



ŽILINSKÝ
samosprávny kraj
zriaďovateľ



SPOJENÁ ŠKOLA
Scota Viatora 8
034 01 Ružomberok

Spojená škola

Organizačná zložka:

Stredná odborná škola obchodu a služieb

Scota Viatora 8, 03401 Ružomberok

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

HOTELOVÁ AKADÉMIA



1. ÚVODNÉ IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE

Názov a adresa školy	Spojená škola Organizačná zložka: Stredná odborná škola obchodu a služieb, Scota Viatora 8, 03401 Ružomberok
Názov školského vzdelávacieho programu	Hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov študijného odboru	6323 K hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná
Vyučovaci jazyk	slovenský
Druh školy	štátna
Dátum schválenia ŠkVP	25. august 2008
Miesto vydania	SOS obchodu a služieb, Scota Viatora 8, 03401 Ružomberok
Platnosť ŠkVP	01. september 2008 začínajúc prvým ročníkom

Kontakty pre komunikáciu so školou:

Titul, meno, priezvisko	Pracovná pozícia	Telefón	Fax	e-mail	Iné
Ing. Jaroslav Keyzlar	Riaditeľ	044/4313410 0911 805 687	044/4313450	keyzlar@zssos.sk	www.zssos.sk
Ing. Stanislav Faga	Zástupca riaditeľa pre teoretické vyučovanie	044/4313413 0908 192 497	044/4313450	faga@zssos.sk	
Mgr. Klára Vargová	Zástupca riaditeľa pre teoretické vyučovanie	044/4313413 0908 192 497	044/4313450	vargova@zssos.sk	
Mgr. Július Bruncko	Zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie	044/4313414 0908 423 169	044/4313450	bruncko@zssos.sk	
Mgr. Elena Bellová	Výchovný poradca	044/4313422 0908 948 140	044/4313450	bellova@zssos.sk	
www.zssos.sk					

+Zriaďovateľ:

Žilinský samosprávny kraj
Odbor školstva
ul. Komenského 48
01109 Žilina

Tel.: 041/ 5032 209
e-mail: dweichselgartner@zask.sk

V Ružomberku 30.08.2008

Ing. Jaroslav Keyzlar
riaditeľ školy
(podpis a pečiatka školy)

Názov a adresa školy	Spojená škola Organizačná zložka: Stredná odborná škola obchodu a služieb, Scota Viatora 8, 03401 Ružomberok
Názov školského vzdelávacieho programu	Hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov študijného odboru	6323 K hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná

Záznamy o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu:

Platnosť ŠkVP Dátum	Revidovanie ŠkVP Dátum	Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.
01. 09. 2008	13. 01. 2009	Výchovný poradca Mgr. Rudolf Laco do 31. 12. 2009. Od 01. 01. 2009 menovaná Mgr. Elena Bellová.
	24. 08. 2009	Od 01. 09. 2009 zmena názvov predmetu „Nauka o spoločnosti“ na „Občianska nauka“, názov kurzu „Ochrana človeka a prírody“ na „Ochrana života a zdravia“.
	01. 09. 2009	Od 01. 09. 2009 zástupkyňa riaditeľa pre teoretické vyučovanie Mgr. Klára Vargová.
	01. 09. 2010	Zmena názvu predmetu Telesná výchova na Telesná a športová výchova.
	01. 09. 2012	Zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie Ing. Jozef Jantoš do 31. 08. 2012. Od 01. 09. 2012 zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie Mgr. Július Bruncko.
	01.09.2013	Zmena číselného kódu študijného odboru z 6323 6 na 6323 K.
	01. 02. 2013	Zástupca riaditeľa pre teoretické vyučovanie Ing. Stanislav Faga do 31. 01. 2013. Od 01. 02. 2013 zástupkyňa riaditeľa pre teoretické vyučovanie Ing. Katarína Švidroňová.
	01.09.2013	Zmena poznámok pre telesnú a športovú prípravu.
	01.01.2014	Riaditeľ školy Ing. Jaroslav Keyzlar do 31.12.2013. Od 01.01.2014 riaditeľ školy Mgr. Július Bruncko
	01.01.2014	Zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie Mgr. Július Bruncko do 31. 12. 2013. Od 01. 01. 2014 zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie Ing. Katarína Švidroňová

Názov a adresa školy	Spojená škola Organizačná zložka: Stredná odborná škola obchodu a služieb, Scota Viatora 8, 03401 Ružomberok
Názov školského vzdelávacieho programu	Hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6323 K hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná

2. CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v našom školskom vzdelávacom programe pre študijný odbor 6323 K hotelová akadémia vychádza z cieľov stanovených v Zákone o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu päťročných študijných odborov 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby. Poslanie školy vyplýva aj komplexnej analýzy školy.

Poslaním našej školy nie je len odovzdávať vedomosti a pripravovať našich žiakov na povolanie a získanie prvej kvalifikácie, ale aj formovať u mladých ľudí ich postoje, viesť ich k dodržiavaniu etických a ľudských princípov. Škola sa stane otvorenou inštitúciou pre rodičov, sociálnych partnerov a širokú verejnosť s ponukou rôznej vzdelávacej a spoločenskej činnosti.

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 žiaka, motivácie k sústavnému zdokonaľovaniu sa, prosocionálneho správania, etiky, sebaregulácie ako vyjadrenia schopnosti prevziať zodpovednosť za seba a svoj rozvoj a tvorivosť.

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

✚ Posilnenie výchovnej funkcie školy so zámerom:

- umožniť všetkým žiakom prístup ku kvalitnému záujmovému vzdelávaniu a voľnočasovým aktivitám, najmä žiakom zo sociálne znevýhodneného prostredia ako formy prevencie sociálno-patologických javov a podchytenia nadaných a talentovaných jedincov,
- vytvárať motiváciu k učeniu, ktorá žiakom umožní pokračovať nielen v ďalšom vzdelávaní, ale aj v kultivovaní a rozvoji vlastnej osobnosti,
- podporovať špecifické záujmy, schopností a nadania žiakov,
- formovať ucelený názor na svet a vzťah k životnému prostrediu
- vytvárať vzťah k základným ľudským hodnotám ako je úcta a dôvera, sloboda a zodpovednosť, spolupráca a kooperácia, komunikácia a tolerancia,
- poskytovať čo najväčšie množstvo príležitostí, podnetov a možností v oblasti záujmovej činnosti,
- poskytovať pre žiakov a širokú verejnosť ponuku vzdelávacích služieb vo voľnom čase,

✚ Realizáciu stratégie rozvoja školy s dôrazom na:

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

- uplatňovať nové metódy a formy vyučovania zavádzaním aktívneho učenia, realizáciou medzipredmetovej integrácie, propagáciou a zavádzaním projektového a programového vyučovania,
- zabezpečiť kvalitné vyučovanie cudzieho jazyka vytvorením jazykového laboratória, získania kvalifikovaných učiteľov pre výučbu cudzích jazykov a zabezpečením dostupných podmienok pre výučbu cudzieho jazyka v zahraničí,
- skvalitniť výučbu informačných a komunikačných technológií zabezpečením špeciálnej učebne a softwarového vybavenia, podporovaním ďalšieho vzdelávania učiteľov v oblasti informačných technológií,

- zohľadniť potreby a individuálne možnosti žiakov pri dosahovaní cieľov v študijnom odbore hotelová akadémia
 - zabezpečiť variabilitu a individualizáciu výučby,
 - rozvíjať špecifické záujmy žiakov,
 - vytvárať priaznivé sociálne, emocionálne a pracovne prostredie v teoretickom a praktickom vyučovaní,
 - zavádzať progresívne zmeny v hodnotení žiakov realizáciou priebežnej diagnostiky,
 - 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 jeho stabilizáciou,
 - podporovať a zabezpečovať ďalší odborný rozvoj a vzdelávanie učiteľov,
 - rozvíjať hodnotenie a sebahodnotenie vlastnej práce a dosiahnutých výsledkov.
- c) **podporu talentu, osobnosti a záujmu každého žiaka** s cieľom:
- rozvíjať edukačný proces na báze skvalitňovania vzťahov medzi učiteľom - žiakom – rodičom,
 - rozvíjať tímovú spoluprácu medzi žiakmi budovaním prostredia tolerancie a radosti z úspechov,
 - vytvárať prostredie školy založené na tvorivo-humánnom a poznatkovo-hodnotovom prístupe I vzdelávaniu s dôrazom na aktivitu a slobodu osobnosti žiaka,
 - odstraňovať prejavy šikanovania, diskriminácie, násillia, xenofóbie, rasizmu a intolerancie v súlade s Chartou základných ľudských práv a slobôd,
 - viesť žiakov k zmysluplnej komunikácii a vyjadreniu svojho názoru,
 - zapájať sa do projektov zameraných nielen na rozvoj školy, ale aj na osvojenie si takých vedomostí, zručností a kompetencií, ktoré žiakom prispievajú k ich uplatneniu sa na trhu práce na Slovensku a v krajinách Európskej únie a k motivácii pre celoživotné vzdelávanie sa,
 - nadväzovať spoluprácu s rôznymi školami a podnikmi doma a v zahraničí,
 - presadzovať zdravý životný štýl,
 - vytvárať širokú ponuku športových, záujmových a voľnočasových aktivít,
 - vytvárať fungujúci a 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 najmä v oblasti záujmového vzdelávania a voľnočasových aktivít,
 - podporovať spoluprácu s rodičmi pri príprave a tvorbe školského vzdelávacieho programu,
 - aktívne zapájať zamestnávateľov do tvorby školských vzdelávacích programov, rozvoja záujmového vzdelávania, skvalitňovania výchovno-vzdelávacieho procesu a odbornej praxe,
 - spolupracovať so zriaďovateľom na koncepciách rozvoja odborného vzdelávania a prípravy a politiky zamestnanosti v Ružomberku a našom regióne,
 - spolupracovať sa podnikmi poskytujúcimi gastronomické služby,
 - vytvárať spoluprácu so školami doma a v zahraničí a vymieňať si vzájomne skúsenosti a poznatky,
 - rozvíjať spoluprácu s nadáciami, rôznymi organizáciami a účelovo zameranými útvarmi na zabezpečenie potrieb žiakov.
- e) **zlepšenie estetického prostredia budovy školy a najbližšieho okolia** s cieľom:
- zlepšiť prostredie v triedach a spoločných priestoroch školy,
 - vybudovať viacúčelové športové ihrisko,
 - sústavne zlepšovať hygienické priestory školy,
 - upraviť vybrané triedy na rozšírenie doplnkových činností školy vzhľadom na realizáciu kurzov pre verejnosť, zabezpečenie školení a iných vzdelávacích akcií,
 - využiť materiálo-technický a ľudský potenciál pre získanie doplnkových finančných zdrojov, reagovať na vypísané granty a projekty,
 - pravidelne sa starať o úpravu okolia školy.

Názov a adresa školy	Spojená škola Organizačná zložka: Stredná odborná škola obchodu a služieb, Scota Viatora 8, 03401 Ružomberok
Názov školského vzdelávacieho programu	Hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov študijného odboru	6323 K hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná

3. VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY

Stredná odborná škola obchodu a služieb sa nachádza v centre Ružomberka. Ružomberok centrum dolného Liptova, leží na sútoku Váhu a Revúcej v západnej časti Liptovskej kotliny na rozhraní významných slovenských pohorí - Veľkej Fatry , Chočských vrchov a Nízkych Tatier . Prvá písomná zmienka o osídlení je z roku 1233, mestské výsady Ružomberku udelil z poverenia Magistra rytiera Donča, zvolenského župana, ostrihomský arcibiskup Tomáš v roku 1318.

V roku 1340 kráľ Karol Róbert výsady mestu potvrdil a rozšíril. Súčasťou výsad bolo aj vymedzenie hraníc mestského chotára, v ktorom sa vytvorili sady, tzv. ulice mesta Biely Potok , Černová , Vlkolíne a Villa Ludrová.

Sľubný rozvoj kráľovského mesta zastavil v roku 1390 kráľ Žigmund, ktorý dal Ružomberok do majetku Likavskému panstvu. Tu sa začínajú stáročiami sa tiahnuce spory medzi mestom Ružomberok a Likavským panstvom.

I napriek tomu sa mesto hlavne vďaka významnej križovatke, na ktorej leží, vyvíjalo v prirodzené obchodno-trhovo-remeselnícke centrum. Naša škola svojimi vzdelávacími programami pripravuje odborných a kvalifikovaných zamestnancov v oblasti služieb, má preto v tomto meste svoje opodstatnenie.

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 vyššiu kvalitatívnu úroveň, identifikovali sme množstvo zamestnaneckých príležitostí pre našich absolventov v rôznych gastronomických zariadeniach. Môžu sa uplatniť v rôznych pracovných pozíciách ako manažér strednej úrovne v stravovacom a ubytovacom zariadení, samostatný podnikateľ v hotelových a reštauračných službách riadiaci zamestnanec v uzavretých formách spoločného stravovania, manažér podporných služieb v hotelovom zariadení a v ďalších príbuzných službách cestovného ruchu. Všetky zistenia a použité prostriedky prieskumu sú uvedené v Analytickej štúdie, ktorá je súčasťou pedagogických dokumentov školy a je k dispozícii na sekretariáte riaditeľa školy. Vychádzajúc zo SWOT analýzy:

✚ **Silnými stránkami školy na skvalitnenie a rozvoj výchovno-vzdelávacieho procesu sú:**

- záujem uchádzačov o štúdium (predpoklad naplnenia prvých ročníkov),
- komplexnosť školy a jej poloha (škola, stravovacie zariadenie, športový areál),
- kvalita a skúsenosť pedagogických zamestnancov,
- dobré vybavenie štandardných a odborných učební, kabinetov (aula a pracoviská praktického vyučovania sú využívané v čase mimo vyučovania pre občanov Ružomberka),
- zabezpečenie odbornej praxe v kmeňových a zmluvných gastronomických zariadeniach,
- záujem podnikateľských subjektov o absolventov študijného odboru,
- nízke % nezamestnanosti našich absolventov ,

✚ **Slabou stránkou školy je**

- nedostatok finančných prostriedkov na rekonštrukciu odborných učební a jedální,
- chýbajúce učebné osnovy zabezpečujúce aktuálne zmeny v technológii obsluhy a technologickom vybavení gastronomických zariadení,
- nedostatočná vybavenosť moderných jazykových tried,
- slabé zapojenie sa do medzinárodnej spolupráce pri príprave žiakov

✚ **Príležitostí školy signalizujú**

- bezproblémové uplatnenie absolventov školy v gastronomických zariadeniach v Ružomberku alebo mimo mesta prípadne regiónu
- možnosti rekvalifikačných kurzov podľa potrieb úradu práce v Ružomberku,
- nadviazanie partnerstva s podobnými školami doma a v zahraničí ,
- dobrá a funkčná spolupráca so zamestnávateľmi a zriaďovateľom, ŠPÚ a ŠIOV ako predpoklad dobrých koncepčných a poradenských služieb,
- zosúladenie odbornosti žiakov s požiadavkami trhu práce na základe analýz podnikateľských subjektov.

Prekážky v rozvoji školy sú

- nedostatok finančných prostriedkov na obnovu a prevádzku školy,
- nízka vedomostná úroveň prichádzajúcich žiakov zo základných škôl,
- nízka priemerná mzda v oblasti gastronómie,
- slabá spolupráca s rodičmi.

3.1 Charakteristika školy

Na škole, ktorá je 5 podlažná, v súčasnosti študuje celkom 29 tried, z toho 5 tried žiakov v študijnom odbore hotelová akadémia. Na štúdium cudzích jazykov máme 2 učebne, ktoré nie sú komplexne vybavené. Pre praktickú prípravu máme zriadené v tomto odbore 2 odborné učebne /jedáleň/. Škola má vlastnú kuchyňu, jedáleň, aulu, telocvičňu a športový areál. Manažment školy a hospodársky úsek má svoje priestory, učitelia využívajú svoje kabinety. V aule je nainštalovaná audiovizuálna technika a dataprojektorom a ďalším vybavením pre realizáciu pracovných stretnutí žiakov, učiteľov a širokej verejnosti. Škola má pomerne dobre vybavenú knižnicu, ktorá slúži ako informačné centrum. Výchovný poradca má k dispozícii kabinet, kde sa stretáva so žiakmi, rodičmi, sociálnymi zamestnancami a pod. V suteréne školy sú žiacke šatne, sklad, a dielňa pre potreby údržby a opráv na škole. Hygienické zariadenia sú na každom poschodí, telocvičňa má vlastné hygienické priestory a sprchy.

V období troch rokov plánujeme zrekonštruovať jazykové učebne, odborné učebne pre odbornú prax, dobudovať ihrisko pre atletiku

Na škole vyvíja činnosť Rada školy. Zodpovedá za kvalitu a organizáciu celého výchovno-vzdelávacieho procesu. Ku kvalite výchovno-vzdelávacieho procesu sa vyjadruje aj Rada rodičov. Rada žiakov zastupuje záujmy žiakov na našej škole, organizuje žiacke aktivity a vytvára podmienky pre dobrú komunikáciu a spoluprácu medzi učiteľmi a žiakmi.

3.1.1 Plánované aktivity školy

Dosahovanie požadovaných aktivít a vhodná prezentácia školy sú výsledkom kvality vzdelávania. Škola sa bude snažiť v priebehu vytvoriť a zabezpečiť všetky podmienky pre skvalitnenie života na škole:

Záujmové aktivity:

- Stolnotenisový krúžok
- Anglický jazyk
- Nemecký jazyk
- Plávanie
- Turistický krúžok
- Posilňovňa
- Volejbalový krúžok
- Informatika + internet

Súťaže:

- Hviezdoslavov Kubín
- Spriatelene kraje v zjednotenej Európe
- Matematická súťaž

Športové akcie

- Turnaj v stolnom tenise medzi strednými školami v Ružomberku
- Volejbalové zápasy medzi strednými školami v Ružomberku

Exkurzie

- Gastronomické zariadenia
- Gastrovýstavy Bratislava, Nitra
- Návšteva ubytovacích zariadení – hotely, penzióny, chaty a pod.

- Kultúrne pamiatky v Bratislave a vo Viedni

✚ **Spoločenské a kultúrne podujatia**

- Návšteva divadelných predstavení
- Deň otvorených dverí
- Burza práce
- Spoločenské akcie pre deti z detských domovov

✚ **Gastronomické akcie**

- Recepčia pre organizácie a podnikateľov
- Zabezpečenie plesu MONDI SCP
- Zabezpečovanie slávnostných akcií v našich jedálňach
- Slávnostná tabuľa pri rôznych príležitostiach

Mediálna propagácia

- Prezentácia školy pre výchovných poradcov ZŠ v ružomerskom okrese
- Príspevky do časopisu Gastro
- Príspevky do Ružomerského hlasu a Spoločníka a Ružomerskej televízie
- Schránka dôvery
- Aktualizácia www stránky školy

✚ **Besedy a pracovné stretnutia**

- Ako na trh práce (úrad práce)
- Vydieranie a šikana (zástupca polície)
- Moje skúsenosti s drogou
- Nepriaznivé dôsledky fajčenia a alkoholu
- Kto je gambler?

Všetky aktivity sa budú realizovať s pedagogickými zamestnancami školy, žiakmi a sociálnymi partnermi. Aktivity sú určené predovšetkým žiakom, učiteľom. Víťame všetky ďalšie návrhy a možnosti na aktivizáciu práce školy.

3.2 Charakteristika pedagogického zboru

Stabilizovaný pedagogický zbor vrátane majstrov odborného výcviku tvorí viac ako 55 učiteľov, z ktorých niektorí pracujú na čiastočný pracovný úväzok.

Mimoškolské aktivity realizujú a zabezpečujú okrem pedagogických zamestnancov školy aj a aktivisti mesta Ružomberok (príslušníci policajného zboru, zástupcovia zamestnávateľov, a pod.).

3.3 Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy

Manažment školy považuje za prioritnú úlohu zabezpečiť:

- Uvádzanie začínajúcich učiteľov do pedagogickej praxe.
- Príprava pedagogických zamestnancov na zvyšovanie si svojich kompetencií, hlavne schopností efektívne pracovať s IKT.
- Príprava pedagogických zamestnancov na tvorbu školského vzdelávacieho programu.
- Motivovanie pedagogických zamestnancov pre neustále sebavzdelávanie, vzdelávanie, zdokonaľovanie profesijnej spôsobilosti.
- Zdokonaľovanie osobnostných vlastností pedagogických zamestnancov, spôsobilosti pre tvorbu efektívnych vzťahov, riešenie konfliktov, komunikáciu a pod.
- Sprostredkovanie pedagogickým pracovníkom najnovšie poznatky (inovácie) z metodiky vyučovania jednotlivých predmetov, pedagogiky a príbuzných vied, ako aj z odboru.
- Príprava pedagogických zamestnancov na výkon špecializovaných funkcií, napr. triedny učiteľ atď.
- Príprava pedagogických zamestnancov pre výkon činností nevyhnutných pre rozvoj školského systému, napr. pedagogický výskum, tvorba ŠkVP, tvorba štandardov, tvorba pedagogickej dokumentácie (pokiaľ bude v platnosti v dobiehajúcich ročníkoch), atď.
- Príprava pedagogických zamestnancov pre prácu s modernými materiálmi prostriedkami: videotechnikou, výpočtovou technikou, multimédiami a pod.
- Zhromažďovanie a rozširovanie progresívnych skúseností z pedagogickej a riadiacej praxe, podnecovať a rozvíjať tvorivosť pedagogických zamestnancov.

- Sprostredkovanie operatívneho a časovo aktuálneho transferu odborných a metodických informácií prostredníctvom efektívneho informačného systému.
- Príprava pedagogických zamestnancov na získanie prvej a druhej atestácie.

3.4 Vnútorý systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy

Je účinným nástrojom zabezpečenia harmonickej organizácie celého výchovno-vzdelávacieho procesu a ďalších školských aktivít. Naša škola bude využívať štandardné spôsoby hodnotenia: formatívne a sumatívne. Formatívne hodnotenie použijeme na zvýšenie kvality výchovy a vzdelávania. Sumatívne hodnotenie použijeme na rozhodovanie. Vnútorý systém kontroly by sa mal zameriavať hlavne na celkový priebeh výchovno-vzdelávacej činnosti na škole, na tvorbu školských vzdelávacích programov, na dodržiavanie plnenia plánov predmetových komisií,

Na zabezpečenie vyučovania didaktickou technikou a ostatným materiálno-technickým vybavením, na hodnotenie žiakov počas vyučovacej hodiny s uplatnením sebahodnotenia žiaka, na vystupovanie a rečovú kultúru vyučujúcich, na uplatňovanie didaktických zásad, na mimoškolskú činnosť učiteľov, ale aj na kontrolnú činnosť výchovného poradcu, činnosť ekonomického a personálneho úseku, upratovačiek a údržbárov. Na hodnotenie pedagogických a odborných zamestnancov školy použijeme tieto metódy:

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

3.5 Dlhodobé projekty

Projekčná činnosť je súčasťou vzdelávacieho procesu. Zaradovanie projektov rôznych časových dĺžok a foriem prebieha v jednotlivých predmetoch aktuálne v závislosti na možnostiach a danom učive. Naša škola využíva možnosti rozvojových projektov MŠ SR.

Výstupy z týchto projektov prispievajú k skvalitneniu výchovno-vzdelávacieho procesu v oblasti využívania interaktívnych metód vyučovania a zvyšovania počítačovej gramotnosti žiakov a učiteľov.

Škola bola zapojená aj do projektov financovaných z ESF „Národný projekt ďalšieho vzdelávania učiteľov odborných predmetov v oblasti ukončovania štúdia na stredných školách“, ktorého cieľom bola príprava učiteľov na tvorbu tém a kritérií hodnotenia sumatívneho hodnotenia žiakov.

3.6 Medzinárodná spolupráca

Škola dlhodobo spolupracuje s organizáciami na Cypre a v Taliansku. Cieľom tejto spolupráce je:

- Efektívny transfer poznatkov a skúseností.
- Posilniť a skvalitniť jazykovú prípravu žiakov (konverzačnú, odbornú).
- Posilniť a skvalitniť odbornú prípravu žiakov (transfer inovácií).
- Prezentovať vlastnú školu, mesto a krajinu.
- Spoznávať inú kultúru, históriu a životný štýl.
- Nadväzovať kontakty v rámci kariérového rastu.

3.7 Spolupráca so sociálnymi partnermi

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

Spolupráca s rodičmi

Rodičia majú zástupcov v Rade školy a Rade rodičov. Všetci sú informovaní o priebehu vzdelávania žiakov na triednych schôdkach a konzultáciami s vyučujúcimi. Zároveň sú rodičia informovaní o aktuálnom dianí na škole prostredníctvom www stránky školy. Cieľom školy je zvýšiť komunikáciu s rodičmi. Sme maximálne otvorení všetkým pripomienkam a podnetom zo strany rodičovskej verejnosti. Jednou z hlavných úloh školy bude otvorenie spolupráce s rodičmi na školskom vzdelávacom programe.

Zamestnávateľa

Škola aktívne spolupracuje so zmluvnými zamestnaneckými organizáciami. Spolupráca je zameraná hlavne na poskytovanie odbornej praxe, materiálno-technické zabezpečenie výchovno-vzdelávacieho procesu, besedy a súťaže, sprostredkovanie rôznych zaujímavých exkurzií a výstav. Zástupcovia zamestnávateľov aktívne pôsobia v rámci odbornej praxe ako inštruktori, sprostredkujú aktuálne informácie o zmenách a vývoji nových technológií. Väčšina zamestnávateľov zamestnáva aj našich absolventov.

Iní partneri

Škola aktívne spolupracuje v rámci výchovno-vzdelávacieho procesu a výchove mimo vyučovania s ďalšími partnermi: Domovom dôchodcov v Ružomberku, kde naši žiaci poskytujú obyvateľom DD svoje služby, s policajným zborom v Ružomberku pri organizovaní besied, prednášok a zriaďovateľom pri napínaní vízie školy, Slovenskou obchodnou a priemyselnou komorou pri organizovaní záverečných skúšok, s priamo riadenými organizáciami MŠ SR, pedagogicko-psychologickými poradňami v rámci preventívnych opatrení, a pod.

4. CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V ŠTUDIJNOM ODBORE 6323 K HOTELOVÁ AKADÉMIA

Názov a adresa školy	Spojená škola Organizačná zložka: Stredná odborná škola obchodu a služieb, Scota Viatora 8, 03401 Ružomberok
Názov školského vzdelávacieho programu	Hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov študijného odboru	6323 K hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná

4.1 Popis školského vzdelávacieho programu

Príprava v školskom vzdelávacom programe Služby v stravovaní v študijnom odbore 6326 6 hotelová akadémia zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu. Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy a praktické vyučovanie je organizované formou cvičení v škole a na pracoviskách zamestnávateľov. Päťročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre pozície manažér strednej úrovne v stravovacom a ubytovacom zariadení, samostatný podnikateľ v hotelových a reštauračných službách, riadiaci zamestnanec v uzavretých formách spoločného stravovania, manažér podporných služieb v hotelovom zariadení a v ďalších príbuzných službách cestovného ruchu.

Predpokladom pre prijatie do študijného 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, finančného hospodárenia, účtovníctva, štruktúry a riadenia hotelierstva, využívanie IKT, marketing a pod. V rámci odbornej praxe žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti. 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 práci 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 medziludských 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.

Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy na ulici Scota Viatora 8 v Ružomberku. Praktická príprava prebieha v 1.a 3. ročníku na pracoviskách odborného vyučovania v budove školy, v 3.4. a 5. ročníku na pracoviskách odborného vyučovania v budove školy a v organizáciách v Ružomberku a blízkom okolí.

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 Hotelová akadémia je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom. V prípade talentovaných žiakov sa výučba bude organizovať formou individuálnych učebných plánov a programov, ktoré sa vypracujú podľa reálnej situácie. Pri práci so žiakmi so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami sa prístupuje s ohľadom na doporučenie špeciálnych pedagógov a psychológov vo vzťahu na individuálne potreby žiaka, stupeň a typ poruchy, úroveň kompenzácie poruchy a možnosti školy. Študijný odbor 6323 K hotelová akadémia je vhodný pre žiakov ktorých zdravotnú spôsobilosť písomne posúdil a potvrdil lekár. Pre tento odbor sa vyžaduje zdravotný preukaz.

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 budú prezentovať na mnohých gastronomických akciách, ktoré organizujú súkromní podnikatelia, hotely a veľké gastronomické firmy.

Klasifikácia prebieha podľa klasifikačného poriadku. Výsledky žiakov sa hodnotia priebežne na základe kritérií, s primeranou náročnosťou a pedagogickým taktom. Podklady pre hodnotenie sa získavajú sústavným sledovaním výkonu žiaka a jeho pripravenosti na vyučovanie, rôznymi metódami a prostriedkami hodnotenia, analýzou činnosti žiaka, konzultáciami s ostatnými učiteľmi vrátane výchovného poradcu a zamestnancov pedagogicko-psychologických poradní, rozhovormi so žiakom, jeho rodičmi, ale aj s inštruktormi praktickej prípravy, ktorí boli poverení praktickou inštruktážou zo strany svojho zamestnávateľa. Pri hodnotení sa využívajú kritériá hodnotenia na zabezpečenie jeho objektivity. Žiaci sú s hodnotením oboznámení.

4.2 Základné údaje o štúdiu

Kód a názov študijného odboru: 6323 K hotelová akadémia

Dĺžka štúdia:	5 rokov
Forma štúdia:	denná
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:	- podmienky prijatia na štúdium ustanovuje vykonávací predpis o prijímacom konaní na stredné školy, - zdravotná spôsobilosť uchádzača o štúdium.
Spôsob ukončenia štúdia:	maturitná skúška
Doklad o dosiahnutom vzdelaní:	vysvedčenie o maturitnej skúške výučný list po troch rokoch štúdia a po absolvovaní predpísanej praxe min. 15 hodín
Poskytnutý stupeň vzdelania:	Úplné stredné odborné vzdelanie ISCED 3A
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:	ako manažér strednej úrovne v stravovacom a ubytovacom zariadení, samostatný podnikateľ v hotelových a reštauračných službách riadiaci zamestnanec v uzavretých formách spoločného stravovania, manažér podporných služieb v hotelovom zariadení a v ďalších príbuzných službách cestovného ruchu.
Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie):	Po úspešnom vykonaní maturitnej skúšky sa absolvent môže uchádzať o štúdium v pomaturitnom štúdiu a na VŠ

Organizácia výučby

Príprava v školskom vzdelávacom programe Hotelová akadémia v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu. Výučba je organizovaná v dvojtýždňových cykloch.

Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy na ulici Scota Viatora 8 v Ružomberku. 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, finančného hospodárenia, účtovníctva, štruktúry a riadenia hoteliérstva, využívanie IKT, marketing a pod. V rámci odbornej praxe žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Praktické vyučovanie je organizované formou odbornej praxe a cvičení v škole na pracoviskách praktického vyučovania a na pracoviskách zamestnávateľov. Na odbornej praxi je okolo 30 žiakov. Ďalšie odborné zručnosti žiaci získavajú pri rôznych spoločenských akciách buď v reštauráciách pri komerčných objednávkach alebo v rámci praktických laboratórnych cvičení. Dôvodom takejto organizácie je skutočnosť, aby si žiaci precvičili a vyskúšali aj také zručnosti, situácie a javy, ktoré sa v bežnej praxi vyskytujú zriedkavo. Tieto vyučovacie aktivity prebiehajú pod dozorom učiteľa odborného výcviku. Plánujeme realizovať spoločenské akcie pri príležitosti organizovania rôznych domácich a zahraničných seminárov a sympózií a športových stretnutí. Žiaci v priebehu štúdia sa dostanú na rôzne pracoviská.

Päťročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre uplatnenie sa ako manažér strednej úrovne v stravovacom a ubytovacom zariadení, samostatný podnikateľ v hotelových a reštauračných službách riadiaci zamestnanec v uzavretých formách spoločného stravovania, manažér podporných služieb v hotelovom zariadení a v ďalších príbuzných službách cestovného ruchu. so základnými predpokladmi pre výkon obchodno-podnikateľských aktivít.

Maturitná skúška sa koná v súlade s platnými predpismi a pedagogicko-organizačnými pokynmi MŠ SR. Ďalšie organizačné podrobnosti týkajúce sa účelových kurzov a cvičení sú súčasťou učebného plánu.

4.3 Zdravotné požiadavky na žiaka

Na prijatie do študijného odboru 6323 K hotelová akadémia môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom, ktorý posúdi a písomne potvrdí lekár. Uchádzač musí mať platný zdravotný preukaz.

4.4 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci

Neoddeliteľnou súčasťou teoretického a praktického vyučovania je problematika bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny práce a protipožiarnej ochrany. Výchova k bezpečnej a zdravie neohrozujúcu prácu vychádza po dobu štúdia z požiadaviek platných právnych a ostatných predpisov (zákonov, nariadení vlády SR, vyhlášok, technických predpisov a slovenských technických noriem). Tieto požiadavky sa musia vzťahovať k výkonu konkrétnych činností, ktoré sú súčasťou odbornej praxe. Tieto požiadavky sa musia doplniť informáciami o rizikách možného ohrozenia, ktorým sú žiaci pri teoretickom a praktickom vyučovaní vystavení vrátane informácií o opatreniach na ochranu pred pôsobením týchto zdrojov rizík (zdravotné riziká a opatrenia pri ručnej manipulácii s bremenom, rizikové faktory súvisiace s mikroklimatickými podmienkami – teplotná záťaž organizmu a pod.).

Priestory pre výučbu musia zodpovedať svojimi podmienkami požiadavkám stanovených v zdravotníckych predpisoch (hygienické požiadavky na priestory, prevádzka školských zariadení, bezpečná prevádzka, používanie strojov, prístrojov a pod.). Nácvik a precvičovanie činností musí byť v súlade s požiadavkami, ktoré upravujú prácu pre mladistvých (napr. Zákoník práce) a v súlade s podmienkami, podľa ktorých môžu mladiství vykonávať zakázané práce z dôvodu prípravy na povolanie. Základnými podmienkami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sa rozumie:

- dôkladne a preukázané oboznámenie žiakov s predpismi o BOZP, protipožiarnymi predpismi a s technologickými postupmi,

- používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným a protipožiarnym predpisom,
- používanie ochranných pracovných prostriedkov podľa platných predpisov,
- vykonávanie stanoveného dozoru na pracoviskách žiakov, pričom sa vymedzia stupne dozoru nasledovne:
 - práca pod dozorom si vyžaduje sústavnú prítomnosť osoby poverenej dozorom, ktorá dohliada na dodržiavanie BOZP a pracovného postupu. Táto osoba musí zrakovo obsiahnuť všetky pracovné miesta tak, aby mohla bezpečne zasiahnuť v prípade porušenia BOZP,
 - práca pod dohľadom si vyžaduje prítomnosť osoby poverenej dohľadom kontrolovať pracoviská pred začatím práce a pokiaľ nemôže zrakovo všetky pracoviská obsiahnuť, v priebehu práce ich obchádza a kontroluje.

Stanovením príslušného stupňa dozoru je poverený vedúci zamestnanec v závislosti od charakteru práce, podmienok a tematického celku výučby.

Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje:

1. Pracovné oblečenie

Dievčatá

- Biela blúzka, čierna sukňa (max. 10 cm nad kolená, nie bedrová)
- Zdravotné topánky (nie vsuvky)
- Príručník (2 kusy)
- Menovka
- Pracovný plášť

Chlapci

- Biela košeľa (1x s dlhým rukávom, 1x s krátkym rukávom)
- Čierne nohavice
- Čierna vesta
- Pracovný plášť
- Čierne topánky (polovičné)
- Príručník (2 kusy)
- Motýlik (čierny)
- Menovka

2. Zdravotný preukaz pre prácu s potravinami

Zakazuje sa nosenie „pírsingu“. Odborný výcvik budú žiaci vykonávať na určených pracoviskách (kmeňových, zmluvných). Odborná prax sa bude vykonávať aj v čase školských prázdnin, prípadne v sobotu a v nedeľu podľa potreby a záujmu zákazníkov.

5. PROFIL ABSOLVENTA ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6444 4 ČAŠNÍK, SERVÍRKA

Názov a adresa školy	Spojená škola Organizačná zložka: Stredná odborná škola obchodu a služieb, Scota Viatora 8, 03401 Ružomberok
Názov školského vzdelávacieho programu	Hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6323 K hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov

5.1 Charakteristika absolventa

Absolvent študijného odboru 63223 6 hotelová akadémia je kvalifikovaný pracovník so širokým odborným a všeobecným vzdelaním, schopný vykonávať odborné činnosti v hotelierstve a v spoločnom stravovaní. Je schopný samostatne podnikáť, vykonávať práce súvisiace s riadením a organizovaním hospodárskej činnosti a prevádzky v hotelových zariadeniach. Je schopný vykonávať ekonomické činnosti spojené so získaním a spracovaním informácií v oblasti poskytovania služieb, zásobovania, odbytu, vedenia administratívy., účtovníctva a rozvojových programov hotelierstva. Ovláda a využíva informačno- komunikačné technológie, základy hospodárskej korešpondencie, účtovnej evidencie. Je dostatočne adaptabilný v príbuzných odboroch činnosti, využíva nevyhnutné všeobecné vzdelanie, je schopný pracovať v kolektíve ale aj samostatne. Vie používať racionálne metódy práce, konať cieľavedome, rozvážne a rozhodne v súlade s právnymi normami. Je pripravený na okamžitý vstup do praxe. Má dobré komunikačné schopnosti v dvoch cudzích jazykoch.

5.2 Kompetencie absolventa

Absolvent študijného odboru **6323 K hotelová akadémia** po absolvovaní vzdelávacieho programu disponuje týmito kompetenciami:

5.2.1 Kľúčové kompetencie

a) Komunikatívne a sociálno-interakčné spôsobilosti

Absolvent má:

- rozumieť bežnému a odbornému ústnemu a písomnému prejavu druhých,
- komunikovať zreteľne a kultivovane na primeranej odbornej úrovni,
- formulovať svoje myšlienky zrozumiteľne a súvisle, v písomnom prejave prehľadne a jazykovo správne,
- zúčastňovať sa aktívnej diskusie, formulovať svoje názory a postoje,
- ovládať základy komunikácie v cudzom jazyku pre základné pracovné uplatnenie podľa potrieb a charakteru príslušnej odbornej kvalifikácie,
- chápať výhody ovládania cudzích jazykov pre životné a spoločenské uplatnenie a prehľbovať svoju jazykovú spôsobilosť,
- spracovávať bežné administratívne písomnosti a pracovné dokumenty,
- dodržiavať jazykové a štylistické normy,
- používať odbornú terminológiu a symboliku,
- vyjadrovať sa a vystupovať v súlade so zásadami kultúry prejavu a správania sa,
- využívať svoje vedomosti pri riešení bežných problémových situácií,
- ovládať prácu s príručkami, učebnicami, odborným textom a primerane ich interpretovať,
- ovládať užívateľské operácie na počítači na úrovni spotrebiteľa a vnímať digitálnu gramotnosť ako východisko pre celoživotné vzdelávanie,
- rozvíjať svoju tvorivosť,
- využívať informačné zdroje poskytujúce prístup k informáciám a príležitostiam na vzdelávanie v celej Európe.

b) Intrapersonálne a interpersonálne spôsobilosti

Absolvent má:

- posudzovať reálne svoje fyzické a duševné možnosti, odhadovať dôsledky svojho konania a správania sa v rôznych situáciách,
- vytvárať, objasňovať a aplikovať hodnotový systém a postoje,
- určovať vážne nedostatky a kvality vo vlastnom učení, pracovných výkonoch a osobnostnom raste,
- stanovovať si ciele a priority podľa svojich osobných schopností, záujmov, pracovnej orientácie a životných podmienok,
- reagovať adekvátne na hodnotenie svojho vystupovania a spôsobov správania zo strany iných ľudí, prijímať rady a kritiky,
- plniť plán úloh smerujúci k daným cieľom a snažiť sa ich vylepšovať formou využívania sebakontroly, sebaregulácie, sebahodnotenia a vlastného rozhodovania,
- overovať získané poznatky, kriticky posudzovať názory, postoje a správanie druhých,
- zmerať vlastnú činnosť na dodržiavaní osobnej zodpovednosti a dosiahnutie spoločného cieľa v pracovnom kolektíve,
- pracovať v tíme a podieľať sa na realizácii spoločných pracovných a iných činností,
- mať zodpovedný vzťah k svojmu zdraviu, starať sa o svoj fyzický a duševný rozvoj, byť si vedomí dôsledkov nezdravého životného štýlu a závislostí,
- prijímať a zodpovedne plniť dané úlohy,
- 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.

c) Schopnosť tvorivo riešiť problémy

Absolvent má:

- využívať zrozumiteľné návody na objasňovanie podstaty problému,
- pochopiť zadanie úlohy alebo určiť jadro problému a získať informácie potrebné k riešeniu, navrhnúť jednoduchý spôsob riešenia, zdôvodniť ho, vyhodnotiť a overiť správnosť zvoleného postupu a dosiahnutých výsledkov,
- uplatňovať pri riešení problému rôzne jednoduché metódy myslenia a myšlienkových operácií,
- zhodnotiť význam informácií, zhromažďovať a využívať ich pre optimálne riešenie základných pracovných problémových situácií, zvažovať výhody a nevýhody navrhovaných riešení,
- vybrať správny (optimálny) postup na realizáciu riešenia a dodržiavať ho,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi.

d) Podnikateľské spôsobilosti

Absolvent má:

- mať zodpovedný postoj k vlastnej profesijnej budúcnosti a ďalšiemu vzdelávaniu, uvedomovať si význam celoživotného učenia a byť pripravený prispôbovať sa k zmeneným pracovným podmienkam,
- využívať k učeniu rôzne informačné zdroje, vrátane skúseností iných a svoje vlastné,
- sledovať a hodnotiť vlastný úspech vo svojom učení, prijímať hodnotenie výsledkov svojho učenia zo strany iných ľudí,
- poznať možnosti ďalšieho vzdelávania, hlavne v odbore prípravy na povolanie,
- mať prehľad o možnostiach uplatnenia na trhu práce v danom odbore, cieľavedome a zodpovedne rozhodovať o svojej budúcej profesii a vzdelávacej ceste,
- mať reálnu predstavu o pracovných a iných podmienkach v odbore, o požiadavkách zamestnávateľov na pracovné činnosti a vedieť ich porovnávať so svojimi predstavami a reálnymi predpokladmi,
- interpretovať základné informácie o prieskume trhu, reklame a cieľoch podnikania,
- vedieť získavať a vyhodnocovať informácie o pracovných a vzdelávacích príležitostiach,
- využívať poradenské a sprostredkovateľské služby tak v oblasti sveta práce, ako aj v oblasti vzdelávania,

- primerane komunikovať s potenciálnymi zamestnávateľmi, prezentovať svoj odborný potenciál a svoje odborné ciele,
- vedieť vystihnúť podstatu, realitu, fakty, predvídať dôsledky,
- poznať zásady konštruktívnej kritiky, vedieť zaujať kritické postoje, prijímať kritiku druhých,
- poznať všeobecné práva a povinnosti zamestnávateľov a pracovníkov,
- poznať vlastné chyby a byť schopný sebareflexie,
- identifikovať a riešiť aj sporné problémy (nevyhýbať sa ich riešeniu),
- robiť aj nepopulárne, ale správne opatrenia a rozhodnutia,
- chápať podstatu a princíp podnikania, mať predstavu o základných právnych, ekonomických, administratívnych, osobnostných a etických aspektoch súkromného podnikania,
- dokázať vyhľadávať a posudzovať podnikateľské príležitosti v súlade s realitou trhového prostredia, svojimi predpokladmi a ďalšími možnosťami.

e) Spôsobilosť využívať informačné technológie

Absolvent má:

- ovládať počítač, poznať jeho základné časti a jednoduchý spôsob jeho obsluhy,
- pochopiť základné informácie o štruktúre a fungovaní počítača,
- pracovať s jednoduchými základnými a aplikačnými funkciami programu potrebnými pre výkon povolania,
- ovládať obsluhu periférnych zariadení potrebných pre činnosť používaného programu,
- učiť sa používať nové jednoduché aplikácie,
- komunikovať elektronickou poštou, využívať jednoduché prostriedky online a offline komunikácie,
- vyhľadávať jednoduché informačné zdroje a informácie z otvorených zdrojov,
- ovládať základy grafického zázorňovania a vedieť ich podľa potreby využiť v praktickom živote,
- evidovať, triediť a uchovávať informácie tak, aby ich mohol využívať pri práci,
- chrániť informácie pred znehodnotením alebo zmanipulovaním,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov, kriticky pristupovať k získaným informáciám a byť mediálne gramotný.

f) Spôsobilosť byť demokratickým občanom

Absolvent má:

- rozumieť podstate sveta a spoločnosti na primeranej úrovni,
- rešpektovať, že telesná, citová, rozumová i vôľová zložka osobnosti sú rovnocenné a vzájomne sa dopĺňajú,
- konať zodpovedne, samostatne a iniciatívne, nielen vo svojom vlastnom záujme, ale aj vo verejnom záujme,
- dodržiavať zákony, rešpektovať práva a osobnosť druhých ľudí, ich kultúrne špecifiká, vystupovať proti neznášanlivosti, xenofóbií a diskriminácií,
- konať v súlade s morálnymi princípmi a zásadami spoločenského správania, prispievať k uplatňovaniu hodnôt demokracie,
- uvedomovať si vlastnú kultúrnu, národnú a osobnostnú identitu, pristupovať s toleranciou k identite druhých,
- zaujímať sa aktívne o politické a spoločenské dianie u nás a vo svete,
- rešpektovať rôzne názory na svet,
- chápať význam životného prostredia pre človeka a konať v duchu udržateľného rozvoja,
- uznávať hodnotu života, uvedomovať si zodpovednosť za vlastný život a spoluzodpovednosť pri ochrane života a zdravia iných,
- uznávať tradície a hodnoty svojho národa, chápať jeho minulosť i súčasnosť v európskom a svetovom kontexte,
- podporovať hodnoty miestnej, národnej, európskej a svetovej kultúry a mať k nim vytvorený pozitívny vzťah,
- orientovať sa v problematike nerovnomerného hospodárskeho rozvoja, etnických, rasových a náboženských konfliktov, terorizmu,
- pochopiť pojmy: spravodlivosť, ľudské práva, zodpovednosť a aplikovať ich v globálnom kontexte.

5.2.2 Všeobecné kompetencie

Absolvent má:

- rozlišovať spisovný a hovorový jazyk, dialekt a štýlovo príznačné jazyky, vo vlastnom prejave voliť prostriedky adekvátnej komunikačnej situácie,
- v písomnom a hovorenom prejave uplatňovať zásady slovenského pravopisu, využívať vedomosti o tvarosloví,
- používať adekvátnu slovnú zásobu vrátane príslušnej odbornej terminológie,
- orientovať sa v základnej výstavbe textu, prezentovať a obhajovať svoje stanoviská,
- vedieť položiť otázku a správne formulovať odpovede,
- vyjadrovať postoje neutrálne, pozitívne (pochvala) a negatívne (kritika, polemika),
- vyjadrovať sa vecne správne, jasne a zrozumiteľne,
- orientovať sa v rôznych literárnych smeroch,
- čítať umelecké diela a chápať ich celistvosť a estetickú pôsobnosť,
- odborne sa vyjadrovať o javoch vo svojom odbore,
- vytvoriť základné útvary administratívneho,
- samostatne získavať potrebné informácie z dostupných zdrojov, triediť ich a kriticky k nim pristupovať,
- mať prehľad o dennej tlači a tlači podľa svojho záujmu,
- komunikovať v cudzom jazyku v rámci základných tém,
- schopnosť vymieňať si informácie a názory v cudzom jazyku týkajúce sa základných všeobecných a odborných tém ústnym a písomným prejavom,
- schopnosť zvoliť si adekvátnu komunikačnú stratégiu a jazykové prostriedky, zrozumiteľne vyjadrovať hlavné myšlienky v cudzom jazyku,
- pracovať so základným cudzojazyčným textom vrátane základného odborného textu, využívať text ako poznanie a prostriedok na skvalitnenie jazykových spôsobilostí,
- pracovať so slovníkom, jazykovými a inými príručkami, internetom a ďalšími zdrojmi informácií,
- poznať a rešpektovať tradície, zvyky a odlišnosti sociálnej a kultúrnej hodnoty iných národov a jazykových oblastí,
- využívať prírodovedné poznatky a zručnosti v praktickom živote vo všetkých situáciách, ktoré súvisia s prírodovednou,
- ovládať základné ekologické súvislosti a postavenie človeka v prírode, zdôvodniť nevyhnutnosť udržateľného rozvoja,
- posúdiť chemické látky z hľadiska nebezpečnosti a ich vplyvu na živé organizmy.
- vysvetliť etické normy súvisiace so životom a zdravím,
- charakterizovať etiku práce,
- využívať vedomosti a spôsobilosti v praktickom živote pri riešení otázok svojho politického a občianskeho rozhodovania, hodnotenia a správania,
- konať zodpovedne a prejavovať občiansku aktivitu, vážiť si demokraciu a slobodu,
- využívať matematické poznatky v praktickom živote v situáciách, ktoré súvisia s matematikou,
- orientovať sa v matematickom texte, pochopiť zadanie matematickej úlohy, kriticky vyhodnocovať informácie kvantitatívneho charakteru získané z rôznych zdrojov – grafov, diagramov, tabuliek, správne sa matematicky vyjadrovať.
- osvojiť si poznatky a špeciálne činnosti podporujúce úpravu porúch zdravia,
- osvojiť si základy zdravovedy a fyziológie ľudského tela,
- osvojiť si zásady správnej výživy a zdravého životného štýlu,
- zorganizovať si pohybový režim a program vlastných pohybových aktivít ako súčasť životného štýlu,
- preukázať pohybovú gramotnosť k osobnému športovému výkonu.

5.2.3 Odborné kompetencie

Požadované vedomosti

Absolvent má:

- Vedomosti o základných ekonomických pojmoch
- Vedomosti o štruktúre národného hospodárstva
- Vedomosti o zásadách prípravy podnikateľského plánu a rozvoji podnikateľských činností v podmienkach trhovej ekonomiky

- Pozná zásady manažmentu a personalistiky, princípy a úlohy personálneho manažmentu
- Pozná základné právne normy a legislatívu v oblasti ekonomiky, obchodných zmlúv, a vzťahov
- Zásady spoločenského správania, spoločenský protokol
- Pozná základy výživy ľudí a zásady správneho spôsobu života
- Pozná zásady správneho stolovania a uplatňovania nových trendov v stolovaní
- Pozná techniku jednoduchej a zložitej obsluhy pri bežnom a slávnostnom stolovaní
- Chemické zloženie potravín, princípy výroby a spracovania
- Modernú gastronomickú techniku, nové technológie a zásady ich používania
- Základy z geografie a cestovného ruchu
- Zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci
- Vedomosti z oblasti prípravy jedál a prípravy nápojov

Požadované zručnosti

Absolvent vie:

- získať, spracovať a využívať ekonomické informácie
- viesť a spracovať agendu malého a veľkého podnikateľského subjektu
- založiť a viesť skladovú evidenciu
- založiť a viesť prevádzkovú a finančnú evidenciu na úseku prijímania hostí v ubytovacom stredisku
- pracovať na užívateľskej úrovni s počítačom, s prostriedkami spojovacej a záznamovej techniky
- vykonávať všetky administratívne práce podniku
- uplatňovať hygienické predpisy, zásady bezpečnosti práce a ochrany zdravia, program HACCP
- zostaviť jedálny lístok
- vypracovať receptúry, normovať jedlá a nápoje, kalkulovať ceny
- senzorycky hodnotiť kvalitu potravín a pripravených jedál
- vykonať jednoduchú a zložitú formu obsluhy
- pripraviť a zabezpečiť servírovanie jedál v špeciálnych podmienkach

Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Absolvent sa vyznačuje:

- manuálnou zručnosťou v činnostiach konkrétneho odboru, adaptabilitou, kreativitou, disponibilitou, spoľahlivosťou, trpezlivosťou, dôslednosťou a presnosťou, schopnosťou spolupracovať, sebadisciplínou, mobilitou, schopnosťami pracovať v tíme, budovaním imidžu firmy, pozitívnym kontaktom so zákazníkom, samostatnou prácou, dodržovaním predpisov o ochrane spotrebiteľa, dodržiavaním firemnej kultúry, flexibilitou, profesionálnou hrdosťou, zodpovednosťou za zverený majetok, schopnosťou riešiť konfliktné situácie,
- rozlišovaním chuti, čuchových podnetov,
- kultivovanosťou vystupovania a vzhľadu, istotou, pohotovosťou svojho vystupovania, schopnosťou sociálneho kontaktu,
- odolnosťou voči senzorickej záťaži,
- krátkodobou pamäťou, praktickým a samostatným myslením a rozdeľovaním pozornosti.

6. UČEBNÝ PLÁN ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6323 K hotelová akadémia

Tabuľka prevodu rámcového učebného plánu ŠVP na učebný plán ŠkVP

Škola (názov, adresa)	Združená stredná škola obchodu a služieb, Scots Viatora 8, 03401 Ružomberok			
Názov ŠKVP	Hotelová akadémia			
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby			
Kód a názov študijného odboru	6323 K hotelová akadémia			
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A			
Dĺžka štúdia	5 rokov			
Forma štúdia	denná			
Iné	vyučovací jazyk - slovenský			
Štátny vzdelávací program		Školský vzdelávací program		
Vzdelávacie oblasti Obsahové štandardy	Minimálny počet týždenných vyučovacích hodín celkom	Vyučovací predmet	Počet týž. vyučovacích hodín celkom	Disponibilné hodiny
Jazyk a komunikácia	53	Všeobecné vzdelávanie – povinné predmety	53	–
Verbálne vyjadrovanie	13	Slovenský jazyk a literatúra	13	–
Písomné vyjadrovanie				
Štylistika				
Jazykové prostriedky a náuka o jazyku				
Práca s textom a získavanie informácií				
Literatúra v živote človeka				
Staroveká a stredoveká literatúra				
Humanizmus a renesancia				
Barok				
Novodobá slovenská literatúra				
Literárny realizmus a literárna moderna				
Slovenská a svetová literatúra medzi dvoma svetovými vojnami (klasicizmus, predromantizmus, romantizmus)				
Vývoj slovenskej literatúry po druhej svetovej vojne v kontexte so svetovou literatúrou				

Počúvanie s porozumením	20	Prvý cudzí jazyk	20	–
Čítanie s porozumením				
Písomný prejav				
Ústny prejav				
Počúvanie s porozumením	18	Druhý cudzí jazyk	18	–
Čítanie s porozumením				
Písomný prejav				
Ústny prejav				
Ústny prejav	2	Konverzácia v cudzom jazyku	2	–
Človek, hodnoty a spoločnosť	7		7	–
Mravné rozhodovanie človeka. Človek a právne vzťahy	2	Etická výchova/Náboženská výchova	2	–
Filozoficko-etické základy hľadania zmyslu života				
Dejepis	2	Dejepis	2	–
Vplyv hospodárskych podmienok na život človeka. Zmysel a spôsob života	3	Občianska náuka	3	–
Estetika životného prostredia				
Ľudové a regionálne umenie				
Aplikácia poznatkov z umenia a kultúry do života				
Úvod do spoločenského vzdelávania. Psychológia osobnosti				
Sociálna psychológia a základy komunikácie				
Demokracia a jej fungovanie				
Človek a príroda	3		3	–
Človek a životné prostredie	1	Ekológia	1	–
Elektrické a magnetické javy	0	Fyzika	0	–
Svetlo a žiarenie				
Formy a príčiny mechanického pohybu	2	Chémia	2	–
Štruktúra a vlastnosti látok				
Atómy, molekuly a periodická sústava prvkov				
Priebeh chemických reakcií				
Prvky a ich zlúčeniny				
Organické zlúčeniny				
Deje v živých sústavách		Biológia		
Matematika a práca s informáciami	8		8	2
Čísla, premenné, výrazy				

Rovnice, nerovnice a ich sústavy	6	Matematika	7	1
Funkcie				
Geometria				
Kombinatorika a teória pravdepodobnosti				
Základy štatistiky				
Práca s údajmi a informáciami	2	Informatika	3	1
Zdravie a pohyb	10		10	
Ľudský organizmus ako celok z hľadiska stavby a funkcie	10	Telesná a športová výchova	10	–
Vplyv telesnej a športovej výchovy a športu na somatický, funkčný a zdravotný stav človeka				
Kondičná príprava a všestranne rozvíjajúce cvičenia a pohybové hry, športový tréning				
Základy techniky a taktiky vybraných športových odvetví, odborná terminológia, pravidlá				
Regenerácia, kompenzácia				
Poradové cvičenia				
Hygiena a bezpečnosť pri telesnej a športovej výchove a športe, základy prvej pomoci				
Šport a pobyt v prírode				
Disponibilné hodiny				
Teoretické vzdelávanie	30	Odborné vzdelávanie – povinné predmety	64	34
Administratíva a korešpondencia	1	Administratíva a korešpondencia	4	3
Informatika v praxi	1	Aplikovaná informatika	2	1
Ekonomika	3	Ekonomika	7	4
Geografia a CR na Slovensku a vo svete	1	Geografia cestovného ruchu	3	2
Stratégia a taktika, organizačná štruktúra podniku, malé a stredné podnikanie atď	3	Hotelový a gastronomický manažment	8	5
Marketingové prostredie, plánovanie, výskum stratégia ap.	1	Marketing	2	1
Hygiena potravín, jednotlivé druhy potravín, pochutín, nápojov	1	Náuka o potravinách	2	1
Tráviaca sústava, zásady správnej výživy, vitamíny vo výžive ap.	1	Náuka o výžive	2	1
Právo ústavné, občianske, obchodné, pracovné ap.	1	Právna náuka	2	1
Stolovanie, inventár, jednoduchá a zložitá obsluha, systémy a spôsoby obsluhy	5	Technika obsluhy	10	5
Technologické postupy, suroviny, pokrmy z mäsa, zeleniny atď.	9	Technológia prípravy pokrmov	15	6
Učtovníctvo	3	Učtovníctvo	7	4

Praktická príprava	18		18	–
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, hygienické predpisy, HACCP	18	Prax	18	–
Organizácia a nadväznosť pracovných činností vo výrobných, obchodných, odbytových strediskách a strediskách služieb a cestovného ruchu				
Oboznámenie sa s pracovnými strojmi, zariadením a inventárom výrobných, obchodných, odbytových stredísk a stredísk služieb a cestovného ruchu				
Precvičovanie jednotlivých činností vo výrobných, obchodných, odbytových strediskách, strediskách služieb a cestovného ruchu				
Simulácia pracovných činností pri zabezpečovaní akcií poriadaných vo výrobných, obchodných, odbytových strediskách, strediskách služieb cestovného ruchu				
Nácvik komunikácie so zákazníkom a spoločenského vystupovania				
Administratívne práce v prevádzke				
Disponibilné hodiny		Voliteľné predmety		
CELKOM				
Ochrana života a zdravia				
Teoretická príprava		Teoretická príprava	3 hodiny	
Praktický výcvik		Praktický výcvik	15 hodín	
Telovýchovno-výcvikový kurz		Mimovyučovacie aktivity	2 týždne	
Plavecký výcvik		Plavecký výcvik	15 hodín	
Lyžiarsko-výcvikový kurz		Lyžiarsko-výcvikový kurz	1 týždeň	

Škola (názov, adresa)	Spojená škola Organizačná zložka: Stredná odborná škola obchodu a služieb, Scota Viatora 8, 03401 Ružomberok					
Názov ŠKVP	Hotelová akadémia					
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby					
Kód a názov študijného odboru	6323 K hotelová akadémia					
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A					
Dĺžka štúdia	5 rokov					
Forma štúdia	denná					
Druh školy	štátna					
Vyučovaci jazyk	slovenský jazyk					
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku					
	1.	2.	3.	4.	5.	Spolu
Všeobecnovzdelávacie predmety	22	20	16	13	14	85
slovenský jazyk a literatúra c)	3	3	3	3	3	15
prvý cudzí jazyk c)	4	4	4	4	4	20
druhý cudzí jazyk c)	4	4	4	3	3	18
konverzácia v cudzom jazyku	-	-	-	-	2	2
etická výchova/náboženská výchova c), g)	1	1	-	-	-	2
dejepis	1	1	-	-	-	2
občianska náuka	1	1	1	-	-	3
chémia	2	1	-	-	-	3
matematika	2	2	2	1	-	7
informatika c)	2	1	-	-	-	3
telesná a športová výchova c), k)	2	2	2	2	2	10
Odborné predmety	12	15	19	21	20	87
administratíva a korešpondencia c)	-	2	1	1	-	4
animácie v hoteli	-	-	1	-	-	1
aplikovaná informatika c)	-	-	-	-	2	2
ekonomika	-	2	2	2	2	8
základy podnikateľského myslenia – tvorba projektov	-	-	-	-	1	1
geografia cestovného ruchu	-	1	2	-	-	3
hotelový a gastronomický manažment	-	-	-	4	4	8
marketing	-	-	-	1	2	3
náuka o nápojoch	-	-	1	-	-	1
náuka o potravinách	2	-	-	-	-	2
náuka o výžive	-	1	-	-	-	1
právna náuka	-	-	-	-	2	2
prax	-	-	-	6	-	6
spoločenská komunikácia	-	-	1	1	-	1
technika obsluhy	2	2	1	1	1	7
technológia prípravy pokrmov	2	1	1	1	1	6
účtovníctvo	-	-	2	2	2	6
odborný výcvik	6	6	7	3	3	25
Spolu	34	35	35	35	34	172
Účelové kurzy						
Ochrana života a zdravia n)						
Telovýchovno-výcvikový kurz o)						

Prehľad využitia týždňov

Činnosť	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník	5.ročník
Vyučovanie podľa rozpisu	33	33	33	33	30
Maturitná skúška	-	-	-	-	1
Časová rezerva(účelové kurzy, opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie ai.)	7	6	6	6	6
Účasť na odborných akciách	-	1	1	-	
Spolu týždňov	40	40	40	40	37

Poznámky k rámcovému učebnému plánu 5-ročného štúdia s praxou:

- 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 môžu rozšíriť podľa potrieb odborov a zámerov školy z kapacity disponibilných hodín.
- b) Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je minimálne 33 hodín a maximálne 35 hodín, za celé štúdium minimálne 165 hodín, maximálne 175 hodín. Školský rok trvá 40 týždňov, výučba v študijných odboroch sa realizuje v 1., 2., 3. a 4. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 5. 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 športovo-vzdelávacie kurzy, na tvorbu projektov, exkurzie, atď. a v poslednom ročníku na absolvovanie maturitnej skúšky.
- c) Trieda sa môže deliť na skupiny podľa súčasne platnej legislatívy.
- d) Výučba slovenského jazyka a literatúry sa v študijných odboroch realizuje s minimálnou dotáciou 12 hodín v priebehu celého štúdia.
- e) Vyučujú sa dva z jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, podľa potreby a podmienok školy aj ďalšie cudzie jazyky. Výučba prvého cudzieho jazyka sa v študijných odboroch realizuje minimálne v rozsahu 3 týždenných vyučovacích hodín v ročníku. Výučba druhého cudzieho jazyka sa v študijných odboroch realizuje minimálne v rozsahu 3 týždenných vyučovacích hodín v 1. a 2. ročníku a minimálne v rozsahu 2 týždenných vyučovacích hodín v 3., 4. a 5. ročníku.
- f) Škola, ktorá nemá v prechodnom období 8. rokov, najneskôr do školského roku 2017 - 2019, podmienky na výučbu druhého cudzieho jazyka z dôvodu nedostatku kvalifikovaných pedagogických zamestnancov, môže presunúť vymedzenú časovú dotáciu pre 2. cudzí jazyk do disponibilných hodín do časti všeobecné vzdelávanie a môže ju využiť na posilnenie týždenných vyučovacích hodín pre tie predmety, ktoré považuje vo vzťahu k odboru štúdia za kľúčové. Ak sa škola rozhodne v prechodnom období zaviesť druhý cudzí jazyk, je povinná začať s jeho výučbou s účinnosťou od 1. ročníka podľa nového učebného plánu. Vyššie ročníky dokončia výchovno-vzdelávací proces podľa pôvodných učebných plánov. Po uplynutí prechodného obdobia musia všetky školy zabezpečiť žiakom výučbu 2. cudzích jazykov.
- g) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek, hodnoty a spoločnosť“ sú predmety etická/náboženská výchova, dejepis a Občianska náuka. Predmety etická výchova/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov minimálne v rozsahu 1 týždennej vyučovacej hodiny v 1. a 2. ročníku štúdia. Predmety sú klasifikované. Predmet Občianska náuka sa vyučuje minimálne v rozsahu 1 týždennej vyučovacej hodiny v 1., 2. a 3. ročníku štúdia, predmet dejepis sa vyučuje minimálne v rozsahu 1 týždennej vyučovacej hodiny v 1. a 2. ročníku štúdia. Predmety sú klasifikované.
- h) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ sú predmety ekológia, fyzika, chémia a biológia, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore minimálne v rozsahu 1 týždennej vyučovacej hodiny v 1., 2. a 3. ročníku štúdia.
- i) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Matematika a práca s informáciami“ sú predmety matematika a informatika, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore. Predmet matematika sa vyučuje

minimálne v rozsahu 2 týždenných vyučovacích hodín v 1., 2. a 3. ročníku štúdia. Predmet informatika sa vyučuje minimálne v rozsahu 1 týždennej vyučovacej hodiny v 1. a 2. ročníku štúdia.

- j) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Zdravie a pohyb“ je predmet telesná a športová výchova, ktorý sa vyučuje minimálne v rozsahu 2 týždenných vyučovacích hodín v ročníku.
- k) Praktická príprava sa realizuje podľa súčasne platnej legislatívy. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou cvičení (v laboratóriách, dielňach, odborných učebniach, cvičných firmách a pod.) a praxe. Na cvičeniach a praxi sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa platných predpisov. Počet žiakov na jedného učiteľa sa riadi platnou legislatívou.
- l) 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. Disponibilné hodiny zohľadňujú záujmy žiakov, rodičov a potreby regiónu, ako aj personálne a priestorové podmienky školy. Disponibilné hodiny posilňujú profil žiakov, umožňujú dôkladnejšiu prípravu na maturitné skúšky a prijímacie konanie na ďalšie štúdium. Ďalej umožňujú efektívne využitie medzipredmetových vzťahov na vyššej úrovni. Možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne. Disponibilné hodiny na všeobecné vzdelávanie sa nemôžu využiť na odborné vzdelávanie a naopak.
- m) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode, ktoré sú uvedené v učebnom pláne školského vzdelávacieho programu. Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v treťom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín, resp. 5 dní pri realizácii internátnou formou.
Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňujú sa v 1. a 2. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku školského roka raz. Kurz pohybových aktivít v prírode sa koná v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa 1. ročníku štúdia (so zameraním na zimné športy) a v 2. ročníku štúdia (so zameraním na letné športy).
Žiaci s oslabeným zdravím sa na kurze zúčastňujú len so súhlasom lekára a plnia úlohy primerané zdravotnému stavu.
- n) Všetky účelové kurzy sa realizujú v rámci sedemtyždňovej časovej rezervy a riadia sa samostatnými smernicami.
- o) Maturitná skúška sa organizuje podľa súčasne platnej školskej legislatívy.

7. UČEBNÉ OSNOVY ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6323 K HOTELOVÁ AKADEMIA

Tabuľka vzťahu kľúčových kompetencií k obsahu vzdelávania

Prehľad kľúčových kompetencií	Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti	Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti	Schopnosti tvorivo riešiť problémy	Podnikateľské spôsobilosti	Spôsobilosti využívať informačné technológie	Spôsobilosti byť demokratickým občanom
Prehľad názov predmetov	Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií					
Povinné všeobecnovzdelávacie predmety						
slovenský jazyk a literatúra	☺	☺	☺	☺	☺	☺
cudzí jazyk	☺	☺	☺	☺	☺	☺
druhý cudzí jazyk	☺	☺	☺	☺	☺	☺
konverzácia v cudzom jazyku	☺	☺	☺	☺	☺	☺
etická/náboženská výchova	☺	☺	☺		☺	☺
dejepis	☺	☺				
Občianska náuka	☺	☺	☺		☺	☺
chémia	☺	☺	☺		☺	☺
matematika		☺	☺	☺	☺	
informatika	☺	☺	☺	☺	☺	
telesná a športová výchova	☺	☺	☺		☺	☺
Povinné odborné predmety						
Administratíva a korešpondencia			☺		☺	
Aplikovaná informatika	☺	☺	☺	☺	☺	
ekonomika			☺	☺	☺	☺
Geografia cestovného ruchu	☺		☺		☺	☺
Hotelový a gastronómický manažment		☺		☺		☺
Spoločenská komunikácia	☺	☺	☺	☺	☺	☺
Marketing	☺	☺		☺	☺	
Náuka o potravinách			☺		☺	
Náuka o výžive	☺	☺	☺			☺
Technika obsluhy			☺	☺	☺	
Technológia prípravy pokrmov			☺	☺	☺	
účtovníctvo	☺	☺	☺	☺	☺	☺
Prax	☺	☺	☺	☺	☺	
Voliteľné predmety						
Účelové kurzy						
Ochrana života a zdravia	☺	☺	☺	☺	☺	☺
Telovýchovno-výcvikový kurz	☺	☺	☺		☺	☺

Kľúčové kompetencie predstavujú spoločne uplatňované zásady a pravidlá pri vybraných postupoch, metódach a formách práce, pri organizovaní rôznych slávnostných alebo výnimočných príležitostí, akcií alebo aktivít, mali by podporovať a rozvíjať aktivitu, tvorivosť, zručnosť, učenie žiaka. Výchovné a vzdelávacie stratégie (ďalej len „VVS“) nie sú formulované ako ciele, konkrétne metódy, postupy, pokyny alebo predpokladané výsledky žiakov, ale predstavujú spoločný postup, prostredníctvom ktorého by učitelia doviedli žiakov k vytváraniu alebo ďalšiemu rozvoju kľúčových kompetencií.

VVS sú v našom školskom vzdelávacom programe stanovené pre každý vyučovací predmet a pre vybrané kľúčové kompetencie tak, ako to ukazuje tabuľka. Táto stratégia bola odsúhlasená všetkými predmetovými komisiami na škole

Využitie prierezových tém

- 1 - Environmentálna výchova
- 2 - mediálna výchova
- 3 - ochrana života a zdravia
- 4 - multikultúrna výchova
- 5 - osobnostný a sociálny rozvoj
- 6 - finančná gramotnosť
- 7 - prevencia dopravnej výchovy
- 8 - regionálna výchova a tradičná ľudová kultúra
- 9 - tvorba projektu a prezentačné zručnosti**

Predmet	Prierezová téma	Tematický celok
ADK	5	Súkromné a úradné písomnosti
ADK	6	Písomnosti v oblasti marketingu
ADK	6	Písomnosti v oblasti marketingu
ADK	6	Jednoduché právne písomnosti
ANJ/NEJ	1	Životné prostredie
ANJ/NEJ	2	Druhy médií
ANJ/NEJ	2	Ľudia - vzhľad
ANJ/NEJ	4	Kultúrny šok
ANJ/NEJ	5	V hoteli - situačné úlohy
ANJ/NEJ	5	Ľudia - vzhľad
ANJ/NEJ	5	Kultúrny šok
ANJ/NEJ	6	Peniaze
ANJ/NEJ	6	Cestovanie
ANJ/NEJ	6	Kariéra
ANJ/NEJ	6	Ľudia a spoločnosť
ANJ/NEJ	8	Sviatky a zvyky
API	9	Prezentácia reklamného materiálu
DEJ	4	Starovek, stredovek
DEJ	8	Starovek, stredovek
DEJ	8	Formovanie moderného slovenského národa
DEJ	9	Vývoj vo svete po 2. sv. vojne
EKO	6	Bankový systém a poisťovníctvo
EPP	1	Povinnosti kuchára a jeho pomôcky
EPP	5	Povinnosti kuchára a jeho pomôcky
ETV	1	Ochrana životného prostredia
ETV	1	Aktuálne etické problémy
ETV	2	Aktuálne etické problémy
ETV	3	Aktuálne etické problémy
ETV	4	Aktuálne etické problémy
ETV	5	Aktuálne etické problémy
ETV	7	Aktuálne etické problémy
ETV	8	Aktuálne etické problémy
ETV	9	Aktuálne etické problémy

GOR	4	Geografia medzinárodného cestovného ruchu
GOR	8	Regióny s regionálnym významom
GOR	9	Oblasti CR v SR
CHE	3	Všeobecná chémia
CHE	3	Anorganická chémia
CHE	3	Organická chémia
CHE	3	Bezpečnosť a hygiena práce
CHE	3	Environmentalistika
INF	6	Spracovanie číselných údajov v tabuľkovom editore
INF	9	Prezentácia
KAJ/KNJ	2	Komunikácia - moderné formy komunikácie
KAJ/KNJ	3	Starostlivosť o zdravie - zdravý spôsob života
KAJ/KNJ	4	Multikultúrna spoločnosť - vzťahy medzi menšinami v našej spoločnosti
KAJ/KNJ	8	Sviatky a zvyky v rodine na Slovensku a v zahraničí
MAT	6	Pravdepodobnosť a štatistika
MKT	1	Spoločenský marketing
MKT	2	Marketingová komunikácia
MKT	3	Spoločenský marketing
MKT	6	Spotrebiteľské správanie
MKT	6	Spotrebiteľské správanie
MKT	9	Spotrebiteľské správanie
MKT	9	Marketingová komunikácia
NAV	3	Človek v spoločenstve
NAV	3	Hodnoty života a lásky
NAV	4	Človek v spoločenstve
NAV	5	Hodnoty života a lásky
NAV	8	Šírenie kresťanských hodnôt
NAV	9	Šírenie kresťanských hodnôt
NOV	3	Tráviaca sústava, nervová, vylučovacia a dýchacia sústava
NOV	3	Civilizačné ochorenia
NOV	3	Spôsoby stravovania
OBN	1	Morálka
OBN	3	Ochrana života a zdravia
OBN	4	Svetonázor a náboženstvo
OBN	5	Osobnosť človeka
OBN	5	Človek ako jedinec
OBN	6	Príprava na samostatný život
SJL	1	Umelecký štýl
SJL	1	Náučný štýl a odborná komunikácia
SJL	1	Rečnicky štýl
SJL	2	Masmediálna komunikácia, publicistický štýl
SJL	8	Slovenský romantizmus a realizmus
SJL	9	Umelecký štýl
SJL	9	Náučný štýl a odborná komunikácia
SJL	9	Rečnicky štýl
SLK	4	Spoločenský styk pri rôznych príležitostiach

SLK	8	Spoločenské a gastronomické podujatia
SLK	9	Spoločenský styk pri rôznych príležitostiach
TOB	4	Stravovacie zvyklosti cudzincov
UCT	6	Základné účtovanie rozličných účtovných prípadov v podnikovom účtovníctve
UCT	6	Účtová trieda a finančné účty
UCT	6	Majetok a jeho zdroje krytia