

1 Úvodné identifikačné údaje	3
2 Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania	4
3 Základné podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 6444 H čašník, servírka	6
3.1 Organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie v jednotlivých formách vzdelávania	6
3.2 Formy praktického vyučovania	7
3.3 Spôsob a podmienky ukončovania štúdia	7
4 Vnútroňný systém kontroly a hodnotenia žiakov	9
4.1 Všeobecné zásady hodnotenia žiakov	11
4.2 Hodnotenie a klasifikácia žiakov v čase mimoriadnej situácie spôsobenej prerušením vyučovania	13
5 Povinné materiáľno-technické a priestorové zabezpečenie vyučovania	20
5.1 Základné priestorové podmienky	20
5.2 Personálne podmienky	20
5.3 Organizačné podmienky	21
5.4 Požiadavky na BOZP	23
6 Osobitosti a podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovo-vzdelávacími potrebami	
7 Popis školského vzdelávacieho programu pre učebný odbor 6444 H čašník, servírka	26
7.1 Teoretické vzdelávanie	27
7.2 Praktická príprava	29
7.3 Základné údaje o štúdiu odboru 6444 H čašník, servírka	33
7.4 zdravotné požiadavky na žiaka v učebnom odbore 6444 H čašník, servírka	33
8 Profil absolventa učebného odboru 6444 H čašník, servírka	34
9 Učebný plán učebného odboru 6444 H čašník, servírka	36
10 Podmienky vzdelávania pre žiakov v duálnom systéme vzdelávania	39
10.1. vzorové učebné plány a vzorové učebné osnovy v DSV	
11. nadväzujúce formy odborného vzdelávania v systéme DSV	40
11.1 skrátená forma štúdia	42
12. učebné osnovy odborných predmetov	44
13. učebné osnovy pre DSV	46
14. RUP platný od 1.9.2023	72
	98

2.CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v našom školskom vzdelávacom programe pre učebný odbor 6444 H čašník, servírka vychádza z cieľov stanovených v Zákone o výchove a vzdelávaní (školský zákon), zákona č. 61/2015 o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov, vyhlášky č. 65/2015 o stredných školách a Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu trojročných učebných odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II. Poslanie školy vyplýva aj z 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:

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

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

- zohľadniť potreby a individuálne možnosti žiakov pri dosahovaní cieľov v študijnom odbore manažment regionálneho cestovného ruchu
- zabezpečiť variabilitu a individualizáciu výučby
- rozvíjať špecifické záujmy žiakov
- vytvárať priaznivé sociálne, emocionálne a pracovné prostredie v teoretickom a praktickom vyučovaní
- zavádzať progresívne zmeny v hodnotení žiakov realizáciou priebežnej diagnostiky
- zachovávať prirodzené heterogénne skupiny vo vzdelávaní

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

- rozvíjať a posilňovať kvalitný pedagogický zbor jeho stabilizáciou
- podporovať a zabezpečovať ďalší odborný rozvoj a vzdelávanie učiteľov
- rozvíjať hodnotenie a sebahodnotenie vlastnej práce a dosiahnutých výsledkov

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

- rozvíjať edukačný proces na báze skvalitňovania vzťahov medzi učiteľom - žiakom – rodičom
- rozvíjať tímovú spoluprácu medzi žiakmi budovaním prostredia tolerancie a radosti z úspechov
- vytvárať prostredie školy založené na tvorivo-humánnom a poznatkovo-hodnotovom prístupe k 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 prispievajú k ich uplatneniu sa na trhu práce na Slovensku a v krajinách Európskej únie a k motivácii pre celoživotné vzdelávanie
- nadväzovať spoluprácu s rôznymi školami a podnikmi doma a v zahraničí
- presadzovať zdravý životný štýl
- vytvárať širokú ponuku športových, záujmových a voľnočasových aktivít
- vytvárať fungujúci a motivačný systém merania výsledkov vzdelávania

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

- zapojiť rodičov do procesu školy
- 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 Prievidzi
- vytvárať spoluprácu so školami doma a v zahraničí a vymieňať si vzájomne skúsenosti a poznatky
- nadviazať spoluprácu s cestovnými kancelárkami, s Regionálnym združením Hornej Nítry v Prievidzi poskytovať služby žiakov pri rôznych príležitostiach
- rozvíjať spoluprácu s nadáciami, rôznymi organizáciami a účelovo zameranými útvarmi na zabezpečenie potrieb žiakov

e) *zlepšenie estetického prostredia budovy školy* s cieľom:

- zlepšiť prostredie v triedach a spoločných priestoroch školy
- zrekonštruovať hygienické priestory školy
- využiť materiálo-technický a ľudský potenciál pre získanie doplnkových finančných zdrojov, reagovať na vypísané granty a projekty

3. Základné podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 6444 H čašník, servírka

Vzdelávanie v učebnom odbore čašník, servírka vychádza zo všeobecne záväzných právnych predpisov, normatívo materiálo-technického a priestorového zabezpečenia. Pri teoretickom vyučovaní a hlavne praktickej príprave žiakov sa naša škola riadi zákonmi:

- Zákon o potravinách
- Potravinový kódex a príslušné vyhlášky
- Zákon o hygiene – o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov, v znení neskorších predpisov.

Učebné priestory musia vyhovovať požiadavkám hygieny práce, bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, ochrany pred požiarom. Priestory, v ktorých sa uskutočňuje teoretické a praktické vyučovanie umožňujú optimálnu organizáciu vyučovania. V priestoroch, kde sa uskutočňuje praktické vyučovanie, škola rešpektuje predpísané technologické postupy, pravidlá bezpečnej obsluhy zariadení a hygienické predpisy.

3.1. Organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie v jednotlivých formách vzdelávania

Príprava v školskom vzdelávacom programe Stravovacie služby v učebnom odbore 6444 H čašník, servírka sa organizuje dennou formou štúdia, pre uchádzačov so vzdelaním, ktoré poskytuje základná škola a uchádzačom, ktorí získali úplné stredné odborné vzdelanie alebo stredné odborné vzdelanie, škola umožňuje podľa §7 vyhlášky 65/2015 o stredných školách, aj externú formu štúdia. Príprava zahŕňa **teoretické vyučovanie a praktickú prípravu.**

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 jednom 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. Odborné vzdelávanie je dôležitou súčasťou stredoškolského odborného vzdelávania. Jeho charakteristickou črtou je široko koncipovaná odborná orientácia v oblasti spoločného stravovania. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na vzdelanie a výchovu čašníkov priamo pre uplatnenie v praxi. Žiaci si prehlbujú vedomosti a manuálne zručnosti nielen v oblasti techniky obsluhy, ale aj v hotelových službách, zloženia potravín, regionálnej gastronómii, spoločenskej komunikácii.

V teoretickej príprave žiaci získajú základné teoretické poznatky, vždy však v súvisi s ich praktickou aplikáciou a praktickým využitím. Vedomosti žiakov získané v teoretickom vyučovaní slúžia predovšetkým na zdôvodnenie praktických činností, technologických postupov pri výrobe produktov.

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 diskusie 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 zložitost' 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 – zaradovanie 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.

3.2. Formy praktického vyučovania

Praktické vyučovanie je neoddeliteľnou súčasťou odborného vzdelávania a prípravy v učebnom odbore čašník, servírka. Praktická príprava sa realizuje formou odborného výcviku v dielni (jedáleň, A klub), ktorá je súčasťou školy a musí spĺňať požiadavky na základné učebné priestory a požiadavky na základné vybavenie učebných priestorov určené normatívom materiálne – technického a priestorového zabezpečenia alebo štátnym vzdelávacím programom a individuálnym odborným výcvikom na pracoviskách zamestnávateľa. Dohody sa uzatvárajú podľa potreby v pre príslušný školský rok. V praktickej príprave sa utvárajú základné odborné zručnosti v odborných činnostiach pod priamym vedením majstrov odbornej výchovy, rozvíjajú a upevňujú sa v samostatnej práci žiakov pod vedením MOV. Odborný výcvik sa organizuje ako odborný vyučovací predmet učebného odboru. Jeho úlohou je pripraviť žiakov tak, aby po ukončení štúdia vedeli prakticky využiť osvojené poznatky na svojich pracoviskách. Týždenný počet hodín odborného výcviku je rozpísaný v učebnom pláne.

3.3 Spôsob a podmienky priebehu a ukončovania vzdelávania

Úspešným absolvovaním školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 6444 H čašník, servírka žiak získa stredné odborné vzdelanie. Odborné vzdelanie sa končí záverečnou skúškou.

Cieľom záverečnej skúšky je overenie vedomostí, zručností a kompetencií žiakov v rozsahu učiva určeného vzdelávacími štandardami. Záverečná skúška sa člení na písomnú, praktickú a ústnu časť. Záverečná skúška sa koná v riadnom alebo mimoriadnom skúšobnom období v súlade so všeobecne záväznými právnymi predpismi. Koná sa pred skúšobnou komisiou.

Klasifikácia žiaka na ZS je vyjadrená stupňom prospechu alebo percentom úspešnosti. Celkové hodnotenie ZS vychádza z klasifikácie jej písomnej, praktickej a ústnej časti. Témy na písomnú a ústnu časť pripravujú odborní učitelia v spolupráci s MOV a praktickú časť pripravujú majstri odbornej výchovy. Súčasťou ústnej časti ZS na našej škole sú aj odborné témy z príslušného cudzieho jazyka.

V uvedenom učebnom odbore majú možnosť uchádzači o výučný list študovať v externej – diaľkovej forme štúdia. Odborné vzdelávanie je zamerané na rozšírenie a prehĺbenie si teoretických vedomostí a zručností v špecifických vzdelávacích štandardoch v danom učebnom odbore, praktická príprava vychádza z osvojených vedomostí a zručností uchádzača, nakoľko podmienkou prijatia je pracovať v príslušnom odbore.

Dokladom o získanom vzdelaní je vysvedčenie o záverečnej skúške. Dokladom o získanej kvalifikácii je výučný list.

Každá téma:

- vychádza z výkonových štandardov kompetenčného profilu absolventa učebného odboru 6444 H čašník, servírka
- uplatňuje hľadisko akumulácie vedomostí viacerých odborných predmetov obsahovo príbuzných
- vychádza z rozsiahlejších tematických celkov viacerých odborných predmetov (komplexnosť obsahu vzdelávania)
- umožňuje a podporiť využitie všetkých podporných učebných zdrojov (pomôcky, písomné materiály, informácie a údaje, atď.) pre splnenie danej témy
- umožňuje preverenie schopnosti žiaka využívať vedomosti a intelektuálne schopnosti získané počas štúdia na posúdenie konkrétneho odborného problému, ktorý je daný v téme ZS
- dodržiava pravidlo zrozumiteľnosti, konzistentnosti a komplexnosti tak, aby náročnosť, vecný a časový rozsah tém bol pre žiaka optimálny, primeraný a zvládnuteľný na danom stupni vzdelania
- podtémy a ich formulácia je jasná, jednoznačná, v logickom slede od riešenia jednoduchého problému k zložitejšiemu javu v závislosti od problému alebo situácie, ktoré sa majú v téme ZS riešiť. Podtémy sú aplikačného charakteru a dopĺňajú informácie, ktoré žiak v priebehu štúdia odborných a všeobecnevzdelávacích predmetov daného študijného odboru získal

Hodnotenie vzdelávacích výstupov je založené na kritériách hodnotenia. Vymedzenie prostriedkov a postupov hodnotenia je spracované ku každej téme. Konkretizácia tém vrátane špecifických kritérií hodnotenia, prostriedkov a postupov hodnotenia ako aj organizačné a metodické pokyny sú spracované v priebehu posledného ročníka štúdia a sú osobitným dokumentom školy, ktorý dopĺňa náš školský vzdelávací program.

Pre hodnotenie ústneho prejavu na záverečnej skúške sú stanovené nasledovné všeobecné kritériá:

Stupeň hodnotenia	Kritériá hodnotenia ústneho prejavu (prezentácia prejavu)
Výborný	<ul style="list-style-type: none"> • Kontaktoval sa s poslucháčmi • Rečníkovi bolo dobre rozumieť • Hlavná myšlienka bola po celú dobu jasná • Príklady boli presvedčivé a dobre zvolené • Slovná zásoba bola výrazovo bohatá • Nevyskytovali sa žiadne jazykové chyby ani chyba v stavbe vety • Dĺžka prejavu bola primeraná a mala spád • Prejav bol výzvou k diskusii
Chváľitebný	<ul style="list-style-type: none"> • Kontaktoval sa s poslucháčmi • Rečníkovi bolo dobre rozumieť • Hlavná myšlienka bola po celú dobu jasná • Príklady boli presvedčivé a s malou pomocou dobre zvolené • Slovná zásoba bola výrazovo bohatá • Nevyskytovali sa žiadne jazykové chyby ani chyba v stavbe vety • Dĺžka prejavu bola primeraná • Prejav mohol byť výzvou k diskusii
Dobrý	<ul style="list-style-type: none"> • Čiastočne sa kontaktoval s poslucháčmi • Rečníkovi bolo niekedy zle rozumieť • Prejav nemal výraznú hlavnú myšlienku • Príklady boli uplatnené iba niekedy • Slovná zásoba bola postačujúca • Vyskytovali sa jazykové chyby a chyby v stavbe vety • Dĺžka prejavu bola primeraná • Prejav nebol výzvou k diskusii
Dostatočný	<ul style="list-style-type: none"> • Minimálne sa kontaktoval s poslucháčmi • Rečníkovi bolo zle rozumieť • Prejav nebol presvedčivý • Ústny prejav bol zle štruktúrovaný, hlavná myšlienka bola nevýrazná • Príklady boli nefunkčné • Slovná zásoba bola malá • Vyskytovali sa časté chyby v jazyku a chyby v stavbe vety • Dĺžka prejavu nezodpovedala téme
Nedostatočný	<ul style="list-style-type: none"> • Chýbal kontakt s poslucháčmi • Rečníkovi nebolo vôbec rozumieť • Prejav nebol presvedčivý a zaujímavý • Chýbala hlavná myšlienka • Chýbali príklady • Slovná zásoba bola veľmi malá • Vyskytovali sa veľmi časté chyby v jazyku, stavba vety nebola správna • Dĺžka prejavu bola veľmi krátka, zmysel vystúpenia nebol jasný

4. VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV UČEBNÉHO ODBORU 6444 H čašník, servírka

Stredná odborná škola obchodu a služieb, Nábřežie J. Kalinčiaka 1, 971 01 Prievidza považuje vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov za najvýznamnejšiu kategóriu celého procesu, ktorá vychádza z Metodického pokynu č. 21/2011 a z usmernenia k súhrnnému hodnoteniu žiakov stredných škôl. V novele školského zákona č. 415/2021 z. z. sa upravuje priebežné hodnotenie žiaka počas školského roka a súhrnné hodnotenie žiaka za prvý a druhý polrok školského roka. Na základe tejto novelizácie našim cieľom je vytvorenie štruktúry hodnotenia tak, aby bolo jednoznačne odlišené priebežne hodnotenie v predmete, súhrnné hodnotenie v predmete, ako aj celkové hodnotenie žiaka na konci prvého a druhého polroka. Definujeme podmienky pri hodnotení predmetu formou aktívne absolvoval, absolvoval, neabsolvoval.

Pri súhrnnom hodnotení (t.j. na vysvedčení) žiaka budeme zohľadňovať nové ustanovenia školského zákona a aplikovať ich.

Súhrnné hodnotenie vo vyučovacom predmete sa vykonáva formou klasifikácie alebo kombinácie klasifikácie a slovného hodnotenia. Súhrnné hodnotenie vykonané formou klasifikácie je hodnotené klasifikačným stupňom, súhrnné hodnotenie formou kombinácie klasifikácie a slovného hodnotenia je hodnotenie klasifikačným stupňom a opisom toho, ako žiak plnil ciele vzdelávania vo vyučovacom predmete.

Prospech žiaka v jednotlivých vyučovacích predmetoch sa klasifikuje týmito stupňami:

1 – výborný, 2 – chválitebný, 3 – dobrý, 4 – dostatočný, 5 – nedostatočný.

Riaditeľ strednej školy oznámi v deň začiatku príslušného školského roka, ktoré predmety sa klasifikujú a ktoré sa neklasifikujú v súlade so školským vzdelávacím programom. Žiakovi, ktorý v niektorom vyučovacom predmete nie je hodnotený žiadnou formou (klasifikačným stupňom, kombináciou klasifikácie a slovného hodnotenia) sa na vysvedčení a v katalógovom liste uvádza:

- **aktívne absolvoval**, ak sa žiak na vyučovaní vyučovacieho predmetu aktívne zúčastňoval,
- **absolvoval**, ak sa žiak na vyučovaní vyučovacieho predmetu ospravedlnene nezúčastňoval alebo bol prítomný a zo závažných dôvodov nepracoval, alebo
- **neabsolvoval**, ak žiak na vyučovaní vyučovacieho predmetu nepracoval alebo sa neospravedlnene nezúčastňoval.

Žiak z vyučovacieho predmetu **neprospel, ak**

- je hodnotený klasifikačným stupňom nedostatočný,
- neabsolvoval vyučovací predmet

celkové hodnotenie žiaka na konci prvého a druhého polroka vyjadruje hodnotenie jeho správania a výsledky jeho hodnotenia vo vyučovacích predmetoch a vyjadruje sa takto

- **prospel s vyznamenaním ak**

v žiadnom vyučovacom predmete nemá stupeň klasifikácie horší ako chválitebný, priemerný stupeň klasifikácie z vyučovacích predmetov nemá horší ako 1,5 a jeho správanie je hodnotené ako „veľmi dobré“

- **prospel veľmi dobre ak**

v žiadnom vyučovacom predmete nemá stupeň klasifikácie horší ako dobrý, priemerný stupeň klasifikácie z vyučovacích predmetov nemá horší ako 2,0 a jeho správanie je hodnotené ako „veľmi dobré“

- **prospel ak**

v žiadnom vyučovacom predmete hodnotenom formou klasifikácie alebo formou kombinovaného hodnotenia nemá stupeň klasifikácie nedostatočný alebo v niektorom vyučovacom predmete má vyjadrenie „aktívne absolvoval“ alebo „absolvoval“.

- **neprospel ak**

Ak z niektorého vyučovacieho predmetu neprospel.

Ak majú všetci žiaci triedy pre vyučovací predmet na vysvedčení uvedené „absolvoval“, „aktívne absolvoval“ alebo „neabsolvoval“, tento vyučovací predmet sa nezahŕňa do výpočtu priemerného stupňa klasifikácie z vyučovacích predmetov. Priemerný stupeň klasifikácie v tomto prípade závisí od hodnotenia vyučovacích predmetov, v ktorých boli žiaci hodnotení klasifikáciou alebo kombináciou klasifikácie a slovného hodnotenia.

4.1 Všeobecné zásady hodnotenia a klasifikácie žiakov

Počas štúdia hodnotíme všetky **očakávané vzdelávacie výstupy**, ktoré sú formulované v učebných osnovách každého vyučovacieho predmetu. Ku každému vzdelávaciemu výstupu vymedzujeme kritériá hodnotenia, učebné zdroje, medzipredmetové vzťahy, 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. Hodnotenie a klasifikácia preukázaného výkonu žiaka v príslušnom predmete nemôžu byť znížené na základe správania žiaka.

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

1. Hodnotenie žiakov ako nevyhnutná súčasť výchovno – vzdelávacieho procesu má motivačnú, informatívnu, komparatívnu a korekčnú funkciu.
2. Žiak má právo
vedieť, čo sa bude hodnotiť a akým spôsobom,
dozvedieť sa výsledok každého hodnotenia,
na objektívne hodnotenie.
3. Vo výchovno-vzdelávacom procese sa vykonáva priebežná a súhrnná klasifikácia. Priebežná klasifikácia sa uplatňuje pri hodnotení čiastkových výsledkov žiaka a súhrnná sa vykonáva na konci každého polroka.
4. Pri hodnotení sa uplatňuje primeraná náročnosť a pedagogický takt voči žiakovi, jeho výkony sa hodnotia komplexne, berie sa do úvahy vynaložené úsilie žiaka a v plnej miere sa rešpektujú jeho ľudské práva. Hodnotenie je motivačný a výchovný prostriedok, ako aj prostriedok pozitívneho podporovania zdravého sebavedomia žiaka.
5. Pri hodnotení a klasifikácii žiakov so zdravotným znevýhodnením je potrebné zohľadňovať zdravotné postihnutie žiakov a vychádzať zo záverov a odporúčaní k hodnoteniu a klasifikácii školských poradenských zariadení.
6. V záujme poskytnutia objektívnej spätnej väzby a poukázania na rozvojové možnosti žiaka v danej oblasti učiteľ pri písomných prácach môže pri klasifikácii známku uviesť slovný komentár, v ktorom vysvetlí nedostatky a zdôrazní pozitíva písomnej práce.

Podklady na hodnotenie a klasifikáciu výchovno-vzdelávacích výsledkov žiaka získava učiteľ:

sledovaním stupňa individuálnych osobnostných predpokladov a talentu,
sústavným sledovaním výkonov žiaka a jeho pripravenosti na vyučovanie,
rôznymi druhmi skúšok (písomné, ústne, grafické, praktické, pohybové, didaktické testy),
konzultáciami s ostatnými pedagogickými zamestnancami, výchovným poradcom,
školským psychológom,
rozhovormi so žiakom.

Žiak z predmetu je skúšaný ústne, písomne alebo prakticky. Žiak by mal v priebehu polroka z jedného vyučovacieho predmetu s hodinovou dotáciou vyskúšaný minimálne dvakrát, s vyššou, minimálne trikrát.

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, zákonitosti, vzťahy a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri vysvetľovaní a hodnotení spoločenských 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,
- Osvojil si 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, ovládanie 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 o 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 zručnosti 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 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 vedomosti, skúsenosti, činnosti 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.

Hodnotíme nasledovne:

- **Prácu v škole:** pripravenosť na vyučovanie, aktívne zapojenie sa do výučby, prezentácia vedomostí, zručností a kompetencií.
- **Vzdelávacie výstupy:** podľa kritérií hodnotenia.
- **Domácu prípravu:** formálne a podľa kritérií hodnotenia.
Práce žiakov: didaktické testy, písomné práce, úlohy, eseje, cvičenia, praktické.

V predmete telesná a športová výchova podľa Usmernenia k súhrnnému hodnoteniu od 1.1.2022, kedy nadobudla účinnosť novela školského zákona č. 415/2021 Z. z., ktorá (okrem iného) upravuje priebežné hodnotenie žiaka za prvý a druhý polrok školského roka, sa miesto „absolvoval“ bude uvedené:

– aktívne absolvoval – ak sa žiak na vyučovaní vyučovacieho predmetu aktívne zúčastňoval;

– absolvoval – ak s žiak na vyučovaní vyučovacieho predmetu ospravedlnene nezúčastňoval alebo bol prítomný a zo závažných dôvodov nepracoval,

– neabsolvoval – ak žiak na vyučovaní vyučovacieho predmetu nepracoval alebo sa neospravedlnene nezúčastňoval.

Žiak, ktorý je oslobodený od vyučovania TSV na vysvedčení bude mať uvedené – absolvoval

4.2 Hodnotenie a klasifikácia prospechu a správania žiakov v čase mimoriadnej situácie spôsobenej prerušením vyučovania

Dištančné vzdelávanie

Dištančné vzdelávanie v čase mimoriadneho prerušenia školského vyučovania sa v súlade s § 150 ods. 8 zákona č. 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov realizuje na základe rozhodnutia ministra školstva, vedy, výskumu a športu SR a vyhlásení RUVZ v čase vyhláseného výnimočného stavu, núdzového stavu alebo mimoriadnej situácie alebo ak v období školského vyučovania dôjde k živej pohrome, pri ktorej môžu byť ohrozené život alebo zdravie detí, žiakov alebo zamestnancov škôl a školských zariadení.

1. Pri prechode na dištančné vzdelávanie sa vyučovanie neprerušuje, ale mení formu. Všetky povinnosti týkajúce sa účasti a aktivity na vyučovaní zostávajú nezmenené pre vyučujúcich, žiakov a rodičov.
2. Dištančné vzdelávanie zahŕňa akúkoľvek inú realizovateľnú možnosť výchovy a vzdelávania, pri ktorej prebieha interakcia medzi žiakom a pedagogickým zamestnancom alebo odborným zamestnancom.
3. Dištančné vzdelávanie nie je na báze dobrovoľnosti, ale je to iná forma povinného vzdelávania sa žiakov. Účasť žiakov na dištančnom vzdelávaní je povinná.
4. Cieľom dištančného vzdelávania je zabezpečiť kvalitnú výučbu v čase, keď v škole alebo jej jednotlivých ročníkoch, triedach je rozhodnutím príslušného orgánu mimoriadne prerušené vyučovanie v škole. Mimoriadnym prerušením školského vyučovania sa rozumie zabezpečovanie výchovy a vzdelávania inou ako prezenčnou formou.
5. Každý učiteľ a každý žiak, vrátane zákonných zástupcov žiakov, musí byť oboznámený s tým, ako bude prebiehať výučba po prechode na dištančné vzdelávanie.
6. Digitálny vzdelávací obsah a metodika jeho využívania predstavujú digitálne /elektronické nástroje, webové stránky, portály, testy, hry dostupné cez internet, ktoré rozvíjajú kompetencie žiakov v oblastiach, ktoré pokrýva vzdelávanie.
7. Online platformy je možné využívať v prípade zabezpečenia internetového pripojenia a mobilných zariadení (mobilný telefón, tablet, PC..) na strane školy a rodiny.
8. Dĺžka online hodiny môže byť kratšia ako 45 minút. Učiteľ, MOV zväzi vhodnú dĺžku a štruktúru online hodiny (jej súčasťou môže byť krátke video, výklad učiteľa, diskusia aj niekoľkokomínútové fázy samostatnej práce žiakov, o ktorej sa potom v skupine diskutuje, individuálne odpovede žiakov na zadané úlohy, ktoré môžu byť predmetom hodnotenia).
9. Učitelia predmetov, MOV, pri ktorých sa v rámci dištančného vzdelávania využíva elektronická komunikácia, zadávajú úlohy (projekty a prezentácie, tematické práce, samostatné praktické práce, pracovné listy, študijné texty, prezentácie zdieľané pedagógom, zadania, overovanie vedomostí, iné plnenie dištančných úloh spracované žiakmi počas vzdelávania z domácnosti žiaka) žiakom v primeranom rozsahu a primeranej náročnosti, s prihliadnutím na individuálne podmienky každého žiaka, s určením presného termínu na preštudovanie a vypracovanie. Žiakom je poskytnutý dostatočný časový priestor na vypracovanie úloh.
10. Učitelia, MOV môžu ponúkať aj vzdelávacie aktivity bez nutnosti práce na počítači.
11. Učitelia vzdelávajú online a zadávajú úlohy podľa rozvrhu triedy, osobného rozvrhu.
12. Súčasťou dištančného vzdelávania sú aj triednické hodiny.
13. Žiak má právo požiadať vyučujúceho o individuálnu konzultáciu prostredníctvom elektronickej komunikácie alebo telefonicky.
14. V období dištančného vzdelávania je každý žiak oboznámený s klasifikačnými požiadavkami všetkých vyučovacích predmetov.

15. Vyučujúci určí spôsob hodnotenia výkonu žiaka (známka, slovný komentár, percentuálne) a vopred s nimi oboznámi žiakov
16. Žiaci sa počas dištančného vzdelávania môžu zapájať do predmetových olympiád, postupových súťaží organizovaných online.

POVINNOSTI ŽIAKOV

1. Žiak je povinný každý deň podľa rozvrhu zúčastňovať sa na každej vyučovacej hodine a plniť pokyny vyučujúceho
2. Pravidelne a včas vypracovávať všetky zadané úlohy.
3. Na online vyučovacej hodine byť prihlásený svojim kontom a na požiadanie vyučujúceho zapnúť webovú kameru a mikrofón.
4. Počas vyučovania sa zdržiava v domácom prostredí a mať pripravené všetky požadované pomôcky.
5. Žiak nesmie nahrávať a zverejniť záznam z online vyučovacej hodiny bez súhlasu všetkých zúčastnených.
6. Ak sa žiak nemôže zúčastniť na online vyučovacej hodine, túto skutočnosť vopred oznámi triednemu učiteľovi.
7. Ak sa žiak nemôže zúčastňovať na dištančnom vzdelávaní z dôvodu choroby alebo iných vážnych dôvodov, zákonný zástupca (žiak nad 18 rokov) túto skutočnosť oznámi triednemu učiteľovi a požiada o ospravedlnenie neprítomnosti.

POVINNOSTI PEDAGOGICKÝCH ZAMESTNANCOV

1. Každý vyučujúci je povinný žiakov oboznámiť s realizáciou vyučovacích hodín, spôsobom práce, komunikácie a zasielanie zadaní.
2. Triedni učители overia možnosti vzdelávania sa žiakov pomocou digitálnych technológií.
3. Vyučujúci bezodkladne informuje zákonného zástupcu a triedneho učiteľa, ak sa žiak bez ospravedlnenia nezúčastňuje na dištančnom vzdelávaní, nereaguje na jeho požiadavky a upozornenia.
4. Každý učiteľ pošle žiakom naraz učebný materiál v rozsahu, ktorý zodpovedá jednej vyučovacej hodine.
5. Vyučujúci pri priebežnom hodnotení žiakov prihliadajú aj na osobitosti, možnosti a individuálne podmienky na domácu prípravu a realizáciu vyučovania.
6. Pedagogickí zamestnanci zabezpečia podporu pre žiakov bez prístupu k digitálnym technológiám vrátane koordinácie distribúcie zadaní a ich vyhodnocovania.
7. Triedni učители sú povinní monitorovať stav dištančného vzdelávania vo svojej triede, komunikovať, spolupracovať s ostatnými vyučujúcimi a zákonnými zástupcami.
8. V čase dištančného vzdelávania sa pedagogickí zamestnanci zúčastnia na hodnotiacej pedagogickej rade, pracovných poradách, ktoré sú realizované formou videokonferencie.
9. Každý učiteľ má v škole vytvorené podmienky na dištančné vzdelávanie. Pokiaľ učiteľovi dovoľuje situácia a okolnosti pracovať zo svojej domácnosti, môže po dohode s priamym nadriadeným využiť aj túto možnosť.

PRAKTICKÉ VYUČOVANIE PRI DIŠTANČNOM VYUČOVANÍ V ŠKOLE

1. Odborný výcvik sa môže uskutočňovať u zamestnávateľa. Zamestnávateľ, u ktorého sa realizuje praktické vyučovanie, sa pri zabezpečení hygieny na pracovisku praktického vyučovania a na pracovisku zamestnávateľa riadi usmerneniami ÚVZ SR.
2. Vyhláška ÚVZ SR č. 264/2021, ktorou sa z dôvodu ochrany verejného zdravia nariaďuje dočasné opatrenie pre vstup zamestnancov na pracovisko zamestnávateľa sa nariaďujú opatrenia pri ohrození verejného zdravia k obmedzeniam prevádzok

3. Žiak má počas praktického vyučovania práva a povinnosti zamestnanca v oblasti bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci ustanovené podľa osobitého predpisu. Zamestnávateľ pri určení prevádzkových podmienok a pri zabezpečení hygieny pri poskytovaní praktického vyučovania postupuje rovnako ako voči zamestnancom, nakoľko ide o opatrenia v oblasti bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, pri ktorých má žiak počas PV práva a povinnosti zamestnanca v súlade s § 25 ods.5 zákona č. 61/2015 z. z. o odbornom vzdelávaní.

ZÁVEREČNÉ USTANOVENIE

1. Riaditeľ školy preukázateľne oboznámi každého pedagogického zamestnanca a odborného zamestnanca s touto smernicou, o čom sa vyhodnotí písomný záznam, ktorý je súčasťou smernice.
2. Každý pedagogický a odborný zamestnanec zodpovedá za dodržiavanie pravidiel dištančného vzdelávania v súlade s touto smernicou. Nedodržanie povinnosti, zásad a pravidiel uvedených v tejto smernici bude považované za porušenie pracovnej disciplíny.
3. Pravidlá dištančného vyučovania v škole môžu byť modifikované, aktualizované a dopĺňané v nadväznosti na prijímané nariadenia, pokyny a odporúčania ministerstva školstva, relevantných vzdelávacích (metodických) inštitúcií, na základe zasadnutí jednotlivých predmetových komisií, pedagogickej rady a vedenia školy.

Hodnotenie a klasifikácia žiakov

Podľa §55 ods. 1 v spojení s §55 ods. 3 zákona č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov možno hodnotiť žiakov za prvý a druhý polrok v rámci záverečného hodnotenia týmito spôsobmi:

a) **Klasifikáciou**

b) **Kombináciou klasifikácie a slovného hodnotenia.**

Slovné hodnotenie žiaka za jednotlivé vyučovacie predmety sa uvedie na samostatnej listine formátu A4 bez štátneho znaku a bez vodotlače, s hlavičkou školy, dátumom a podpisom triedneho učiteľa.

Vo vyučovacích predmetoch, ktorých vyučovanie bolo obmedzené alebo podstatne redukované, môže pedagogická rada rozhodnúť o nehodnotení predmetu a použiť slovné vyjadrenie „absolvoval/-a“ alebo „neabsolvoval/-a“, a takto upraviť systém hodnotenia školy. Počas mimoriadnej situácie, resp. núdzového stavu vyhláseného v súvislosti s ochorením COVID-19, hodnotenie „neabsolvoval“, ktorého dôsledkom je celkové hodnotenie „neprospeš“ je vhodné využívať len v nevyhnutných prípadoch ako krajnú možnosť vyjadrenia neplnenia cieľov vyučovacieho predmetu zo subjektívnych dôvodov na strane žiaka, ak je možné, odporúča sa v súčasnosti takto nehodnotiť.

Zároveň sa odporúča žiakov súhrnne hodnotiť na vysvedčení kombináciou klasifikácie a slovného hodnotenia alebo iba klasifikáciou a úplne sa vyhnúť hodnoteniu všetkých vyučovacích predmetov slovným vyjadrením „absolvoval/-a“ alebo „neabsolvoval/-a“, a to pre potreby výpočtu študijného priemeru na určenie výšky štipendia žiakov stredných škôl a vyplnenia prihlášky na vysokú školu.

- Ak pre závažné **objektívne príčiny, napr. z dôvodu nedostatočných podkladov k hodnoteniu alebo izolácie žiaka z dôvodu choroby** nemožno žiaka vyskúšať a hodnotiť v riadnom termíne v prvom polroku, postupuje sa ako pri hodnotení žiaka podľa § 56 ods. 1 školského zákona.
- Ak žiak nespĺnil požiadavky v rámci dištančného vzdelávania **zo subjektívnych príčin, napr. neodovzdanie úloh alebo žiadna účasť na dištančnom vzdelávaní bez ospravedlnenia** a

- a) jeho konanie bolo prerokované v pedagogickej rade za prvý štvrt'rok,
- b) zákonní zástupcovia žiaka boli preukázateľne informovaní o nesplnení požiadaviek a
- c) zlepšenie nenastalo,

Žiak je klasifikovaný známkou 5 – nedostatočný.

Hodnotenie vzdelávacích výstupov

Stupeň

hodnotenia Kritériá hodnotenia

- výborný**
- porozumel téme
 - vedel samostatne rozprávať k danej téme
 - správne používal odbornú terminológiu
 - s istotou vysvetlil vzťahy medzi zadanými pojmami
 - odborne diskutoval k danej téme
 - využíval pomôcky a poskytnuté prostriedky pri odpovediach
 - prezentoval zadanú tému samostatne, komplexne, správne, vecne
 - bol schopný predniesť vlastné riešenie
 - výborne aplikoval poznatky na prax
- chválitebný**
- porozumel téme
 - vedel samostatne rozprávať k danej téme
 - používal vhodnú odbornú terminológiu s malou pomocou
 - pri odpovedi využíval poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - danú tému prezentoval samostatne, komplexne a správne
 - vedel analyzovať danú tému
 - aplikoval poznatky na prax
- dobrý**
- porozumel téme
 - vedel rozprávať k danej téme s malými nedostatkami
 - používal s pomocou pri odpovedi poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - danú tému prezentoval s pomocou
 - vedel odpovedať na pomocné otázky
 - s pomocou vedel analyzovať danú tému
 - s pomocou uviedol aplikáciu poznatkov na prax
- dostatočný**
- odklonil sa od témy
 - vedel rozprávať k danej téme len za pomoci doplňujúcich otázok
 - nepoužíval odbornú terminológiu
 - nevedel využiť ponúkané pomôcky
 - odpovedal nesamostatne, nekomplexne
 - nebol schopný prakticky aplikovať poznatky na prax
- nedostatočný**
- odklonil sa od témy, nepochopil tému
 - nevedel rozprávať k danej téme
 - nevedel používať poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - nevedel prezentovať danú tému
 - nereagoval ani na pomocné otázky

Známka sa stanovuje na základe nižšie uvedenej stupnice, pričom sa počet bodov získaných v písomke vydeli počtom otázok x 100.

100% - 90% = výborný

89% - 75% = chváľitebný

74% - 50% = dobrý

49% - 30% = dostatočný

29% - 0% = nedostatočný

Klasifikácia odborných vyučovacích predmetov teoretického vyučovania zohľadňuje:

- aktivitu v prístupe k činnostiam, záujem o ne a vzťah k nim,
- dodržiavanie stanovených termínov,
- presnosť, výstižnosť a odborná a jazyková správnosť ústneho, písomného a grafického prejavu,
- kvalitu výsledkov činnosti,
- osvojenie účinných metód samostatného štúdia,
- schopnosť žiaka posudzovať správnosť použitých postupov a v prípade potreby aj nástrojov informačných a komunikačných technológií pri riešení rôznych úloh, schopnosť argumentovať a diskutovať o kvalite a efektívnosti rôznych postupov,
- schopnosť správne navrhnúť postup riešenia danej úlohy poskladaním z menších úloh, zovšeobecňovaním iných postupov, analógiou, modifikáciou, kontrolou správnosti riešenia, nachádzaním a opravou chýb,
- schopnosť porovnávať rôzne postupy a princípy, analyzovať ich, hľadať vzťahy,
- schopnosť riešiť konkrétne situácie pomocou známych postupov a metód, schopnosť demonštrovať použitie princípov a pravidiel na riešenie úloh, na vyhľadávanie a usporiadanie informácií, prezentovať informácie a poznatky,
- porozumenie požadovaných pojmov, princípov a zručností, schopnosť ich vysvetliť, ilustrovať, zdôvodniť, uviesť príklad, interpretovať, prezentovať najmä pomocou zodpovedajúcich nástrojov informačných a komunikačných technológií,
- schopnosť riešiť úlohy a prezentovať informácie samostatne ale aj v skupine žiakov.

V predmetoch etická výchova/náboženská výchova sa žiak hodnotí slovné: absolvoval/neabsolvoval

Klasifikácia odborných vyučovacích predmetov praktického vyučovania – predmet odborný výcvik

Predmet odborný výcvik má charakter praktickej činnosti. Praktické vyučovanie sa vykonáva vo forme odborného výcviku alebo praktického cvičenia. Pri klasifikácii výsledkov v odborných vyučovacích predmetoch s prevahou praktického zamerania sa v súlade s požiadavkami výkonových štandardov, obsahových štandardov, učebných osnov stanovených v školských vzdelávacích programoch hodnotí:

- a) vzťah k práci a k praktickým činnostiam,
- b) osvojenie praktických zručností a návykov, zvládnutie účelných spôsobov práce,
- c) schopnosť spolupracovať pri riešení úloh,
- d) využitie získaných teoretických vedomostí v praktických činnostiach,
- e) aktivita, samostatnosť, tvorivosť, iniciatíva v praktických činnostiach, talent,
- f) kvalita výsledkov činností,
- g) organizácia vlastnej práce a pracoviska, udržiavanie poriadku na pracovisku,
- h) dodržiavanie predpisov o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, ochrane pred požiarom a starostlivosť o životné prostredie,
- i) dodržiavanie stanovených termínov,
- j) hospodárne využívanie surovín, materiálov, energie, prekonávanie prekážok v práci,

k) obsluha a údržba výrobných alebo laboratórnych zariadení a pomôcok, nástrojov, náradia a meradiel. Výchovno-vzdelávacie výsledky v predmetoch odborný výcvik a prax sa klasifikujú podľa kritérií :

Stupňom 1 – výborný sa žiak klasifikuje:

- a) Ak sústavne prejavuje kladný vzťah k práci, k praktickým činnostiam a k pracovnému kolektívu.
- b) Pohotovo, samostatne a tvorivo využíva získané teoretické poznatky pri praktickej činnosti. Ovláda zručnosti, spôsobilosti, ktoré požadujú výkonové štandardy, obsahové štandardy, učebné osnovy pre praktickú prípravu.
- c) Praktické činnosti vykonáva pohotovo, samostatne a tvorivo uplatňuje získané zručnosti a návyky.
- d) Bezpečne ovláda postupy a spôsoby práce, dopúšťa sa len menších chýb, výsledky jeho práce sú bez závažných nedostatkov. Účelne si organizuje vlastnú prácu, udržuje pracovisko v poriadku.
- e) Vedome dodržiava predpisy o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a ochrane pred požiarom a aktívne sa stará o životné prostredie. Vzorne obsluhuje a udržuje pracovné prostriedky.
- f) Aktívne prekonáva vyskytujúce sa prekážky.
- g) Má mimoriadnu snahu o zvládnutie úlohy.
- h) Pozitívne spolupracuje so spolužiakmi a vyučujúcim, ochotne pomáha.
- i) Dodržiava termíny.

Stupňom 2 – chválitebný sa žiak klasifikuje:

- a) Ak prejavuje kladný vzťah k práci, k praktickým činnostiam a k pracovnému kolektívu.
- b) Samostatne, ale menej tvorivo a s menšou istotou využíva získané teoretické poznatky pri praktickej činnosti.
- c) Praktické činnosti vykonáva samostatne, v postupoch a spôsoboch práce sa nevyskytujú podstatné chyby.
- d) Výsledky jeho práce majú drobné nedostatky.
- e) Účelne si organizuje vlastnú prácu, pracovisko udržuje v poriadku. Vedome dodržiava predpisy o bezpečnosti ochrane zdravia pri práci a ochrane pred požiarom a stará sa o životné prostredie.
- f) Pracovné prostriedky obsluhuje a udržuje s drobnými nedostatkami.
- g) Prekážky v práci prekonáva s občasnou pomocou.
- h) Má snahu o zvládnutie úlohy.
- i) Pozitívne spolupracuje so spolužiakmi a vyučujúcim, ochotne pomáha.
- j) Dodržiava termíny.

Stupňom 3 – dobrý sa žiak klasifikuje:

- a) Ak prejavuje vzťah k práci, k praktickým činnostiam a k pracovnému kolektívu prevažne kladne, s menšími výkyvmi.
- b) S pomocou vyučujúceho uplatňuje získané teoretické poznatky pri praktickej činnosti.
- c) V praktických činnostiach sa dopúšťa chýb a pri postupoch a spôsoboch práce a v umeleckej praxi pri využívaní umeleckých schopností, potrebuje občasnú pomoc vyučujúceho.
- d) Výsledky práce majú nedostatky. Vlastnú prácu organizuje menej účelne, udržuje pracovisko v poriadku.
- e) Dodržiavanie predpisov o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a ochrane pred požiarom si vyžaduje usmernenie vyučujúceho a v malej miere prispieva k tvorbe a ochrane životného prostredia.
- f) Pri obsluhu a údržbe pracovných prostriedkov ho musí častejšie usmerňovať vyučujúci.

- g) Prekážky v práci prekonáva s častou pomocou vyučujúceho.
- h) Prejavuje snahu o zvládnutie úlohy
- i) Pozitívne spolupracuje so spolužiakmi a vyučujúcim, ochotne pomáha
- j) Dodržiavanie termínov býva podmienené aktivitou vyučujúceho.

Stupňom 4 – dostatočný sa žiak klasifikuje:

- a) Ak pracuje bez záujmu a vzťahu k práci, k praktickým činnostiam a k pracovnému kolektívu.
- b) Získané teoretické poznatky vie pri praktickej činnosti využiť len za sústavnej pomoci vyučujúceho. V praktických činnostiach, zručnostiach a návykoch sa dopúšťa väčších chýb.
- c) Pri voľbe postupov a spôsobov práce sústavne potrebuje pomoc vyučujúceho a vo výsledkoch práce má závažné nedostatky.
- d) Prácu vie organizovať za sústavnej pomoci vyučujúceho, menej dbá na poriadok pracoviska, dodržiavanie predpisov o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a ochrane pred požiarom a taktiež o životné prostredie.
- e) V obsluhu a údržbe pracovných prostriedkov sa dopúšťa závažných nedostatkov. Prekážky v práci prekonáva len s pomocou vyučujúceho. Porušuje zásady hospodárnosti využívania surovín, materiálu a energie.
- f) Prejavuje malý záujem o zvládnutie úlohy.
- g) Spolupráca so spolužiakmi a vyučujúcim je na nízkej úrovni.
- h) Dodržiavanie termínu je podmienené neustálou aktivitou vyučujúceho.

Stupňom 5 – nedostatočný sa žiak klasifikuje:

- a) Ak neprejavuje záujem o prácu a jeho vzťah k praktickým činnostiam a k pracovnému kolektívu nie je na potrebnej úrovni.
- b) Nevie ani s pomocou vyučujúceho uplatniť získané teoretické poznatky pri praktickej činnosti.
- c) V praktických činnostiach, zručnostiach a návykoch má neakceptovateľné nedostatky.
- d) Pracovný postup nezvládne ani s pomocou vyučujúceho.
- e) Výsledky jeho práce sú nedokončené, neúplné, nepresné, nedosahujú ani dolnú hranicu predpísaných ukazovateľov.
- f) Prácu na pracovisku si nevie organizovať, nedbá na poriadok pracoviska.
- g) Neovláda predpisy o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a ochrane pred požiarom a nedbá na ochranu životného prostredia.
- h) V obsluhu a údržbe pracovných prostriedkov má vážne nedostatky. Nevyužíva hospodárne suroviny, materiál a energiu.
- i) Nemá záujem o zvládnutie úlohy.
- j) Nespolupracuje so spolužiakmi a ani s vyučujúcim.
- k) Termíny nedodržiava.

5.Povinné materiálno-technické a priestorové zabezpečenie

5.1.Základné priestorové podmienky

a) Kapacita školy:

1.Školský manažment

Kancelária riaditeľa školy

Kancelária pre zástupcov riaditeľa školy TV

Kancelária pre zástupcov riaditeľa školy PV

Kancelária pre personalistu školy

Kancelária zástupcu riaditeľa pre TEČ
miestnosť na odkladanie pedagogickej dokumentácie
sociálne zariadenie

2. pedagogickí zamestnanci

Kabinet pre výchovné poradkyne
Kabinety pre učiteľov
Miestnosť pre rokovanie pedagogickej rady
Pracovisko s VT pre pedagógov

3. Nepedagogickí zamestnanci školy

Kancelária pre hospodárky školy
Kabinet správcu VT
Kancelária mzdovej účtovníčky
Kancelária všeobecnej učitárne
Kancelária vedúcej účtovníčky
Kancelária vedúcej školskej jedálne
Kancelária pre zamestnancov školskej jedálne
Miestnosť pre upratovačky
Miestnosť pre údržbárov

b) makrointeriéry

1. školská budova
2. školský dvor
3. školská jedáleň
4. školský internát
5. Dom služieb
6. Aklub

c) vyučovacie priestory

5 odborných učební pre VT a ADK
2 odborné jazykové učebne
Odborné učebne pre odbory spoločného stravovania
Cvičné kuchyne
Učebňa pre náboženskú výchovu
35 tried pre teoretické vyučovanie
2 telocvične
1 posilňovňa

Ostatné priestory

Skladové priestory – kancelárske a čistiace potreby, inventáru pre študijný odbor HA
Údržbárska dielňa
Kotolňa
Práčovňa
Skladové priestory školskej jedálne
Kuchyňa
Výdajňa
Stolovňa
Sklad učebníc
Sklad bielizne
Práčovňa

d) Vyučovacie exteriéry

Školské ihrisko

Zmluvné pracoviská

5.2. Personálne podmienky

- Požiadavky na manažment školy, ktorý realizuje školský vzdelávací program je v súlade s požiadavkami odbornej a pedagogickej spôsobilosti a s kvalifikačnými predpokladmi, ktoré sú nevyhnutné pre výkon náročných riadiacich činnosti podľa platných predpisov
- Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov všeobecno-vzdelávacích predmetov, ktorí realizujú školský vzdelávací program, je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činností sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom učebnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov
- Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov odborných predmetov, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činnosti sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom učebnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov
- Odborná a pedagogická spôsobilosť majstrov odborného výcviku, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činnosti sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom učebnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov.
- Plnenie požiadaviek poradenskej činnosti sa riadi platnými predpismi. Výchovný poradca je pedagogický zamestnanec, ktorého poslaním je poskytovanie odbornej psychologickej a pedagogickej starostlivosti žiakom, rodičom a pedagogickým zamestnancom školy. Prácu výchovného poradcu usmerňujú metodické, pedagogické a psychologické centrá. Práca výchovného poradcu a dodržiavanie všeobecne záväzných platných predpisov v oblasti výchovného poradenstva podlieha kontrolnej činnosti zo strany zriaďovateľa strednej školy. Ďalšie práva a povinnosti výchovného poradcu vymedzujú vnútorné predpisy školy (pracovný poriadok, školský poriadok, vnútorný mzdový predpis a pod.)

5.3. Organizačné podmienky

- Plnenie stanovenej miery vyučovacej a výchovnej povinnosti vyplýva z platnej legislatívy a rámcového učebného plánu štátneho vzdelávacieho programu. Rámcové rozvrhnutie obsahu vzdelávania v školských vzdelávacích programoch vychádza zo ŠVP. Stanovené vzdelávacie oblasti a ich minimálne počty hodín boli v tomto programe

- dodržané a sú preukázateľné. Vzdelávanie a príprava žiakov je organizovaná ako trojročné štúdium
- Teoretické vyučovanie začína o 7:55 hod, odborná prax o 7:00 hod. Organizácia školského roka sa riadi podľa pedagogicko-organizačných pokynov v danom školskom roku
 - Plnenie školskej legislatívy vzhľadom na organizáciu a priebeh školského vzdelávacieho programu vo väzbe na teoretické vyučovanie a odborný výcvik je v súlade. Výchovno-vzdelávací proces sa riadi Zákonom o výchove a vzdelávaní (školský zákon)
 - Vzdelávanie a príprava sa riadi podľa Školského poriadku. Zabezpečuje jednotnosť v celom výchovno-vzdelávacom procese. Upravuje pravidlá správania sa žiakov na teoretickom a praktickom vyučovaní a príprave ako aj v školskom internáte. Obsahuje tiež práva a povinnosti žiakov. Školský poriadok je súčasťou Organizačného poriadku školy a Pracovného poriadku školy a riadi sa podľa nich. Žiaci sa oboznamujú so Školským poriadkom každý rok na prvej vyučovacej hodine prvý deň školského roka a podpisujú v osobitnom zázname svojím podpisom jeho rešpektovanie. Táto skutočnosť je zaznamenaná aj v triednych knihách
 - Hodnotenie a klasifikácia žiakov sa riadi Klasifikačným poriadkom školy a je súčasťou školského vzdelávacieho programu ako súčasť učebných osnov vyučovacích predmetov a ako osobitná spoločná časť. O všetkých kritériách hodnotenia, výchovných opatreniach a podmienok vykonania komisionálnych a opravných skúšok sú žiaci vopred informovaní
 - Súťaže a prezentácia zručností a odborných spôsobilostí v odbore na školskej úrovni sa organizuje formou jednoduchých ročníkových prác ako spoločný výstup teoretického a praktického vyučovania na záver každého ročníka. Škola určí obsah, rozsah, úroveň, kritéria hodnotenia, formu prác a ich prezentácie prípadne aj s prístupom verejnosti. Žiaci sa môžu zúčastňovať aj na súťažiach a prezentáciách vo svojom odbore na národnej a medzinárodnej úrovni. Výrobky a služby žiakov sa môžu predstaviť verejnosti na výstavách a prezentáciách na miestnej, regionálnej, národnej i medzinárodnej úrovni

5.4 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci

Výchova k bezpečnosti a ochrane zdravia, hygiene práce a ochrane pred požiarom je neoddeliteľnou súčasťou teoretického vyučovania a praktickej prípravy. V priestoroch určených na vyučovanie žiakov je potrebné utvoriť podľa platných predpisov podmienky na zaistenie bezpečnosti a hygieny práce. Je nevyhnutné preukázateľne poučiť žiakov o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a dodržiavanie týchto predpisov vyžadovať.

V priestoroch určených na praktickú prípravu je potrebné podľa platných technických predpisov vytvoriť podmienky na bezpečnú prácu, dôkladne a preukázateľne oboznámiť žiakov s predpismi o BOZP, s hygienickými predpismi, s technickými predpismi a technickými normami, s predpísanými technologickými postupmi, s pravidlami bezpečnej obsluhy technických zariadení, používaním ochranných prostriedkov a dodržiavanie týchto predpisov kontrolovať a vyžadovať.

Ak práca vyžaduje priamy dozor, musí osoba poverené priamym dozorom obsiahnuť všetky pracovné miesta žiakov tak, aby mohla pri ohrození zdravia žiaka bezprostredne zasiahnuť. Žiaci majú zakázané vykonávať práce so zvýšeným nebezpečenstvom.

Neoddeliteľnou súčasťou teoretického a praktického vyučovania je problematika bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygiena práce a protipožiarnej ochrany. Výchova k bezpečnej a zdravie neohrozujúcej práci 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 vzťahujú k výkonu konkrétnych činností, ktoré sú súčasťou odborného výcviku. Tieto požiadavky sú doplnené informáciami o rizikách možného ohrozenia, ktorými 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.). nácvik a precvičovanie činností je 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:

- dôkladné 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.

Pri nástupe na štúdium žiaci potrebujú pracovné oblečenie:

pracovné oblečenie pre prácu v obsluhu:

servírka:

- biela blúzka – dlhý (krátky) rukáv
- čierna sukňa maximálne 5 cm nad kolená
- čierna vesta s menovkou
- žabó žltej farby
- príručník 2 kusy
- zdravotná obuv
- biele rukavičky – 2x
- menovka
- osobné pracovné pomôcky podľa pokynov MOV

časník:

- košeľa biela, dlhý rukáv
- čierne nohavice, čierne ponožky
- čierna vesta s menovkou
- žltá francúzska kravata
- príručník 2 kusy
- čierne topánky s gumenou podrážkou
- biele rukavičky – 2 kusy
- osobné pomôcky podľa pokynov MOV

6. Osobitosti a podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami

Školský vzdelávací program je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom a dobrou funkciou pohybového systému. Pri práci so žiakmi so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami sa pristupuje s ohľadom na odporúčenie špeciálnych pedagógov a psychológov vo vzťahu na individuálne potreby žiaka, stupeň a typ poruchy, úroveň kompenzácie poruchy a možnosti školy. Učebný odbor 6444 H čašník, servírka nie je vhodný pre žiakov s mentálnym postihnutím. Uchádzači o učebný odbor čašník, servírka sa musia podrobiť lekárske vyšetreniam určeným pre pracovníkov v potravinárstve a preukázať sa zdravotným preukazom. Uchádzači nesmú byť bacilonosičmi. V tomto učebnom odbore žiaci nesmú trpieť poruchami pohyblivosti, ochoreniami srdcovo-cievneho a respiračného systému, alergickými alebo chronickými ochoreniami kože, zažívacieho ústrojenstva, ochoreniami centrálného nervstva, záchvatovými stavmi. V dôsledku zvýšeného rizika vysokých teplôt, práca so strojmi vhodnosť zrakového, sluchového a telesného postihnutia posúdi lekár. Učebný odbor čašník, servírka nie je vhodný pre uchádzačov, ktorí trpia vážnou vývojovou poruchou motorickej funkcie. Vhodnosť učebného odboru čašník, servírka pre uchádzačov, ktorí trpia špecifickými poruchami učenia, posudzujú školské zariadenia výchovného poradenstva a prevencie.

Integrácia žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia

Tento vzdelávací program je otvorený aj pre žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia. Sú to žiaci, ktorí spĺňajú nasledujúce kritériá:

1. žiak pochádza z rodiny, ktorej sa poskytuje pomoc v hmotnej núdzi a príjem rodiny je najviac vo výške životného minima
2. aspoň jeden zákonný zástupca žiaka (rodič) je dlhodobo nezamestnaný
3. najvyššie ukončené vzdelanie rodičov je základné, alebo aspoň jeden z rodičov nemá ukončené základné vzdelanie
4. neštandardné bytové a hygienické podmienky rodiny

Integrácia a vzdelávanie nadaných žiakov

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

- žiaci budú integrovaní do bežných tried (nebudeme zriaďovať osobitné triedy, nepokladáme to za dobrý výchovný moment)
- ak si to žiaci budú vyžadovať, budú umiestnení do domova mládeže so súhlasom zákonného zástupcu
- umožní sa im štúdium väčšieho počtu voliteľných predmetov, ako aj ďalších cudzích jazykov,

- podľa potreby budú navštevovať výchovnú poradkyňu a v mimoriadnych prípadoch budú navštevovať aj špecializované odborné pracoviská (za podmienok výskytu istých anomálií v ich správaní)
- vo výučbe nadaných žiakov budeme využívať nadštandardné vyučovacie metódy a postupy, budú zapájaní do problémového a projektového vyučovania, umožní sa im práca na vlastných projektoch, vo výnimočných prípadoch môže byť poskytnuté štúdium formou on-line
- v plánoch sa môžu zaviesť aj špeciálne predmety štúdia, prípadne kombinácia viacerých obsahov predmetov
- škola bude intenzívne spolupracovať najmä s rodičmi tak, že bude organizovať mesačné stretnutia (neformálne) učiteľov vrátane výchovnej poradkyne, žiakov, rodičov a (prípadne) zamestnávateľov, počas ktorých budú žiaci prezentovať svoje názory a požiadavky, aby sa mohli operatívne riešiť
- škola môže umožniť žiakom aj aktívnu spoluprácu s vysokou/vysokými školami. Pre týchto žiakov bude s týmito vzdelávacími inštitúciami intenzívne spolupracovať
- škola v spolupráci so zamestnávateľmi bude riešiť ich zamestnanecké príležitosti
- všetci žiaci bez výnimky (aj bežní žiaci) budú dodržiavať školský a interný poriadok

7. Popis školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 6444 H čaišník, servírka

Školský vzdelávací program pre učebný odbor čaišník, servírka vzdeláva a vychováva kvalifikovaných pracovníkov, ktorí sa budú vedieť uplatniť v praxi v celej oblasti týkajúcej sa gastronómii.

Príprava v školskom vzdelávacom programe Stravovacie služby v učebnom odbore 6444 H čaišník, servírka zahŕňa teoretické vyučovanie a praktickú prípravu. Teoretické vzdelávanie zahŕňa všeobecné a odborné vzdelávanie. Teoretické vyučovanie všeobecnovzdelávacích, ako aj odborných predmetov je organizované v priestoroch školy a praktická príprava sa realizuje formou odborného výcviku v školskej jedálni, v školskom závode reštauračných služieb A klub alebo na zmluvných pracoviskách.

Trojročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre oblasť spoločného vzdelávania so zameraním na techniku obsluhy hostí, servis jedál a nápojov, prípravu miešaných nápojov, servis vín, prípravu káv a kávových nápojov, ostatné činnosti v oblasti gastronomickej prevádzky, hotelových služieb a so základnými predpokladmi pre výkon obchodno-podnikateľských aktivít.

Stratégia výučby vytvára priestor pre rozvoj nielen kľúčových, ale aj odborných kompetencií žiaka

Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie. Všeobecná a odborná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích a odborných predmetov rámcového učebného plánu ŠVP pre skupinu učebných odborov 63,64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I,II., ktorý schválilo MŠVV a športu SR dňa 7. februára 2013 pod číslom 2013-762/1889:23-925 s účinnosťou od 1. septembra 2013 začínajúc prvým ročníkom.

V oblasti všeobecného vzdelávania je vzdelávanie a príprava v oblasti Jazyk a komunikácia zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách

spoločenského a pracovného styku v jednom cudzom jazyku. Vo vzdelávacej oblasti Človek a hodnoty sa žiaci oboznamujú so základnými princípmi etiky, morálky, etická výchova vychádza z princípu prosociálnosti, empatie alebo výchovy smerujúcej k získaniu znalostí v oblasti náboženstva. V oblasti Človek a spoločnosť sa oboznamujú s vývinom ľudskej spoločnosti a jej právnymi aspektmi a so základnými poznatkami z oblasti štátu a práva, aktívnej občianskej angažovanosti a k pochopeniu ekonomického života spoločnosti. V oblasti Človek a príroda sa vyučujú základy chémie, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania a ochrany životného prostredia. V oblasti Matematika a práca s informáciami si žiaci osvojujú základy matematiky a informatiky. V oblasti Zdravie a pohyb sa vyučuje predmet telesná a športová výchova, v ktorom si žiaci rozvíjajú svoju telesnú zdatnosť. Pri počte žiakov nad 24 v triede, delia sa do skupín.

V oblasti odborného vzdelávania je teoretické vzdelávanie zamerané na oblasť všeobecného ekonomického vzdelávania, kde sa žiak naučí orientovať vo svete práce a financií a získa základy finančnej gramotnosti, spotrebiteľskej výchovy a výchovy v oblasti podnikania. Teoretické vzdelávanie aj praktická príprava je hlavne zameraná na gastronomické činnosti a vlastnosti potravín, skladovanie a spracovávanie potravín, technologické postupy pri príprave nápojov, techniku obsluhy v prevádzkach spoločného stravovania, podávanie jedál a nápojov a komunikácie s hosťom. Na odbornom výcviku v rámci praktickej prípravy žiaci získavajú praktické zručnosti a návyky pri práci v obsluhu, získavajú skúsenosti s praktickým a reálnym chodom podniku spoločného stravovania, prácou v tíme pri zabezpečovaní chodu prevádzky, komunikácie so spolupracovníkmi a so zákazníkmi.

Ne vyučovacích hodinách sa vhodne aplikujú výchovno-vzdelávacie ciele zamerané na vlasteneckú výchovu, environmentálnu výchovu, na výchovu žiakov k tolerancii voči etnickým a náboženským skupinám, na odstraňovanie prejavov rasizmu, antisemitizmu a xenofóbie a základy finančnej gramotnosti. Vyučujúci sa budú podieľať na realizácii úloh Národného programu boja proti drogám. Pozornosť sa bude venovať aj výchove k rodičovstvu a manželstvu a problematike pomoci sociálne slabším občanom.

7.1 teoretické vzdelávanie

Obsahové štandardy:

Ekonomika

Žiak si osvojí odborné ekonomické pojmy a kategórie. Obsah vzdelávania vedie k porozumeniu základných vzťahov v trhovej ekonomike, k získaniu vedomostí o fungovaní trhu, jeho subjektoch a základných prvkov trhu. Súčasťou sú vedomosti o ekonomike podniku, základných podnikových činnostiach, hospodárení a postavení podniku na trhu.

Svet práce

Obsah vzdelávania zahŕňa učivo o základných pojmoch vo svete práce, o voľbe povolania, hodnotení vlastných schopností a príprave na povolanie, o tom, ako sa uchádzať o zamestnanie. Žiak získa informácie o pracovnom trhu, oboznámi sa s ponukou a dopytom po pracovných miestach. Žiak získa informácie o dôležitosti rozširovania nadobudnutých vedomostí a zručností cestou celoživotného vzdelávania.

Pravidlá riadenia osobných financií

Obsah učiva je zameraný na orientáciu v zabezpečovaní ľudských a ekonomických potrieb jednotlivca a rodiny. Žiak získa vedomosti o pravidlách riadenia vlastných financií a naučí sa rozoznávať riziká v ich riadení.. súčasťou sú aj poznatky a orientácia v oblasti finančných inštitúcií.

Výchova k podnikaniu

Učivo je zamerané na oboznámenie s podstatou podnikateľskej činnosti, jednotlivými formami podnikania a ich charakteristikou. Žiak získa základné vedomosti o právnej úprave pracovnoprávných vzťahov v podnikaní. Oboznámi sa s problematikou finančného zabezpečenia súkromného podnikania, učí sa o význame podnikateľského zámeru, jeho štruktúre a obsahu, o základoch podnikateľskej etiky.

Spotrebiteľská výchova

Učivo je zamerané na orientáciu v problematike spotrebiteľskej výchovy a ochrany práv spotrebiteľa. Žiaci sa oboznámia so základnými právami a povinnosťami občana – spotrebiteľa. Získavajú vedomosti o základoch reklamy z hľadiska spotrebiteľa, o spotrebe a životnom prostredí, o výžive a spotrebiteľskej bezpečnosti.

Hlavným cieľom vzdelávacieho štandardu zameraného na komunikáciu je príprava absolventa, ktorý vie komunikovať s ľuďmi, čítať s porozumením, spracovať informácie, vyjadrovať sa ústne aj písomne, ovládať normy spoločenského kontaktu, zvládať konfliktné komunikačné situácie.

Spoločenská komunikácia

Obsah učiva je zameraný na osobnosť človeka ako jedného z článkov komunikačného aktu. Žiak sa naučí spoločenským normám, ktoré určuje sociálna skupina. Učivo je orientované na prejavy správania vo verbálnej a neverbálnej forme.

Potraviny, suroviny, materiály

Učivo sa zameriava na základné vlastnosti, rozdelenie a získavanie potravín, surovín a materiálov, na hodnotenie a ukazovatele kvality potravín, surovín, materiálov a tovaru, ochranu ich vlastností skladovaním a balením. Žiak získa vedomosti o úprave a použití potravín, surovín a materiálov, učia sa výpočet spotreby surovín a materiálov pre finálny produkt. Učí sa základom o potravinách a nápojoch, spoznáva ich charakteristiku, naučí sa ovládať základné zmyslové skúšky akosti a zásady dodržiavania doby spotreby.

Základy technológie prípravy pokrmov

Obsah sa zameriava na zásady organizácie práce vo výrobnom stredisku gastronomického podniku a zvládnutie odbornej terminológie súvisiacej s výkonom povolania kuchára. Žiak sa oboznamuje s účelovým vnútorným vybavením pracoviska kuchyne a ostatných priestorov výrobného strediska, s druhmi potrebných zariadení a strojov. Oboznamuje sa s funkciou, obsluhou a využitím zariadení a strojov v prevádzke. Učí sa o správnej manipulácii, ošetrovaní a zabezpečovaní jednoduchej údržby zariadení a strojov.

Výučba sa zameriava na technologické postupy pri príprave finálnych produktov, na základe techniky používané vo výrobných a odbytových strediskách. Oboznamuje žiaka výrobným sortimentom gastronomickej prevádzky a manipuláciou s tovarom. Obsah učiva je tiež zameraný na získanie základných poznatkov o receptúrach a technologických postupoch prípravy pokrmov, ovládanie kalkulácií a výpočtov množstva surovín. Žiak poznáva charakteristiku a technologické postupy prípravy teplých a studených jedál, múčnikov, teplých a studených nápojov a získava základné poznatky o gastronomických pravidlách a zásady zostavovania jedálnych a nápojových lístkov.

Základy stolovania

Obsah učiva sa zameriava na získanie základných poznatkov o organizácii práce v odbytových strediskách v gastronomických podnikoch a oboznámenie sa s odbornou terminológiou typickou pre oblasť obsluhy hostí v podnikoch spoločného stravovania. Žiak získava základné poznatky o potravinách a nápojoch a ich charakteristike, oboznámi sa so zariadeniami a potrebným vybavením odbytových stredísk.

Žiak sa naučí správne zásady stolovania a s tým súvisiace práce v podnikoch spoločného stravovania, pravidlá techniky jednoduchej a zložitej obsluhy, zásady dokončovania jedál pred hosťom, zásady práce v spoločensko-zábavných strediskách – pivárne, kaviarne, vinárne, zásady práce pri slávnostných príležitostiach – banket, recepcia, raut, koktail.... obsahom učiva je aj spoznanie pravidiel spoločenského vystupovania pracovníkov pri obsluhu hostí.

Základy ubytovacích služieb

Obsah učiva sa zameriava na zásady organizácie práce ubytovacieho úseku. Žiak sa oboznámi s ponukou ubytovacích služieb, s možnosťami rezervácií s evidenciou o hosťoch a tržbách a základnými administratívnymi prácami v ubytovacích službách v hoteloch, penziónoch a iných podnikoch poskytujúcich ubytovacie služby. Naučí sa ako sa stará hotelový personál o čistotu a zabezpečenie hotelových izieb, vyhotoviť účet hosťovi a základy tvorby cien za ubytovanie, oboznámi sa s významom a obsahom ubytovacieho poriadku a prevádzkovými predpismi súvisiacimi s ubytovaním.

7.2 Praktická príprava

Výkonové štandardy:

Absolvent vie:

- dodržiavať pravidlá protipožiarnej ochrany a hygienické a protiepidemiologické pravidlá,
- pracovať podľa zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, v súlade s hygienickými predpismi gastronomickej prevádzky, resp. prevádzky ubytovacích služieb,
- uplatňovať predpisy HACCP,
- vykonávať základné pracovné činnosti vo výrobných, odbytových a ubytovacích strediskách,
- používať odbornú terminológiu vo svojom odbore a využívať všeobecné poznatky, pojmy a zásady správania sa na pracovisku,
- organizovať svoju prácu v bežnej gastronomickej prevádzke a pri gastronomických akciách, spolupracovať pri zostavovaní jedálnych a nápojových lístkov podľa gastronomických pravidiel,
- zvoliť správne postupy práce, potrebné suroviny a zariadenia pre prípravu pokrmov,

- vykonávať základné spôsoby zmyslových skúšok akosti surovín a tovarov, preberanie, skladovanie a výdaj tovaru, spôsoby uplatňovania reklamácií,
- pripraviť pokrmy teplej a studenej kuchyne podľa receptúr,
- prakticky uplatňovať techniky jednoduchej i zložitej obsluhy pri podávaní jedál a nápojov,
- aplikovať nové trendy v gastronómii,
- uvádzať hostí, podávať informácie o jedlách a nápojoch, prijímať objednávky,
- pripraviť pracovisko a obsluhu pri osobitných druhoch slávnostného stolovania,
- pripraviť základné miešané nápoje a rôzne druhy kávy,
- podávať jedlá na úseku hotelových izieb,
- ovládať starostlivosť o ubytovacie priestory,
- používať vo výrobnom gastronomickom stredisku pracovné stroje, zariadenia a inventár,
- orientovať sa v moderných technológiách, surovinách a materiáloch,
- komunikovať so zákazníkom pri predaji tovaru a poskytovaní služieb,
- uplatňovať etické zásady komunikácie s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi a dôsledne zachovávať diskretnosť,
- vypočítať množstvá spotreby surovín pre pripravované pokrmy a ceny jedál,
- základné právne normy o ochrane spotrebiteľa,
- aplikovať základné podnikateľské aktivity,
- dodržiavať zásady hmotnej zodpovednosti pri hospodárení so zverenými prostriedkami,
- pracovať s registračnou pokladnicou,
- vyhotoviť účet hosťovi za ubytovanie a stravovanie.

Obsahové štandardy

Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci hygienické predpisy, HACCP

Učivo sprostredkuje žiakovi základné povinnosti pracovníkov výrobných odbytových a ubytovacích stredísk prevádzok gastronomických zariadení. Učí ho spôsobom ochrany zdravia pri práci a popisuje najčastejšie zdroje a príčiny pracovných úrazov. Žiak sa učí základom prvej pomoci pri úrazoch. Obsah učiva zahŕňa hygienické normy osobnej hygieny, hygieny na pracovisku, popis prevádzkovej jednotky, so zariadením výrobných, odbytových a ubytovacích stredísk. Učivo je zamerané aj na význam a uplatňovanie predpisov HACCP a jeho aplikáciu v praxi.

Organizácia a nadväznosť pracovných činností vo výrobných strediskách gastronomických zariadení

Obsah učiva sa zameriava na charakterizovanie strediska, na organizačnú štruktúru a organizačnú kultúru pracovníkov a ich pracovnú náplň. Zameriava sa na prípravu strediska pred začatím prevádzky, na pracovné činnosti počas prevádzky strediska a pracovné činnosti po ukončení prevádzky. Žiak sa naučí uplatňovať základné postupy pri manipulácii so surovinami, materiálmi, tovarom, ale aj strojmi, zariadeniami a ostatným inventárom, ktoré sa používajú pri príprave jedál a nápojov. Žiak dokáže vykonávať základné výpočty kalkulácií spotreby surovín a materiálov.

Učivo sa zameriava na všetky fázy, ktoré súvisia s prípravou jedál a nápojov - predbežnú úpravu základných surovín, úpravy a spracovania mäsa jatočných zvierat, hydiny, zveriny a rýb, spôsoby používania polotovarov pri príprave jedál a nápojov, prípravy pokrmov teplej a studenej kuchyne podľa receptúr, prípravy minútkových pokrmov a špecialít, prípravy pokrmov národných kuchýň a ďalších špecialít, prípravy pokrmov pre rýchle stravovanie, prípravy pokrmov pre diétne stravovanie, prípravy múčnikov, prípravy teplých nápojov. V súvislosti s prípravou jedál sa žiaci naučia správne techniky expedície a estetickej úpravy jedál v bežnej prevádzke a pri slávnostných príležitostiach.

Organizácia a nadväznosť pracovných činností v odbytových strediskách gastronomických zariadení

Základným cieľom je umožniť žiakovi získať zručnosti s osobitným zameraním na kvalitu

poskytovaných služieb, techniku stolovania a obsluhy. Obsah učiva sa zameriava na prípravu odbytového strediska, na pracovné činnosti počas a po ukončení prevádzky. Žiak sa naučí uplatňovať základné postupy pri manipulácii so surovinami, materiálmi a tovarom, ako aj strojmi a zariadením. Oboznámi sa s inventárom a naučí sa ho správne používať. Učivo umožní žiakovi viesť zostaviť jedálny a nápojový lístok a zostaviť menu pre rôzne príležitosti. Žiak sa naučí správne zásady uvádzania hostí k stolom a správny spôsob informovania hostí o ponuke a pri výbere jedál a nápojov a preberanie a vybavovanie objednávok a vyúčtovanie s hosťom. V obsahu učiva predmetu je technika jednoduchej a zložitej obsluhy a obsluhy pri osobitných príležitostiach. Učivo obsahuje aj prípravu slávnostných tabúľ, výzdobu odbytových stredísk, návrh dispozičného riešenia a dokončovanie pokrmov pred zrakom host'a. Ovládajú prácu v rôznych odbytových strediskách, prípravu teplých, studených a miešaných nápojov, spôsob ich servisu a ošetrovanie výčapného zariadenia.

Organizácia a nadväznosť pracovných činností na úseku ubytovania

Základným cieľom je umožniť žiakovi získať zručnosti s osobitným zameraním na činnosti spojené s poskytovaním služieb v ubytovacích zariadeniach. Obsah učiva sa zameriava na prípravu ubytovacieho zariadenia, na pracovné činnosti počas poskytovania služieb a po odchode host'a.

Organizácia práce, pracovné stroje, zariadenia a inventár výrobných, odbytových stredísk a úseku ubytovania v strediskách gastronomických zariadení

Učivo charakterizuje organizáciu a zariadenie pracoviska. Zameriava sa na precvičovanie bežnej činnosti prevádzky, údržby pracovných strojov, zariadení a inventáru, na organizáciu práce pri práci na strojoch a zariadeniach.

Precvičovanie jednotlivých činností vo výrobných, odbytových strediskách a na úseku ubytovania

Obsah učiva sa zameriava na precvičovanie hlavných výrobných a pracovných postupov. Žiak absolvuje praktický nácvik manipulácie so surovinami, materiálom a tovarom a praktický nácvik základných technologických postupov.

Nácvik komunikácie so zákazníkom a spoločenského vystupovania

Obsah učiva sa zameriava na spoločenské pravidlá, správanie sa v spoločnosti, ďalej na nácvik psychologického rozhovoru so zákazníkom a na správanie sa k zákazníkom. Žiak sa naučí zvládnuť komunikáciu s hosťom, dodržiavanie spoločenských zásad. Súčasťou učiva je aj riešenie bežných a mimoriadnych situácií pri práci s hosťom a uplatňovanie etických zásad komunikácie s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi a dôsledné zachovávanie diskretnosti.

Administratívne práce v prevádzke

Učivo sa zameriava na praktický nácvik aplikácie základných obchodno-podnikateľských aktivít vo výrobných a odbytových prevádzkach gastronomických zariadení a v ubytovacích službách. Žiak si osvojí zásady organizácie práce v gastronomických a ubytovacích prevádzkach. Učí sa používať základné ekonomické a právne predpisy nevyhnutné pre výkon činnosti v prevádzke spoločného stravovania a ubytovacích služieb, dodržiavať predpisy o hmotnej zodpovednosti a o vedení evidencie tržieb a zásob. Obsahom učiva je aj zvládnuť príjem a vybavovanie objednávok surovín, materiálov a tovaru a nácvik vybavovania reklamácií. Žiak ovláda spracovanie kalkulácií a ich využitie v cenotvorbe gastronomických a ubytovacích prevádzkach. Žiak sa naučí prijímať a vybavovať objednávky hostí, pracovať s registračnou pokladnicou a vyúčtovať tržbu.

7.3 Základné údaje o štúdiu 6444 H čašník, servírka

Dĺžka štúdia:	3 roky
Úroveň SKKR/EKR	3
Forma štúdia:	Denná
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:	- ukončenie základnej školy - vykonávací predpis o prijímacom konaní na stredné školy - zdravotná spôsobilosť uchádzača o štúdium.
Spôsob ukončenia štúdia:	záverečná skúška
Doklad o dosiahnutom vzdelaní:	Výučný list
Poskytnutý stupeň vzdelania:	stredné odborné vzdelanie bez maturity s výučným listom
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:	Absolvent podľa platnej klasifikácie zamestnaní môže vykonávať funkciu čašníka resp. servírky v reštauráciách, hoteloch a ostatných gastronomických prevádzkach. Absolvent je kvalifikovaný a spĺňa podmienky na výkon a organizáciu práce v oblasti spoločného stravovania.
Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie):	Vzdelávacie programy nadstavbového štúdia pre absolventov 3-ročných učebných odborov Špeciálne kurzy, ktoré umožňujú rozšíriť odbornú kvalifikáciu absolventov

7.4 Zdravotné požiadavky na žiaka

Do učebných odborov môžu byť prijatí uchádzači, ktorých zdravotnú spôsobilosť na prihláške potvrdil všeobecný lekár. Uchádzač so zdravotným znevýhodnením pripojí k prihláške vyjadrenie všeobecného lekára o schopnosti študovať zvolený odbor výchovy a vzdelávania. Učebný odbor 6489 H čašník, servírka nie je vhodný pre žiakov s mentálnym postihnutím, s vážnymi poruchami zraku a sluchu a s vážnym telesným narušením. Všetci uchádzači sa musia podrobiť vyšetreniam určeným pre pracovníkov v potravinárstve a gastronómii. Potrebný je preukaz pre prácu s potravinami. Zákaz nosenia „píringu“.

8. PROFIL ABSOLVENTA UČEBNÉHO ODBORU 6444 H ČAŠNÍK, SERVÍRKA

Charakteristika absolventa

Absolvent trojročného učebného odboru 6444 H čašník, servírka po ukončení štúdia úspešne vykonanou záverečnou skúškou získava kvalifikáciu na úrovni stredného odborného vzdelania.

Je kvalifikovaným zamestnancom, schopným samostatne pracovať v oblasti spoločného stravovania ako pracovník v reštauráciách, hoteloch, v ostatných zariadeniach spoločného stravovania a ako živnostník je schopný vykonávať odborné činnosti a riešiť problémy v rôznych formách podnikateľských subjektov spoločnom stravovaní.

Absolvent ovláda práce spojené so stolovaním, pozná suroviny, nápoje a technológiu ich výroby, zásady uplatňovania gastronomických pravidiel, základné receptúry a technologické postupy bežných jedál, ovláda zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, kultivované a spoločenské správanie, vie komunikovať so zákazníkom, vie pracovať v tíme, prijímať objednávky, pripraviť pracovisko a obsluhu pri osobitných druhoch slávnostného stolovania, pripraviť základné miešané nápoje a rôzne druhy káv, podávať jedlá na úseku hotelových izieb, pracovať s registračnou pokladnicou a vyhotoviť účet hosťovi.

Kľúčové kompetencie

Vzdelávanie v ŠVP v súlade s cieľmi výchovy a vzdelávania na danom stupni vzdelania smeruje k tomu, aby si žiaci vytvorili zodpovedajúce schopnosti a študijné predpoklady. Kľúčové kompetencie chápeme ako kombináciu vedomostí, zručností, postojov, hodnotovej orientácie a ďalších charakteristík osobnosti, ktoré každý človek potrebuje na svoje osobné uspokojenie a rozvoj, aktívne občianstvo, spoločenské a sociálne začlenenie, k tomu, aby mohol primerane konať v rôznych pracovných a životných situáciách počas celého svojho života. Kľúčové kompetencie ako výkonové štandardy sa v rámci výchovno-vzdelávacieho procesu prostredníctvom výchovných a vzdelávacích stratégií rozvíjajú, osvojujú a hodnotia buď na úrovni školy, odboru vzdelávania alebo vyučovacieho predmetu.

V súlade so Spoločným európskym rámcom kľúčových kompetencií pre celoživotné vzdelávanie ŠVP vymedzil nasledovné kľúčové kompetencie:

a) Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

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

Absolvent má:

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

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

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

Absolvent má:

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

c) Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

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

Absolvent má:

- prejaviť empatiu a sebareflexiu,
- vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívu,
- pozitívne motivovať seba a druhých,
- stanoviť priority cieľov,
- predkladať primerané návrhy na rozdelenie jednotlivých kompetencií a úloh pre ostatných členov tímu a posudzovať spoločne s učiteľom a s ostatnými, či sú schopní určené kompetencie zvládnuť,
- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých,
- uzatvárať jasné dohody,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobějších súvislostiach,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- samostatne pracovať v menšom kolektíve,
- určovať vážne nedostatky a kvality vo vlastnom učení, pracovných výkonoch a osobnostnom raste,
- predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce, bez zaujatosti posudzovať návrhy druhých,
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.

Odborné kompetencie

a) Požadované vedomosti

Absolvent má:

- používať základnú odbornú terminológiu svojho odboru,
- aplikovať zásady hygieny a bezpečnosti práce, základy systému HACCP,
- rozoznať základné suroviny a ich využitie,
- vysvetliť hlavné zásady a technologické postupy príslušných výrobných procesov,
- aplikovať technologické postupy,
- vysvetliť trvanlivosť výrobkov, jej predĺženie, spôsoby skladovania a expedície,
- definovať a určiť možné zdroje znečisťovania životného prostredia súvisiace s príslušnou výrobou alebo službou,
- vysvetliť základné ekonomické pojmy potreby a spotreba, uspokojovanie potrieb, statky a služby, výroba a výrobné faktory,
- popísať trh a formy trhov,
- vysvetliť rozdiel medzi hospodárstvom a hospodárením,
- posúdiť svoje zdravotné, osobnostné a kvalifikačné predpoklady pre výkon svojho povolania, možnosti ďalšieho štúdia a profesijnej orientácie,
- porovnať profesijnú ponuku na slovenskom i európskom trhu práce a pružne na ňu reagovať ďalším vzdelávaním,
- vysvetliť na príklade postup pri uzatváraní pracovnej zmluvy a skončenie pracovného pomeru,
- vyjadriť vlastnými slovami zabezpečenie základných ľudských a ekonomických potrieb jednotlivca a rodiny,
- vysvetliť význam bánk v ekonomike,
- popísať základné právne formy podnikania a ich základné črty,
- posúdiť vhodné formy podnikania v svojom odbore,

b) Požadované zručnosti

Absolvent vie:

- samostatne vykonávať odborné a technické činnosti v oblasti spoločného stravovania,
- aplikovať osvojené vedomosti v praktických úlohách,
- aplikovať zásady, princípy a postupy v technológiách, vykonať požadovanú prácu so surovinami, materiálmi a polotovarmi, pri príprave výroby,
- správne pracovať s receptúrami, vypočítať kalkuláciu výrobkov, dodržiavať postupnosť krokov vo výrobe,
- prijímať a spracovávať objednávky,
- aplikovať a dodržiavať HACCP,
- vykonávať sanitačné opatrenia na pracovisku,
- postupovať v zmysle zásad bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci, ochrany životného prostredia,
- dodržiavať normy, parametre kvality procesov, výrobkov alebo služieb,
- uplatniť tvorivosť, estetickosť pri príprave výrobkov,
- sledovať vývoj nových výrobkov a technológií.

c) Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Absolvent sa vyznačuje:

- manuálnou zručnosťou, adaptabilitou, kreativitou, dôslednosťou a presnosťou, schopnosťou spolupracovať, sebadisciplínou, mobilitou.

9. Učebný plán učebného odboru 6444 H čašník, servírka

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Nábrežie J. Kalinčiaka 1, 971 01 Prievidza			
Názov ŠkVP	Stravovacie služby			
Kód a názov ŠVP	62 ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II			
Kód a názov študijného odboru	6444 H čašník, servírka			
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C			
Dĺžka štúdia	3 roky			
Forma štúdia	Denná			
Druh školy	Štátna			
Vyučovaci jazyk	slovenský jazyk			
Kategoríe a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku			
	1.	2.	3.	Spolu
Všeobecnovzdelávacie predmety c)	11,5	9	7	27,5
Jazyk a komunikácia				
slovenský jazyk a literatúra b),d)	1,5	1	1	3,5
cudzí jazyk b), d)	3	3	3	9
Človek a hodnoty				
Etická/náboženská výchova	1			1
Človek a spoločnosť				
Občianska náuka	1	1		2
Človek a príroda				
Chémia	2			2
Matematika a práca s informáciami				
matematika	1	1	1	3
informatika b), d)		1		1
Zdravie a pohyb				
telesná a športová výchova b), g)	2	2	2	6
Odborné predmety	22,5	24	27,5	74
Teoretické vzdelávanie				
Ekonomika EKO		1	2	3
Spoločenská komunikácia KMM	1	1		2
Potraviny a výživa PVY	1	1	1	3
Technológia TEC		1		1
Technika obsluhy TOB	2,5	3	3	8,5
Hotelová služby	1	1	1	3
Praktická príprava				
Odborný výcvik OVY	15	15	17,5	47,5
Voliteľné predmety				
Výchova k podnikaniu VPD			1	1
Regionálna gastronómia REG	1			1
Administratíva a korešpondencia ADK		1	2	3
Zariadenia závodov ZAW	1			1
Spolu	34	33	34,5	101,5

Účelové kurzy/ učivo			
Kurz pohybových aktivít a prírode			
Kurz na ochranu života a zdravia			
Účelové cvičenia			
Záverečná skúška			1

Počet týždenných vyučovacích hodín je minimálne 33 hodín a maximálne 35 hodín, za celé štúdium minimálne 99 hodín a maximálne 105 hodín. Výučba sa realizuje v 1., a 2. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 3. ročníku 30 týždňov. Do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov. Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva na kurz na ochranu života a zdravia a kurzy pohybových aktivít v prírode, na odborné exkurziu..., v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.

Poznámky k učebnému plánu:

- a) trieda sa môže deliť na skupiny podľa súčasnej platnej legislatívy.
- b) disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v ŠkVP. O ich využití rozhodlo vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania. Disponibilné hodiny zohľadňujú záujmy žiakov, rodičov a potreby regiónu, ako aj priestorové podmienky školy. Disponibilné hodiny boli využité na posilnenie hodinovej dotácie povinných predmetov. Disponibilné hodiny sú spoločné pre všeobecné vzdelávanie a odborné vzdelávanie.
- c) Hodnotenie a klasifikácia vyučovacích predmetov sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- d) Výučba slovenského jazyka a literatúry sa v učebných odboroch realizuje s dotáciou minimálne v rozsahu 1,5 vyučovacích hodín v 1 ročníku, v rozsahu 1 vyučovacej hodiny v 2. a 3. ročníku.
- e) Vyučuje sa jeden z jazykov: jazyk anglický, nemecký, ruský, Výučba cudzieho jazyka sa realizuje v rozsahu 3 týždenných vyučovacích hodín vo všetkých. Ročníkoch.
- f) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ sú predmety náboženská výchova v alternatíve s etickou výchovou. Predmety etická výchova/ náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov.
- g) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet občianska náuka.
- h) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ je predmet chémia, v ktorom je zahrnuté i učivo o ochrane životného prostredia.
- ch) Súčasťou vzdelávacej oblasti Matematika a práca s informáciami sú predmety matematika a informatika. Výučba matematiky sa realizuje s dotáciou 1 vyučovacej hodiny v každom ročníku.
- i) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Zdravie a pohyb“ je predmet telesná a športová výchova. Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať do maximálne dvojhodinových celkov. Pri počte žiakov nad 25, trieda sa môže deliť na skupiny
- j) Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou na návrh predmetových komisií rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vzdelávania a praktickej prípravy možno spájať do viachodinových celkov.
- k) Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov v rozsahu minimálne 1520 hodín za štúdium, čo je podmienkou vykonania záverečnej skúšky.

Na praktických cvičeniach a odbornom výcviku sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy je stanovený všeobecne záväznými právnymi predpismi.

l) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode, ktoré sú uvedené v učebnom pláne školského vzdelávacieho programu.

Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v druhom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín, resp. 5 dní pri realizácii internátnou formou.

Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia.

Uskutočňuje sa jedno v každom ročníku štúdia, 6 hodín v teréne.

Kurz pohybových aktivít v prírode sa koná v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa jeden v 1. ročníku štúdia.

10.Podmienky vzdelávania pre žiakov pripravujúcich sa v duálnom systéme vzdelávania

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

Praktickým vyučovaním je organizovaný proces poskytujúci žiakom praktické zručnosti, schopnosti a návyky nevyhnutné na výkon povolania, skupiny povolání alebo odborných činností, ktorý sa vykonáva v školskej dielni alebo priamo v reálnych podmienkach u zamestnávateľa.

Zamestnávateľ, ktorý poskytuje praktické vyučovanie v systéme duálneho vzdelávania, sa podieľa na tvorbe školského vzdelávacieho programu pre odborné vzdelávanie a prípravu.

Zamestnávateľ, ktorý poskytuje praktické vyučovanie v systéme duálneho vzdelávania, môže predkladať príslušnej stavovskej organizácii alebo profesijnej organizácii návrhy na zmenu alebo doplnenie vzorového učebného plánu pre príslušný študijný odbor alebo učebný odbor a vzorových učebných osnov pre jednotlivé odborné predmety príslušného študijného odboru alebo učebného odboru.

Zamestnávateľ je povinný zabezpečiť, aby sa praktické vyučovanie vykonávalo:

- a) v súlade s ustanovenou organizáciou výchovy a vzdelávania v stredných školách,
- b) cvičnou prácou a produktívnou prácou, ktoré zodpovedajú povolaniu, skupine povolání alebo odborným činnostiam, na ktoré sa žiak pripravuje a
- c) pod vedením majstra odborného výcviku, majstra odbornej praxe, majstra umeleckej praxe alebo pod vedením inštruktora, ak sa praktické vyučovanie vykonáva na pracovisku praktického vyučovania.

Zamestnávateľ je povinný pri výkone praktického vyučovania zabezpečiť bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci žiakov a plniť povinnosti ustanovené osobitnými predpismi.

Zamestnávateľ spôsobom dohodnutým v zmluve o duálnom vzdelávaní pravidelne informuje strednú odbornú školu žiaka, ktorý sa u neho zúčastňuje praktického vyučovania, o všetkých skutočnostiach súvisiacich s výkonom praktického vyučovania. Túto informačnú povinnosť plní prostredníctvom pedagogického zamestnanca strednej odbornej školy, ktorého určí riaditeľ strednej odbornej školy po dohode so zamestnávateľom.

Zamestnávateľ pedagogickému zamestnancovi, ktorého určil riaditeľ školy, umožní

vstup na miesto výkonu praktického vyučovania za účelom koordinácie dodržiavania podmienok výchovno-vzdelávacieho procesu žiaka. Pedagogický zamestnanec je povinný oboznámiť sa s predpismi zamestnávateľa, ktoré určí zamestnávateľ, a je povinný ich dodržiavať.

Zamestnávateľ, ktorý poskytuje praktické vyučovanie v systéme duálneho vzdelávania, je povinný bezodkladne oznámiť príslušnej stavovskej organizácii alebo profesijnej organizácii, ktorá mu vydala osvedčenie, že prestal spĺňať podmienky pre spôsobilosť na výkon PV, že došlo k ukončeniu zmluvy o duálnom vzdelávaní.

Legislatíva upravujúca praktické vyučovanie u zamestnávateľa

Praktické vyučovanie u zamestnávateľa upravuje najmä nasledovná legislatívna:

- zákon č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon),
- zákon č. 61/2015 Z. z. o odbornom vzdelávaní a príprave,
- zákon č. 124/2006 Z. z. o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci,
- zákon č. 596/2003 Z. z. o štátnej správe v školstve a školskej samospráve,
- zákon č. 311/2001 Z. z. zákonník práce,
- zákon č. 317/2009 Z. z. o pedagogických zamestnancoch a odborných zamestnancoch,
- zákon č. 601/2003 Z. z. o životnom minime,
- zákon č. 663/2007 Z. z. o minimálnej mzde,
- zákon č. 314/2001 Z. z. o ochrane pred požiarom,
- zákon č. 595/2003 Z. z. o dani z príjmov,
- zákon č. 580/2004 Z. z. o zdravotnom poistení,
- nariadenie vlády č. 286/2004 Z. z. Slovenskej republiky, ktorým sa ustanovuje zoznam prác a pracovísk, ktoré sú zakázané mladistvým zamestnancom, a ktorým sa ustanovujú niektoré povinnosti zamestnávateľom pri zamestnávaní mladistvých zamestnancov,
- vyhláška č. 65/2015 Z. z. o stredných školách,
- vyhláška č. 64/2015 Z. z. o sústave odborov vzdelávania a o vecnej pôsobnosti k odborom vzdelávania,
- vyhláška č. 318/2008 Z. z. o ukončovaní štúdia na stredných školách,
- vyhláška č. 231/2009 Z. z. o podrobnostiach o organizácii školského roka na základných školách, na stredných školách, na základných umeleckých školách, na praktických školách, na odborných učilištiach a na jazykových školách.

10.1 Vzorový učebný plán

Obsah a rozsah odborného vzdelávania a prípravy v systéme duálneho vzdelávania určujú vzorový učebný plán a vzorové učebné osnovy, ktoré sú súčasťou štátneho vzdelávacieho programu pre odborné vzdelávanie a prípravu.

Vzorový učebný plán pre príslušný študijný odbor, vzorový učebný plán pre príslušný učebný odbor, vzorové učebné osnovy pre jednotlivé odborné vyučovacie predmety príslušného študijného odboru a vzorové učebné osnovy pre jednotlivé odborné vyučovacie predmety príslušného učebného odboru vypracúva Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky v spolupráci s príslušnou stavovskou organizáciou alebo s príslušnou profesijnou organizáciou, ktorá má vecnú pôsobnosť k študijnému odboru alebo k učebnému odboru.

Vzorový učebný plán určuje celkový týždenný počet vyučovacích hodín študijného odboru alebo učebného odboru rozpracovaný podľa jednotlivých ročníkov.

Vzorový učebný plán:

- učebného odboru, ktorého absolvovaním žiak získa nižšie stredné odborné vzdelanie, obsahuje najmenej 80 % vyučovacích hodín praktického vyučovania z celkového počtu vyučovacích hodín,
- učebného odboru, ktorého absolvovaním žiak získa stredné odborné vzdelanie, obsahuje najmenej 60 % vyučovacích hodín praktického vyučovania z celkového počtu vyučovacích hodín,
- študijného odboru, ktorého absolvovaním žiak získa úplné stredné odborné vzdelanie, obsahuje najmenej 50 % vyučovacích hodín praktického vyučovania z celkového počtu vyučovacích hodín,
- študijného odboru, ktorého absolvovaním žiak získa vyššie odborné vzdelanie, obsahuje najmenej 50 % vyučovacích hodín praktického vyučovania z celkového počtu vyučovacích hodín.

Vzorová učebná osnova vymedzuje ciele, obsah a rozsah odborného vzdelávania a prípravy pre jednotlivé odborné predmety podľa vzorového učebného plánu príslušného študijného odboru alebo učebného odboru.

VZOROVÝ UČEBNÝ PLÁN - DSV

Kód a názov učebného odboru	6444 H čašník, servírka			
Forma štúdia	denná			
Vyučovací jazyk	slovenský			
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Týždenný počet vyučovacích hodín			
	1.	2.	3.	Spolu
TEORETICKÉ VYUČOVANIE	14	13	13	40
Všeobecno-vzdelávacie predmety	7	5,5	6	18,5
slovenský jazyk a literatúra	1,5	1	1	3,5
cudzí jazyk d), e)	1,5	1,5	2	5
etická výchova/náboženská výchova f)	1			1
občianska náuka			1	1
chémia		1		1
matematika	1	1	1	3
informatika g)	1			1
telesná a športová výchova d)	1	1	1	3
Odborné predmety	7	7,5	7	21,5
ekonomika	1	1	1	3
hospodárske výpočty g), j)			1	1
spoločenská komunikácia	1	1		2
potraviny a výživa	1	1,5	2	4,5
technológia g), j)	1	1	1	3
stolovanie j)	3	3	2	8
PRAKTICKÉ VYUČOVANIE	18	21	21	60
Odborný výcvik g), i)	18	21	21	60
Spolu	32	34	34	100

3-ročný učebný odbor - odborný výcvik

Ročník	Vyučovacie h za ročník	Výpočet	Úprava 30 %	Úprava v dňoch PV	Úprava v týždňoch PV
1	594	18 h/týždeň x 33 vyuč. týždňov	178	30	10
2	693	21 h/týždeň x 33 vyuč. týždňov	208	30	10
3	630	21 h/týždeň x 30 vyuč. týždňov	189	27	9
	1917		575	87	29

11. Nadväzujúce formy odborného vzdelávania a prípravy v systéme duálneho vzdelávania

Systém duálneho vzdelávania možno využiť aj pri nadväzujúcich formách vzdelávania¹. Zamestnávateľi si môžu vybrať pre systém duálneho vzdelávania ako nadväzujúce formy odborného vzdelávania pomaturitné štúdium a skrátené štúdium. Pomaturitné 2-ročné kvalifikačné štúdium poskytuje tzv. druhú odbornú maturitu absolventom stredoškolského štúdia. Skrátené 2-ročné štúdium poskytuje tzv. druhý výučný list absolventom stredoškolského štúdia v učebných odboroch.

Zamestnávateľ využitím nadväzujúceho štúdia systémom duálneho vzdelávania môže skrátiť dobu získania kvalifikovanej pracovnej sily na 2 roky v porovnaní s 3-ročnými učebnými odbormi a so 4-ročnými študijnými odbormi. Na rozdiel od systému duálneho vzdelávania, do ktorého vstupujú absolventi základnej školy vo veku 15 až 16 rokov, do nadväzujúceho štúdia vstupujú absolventi stredoškolského štúdia vo veku 18 rokov a viac.

Vzorový učebný plán a vzorové učebné osnovy pre nadväzujúce formy odborného vzdelávania a prípravy

Vzorový učebný plán a vzorové učebné osnovy pre nadväzujúce formy odborného vzdelávania a prípravy, v ktorých sa odborné vzdelávanie a príprava poskytuje v systéme duálneho vzdelávania, vypracúva ministerstvo školstva v spolupráci so stavovskými organizáciami a profesijnými organizáciami.

Vzorový učebný plán obsahuje len odborné predmety teoretického vyučovania a odborné predmety praktického vyučovania.

Pozn.: Vzorové učebné plány a vzorové učebné osnovy pre vyššie uvedené nadväzujúce formy štúdia neboli zatiaľ spracované. Ďalej sú preto uvádzané návrhy týchto dokumentov.

2-ročné skrátené štúdium v učebnom odbore

VZOROVÝ UČEBNÝ PLÁN pre systém duálneho vzdelávania (SDV)			
Kód a názov ŠVP	<i>uvedie sa kód a názov skupiny odborov vzdelávania</i>		
Kód a názov učebného odboru	<i>uvedie sa kód a názov učebného odboru</i>		
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie		
Dĺžka skráteného štúdia	2 roky		
Forma štúdia	denná		
Vyučovacia jazyk	slovenský		
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Týždenný počet vyučovacích hodín		
	1.	2.	Spolu
Odborné vzdelávanie	6	6	12
Teoretické vzdelávanie	6	6	12
1			
2			
3			
4			
Praktická príprava	28	32	60
Odborný výcvik	28	32	60
Spolu	34	38	72

Počet vyučovacích týždňov:

1. ročník 33 týždňov, 2. ročník 30 týždňov.

Organizácia vyučovania (podľa dohody so strednou odbornou školou):

Model A: 4 dni v týždni PV a 1 deň v týždni

TV

Model B: 4 mesiace PV a 1 mesiac TV v 1. polroku

a 4 mesiace PV a 1 mesiac TV v 2. polroku školského roka

Model C: 8 mesiacov PV a 2 mesiace TV v školskom roku

Celkový počet vyučovacích hodín PV:

1. ročník 924 h

2. ročník 960 h

Podiel PV a TV za celé štúdium:

PV 83 %

TV 17 %

11.1 Skrátené štúdium

Skrátené štúdium sa organizuje v učebných odboroch s cieľom rozšírenia a prehĺbenia kvalifikácie na výkon povolania alebo skupiny povolání.

Skrátené štúdium je určené pre uchádzačov, ktorí v predchádzajúcom vzdelávaní získali najmenej stredné odborné vzdelanie, teda absolvovali najmenej 3-ročný učebný odbor.

Žiak v skrátenom štúdiu študuje len odborné vyučovacie predmety.

Skráteným štúdiom žiaci získavajú odbornú kvalifikáciu v inom odbore vzdelania, než v ktorom vykonali záverečnú skúšku.

Skrátené štúdium, ktoré sa ukončuje záverečnou skúškou, sa organizuje v dvojročnom vzdelávacom programe.

Skrátené štúdium v dvojročnom vzdelávacom programe odboru vzdelávania sa ukončuje záverečnou skúškou. Dokladom o získanom stupni vzdelania je vysvedčenie o záverečnej skúške s doložkou a dokladom o získanej kvalifikácii je výučný list.

Učebný plán učebného odboru 6444 H čašník, servírka- skrátené štúdium

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Nábr. J. Kalinčiaka 1, 971 01 Prievidza		
Názov ŠkVP	Stravovacie služby		
Kód a názov ŠVP	62 ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II		
Kód a názov študijného odboru	6444 H čašník, servírka		
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie bez maturity s výučným listom		
Dĺžka štúdia Úroveň SKKR/EKR	2 roky 3		
Forma štúdia	Externá - diaľková		
Druh školy	Štátna		
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk		
Kategoríe a názvy vyučovacích predmetov	Počet konzultácií v ročníku		
	1.	2.	Spolu
Odborné predmety			
Teoretické vzdelávanie	62	62	124
Ekonomika EKO	10	10	20
Spoločenská komunikácia KMM	6	6	12
Potraviny a výživa PVY	16	16	32
Technika obsluhy TOB	20	20	40
Hotelová služby	10	10	20
Praktická príprava			
Odborný výcvik OVV	12	12	24
Voliteľné predmety	4	4	8
Regionálna gastronómia REG	4	0	4
Zariadenia závodov ZAW	0	4	4
Spolu	78	78	156

Vzorový učebný plán a vzorové učebné osnovy pre nadväzujúce formy odborného vzdelávania a prípravy

Vzorový učebný plán a vzorové učebné osnovy pre nadväzujúce formy odborného vzdelávania a prípravy, v ktorých sa odborné vzdelávanie a príprava poskytuje v systéme duálneho vzdelávania, vypracúva ministerstvo školstva v spolupráci so stavovskými organizáciami a profesijnými organizáciami.

Vzorový učebný plán obsahuje len odborné predmety teoretického vyučovania a odborné predmety praktického vyučovania.

Pozn.: Vzorové učebné plány a vzorové učebné osnovy pre vyššie uvedené nadväzujúce formy štúdia neboli zatiaľ spracované. Ďalej sú preto uvádzané návrhy týchto dokumentov.

2-ročné skrátené štúdium v učebnom odbore

VZOROVÝ UČEBNÝ PLÁN pre systém duálneho vzdelávania (SDV)			
Kód a názov ŠVP	<i>uvedie sa kód a názov skupiny odborov vzdelávania</i>		
Kód a názov učebného odboru	<i>uvedie sa kód a názov učebného odboru</i>		
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie bez maturity s výučným listom		
Dĺžka skráteného štúdia	2 roky		
Úroveň SKKR/EKR	3		
Forma štúdia	denná		
Vyučovací jazyk	slovenský		
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Týždenný počet vyučovacích hodín		
	1.	2.	Spolu
Odborné vzdelávanie	6	6	12
Teoretické vzdelávanie	6	6	12
1			
2			
3			
4			
Praktická príprava	28	32	60
Odborný výcvik	28	32	60
Spolu	34	38	72

Počet vyučovacích týždňov:

1. ročník 33 týždňov, 2. ročník 30 týždňov.

Organizácia vyučovania (podľa dohody so strednou odbornou školou):

Model A: 4 dni v týždni PV a 1 deň v týždni

TV

Model B: 4 mesiace PV a 1 mesiac TV v 1. polroku

a 4 mesiace PV a 1 mesiac TV v 2. polroku školského

roka

Model C: 8 mesiacov PV a 2 mesiace TV v školskom

roku

Celkový počet vyučovacích hodín PV:

1. ročník 924 h

2. ročník 960 h

Podiel PV a TV za celé štúdium:

PV 83 %

TV 17 %