium	Školská tabuľa Pracovné stoly laboratórne Umývadlo s výlevkou Priestor na váženie Technické váhy Analytické váhy Muflová pec Elektrická sušiareň Exsikátor Mikroskop Pomôcky /laboratórne sklo, drobná laboratórna technika...../ Lupa Elektrický varič Skriňa na učebné pomôcky Priestor na chemikálie Nádoby na odpady Umývadlo

Základné vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie

Tabuľka č. 4

P. č. priestoru	Názov priestoru	Názov vybavenia (v členení stroje a zariadenia, prístroje, výpočtová technika, nábytok a pod.)
1.	Sklad surovín	Suroviny Váha do 100 kg Stolová váha (digitálna) Chladnička, mraznička Manipulačný vozík Palety Regály Stôl Vlhkomer Teplomer
2.	Priestor na uskladnenie a vytĺkanie vajec	Chladnička Stôl Nádoba na škrupiny Umývadlo
3.	Cukrárska dielňa	Pozostáva z troch častí: - Teplá dielňa - Priestor na varenie krémov - Studená dielňa <u>Teplá dielňa</u> Cukrárska pec Šľahací stroj s prídavným zariadením Univerzálny mixér Elektrická /plynová/ stolica Pojazdná trojnožka pod kotle Vozíky na odkladanie plechov Pevné odkladacie regály na plechy Stolná váha Pracovný stôl <u>Priestor na varenie krémov</u> Šľahací stroj s prídavným zariadením Pracovný stôl Varné zariadenie <u>Studená dielňa</u> Ručný šľahač Pracovný stôl Stolná váha Temperovacia vaňa na polevu Umývadlo na umývanie rúk Stojan s papierovými utierkami Nádoba na tekuté mydlo Nádoba na dezinfekčné prostriedky Regál na uloženie hotových výrobkov

		<u>Vybavenosť dielni –pracovné pomôcky</u> Kotlíky Misky Odmerné nádoby Varešky, stierky, naberačky a ostatné drobné pomôcky Sito jemné Sito hrubé Otvárač na konzervy Pravítko Sáčok na striekanie Sada trubičiek na striekanie Sada ručných vypichovačov na čajové pečivo Sada ručných vypichovačov na model hmotu <u>Pomôcky na modelovanie</u> Valček hladký /veľký, stredný/ Valček vrúbkovaný /ozdobný/ Plech na pečenie Rôzne druhy foriem Šablóny na laskonky Trubičky na listové cesto /kovové/ Košíčky na linecké cesto /kovové Krájacie radielka hladké <u>Krájacie radielka vrúbkované</u> Delič tort Strúhadlo ručné Lopatka na suroviny Štetec na mašľovanie Rozotierací nôž na šľahané hmoty <u>Pílkový nôž</u> Hustomer a teplomer na meranie cukr. roztokov Odkvapkávacia mriežka na nádoby
4.	Pekárska dielňa	Stolová váha Miesiaci stroj s pevnou alebo mobilnou diežou Šlahací stroj Deliaci stroj Rožkový stroj Kysiareň Pekárska pec Rozvaľovací stroj Fritéza Mlynček na strúhanku Zariadenie na mletie orechov, maku Plech na pečenie Vozík na odkladanie plechov Pracovný stôl Ošatky (košíky) na chlebové cesto Vozík na ošatky

		<u>Vybavenosť dielne – pracovné pomôcky</u> Formy- na chlieb, bábovky a pod. Pomôcky na tvarovanie (kotúčové nože, raznice, vypichovače) Sitká na osievanie a posýpanie Lopatky na suroviny Teplomer na cesto Zmeták malý Špachtľa na čistenie stolov, plechov Stierky (karty plastové) Sádzacia lopata drevená Valček na cesto Radielka Nože (rôzne veľkosti/ Nože na bagety Drezírovacie vrecká s trubičkami Štetce na potieranie výrobkov Vlažiace kefy Lievik Nádoby – nerezové hrnce rôzne veľkosti (misky, odmerky, tanieri, a pod.) Pravítko Koše na odpad Ochranné rukavice (k peci, manipulačné) Utierky na riad Umývadlo Stojan s papierovými utierkami Nádoba na tekuté mydlo Nádoba na dezinfekčné prostriedky Papier (pečenie, balenie)
5.	Priestor na umývanie náradia a pomôcok	Umývací nerezový dvojdres s teplou a studenou vodou Výlevka na odpadovú vodu Kovový regál na riad Stojan na sušenie Skrinka na čistiace a dezinfekčné prostriedky + materiál
6.	Expedícia	Regál na hotové výrobky Manipulačný stôl Prepravky (na chlieb, na pečivo) Manipulačné vozíky Stolová váha Baliaci stroj Rukavice
7.	Priestor na umývanie prepraviek	Umývací box s teplou a studenou vodou Čistiace prostriedky
8.	Priestor na skladovanie	Skriňa na čistiace a dezinfekčné prostriedky Čistiace a dezinfekčné prostriedky Prachovky, utierky, handry

	pracovných a ochranných prostriedkov a pomôcok	Kefa - kartáč Lopatka na smeti Metla, zmeták Vedro
9.	Priestor na inštruktáž/ denná miestnosť	Školská tabuľa Školská lavica Stolička Kancelársky stôl Multifunkčné zariadenie Skriňa na učebné pomôcky

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

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

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

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

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

3.6.1 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci

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

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

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

- dôkladné oboznámenie žiakov s predpismi BOZP, protipožiarnymi predpismi a technologickými postupmi, ktoré potvrdzujú svojim podpisom,

- oboznámení s používaním technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným a protipožiarным predpisom,
 - oboznámení s používaním ochranných pracovných prostriedkov podľa platných predpisov.
- Stanovením dozoru je poverený majster odborného výcviku.

Nácvik a precvičovanie činností, ktoré zodpovedajú prácam zakázaným mladistvým, môže žiak vykonávať len v rozsahu určenom učebnými osnovami. Ak to vyžaduje charakter činnosti, učebné osnovy z hľadiska bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a hygieny práce určia podmienky, pri ktorých sa môže uskutočňovať výučba žiaka. Maximálny počet žiakov na majstra OV je v 1. - 4. ročníku 10 žiakov.

Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje:

1. Pracovné oblečenie

- biele tričko
- biele nohavice
- biela zásterka
- zdravotná obuv (nie vsuvky)
- biela čiapka alebo šatka
- príručník (2 kusy)

2. Zdravotný preukaz pre prácu s potravinami

3.7 Vnútorý systém kontroly

3.7.1 Vnútorý systém kontroly žiakov

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

Hodnotenie žiaka v jednotlivých predmetoch je súčasťou charakteristiky predmetov.

Príloha č.1_ Učebné osnovy

3.7.2 Vnútorý systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy

Systém hodnotenia zamestnancov na našej škole v princípe otvorený.

Vnútorý systém kontroly sa zameriava hlavne na celkový priebeh výchovno-vzdelávacej činnosti na škole, na tvorbu školských vzdelávacích programov, na dodržiavanie plnenia plánov predmetových komisií. Tento systém kontroly uplatňujeme aj na hodnotenie zabezpečenia vyučovania didaktickou technikou a ostatným materiálno-technickým vybavením, na hodnotenie žiakov počas vyučovacej hodiny s uplatnením seba hodnotenia žiaka, na vystupovanie a rečovú kultúru vyučujúcich, na uplatňovanie didaktických zásad, na mimoškolskú činnosť učiteľov, ale aj na kontrolnú činnosť výchovnej poradkyne.

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

- pozorovanie (hospitácie)
- rozhovor
- výsledky žiakov, ktorých učiteľ vyučuje (prospech, žiacke súťaže, didaktické testy zadane naraz vo všetkých paralelných triedach, úspešnosť prijatia žiakov na vyšší stupeň školy a pod.)

- hodnotenie výsledkov pedagogických zamestnancov v oblasti ďalšieho vzdelávania, tvorby učebných pomôcok, mimoškolskej činnosti a pod.
- hodnotenie pedagogických a odborných zamestnancov manažmentom školy
- vzájomné hodnotenie učiteľov (čo si vyžaduje aj vzájomné hospitácie a „otvorené hodiny“)
- hodnotenie učiteľov žiakmi

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

Hodnotiace kritériá:

a/ výsledky edukačného procesu

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

b/ miera postojov

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

c/ miera náročnosti výkonu pedagogickej činnosti

- propagácia, prezentácia školy na verejnosti
- príprava otázok na záverečné skúšky
- príprava maturitných zadaní, testov na prijímacie skúšky
- tlač a administrácia dokumentácie
- spracovanie, realizácia a hodnotenie rozvojových projektov, programov školy
- organizovanie mimoškolských aktivít
- organizovanie súťaží a cvičení
- účasť na súťažiach so žiakmi
- krúžková činnosť
- triednictvo, vedúci PK, zástupca vedúceho PK, uvádzajúci učiteľ,
- zástupca pedagógov v odborných komisiách ŠIOV alebo MŠ SR
- tvorba web stránky školy, školského časopisu, vedenie zápisníc z porád
- konzultačná a oponentská práca SOČ
- vedúci laboratória, odbornej učebne, skladu učebníc a knižnice
- dozor na chodbe
- organizovanie akcií pre zamestnancov školy
- estetizácia prostredia triedy, učební, čistota prostredia

d/ kvalita vykonávanej pedagogickej činnosti – dodržiavanie noriem

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

e/ mieru osvojenia si a využívanie profesijných kompetencií - seba rozvoj

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

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

Tabuľka výsledného hodnotenia zamestnanca:

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

Názov a adresa školy	Hotelová akadémia, Južná trieda 10, Košice
Názov školského vzdelávacieho programu	2978 H Potravinárstvo - cukrár pekár
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov učebného odboru	2978 H cukrár pekár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná

4 Osobitosti a podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno - vzdelávacími potrebami pre učebný odbor 2978 H cukrár pekár

Vzdelávanie žiakov prebieha v súlade so štátnym vzdelávacím programom a Zákonom o výchove a vzdelávaní (školský zákon), ktoré stanovujú zásadné pravidlá vzdelávania a prípravy žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami. Pri formulovaní požiadaviek na ich štúdium sme vychádzali z analýzy podmienok školy, analýzy potrieb a požiadaviek trhu práce, analýzy povolania a odborných konzultácií so špecializovanými zamestnancami Pedagogicko – psychologických poradní a dorastového lekára.

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

V zmysle Európskej sociálnej charty škola vytvorí podmienky pre uplatnenie práva žiakov so ŠVVP ich slobodnú voľbu povolania, ktorá zohľadňuje ich predpoklady, zvyškový potenciál, potreby trhu práce a v neposlednom rade aj aplikáciu predpisov týkajúcich sa bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci.

Štúdium v učebnom odbore 2978 H cukrár pekár, vzhľadom k svojim špecifikám nemôže byť poskytnuté pre žiakov s mentálnym, zmyslovým a telesným postihnutím, ako aj pre žiakov s autistickým syndrómom, s poruchami psychického a sociálneho vývinu. Vhodnosť vzdelávania v odbore posudzuje lekár a príslušné školské zariadenia výchovného poradenstva a prevencie v závislosti od druhu a stupňa postihnutia a narušenia. Vo všeobecnosti môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom. Uchádzači nesmú trpieť predovšetkým:

- prognosticky závažným ochorením obmedzujúcim funkcie horných končatín (porucha hrubej a jemnej motoriky),
- prognosticky závažným ochorením funkcie nosného a pohybového systému (ochorenia chrčtice, vybočenie kolien, stav po kongenitálnej luxácii bedier),
- prognosticky závažným ochorením dýchacích ciest, srdcovými a cievnyimi ochoreniami (varixy),
- prognosticky závažným ochorením kože horných končatín,
- prognosticky závažnými a nekompenzovanými formami epilepsie a epileptických syndrémov a kolapsových stavov vzhľadom k predpokladanej práci,
- psychickými chorobami (alkoholizmus, toxikománia, nervové choroby),
- prognosticky a závažnými ochoreniami oka, a sluchu,
- endokrinnými ochoreniami a imunodeficitnými stavmi (rôzne druhy alergie),

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

- Pekár pracuje vo veľko-pekárenských podnikoch s charakterom veľkovýroby, ako aj v menších pekárňach, v súčasnosti si vlastnú výrobu pekárenských výrobkov zabezpečujú aj samotné

supermarkety a veľkopredajne potravín. Pri práci treba počítať s vysokými teplotami, prašnosťou a prácou na zmeny.

- Cukrár pracuje v prevádzkach cukrárskej veľkovýroby i v zariadeniach malovýrobných cukrární. Treba počítať s nepriaznivými prejavmi pracovného prostredia ako sú výrobné teploty, silné koncentrácie potravinových vôní. Pracuje sa často na zmeny.

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

Žiaci so špecifickými vývojovými poruchami učenia (dyslexia, dysgrafia, dyskalkúlia, dyortografiaai.)

Počet žiakov so špecifickými vývojovými poruchami učenia je veľmi vysoký, preto treba venovať tejto problematike primeranú pozornosť. Ide o žiakov neohrozených 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 našej škole, získanie odbornej kvalifikácie, je predpokladom a podmienkou ich úspešnej integrácie do života, na trhu práce.

Pri štúdiu v učebnom odbore 2978 H cukrár pekár treba brať do úvahy jeho individuálne postihnutie, záleží na individuálnom prípade, nakoľko sú špecifické vývojové poruchy učenia kompenzované. Dôležité je posúdiť stupeň narušenia schopnosti žiaka, pochopiť a aplikovať poznatky profilových technologických predmetov, odborných technických predmetov spojených s chápaním medzi predmetových vzťahov, plošnou a priestorovou predstavivosťou.

Integrácia žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia

Tento vzdelávací program je otvorený pre žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia. Integrácia musí zahŕňať ich aktivizáciu, motiváciu, pestovanie pozitívneho vzťahu k práci, povolaniu, rozvoj profesijných záujmov. Sú to žiaci, ktorí spĺňajú nasledujúce kritériá:

1. žiak pochádza z rodiny, ktorej sa poskytuje pomoc v hmotnej núdzi a príjem rodiny je najviac vo výške životného minima,
2. aspoň jeden zákonný zástupca žiaka (rodič) je dlhodobo nezamestnaný,
3. najvyššie ukončené vzdelanie rodičov je základné, alebo aspoň jeden z rodičov nemá ukončené základné vzdelanie,
4. vyučovací jazyk školy je iný, než jazyk, ktorým hovorí dieťa doma.

Nakoľko cukrár pekár pracuje vo veľko-pekárenských podnikoch s charakterom veľkovýroby, ako aj v menších podnikoch a ďalších prevádzkach gastronomických služieb dôležitá je schopnosť jednať s ľuďmi, trpezlivosť, kultivované vystupovanie, počtárske schopnosti, dobrá pamäť a dobrý sluch, zdravé a zdatné nohy a schopnosť učiť sa cudzie jazyky, mať zdravotný preukaz. Je potrebné počítať s prácou na zmeny.

V našich podmienkach školy ide aj o problémy s rómskym etnikom, so snahami o ich integráciu do nášho občianskeho a profesionálneho života. Nielen my, ale aj všetky ďalšie školy hľadajú metódy na zníženie negatívneho dopadu dysfunkčných sociálnych podmienok na osobnostný, vzdelávací a profesionálny vývin rómskych detí a mládeže. Častá neúspešnosť rómskych žiakov v bežnom systéme vzdelávania je tiež dôsledkom sociálne nerozvinutého/znevýhodneného prostredia, ktoré nedostatočne stimuluje a nevytvára

podmienky pre rozvoj takých vlastností a schopností, ktoré by ich motivovali k výkonu, pestovali záujem vzdelávať sa, pracovať a byť úspešní.

V dôsledku uvedeného väčšina rómskych žiakov po absolvovaní povinnej školskej dochádzky končí svoje „celoživotné“ vzdelávanie a len s malou pravdepodobnosťou dosiahne odbornú kvalifikáciu na výkon povolania, čo predstavuje vysoké riziko nenájsť uplatnenie na trhu práce. V dospelom veku sa z nich stávajú nekvalifikovaní pracovníci s možnosťou vykonávať len pomocnú nekvalifikovanú a slabo platenú prácu, bez schopnosti ďalej sa vzdelávať, adaptovať sa na meniace - stupňujúce sa nároky trhu práce. Tvoria vlastne základ pre „tvrdé jadro“ dlhodobo nezamestnaných u nás.

Integrácia tejto skupiny žiakov do učebného odboru 2978 H cukrár pekár musí spĺňať nasledovné požiadavky:

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

Integrácia a vzdelávanie nadaných žiakov

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

- + žiaci budú integrovaní do bežných tried (nebudeme zriaďovať osobitné triedy, nepokladáme to za dobrý výchovný moment),
- + v prípade mimoriadnych podmienok a situácií pripravíme individuálne učebné plány a vzdelávací program, ktorý by im eventuálne umožnil ukončiť učebný odbor aj v skrátenom čase ako je daný týmto vzdelávacím programom,
- + umožní sa im štúdium väčšieho počtu voliteľných predmetov, ako aj ďalších cudzích jazykov,
- + podľa potreby budú navštevovať výchovnú poradkyňu a v mimoriadnych prípadoch budú navštevovať aj špecializované odborné pracoviská (za podmienok výskytu istých anomálií v ich správaní),
- + pre výnimočne športovo nadaných žiakov sa vypracuje individuálny plán štúdia s vymedzením konzultačných hodín,
- + vo výučbe týchto žiakov budeme využívať nadštandardné vyučovacie metódy a postupy, budú zapájaní do problémového a projektového vyučovania, umožní sa im práca na vlastných projektoch, vo výnimočných prípadoch môže byť poskytnuté štúdium formou on-line,
- + v individuálnych plánoch sa môžu zaviesť aj špeciálne predmety štúdia, prípadne kombinácia viacerých obsahov predmetov,

- ✚ škola bude intenzívne spolupracovať najmä s rodičmi tak, že bude organizovať mesačné (neformálne) stretnutia učiteľov vrátane výchovnej poradkyne, žiakov, rodičov a (prípadne) zamestnávateľov počas ktorých budú žiaci prezentovať svoje názory a požiadavky, aby sa mohli operatívne riešiť,
- ✚ škola môže umožniť žiakom aj aktívnu spoluprácu ďalšom štúdiu, na našej škole, alebo iných školách. Pre týchto žiakov bude s týmito vzdelávacími inštitúciami intenzívne spolupracovať,
- ✚ škola v spolupráci so zamestnávateľmi bude riešiť ich zamestnanecké príležitosti,
- ✚ všetci žiaci bez výnimky (aj bežní žiaci) budú dodržiavať školský a interný poriadok.

5 Charakteristika školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 2978 H cukrár pekár

5.1 Popis školského vzdelávacieho programu

Príprava v školskom vzdelávacom programe 29 Potravinarstvo v učebnom odbore 2978 H cukrár pekár zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu. Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy a praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v odborných dielnach na Južnej triede 48. Štvorročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre úsek výroby so všeobecným prehľadom o celej oblasti cukrárskej a pekárskej výroby 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 tiež prospech a správanie na základnej škole, záujem uchádzačov o štúdium a výsledky prijímacieho konania. Konkretizácia kritérií na prijímacie skúšky vrátane bodového hodnotenia sú stanovené každoročne.

Stratégia výučby školy vytvára priestor pre rozvoj nielen odborných, ale aj všeobecných a kľúčových kompetencií. Najväčší dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v cudzom jazyku. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvojujú si základy matematiky, chémie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, spoločenskej komunikácie, zloženia a skladovania potravín, výživy, technológie cukrárskej a pekárskej výroby a pod. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti na úseku obsluhy. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

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

Kľúčové, všeobecné a odborné kompetencie sú rozvíjané priebežne a spôsob ich realizácie je konkretizovaný v učebných osnovách jednotlivých vyučovacích predmetov. Škola bude rozvíjať aj kompetencie v rámci pracovného prostredia školy napr. schopnosť autonómneho rozhodovania, komunikačné zručnosti, posilňovanie sebaistoty a sebavedomia, schopnosť riešiť problémy a správať sa zodpovedne (umiestniť na chodbách schránku dôvery, prostredníctvom ktorej môžu žiaci zadávať otázky, vznášať protesty a pripomienky).

Školský vzdelávací program vychádza zo ŠVP 29 Potravinárstvo a je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom. Pri práci so žiakmi so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami sa pristupuje s ohľadom na odporúčenie špeciálnych pedagógov a psychológov vo vzťahu na individuálne potreby žiaka, stupeň a typ poruchy, úroveň kompenzácie poruchy a možnosti školy. Učebný odbor 2978 H cukrár pekár 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.

Klasifikácia prebieha podľa Metodického pokynu číslo 21/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl s účinnosťou od 1.mája 2011.

5.2 Organizácia výučby

Príprava v školskom vzdelávacom programe Potravinárstvo v učebnom odbore 2978 H cukrár pekár zahŕňa teoretickú a praktickú prípravu. Výučba je organizovaná v týždňových cykloch – strieda sa jeden týždeň teoretického vyučovania a jeden týždeň odborného výcviku.

Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy na Južnej triede 10 v Košiciach. Praktické vyučovanie je organizované skupinovú formou odborného výcviku v škole, v odbornej dielni cukrárskej a pekárskej na Južnej triede 48 Košice a v zmluvných pracoviskách .

Učebný odbor 2978 H cukrár pekár integruje všeobecné vzdelávanie a odborné vzdelávanie. Celý proces prípravy absolventa sa realizuje prostredníctvom učebného plánu odboru 2978 H cukrár pekár, ktorý je súčasťou školského vzdelávacieho programu. Rámcový učebný plán štátneho vzdelávacieho programu je konkrétne premietnutý do školského vzdelávacieho programu. Akceptuje jednotlivé vzdelávacie oblasti a obsahové štandardy.

Záverečné skúšky sa konajú v súlade s platnými predpismi a pedagogicko-organizačnými pokynmi MŠ SR.

5.3 Prijímacie konanie do prvého ročníka

Prijímacie konanie do prvého ročníka pre žiakov učebného odboru 2978 H cukrár pekár prebieha formou pohovoru s uchádzačom. Prijímacia komisia prijíma uchádzačov na základe uvedených kritérií:

- priemer známok za 8. ročník a 9. ročník ZŠ (1.polrok) bez výchovných predmetov,
- výsledky celoslovenského testovania žiakov 9. ročníkov,
- záujem o zvolený odbor,
- zdravotná spôsobilosť pre zvolený odbor,
- osobná hygiena.

V prípade uchádzača so zdravotným znevýhodnením je potrebné (na základe §95 ods. 3 zákona č. 245/2008 o výchove a vzdelávaní – školský zákon a o zmene a doplnení niektorých zákonov sú prijímaní na štúdium po vzájomnej konzultácii so zariadeniami výchovnej prevencie a poradenstva), aby jeho zákonný zástupca vopred individuálne konzultoval druh ZZ s riaditeľom strednej školy (resp. výchovným a kariérnym poradcom školy). Zákonný zástupca uchádzača so ZZ priloží k prihláške na štúdium potrebné doklady.

Riaditeľ školy po prerokovaní v pedagogickej rade aktualizuje v danom školskom roku formu prijímacieho konania.

5.4 Zdravotné požiadavky na uchádzača

Do učebného odboru odbore 2978 H cukrár pekár môžu byť prijatí uchádzači, ktorých zdravotnú spôsobilosť na prihláške potvrdil všeobecný lekár.

Na prijatie do učebného odboru 2978 H cukrár pekár môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom.

Do učebného odboru môžu byť prijatí chlapci a dievčatá:

- po úspešnom absolvovaní 9. ročníka ZŠ vo veku 15 rokov
- nemôžu mať poruchy pohybového ústrojenstva, dýchacích ciest, alergické, alebo chronické ochorenia kože, zažívacieho ústrojenstva, psychické poruchy, závraty, alebo záchvatové stavy, ako aj závažné poruchy zraku.

Uchádzač sa pred nástupom do učebného odboru musí podrobiť vyšetreniam určeným pre pracovníkov v potravinárstve.

6 Profil absolventa učebného odboru 2978 H cukrár pekár

Názov a adresa školy	Hotelová akadémia, Južná trieda 10, Košice
Názov školského vzdelávacieho programu	2978 H Potravinárstvo - cukrár pekár
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov učebného odboru	2978 H cukrár pekár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná

Absolvent učebného odboru je pripravený na uplatnenie v cukrárskej a pekárskej výrobe. Vzdelanie upevňuje jeho mravné a charakterové vlastnosti, rozvíja a rozširuje všeobecné schopnosti adaptácie na meniace sa podmienky trhu práce, prehľbuje vzťah k práci a zdokonaľuje komunikačné schopnosti. Vzdelanie poskytuje absolventovi aj potrebné vedomosti o prírode, človeku a spoločnosti a umožňuje mu chápať vnútorné súvislosti medzi javmi, rozumieť všeobecným zákonom a zákonitostiam, oceňovať kultúrne hodnoty a využívať ich.

Absolvent má utvorené základné predstavy o historicko-spoločenských javoch a súvislostiach. Chápe úlohu demokratického štátu pri utváraní humánnej a sociálne spravodlivej spoločnosti, fungujúcej z ekonomického hľadiska na princípoch trhového mechanizmu. Uvedomuje si vzájomnú podmienenosť osobných, skupinových a spoločenských záujmov a všeľudských hodnôt. Uplatňuje slobodu a tolerantnosť pri prejavovaní svetonázoru a rozličných filozofických smerovaní. Má vedomosti o podstate javov, princípov a vzťahov, o spoločenských, ekologických a hygienických, technologických, prevádzkových a ekonomických súvislostiach, a taktiež základné zručnosti potrebné pri riešení praktických úloh. Žiak, ktorý absolvuje program finančnej gramotnosti má schopnosť využívať poznatky, zručnosti a skúsenosti na efektívne riadenie vlastných finančných zdrojov s cieľom zaistiť celoživotné finančné zabezpečenie seba a svojej domácnosti. Umožňuje každému jednotlivcovi naučiť sa efektívne reagovať a využívať nové osobné udalosti na neustále meniace sa ekonomické prostredie, aby sa stal finančne gramotným dospelým jedincem.

Absolvent chápe význam práce a ďalšieho vzdelávania pre svoj rozvoj a rozvoj celej spoločnosti. Uvedomuje si rastúce nároky na kvalifikovanú pracovnú činnosť. Pracuje disciplinovane, svedomito, zodpovedne, je schopný samostatne myslieť, pohotovo rozhodovať, cieľavedome konať. Vie aplikovať získané vedomosti a zručnosti v praktickej činnosti, iniciatívne a samostatne riešiť úlohy na pracovisku, pracovať v kolektíve a tiež samostatne podnikať, využívať vedecko-technické informácie a ďalej sa vzdelávať.

6.1 Kľúčové kompetencie

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

a) Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

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

Absolvent má:

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

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

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

Absolvent má:

- Spoľahlivo vyjadrovať sa v štátnom, materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- Vyjadrovať sa v jednom cudzom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- Riešiť bežné matematické príklady a rôzne situácie,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou,
- pracovať so základnými informačno-komunikačnými technológiami.

c) Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

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

Absolvent má:

- prejať empatiu a sebareflexiu,
- vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívitu,
- pozitívne motivovať seba a druhých,
- stanoviť priority cieľov,
- predkladať primerané návrhy na rozdelenie jednotlivých kompetencií a úloh pre ostatných členov tímu a posudzovať spoločne s učiteľom a s ostatnými, či sú schopní určené kompetencie zvládnuť,
- prezentovať svoje myšlienky, návrh a postoje,
- konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých,
- uzatvárať jasné dohody,

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

6.2 Odborné kompetencie

a) Požadované vedomosti

Absolvent má:

- používať základnú odbornú terminológiu svojho odboru,
- vysvetliť biologickú a chemickú podstatu procesov,
- aplikovať zásady hygieny a bezpečnosti práce, základy systému HACCP,
- definovať sanitačné opatrenia na pracovisku,
- rozoznať základné suroviny a ich využitie,
- vysvetliť hlavné zásady a technologické postupy príslušných výrobných postupov,
- aplikovať technologické postupy,
- určiť znaky kvality výrobkov,
- vysvetliť trvanlivosť výrobkov, jej predĺženie, spôsoby skladovania a expedície,
- používať schémy, pracovné návody, katalógy a technickú dokumentáciu v pracovných činnostiach, receptúry, normovanie a kalkulácie výrobkov,
- vysvetliť zloženie strojov a zariadení používaných v cukrárni a pekárni,
- popísať základnú funkciu strojov, zariadení, liniek používaných v konkrétnom odbore,
- vysvetliť zásady hygieny práce, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany životného prostredia,
- definovať a určiť možné zdroje znečisťovania životného prostredia súvisiace s príslušnou výrobou alebo službou,
- načrtnúť možnosti eliminácie zdrojov znečistenia životného prostredia,
- aplikovať výpočtovú techniku pri riešení odborných úloh,
- vysvetliť základné ekonomické pojmy potreba a spotreba, uspokojovanie potrieb, statky a služby, výroba a výrobné faktory,
- popísať trh a formy trhov,
- vysvetliť rozdiel medzi hospodárstvom a hospodárením,
- posúdiť svoje zdravotné, osobnostné a kvalifikačné predpoklady pre výkon svojho povolania, možnosti ďalšieho štúdia a profesijnej orientácie na slovenskom i európskom trhu práce a pružne na ň reagovať ďalším vzdelávaním,
- vysvetliť na príklade postup pri uzatváraní pracovnej zmluvy a skončenie pracovného pomeru,
- vyjadriť vlastnými slovami zabezpečenie základných ľudských a ekonomických potrieb jednotlivca a rodiny,
- vysvetliť význam bánk v ekonomike,
- vysvetliť vlastnými slovami podstatu zveľaďovania a ochrany svojho majetku,
- popísať základné právne formy podnikania a ich základné črty,
- posúdiť vhodné formy podnikania v svojom odbore,
- opísať na príklade základné povinnosti podnikateľa voči štátu,
- vysvetliť problematiku práva povinností spotrebiteľa,
- popísať vplyv spotreby na životné prostredie,
- vysvetliť pojmy reklama, zavádzajúca reklama, priamy predaj, gamblerstvo.

b) Požadované zručnosti

Absolvent vie:

- samostatne vykonávať odborné a technické činnosti v jednotlivých odvetviach potravinárskeho priemyslu,
- aplikovať osvojené vedomosti v praktických úlohách,
- aplikovať zásady, princípy a postupy v technológiách, vykonať požadovanú prácu so surovinami, materiálmi a polotovarmi, pri príprave výroby,
- vyrobiť výrobky podľa konkrétneho odboru,
- správne pracovať s receptúrami, vypočítať kalkuláciu výrobkov, dodržiavať postupnosť krokov vo výrobe,
- viesť základnú výrobnú dokumentáciu, prijímať a spracovávať objednávky,
- vykonať odber vzorky,
- uskutočňovať práce v expedícii pri uplatňovaní znakov kvality,
- aplikovať a dodržiavať HACCP,
- vykonávať obsluhu a používať technologické zariadenia podľa príslušného odboru,
- vykonávať sanitačné opatrenia na pracovisku,
- vykonávať základnú údržbu prístrojov, nástrojov, strojov a zariadení, liniek v rozsahu odboru štúdia,
- využívať informačné technológie pri riešení odborných úloh,
- postupovať v zmysle zásad bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci, ochrany životného prostredia,
- postupovať hospodárne pri manipulácii s materiálmi, energiou, strojmi a zariadeniami,
- dodržiavať technologickú a pracovnú disciplínu,
- vykonávať kvalifikovane odborné práce, racionálne riešiť jednoduché problémové situácie,
- dodržiavať normy, parametre kvality procesov, výrobkov alebo služieb,
- uplatniť tvorivosť, estetickosť pri príprave výrobkov,
- sledovať vývoj nových výrobkov technológií.

c) Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Absolvent sa vyznačuje:

- manuálnou zručnosťou v činnostiach konkrétneho odboru, adaptabilitou, kreativitou, disponibilitou, spoľahlivosťou, dôslednosťou a presnosťou, schopnosťou spolupracovať, sebadisciplínou, mobilitou.

6.3 Prierezové témy

Prierezové témy sú začlenené do predmetov podľa svojho obsahu, výberu, spôsobu a času realizácie prierezovej témy. Je to v kompetencii každého pedagóga školy a sú vyznačené v učebných osnovách jednotlivých predmetov.

7 Učebný plán

Rámcový učebný plán pre 4-ročné učebné odbory:

Cieľové zložky vzdelávania	Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe za štúdium	Minimálny celkový počet hodín za štúdium
Všeobecné vzdelávanie	24,5	784
Odborné vzdelávanie	95	3040
Disponibilné hodiny	12,5	400
CELKOM	132	4224

Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí	Minimálny počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe za štúdium	Minimálny celkový počet hodín za štúdium
VŠEOBECNÉVZDELÁVANIE	24,5	784
Jazyk a komunikácia •slovenský jazyk a literatúra •cudzí jazyk	12,5	400
Človek a hodnoty •etická výchova/náboženská výchova	1	32
Človek a spoločnosť •občianska náuka	1	32
Človek a príroda •fyzika •chémia •biológia	1	32
Matematika a práca s informáciami •matematika •informatika	3	96
Zdravieapohyb •telesná a športová výchova	6	192
ODBORNÉVZDELÁVANIE	95	3040
Teoretické vzdelávanie	30	960
Praktická príprava	65	2080
Disponibilné hodiny	12,5	400
SPOLU	132	4224
Účelové kurzy/učivo		
Kurz pohybových aktivít v prírode		
Kurz na ochranu života a zdravia		
Účelové cvičenia		
Kurz senzorického hodnotenia		
Záverečnáskúška		

Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre 4-ročné učebné odbory:

- a) Rámcový učebný plán vymedzuje proporcie medzi všeobecným a odborným vzdelávaním (teoretickým a praktickým) a ich záväzný minimálny rozsah. Tento plán je východiskom pre spracovanie konkrétnych učebných plánov školských vzdelávacích programov, v ktorých budú vzdelávacie oblasti rozpracované do učebných osnov vyučovacích predmetov alebo modulov. Počty vyučovacích hodín pre jednotlivé vzdelávacie oblasti predstavujú nevyhnutné minimum. V školských vzdelávacích programoch sa rozširujú podľa potrieb odborov a zámerov školy z kapacity disponibilných hodín.
- b) Stredné odborné školy pre žiakov so zdravotným znevýhodnením plnia rovnaké ciele ako stredné odborné školy pre intaktných žiakov. Všeobecné ciele vzdelávania v jednotlivých vzdelávacích oblastiach a kompetencie sa prispôsobujú individuálnym osobitostiam žiakov so zdravotným znevýhodnením v takom rozsahu, aby jeho konečné výsledky zodpovedali profilu absolventa. Špecifiká výchovy a vzdelávania žiakov so zdravotným znevýhodnením (dĺžka, formy výchovy a vzdelávania, podmienky prijímania, organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie, personálne, materiálno-technické a priestorové zabezpečenie, ap.) stanovujú vzdelávacie programy vypracované podľa druhu zdravotného znevýhodnenia.
- c) Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je minimálne 33 hodín a maximálne 35 hodín, za celé štúdium minimálne 132 hodín, maximálne 140 hodín. Výučba v učebných odboroch sa realizuje v 1., 2., 3.ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 4.ročníku v rozsahu 30 týždňov (do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov, spresnenie počtu hodín za štúdium bude predmetom školských učebných plánov). Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na kurz na ochranu života a zdravia a kurzy pohybových aktivít v prírode ap. A v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.
- d) Trieda sa môže deliť na skupiny podľa potrieb odboru štúdia a podmienok školy.
- e) Hodnotenie a klasifikácia vyučovacích predmetov sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- f) Výučba slovenského jazyka a literatúry sa v učebných odboroch realizuje s dotáciou minimálne v rozsahu 1,5 vyučovacích hodín v 1. ročníku, minimálne v rozsahu 1 vyučovacej hodiny v 2., 3. a 4. ročníku.
- g) Vyučuje sa jeden z jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky. Podľa potreby a podmienok školy aj ďalšie cudzie jazyky. Výučba prvého cudzieho jazyka sa v učebných odboroch realizuje minimálne v rozsahu 2 týždenných vyučovacích hodín v 1.-4.ročníku, spolu 8 vyučovacích hodín za štúdium. Druhý cudzí jazyk sa môže vyučovať ako voliteľný predmet z časovej dotácie disponibilných hodín minimálne v rozsahu 2 týždenných vyučovacích hodín v 1. Až 4. ročníku.
- h) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ sú predmety náboženská výchova v alternatíve s etickou výchovou. Predmety etická výchova/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov.
- i) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet občianska náuka.
- j) Na cirkevných školách je povinnou súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ predmet náboženstvo (podľa konfesie zriaďovateľa). Predmet etická výchova môže škola vyučovať v rámci voliteľných predmetov. Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet občianska náuka.
- k) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ sú predmety fyzika, chémia a biológia, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia. Vyberie sa z predmetov podľa ich účelu v danom odbore štúdia.

- l) Súčasťou vzdelávacej oblasti Matematika a práca s informáciami sú predmety matematika a informatika, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia. Výučba matematiky sa v učebných odboroch realizuje s dotáciou minimálne 2hodín týždenne za celé štúdium.
- m) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Zdravie a pohyb“ je predmet telesná a športová výchova. Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať do maximálne dvojhodinových celkov.
- n) Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou na návrh predmetových komisií rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vzdelávania a praktickej prípravy možno spájať do viac hodinových celkov.
- o) Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov v rozsahu minimálne 2080 hodín za štúdium, čo je podmienkou vykonania záverečnej skúšky. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou praktických cvičení (v laboratóriách, dielnach, odborných učebniach, cvičných firmách a pod.) a odborného výcviku. Na praktických cvičeniach a odbornom výcviku sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy je stanovený všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- p) Disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v školskom vzdelávacom programe a súčasne na vnútornú a vonkajšiu diferenciáciu štúdia na strednej škole. O ich využití rozhoduje vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania podľa návrhu predmetových komisií a po prerokovaní v pedagogickej rade. Možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne. Disponibilné hodiny sú spoločné pre všeobecné a odborné vzdelávanie.
- q) Účelové kurzy sa môžu realizovať v rámci časovej rezervy v školskom roku alebo v rámci praktickej prípravy, ak konkrétny kurz priamo súvisí s obsahom učiva predmetu odborný výcvik.
- r) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je Kurz na ochranu života a zdravia a Kurz pohybových aktivít v prírode, ktoré sú uvedené v učebnom pláne školského vzdelávacieho programu. Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí–civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v druhom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín, resp. 5 dní pri realizácii internátnou formou. Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňuje sa jedno v každom ročníku štúdia, 6 hodín v teréne. Kurz pohybových aktivít v prírode sa koná v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa jeden v 1.ročníku štúdia.

8 Rámcový učebný plán učebného odboru 2978 H cukrár pekár začínajúc prvým ročníkom od šk. roku 2013/2014

Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí	Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe (aj disponibilné)	Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe (aj disponibilné)	Celkový počet hodín za štúdium (aj disponibilné)	1.ročník	2.ročník	3.ročník	4.ročník
VŠEOBECNÉ VZDELÁVANIE							
Jazyk a komunikácia <i>slovenský jazyk a literatúra</i>	4,5+1,5	6	192	2	2	1	1
<i>cudzí jazyk - nemecký jazyk, anglický</i>	8+2	10	320	2	3	3	2
Človek a spoločnosť <i>občianska náuka</i>	1	1	32	1	-	-	-
Človek a hodnoty <i>Etická/náboženská výchova</i>	1	1	32	1	-	-	-
Človek a príroda <i>chémia</i>	1+3	4	128	1	1	1	1
Matematika a práca s informáciami <i>matematika</i>	2	2	64	1	1	-	-
<i>informatika</i>	1+3	4	128	1	1	1	1
Zdravie a pohyb <i>telesná a športová výchova</i>	6	6	192	2	2	1	1
Celkom + disponibilné	24,5+9,5	34	1088	11	10	7	6
ODBORNÉ VZDELÁVANIE							
Teoretické vzdelávanie	-		-	-	-	-	-
<i>Ekonomika</i>	3+1	4	128	1	1	1	1
<i>Úvod do sveta práce</i>	1	1	32	-	-	-	1
<i>Suroviny</i>	4+1	5	160	1	1	1	2
<i>Odborné kreslenie</i>	1	1	32	1	-	-	-
<i>Cvičenia z modelovania</i>	1	1	32	-	-	0,5	0,5
<i>Technológia</i>	14	14	448	3	3	4	4
<i>Technologické výpočty</i>	1	1	32	-	1	-	-
<i>Stroje a zariadenia</i>	3+1	4	128	1	1	1	1
<i>Aplikovaná informatika</i>	2	2	64	-	1	1	-
Praktická príprava	-	-	-	-	-	-	-
<i>Odborný výcvik</i>	65	65	2080	15	15	17,5	17,5
Celkom + disponibilné	95+3	98	3136	22	23	26	27
SPOLU							
<i>Počet hodín za týždeň pre triedu za celé štúdium</i>	132	132	4224	33	33	33	33
Účelové kurzy/učivo							
Zimné športy/ Letné športy	15 hodín			15 hodín			
Kurzna ochranu života azdravia	18 hodín				3 dni po 6 hodín		

Účelové cvičenia	24 hodín			6 hodín	6 hodín	6 hodín	6 hodín
Záverečná skúška	3 dni						3 dni

Kurz na ochranu života a zdravia - 2. ročník – 3 dni/6 hodín

Kurz pohybových aktivít – najmenej 15 hodín – 1. ročník /lyžiarsky, plavecky, turistický/

účelové cvičenia /súčasť prierezovej témy Ochrana života a zdravia/ 1x/ 6 hodín v každom ročníku

V učebnom pláne použitých 12,5 disponibilných hodín. Z toho:

- 9,5hodínna všeobecné vzdelávanie
- 3 hodiny na odborné vzdelávanie

Celkový počet týždenných hodín:

- **všeobecné vzdelávanie 34(24,5+9,5)1088 za celé štúdium**
- **odborné vzdelávanie 98 (95+3) 3136 za celé štúdium**

(počíta sa počet hodín krát 32 týždňov)

Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre 4-ročné učebné odbory:

- Rámcový učebný plán vymedzuje proporcie medzi všeobecným a odborným vzdelávaním (teoretickým a praktickým) a ich záväzný minimálny rozsah. Tento plán je východiskom pre spracovanie konkrétnych učebných plánov školských vzdelávacích programov, v ktorých budú vzdelávacie oblasti rozpracované do učebných osnov vyučovacích predmetov alebo modulov. Počty vyučovacích hodín pre jednotlivé vzdelávacie oblasti predstavujú nevyhnutné minimum. V školských vzdelávacích programoch sa rozširujú podľa potrieb odborov a zámerov školy z kapacity disponibilných hodín.
- 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 prispôsobujú 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 minimálne 33 hodín a maximálne 35hodín, za celé štúdium minimálne 132 hodín, maximálne 140hodín. Výučba v učebných odboroch sa realizuje v 1., 2., 3.ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 4.ročníku v rozsahu 30 týždňov (do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov, spresnenie počtu hodín za štúdium bude predmetom školských učebných plánov). Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na kurz na ochranu života a zdravia a kurzy pohybových aktivít v prírode ap. A v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.
- Trieda sa môže deliť na skupiny podľa potrieb odboru štúdia a podmienok školy.
- Hodnotenie a klasifikácia vyučovacích predmetov sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- Výučba slovenského jazyka a literatúry sa v učebných odboroch realizuje s dotáciou minimálne v rozsahu 1,5 vyučovacích hodín v1 ročníku, minimálne v rozsahu 1 vyučovacej hodiny v 2., 3. a 4. ročníku.
- Vyučuje sa jeden z jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky. Podľa potreby a podmienok školy aj ďalšie cudzie jazyky. Výučba prvého cudzieho jazyka sa

v učebných odboroch realizuje minimálne v rozsahu 2 týždenných vyučovacích hodín v 1.-4.ročníku, spolu 8 vyučovacích hodín za štúdium. Druhý cudzí jazyk sa môže vyučovať ako voliteľný predmet z časovej dotácie disponibilných hodín minimálne v rozsahu 2 týždenných vyučovacích hodín v 1. Až 4. ročníku.

- h) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ sú predmety náboženská výchova v alternatíve s etickou výchovou. Predmety etická výchova/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov.
- i) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet občianska náuka.
- j) Na cirkevných školách je povinnou súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ predmet náboženstvo (podľa konfesie zriaďovateľa). Predmet etická výchova môže škola vyučovať v rámci voliteľných predmetov. Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet občianska náuka.
- k) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ sú predmety fyzika, chémia a biológia, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia. Vyberie sa z predmetov podľa ich účelu v danom odbore štúdia.
- l) Súčasťou vzdelávacej oblasti Matematika a práca s informáciami sú predmety matematika a informatika, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia. Výučba matematiky sa v učebných odboroch realizuje s dotáciou minimálne 2 hodín týždenne za celé štúdium.
- m) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Zdravie a pohyb“ je predmet telesná a športová výchova. Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať do maximálne dvojhodinových celkov.
- n) Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou na návrh predmetových komisií rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vzdelávania a praktickej prípravy možno spájať do viac hodinových celkov.
- o) Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov v rozsahu minimálne 2080 hodín za štúdium, čo je podmienkou vykonania záverečnej skúšky. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou praktických cvičení (v laboratóriách, dielnach, odborných učebniach, cvičných firmách a pod.) a odborného výcviku. Na praktických cvičeniach a odbornom výcviku sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy je stanovený všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- p) Disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v školskom vzdelávacom programe a súčasne na vnútornú a vonkajšiu diferenciaciu štúdia na strednej škole. O ich využití rozhoduje vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania podľa návrhu predmetových komisií a po prerokovaní v pedagogickej rade. Možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne. Disponibilné hodiny sú spoločné pre všeobecné a odborné vzdelávanie.
- q) Účelové kurzy sa môžu realizovať v rámci časovej rezervy v školskom roku alebo v rámci praktickej prípravy, ak konkrétny kurz priamo súvisí s obsahom učiva predmetu odborný výcvik.
- r) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je Kurz na ochranu života a zdravia a Kurz pohybových aktivít v prírode, ktoré sú uvedené v učebnom pláne školského vzdelávacieho programu. Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí–civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v druhom ročníku

štúdia a trvá tri dni po šesť hodín, resp. 5 dní pri realizácii internátnou formou. Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňuje sa jedno v každom ročníku štúdia, 6 hodín v teréne. Kurz pohybových aktivít v prírode sa koná v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa jeden v 1.ročníku štúdia.

9 **Rámcový učebný plán učebného odboru 2978 H cukrár pekár začínajúc prvým ročníkom od šk. roku 2018/2019**

Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí	Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe	Počet <i>disponibilných</i> hodín	Celkový počet hodín za štúdium (aj <i>disponibilné</i>)	1.ročník	2.ročník	3.ročník	4.ročník
VŠEOBECNÉ VZDELÁVANIE							
Jazyk a komunikácia <i>slovenský jazyk a literatúra</i>	4,5	2,5	7	1+0,5	1+0,5	1+1	1,5+0,5
<i>cudzí jazyk - anglický</i>	8	2	10	2	2+1	2+1	2
Človek a spoločnosť <i>občianska náuka</i>	1	0	1	1	0	0	0
Človek a hodnoty <i>Etická/náboženská výchova</i>	1	0	1	1	0	0	0
Človek a príroda <i>chémia</i>	1	3	4	1	0+1	0+1	0+1
Matematika a práca s informáciami <i>matematika</i>	2	0	2	0,5	1,5	0	0
<i>informatika</i>	1	0	1	1	0	0	0
Zdravie a pohyb <i>telesná a športová výchova</i>	6	0	6	2	2	1	1
Celkom + disponibilné	24,5	7,5	32	10	9	7	6
ODBORNÉ VZDELÁVANIE							
Teoretické vzdelávanie							
<i>ekonomika</i>	3	1	4	0+1	1	1	1
<i>úvod do sveta práce</i>	1	0	1	0	0	0	1
<i>suroviny</i>	4	1	5	1	1+1	1	1
<i>odborné kreslenie</i>	1	0	1	1	0	0	0
<i>cvičenia z modelovania</i>	1	0	1	0	1	0	0
<i>technológia</i>	14	0	14	3	3	4	4
<i>technologické výpočty</i>	1	0	1	1	0	0	0
<i>stroje a zariadenia</i>	2	3	5	0+1	0+1	1+0,5	1+0,5
<i>aplikovaná informatika</i>	3	0	3	0	1	1	1
Praktická príprava							
<i>odborný výcvik</i>	65	0	65	15	15	17,5	17,5
Celkom + disponibilné	95	5	100				
SPOLU Počet hodín za týždeň pre triedu za celé štúdium	119,5	12,5	132	33	33	33	33

Účelové kurzy/učivo							
Zimné športy/ Letné športy	15 hodín	0		15 hodín	0	0	0
Kurz na ochranu života a zdravia	18 hodín			0	3 dni /6		
Účelové cvičenia	24 hodín	0	0	6	6	6	6
Záverečná skúška	3 dni						

Kurz na ochranu života a zdravia - 2. ročník – 3 dni/6 hodín

Kurz pohybových aktivít – najmenej 15 hodín – 1. ročník /lyžiarsky, plavecky, turistický/

účelové cvičenia /súčasť priezbovej témy Ochrana života a zdravia/ 1x/ 6 hodín v každom ročníku

V učebnom pláne použitých 12,5 disponibilných hodín. Z toho:

- 7,5hodín na všeobecné vzdelávanie
- 5 hodiny na odborné vzdelávanie

Celkový počet týždenných hodín:

- **všeobecné vzdelávanie 32(24,5+7,5)1024 za celé štúdium**
- **odborné vzdelávanie 100 (95+5) 3200 za celé štúdium**

spolu 4224 hodín

(počíta sa počet hodín krát 32 týždňov)

Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre 4-ročný učebný odbor 2978 H cukrár pekár:

- Rámcový učebný plán vymedzuje proporcie medzi všeobecným a odborným vzdelávaním (teoretickým a praktickým) a ich záväzný minimálny rozsah. Tento plán je východiskom pre spracovanie konkrétnych učebných plánov školských vzdelávacích programov, v ktorých budú vzdelávacie oblasti rozpracované do učebných osnov vyučovacích predmetov alebo modulov. Počty vyučovacích hodín pre jednotlivé vzdelávacie oblasti predstavujú nevyhnutné minimum. V školských vzdelávacích programoch sa rozširujú podľa potrieb odborov a zámerov školy z kapacity disponibilných hodín.
- 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 prispôsobujú 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 minimálne 33 hodín a maximálne 35 hodín, za celé štúdium minimálne 132 hodín, maximálne 140 hodín. Výučba v učebných odboroch sa realizuje v 1., 2., 3. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 4. ročníku v rozsahu 30 týždňov (do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov, spresnenie počtu hodín za štúdium bude predmetom školských učebných plánov). Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na kurz na ochranu života a zdravia a kurzy pohybových aktivít v prírode ap. a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.

- d) Trieda sa môže deliť na skupiny podľa potrieb odboru štúdia a podmienok školy.
- e) Hodnotenie a klasifikácia vyučovacích predmetov sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- f) Výučba slovenského jazyka a literatúry sa v učebných odboroch realizuje s dotáciou minimálne v rozsahu 1,5 vyučovacích hodín v 1 ročníku, minimálne v rozsahu 1 vyučovacej hodiny v 2., 3. a 4. ročníku.
- g) Vyučuje sa jeden z jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky. Podľa potreby a podmienok školy aj ďalšie cudzie jazyky. Výučba prvého cudzieho jazyka sa v učebných odboroch realizuje minimálne v rozsahu 2 týždenných vyučovacích hodín v 1.- 4. ročníku, spolu 8 vyučovacích hodín za štúdium. Druhý cudzí jazyk sa môže vyučovať ako voliteľný predmet z časovej dotácie disponibilných hodín minimálne v rozsahu 2 týždenných vyučovacích hodín v 1. až 4. ročníku.
- h) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ sú predmety náboženská výchova v alternatíve s etickou výchovou. Predmety etická výchova/ náboženská výchova s vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov.
- i) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet občianska náuka.
- j) Na cirkevných školách je povinnou súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ predmet náboženstvo (podľa konfesie zriaďovateľa). Predmet etická výchova môže škola vyučovať v rámci voliteľných predmetov. Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet občianska náuka.
- k) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ sú predmety fyzika, chémia a biológia, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia. Vyberie sa z predmetov podľa ich účelu v danom odbore štúdia.
- l) Súčasťou vzdelávacej oblasti Matematika a práca s informáciami sú predmety matematika a informatika, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia. Výučba matematiky sa v učebných odboroch realizuje s dotáciou minimálne 2 hodín týždenne za celé štúdium.
- m) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Zdravie a pohyb“ je predmet telesná a športová výchova. Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať do maximálne dvojhodinových celkov.
- n) Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou na návrh predmetových komisií rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vzdelávania a praktickej prípravy možno spájať do viachodinových celkov.
- o) Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov v rozsahu minimálne 2080 hodín za štúdium, čo je podmienkou vykonania záverečnej skúšky. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou praktických cvičení (v laboratóriách, dielnach, odborných učebniach, cvičných firmách a pod.) a odborného výcviku. Na praktických cvičeniach a odbornom výcviku sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy je stanovený všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- p) Disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v školskom vzdelávacom programe a súčasne na vnútornú a vonkajšiu diferenciaciu štúdia na strednej škole. O ich využití rozhoduje vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania podľa návrhu predmetových komisií a po prerokovaní v pedagogickej rade. Možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne. Disponibilné hodiny sú spoločné pre všeobecné a odborné vzdelávanie.
- q) Účelové kurzy sa môžu realizovať v rámci časovej rezervy v školskom roku alebo v rámci praktickej prípravy, ak konkrétny kurz priamo súvisí s obsahom učiva predmetu odborný výcvik.

- r) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je **Kurz na ochranu života a zdravia a Kurz pohybových aktivít v prírode**, ktoré sú uvedené v učebnom pláne školského vzdelávacieho programu. Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v druhom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín, resp. 5 dní pri realizácii internátnou formou.
- Účelové cvičenia** sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňuje sa jedno v každom ročníku štúdia, 6 hodín v teréne.
- Kurz pohybových aktivít v prírode** sa koná v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa jeden v 1. ročníku štúdia.

10 Rámcový učebný plán učebného odboru 2978 H cukrár pekár začínajúc prvým ročníkom od šk. roku 2021/2022

Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí	Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe	Počet <i>disponibilných</i> hodín	Celkový počet hodín za štúdium (aj <i>disponibilné</i>)	1.ročník	2.ročník	3.ročník	4.ročník
VŠEOBECNÉ VZDELÁVANIE							
Jazyk a komunikácia <i>slovenský jazyk a literatúra</i>	4,5	2,5	7	1+0,5	1+0,5	1+1	1,5+0,5
<i>cudzí jazyk - anglický</i>	8	2	10	2	2+1	2+1	2
Človek a hodnoty <i>etická/náboženská výchova</i>	1	0	1	1	0	0	0
Človek a spoločnosť <i>občianska náuka</i>	1	0	1	1	0	0	0
Človek a príroda <i>chémia</i>	1	3	4	1	0+1	0+1	0+1
Matematika a práca s informáciami <i>matematika</i>	2	0	2	0,5	1,5	0	0
<i>informatika</i>	1	0	1	1	0	0	0
Zdravie a pohyb <i>telesná a športová výchova</i>	6	0	6	2	2	1	1
Celkom + disponibilné	24,5	7,5	32	10	9	7	6
ODBORNÉ VZDELÁVANIE							
Teoretické vzdelávanie							
<i>ekonomika</i>	3	1	4	0+1	1	1	1
<i>úvod do sveta práce</i>	1	0	1	0	0	0	1
<i>suroviny</i>	4	1	5	1	1+1	1	1
<i>odborné kreslenie</i>	1	0	1	1	0	0	0
<i>cvičenia z modelovania</i>	1	0	1	0	1	0	0
<i>technológia</i>	14	0	14	3	3	4	4
<i>technologické výpočty</i>	1	0	1	1	0	0	0
<i>stroje a zariadenia</i>	2	3	5	0+1	0+1	1+0,5	1+0,5
<i>aplikovaná informatika</i>	3	0	3	0	1	1	1
Praktická príprava							
<i>odborný výcvik</i>	65	0	65	15	15	17,5	17,5
Celkom + disponibilné	95	5	100				
SPOLU Počet hodín za týždeň pre triedu za celé štúdium	119,5	12,5	132	33	33	33	33

Účelové kurzy/učivo							
Zimné športy/ Letné športy	15 hodín	0		15 hodín	0	0	0
Kurz na ochranu života a zdravia	18 hodín			0	3 dni /6		
Účelové cvičenia	24 hodín	0	0	6	6	6	6
Záverečná skúška	3 dni						

Kurz na ochranu života a zdravia - 2. ročník – 3 dni/6 hodín

Kurz pohybových aktivít – najmenej 15 hodín – 1. ročník /lyžiarsky, plavecky, turistický/

účelové cvičenia /súčasť priezbovej témy Ochrana života a zdravia/ 1x/ 6 hodín v každom ročníku

V učebnom pláne použitých 12,5 disponibilných hodín. Z toho:

- 7,5hodín na všeobecné vzdelávanie
- 5 hodiny na odborné vzdelávanie

Celkový počet týždenných hodín:

- **všeobecné vzdelávanie 32(24,5+7,5)1024 za celé štúdium**
- **odborné vzdelávanie 100 (95+5) 3200 za celé štúdium**

spolu 4224 hodín

(počíta sa počet hodín krát 32 týždňov)

Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre 4-ročný učebný odbor 2978 H cukrár pekár:

- Rámcový učebný plán vymedzuje proporcie medzi všeobecným a odborným vzdelávaním (teoretickým a praktickým) a ich záväzný minimálny rozsah. Tento plán je východiskom pre spracovanie konkrétnych učebných plánov školských vzdelávacích programov, v ktorých budú vzdelávacie oblasti rozpracované do učebných osnov vyučovacích predmetov alebo modulov. Počty vyučovacích hodín pre jednotlivé vzdelávacie oblasti predstavujú nevyhnutné minimum. V školských vzdelávacích programoch sa rozširujú podľa potrieb odborov a zámerov školy z kapacity disponibilných hodín.
- 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 prispôsobujú 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 minimálne 33 hodín a maximálne 35 hodín, za celé štúdium minimálne 132 hodín, maximálne 140 hodín. Výučba v učebných odboroch sa realizuje v 1., 2., 3. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 4. ročníku v rozsahu 30 týždňov (do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov, spresnenie počtu hodín za štúdium bude predmetom školských učebných plánov). Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na kurz na ochranu života a zdravia a kurzy pohybových aktivít v prírode ap. a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.

- d) Trieda sa môže deliť na skupiny podľa potrieb odboru štúdia a podmienok školy.
- e) Hodnotenie a klasifikácia vyučovacích predmetov sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- f) Výučba slovenského jazyka a literatúry sa v učebných odboroch realizuje s dotáciou minimálne v rozsahu 1,5 vyučovacích hodín v 1 ročníku, minimálne v rozsahu 1 vyučovacej hodiny v 2., 3. a 4. ročníku.
- g) Vyučuje sa jeden z jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky. Podľa potreby a podmienok školy aj ďalšie cudzie jazyky. Výučba prvého cudzieho jazyka sa v učebných odboroch realizuje minimálne v rozsahu 2 týždenných vyučovacích hodín v 1.- 4. ročníku, spolu 8 vyučovacích hodín za štúdium. Druhý cudzí jazyk sa môže vyučovať ako voliteľný predmet z časovej dotácie disponibilných hodín minimálne v rozsahu 2 týždenných vyučovacích hodín v 1. až 4. ročníku.
- h) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ sú predmety náboženská výchova v alternatíve s etickou výchovou. Predmety etická výchova/ náboženská výchova s vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov.
- i) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet občianska náuka.
- j) Na cirkevných školách je povinnou súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ predmet náboženstvo (podľa konfesie zriaďovateľa). Predmet etická výchova môže škola vyučovať v rámci voliteľných predmetov. Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet občianska náuka.
- k) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ sú predmety fyzika, chémia a biológia, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia. Vyberie sa z predmetov podľa ich účelu v danom odbore štúdia.
- l) Súčasťou vzdelávacej oblasti Matematika a práca s informáciami sú predmety matematika a informatika, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia. Výučba matematiky sa v učebných odboroch realizuje s dotáciou minimálne 2 hodín týždenne za celé štúdium.
- m) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Zdravie a pohyb“ je predmet telesná a športová výchova. Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať do maximálne dvojhodinových celkov.
- n) Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou na návrh predmetových komisií rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vzdelávania a praktickej prípravy možno spájať do viachodinových celkov.
- o) Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov v rozsahu minimálne 2080 hodín za štúdium, čo je podmienkou vykonania záverečnej skúšky. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou praktických cvičení (v laboratóriách, dielnach, odborných učebniach, cvičných firmách a pod.) a odborného výcviku. Na praktických cvičeniach a odbornom výcviku sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy je stanovený všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- p) Disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v školskom vzdelávacom programe a súčasne na vnútornú a vonkajšiu diferenciaciu štúdia na strednej škole. O ich využití rozhoduje vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania podľa návrhu predmetových komisií a po prerokovaní v pedagogickej rade. Možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne. Disponibilné hodiny sú spoločné pre všeobecné a odborné vzdelávanie.
- q) Účelové kurzy sa môžu realizovať v rámci časovej rezervy v školskom roku alebo v rámci praktickej prípravy, ak konkrétny kurz priamo súvisí s obsahom učiva predmetu odborný výcvik.

- r) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je **Kurz na ochranu života a zdravia a Kurz pohybových aktivít v prírode**, ktoré sú uvedené v učebnom pláne školského vzdelávacieho programu. Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v druhom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín, resp. 5 dní pri realizácii internátnou formou.
- Účelové cvičenia** sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňuje sa jedno v každom ročníku štúdia, 6 hodín v teréne.
- Kurz pohybových aktivít v prírode** sa koná v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa jeden v 1. ročníku štúdia.

11 Zoznam príloh:

1. Učebné osnovy predmetov podľa RUP