**H o t e l o v á a k a d é m i a**

**Radničné námestie 1, 052 01 Spišská Nová Ves**

**ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM**

****Stravovacie služby**

***Učebný odbor***

***6445 H kuchár***

***6444 H čašník servírka***

**externé štúdium**

**OBSAH**

|  |  |
| --- | --- |
| **1** | **Úvodné identifikačné údaj** |
| **2** | **Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania** |
| **3** | **Charakteristika školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 6444 H čašník, servírka a v učebnom odbore 6445 H kuchár** |
| 3.1 | Popis školského vzdelávacieho programu |
| 3.2 | Základné údaje o štúdiu |
| **4** | **Profil absolventa učebného odboru 6444 H čašník, servírka a učebného odboru 6445 H kuchár** |
| 4.1 | Charakteristika absolventa |
| 4.2 | Kompetencie absolventa |
| 4.2.1 | Kľúčové kompetencie |
| 4.2.2 | Všeobecné kompetencie |
| 4.2.3 | Odborné kompetencie |
| **5** | **Rámcový učebný plán** |
| 5.1 | Rámcový učebný plán pre učebné odbory |
| 5.1.1 | Poznámky k rámcovému učebnému plánu |
| 5.2 | Učebný plán učebného odboru 6445 H kuchár |
| 5.3 | Učebný plán učebného odboru 6444 H čašník, servírka |
| 5.3.1 | Poznámky k učebným plánom učebných odborov 6445 H kuchár, 6444 H čašník, servírka |
| **6** | **Učebné osnovy učebných odborov** |
| 6.1 | Učebné osnovy učebného odboru 6444 H čašník, servírka |
|  | Učebné osnovy všeobecnovzdelávacích predmetov |
|  | Učebné osnovy odborných predmetov |
| 6.2 | Učebné osnovy učebného odboru 6445 H kuchár |
|  | Učebné osnovy všeobecnovzdelávacích predmetov |
|  | Učebné osnovy odborných predmetov |
| **7** | **Vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov učebného odboru 6444 H čašník, servírka a učebného odboru 6445 H kuchár** |

**1. ÚVODNÉ IDENTIFIKAĆNÉ ÚDAJE**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Hotelová akadémia  Radničné námestie 1, 052 01 Spišská Nová Ves |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | Stravovacie služby |
| **Kód a názov ŠVP** | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6444 H čašník, servírka |
|  | 6445 H kuchár |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C |
| **Dĺžka štúdia** | 2 roky |
| **Forma štúdia** | externá |
| **Vyučovací jazyk** | slovenský |
| **Druh školy** | štátna |
| **Dátum schválenia ŠkVP** | 31. august 2023 |
| **Miesto vydania** | HA, Radničné námestie 1, Sp. Nová Ves |
| **Platnosť ŠkVP** | 01. september 2023 začínajúc prvým ročníkom |

**Kontakty pre komunikáciu so školou**:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Titul, meno, priezvisko** | **Pracovná pozícia** | **Telefón** | **e-mail** |
| **Mgr. Milan Kudrik** | Riaditeľ | 053 4424189 | kudrik@hotelovkasnv.sk  kudmil@zoznam.sk |
| **Ing. Zdena Hamráková** | Zástupca riaditeľa pre teoretické vyučovanie | 053 4424189 | hamrakova@hotelovlasnv.sk  zdenkaha@zoznam.sk |
| **Ing. Zuzana Sarnová** | Zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie | 053 4424189 | sarnova@hotelovkasnv.sk  zuzanasarnova@gmail.com |
| **Mgr. Radovan Štapinský** | Zástupca pre výchovu mimo vyučovania | 053 4424186 | radino21@gmail.com |
| **Ing. Janka Onderčinová** | Vedúca ekonomického úseku | 053 4424186 | ondercinovajana6@hotelovkasnv.sk  hasnv@zoznam.sk |

**Zriaďovateľ**:

Košický samosprávny kraj

Odbor školstva

Námestie Maratónu mieru 1

042 66 Košice

Tel.: 055 7268261

e-mail: urad.vuc@vucke.sk

Spišská Nová Ves, 31. 08.2023

Mgr. Milan Kudrik

riaditeľ školy

(podpis a pečiatka školy)

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Hotelová akadémia  Radničné námestie 1, 052 01 Spišská Nová Ves |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | Stravovacie služby |
| **Kód a názov ŠVP** | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6444 H čašník, servírka |
|  | 6445 H kuchár |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C |
| **Dĺžka štúdia** | 2 roky |
| **Forma štúdia** | externá |

**Záznamy o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu**:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Platnosť ŠkVP**  **Dátum** | **Revidovanie ŠkVP**  **Dátum** | **Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.** |
| **01. 09. 2019** |  |  |
| **01.09. 2020** |  | Z dôvodu dištančného vzdelávania v čase od 8.3.2020 do 31.6.2020, v školskom roku 2020/2021 v každom predmete v mesiaci september každý vyučujúci zistí úroveň vedomostí u žiakov a vyčlení hodiny na zopakovanie a dovysvetlenie učiva. V priebehu školského roka pri preberaní tém, ktoré nadväzujú na poznatky z predchádzajúceho školského roka , vyučujúci venuje zvýšenú pozornosť a čas na vysvetlenie učiva, vráti sa k základnému učivu z minulého roka a nadviaže na získané poznatky a vedomosti. Obsahová náplň učiva v jednotlivých predmetoch sa nemení, väčší dôraz sa bude klásť na praktické overovanie a zručnosti, ktoré nebolo možné uskutočniť dištančnou formou. |
| **01.09.2022** |  | Z dôvodu zmeny zákona 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) bol zmenený obsah Školského vzdelávacieho plánu (tieto časti boli vymazané: časť spôsob, podmienky ukončovania výchovy a vzdelávania a vydávanie dokladu o získanom vzdelávaní; materiálno-technické a priestorové podmienky; vnútorný systém kontroly pre žiakov; vnútorný systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy). |
| **01.09.2023** |  | 1. -2. ročník – úprava a doplnenie učebných osnov pre predmet spoločenská komunikácia v súlade so štátnym vzdelávacím programom pre učebné odbory kuchár a čašník, servírka |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Hotelová akadémia  Radničné námestie 1, 052 01 Spišská Nová Ves |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | Stravovacie služby |
| **Kód a názov ŠVP** | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6444 H čašník, servírka |
|  | 6445 H kuchár |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C |
| **Dĺžka štúdia** | 2 roky |
| **Forma výchovy a vzdelávania** | externá |
| **Vyučovací jazyk** | štátny jazyk |
| **Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium** | minimálne stredné odborné vzdelanie a splnenie podmienok prijímacieho konania |
| **Spôsob ukončenia štúdia** | záverečná skúška |
| **Doklad o získanom stupni vzdelania** | vysvedčenie o záverečnej skúške |
| **Doklad o získanej kvalifikácii** | výučný list |
| **Možnosti pracovného uplatnenia absolventa** | odborne kvalifikovaný pracovník schopný vykonávať pracovné činnosti v súkromných a štátnych podnikoch a organizáciách, v organizáciách poskytujúcich osobné a prevádzkové služby, v organizáciách poskytujúcich beauty služby, v cestovnom ruchu, hotelierstve a gastronómii, v súkromnom podnikaní |
| **Možnosti ďalšieho štúdia** | špeciálne kurzy, ktoré umožňujú rozšíriť odbornú kvalifikáciu absolventov |

**2 CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA**

Ciele a poslanievýchovy a vzdelávaniav našom školskomvzdelávacom programe pre učebný odbor 6444 H čašník, servírka a učebný odbor 6445 H kuchárvychádza 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, 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:
    - 1. ***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 laboratóriá, 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.

1. ***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.
2. ***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 l vzdelávaniu s dôrazom na aktivitu a slobodu osobnosti žiaka,
     + odstraňovať prejavy šikanovania, diskriminácie, násilia, 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 prispejú 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.
3. ***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 Spišskej Novej Vsi a našom regióne,
     + spolupracovať sa podnikmi poskytujúcich gastronomické služby,
     + vytvárať spoluprácu so školami doma a v zahraničí a vymieňať si vzájomne skúseností a poznatky,
     + nadviazať spoluprácu s Domovom dôchodcov v Spišskej Novej Vsi a poskytovať služby žiakov pri slávnostných a spoločenských príležitostiach,
     + rozvíjať spoluprácu s nadáciami, rôznymi organizáciami a účelovo zameranými útvarmi na zabezpečenie potrieb žiakov.
4. ***zlepšenie estetického prostredia budovy školy a najbližšieho okolia*** s cieľom:
   * + zlepšiť prostredie v triedach a spoločných priestoroch školy,
     + zrekonštruovať špeciálnu odbornú učebňu pre praktickú prípravu žiakov,
     + vybudovať viacúčelové športové ihrisko,
     + zriadiť spoločenskú miestnosť pre návštevy rodičov a ďalších sociálnych partnerov,
     + zrekonštruovať hygienické priestory školy,
     + zrekonštruovať jedáleň ako viacúčelovú miestnosť,
     + upraviť vybrané triedy na rozšírenie doplnkových činnosti 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.

**3 CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V UČEBNOM ODBORE 6444 H ČAŠNÍK, SERVÍRKA A V UČEBNOM ODBORE 6445 H KUCHÁR**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Hotelová akadémia  Radničné námestie 1, 052 01 Spišská Nová Ves |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | Stravovacie služby |
| **Kód a názov ŠVP** | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6444 H čašník, servírka |
|  | 6445 H kuchár |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C |
| **Dĺžka štúdia** | 2 roky |
| **Forma štúdia** | externá |

**3.1 Popis školského vzdelávacieho programu**

Príprava v školskom vzdelávacom programe Stravovacie služby v učebnom odbore 6444 H čašník, servírka a v učebnom odbore 6445 H kuchár zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu. Teoretické vyučovanie je poväčšine organizované v priestoroch školy a praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v škole, v stredisku praktického vyučovania a priamo 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 zložitosť medziľudských 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 Radničnom námestí 1, Spišská Nová Ves. Praktická príprava prebieha v školských odborných učebniach.

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 Stravovacie služby 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 odporučenie špeciálnych pedagógov a psychológov vo vzťahu na individuálne potreby žiaka, stupeň a typ poruchy, úroveň kompenzácie poruchy a možnosti školy. Učebný odbor 6444 H 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. Učebný odbor 6445 H kuchár nie je vhodný pre žiakov s mentálnym postihnutím, s vážnymi poruchami zraku a sluchu a s vážnym telesným narušením. Pre tento odbor sa vyžaduje zdravotný preukaz.

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. Týchto aktivít sa zúčastnia aj učitelia všeobecných a odborných predmetov vo funkcii pedagogického dozoru. Samostatnosť, húževnatosť a pracovitosť našich žiakov bude ocenená tak zo strany školy, ako zo strany zamestnávateľov. V rámci pomoci a ochrany životného prostredia sa žiaci zapoja do akcie „Pomoc Slovenskému Raju“ pri odstraňovaní odpadu. Veľké množstvo záujmových krúžkov (jazykové, športové a iné) ponúkajú našim žiakom efektívne využívať svoj voľný čas.

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 H čašník, servírka**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dĺžka štúdia:** | 2 roky |
| **Forma štúdia:** | externá |
| **Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:** | * + - * 1. podmienky prijatia na štúdium ustanovuje vykonávací predpis o prijímacom konaní na stredné školy,         2. 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:** | 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 |
| **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 |

**Kód a názov učebného odboru: 6445 H kuchár**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dĺžka štúdia:** | 2 roky |
| **Forma štúdia:** | externá |
| **Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:** | 1. podmienky prijatia na štúdium ustanovuje vykonávací predpis o prijímacom konaní na stredné školy, 2. 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:** | v pracovných pozíciách ako hlavný kuchár, kuchár, pomocný kuchár, prevádzkar, vedúci závodu spoločného stravovania, súkromný podnikateľ v oblasti cestovného ruchu a spoločného stravovania |
| **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 |

**Organizácia výučby**

Príprava v školskom vzdelávacom programe Stravovacie služby v učebnom odbore 6444 H čašník, servírka a v učebnom odbore 6445 H kuchár zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu.

Teoretické vyučovanie je poväčšine organizované v priestoroch školy Radničné námestie 1, Spišská Nová Ves. 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. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. 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 a na úseku prípravy jedál a pokrmov. 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, v stredisku praktického vyučovania.

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.

**Zdravotné požiadavky na žiaka**

Na prijatie do učebného odboru 6444 H 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 cievnymi ochoreniami (varixy),

prognosticky závažným ochorením kože horných končatín,

prognosticky závažnými a nekompenzovanými formami epilepsie a epileptických syndrómov 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.

Na prijatie do učebného odboru 6445 H kuchár môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom. Uchádzači nesmú trpieť predovšetkým:

1. prognosticky závažným ochorením obmedzujúcim funkcie horných končatín (porucha hrubej a jemnej motoriky),
2. prognosticky závažným ochorením funkcie nosného a pohybového systému (ochorenia chrbtice, ploché nohy, vybočenie kolien, stav po kongenitálnej luxácii bedier),
3. prognosticky závažným ochorením dýchacích ciest, srdcovými a cievnymi ochoreniami (varixy),
4. prognosticky závažným ochorením kože horných končatín,
5. prognosticky závažnými a nekompenzovanými formami epilepsie a epileptických syndrómov a kolapsových stavov vzhľadom k predpokladanej obslužnej práci,
6. psychickými chorobami (alkoholizmus, toxikománia, nervové choroby,
7. prognosticky závažnými ochoreniami oka, a sluchu,
8. endokrinnými ochoreniami a imúnnodeficitnými stavmi,
9. 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.

**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**:

*učebný odbor 6444 H čašník, servírka*

* + - 1. **Pracovné oblečenie**

*Dievčatá*

* + - * + Biela blúzka
        + Čierna sukňa (max. 5 cm nad kolená, nie bedrová)
        + Čierne nohavice
        + Tielko biele
        + Zdravotné topánky (nie vsuvky)
        + Príručník (2 kusy)
        + Menovka

*Chlapci*

* + - * + Biela košeľa (1x s dlhým rukávom, 1x s krátkym rukávom)
        + Čierne nohavice
        + Tielko biele
        + Čierne topánky (polovičné na viazanie)
        + Príručník (2 kusy)
        + Motýlik (čierny)
        + Menovka

*učebný odbor 6445 H kuchár*

1. **Pracovné oblečenie**

*Dievčatá*

* biela blúza
* biely plášť
* biele nohavice
* protišmyková uzavretá obuv biela
* kuchárska zástera
* prikrývka hlavy (šatka, čiapka)
* utierka

*Chlapci*

* biela blúza
* biely plášť
* biele nohavice
* protišmyková uzavretá obuv biela
* kuchárska zástera
* prikrývka hlavy (šatka, čiapka)
* utierka
  + - 1. **Zdravotný preukaz pre prácu s potravinami**

Zakazuje sa nosenie „pírsingu“, retiazok rôzneho druhu, náušníc, prsteňov, kožených ozdobných predmetov, extrémnych kovových predmetov, mobilných telefónov a vyšších peňažných súm. Zakazuje sa extravagantná úprava vlasov u chlapcov aj u dievčat.

Odborný výcvik budú žiaci vykonávať na určených pracoviskách (kmeňových, zmluvných) a v školských odborných učebniach. Odborný výcvik sa bude vykonávať aj v čase školských prázdnin, prípadne v sobotu a v nedeľu podľa potreby a záujmu žiakov.

**4** **PROFIL ABSOLVENTA UČEBNÉHO ODBORU 6444 H ČAŠNÍK, SERVÍRKA A UČEBNÉHO ODBORU 6445 H KUCHÁR**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Hotelová akadémia  Radničné námestie 1, 052 01 Spišská Nová Ves |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | Stravovacie služby |
| **Kód a názov ŠVP** | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6444 H čašník, servírka |
|  | 6445 H kuchár |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C |
| **Dĺžka štúdia** | 2 roky |
| **Forma štúdia** | externá |

**4.1 Charakteristika absolventa**

Absolvent trojročného učebného odboru 6444 H čašník, servírka po ukončení štúdia úspešne vykonanou záverečnou skúškou získava prvú kvalifikáciu na úrovni stredného odborného vzdelania. Po ukončení prípravy samostatne zvládne jednoduchú a zložitú obsluhu hostí v zariadeniach spoločného stravovania (reštaurácie, hotely, bary, bistrá, chaty a pod.) pri bežných prevádzkach ako aj pri slávnostných príležitostiach, uviesť hostí a poskytnúť pomoc klientom pri výbere z jedálneho lístka, pripravuje miešané nápoje aj podľa vlastných receptúr, vie pripraviť jednoduché jedlá, minútky, šaláty a múčniky, dokončuje jedlá pred hosťom a pripravuje tabule na slávnostné príležitostí. Absolvent vie pripraviť pracovisko a ovláda všetky práce spojené so stolovaním. Vie prijímať jednoduché a zložité objednávky, podávať informácie o jedlách a nápojoch, poskytovať odbornú inštruktáž pri servírovaní špeciálnych pokrmov a nápojov, ovláda zásady vedenia administratívy a účtovania v prevádzke, vie účtovať na kontrolnej pokladnici, inkasovať tržby, písať jedálne lístky, čapovať a ošetrovať nápoje, ošetrovať a skladovať potraviny a používané predmety (poháre, nádoby, príbory a pod.).

Absolvent trojročného učebného odboru 6445 H kuchár po ukončení štúdia úspešne vykonanou záverečnou skúškou získava prvú kvalifikáciu na úrovni úplného stredného odborného vzdelania. Po ukončení prípravy samostatne zvládne normovanie, prípravu jedál, vydávanie a estetickú úpravu jedál v zariadeniach spoločného stravovania (reštaurácie, hotely, bary, bistrá, chaty, bary, bistrá, chaty a pod.) pri bežných prevádzkach ako aj pri slávnostných príležitostiach, uviesť hostí a poskytnúť pomoc klientom pri výbere z jedálneho lístka, pripravuje krajové špeciality aj podľa vlastných receptúr, vie pripraviť jednoduché jedlá, minútky, šaláty a múčniky, dokončuje jedlá pred hosťom. Absolvent vie pripraviť pracovisko a ovláda všetky práce spojené s gastronómiou. Vie prijímať jednoduché a zložité objednávky, podávať informácie o jedlách a nápojoch, poskytovať odbornú inštruktáž pri servírovaní a príprave špeciálnych pokrmov a nápojov, ovláda zásady vedenia administratívy a účtovania v prevádzke, vie účtovať na kontrolnej pokladnici, inkasovať tržby, písať jedálne lístky, ošetrovať a skladovať potraviny a používané predmety (kuchynské stroje a nástroje, nádoby, porcelánový a sklenený inventár).

V rámci pracovnej pozície sú na absolventa kladené veľmi vysoké požiadavky na krátkodobú pamäť, schopnosť pracovať v tíme a schopnosť sociálneho kontaktu. Vysoké nároky sú dané aj na rozsah zrakového poľa, priestorové videnie, rozlišovanie zvuku, udržiavanie rovnováhy, rozlišovanie čuchových podnetov, rozdelenie pozornosti, praktické myslenie, písomný a slovný prejav, prispôsobivosť, flexibilitu, sebakontrolu, sebaovládanie, samostatnosť, kultivovanosť vystupovania a vzhľadu, istotu a pohotovosť vystupovania. Požiadavky sú kladené aj na rozlišovanie farieb a farebných odtieňov, rozlišovanie chuti, samostatné myslenie a odolnosť voči senzorickej záťaži.

Povolanie čašník, servírka a kuchár nie je vhodné pre žiakov s ochorením obmedzujúcim výkon tejto pracovnej pozície. Presné posúdenie zdravotného stavu s následným odporúčaním alebo neodporúčaním výkonu tejto pozície je možné iba po konzultácii s lekárom. Absolventi sa uplatnia v pracovných pozíciách ako účtujúci čašník, servírka, hlavný čašník, servírka, barman, pomocný kuchár, kuchár, vedúci smeny, šéfkuchár, prevádzkar, vedúci závodu spoločného stravovania, súkromný podnikateľ v oblasti cestovného ruchu a spoločného stravovania.

Absolventi získajú schopnosť komunikovať v cudzom jazyku, riešiť problémové úlohy a pracovať v skupine. Aktívne sa zapájať do spoločnosti a svoje vedomosti a zručnosti priebežne aktualizovať. Budú schopní prijímať zodpovednosť za vlastnú prácu a za prácu ostatných. Po absolvovaní vzdelávacieho programu získajú zručnosti pri práci s osobným počítačom a internetom. Naučia sa efektívne využívať informačné a komunikačné technológie pre svoj osobný rast a výkonnosť v práci.

Po ukončení štúdia získava absolvent výučný list a vysvedčenie o záverečnej skúške. Môže pokračovať v štúdiu pre absolventov trojročných učebných odborov v rámci denného alebo diaľkového nadstavbového štúdia na úrovni ISCED 3A v študijnom odbore spoločné stravovanie a získať úplné stredné odborné vzdelanie, ktoré mu umožňuje pokračovať v štúdiu na úrovni ISCED 5. Svoju kvalifikáciu môže zvyšovať rôznymi vzdelávacími cestami prípadne môže získať aj inú kvalifikáciu ako je kvalifikácia v danom učebnom odbore.

Kompetenčný profil absolventa sme vytvorili na základe kompetencií uvedených v ŠVP a analýzy povolania v priamej spolupráci so zamestnávateľmi. Analýza povolania je súčasťou Analytickej štúdie. Týmto má absolvent učebného odboru garantované získanie aktuálnych vedomostí, zručností a kompetencií v závislosti od potrieb zamestnávateľov.

**4.2 Kompetencie absolventa**

Absolvent učebného odboru 6444 H čašník, servírka a učebného odboru 6445 H kuchár po absolvovaní vzdelávacieho programu disponuje týmito kompetenciami:

**4.2.1 Kľúčové kompetencie**

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

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

V súlade s Odporúčaním rady z 22. mája 2018 o kľúčových kompetenciách pre celoživotné vzdelávanie má absolvent stredného odborného vzdelávania v rámci teoretického a praktického vyučovania nadobudnúť schopnosť rozvíjať tieto kľúčové kompetencie v nasledujúcich opisoch:

**a) Gramotnosť**

je schopnosť identifikovať, pochopiť, tvoriť a interpretovať koncepty, pocity, fakty a názory ústnou aj písomnou formou pomocou vizuálnych, zvukových a digitálnych materiálov v rozličných odboroch a kontextoch. Zahŕňa schopnosť efektívne komunikovať a nadväzovať kontakty s ostatnými.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

* porozumieť počutému vecnému textu, ktorého obsah, štýl a jazyk sú primerané jeho osobným a odborným záujmom;
* pochopiť obsah textu (vrátane tabuliek, grafov a schém), v texte vyhľadať explicitne i implicitne vyjadrené informácie a usporiadať ich podľa významu a dôležitosti;
* dostatočne jasno a plynulo vyjadriť svoje myšlienky s rôznym cieľom vzhľadom na komunikačnú situáciu;
* sformulovať vlastný názor a pomocou jednoduchých argumentov ho obhájiť;
* začať, udržiavať a ukončiť komunikáciu na určitú tému;
* aktívne zapojiť do diskusie na jemu blízku všeobecnú a odbornú tému;
* dodržiavať zásady spoločenskej komunikácie;
* vytvoriť jednoduchý formálne upravený a ucelený text s rôznym cieľom a vzhľadom na komunikačnú situáciu.

**b) Viacjazyčnosť**

je kompetencia, ktorá vymedzuje schopnosť používať rozličné jazyky na vhodnú a účinnú komunikáciu v primeranej škále spoločenských a kultúrnych súvislostí. Ide o schopnosti sprostredkúvať informácie medzi rôznymi jazykmi a médiami. Pokiaľ je to vhodné, môže zahŕňať zachovanie a ďalší rozvoj kompetencií v materinskom jazyku, ako aj osvojenie si úradného jazyka (jazykov) danej krajiny.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

* porozumieť slovným spojeniam a najbežnejšej slovnej zásobe vzťahujúcej sa k oblastiam, ktoré sa ho bezprostredne týkajú. Chápe zmysel krátkych, jasných a jednoduchých správ;
* čítať veľmi krátke jednoduché texty, vie nájsť konkrétne predvídateľné informácie v jednoduchom každodennom materiáli, ako sú napríklad prospekty, jedálne lístky alebo časové harmonogramy, a rozumie krátkym jednoduchým osobným e-mailom a SMS;
* komunikovať v bežných situáciách vyžadujúcich jednoduchú a priamu výmenu informácií o známych témach a činnostiach. Dokáže zvládnuť veľmi krátku spoločenskú konverzáciu, dokonca aj keď zvyčajne dostatočne nerozumie natoľko, aby ju sám udržiaval;
* používať viacero slovných spojení a viet na jednoduchý opis vlastného vzdelania a terajšej alebo nedávnej práce;
* napísať krátke jednoduché správy vzťahujúce sa na jeho bezprostredné potreby.

**c) Matematická kompetencia a kompetencia vo vede, v technológii a inžinierstve**

matematická kompetencia je schopnosť rozvíjať a používať matematické myslenie a porozumenie na riešenie rôznych problémov v každodenných situáciách. Kompetencia vo vede sa vzťahuje na schopnosť vysvetliť prírodné javy pomocou základných vedomostí a metodiky vrátane pozorovania a experimentovania s cieľom klásť otázky a odvodiť závery podložené dôkazmi. Kompetencie v technológii a inžinierstve sa chápu ako uplatňovanie daných vedomostí a metodiky ako odpovedí na vnímané ľudské túžby a potreby. Kompetencia vo vede, v technológii a inžinierstve zahŕňa porozumenie zmenám spôsobeným ľudskou činnosťou a zodpovednosti občana ako jednotlivca.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

* aplikovať základné matematické princípy a postupy v rámci svojho odboru;
* používať technické nástroje a prístroje, využívať technické a vedecké informácie a dodržiavať zásady bezpečnosti doma a v práci;
* zaujímať sa o etické otázky a zásady environmentálnej udržateľnosti, aktívne uplatňovať zásady environmentálnej udržateľnosti doma a v práci.

**d) Digitálna kompetencia**

zahŕňa sebaisté, kritické a zodpovedné využívanie digitálnych technológií na vzdelávanie, prácu a účasť na dianí v spoločnosti, ako aj interakciu s digitálnymi technológiami. Zahŕňa informačnú a dátovú gramotnosť, komunikáciu a spoluprácu, mediálnu gramotnosť, tvorbu digitálneho obsahu, bezpečnosť, otázky súvisiace s duševným vlastníctvom, riešenie problémov a kritické myslenie.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

* chápať, ako digitálne technológie môžu prispievať ku komunikácii, tvorivosti a inovácii a poznať, aké príležitosti, obmedzenia, vplyvy a riziká predstavujú;
* pristupovať k digitálnemu obsahu, používať ho, filtrovať, hodnotiť, tvoriť a zdieľať digitálny obsah;
* chrániť informácie, obsah, údaje a digitálne identity, ako aj rozoznávať umelú inteligenciu alebo roboty;
* chápať všeobecné zásady vyvíjajúcich sa digitálnych technológií a poznať základné funkcie a spôsoby použitia rôznych softvérov a sietí.

**e) Osobná a sociálna kompetencia a schopnosť učiť sa**

je schopnosť uvažovať o vlastnej osobnosti, efektívne riadiť čas a informácie, konštruktívne spolupracovať s ostatnými a riadiť vlastné vzdelávanie a kariéru. Zahŕňa schopnosť zvládnuť zložité situácie, učiť sa, zachovať si fyzické aj duševné zdravie a dbať o svoje zdravie a viesť život zameraný na budúcnosť, byť empatický a zvládať konflikty v inkluzívnom a podporujúcom prostredí.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

* reálne posudzovať svoje fyzické a duševné možnosti, uvedomovať si dôsledky nezdravého životného štýlu a závislostí;
* kriticky uvažovať o sebe z rôznych uhlov pohľadu;
* vyjadriť presvedčenie vo svoju schopnosť zvládnuť prekážky pri dosahovaní cieľa;
* odovzdať svoju prácu načas;
* pracovať na tvorbe konsenzu s cieľom dosiahnuť cieľ skupiny;
* identifikovať možné zdroje učenia sa (napr. knihy, internet) a s minimálnou pomocou vybrať najspoľahlivejšie informácie;
* preukázať, že rozmýšľa o tom, či informácie, ktoré používa, sú správne.

**f) Občianska kompetencia**

je schopnosť konať ako zodpovedný občan a v plnej miere sa zúčastňovať na občianskom a sociálnom živote, a to opierajúc sa o znalosť sociálnych, hospodárskych, právnych a politických konceptov a štruktúr, ako aj o chápanie celosvetového vývoja a udržateľnosti.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

* zaobchádzať so všetkými ľuďmi s rešpektom, odhliadnuc od ich príslušnosti ku kultúre alebo sociokultúrnemu postaveniu;
* diskutovať o tom, čo sa dá urobiť a ako pomôcť, aby sa z komunity stalo lepšie miesto;
* porozumieť, prečo má každý zodpovednosť za uplatňovanie práv a slobôd druhých;
* vysvetliť, prečo ľudia majú byť ostražití a prečo sa majú chrániť pred propagandou;
* kriticky uvažovať o rizikách spojených so znečisťovaním životného prostredia.

**g) Kompetencia v oblasti kultúrneho povedomia a prejavu**

zahŕňa chápanie a rešpektovanie toho, ako sa myšlienky a význam kreatívne vyjadrujú a šíria v rôznych kultúrach a prostredníctvom rôznych druhov umenia a iných kultúrnych foriem. Zahŕňa rozvoj a vyjadrovanie vlastných názorov a schopnosť identifikovať svoje miesto alebo úlohu v spoločnosti rôznymi spôsobmi a v rôznych kontextoch.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

* nadviazať kontakty s inými ľuďmi s cieľom spoznať ich kultúru, tradície a pohľad na svet;
* vyjadriť názor, že kultúrna rôznorodosť v rámci spoločnosti by mala byť vnímaná a hodnotená pozitívne;
* poznať miestnu, regionálnu, národnú a európsku kultúru a jej prejavy vrátane tradícií či kultúrnych produktov a porozumieť tomu, ako môže ovplyvňovať názory jednotlivca.

**4.2.2 Všeobecné kompetencie**

Absolvent má:

* rozlišovať spisovný a hovorový jazyk, dialekt a štýlovo príznačné javy, vo vlastnom prejave voliť prostriedky adekvátnej komunikačnej situácie,
* v písomnom a hovorenom prejave uplatňovať zásady slovenského pravopisu, využívať vedomostí 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 štýlu,
* 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 súvislostí 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.

**4.2.3 Odborné kompetencie**

**a) Požadované vedomosti**

Absolvent má:

* + - aktívne používať ekonomické pojmy, ovládať ich súvislosti,
    - mať poznatky o potravinách, nápojoch a technológii ich výroby, prezentácii a predaji,
    - mať potrebné znalosti pre prácu s informačnou a výpočtovou technikou,
    - orientovať sa v základných predpisoch, ustanoveniach obchodného, živnostenského, občianskeho a pracovného práva,
    - mať poznatky o zásadách spotrebiteľskej výchovy a ochrany spotrebiteľa,
    - mať poznatky o zásadách gastronomických pravidiel a zostavovaní jedálnych a nápojových lístkov,
    - ovládať technologické postupy vo svojom odbore s využívaním poznatkov technologických normách,
    - ovládať poznatky o charakteristike a technologických postupoch bežných a pracovne náročných jedál teplej a studenej kuchyne, ako aj teplých a studených múčnikov a teplých nápojov,
    - ovládať poznatky o organizácii práce vo výrobnom, odbytovom a ubytovacom stredisku,
    - preukázať poznatky o pravidlách techniky obsluhy,
    - mať poznatky o základoch stolovania,
    - ovládať zásady spoločenskej komunikácie,
    - mať návyky z oblasti osobnej aj prevádzkovej hygieny a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci,
    - ovládať odbornú terminológiu typickú pre oblasť svojho povolania a využívať osvojené pojmy pri riešení praktických úloh,
    - mať vedomosti o materiáloch, o ich zložení, akosti, získavaní a spracovaní a ostatnej manipulácii s ohľadom na zdravie človeka,
    - vedieť používať techniku, poznať strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzok,
    - mať vedomosti o správnom životnom štýle človeka,
    - vedieť zásady správnej výrobnej praxe,
    - poznať špecifickú problematiku vo svojom odbore, aplikovať vedomosti v priamom kontakte s klientmi,
    - samostatne rozhodovať o pracovných problémoch.

**b) Požadované zručnosti**

Absolvent vie:

* + - uplatniť v praxi etické a profesijné pravidlá, zásady spoločenského správania a vystupovania,
    - aplikovať v praxi základné obchodno-podnikateľské aktivity a základné zásady marketingu,
    - uplatňovať estetiku práce a prostredia s dodržaním hygienických zásad a zásad bezpečnosti práce na prevádzke,
    - voliť správne technologické postupy práce, pripraviť pracovisko, pracovné prostriedky a predmety,
    - zabezpečovať bežnú údržbu pracovných prostriedkov, ktoré používa,
    - preukázať základné užívateľské práce s výpočtovou technikou,
    - vykonávať pracovné činnosti tak, aby nenarušoval životné prostredie,
    - udržiavať estetickú úroveň pracovného prostredia,
    - dodržiavať základné zásady rokovania s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi,
    - vykonávať základné spôsoby zmyslových skúšok akosti surovín a tovarov,
    - pracovať s predpismi HACCP o preberaní a výdaji tovaru a reklamácii,
    - sa orientovať v nových technológiách a výrobkoch,
    - prijímať a registrovať objednávky a podávať informácie o jedlách a nápojoch,
    - pracovať s registračnou pokladňou, inkasovať a robiť vyúčtovanie,
    - používať techniku podávania jedál a nápojov, pripraviť základné druhy miešaných nápojov,
    - obsluhovať pri osobitných druhoch slávnostného stolovania,
    - dokončovať pokrmy a nápoje pred hosťom.

**c) 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,
    - požadovaným rozsahom zrakového poľa, priestorovým videním, rozlišovaním farieb a farebných odtieňov,
    - rozlišovaním smeru zvuku a má kinestetický zmysel,
    - 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.

**5 RÁMCOVÝ UČEBNÝ PLÁN**

Skupina učebných odborov: 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby

**5.1** **Rámcový učebný plán pre 2-ročné učebné odbory – diaľkové vzdelávanie**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Cieľové zložky vzdelávania** | **Počet týždenných konzultačných hodín vo vzdelávacom programe za štúdium** | **Minimálny celkový počet hodín za**  **štúdium** |
| **Odborné vzdelávanie** | **12** | **384** |
| **Disponibilné hodiny** | **2** | **64** |
| **CELKOM** | **14** | **448** |
| **Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí** | **Minimálny počet týždenných konzultačných hodín vo vzdelávacom**  **programe za štúdium** | **Minimálny celkový počet hodín za**  **štúdium** |
| **ODBORNÉ VZDELÁVANIE** | **70** | **384** |
| Teoretické vzdelávanie | 15 | 112 |
| Praktická príprava | 42 | 272 |
| **Disponibilné hodiny** | **13** | **64** |
| **SPOLU** | **70** | **448** |
| **Záverečná skúška** |  |  |

5.1.1 Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre 2 - ročné učebné odbory – diaľkové vzdelávanie:

1. Rámcový učebný plán vymedzuje proporcie medzi teoretickým a praktickým odborným vzdelávaním. 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 školskom vzdelávacom programe sa rozširujú podľa potrieb odborov a zámerov školy z kapacity disponibilných hodín.
2. Počet týždenných vyučovacích hodín v školskom vzdelávacom programe je v 1. a 2. ročníku 35 hodín, za celé štúdium 70 hodín. Výučba sa realizuje v 1. ročníku v rozsahu 33 týždňov a v 2. ročníku v rozsahu 30 týždňov. Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva a na absolvovanie záverečnej skúšky.
3. Obsah vzdelávania v 2-ročnom skrátenom štúdiu konkrétneho učebného odboru musí byť totožný s obsahom vzdelávania uvedeným v tomto štátnom vzdelávacom programe. Rozsah vzdelávania vymedzí škola v učebnom pláne svojho školského vzdelávacieho programu tak, aby boli naplnené výkonové a obsahové štandardy konkrétneho učebného odboru.
4. Trieda sa môže deliť na skupiny podľa potrieb odboru štúdia a podmienok školy.
5. Hodnotenie a klasifikácia vyučovacích predmetov sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
6. Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou a radou školy rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vzdelávania a praktickej prípravy možno spájať do viachodinových celkov.
7. Praktické vyučovanie sa realizuje formou odborného výcviku a praktických cvičení. Odborný výcvik sa realizuje v každom ročníku 3 dni v týždni po 7 hodín, spolu 42 hodín za štúdium. Pre kvalitné zabezpečenie vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností. Na odbornom výcviku sa žiaci delia do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
8. Disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v školskom vzdelávacom programe a súčasne na vnútornú a vonkajšiu diferenciáciu štúdia na strednej škole. O ich využití rozhoduje vedenie školy, možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných odborných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných odborných predmetov) v učebnom pláne.
9. Účelové kurzy sa môžu realizovať v rámci časovej rezervy v školskom roku alebo v rámci praktickej prípravy, ak konkrétny kurz priamo súvisí s obsahom učiva predmetu odborný výcvik.
10. Stredné odborné školy pre žiakov so zdravotným znevýhodnením plnia rovnaké ciele ako stredné odborné školy pre intaktných žiakov. Všeobecné ciele vzdelávania v jednotlivých vzdelávacích oblastiach a kompetencie sa prispôsobujú individuálnym osobitostiam žiakov so zdravotným znevýhodnením v takom rozsahu, aby jeho konečné výsledky zodpovedali profilu absolventa. Špecifiká výchovy a vzdelávania žiakov so zdravotným znevýhodnením (dĺžka, formy výchovy a vzdelávania, podmienky prijímania, organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie, personálne, materiálno-technické a priestorové zabezpečenie, ap.) stanovujú vzdelávacie programy vypracované podľa druhu zdravotného znevýhodnenia.
11. V prípade, že sa vyučovanie uskutočňuje v triede, v ktorej sa nachádzajú aj žiaci, ktorým sa poskytuje praktické vyučovanie v systéme duálneho vzdelávania, vyučovanie všetkých žiakov triedy sa uskutočňuje podľa vzorového učebného plánu (časť „Odborné predmety“) a vzorových učebných osnov odborných predmetov pri zachovaní pomeru 40% (896 hodín) teoretické vzdelávanie, 60% (1344 hodín) odborný výcvik

**5.2 Učebný plán učebného odboru 6444 H čašník, servírka**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **UČEBNÝ PLÁN UČEBNÉHO ODBORU 6444 H ČAŠNÍK, SERVÍRKA** | | | | | |
| **Škola** (názov, adresa)  29 | | | Hotelová akadémia  Radničné nám. 1, 052 01 Spišská Nová Ves | | |
| **Názov ŠkVP** | | | STRAVOVACIE SLUŽBY | | |
| **Kód a názov ŠVP** | | | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby | | |
| **Kód a názov učebného odboru** | | | 6444 H čašník, servírka | | |
| **Stupeň vzdelania** | | | stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C | | |
| **Dĺžka štúdia** | | | 2 roky | | |
| **Forma štúdia** | | | externá | | |
| **Druh školy** | | | štátna | | |
| **Vyučovací jazyk** | | | slovenský jazyk | | |
| **Kategórie a názvy vyučovacích predmetov** | **Počet vyučovacích hodín v ročníku** | | | | |
| **1.** | **2.** | | **3.** | **Spolu** |
| **Odborné predmety** | **224** | **224** | | **-** | **448** |
| ekonomika | 16 | 16 | | - | 32 |
| osobné financie | 8 | 8 | | - | 16 |
| spoločenská komunikácia | 8 | 8 | | - | 16 |
| potraviny a výživa | 8 | 8 | | - | 16 |
| technológia | 40 | 40 | | - | 80 |
| stolovanie | 64 | 64 | | - | 128 |
| odborný výcvik | 80 | 80 | | - | 160 |
| **Spolu** | **32** | **32** | | **-** | **64** |
| **Záverečná skúška** |  |  | |  |  |

**5.3 Učebný plán učebného odboru 6445 H kuchár**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **UČEBNÝ PLÁN UČEBNÉHO ODBORU 6445 H KUCHÁR** | | | | | |
| **Škola** (názov, adresa)  29 | | | Hotelová akadémia  Radničné nám. 1, 052 01 Spišská Nová Ves | | |
| **Názov ŠkVP** | | | STRAVOVACIE SLUŽBY | | |
| **Kód a názov ŠVP** | | | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby | | |
| **Kód a názov učebného odboru** | | | 6445 H kuchár | | |
| **Stupeň vzdelania** | | | stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C | | |
| **Dĺžka štúdia** | | | 2 roky | | |
| **Forma štúdia** | | | externá | | |
| **Druh školy** | | | štátna | | |
| **Vyučovací jazyk** | | | slovenský jazyk | | |
| **Kategórie a názvy vyučovacích predmetov** | **Počet vyučovacích hodín v ročníku** | | | | |
| **1.** | **2.** | | **3.** | **Spolu** |
| **Odborné predmety** | **224** | **224** | | **-** | **448** |
| ekonomika | 16 | 16 | | - | 32 |
| osobné financie | 8 | 8 | | - | 16 |
| spoločenská komunikácia | 8 | 8 | | - | 16 |
| potraviny a výživa | 8 | 8 | | - | 16 |
| technológia | 64 | 64 | | - | 128 |
| stolovanie | 40 | 40 | | - | 80 |
| odborný výcvik | 80 | 80 | | - | 160 |
| **Spolu** | **32** | **32** | | **-** | **64** |
| **Záverečná skúška** |  |  | |  |  |

5.3.1 Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre 2-ročné učebné odbory – diaľkové vzdelávanie:

a) Rámcový učebný plán pre diaľkové vzdelávanie je vymedzený v rovnakej dĺžke štúdia ako pre dennú formu, stanovuje 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.

Minimálny počet týždenných konzultačných hodín je 6 (rozpätie 6 –7 hodín)

b) Počet týždenných konzultačných hodín v školských vzdelávacích programoch je minimálne 6 hodín a maximálne 7 hodín v jednom ročníku štúdia, celkovo za celé štúdium minimálne 384 hodín a maximálne 448 hodín. Do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov, spresnenie počtu konzultačných hodín za štúdium bude predmetom školských učebných plánov. Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.

c) Dĺžka externej formy štúdia je najviac o jeden rok dlhšia ako denná forma štúdia.

d) V externej forme štúdia sa nevyučujú predmety telesná a športová výchova a etická výchova/náboženská výchova.

e) Praktické vyučovanie vymedzené v rámcových učebných plánoch sa zaraďuje v zodpovedajúcom rozsahu, s ohľadom na predchádzajúce vzdelanie žiakov a získanú kvalifikáciu alebo prax tak, aby boli splnené požiadavky štátneho vzdelávacieho programu na kompetencie absolventa.

f) Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou odborného výcviku. Na odbornom výcviku sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.

g) Disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v školskom vzdelávacom programe a súčasne na vnútornú a vonkajšiu diferenciáciu štúdia na strednej odbornej škole. O ich využití rozhoduje vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania podľa návrhu predmetových komisií a po prerokovaní v pedagogickej rade. Možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne.

**6 UČEBNÉ OSNOVY UČEBNÝCH ODBOROV**

**6.1 UČEBNÉ OSNOVY UČEBNÉHO ODBORU 6444 H ČAŠNÍK, SERVÍRKA**

**Tabuľka vzťahu kľúčových kompetencií k obsahu vzdelávania**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Prehľad kľúčových kompetencií** | **Komunikatívne a sociálno 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 odborné predmety** |  | | | | | |
| ekonomika |  |  | **☺** | **☺** | **☺** | **☺** |
| osobné financie |  |  | **☺** | **☺** | **☺** | **☺** |
| spoločenská komunikácia | **☺** | **☺** | **☺** |  |  | **☺** |
| potraviny a výživa |  |  | **☺** |  | **☺** |  |
| technológia |  |  | **☺** |  | **☺** |  |
| stolovanie |  |  | **☺** | **☺** | **☺** |  |
| odborný výcvik | **☺** | **☺** | **☺** | **☺** | **☺** |  |

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.

**Učebné osnovy**

**odborných predmetov**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Hotelová akadémia  Radničné námestie 1  052 01 Spišská Nová Ves |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | Stravovacie služby |
| **Kód a názov ŠVP** | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6444 H čašník, servírka |
|  | 6445 H kuchár |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C |
| **Dĺžka štúdia** | 2 roky |
| **Forma štúdia** | externá |

**Odkazy na učebné osnovy:**

* [Ekonomika](učebné%20osnovy/ekonomika%20externisti.docx)
* Osobné financie
* Spoločenská komunikácia
* [Potraviny a výživa](učebné%20osnovy/PAV%20externisti.docx)
* [Technológia – učebný odbor čašník, servírka](učebné%20osnovy/technológia%20čašník.docx)
* [Technológia – učebný odbor kuchár](učebné%20osnovy/technológia%20kuchár%20externisti.docx)
* [Stolovanie – učebný odbor čašník, servírka](učebné%20osnovy/stolovanie%20-%20čašník,%20servírka.docx)
* [Stolovanie – učebný odbor kuchár](učebné%20osnovy/stolovanie%20kuchár%20externisti.docx)
* [Odborný výcvik – učebný odbor čašník, servírka](učebné%20osnovy/odborný%20výcvik%20čašník,%20servírka.docx)
* [Odborný výcvik – učebný odbor kuchár](učebné%20osnovy/OV%20externisti%20kuchár.docx)

Učebné osnovy predmetov sú samostatnou prílohou školského vzdelávacieho programu s názvom Stravovacie služby.

**Hodnotenie a klasifikácia ekonomických predmetov**

Členovia predmetovej komisie ekonomických predmetov pri hodnotení žiakov využívajú a dodržiavajú Zákon č. 415/2021 Z. z., ktorým sa dopĺňa zákon č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní a Metodický pokyn č. 21/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl.

Vyučujúci sa riadia dohodnutými pokynmi, t.j.

* hodnotenie zameriavame a formulujeme pozitívne;
* žiak sa hodnotí podľa miery splnenia daných kritérií;
* známka z vyučovacieho predmetu nezahŕňa hodnotenie správania žiaka;
* vyučujúci klasifikujú iba prebrané a precvičené učivo;
* žiak má dostatok času na učenie, precvičovanie a upevnenie učiva;
* podklady pre hodnotenie a klasifikáciu získava vyučujúci sledovaním výkonov a pripravenosti žiaka na vyučovanie, písomnými prácami, analýzou činností žiaka, konzultáciami s ostatnými vyučujúcimi, ....
* pri klasifikácii používa platnú klasifikačnú stupnicu;
* v predmete, v ktorom vyučujú viacerí učitelia, je výsledný stupeň klasifikácie stanovený po vzájomnej dohode;
* písomné práce sú žiakom oznámené vopred, aby mali dostatok času na prípravu.

|  |  |
| --- | --- |
| % úspešnosti | známka |
| 100 - 88 | výborný |
| 87 – 73 | chválitebný |
| 72 – 52 | dobrý |
| 51 – 36 | dostatočný |
| 35 - 0 | nedostatočný |

**Hodnotenie a klasifikácia žiakov v rámci predmetovej komisie odborných predmetov**

Členovia predmetovej komisie pri hodnotení žiakov využívajú a dodržiavajú Zákon č. 415/2021 Z. z., ktorým sa dopĺňa zákon č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní a Metodický pokyn č. 21/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl.

Vyučujúci sa riadia dohodnutými pokynmi, t.j.

-hodnotenie zameriavame a formulujeme pozitívne;

-žiak sa hodnotí podľa miery splnenia daných kritérií;

-známka z vyučovacieho predmetu nezahŕňa hodnotenie správania žiaka;

-vyučujúci klasifikujú iba prebrané a precvičené učivo;

-žiak má dostatok času na učenie, precvičovanie a upevnenie učiva;

-podklady pre hodnotenie a klasifikáciu získava vyučujúci sledovaním výkonov a pripravenosti žiaka na vyučovanie, písomnými prácami, analýzou činností žiaka, konzultáciami s ostatnými vyučujúcimi, ....

-pri klasifikácii používa platnú klasifikačnú stupnicu;

-v predmete, v ktorom vyučujú viacerí učitelia, je výsledný stupeň klasifikácie stanovený po vzájomnej dohode;

-náplň praktických cvičení na odborných predmetoch bude žiakom oznámená vopred

-písomné práce sú žiakom oznámené vopred, aby mali dostatok času na prípravu

Pri klasifikácií predmetu prax sa v súlade s požiadavkami výkonovo – obsahových štandardov hodnotí:

- vzťah k práci a k praktickým činnostiam

- osvojenie praktických zručností a návykov, zvládnutie spôsobov práce

- schopnosť spolupracovať pri riešení úloh, využitie získaných teoretických vedomostí v praktických činnostiach

- aktivita, samostatnosť, tvorivosť, iniciatíva v praktických činnostiach, kvalita výsledkov činnosti

- organizácia vlastnej práce a pracoviska, udržiavanie poriadku na pracovisku

- hospodárne využívanie surovín, materiálov, energie, obsluha a údržba zariadení, pomôcok, inventáru a strojov

- zohľadňuje sa hodnotenie súvislej a prázdninovej praxe, aktívna účasť, pracovné oblečenie, pracovné pomôcky, dodržanie pracovného času, BOZP a HACCP

**7 VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV V UČEBNOM ODBORE 6444 H ČAŠNÍK, SERVÍRKA a v učebnom odbore 6445 H kuchár**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Hotelová akadémia, Radničné nám. 1, Spišská Nová Ves |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | Stravovacie služby |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6444 H čašník, servírka |
|  | 6445 H kuchár |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C |
| **Dĺžka štúdia** | 2 roky |
| **Forma štúdia** | externá |

Hotelová akadémia v Spišskej Novej Vsi považuje vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov za najvýznamnejšiu kategóriu celého procesu. Naším cieľom je poskytovať žiakovi spätnú väzbu, prostredníctvom ktorej získava informácie o tom, ako danú problematiku zvláda, ako dokáže zaobchádzať s tým, čo sa naučil, v čom sa zlepšil a v čom má ešte nedostatky. Hodnotenie žiaka vychádza z jasne stanovených cieľov a konkrétnych kritérií, ktorými sa dá jeho výkon zmerať. Preto neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia musí byť aj konkrétne odporúčanie alebo rada, ako má žiak ďalej postupovať, aby svoje nedostatky odstránil. Kontrolu vyučovacieho procesu budeme orientovať na skúšanie a hodnotenie žiakov.

**Skúšanie**

Počas skúšania budeme preverovať, čo žiak vie a čo nevie, alebo čo má vedieť, ako sa má zlepšiť v porovnaní sám so sebou alebo s kolektívom – zisťujeme stupeň dosiahnutia cieľov vyučovacieho procesu. Pri skúšaní využijeme širokú škálu rôznych spôsobov a postupov – individuálne, frontálne, skupinovo, priebežne alebo súhrne po ukončení tematického celku alebo na konci školského roka, ústne, písomne (didaktické testy, písomné cvičenia a úlohy, projekty, a pod.). Skúšaním budeme preverovať výkon žiaka z hľadiska jeho relatívneho výkonu (porovnáme výkon žiaka s výkonmi ostatných žiakov) alebo individuálneho výkonu (porovnáme jeho súčasný výkon s jeho prechádzajúcim výkonom). Pri každom skúšaní budeme preverovať výkon žiaka na základe jeho výkonového štandardu, ktorý je formulovaný v učebných osnovách každého vyučovacieho predmetu ako vzdelávací výstup. Dôležitou súčasťou skúšania je aj formatívne hodnotenie, ktoré považujeme za významnú súčasť motivácie žiaka do jeho ďalšej práce, za súčasť spätnej väzby medzi učiteľom a žiakom.

**Hodnotenie**

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

Hodnotenie žiakov budeme vyjadrovať rôznymi formami: slovom, číslom, známkou. V rámci hodnotenia budeme preverovať výsledky činnosti žiakov podľa určených kritérií. Niektoré kritériá budú všeobecne platné pre všetky predmety, špecifické výkony žiakov budú hodnotené podľa stanovených kritérií hodnotenia.

Neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia žiaka je aj jeho správanie, prístup a postoje. Hodnotenie nikdy nesmie viesť k znižovaniu dôstojnosti, sebadôvery a sebaúcty žiaka.

**Pravidlá hodnotenia žiakov**

Naša škola si v rámci hodnotenia výkonov svojich žiakov vypracovala **Hodnotiaci štandard pre učebný odbor 6444 H čašník, čašníčka a učebný odbor 6445 H kuchár**. Definuje súbor kritérií, organizačných a metodických postupov na overenie dosiahnutých výkonových štandardov. Vzťahuje sa na hodnotenie:

* **Počas štúdia** hodnotíme všetky **očakávané vzdelávacie výstupy,** ktoré sú formulované výkonovými štandardmi v učebných osnovách každého vyučovacieho predmetu. Ku každému vzdelávaciemu výstupu vymedzujeme kritériá hodnotenia, učebné zdroje, medzipredmetové vzťahy a metódy a prostriedky hodnotenia, ktoré sú v súlade s cieľmi vyučovacieho predmetu a jeho výchovnými a vzdelávacími stratégiami. Tým zabezpečíme komplexnosť vedomostí a ich aplikáciu.

Nasledujúce **pravidlá** sú **platné pre celé obdobie vzdelávania žiaka** a sú v súlade so spoločenskými výchovnými a vzdelávacími stratégiami na úrovni školy:

1. Hodnotenie zameriavame a formulujeme pozitívne.
2. Žiak sa hodnotí podľa miery splnenia daných kritérií.
3. Známka z vyučovacieho predmetu nezahŕňa hodnotenie správania žiaka.
4. Vyučujúci klasifikujú iba prebrané a precvičené učivo.
5. Žiak má dostatok času na učenie, precvičovanie a upevnenie učiva.
6. Podklady pre hodnotenie a klasifikáciu získava vyučujúci hlavne: sledovaním výkonov a pripravenosti žiaka na vyučovanie, rôznymi druhmi písomných prác, analýzou výsledkov rôznych činnosti žiakov, konzultáciami s ostatnými vyučujúcimi a podľa potreby s psychologickými a sociálnymi pracovníkmi.
7. Pri klasifikácii používa vyučujúci platnú klasifikačnú stupnicu.
8. Výsledky žiakov posudzuje učiteľ objektívne.
9. V predmete, v ktorom vyučujú viacerí učitelia, je výsledný stupeň klasifikácie stanovený po vzájomnej dohode.
10. Písomné práce sú žiakom oznámené vopred, aby mali dostatok času na prípravu.
11. Významným prvkom procesu učenia je práca s chybou.

Pri hodnotení žiakov **počas** jeho **štúdia jednotlivých predmetov** sa podľa povahy predmetu zameriavame predovšetkým na:

* **Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou teoretického zamerania.**

Hodnotíme hlavne ucelenosť, presnosť, trvalosť osvojenia požadovaných poznatkov, kvalitu, rozsah získaných spôsobilostí, schopnosť uplatňovať osvojené poznatky a zručnosti pri riešení teoretických a najmä praktických úloh, pri výklade a hodnotení spoločenských a prírodných javov a zákonitostí. Posudzuje sa kvalita myslenia, jeho logika, samostatnosť a tvorivosť, aktivita v prístupe k činnostiam, záujem o tieto činnosti a vzťah k týmto činnostiam, výstižnosť a odborná jazyková správnosť ústneho a písomného prejavu, kvalita výsledkov činností, osvojené metódy samostatného štúdia.

Pri hodnotení vzdelávacích výstupov sa budú používať nasledovné všeobecné kritériá hodnotenia:

Žiak:

* + Uplatnil osvojené poznatky, fakty, pojmy, definície, zákonitostí, vzťahy a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri vysvetľovaní a hodnotení spoločenských a prírodných javov.
  + Preukázal kvalitu a rozsah získaných vedomostí vykonávať požadované intelektuálne a motorické činnosti.
  + Prezentoval kvalitu myslenia, predovšetkým jeho logiku, samostatnosť a tvorivosť.
  + Mal aktívny prístup, záujem a vzťah k daným činnostiam.
  + Preukázal presný, výstižný, odborný a jazykovo správny ústny a písomný prejav.
  + Preukázal kvalitu výsledkov zadaných činností.
  + Si osvojil účinné metódy a formy štúdia.
* **Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou praktického zamerania.**

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

Pri hodnotení vzdelávacích výstupov sa budú používať nasledovné všeobecné kritériá hodnotenia:

Žiak:

* + Si osvojil praktické zručností a návyky a ich využitie.
  + Preukázal vzťah k práci, pracovnému kolektívu, pracovným činnostiam, aktivitu, samostatnosť a tvorivosť.
  + Preukázal kvalitu výsledkov zadaných činností.
  + Zvládol efektívne spôsoby práce a organizáciu vlastnej práce ako aj pracoviska, udržiaval na pracovisku poriadok.
  + Dodržiaval predpisy o BOZP a starostlivosť o životné prostredie.
  + Hospodárne využíval suroviny, materiál, energiu, prekonal prekážky v práci.
  + Zvládol obsluhu a údržbu laboratórnych zariadení, používaných prístrojov, nástrojov a náradia, prekonal prekážky v práci.
* **Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou výchovného zamerania.**

Hodnotíme hlavne tvorivosť a samostatnosť prejavu, osvojenie potrebných vedomostí a zručností, ich tvorivú aplikáciu, poznávanie zákonitostí daných činností a ich uplatňovanie vo vlastnej činnosti, kvalitu prejavu, vzťah žiaka k činnostiam a jeho záujem o tieto činnosti, estetické vnímanie, prístup k umeleckému dielu a estetike spoločnosti, rešpekt k tradíciám, kultúrnemu a historickému dedičstvu našej krajiny, aktívne zapojenie sa do kultúrneho diania a športových akcií.

Pri hodnotení vzdelávacích výstupov sa budú používať nasledovné všeobecné kritériá hodnotenia:

Žiak:

* + Preukázal tvorivosť a samostatnosť prejavu.
  + Si osvojil potrebné vedomostí, skúseností, činností a ich tvorivú aplikáciu.
  + Prezentoval poznatky o zákonitostiach daných činností a uplatnil ich vo vlastnej činnosti.
  + Preukázal kvalitu prejavu.
  + Preukázal vzťah a záujem o dané činnosti.
  + Prezentoval estetické vnímanie, svoj prístup k umeleckému dielu a skomentoval estetické reakcie spoločnosti.

Súčasťou hodnotenia má byť aj **sebahodnotenie** žiakov, ich schopnosť posúdiť svoju vlastnú prácu, vynaložené úsilie, osobné možnosti a rezervy. Sebahodnotenie budeme orientovať na rozvoj kľúčových kompetencií a na očakávané vzdelávacie výstupy v danom vyučovacom predmete.

* 1. ***Sebahodnotenie kľúčových kompetencií***

Pri sebahodnotení kľúčových kompetencií žiak vyplňuje po predchádzajúcej konzultácii s učiteľom a rodičmi Hodnotiaci dotazník. Dotazník je orientovaný na všetky oblasti kľúčových kompetencií, ktoré sú uvedené v tomto vzdelávacom programe. Hodnotenie sa realizuje 2 x do roka (1. štvrťrok, 3. štvrťrok). Jednotlivé položky dotazníka vypracujú predmetové komisie v spolupráci s výchovnou poradkyňou a/alebo so sociológom. Vyjadrenia žiaka môže doplniť učiteľ alebo rodič. Hodnotenie učiteľ komentuje ústne.

V dotazníku žiak používa nasledovné vyjadrenia:

* + - vždy, celkom samostatne, občas s pomocou,
    - väčšinou, väčšinou samostatne, občas s pomocou,
    - takmer vždy, skoro samostatne, s malou pomocou,
    - niekedy samostatne, niekedy potrebujem pomoc,
    - potrebujem pomoc, pretože potom sa mi darí aj samostatne,
    - zriedka, takmer vždy potrebujem pomoc a radu,
    - zatiaľ sa mi nedarí a pod.

Príklady z pripravovaných dotazníkov sú napr.:

Ako mi ide učenie?

* + - Učím sa sústredene a samostatne.
    - Plánujem a organizujem si vlastné učenie.
    - Vyhľadávam a triedim informácie potrebné k učeniu.
    - Vyhodnocujem výsledky svojej práce.
    - Hľadám rôzne možnosti riešenia problému.

Ako viem komunikovať?

* + - Dodržiavam dané pravidlá komunikácie.
    - Vie počúvať druhých ľudí.
    - Aktívne diskutujem a argumentujem.
    - Používam rôzne druhy neverbálnej komunikácie.

Ako spolupracuje s druhými?

* + - Aktívne pracujem v skupine.
    - Pomáham, podporujem a ocením druhých.
    - Dokážem požiadať o pomoc.
    - Rešpektujem osobnosť druhého.
    - Viem ukončiť prácu v skupine.
  1. ***Sebahodnotenie vzdelávacích výstupov***

Žiak má možnosť zamyslieť sa nad svojou prácou, vedomosťami a zručnosťami, ale aj postojmi a vlastnosťami. Zvažuje svoje pozitíva a negatíva, uvažuje nad, kde sa dopustil chýb, aké sú príčiny jeho problémov, ako ich môže odstrániť a ako môže s nimi naďalej pracovať. Učitelia - vyučujúci si pripravia Hodnotiaci dotazník a kritériá hodnotenia. Týmto spôsobom sa budeme usilovať viesť žiakov k hodnoteniu vlastného pokroku v danom predmete. Žiak touto formou vyjadruje, čo sa za určité obdobie naučil, v čom sa zdokonalil, v čom by sa chcel zlepšiť. Hodnotenie sa realizuje 2 x do roka (1. štvrťrok, 3. štvrťrok). Jednotlivé položky dotazníka vypracujú predmetové komisie v spolupráci s výchovnou poradkyňou a/alebo so sociológom. Hodnotenie učiteľ komentuje ústne. Iná formu, ktorú chceme odskúšať je písomné zhodnotenie vlastnej aktivity a práce žiakom. Žiaci budú používať techniku voľného písania. Písomné hodnotenie sa píše na triednickej hodine, učiteľ je nestranný. Pri vyhodnotení učiteľ použije primeraný komentár (dodržiava pedagogickú etiku) iba so žiakom samotným, nikdy pred triedou. Hodnotenie písomné a dotazníkom môže žiak následne vyhodnotiť spolu s rodičmi napr. doma.

**Hodnotíme nasledovné**:

* + ***Prácu v škole***: pripravenosť na vyučovanie, aktívne zapojenie sa do výučby, prezentácia vedomosti, zručnosti a kompetencii.
  + ***Vzdelávacie výstupy***: podľa kritérií hodnotenia
  + ***Domácu prípravu***: formálne a podľa kritérií hodnotenia.
  + ***Práce žiakov***: didaktické testy, písomné práce, úlohy, eseje, cvičenia, praktické cvičenia, projekty, skupinové projekty, prípadové štúdie, laboratórne cvičenia, prezentácie, súťaže, hry, simulácie a situačné štúdie, výrobky, činnosti, a pod.
  + ***Správanie***: v škole, na verejnosti, spoločenských aktivitách, odbornom výcviku, súťažiach, výstavách a pod.

**Obdobie hodnotenia**:

* + ***Denne***.
  + ***Mesačne***.
  + ***Štvrťročne.***
  + ***Polročne***.
  + ***Ročne.***
    - **Po ukončení štúdia** hodnotíme všetky **očakávané vzdelávacie výstupy,** ktoré sú formulované výkonovými štandardmi v kompetenčnom profile absolventa nášho školského vzdelávacieho programu Stravovacie služby **formou záverečnej skúšky**. Cieľom záverečnej skúšky je overenie komplexných vedomostí a zručností, ako sú žiaci pripravení používať nadobudnuté kompetencie pri výkone povolaní a odborných činností na ktoré sa pripravujú. Záverečná skúška je zásadným vzdelávacím výstupom sumatívneho hodnotenia našich absolventov. Vykonaním záverečnej skúšky získajú naši absolventi na jednej strane odbornú kvalifikáciu a kompetenciu vykonávať pracovné činnosti v danom povolaní a na druhej strane majú možnosť ďalšieho vzdelávania na vyššom stupni. Získaný výučný list a vysvedčenie o záverečnej skúške potvrdzuje v plnom rozsahu ich dosiahnuté kompetencie – odbornú kvalifikáciu.

**Hodnotenie vzdelávacích výstupov** bude založené na kritériách hodnotenia. Vymedzenie prostriedkov a postupov hodnotenia bude spracované ku každej téme. Konkretizácia tém vrátane špecifických kritérií hodnotenia, prostriedkov a postupov hodnotenia ako aj organizačné a metodické pokyny budú spracované v priebehu posledného ročníka štúdia a budú osobitným dokumentom školy, ktorý bude dopĺňať náš školský vzdelávací program. Jeho súčasťou bude aj Záznam o výkone absolventa (nie skupinový).

**Návrh školského vzdelávacieho programu pre učebné odbory 6444 H čašník, servírka a 6445 H kuchár bol schválený na mimoriadnom zasadnutí pedagogickej rady školy, ktorá sa konala dňa ...................................... a Radou školy pri HA, ktorá sa konala dňa ............................................ .**

**Mgr. Milan Kudrik**

**riaditeľ školy**