



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**

# **6444 2 čašník, servírka**

## 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	Služby v stravovaní
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6444 2 čašník, servírka
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Druh školy	štátna
Dátum schválenia ŠkVP	. august 2008
Miesto vydania	SOS OaS, 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
<b>Ing. Jaroslav Keyzlar</b>	Riaditeľ	044/4313410 0911 805 687		keyzlar@zssos.sk	
<b>Ing. Stanislav Faga</b>	Zástupca riaditeľa pre teoretické vyučovanie	044/4313413 0908 192 497		faga@zssos.sk	
<b>Mgr. Klára Vargová</b>	Zástupca riaditeľa pre teoretické vyučovanie	044/4313413 0907 829 608		vargova@zssos.sk	
<b>Bc. Jozef Jantoš</b>	Zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie	044/4313414 0908 423 16		jantos@zssos.sk	
<b>Mgr. Elena Bellová</b>	Výchovný poradca	044/4313451 0908 949 195		bellova@zssos.sk	
<b>www.zssos.sk</b>					

Zriaďovateľ:  
Žilinský samosprávny kraj  
Odbor školstva  
ul. Komenského 48  
01109 Žilina

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

V Ružomberku . 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	Služby v stravovaní
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6444 2 čašník, servírka
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
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	Služby v stravovaní
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6444 2 00 čašník, servírka
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

## 1. CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v našom školskom vzdelávacom programe pre učebný odbor 6444 2 00 čašník, servírka vychádza z cieľov stanovených v Zákone o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu trojročných učebných odborov 64 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, schopnosti 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:

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 učebnom odbore čašník, servírka,

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.

**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.

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 tolerance a radosti z úspechov,
- vytvárať prostredie školy založené na tvorivo-humánom 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 zmyslupnej 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.
- 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 odborného výcviku,
  - spolupracovať so zriaďovateľom na koncepciách rozvoja odborného vzdelávania a prípravy a politiky zamestnanosti v Ružomberku a našom regióne,
  - spolupracovať sa podnikmi poskytujúcich 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.
- 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 materiálno-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	Služby v stravovaní
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6444 2 čašník, servírka
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

## 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](#), [Vlkolíneč](#) 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. 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 účtujúci čašník, servírka, hlavný čašník, servírka, barman, prevádzkar, vedúci závodu spoločného stravovania, súkromný podnikateľ v oblasti cestovného ruchu a spoločného stravovania. Ochota zamestnávateľov ich zamestnať po ukončení vzdelávacieho programu je viac než ústretová. 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 odborného výcviku v kmeňových a zmluvných gastronomických zariadeniach, záujem podnikateľských subjektov o absolventov učebného odboru, nízke % nezamestnanosti našich absolventov ,

**Slabou stránkou** školy je to, že 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, nedostatok pedagogických zamestnancov vyučujúcich cudzie jazyky

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.

## 2.1 Charakteristika školy

Na škole, ktorá je 5 podlažná, v súčasnosti študuje celkom 29 tried, z toho 1,5 triedy žiakov v učebnom odbore čašník, servírka. 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 odborný výcvik, dobudovať ihrisko pre atletiku

Na škole vyvíja činnosť Rada školy. Zodpovedá za kvalitu a organizáciu celého výchovno-vzdelávacieho procesu. Ku kvalite výchovnovzdelávacieho 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.

## 2.2 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:

- Zájmové aktivity:
- Stolnotenisový krúžok
- Anglický jazyk
- Nemecký jazyk
- Plávanie
- Turistický krúžok
- Posilňovňa
- Volejbalový krúžok
- Informatika + internet
- Súťaže:
- Hviezdoslavov Kubín
- Spriatelnené 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
- Návšteva filmových predstave
- Deň otvorených dverí
- Burza práce
- Spoločenské akcie pre deti z detských domovo
- 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.

## 2.3 Charakteristika pedagogického zboru

Stabilizovaný pedagogický zbor vrátane majstrov odborného výcviku tvorí viac ako 55 učiteľov, z ktorých niektorí pracujú na čiastočný pracovný úväzok. Škola má okolo 8 externých učiteľov predovšetkým

v oblasti odborného a jazykového vzdelávania. Všetci učitelia spĺňajú požiadavky na odbornú a pedagogickú spôsobilosť.

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

#### 2.4 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 sebvzdelávanie, 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.

•

#### 2.5 Vnútroštruktúrna kontrola 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. Vnútroštruktúrna kontrola 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.

## 2.6 Dlhodobé projekty

Projekčná činnosť je súčasťou vzdelávacieho procesu. Zaraďovanie 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.

## 2.7 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.

## 2.8 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.

Zamestnávatelia

Škola aktívne spolupracuje so zmluvnými zamestnaneckými organizáciami. Spolupráca je zameraná hlavne na poskytovanie odborného výcviku, materiálno-technické zabezpečenie výchovno-vzdelávacieho procesu, besedy a súťaže, sprostredkovanie rôznych zaujímavých exkurzií a výstav. Zástupcovia zamestnávateľov aktívne pôsobia v rámci odborného výcviku 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 napĺňaní 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.

## 2. CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V UČEBNOM ODBORE 6444 2 00 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	Služby v stravovaní
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6444 2 čašník, servírka
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

### 3.1 Popis školského vzdelávacieho programu

Príprava v školskom vzdelávacom programe Služby v stravovaní v učebnom odbore 6444 2 00 čašník, servírka zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu. Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy a praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v škole a na pracoviskách zamestnávateľov. Trojročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre úsek obsluhy so všeobecným prehľadom o celej oblasti stravovacích služieb a so základnými predpokladmi pre výkon obchodno-podnikateľských aktivít.

Predpokladom pre prijatie do učebného odboru je úspešné ukončenie základnej školy a zdravotné požiadavky uchádzačov o štúdium. Pri prijímaní na štúdium sa hodnotí 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, stolovania, technológie prípravy pokrmov 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 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 Scots Viatora 8 v Ružomberku. Praktická príprava prebieha v 1. ročníku na pracoviskách odborného vyučovania v budove školy, v 2. a 3. 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 (umiestnime na chodbách schránku dôvery, prostredníctvom ktorej môžu žiaci zadávať otázky, vznášať protesty a pripomienky).

Školský vzdelávací program Služby v stravovaní 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 pristupuje s ohľadom na doporučenie špeciálnych pedagógov a psychológov vo vzťahu na individuálne potreby žiaka, stupeň a typ poruchy, úroveň kompenzácie poruchy a možnosti školy. Učebný odbor 6444 2 00 čašník, servírka 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.

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.

### 3.2 Základné údaje o štúdiu

Kód a názov učebného odboru: 6444 2 00 čašník, servírka

Dĺžka štúdia:	3 roky
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:	záverečná skúška
Doklad o dosiahnutom vzdelaní:	vysvedčenie o záverečnej skúške výučný list
Poskytnutý stupeň vzdelania:	Stredné odborné vzdelanie ISCED 3C
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:	<b>v pracovných pozíciách ako účtujúci čašník, servírka, hlavný čašník, servírka, barman, prevádzkar, vedúci závodu spoločného stravovania, súkromný podnikateľ v oblasti cestovného ruchu a spoločného stravovania</b>
Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie):	Študijné odbory nadstavbového štúdia pre absolventov trojročných učebných odborov nadväzujúcich na predchádzajúci odbor štúdia – úplné stredné odborné vzdelania na úrovni ISCED 3A

### 3.3 Organizácia výučby

Príprava v školskom vzdelávacom programe Služby v stravovaní v učebnom odbore 6444 2 00 čašník, servírka zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a 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 ulici Scotu 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, zloženia a skladovania potravín, výživy, stolovania, technológie prípravy pokrmov 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.

Praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v škole na pracoviskách praktického vyučovania a na pracoviskách zamestnávateľov. Praktická príprava prebieha v 1. ročníku na pracoviskách praktického vyučovania v škole, v 2. a 3. ročníku na pracoviskách praktického vyučovania v škole a na pracoviskách zamestnávateľov. Prevádzkové podmienky reštaurácií umožnia žiakom podieľať sa na výrobe a distribúcii pokrmov pre školské a podnikové stravovanie, hotových a minútkových jedál pre širokú verejnosť vrátane bežnej a príležitostnej obsluhy pri rôznych gastronomických akciách. Denne je na odbornom výcviku okolo 15 čašníkov a servíriek. Roznášku jedál zabezpečujú žiaci pod dozorom učiteľa alebo inštruktora (zamestnanec podniku) odborného výcviku. Pri zabezpečovaní stravovania pre verejnosť si žiaci osvojujú potrebné návyky v komunikácii s hosťami a klientmi, prijímaní objednávok, servírovaní, vyúčtovaní a upratovaní po hosťoch. 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, nakoľko ich práca sa polročne strieda. Trojročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre úsek obsluhy so všeobecným prehľadom o celej oblasti stravovacích služieb a so základnými predpokladmi pre výkon obchodno-podnikateľských aktiv.

Záverečná 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.

### 3.4 Zdravotné požiadavky na žiaka

Na prijatie do učebného odboru 6444 2 00 čašník, servírka 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 chrbtice, ploché nohy, vybočenie kolien, stav po kongenitálnej luxácii bedier),
- prognosticky závažným ochorením dýchacích ciest, srdcovými a cievnyimi ochoreniami (varixy),
- prognosticky závažným ochorením kože horných končatín,
- prognosticky závažnými a nekompensovanými formami epilepsie a epileptických syndrémov a kolapsových stavov vzhľadom k predpokladanej obslužnej práci,
- psychickými chorobami (alkoholizmus, toxikománia, nervové choroby),
- prognosticky závažnými ochoreniami oka, a sluchu,
- endokrinnými ochoreniami a imúnnodeficitnými stavmi,
- chronickými chorobami pečene.

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.

### 3.5 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 odborného výcviku. 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. Zákonník 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 Strediska praktického vyučovania v závislosti od charakteru práce, podmienok a tematického celku výučby.

Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje:

- Pracovné oblečenie
- Dievčatá
- Biela blúzka
- Čierna sukňa (max. 10 cm nad kolená, nie bedrová)
- Čierna vesta
- Biela zásterka
- Zdravotné topánky (nie vsuvky)
- Príručník (2 kusy)
- Menovka
- Chlapci
- Biela košeľa (1x s dlhým rukávom, 1x s krátkym rukávom)
- Čierne nohavice
- Čierna vesta
- Biela zásterka
- Čierne topánky (polovičné)
- Príručník (2 kusy)
- Motýlik (čierny)
- Menovka
- Zdravotný preukaz pre prácu s potravinami

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

#### **4. Profil absolventa učebného odboru 6444 2 00 čašník, servírka**

##### 4.1 Charakteristika absolventa odboru

Absolvent učebného odboru 64 44 200 čašník, servírka je kvalifikovaný odborný pracovník, schopný pracovať samostatne v oblasti spoločného stravovania v reštauráciách, hoteloch a v iných zariadeniach alebo ako samostatne zárobkovo činná osoba.

Absolvent ovláda práce spojené s technikou obsluhy, pozná suroviny, nápoje a technológiu ich výroby. Ovláda zásady uplatňovania gastronomických pravidiel, zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, zásady hygieny. Má kultivované správanie voči zákazníkom a spolupracovníkom v kolektíve. Pozná základné receptúry technologické postupy bežných jedál. Vie pracovať s modernou technikou, obsluhovať bežné druhy zariadení. Môže vykonávať prácu čašníka, servírky má predpoklady vykonávať manažérske funkcie.

Absolvent učebného odboru 64 44 200 čašník, servírka disponuje týmito dispozíciami:

##### 4.2 Kompetencie absolventa

#### 4.2.1 Kľúčové kompetencie

Komunikatívne a sociálno-interakčné spôsobilosti

Absolvent má:

- rozumieť bežnému a odbornému ústnemu a písomnému prejavu druhých,
- formulovať svoje myšlienky zrozumiteľne a súvisle, v písomnom prejave prehľadne a jazykovo správne,
- ovládať základy komunikácie v cudzom jazyku pre základné pracovné uplatnenie podľa potrieb a charakteru príslušnej odbornej kvalifikácie,
- spracovávať bežné administratívne písomnosti a pracovné dokumenty,
- 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,

Intrapersonálne a interpersonálne spôsobilosti

Absolvent má:

- posudzovať reálne svoje fyzické a duševné možnosti, odhadovať dôsledky svojho konania a správania sa v rôznych situáciách, 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 kritiku 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.
- 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.
- 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,
- 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,
- primerane komunikovať s potenciálnymi zamestnávateľmi, prezentovať svoj odborný potenciál a svoje odborné ciele,
- 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),

#### Spôsobilosť využívať informačné technológie

Absolvent má:

- ovládať počítač, poznať jeho základné časti a jednoduchý spôsob jeho obsluhy,
- 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 znázorňovania 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,

#### Spôsobilosť byť demokratickým občanom

Absolvent má:

- 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,
- 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,

#### 4.2.2 Všeobecné kompetencie

Absolvent má:

- v písomnom a hovorenom prejave uplatňovať zásady slovenského pravopisu, využívať vedomosti o tvarosloví,
- používať adekvátnu slovnú zásobu vrátane príslušnej odbornej terminológie, vyjadrovať sa vecne správne, jasne a zrozumiteľne, odborne sa vyjadrovať o javoch vo svojom odbore,
- samostatne ziskávať potrebné informácie z dostupných zdrojov
- 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,
- pracovať so základným cudzojazyčným textom vrátane základného odborného textu, využívať text ako poznanie a prostriedok na skvalitnenie jazykových spôsobilostí,
- poznať a rešpektovať tradície, zvyky a odlišnosti sociálnej a kultúrnej hodnoty iných národov a jazykových oblastí,
- vysvetliť etické normy súvisiace so životom a zdravím,
- konať zodpovedne a prejavovať občiansku aktivitu, vážiť si demokraciu a slobodu,
- využívať matematické poznatky v praktickom živote v situáciách, ktoré súvisia s matematikou,
- osvojiť si zásady správnej výživy a zdravého životného štýlu,

#### 4.2.3 Odborné kompetencie

Požadované vedomosti

Absolvent má:

- ovládať predpisy HACCP, ovládať zásady pri preberaní tovaru, jeho výdaji,
- mať poznatky o surovinách, nápojoch a koreninách, prezantácii a predaji
- mať poznatky o organizácii prevádzky

- mať poznatky o gastronomických zásadách a pravidlách,
- mať poznatky o receptúrach a technologických postupoch
- mať poznatky o základoch stolovania
- mať poznatky o zostavovaní jedálnych lístkov a nápojových a nápojových
- ovládať zásady komunikácie s hosťom a spolupracovníkmi
- ovládať zásady o ochrane spotrebiteľa
- schopnosť sledovať vývoj nových výrobkov, zariadení, i v príprave pokrmov
- poznať charakteristické a zaujímavé jedlá cudzích gastronómií
- ovládať základy organizácie práce vo výrobnom a odbytom stredisku
- ovládať zásady spoločenskej komunikácie
- mať poznatky o zostavovaní jedálnych lístkov
- ovládať tvorbu cien jedál
- mať vedomosti o zásadách správnej výživy a životnom štýle
- mať poznatky o zariadeniach a vybavení odbytových stredísk
- mať poznatky o pravidlách techniky obsluhy a s tým súvisiacimi prácami

#### Požadované zručnosti

Absolvent vie:

- vykonávať základné spôsoby zmyslových skúšok akosti potravín
- používať pracovné nástroje a zariadenie a ostatný inventár
- urobiť výpočet spotreby surovín a kalkulovať ceny jedál, a nápojov
- ovláda techniku dokončovania jedál, úpravu na tanieri, ich expedíciu
- uchovávať pokrmy v správnom prostredí počas výdaja
- prijímať a registrovať objednávky jedál a účtovať ich
- má schopnosť kultivovane komunikovať so zákazníkmi
- voliť správne technologické postupy práce, pripraviť pracovisko, pracovné predmety a prostriedky
- preukázať základné užívateľské práce s výpočtovou technikou
- orientovať sa v nových technológiách a výrobkoch
- prijímať a registrovať objednávky
- technologické postupy prípravy bežných a zložitejších pokrmov teplej a studenej kuchyne, cukrárskych výrobkov a nápojov
- podávať informácie o jedlách a nápojoch
- pracovať s registračnou pokladnicou
- pripraviť základné druhy miešaných nápojov
- dokončovať pokrmy pred zrakom host'a
- organizovať prácu kolektívu

#### Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Absolvent sa vyznačuje:

- čestnosťou, zodpovednosťou a etikou správania sa voči hosťom a svojim spolupracovníkom
- schopnosťou pracovať v tíme, viesť kolektív
- primeranou odbornou komunikatívnosťou
- zodpovednosťou za zverený majetok
- schopnosťou dodržiavať zásady správnej životosprávy, osobnej hygieny, starostlivosti o zdravie

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

Vo vyučovacom predmete chémia využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti sprostredkovať informácie vhodným spôsobom (video, text, hovorené slovo, diagram) tak, aby každý každému porozumel, vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) vlastný názor a záver, kriticky hodnotiť informácie (časopis, internet), správne interpretovať získané fakty, vyvodzovať z nich závery a dôsledky. Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti rozvíjať prácu v kolektíve, v družnej a priateľskej atmosfére, osvojiť si pocit zodpovednosti



za seba a spoluzodpovednosti za prácu v kolektíve, hodnotiť a rešpektovať svoju vlastnú prácu a prácu druhých.

Schopnosti riešiť problémy, rozpoznávať problémy v priebehu ich chemického vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii (pozorovanie, meranie, experimentovanie, matematické prostriedky, grafické prostriedky a pod.), vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri ich chemickom vzdelávaní, hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky nevedli k cieľu, posudzovať riešenie daného chemického problému z hľadiska jeho správnosti, jednoznačnosti alebo efektívnosti a na základe týchto hľadísk prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému, korigovať nesprávne riešenia problému, používať osvojené metódy riešenia chemických problémov aj v iných oblastiach vzdelávania žiakov, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné.

Spôsobilosti využívať informačné technológie získavať informácie v priebehu ich chemického vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii, zhromažďovať, triediť, posudzovať a využívať informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému alebo osvojiť si nové poznatky.

Spôsobilosť byť demokratickým občanom, formulovať a prezentovať svoje postoje v priebehu ich chemického vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii, preukázať vlastnú zodpovednosť za zverené veci, za svoje vlastné správanie sa, zdravie a spoluzodpovednosť za životné prostredie.

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					
<b>Povinné všeobecnovzdelávacie predmety</b>						
slovenský jazyk a literatúra	☺	☺	☺	☺	☺	☺
cudzí jazyk	☺	☺	☺	☺	☺	☺
Občianska náuka	☺	☺	☺		☺	☺
etická/náboženská výchova	☺	☺	☺		☺	☺
ekológia	☺	☺				
chémia	☺	☺	☺		☺	☺
matematika		☺	☺	☺	☺	
informatika	☺	☺	☺	☺	☺	
telesná výchova	☺	☺	☺			☺
<b>Povinné odborné predmety</b>						
ekonomika			☺	☺	☺	☺
Hospodárske výpočty	☺	☺	☺	☺	☺	☺
spoločenská komunikácia	☺	☺	☺			☺
potraviny a výživa			☺		☺	
technológia			☺		☺	
stolovanie			☺	☺	☺	
zariadenie závodov	☺	☺	☺	☺	☺	
Regionálne gastronómia			☺		☺	
odborný výcvik	☺	☺	☺	☺	☺	
<b>Voliteľné predmety</b>						

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 dovedli 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.

# 1. UČEBNÝ PLÁN UČEBNÉHO ODBORU 644 2 00 ČAŠNÍK, SERVÍRKA

Tabuľka prevodu rámcového učebného plánu ŠVP na učebný plán ŠkVP

Škola (názov, adresa)	Spojená škola Organizačná zložka: Stredná odborná škola obchodu a služieb, Scots Viatora 8, 03401 Ružomberok			
Názov ŠkVP	SLUŽBY V STRAVOVANÍ			
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby			
Kód a názov učebného odboru	6444 2 čašník, servírka			
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C			
Dĺžka štúdia	3 roky			
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	12,5	Všeobecné vzdelávanie – povinné predmety	29	
Zdokonaľovanie jazykových vedomostí a zručnosti				
Komunikácia a slohová výchova				
Práca s textom a získavanie informácií	3,5	Slovenský jazyk a literatúra	4	0,5
Rečové zručnosti				
Jazykové prostriedky				
Poznátky o krajinách študovaného jazyka	8	Cudzí jazyk	8	–
Komunikačné situácie		Konverzácia v cudzom jazyku		
	1		1	–
Rečové zručnosti				
Jazykové prostriedky				
Komunikačné situácie	0	Základy druhého cudzieho jazyka	–	–
Poznátky o krajinách študovaného jazyka				
Človek, hodnoty a spoločnosť	2			
Etická výchova/Náboženská výchova	1	Etická výchova/Náboženská výchova	1	–

Človek v ľudskom spoločenstve				
Človek ako občan				
Človek a právo	1	Občianska náuka	1	–
Človek a ekonomika				
Človek a príroda	1			
Biologické a ekologické vzdelávanie				
Základy ekológie		Ekológia	1	1
Človek a životné prostredie				
Základy biológie		Biológia	–	–
Mechanika				
Termika				
Elektrina a magnetizmus		Fyzika	–	–
Vlnenie a optika				
Fyzika atómu				
Vesmír				
Všeobecná chémia				
Anorganická chémia		Chémia	2	1
Organická chémia				
Biochémia				
Matematika a práca s informáciami	1			
Operácie s reálnymi číslami				
Výrazy a ich úprava				
Riešenie rovníc a nerovníc				
Funkcie				
Planimetria		Matematika	3	3
Výpočet povrchov a objemov telies				
Práca s údajmi		Informatika	2	1
Zdravie a pohyb	6			
Zdravie, telo a poruchy zdravia				
Zdravý životný štýl		Telesná výchova	6	–
Pohybová výkonnosť a zdatnosť				
Športové činnosti pohybového režimu				
Ekonomické vzdelávanie	3	Odborné vzdelávanie – povinné predmety	70	
Základné ekonomické pojmy				
Podnikanie a podnikateľ				
Podnik, majetok podniku a hospodárenie podniku				

Peniaze, mzdy, dane a poisťné		Ekonomika	3	-	
Zamestnanci					
Medzinárodný trh práce					
Voľba povolania					
Osobný manažment					
Pracovné právo					
Bezpečnosť práce					
<b>Komunikácia</b>	2				
Základné pojmy		Spoločenská komunikácia	2	-	
Získavanie informácií					
Poskytovanie informácií					
Elektronická komunikácia					
<b>Technické a technologické vzdelávanie</b>	9				
Aplikácia matematiky v hospodárskej oblasti		Hospodárske výpočty	1	1	
Suroviny a materiál		Potraviny a výživa	4	2	
Základné technologické postupy		Technológia	3	1	
Jednoduchá a zložitá obsluha, inventár		Stolovanie	8	3	
Technologické a technické vybavenie		Zariadenie závodov	1	1	
Osobitosti v príprave stravy v regiónoch		Regionálna gastronómia	0,5	0,5	
<b>Praktická príprava</b>		47,5			
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci			Odborný výcvik	47,5	
Pracovné činnosti vo výrobných, obchodných, obytových strediskách a strediskách služieb					
Pracovné stroje, zariadenia a inventár výrobných, obchodných, obytových stredísk a stredísk služieb					
Príprava finálnych produktov					
Základné pravidlá spoločenského správania					
Administratívne práce v prevádzke					
Disponibilné hodiny	15				
<b>CELKOM</b>	99		99	15	
<b>Ochrana života a zdravia</b>		Teoretická príprava	3 hodiny		
Teoretická príprava		Praktický výcvik	18 hodín		

Praktický výcvik		Mimovyučovacie aktivity	4 týždne	
Telovýchovno-výcvikový kurz				
Plávanie		Plávanie	1 týždeň	
Lyžovanie		Lyžovanie	1 týždeň	

<b>Škola</b> (názov, adresa)		Spojená škola Organizačná zložka: Stredná odborná škola obchodu a služieb, Scota Viatora 8, 03401 Ružomberok		
Názov ŠkVP		Služby v stravovaní		
Kód a názov ŠVP		64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby		
Kód a názov učebného odboru		6444 2 čašník, servírka		
Stupeň vzdelania		stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C		
Dĺžka štúdia		3 roky		
Forma štúdia		denná		
Druh školy		štátna		
Vyučovací jazyk		slovenský jazyk		
Kategoríe a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku			
	1.	2.	3.	Spolu
Všeobecnovzdelávacie predmety	12	9	8	29
slovenský jazyk a literatúra a)	2	1	1	4
cudzí jazyk a)	3	3	2	8
konverzácia v cudzom jazyku	–	–	1	1
druhý cudzí jazyk	–	–	–	–
Občianska náuka	1	–	–	1
etická výchova/náboženská výchova a)	1	–	–	1
ekológia	1	–	–	1
chémia	1	1	–	2
matematika	1	1	1	3
informatika a)	–	1	1	2
telesná výchova d)	2	2	2	6
<b>Odborné predmety</b>	<b>21</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>70</b>
ekonomika	1	1	1	3
hospodárske výpočty	–	1	–	1
spoločenská komunikácia	–	1	1	2
potraviny a výživa	1	2	1	4
technológia	1	1	1	3
stolovanie	2	3	3	8
zariadenia závodov	1	–	–	1
regionálna gastronómia	–	–	0,5	0,5
odborný výcvik a), e)	15	15	17,5	47,5
<b>Voliteľné predmety</b>				
<b>5.2.1 Spolu</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>99</b>
<b>Účelové kurzy</b>				
Ochrana života a zdravia h)				
Telovýchovno-výcvikový kurz i)				

### Prehľad využitia týždňov

Činnosť	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučovanie podľa rozpisu	33	33	31
Záverečná skúška j)	–	–	1
Časová rezerva(účelové kurzy, opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie a), h)	7	6	5
Účasť na odborných akciách	-	1	-
<b>Spolu týždňov</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>37</b>

Poznámky k učebnému plánu:

- Trieda sa môže deliť na skupiny podľa súčasne platnej legislatívy.
- Predmety etická výchova/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov minimálne v rozsahu 1 týždennej vyučovacej hodiny v 1. ročníku. Predmety nie sú klasifikované, na vysvedčení a v katalógovom liste žiaka sa uvedie „absolvoval/-a“.
- Predmet Občianska náuka sa v učebných odboroch realizuje minimálne v rozsahu 1 týždennej vyučovacej hodine v 1 ročníku. Predmet je klasifikovaný.
- Predmet telesná výchova možno vyučovať 1 hodinu týždenne aj v popoludňajších hodinách a spájať ju do viachodinových celkov. Súčasťou vyučovania môže byť aj týždenný výchovno-výcvikový kurz v 1. a/alebo druhom ročníku.
- Odborný výcvik sa realizuje podľa súčasne platnej legislatívy v rozsahu minimálne 1520 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 cvičení (v laboratóriách, dielňach, odborných učebniach, cvičných firmách a pod.) a odborného výcviku. Na 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 platných predpisov. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy je stanovený platnou legislatívou.
- Žiaci v každom ročníku absolvujú exkurzie (1 až 2 dni v školskom roku) na prehĺbenie, upevnenie a rozšírenie poznatkov získaných v teoretickom vyučovaní. Exkurzie sú súčasťou výchovno-vzdelávacieho procesu. Pripravuje a vedie ich učiteľ, ktorého vyučovací predmet najviac súvisí s obsahom exkurzie.
- Povinnou súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov učebných odborov stredných odborných škôl v SR je učivo „Ochrana života a zdravia“. Obsah učiva sa realizuje účelovými cvičeniami a samostatným kurzom na ochranu človeka a prírody. Cvičenia sa uskutočňujú v 1. a 2. ročníku priamo v teréne. Samostatný kurz je organizovaný v 3. ročníku a je súčasťou plánu práce školy.
- V 1., 2. a 3. ročníku sú súčasťou vyučovania telovýchovno-výcvikové kurzy. Účelové kurzy sa realizujú v rámci kurzov pohybových aktivít, v letnom alebo zimnom.
- Záverečná skúška sa organizuje podľa súčasne platnej školskej legislatívy.



