** H o t e l o v á a k a d é m i a**

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

**ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM**

**Hotelierstvo**



***Študijný odbor 6323 K hotelová akadémia***

## OBSAH

##

|  |  |
| --- | --- |
|  | **1 Úvodné identifikačné údaje****2 Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania****3 Charakteristika školského vzdelávacieho programu v študijnom odbore**  **6323 K hotelová akadémia****3.1 Popis školského vzdelávacieho programu****3.2 Základné údaje o štúdiu****4 Profil absolventa****4.1 Charakteristika absolventa****4.2 Kompetencie absolventa****4.2.1 Kľúčové kompetencie****4.2.2 Všeobecné kompetencie****4.2.3 Odborné kompetencie****5.Učebný plán študijného odboru 6323 K hotelová akadémia****6. Hodnotenie žiakov****Prílohy: Učebné osnovy** **Obsah učiva** **Prierezové témy** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**1. ÚVODNÉ IDENTIFIKAĆNÉ ÚDAJE**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Hotelová akadémiaRadničné námestie 1, 052 01 Spišská Nová Ves |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | Hotelierstvo |
| **Kód a názov ŠVP** | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov študijného odboru** | 6323 K hotelová akadémia |
| **Stupeň vzdelania****EKR/SKKR** | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A4 |
| **Dĺžka štúdia** | 5 rokov |
| **Forma štúdia**  | denná |
| **Vyučovací jazyk** | slovenský  |
| **Druh školy**  | štátna |
| **Dátum schválenia ŠkVP** | 31.8.2023 |
| **Miesto vydania**  | HA, Radničné námestie 1, Spišská Nová Ves |
| **Platnosť ŠkVP** | 01. september 2013 pre 1.2.3.4.a 5.ročníky |

**Kontakty pre komunikáciu so školou**:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Titul, meno, priezvisko** | **Pracovná pozícia** | **Telefón** | **Fax** | **e-mail** |
| **Mgr. Milan Kudrik** | Riaditeľ  | 053 4424189 | 053 4424189 | kudrikmilan@gmail.com |
| **Ing. Zdena Hamráková** | Zástupca riaditeľa pre teoretické vyučovanie | 053 4424189 | 053 4424189 | zdenka.hamrakova@gmail.com |
| **Ing. Zuzana Sarnová** | Zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie | 053 4424189 | 053 4424189 | zuzana.sarnova@gmail.com |
| **Mgr. Radovan Štapinský** | Zástupca pre výchovu mimo vyučovania | 053 4424186 | 053 4424189 | radino21@gmail.com |
| **Ing. Jana Onderčinová** | Vedúca ekonomického úseku | 053 4424186 | 053 4424189 | Jana.ondercinova@hotelovkasnv.sk |

**Zriaďovateľ**:

Košický samosprávny kraj

Odbor školstva

Námestie Maratónu mieru 1

042 66 Košice

Tel.: 055 7268261

e-mail: urad.vuc@vucke.sk Mgr. Milan Kudrik

Spišská Nová Ves, 31. 08. 2023 riaditeľ školy (podpis a pečiatka školy)

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Platnosť ŠkVP****Dátum**  | **Revidovanie ŠkVP****Dátum**  | **Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.**  |
| **01. 09. 2008** |  | **Zmena názvu vyučovacieho predmetu Náuka o spoločnosti na Občianska náuka, Aplikovaná informatika na Informatika vo vzdelávacej oblasti Matematika a práca s informáciami. dotácia pre predmet informatika tvorí minimálne 2 vyučovacie hodiny z celkovej dotácie vzdelávacej oblasti.**  |
| **01. 09. 2009** |  | **Revidovanie štátnych vzdelávacích programov od 1.9.2009**1. Podľa §2, odst.9, Vyhlášky Ministerstva školstva SR č. 282/2009 Z.z. o stredných školách a podľa jej prílohy č.5 je študijný odbor 6323 6 hotelová akadémia s platnosťou od 1. septembra 2009 zaradený do zoznamu študijných odborov stredných odborných škôl, v ktorých sa vydáva okrem vysvedčenia o maturitnej skúške aj výučný list. Po absolvovaní najmenej 1400 vyučovacích hodín praktického vyučovania, z ktorých najmenej 1200 vyučovacích hodín tvorí odborný výcvik, sa žiakovi okrem vysvedčenia o maturitnej skúške vydáva aj výučný list.

Žiaci, počnúc prvým ročníkom s platnosťou od šk. roku 2009/2010, po naplnení uvedenej podmienky získajú výučný list s číselným kódom a názvom 6323 6 hotelová akadémia. |
| **01.09.2010** | **27.8.2010** | **Schválený nový Štátny vzdelávací program** |
|  |  | **Pod číslom 2010-9878/21211:3-913 s platnosťou**  |
|  |  | **Od 1. septembra 2010 začínajúc prvým ročníkom.** |
|  |  | **Zmena názvu predmetu Telesná výchova na**  |
|  |  | **Telesná a športová výchova.** |
| **01.09.2011** | **25.8.2011** | **Súčasťou vyučovania odbornej praxe je týždenný pobyt v Centre odborného vzdelávania Viničky pre žiakov 3. ročníka v termíne od 23.1.2012 do 27.1.2012** |
| **01.09.2011** | **25.8.2011** | **Zmena v dotácii hodín v predmete slovenský jazyk a literatúra na 3,2,2,2,3.** |
| **01.09.2012** | **01.09.2012** | **Zmena kódu študijného odboru na 6323 K pre 1. ročník** |
| **01.09.2013** |  | **ŠVP 2013-7621889:23-925 zo dňa 7. februára 2013 začínajúc prvým ročníkom** |
| **01.9.2017** | **01.9.2017** | **Zrušenie predmetu Spotrebiteľská výchova – učivo zahrnuté v predmete Ekonomika, spolu s témami Úvod do sveta práce, Výchova k podnikaniu.** |
| **2.9.2020** |  | **Z dôvodu dištančného vzdelávania v čase od 8.3.2020 do 31.6.2020, v školskom roku 2020/2021 v každom predmete v mesiaci september každý vyučujúci zistí úroveň vedomostí u žiakov a vyčlení hodiny na zopakovanie a dovysvetlenie učiva. V priebehu školského roka pri preberaní tém, ktoré nadväzujú na poznatky z predchádzajúceho školského roka , vyučujúci venuje zvýšenú pozornosť a čas na vysvetlenie učiva, vráti sa k základnému učivu z minulého roka a nadviaže na získané poznatky a vedomosti .Obsahová náplň učiva v jednotlivých predmetoch sa nemení, väčší dôraz sa bude klásť na praktické overovanie a zručnosti, ktoré nebolo možné uskutočniť dištančnou formou** |
| **31.8.2021** |  | **Z dôvodu dištančného vzdelávania v školskom roku 2021/2022 v každom predmete v mesiaci september každý vyučujúci zistí úroveň vedomostí u žiakov a vyčlení hodiny na zopakovanie a dovysvetlenie učiva. V priebehu školského roka pri preberaní tém, ktoré nadväzujú na poznatky z predchádzajúceho školského roka , vyučujúci venuje zvýšenú pozornosť a čas na vysvetlenie učiva, vráti sa k základnému učivu z minulého roka a nadviaže na získané poznatky a vedomosti .Obsahová náplň učiva v jednotlivých predmetoch sa nemení, väčší dôraz sa bude klásť na praktické overovanie a zručnosti, ktoré nebolo možné uskutočniť dištančnou formou** |
| **31.8.2022** |  | **Úprava ŠkVP podľa Zákona č.415/2021 /vypustenie niektorých častí z obsahu ŠkVP /** |
| **1.9.2022** |  | **1. Aktualizácia kľúčových kompetencií na s. 91 – 93v podkapitole14.2 Kľúčové kompetencie.2. Aktualizácia vzdelávacích štandardov pre ekonomické vzdelávanie na s. 128 – 129 v podkapitole 16.3 Vzdelávacieštandardy spoločné pre všetky študijné odbory skupiny****Dodatok.10 k Štátnemu vzdelávaciemu programu pre skupinu odborov 62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II Odôvodnenie:a) Aktualizácia obsahu Štátneho vzdelávacieho programuv súlade s Odporúčaním rady z 22. mája 2018 o kľúčovýchkompetenciách pre celoživotné vzdelávanie.b) Aktualizácia obsahu Štátneho vzdelávacieho programuv súlade s aktualizovaným Národným štandardom finančnejgramotnosti, verzia 1.2 s účinnosťou od 1. septembra 2017** |
| **1.9.2023** |  | **Zvýšenie dotácie hodín v predmete Prax v 3. ročníku z 5 na 6 hodín a v 4.ročníku zo 6 na 7 hodín.** |

**2 CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA**

Ciele a poslanievýchovy a vzdelávaniav našom školskomvzdelávacom programe pre študijný odbor 6323 K hotelová akadémiavychádza z cieľov stanovených v Zákone o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu študijných odborov 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby. Poslanie školy vyplýva aj komplexnej analýzy školy.

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

Naša škola má nielen vzdelávať, ale aj vychovávať. Naše **ciele v systéme výchovy a vzdelávania** spočívajú v cieľavedomom a systematickom rozvoji poznávacích schopností, emocionálnej zrelosti žiaka, motivácie k sústavnému zdokonaľovaniu sa, prosociálneho 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 voľmočasovým aktivitám, najmä žiakom zo sociálne znevýhodneného prostredia ako formy prevencie sociálno-patologických javov a podchytenia nadaných a talentovaných jedincov,
		- vytvárať motiváciu k učeniu, ktorá žiakom umožní pokračovať nielen v ďalšom vzdelávaní, ale aj v kultivovaní a rozvoji vlastnej osobnosti,
		- podporovať špecifické záujmy, schopností a nadania žiakov,
		- formovať ucelený názor na svet a vzťah k životnému prostrediu
		- vytvárať vzťah k základným ľudským hodnotám ako je úcta a dôvera, sloboda a zodpovednosť, spolupráca a kooperácia, komunikácia a tolerancia,
		- poskytovať čo najväčšie množstvo príležitostí, podnetov a možností v oblasti záujmovej činnosti,
		- poskytovať pre žiakov a širokú verejnosť ponuku vzdelávacích služieb vo voľnom čase,
	+ *Realizáciu stratégie rozvoja školy* s dôrazom na:
		- 1. ***prípravu a tvorbu vlastných školských vzdelávacích programov*** s cieľom:
		- uplatňovať nové metódy a formy vyučovania zavádzaním aktívneho učenia, realizáciou medzipredmetovej integrácie, propagáciou a zavádzaním projektového a programového vyučovania,
		- zabezpečiť kvalitné vyučovanie cudzieho jazyka vytvorením jazykového laboratóriá, získania kvalifikovaných učiteľov pre výučbu cudzích jazykov a zabezpečením dostupných podmienok pre výučbu cudzieho jazyka v zahraničí,
		- skvalitniť výučbu informačných a komunikačných technológií zabezpečením špeciálnej učebne a softwarového vybavenia, podporovaním ďalšieho vzdelávania učiteľov v oblasti informačných technológií,
		- zohľadniť potreby a individuálne možnosti žiakov pri dosahovaní cieľov v študijnom odbore čašník, servírka,
		- zabezpečiť variabilitu a individualizáciu výučby,
		- rozvíjať špecifické záujmy žiakov,
		- vytvárať priaznivé sociálne, emocionálne a pracovne prostredie v teoretickom a praktickom vyučovaní,
		- zavádzať progresívne zmeny v hodnotení žiakov realizáciou priebežnej diagnostiky,
		- zachovávať prirodzené heterogénne skupiny vo vzdelávaní.
1. ***posilnene úlohy a motivácie učiteľov***, ich profesijný a osobný rozvoj s cieľom:
	* + rozvíjať a posilňovať kvalitný pedagogický zbor jeho stabilizáciou,
		+ podporovať a zabezpečovať ďalší odborný rozvoj a vzdelávanie učiteľov,
		+ rozvíjať hodnotenie a sebahodnotenie vlastnej práce a dosiahnutých výsledkov.
2. ***podporu talentu, osobnosti a záujmu každého žiaka*** s cieľom:
	* + rozvíjať edukačný proces na báze skvalitňovania vzťahov medzi učiteľom - žiakom – rodičom,
		+ rozvíjať tímovú spoluprácu medzi žiakmi budovaním prostredia tolerancie a radosti z úspechov,
		+ vytvárať prostredie školy založené na tvorivo-humánnom a poznatkovo-hodnotovom prístupe l vzdelávaniu s dôrazom na aktivitu a slobodu osobnosti žiaka,
		+ odstraňovať prejavy šikanovania, diskriminácie, násilia, xenofóbie, rasizmu a intolerancie v súlade s Chartou základných ľudských práv a slobôd,
		+ viesť žiakov k zmysluplnej komunikácii a vyjadreniu svojho názoru,
		+ zapájať sa do projektov zameraných nielen na rozvoj školy, ale aj na osvojenie si takých vedomostí, zručností a kompetencií, ktoré žiakom prispejú k ich uplatneniu sa na trhu práce na Slovensku a v krajinách Európskej únie a k motivácii pre celoživotné vzdelávanie sa,
		+ nadväzovať spoluprácu s rôznymi školami a podnikmi doma a v zahraničí,
		+ presadzovať zdravý životný štýl,
		+ vytvárať širokú ponuku športových, záujmových a voľnočasových aktivít,
		+ vytvárať fungujúci a motivačný systém merania výsledkov vzdelávania.
3. ***skvalitnenie spolupráce so sociálnymi partnermi, verejnosťou a ostatnými školami*** na princípe partnerstva s cieľom:
	* + zapojiť rodičov do procesu školy najmä v oblasti záujmového vzdelávania a voľnočasových aktivít,
		+ podporovať spoluprácu s rodičmi pri príprave a tvorbe školského vzdelávacieho programu,
		+ aktívne zapájať zamestnávateľov do tvorby školských vzdelávacích programov, rozvoja záujmového vzdelávania, skvalitňovania výchovno-vzdelávacieho procesu a odborného výcviku,
		+ spolupracovať so zriaďovateľom na koncepciách rozvoja odborného vzdelávania a prípravy a politiky zamestnanosti v Skalici a našom regióne,
		+ spolupracovať sa podnikmi poskytujúcich gastronomické služby,
		+ vytvárať spoluprácu so školami doma a v zahraničí a vymieňať si vzájomne skúseností a poznatky,
		+ nadviazať spoluprácu s Domovom dôchodcov v Spišskej Novej Vsi a poskytovať služby žiakov pri slávnostných a spoločenských príležitostiach,
		+ rozvíjať spoluprácu s nadáciami, rôznymi organizáciami a účelovo zameranými útvarmi na zabezpečenie potrieb žiakov.
4. ***zlepšenie estetického prostredia budovy školy a najbližšieho okolia*** s cieľom:
	* + zlepšiť prostredie v triedach a spoločných priestoroch školy,
		+ zrekonštruovať špeciálnu odbornú učebňu pre praktickú prípravu žiakov,
		+ zriadiť spoločenskú miestnosť pre návštevy rodičov a ďalších sociálnych partnerov,
		+ zrekonštruovať hygienické priestory školy,
		+ zrekonštruovať jedáleň ako viacúčelovú miestnosť,
		+ upraviť vybrané triedy na rozšírenie doplnkových činnosti školy vzhľadom na realizáciu kurzov pre verejnosť, zabezpečenie školení a iných vzdelávacích akcií,
		+ využiť materiálno-technický a ľudský potenciál pre získanie doplnkových finančných zdrojov, reagovať na vypísané granty a projekty,
		+ pravidelne sa starať o úpravu okolia školy.
5. **CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V ŠTUDIJNOM ODBORE 6323 K hotelová akadémia**

**3.1 Popis školského vzdelávacieho programu**

Príprava v školskom vzdelávacom programe Hotelierstvo v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu. Teoretické vyučovanie je poväčšine organizované v priestoroch školy a praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v škole, v stredisku praktického vyučovania a priamo na pracoviskách zamestnávateľov. Päťročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre úsek obsluhy so všeobecným prehľadom o celej oblasti stravovacích služieb a so základnými predpokladmi pre výkon obchodno-podnikateľských aktivít.

Predpokladom pre prijatie do študijného odboru je úspešné ukončenie základnej školy a zdravotné požiadavky uchádzačov o štúdium. Pri prijímaní na štúdium sa hodnotí tiež prospech a správanie na základnej škole, záujem uchádzačov o štúdium a výsledky prijímacieho konania. Konkretizácia kritérií na prijímacie skúšky vrátane bodového hodnotenia sú stanovené každoročne.

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

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

Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy na Radničnom námestí 1, Spišská Nová Ves. Praktická príprava prebieha v 1., 2., 3. ročníku v školských odborných učebniach a odborných učebniach Zimná ul. Spišská Nová Ves, praxe sa uskutočňujú v hotelových a reštauračných zariadeniach mesta a okolia.

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

Školský vzdelávací program Hotelierstvo je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom. V prípade talentovaných žiakov sa výučba bude organizovať formou individuálnych učebných plánov a programov, ktoré sa vypracujú podľa reálnej situácie. Pri práci so žiakmi so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami sa pristupuje s ohľadom na doporučenie špeciálnych pedagógov a psychológov vo vzťahu na individuálne potreby žiaka, stupeň a typ poruchy, úroveň kompenzácie poruchy a možnosti školy. Študijný odbor 6323 6 hotelová akadémia nie je vhodný pre žiakov s mentálnym postihnutím, s vážnymi poruchami zraku a sluchu a s vážnym telesným narušením. Pre tento odbor sa vyžaduje zdravotný preukaz.

Činnosť školy v oblasti spoločenského a kultúrneho života je veľmi bohatá a pestrá nielen pri aktivitách súvisiacich s činnosťou školy, ale aj v mimoškolskej oblasti. Žiaci svoje odborné vedomosti a zručnosti budú prezentovať na mnohých gastronomických akciách, ktoré organizujú súkromní podnikatelia, hotely a veľké gastronomické firmy. Týchto aktivít sa zúčastnia aj učitelia všeobecných a odborných predmetov vo funkcii pedagogického dozoru. Samostatnosť, húževnatosť a pracovitosť našich žiakov bude ocenená tak zo strany školy, ako zo strany zamestnávateľov. Veľké množstvo záujmových krúžkov (jazykové, športové a iné) ponúkajú našim žiakom efektívne využívať svoj voľný čas.

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

**3.2 Základné údaje o štúdiu**

**Kód a názov študijného odboru: 6323 K hotelová akadémia**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dĺžka štúdia:** | 5 rokov |
| **Forma štúdia:** | denné štúdium pre absolventov základnej školy |
| **Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:** | * + - * + podmienky prijatia na štúdium ustanovuje vykonávací predpis o prijímacom konaní na stredné školy,
				+ zdravotná spôsobilosť uchádzača o štúdium.
 |
| **Spôsob ukončenia štúdia:**  | maturitná skúška |
| **Doklad o dosiahnutom vzdelaní:** | Výučný listVysvedčenie o maturitnej skúškeDodatok k vysvedčeniu o maturitnej skúške |
| **Poskytnutý stupeň vzdelania:** **EKR/SKKR** | Úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A4 |
| **Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:** | - manažér strednej úrovne v stravovacom a ubytovacom zariadení- samostatný podnikateľ v hotelových a reštauračných službách- riadiaci zamestnanec v uzavretých formách spoločného stravovania- manažér podporných služieb v hotelovom zariadení a v ďalších príbuzných službách cestovného ruchu |
| **Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie):**  | možnosti ďalšieho vzdelávania v pomaturitných formách štúdia a na vysokej škole alebo univerzite |

**Charakteristika obsahu vzdelávania a prípravy**

Študijný odbor 6323 K hotelová akadémia pripravuje absolventov so všeobecno-vzdelávacím základom, s odbornými teoretickými vedomosťami a praktickými zručnosťami a návykmi, potrebnými pre kvalifikovaný výkon činností v oblasti hotelierstva, reštauračného stravovania, v strediskách účelového stravovania a v ďalších príbuzných službách cestovného ruchu.

**Všeobecné vzdelávanie** poskytuje absolventovi všeobecné vzdelanie, ktoré vytvára predpoklady pre ľahšiu adaptáciu v praxi. Zároveň umožňuje pokračovať v nadväzných formách štúdia, najmä v odboroch so zameraním na oblasti cestovného ruchu.

Obsah učiva všeobecnovzdelávacích predmetov je koncipovaný tak, aby dotváral odborný profil absolventa.

**Odborné vzdelávanie** umožňuje absolventovi získať odborné teoretické vedomosti a praktické zručnosti, prostredníctvom ktorých je schopný poskytovať kvalifikovaný výkon odborných činností v rôznych formách podnikateľských subjektov hotelierstva, reštauračného stravovania, stredísk účelového stravovania a v ďalších príbuzných službách cestovného ruchu.

Praktické vyučovanie integruje vedomosti, zručnosti, postoje a návyky, rozvíja schopnosti ich tvorivého uplatňovania a aplikácie v praxi, schopnosti samostatnej aj kolektívnej práce a rýchlej adaptability v príbuzných odboroch.

Praktická zložka prípravy, ktorá je v tomto odbore posilnená spolu s odbornou zložkou vzdelávania, poskytuje žiakovi odborné teoretické vedomosti, praktické zručnosti a návyky.

Na základe vedomostí a spôsobilostí, nadobudnutých počas štúdia, získa absolvent predpoklady pre celoživotné vzdelávanie a ďalší samostatný rozvoj.

Realizujeme spoločenské akcie pri príležitosti organizovania rôznych domácich a zahraničných seminárov a sympózií, športových stretnutí, spoločenských akcií. Prax máme zabezpečenú zmluvnými vzťahmi s fyzickými a právnickými osobami. Žiaci v priebehu štúdia sa dostanú na rôzne pracoviská a strediská.

Päťročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy stredného manažmentu so všeobecným prehľadom o celej oblasti hotelierstva a cestovného ruchu a so základnými predpokladmi pre výkon obchodno-podnikateľských aktivít. Študijný odbor 6323 K hotelová akadémia integruje teoretickú a praktickú prípravu.

Po treťom ročníku sa môžu zúčastniť praxe v zahraničí, ktorú zabezpečuje prostredníctvom agentúr škola.

Maturitná skúška sa koná v súlade s platnými predpismi a pedagogicko-organizačnými pokynmi MŠ SR.

Ďalšie organizačné podrobnosti týkajúce sa účelových kurzov a cvičení sú súčasťou učebného plánu.

**4 PROFIL ABSOLVENTA ŠTUDIJNÉHO ODBORU**

 **6323 K HOTELOVÁ AKADÉMIA**

**4.1 Charakteristika absolventa**

Absolvent študijného odboru 6323 K hotelová akadémia je kvalifikovaný stredoškolsky vzdelaný pracovník so širokým odborným profilom a všeobecným vzdelaním, schopný vykonávať odborné činnosti a riešiť problémy v rôznych formách podnikateľských subjektov hotelierstva a v spoločnom stravovaní. Je schopný samostatne podnikať v hotelových a reštauračných službách, vykonávať práce, súvisiace s riadením a organizovaním hospodárskej činnosti a prevádzky v hotelových zariadeniach reštauračného stravovania, účelového stravovania a prechodného ubytovania. Je schopný vykonávať ekonomické činnosti, spojené so získaním a spracovaním informácií v oblasti poskytovania služieb, zásobovania a odbytu, personalistiky, vedenia administratívy, účtovníctva a rozvojových programov hotelierstva, vo svojej práci uplatňuje výsledky prieskumu trhu a regionálnych špecifík. Ovláda a využíva informačno-komunikačné technológie, základy hospodárskej korešpondencie a účtovnej evidencie, dokáže zostaviť ponuku produktov a aplikovať nástroje marketingu pri realizácii podnikateľských zámerov. Pre kvalifikované vykonávanie uvedených činností využíva nevyhnutné všeobecné vzdelanie, je dostatočne adaptabilný v príbuzných odboroch činností, logicky mysliaci, schopný aplikovať získané vedomosti a zručnosti v podmienkach trhového hospodárstva, je schopný pracovať samostatne aj v tíme, sústavne sa vzdelávať štúdiom ďalšej odbornej literatúry, zaujíma sa o vývojové trendy v odbore z globálneho i regionálneho hľadiska. Absolvent vie používať racionálne metódy práce, konať cieľavedome, rozvážne a rozhodne v súlade s právnymi normami spoločnosti, zásadami vlastenectva, humanizmu a demokracie. Je pripravený na okamžitý vstup do praxe, dosiahnuté vzdelanie mu vytvára podmienky pre získanie oprávnenia v podnikateľskej činnosti a zároveň má predpoklady pokračovať v príbuzných odboroch pomaturitného štúdia a v štúdiu na vysokej škole. Uvedomuje si, že pre plnohodnotné vykonávanie povolania je nevyhnutná aj dobrá telesná zdatnosť, dobrý zdravotný stav, požadovaná kultúra jednania, spoločenského vystupovania a kultivovaného správania sa, dobré komunikačné schopnosti v materinskom jazyku a v 2 cudzích jazykoch. Absolvent tohto študijného odboru je dostatočne flexibilný, tvorivý, vie sa rýchlo adaptovať na meniace sa podmienky a situáciu na trhu práce a na zmenené sociálne podmienky.

Absolvent študijného odboru spĺňa tieto požiadavky:

Absolvent pozná/má:

* širokú slovnú zásobu a dobrú vyjadrovaciu schopnosť v komunikatívnych situáciách v ústnom a písomnom styku;
* znalosť slovenskej a svetovej literatúry;
* dobrú znalosť slovenského pravopisu a gramatiky;
* prehľad o dejinách slovenského národa a o svetových dejinách;
* znalosť dvoch cudzích jazykov na úrovni, ktorá umožňuje plynulú jazykovú komunikáciu s cudzincami a používanie odborného jazyka pri vykonávaní profesie ako aj v štúdiu zahraničnej odbornej literatúry;
* znalosti zo stredoškolskej matematiky a informatiky;
* základy stredoškolskej chémie;
* chemické látky a chemicko-fyzikálne procesy a ich význam pre prax;
* základy etiky, psychológie, sociológie a medziľudskej komunikácie;
* základy ekologických zákonitostí v prostredí a integrácie človeka a prostredia;
* dobrý vzťah k telesnej kultúre a pohybovým aktivitám, uplatňuje zásady zdravého spôsobu života, nielen pre vlastný fyzický potenciál, ale aj pre organizovanie a riadenie pohybového programu pre záujmové skupiny ľudí v hotelovom zariadení v rámci podporných služieb;
* postoje na požadovanej úrovni, orientované na schopnosť prispôsobiť sa klientom z rôznych sociálnych prostredí.

**V oblasti odborného vzdelania:**

Požadované vedomosti

 **Absolvent pozná/má:**

* základné ekonomické pojmy a kategórie, princípy, nástroje a zákonitosti fungovania ekonomických zákonov;
* štruktúru národného hospodárstva a charakteristiku jeho odvetví;
* základné metódy a spôsoby riadenia ekonomických procesov a možnosti ich využitia v podnikateľskej činnosti;
* ekonomické, organizačné a právne formy a legislatívne podmienky podnikania v hotelierstve, spoločnom stravovaní a cestovnom ruchu;
* zásady prípravy podnikateľského plánu a rozvoja podnikateľských činností v podmienkach trhovej ekonomiky, princípy práce v rámci projektov;
* podstatu a princípy finančného hospodárenia, možnosti financovania podnikateľského subjektu v hotelových, gastronomických a ubytovacích zariadeniach, v cestovných kanceláriách a informačných agentúrach a príbuzných podnikoch cestovného ruchu;
* základné poznatky o daňovej sústave a zásadách zdaňovania;
* základy účtovníctva;
* organizačnú štruktúru riadenia rozvoja hotelierstva v jednotlivých regiónoch SR, činnosť organizácií tretieho sektora, orientovaných na rozvoj hotelierstva,
* poznatky o možnostiach využívania informačno-komunikačných technológií a internetu v riadiacej činnosti;
* zásady manažmentu a personalistiky, princípy a úlohy personálneho manažmentu, riadenie na rôznych úsekoch hospodárskej činnosti;
* význam a metódy marketingu a public relations;
* základné právne normy a legislatívu v oblasti ekonomiky, obchodných vzťahov a zmlúv;
* zásady spoločenského správania, spoločenský protokol, diplomatický protokol;
* metódy a formy komunikácie s klientmi v rôznych oblastiach činnosti výkonu práce aj v cudzom jazyku;
* skladbu ľudského tela, základy hygieny, psychohygieny;
* základy výživy ľudí a zásady správneho spôsobu života;
* zásady správneho stolovania a uplatňovania nových trendov v stolovaní;
* techniku jednoduchej a zložitej obsluhy a stolovania pri bežnom stolovaní a pri slávnostných gastronomických príležitostiach;
* chemické zloženie potravín, princípy technológie výroby a spracovania;
* základné druhy potravín a surovín a ich vhodnosť pre zdravie ľudí;
* princípy a technologické postupy prípravy pokrmov podľa všeobecných záväzných receptúr a jednotlivo schválených receptúr;
* modernú gastronomickú techniku, nové technológie a zásady ich používania;
* zásady dispozičného riešenia skladovacích, výrobných, odbytových, ubytovacích a pomocných zariadení;
* zásady organizovania animačných aktivít a poskytovania kongresových služieb;
* základy z geografie a cestovného ruchu;
* zásady a pravidlá vyhotovovania hospodárskych písomností po vecnej, štylistickej, gramatickej a formálnej stránke vo vyučovacom jazyku a v 2 cudzích jazykoch;
* zásady bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci, hygienické predpisy a HACCP;
* zásady ochrany a tvorby životného prostredia;
* nevyhnutnosť a dôležitosť rozvoja telesnej kultúry a športovania, osobnej hygieny a správnej životosprávy v aplikácii na prácu s hotelovým hosťom;
* vedomosti z medzinárodnej gastronómie;
* vedomosti z oblasti prípravy jedál a prípravy nápojov.

Požadované zručnosti

**Absolvent vie:**

* riadiť a vykonávať komplex technicko-hospodárskych činností v malom a stredne veľkom podnikateľskom subjekte;
* získavať, spracúvať a využívať ekonomické informácie;
* vykonávať účtovné, zásobovacie a odbytové operácie v podniku, viesť účtovníctvo malých podnikateľských subjektov;
* vypracúvať a viesť agendu malého a stredne veľkého podnikateľského subjektu vrátane mzdovej a personálnej agendy;
* založiť a viesť skladovú evidenciu;
* založiť a viesť prevádzkovú a finančnú evidenciu na úseku príjmu hostí v ubytovacom zariadení, ubytovať hostí, komunikovať s hosťami aj v cudzom jazyku;
* aktívne využívať v organizačnej a riadiacej práci a pri vedení agendy informačno-komunikačné technológie;
* komunikovať s obchodnými, bankovými a ďalšími partnermi, vrátane zahraničných, s verejnosťou, sociálnymi partnermi, orgánmi štátnej správy a samosprávy;
* spracúvať a viesť dokumentáciu z rokovaní, pre platobný a zúčtovací styk s obchodnými partnermi a peňažnými ústavmi;
* spracovať finančnú analýzu a viesť predpísanú štatistickú evidenciu;
* orientovať sa v základných právnych normách a predpisoch a všeobecne platných nariadeniach (Obchodný zákonník Živnostenský zákon, Zákonník práce, daňové zákony a iné..) a uplatňovať ich v praxi;
* vykonávať všetky administratívne práce podniku - prevádzkového, ekonomického, finančného, personálneho a mzdového charakteru;
* používať normalizovanú úpravu písomností - vecne, štylisticky, gramaticky a formálne aj v cudzom jazyku;
* pracovať na užívateľskej úrovni s počítačom, s prostriedkami spojovacej a záznamovej techniky, kancelárskej a reprografickej techniky;
* uplatňovať hygienické predpisy, zásady bezpečnej práce a ochrany zdravia pri práci a normy HACCP;
* vypracovať a realizovať marketingovú koncepciu v podmienkach malého a stredného podnikateľského subjektu, vykonať prieskum trhu;
* posúdiť finančné, právne a ďalšie dôsledky podnikania;
* vypracovať receptúry, normovať jedlá a nápoje a kalkulovať ceny;
* zostaviť jedálny lístok, vrátane jeho jazykových mutácií;
* pripraviť rôzne druhy jedál a nápojov tradičnými aj progresívnymi technologickými postupmi;
* senzoricky hodnotiť kvalitu potravín a pripravených jedál a posúdiť ich výživovú hodnotu;
* prijať objednávku, organizačne zabezpečiť a vyúčtovať rôzne druhy gastronomických podujatí;
* vykonať jednoduchú a zložitú formu obsluhy a podporiť zážitkovú gastronómiu;
* pripraviť a zabezpečiť servírovanie jedál v špeciálnych podmienkach - lietadlo, loď, vlak - v podmienkach simulovaného zariadenia;
* použiť moderné reštauračné programy a rezervačné systémy v oblasti hotelového a reštauračného zariadenia.

Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

 **Absolvent sa vyznačuje**:

* schopnosťou prijímať nové poznatky vzhľadom na vývojové trendy a záujmom o celoživotné vzdelávanie;
* presným, logickým, kreatívnym a flexibilným myslením;
* schopnosťou pracovať samostatne aj v tíme, s osobnou zodpovednosťou za výsledok práce, schopnosťou pracovať v multikulturálnom prostredí;
* zodpovedným prístupom k vyhodnocovaniu informácii, k rozvíjaniu úrovne environmentálneho vedomia;
* toleranciou a ohľaduplným správaním, zvládaním záťažových situácií;
* sebadôverou, sociabilitou, integritou, sebareflexiou;
* aktívnym ovládaním jednoduchých pohybov pri zvládnutí profesie.

**4.2 Kompetencie absolventa**

 **4.2. 1 Kľúčové kompetencie**

„Kľúčové kompetencie sú tie, ktoré potrebujú všetci ľudia na svoje osobné naplnenie a rozvoj, zamestnateľnosť, sociálne začlenenie, udržateľný životný štýl, úspešný život v spoločnosti, ktorá žije v mieri, pre riadenie života so zodpovedným prístupom ku zdraviu a aktívne občianstvo.
Všetky kľúčové kompetencie sa považujú za rovnako dôležité. Každá z nich prispieva k úspešnému životu v spoločnosti. Kompetencie možno využívať v mnohých rôznych súvislostiach a rozličných kombináciách. Prekrývajú sa a nadväzujú na seba; aspekty, ktoré sú podstatné v jednej oblasti, zvyčajne podporujú kompetencie aj v ďalšej oblasti.
V súlade s Odporúčaním rady z 22. mája 2018 o kľúčových kompetenciách pre celoživotné vzdelávanie má absolvent úplného stredného odborného vzdelávania v rámci teoretického a praktického vyučovania nadobudnúť schopnosť rozvíjať tieto kľúčové kompetencie v nasledujúcich opisoch:

**a) Gramotnosť**

je schopnosť identifikovať, pochopiť, tvoriť a interpretovať koncepty, pocity, fakty a názory ústnou aj písomnou formou pomocou vizuálnych, zvukových a digitálnych materiálov v rozličných odboroch a kontextoch. Zahŕňa schopnosť efektívne komunikovať a nadväzovať kontakty s ostatnými.
To znamená, že absolvent (sa) dokáže:
- porozumieť akémukoľvek počutému vecnému textu, ktorého obsah, štýl a jazyk sú primerané jeho osobným a odborným záujmom;
- porozumieť obsahu a významu vecného textu (vrátane tabuliek, grafov, nákresov a schém), vyhľadať explicitne a implicitne vyjadrené informácie a spojiť ich do ucelenej informácie;
- identifikovať v texte logické, časové a príčinno-následné súvislosti;
- uplatniť základy kritického čítania, t. j. vie vnímať väčšinu problémov nastolených textom a identifikuje explicitné chyby a protirečenia, ktoré sa v texte nachádzajú;
- vyjadriť súvislé a logicky usporiadané ústne prejavy s rôznym cieľom pre špecifické publikum na témy, ktoré sú blízke jeho osobným a odborným záujmom;
- sformulovať vlastný názor a pomocou argumentov ho obhájiť;
- bez prípravy začať, udržiavať a ukončiť komunikáciu na akúkoľvek jemu blízku všeobecnú a odbornú tému;
- aktívne zapojiť do diskusie, svoj prejav formuluje zrozumiteľne a pokojne;
dokáže sa pohotovo zorientovať v komunikačnej situácii a jasne reagovať zrozumiteľnou odpoveďou alebo otázkou;
- dodržiavať zásady spoločenskej komunikácie, dokáže komunikačnej situácii vhodne prispôsobiť stratégiu, charakter a tón komunikácie;
- vytvoriť štruktúrovaný a kompozične zrozumiteľný text, ktorý mu je blízky témou alebo odbornosťou;
- pri tvorbe textu uplatniť logické, časové a príčinno-následné súvislosti textu
a požiadavky slovosledu v súlade s komunikačnou situáciou.

**b) Viacjazyčnosť**je kompetencia, ktorá vymedzuje schopnosť používať rozličné jazyky na vhodnú a účinnú komunikáciu v primeranej škále spoločenských a kultúrnych súvislostí.
Ide o schopnosti sprostredkúvať informácie medzi rôznymi jazykmi a médiami.Pokiaľ je to vhodné, môže zahŕňať zachovanie a ďalší rozvoj kompetencií v materinskom jazyku, ako aj osvojenie si úradného jazyka (jazykov) danej krajiny.
To znamená, že absolvent (sa) dokáže:
- pochopiť hlavné body jasnej štandardnej reči o známych veciach, s ktorými sa pravidelne stretáva vo svojom živote. Rozumie zmyslu mnohých rozhlasových alebo televíznych programov o aktuálnych udalostiach a témach osobného či odborného záujmu, keď je prejav relatívne pomalý a jasný;
- porozumieť textom, ktoré pozostávajú zo slovnej zásoby často používanej v každodennom živote alebo ktoré sa vzťahujú na jeho prácu;
- zvládnuť väčšinu situácií, ktoré sa môžu vyskytnúť počas cestovania v oblasti, kde sa hovorí daným cudzím jazykom. Dokáže nepripravený vstúpiť do konverzácie na témy, ktoré sú známe, ktoré ho osobne zaujímajú, alebo ktoré sa týkajú osobného každodenného života;
- spojiť slovné spojenia jednoduchým spôsobom tak, aby opísal skúsenosti a udalosti, vlastné sny, nádeje a ambície. Stručne dokáže uviesť dôvody a vysvetlenia názorov a plánov, vyrozprávať príbeh alebo zápletku knihy či filmu a opísať vlastné reakcie;
- napísať jednoduchý súvislý text na témy, ktoré sú mu známe alebo ho osobne zaujímajú, alebo napríklad aj e-maily opisujúce jeho skúsenosti a dojmy.

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

matematická kompetencia je schopnosť rozvíjať a používať matematické myslenie a porozumenie na riešenie rôznych problémov v každodenných situáciách.
Kompetencia vo vede sa vzťahuje na schopnosť vysvetliť prírodné javy pomocou základných vedomostí a metodiky vrátane pozorovania a experimentovania s cieľom klásť otázky a odvodiť závery podložené dôkazmi. Kompetencie v technológii a inžinierstve sa chápu ako uplatňovanie daných vedomostí a metodiky ako odpovedí na vnímané ľudské túžby a potreby. Kompetencia vo vede, v technológii a inžinierstve zahŕňa porozumenie zmenám spôsobeným ľudskou činnosťou a zodpovednosti občana ako jednotlivca.
To znamená, že absolvent (sa) dokáže:
- efektívne aplikovať matematické princípy a postupy v rámci svojho odboru;
- komunikovať v matematickom jazyku a používať vhodné pomôcky vrátane štatistických údajov a grafov;
- chápať vedu ako proces bádania rôznymi metódami vrátane pozorovania a riadených experimentov, logicky a racionálne myslieť pri overovaní hypotéz;
- aktívne zaujímať o etické otázky a podporu bezpečnosti a environmentálnej udržateľnosti, najmä pokiaľ ide o vedecko-technický pokrok v súvislosti s jednotlivcom, rodinou, komunitou a celosvetovými otázkami.

**d) Digitálna kompetencia**

zahŕňa sebaisté, kritické a zodpovedné využívanie digitálnych technológií na vzdelávanie, prácu a účasť na dianí v spoločnosti, ako aj interakciu s digitálnymi technológiami. Zahŕňa informačnú a dátovú gramotnosť, komunikáciu a spoluprácu, mediálnu gramotnosť, tvorbu digitálneho obsahu, bezpečnosť, otázky súvisiace s duševným vlastníctvom, riešenie problémov a kritické myslenie.
To znamená, že absolvent (sa) dokáže:
- používať digitálne technológie na podporu svojho aktívneho občianstva a sociálneho začlenenia, spoluprácu s ostatnými a kreatívnosť pri dosahovaní osobných, sociálnych alebo obchodných cieľov s uvedomením si príležitosti,obmedzení, vplyvov a rizík, ktoré predstavujú;
- kriticky pristupovať k platnosti, spoľahlivosti a vplyvu informácií a údajov dostupných vďaka digitálnym prostriedkom a poznať právne a etické zásady súvisiace s prácou s digitálnymi technológiami;
- chrániť informácie, obsah, údaje a digitálne identity, ako aj rozoznávať softvéry, zariadenia, umelú inteligenciu alebo roboty a efektívne s nimi pracovať;
- chápať všeobecné zásady, mechanizmy a logiku vyvíjajúcich sa digitálnych technológií a poznať základné funkcie a spôsoby použitia rôznych zariadení,softvérov a sietí.

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

je schopnosť uvažovať o vlastnej osobnosti, efektívne riadiť čas a informácie ,konštruktívne spolupracovať s ostatnými a riadiť vlastné vzdelávanie a kariéru.
Zahŕňa schopnosť zvládnuť zložité situácie, učiť sa, zachovať si fyzické aj duševné zdravie a dbať o svoje zdravie a viesť život zameraný na budúcnosť, byť empatický a zvládať konflikty v inkluzívnom a podporujúcom prostredí.
To znamená, že absolvent (sa) dokáže:
- starať o svoj fyzický a duševný rozvoj, uvedomovať si dôsledky nezdravého životného štýlu a závislostí;
- kriticky uvažovať o svojich vlastných predsudkoch a stereotypoch a o tom, čo sa za nimi skrýva;
- preukázať istotu vo svoje schopnosti zvládnuť výzvy v živote;
- dôsledne dodržiavať svoje záväzky voči iným;
- pri práci podporovať druhých aj napriek rozdielnym názorom;
- identifikovať zdroje učenia sa, vybrať najspoľahlivejšie zdroje informácií alebo uskutočniť zodpovedný výber z existujúcich možností;
- dokáže použiť explicitné a definovateľné kritériá, princípy alebo hodnoty pri tvorbe úsudkov.

**f) Občianska kompetencia**

je schopnosť konať ako zodpovedný občan a v plnej miere sa zúčastňovať na občianskom a sociálnom živote, a to opierajúc sa o znalosť sociálnych, hospodárskych, právnych a politických konceptov a štruktúr, ako aj o chápanie celosvetového vývoja a udržateľnosti.
To znamená, že absolvent (sa) dokáže:
- rešpektovať ľudí, ktorí majú odlišné názory v oblasti politiky a vierovyznania;
- vykonávať povinnosti aktívneho občana na miestnej, národnej alebo globálnej úrovni;
- porozumieť rôznym spôsobom, akými občania môžu ovplyvňovať politiku;
- kriticky uvažovať o vplyve propagandy na život jednotlivca, spoločnosti a vývoj súčasného sveta;
- dokáže zhodnotiť vplyv spoločnosti na svet prírody, napríklad z hľadiska rastu a vývoja populácie, spotreby prírodných zdrojov.

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

zahŕňa chápanie a rešpektovanie toho, ako sa myšlienky a význam kreatívne vyjadrujú a šíria v rôznych kultúrach a prostredníctvom rôznych druhov umenia a iných kultúrnych foriem. Zahŕňa rozvoj a vyjadrovanie vlastných názorov a schopnosť identifikovať svoje miesto alebo úlohu v spoločnosti rôznymi spôsobmi a v rôznych kontextoch.
To znamená, že absolvent (sa) dokáže:
- vyhľadávať možnosti spoznať iné kultúry s cieľom spoznať tradície a iný pohľad na svet;
- zaujať otvorený postoj a rešpekt k rôznorodosti kultúrneho prejavu, ako aj etický a odpovedný prístup k intelektuálnemu a kultúrnemu vlastníctvu;
- poznať miestnu, národnú, regionálnu, európsku a globálnu kultúru a jej prejavy vrátane jazyka, dedičstva a tradícií či kultúrnych produktov a porozumieť tomu, ako sa tieto prejavy môžu navzájom ovplyvňovať a ako môžu ovplyvňovať názory jednotlivca.“.

**4.2.2 Všeobecné kompetencie**

###### Absolvent má:

* zvoliť komunikatívnu stratégiu adekvátnu komunikačnému zámeru, podmienkam a normám komunikácie,
* vyjadrovať vhodným spôsobom svoj úmysel, prezentovať sám seba, podávať a získavať ústne alebo písomne požadovanú alebo potrebnú informáciu všeobecného alebo odborného charakteru, zapájať sa do diskusie, obhajovať svoj názor, pohotovo reagovať na nepredvídané situácie (otázka, rozhovor, anketa), uplatňovať verbálne a neverbálne prostriedky, spoločenskú a rečovú etiku a zdôvodňovať zvolené riešenie komunikačnej situácie,
* ovládať základné – najčastejšie používané lexikálne a gramatické prostriedky, rozumieť gramatickým menej frekventovaným lexikálnym a gramatickým javom a vedieť ich aj používať, samostatne tvoriť súvislé hovorené a písané prejavy,
* získať informácie z prečítaného a vypočutého textu (určiť hlavnú tému alebo myšlienku textu, rozlíšiť základné a vedľajšie informácie), dokázať text zaradiť do niektorých z funkčných štýlov, orientovať sa v jeho stavbe,
* uvádzať správne bibliografické údaje a citáty, spracovať písomné informácie najmä odborného charakteru,
* pracovať s Pravidlami pravopisu a inými jazykovými príručkami,
* chápať literárne dielo ako špecifickú výpoveď o skutočnosti a o vzťahu človeka k nej,
* vytvárať si predpoklady pre estetické vnímanie skutočnosti,
* vytvoriť si pozitívny vzťah k literárnemu umeniu, založený na interpretácii ukážok z umeleckých diel, na osvojení podstatných literárnych faktov, pojmov a poznatkov,
* pristupovať k literatúre ako k zdroju estetických zážitkov, uplatňovať estetické a ekologické hľadiská pri pretváraní životného prostredia, podieľa sa na ochrane kultúrnych hodnôt,
* v oblasti jazykovej poznať a používať zvukové a grafické (pravopisné) prostriedky daného jazyka, slovnú zásobu včítane vybranej frazeológie v rozsahu daných tematických okruhov, vybrané morfologické a syntaktické javy, základné spôsoby tvorby slov (odvodzovanie a skladanie slov), vybrané javy z oblasti štylistiky,
* v oblasti pragmatickej používať osvojené jazykové prostriedky v súvislých výpovediach a v obsahových celkoch primerane s komunikatívnym zámerom,
* s aspektom na strategickú kompetenciu vedieť vhodne reagovať na partnerove podnety, odhadovať významy neznámych výrazov, používať kompenzačné vyjadrovanie, pracovať so slovníkom (prekladovým, výkladovým) a používať iné jazykové príručky a informačné zdroje,
* v oblasti socio-lingvistickej vedieť komunikovať v rôznych spoločenských úlohách, bežných komunikatívnych situáciách, používať verbálne a neverbálne výrazové prostriedky v súlade so socio-kultúrnym úzusom danej jazykovej oblasti, preukázať všeobecné kompetencie a komunikatívne kompetencie prostredníctvom rečových schopností na základe osvojených jazykových prostriedkov v komunikatívnych situáciách v rámci tematických okruhov, preukázať úroveň receptívnych (vrátane interaktívnych) a produktívnych rečových schopností,
* chápať nutnosť svojho úspešného zapojenia sa do spoločenskej deľby práce a oceniť prospešnosť získavania nových spôsobilostí po celý čas života,
* mať základné sociálne návyky potrebné na styk s ľuďmi a prakticky uplatňovať pri styku s ľuďmi spoločensky uznávané normy,
* uvedomovať si svoju národnú príslušnosť a svoje ľudské práva, mať ochotu rešpektovať práva iných ľudí,
* chápať princípy fungovania demokratickej spoločnosti a postupy, ako sa občan môže aktívne zapojiť do politického rozhodovania a ovplyvňovať verejné záležitosti na rôznych úrovniach (štát – región – obec),
* v praxi uplatňovať humanitné zásady vzťahov medzi ľuďmi a ekologické zásady vo vzťahu k životnému prostrediu,
* vytvárať si vlastní filozofické a etické názory ako základ na sústavnejšiu a dokonalejšiu orientáciu pri posudzovaní a hodnotení javov ľudského a občianskeho života,
* rozumieť matematickej terminológii a symbolike (množinovému jazyku a pojmom z matematickej logiky) a správne ju interpretovať a používať z nariadení, zákonov, vyhlášok a matematiky,
* vyhľadávať, hodnotiť, triediť, používať matematické informácie v bežných profesných situáciách a používať pritom výpočtovú techniku a prístupné informačné a komunikačné technológie,
* osvojiť si vyskytujúce sa pojmy, vzťahy a súvislosti medzi nimi, osvojiť si postupy používané pri riešení úloh z praxe,
* cieľavedome pozorovať prírodné javy, vlastnosti látok a ich premeny,
* rozvíjať finančnú a mediálnu gramotnosť,
* rozlišovať fyzikálnu a chemickú realitu, fyzikálny a chemický model,
* vedieť opísať osvojené prírodovedné poznatky a vzťahy medzi nimi, používať správnu terminológiu a symboliku, porozumieť prírodným zákonom,
* aplikovať získané prírodovedné poznatky i mimo oblasti prírodných vied (napr. v odbornom vzdelávaní, praxi, každodennom živote),
* poznať využitie bežných látok v priemysle, poľnohospodárstve a v každodennom živote a ich vplyv na zdravie človeka a životné prostredie,
* chápať umenie ako špecifickú výpoveď umelca, chápať prínos umenia a umeleckého zážitku ako dôležitú súčasť života človeka, vedome vyhľadávať a zúčastňovať sa kultúrnych a umeleckých podujatí, vedieť vyjadriť verbálne svoj kultúrny zážitok, vyjadriť vlastný názor a obhájiť ho,
* vytvoriť si pozitívny vzťah ku kultúrnym hodnotám, prírode a životnému prostrediu a aktívne sa podieľať na ich ochrane,
* prejavovať aktívne postoje k vlastnému všestrannému telesnému rozvoju predovšetkým snahou o dosiahnutie optimálnej úrovne telesnej zdatnosti a vlastnú pohybovú aktivitu spojiť s vedomím potreby sústavného zvyšovaniu telesnej zdatnosti a upevňovania zdravia,
* uvedomovať si význam telesného a pohybové zdokonaľovania, vnímať krásu pohybu, prostredia a ľudských vzťahov,
* ovládať a doržiavať zásady dopomoci, zabrániť úrazu a poskytnúť prvú pomoc pri úraze, uplatňovať pri športe a pobyte v prírode poznatky z ochrany a tvorby životného prostredia.

**4.2.3 Odborné kompetencie**

1. **Požadované vedomosti**

###### Absolvent má:

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

###### **b) Požadované zručnosti**

###### Absolvent vie:

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

**c) Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti**

###### Absolvent sa vyznačuje:

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

**5 UĆEBNÝ PLÁN ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6323 K HOTELOVÁ AKADÉMIA**

**Upravené počty hodín, platí od šk. roku 2017/18 pre 1. – 5. ročník**

|  |  |
| --- | --- |
| Škola (názov, adresa)29 | Hotelová akadémia, Radničné námestie 1, 052 01 Spišská Nová Ves |
| Názov ŠkVP  | Hotelierstvo |
| Kód a názov ŠVP | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby  |
| Kód a názov študijného odboru | 6323 K hotelová akadémia  |
| Stupeň vzdelania | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A |
| Dĺžka štúdia | 5 rokov |
| Forma štúdia | denná |
| Druh školy | štátna |
| Vyučovací jazyk | slovenský jazyk |
| Kategórie a názvy vyučovacích predmetov | Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku |
| **1.** | **2.** | **3.** | **4.** | **5.** |
| **Všeobecné vzdelávanie 58+16,5\*+2\*=76,5** | **21,5** | **15,5** | **11,5** | **14** | **14** |
| **Jazyk a komunikácia 30h+16,5=46,5** |  |  |  |  |  |
| slovenský jazyk a literatúra  | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| prvý cudzí jazyk  | 3 | 3 | 3 | 3,5 | 3 |
| druhý cudzí jazyk  |  3\* |  3\* | 2\* | 2\* |  2\* |
| komunikácia v  cudzom jazyku  | - | - | - |  2\* |  2\* |
| **Človek a hodnoty 2h.** |  |  |  |  |  |
| etická výchova/náboženská výchova  | 1/1 | 1/1 | - | - | - |
| **Človek a spoločnosť 5h**. |  |  |  |  |  |
| dejepis | 2 | 1 | - | - | - |
| občianska náuka | 1 | 1 | - | - | - |
| **Človek a príroda 3h.** |  |  |  |  |  |
| chémia | 1 | - | - | - | - |
| biológia | 2 | - | - | - | - |
| **Matematika a práca s informáciami 8h+2\*** |  |  |  |  |  |
| matematika  | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 2 |
| informatika e | 2/2\* | - | - | - | - |
| **Zdravie a pohyb 10h.** |  |  |  |  |  |
| telesná a športová výchova  | 2/2 | 2/2 | 2/2 | 2/2 | 2/2 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Odborné vzdelávanie 76h. /91/** | **11,5** | **17,5** | **23** | **20** | **19** |
| **Teoretické vzdelávanie 30h. /33,5/** | **3,5** | **4,5** | **5** | **10** | **9,5** |
| **Praktická príprava 46h. / 57,5/** | **8** |  **13**  | **18** | **10** | **8,5** |
| **Disponibilné hodiny 33\*h=18,5\*+1\*=33,5h.** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| ekonomika | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| právo | - | - | - | - | 2 |
| hotelový a gastronomický manažment e) | - | - | 2 | 3 | 5/5 |
| marketing  | - | - | - | 1 | 2 |
| účtovníctvo a dane e) | - | - | 2/2 | 2/2 | 3/3 |
| sociálna komunikácia  | - | - | - | 1 | - |
| administratíva a korešpondencia e) | - | 2/2 | 2/2 | - | - |
| geografia cestovného ruchu | - | 1 | 1 | 2 | - |
| aplikovaná informatika e) |  | 2/2 | 1/1 | 1/1 | 2/2 |
| osobné financie |  |  |  |  | 2/2 |
| potraviny a výživa | 2 | 1 | - | - | - |
| technika obsluhy e) | 3/3 | 4/4 | 4/4 | - | - |
| technológia prípravy pokrmov e)  | 5,5/5 | 5,5/5 | 3/3 | - | - |
| prax  | - | - | 6 | 7 | - |
| Spolu  | **33** | **33** | **34,5** | **34** | **33** |
|  min.165, celkovo 167,5 hodín za štúdium |  |  |  |  |  |
| **Účelové kurzy/učivo** |  |  |  | - | - |
| **Kurz pohybových aktivít v prírode** | 15-25 | 15-25 |  |  |  |
| **Kurz na ochranu života a zdravia**  |  |  | 18-30 |  |  |
| **Účelové cvičenia** | 12 | 12 |  |  |  |
| **Maturitná skúška** |  |  |  |  |  |

**Poznámky k učebnému plánu:**

1. Trieda sa delí na skupiny podľa potrieb a podmienok školy.
2. Vyučujú sa dva z jazykov: jazyk anglický, francúzsky, nemecký, ruský alebo španielsky. Výučba prvého cudzieho jazyka sa realizuje minimálne v rozsahu 3 týždenných vyučovacích hodín v ročníku. Druhý cudzí jazyk sa vyučuje ako povinne voliteľný predmet z časovej dotácie disponibilných hodín minimálne v rozsahu 3 týždenných vyučovacích hodín v 1. a 2. ročníku a minimálne v rozsahu 2 týždenných vyučovacích hodín v 3. a 4. ročníku.
3. Vyučuje sa predmet etická výchova alebo predmet náboženská výchova podľa záujmu žiakov. Na vyučovanie etickej výchovy a náboženskej výchovy sa vytvárajú skupiny najviac s počtom 24 žiakov. Predmety sa klasifikujú v súlade s Metodickým pokynom č. 21/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl
4. Predmet telesná a športová výchova sa vyučuje v dvojhodinových blokoch. Súčasťou vyučovania môže byť aj týždenný výchovno-výcvikový kurz v prvom alebo druhom ročníku.
5. Výučba v študijnom odbore sa realizuje v 1.,2.,3.,a 4. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 5. ročníku 30 týždňov . Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na kurz ochrany života a zdravia a kurzy pohybových aktivít v prírode, exkurzie, odbornú prax a v poslednom ročníku na absolvovanie maturitnej skúšky. Do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov.
6. Predmet má charakter cvičení.
7. Disponibilné hodiny sú použité na modifikáciu učebného plánu a súčasne na vnútornú a vonkajšiu diferenciáciu štúdia na strednej škole a sú rozdelené na jednotlivé vzdelávacie oblasti na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania školy, zohľadňujúc záujmy žiakov a ich rodičov ako aj priestorové a personálne podmienky školy. Rozširujúce hodiny posilňujú profil žiakov, umožňujú dôkladnejšiu prípravu na maturitné skúšky a prijímacie konanie na ďalšie štúdium. Ďalej umožňujú efektívne využitie medzipredmetových poznatkov na vyššej úrovni. Disponibilné hodiny sú použité na posilnenie hodinovej dotácie povinných predmetov a na zaradenie ďalších predmetov uvedených v učebnom pláne.
8. Predmet prax sa realizuje v súlade s Výkladom hlavných foriem praktického vyučovania na stredných školách a odborných učilištiach, schváleného MŠV SR dňa 15. decembra 1994 pod č. 5651/1994-212 (ďalej len Výklad). Je samostatným vyučovacím predmetom. Člení sa na učebnú a odbornú prax. Učebnú prax uskutočňujú žiaci pod priamym vedením učiteľa, a odbornú prax pod priamym vedením prevádzkových pracovníkov – inštruktorov. Obsahom odbornej praxe v druhom a treťom ročníku je učivo predmetov technika obsluhy a technológia prípravy pokrmov, v štvrtom a piatom ročníku učivo predmetu hotelový a gastronomický manažment. V čase prázdnin a vo voľných dňoch žiaci 2.,3. a 4. ročníka povinne absolvujú ďalšie 4 týždne odbornej (prázdninovej) praxe, ktoré sú podmienkou postupu do vyššieho ročníka.
9. Súčasťou vyučovania odbornej praxe je týždenný pobyt v Centre odborného vzdelávania Viničky.
10. Vo vzdelávacej oblasti „Človek a príroda „ sa vyučujú predmety chémia, biológia a geografia.
11. Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov stredných škôl je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode. 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. Kurz ochrany života a zdravia je organizovaný v 3. ročníku a trvá tri dni po šesť hodín, resp. 5 dní pri realizácii internátnou formou.. Kurz je súčasťou plánu práce školy. Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňujú sa v 1. a 2. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku školského roka. Kurz pohybových aktivít v prírode sa koná v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa v 1. ročníku ( so zameraním na zimné športy) a v 2. ročníku štúdia ( so zameraním na letné športy)
12. Žiaci v každom ročníku absolvujú exkurzie (1 až 2 dní v školskom roku) na prehĺbenie, upevnenie a rozšírenie poznatkov získaných v teoretickom vyučovaní. Exkurzie sú súčasťou výchovno-vzdelávacieho procesu. Ich absolvovanie je podmienkou pre možnosť absolvovať sprievodcovský kurz a získať medzinárodný certifikát sprievodcu cestovného ruchu, ktorý nadobúda účinnosť po získaní maturitného vysvedčenia. Ich rozsah a obsah schvaľuje riaditeľ školy v súlade s učebným plánom. Pripravuje a vedie ich učiteľ, ktorého vyučovací predmet najviac súvisí s obsahom exkurzie. Organizácia exkurzií musí byť v súlade so Smernicami.
13. Vyučujúci sú povinní zohľadňovať otázky bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a starostlivosti o životné prostredie.
14. Vyučujúci v jednotlivých predmetoch vedú žiakov k dodržiavaniu ľudských práv, uplatňujú prvky environmentálnej výchovy, poukazujú na dôsledky a nebezpečenstvo drog a ostatných návykových látok, všetkých foriem sebadeštrukcie, prejavov agresivity a porušovania zákonov, vedú k odmietaniu všetkých foriem nenávisti, rasovej neznášanlivosti, nacionalizmu a xenofóbie, vedú k aktívnemu občianstvu, ochrane zdravia a vytvárajú podmienky pre voľnočasové aktivity.
15. Neoddeliteľnou súčasťou učebného plánu sú prílohy, v ktorých sú uvedené učebné osnovy a tematické plány vyučovacích predmetov.
16. Obsah výchovy k manželstvu a rodičovstvu sa realizuje vo vyučovaní viacerých predmetov, avšak kľúčové postavenie majú povinné – voliteľné predmety etická výchova a náboženská výchova v 1. a 2. ročníku. Význam pre výchovu k manželstvu a rodičovstvu majú aj ďalšie predmety, najmä občianska náuka a biológia a  mimovyučovacie výchovno-vzdelávacie aktivity triednych učiteľov so žiakmi. Vedenie školy v spolupráci s kontaktným učiteľom riadi, koordinuje a kontroluje realizáciu výchovy k manželstvu a rodičovstvu vo výchovno-vzdelávacom procese.
17. Povinné aj povinne voliteľné predmety sa klasifikujú v súlade s metodickým pokynom č. 21/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl a schválenými internými podmienkami pre hodnotenie a klasifikáciu žiakov .
18. Zdravotný stav uchádzačov o štúdium a vhodnosť štúdia posudzuje všeobecný lekár pre deti a dorast. Pre žiakov so zdravotným znevýhodnením platia rovnaké ciele vzdelávania v jednotlivých vzdelávacích oblastiach, kompetencie sa prispôsobujú individuálnym osobitostiam žiakov so zdravotným znevýhodnením v takom rozsahu, aby jeho konečné výsledky zodpovedali profilu absolventa. Podmienky vzdelávania žiakov škola prispôsobuje druhu zdravotného znevýhodnenia. Pre študijný odbor hotelová akadémia sa vyžaduje dobrý zdravotný stav s nenarušenou pohyblivosťou, vyžaduje sa zdravotný preukaz. Študijný odbor nie je vhodný pre uchádzačov s mentálnym postihnutím, vhodnosť odboru pre žiakov s dyslexiou, dysgrafiou a dyskalkúliou škola zvažuje podľa stupňa postihnutia.
19. Podľa §2, odst.9, Ministerstva školstva SR č. 282/2009 Z.z. o stredných školách a podľa jej prílohy č.5 je študijný odbor 6323 6 hotelová akadémia s platnosťou od 1. septembra 2009 zaradený do zoznamu študijných odborov stredných odborných škôl, v ktorých sa vydáva okrem vysvedčenia o maturitnej skúške aj výučný list. Po absolvovaní najmenej 1400 vyučovacích hodín praktického vyučovania, z ktorých najmenej 1200 vyučovacích hodín tvorí odborný výcvik, sa žiakovi okrem vysvedčenia o maturitnej skúške vydáva aj výučný list s číselným kódom a názvom 6323 K hotelová akadémia.

**6. Hodnotenie a klasifikácia žiakov**

**Pravidlá hodnotenia žiakov**

Naša škola si v rámci hodnotenia výkonov svojich žiakov vypracovala **Hodnotiaci štandard pre študijný odbor 6323 K hotelová akadémia**. Definuje súbor kritérií, organizačných a metodických postupov na overenie dosiahnutých výkonových štandardov. Vzťahuje sa na hodnotenie:

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

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

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

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

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

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

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

 Žiak:

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

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

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

 Žiak:

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

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

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

 Žiak:

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

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

**POSTUPY NA KONTROLU A HODNOTENIE ŽIAKOV**

Hodnotenie je jednou z najvýznamnejších činností kontroly vyučovacieho procesu, ktorou sa zisťujú a posudzujú výsledky vzdelávania. Musí spĺňať tieto **funkcie**:

* diagnostická, ktorá určuje mieru vedomostí, zručností, postojov žiakov a ich nedostatkov,
* prognostická, ktorá identifikuje zodpovedajúce predpoklady, možnosti a potreby ďalšieho vývoja žiakov,
* motivačná, ovplyvňujúca pozitívnu motiváciu žiakov,
* výchovná, formujúca pozitívne vlastnosti a postoje žiakov,
* informačná, ktorá dokumentuje výsledky vzdelávania,
* rozvíjajúca, ktorá ovplyvňuje sebakontrolu a sebahodnotenie žiakov,
* spätnoväzbová, ktorá vplýva na revidovanie procesu výučby.

**Formy** hodnotenia:

**1) podľa výkonu žiaka**

a) výkonové hodnotenie, v ktorom sa výkon žiaka porovnáva s výkonom iných žiakov,

b) hodnotenie absolútneho výkonu, kde sa výkon žiaka meria na základe stanoveného kritéria (norma, štandard). Hodnotia sa vzdelávacie výstupy priamo na vyučovacej hodine a po ukončení vzdelávacieho programu maturitné témy, zadania a úlohy na záverečnej, maturitnej a absolventskej skúške,

c) individuálne hodnotenie, pri ktorom sa porovnáva aktuálny výkon žiaka s jeho predchádzajúcim výkonom.

**2) podľa cieľa vzdelávania**

a) sumatívne hodnotenie na jasne definovaných kritériách pri ukončení štúdia (záverečná, maturitná a absolventská skúška),

b) formatívne hodnotenie zabezpečuje spätnú väzbu medzi žiakom a učiteľom. Hodnotí sa ústne a využíva sa najmä pri hodnotení kľúčových kompetencií.

**3) podľa času**

a) priebežné hodnotenie, kde sa žiak hodnotí v priebehu celého vyučovacieho obdobia na vyučovacej hodine,

b) záverečné hodnotenie, pri ktorom sa žiak hodnotí jednorázovo na konci vyučovacieho obdobia (štvrťročne, polročne, ročne).

**4) podľa informovanosti**

a) formálne hodnotenie, kedy je žiak dopredu informovaný o hodnotení a môže sa naň pripraviť (testy, písomné práce, ap.),

b) neformálne hodnotenie, pri ktorom sa pozoruje bežná činnosť žiaka vo vyučovacom procese.

**5) podľa činnosti**

a) hodnotenie priebehu činnosti, napr. rôznych cvičení, úloh a pod.,

b) hodnotenie výsledku činnosti, napr. test, výkres, model, výrobok a pod.

**6) podľa prostredia**

a) interné hodnotenie, prebieha v škole učiteľmi,

b) externé hodnotenie prebieha v škole inými ľuďmi napr. učiteľ z inej školy, odborník z praxe, inšpektor a pod.

Odporúčame zaviesť tzv. „Portfólio“ ako súbor dokumentov o rôznych aktivitách žiaka a jeho výsledkoch, ako aj o oblastiach jeho aktivít, činností a miery ich praktického zvládnutia. Je to

súbor dôkazov, ktoré umožňujú hodnotiť rozvoj kompetencií za určité obdobie. Pri hodnotení praktických kompetencií sa veľmi osvedčilo hodnotenie na základe „Referencií“ kompetentných osôb, odborníkov alebo organizácií, ktoré vypovedajú o kvalite vedomostí, zručností a postojoch.

**Hodnotenie a klasifikácia žiakov v predmetových komisiách**

**Hodnotenie a klasifikácia všeobecnovzdelávacích predmetov**

Pri klasifikácii všeobecnovzdelávacích predmetov sa riadime Metodickým pokynom č. 21/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl. Pri hodnotení a klasifikácii vychádzame z týchto zásad:

1. Žiak má právo: a) vedieť, čo sa bude hodnotiť a akým spôsobom,

b) dozvedieť sa výsledok každého hodnotenia,

c) na objektívne hodnotenie.

2. Vo výchovno-vzdelávacom procese sa vykonáva:

a) priebežná klasifikácia (čiastkové výsledky),

b) súhrnná klasifikácia žiaka (na konci každého polroka).

Podklady na hodnotenie a klasifikáciu výchovno-vzdelávacích výsledkov žiaka získavame týmito metódami, formami a prostriedkami:

a) sledovaním stupňa rozvoja individuálnych osobnostných predpokladov a talentu,

b) sústavným sledovaním výkonov žiaka a jeho pripravenosti na vyučovanie,

c) rôznymi druhmi skúšok: písomné, ústne, grafické, didaktické testy,

d) konzultáciami s ostatnými pedagogickými zamestnancami a podľa potreby aj s výchovným poradcom,

Pri písomných prácach môže učiteľ pri klasifikácií známkou uviesť slovný komentár, v ktorom vysvetlí nedostatky a zdôrazní pozitíva písomnej práce.

Vedieme evidenciu o každom hodnotení žiaka podľa vnútorných predpisov školy, t.j. v elektronickej triednej knihe .V priebehu školského roka zaznamenávame výsledky žiaka a jeho prejavy najmä preto, aby sme mohli žiakovi poskytovať spätnú väzbu a usmerňovať výchovno-vzdelávací proces žiaka v zmysle jeho možností rozvoja a informovať zákonných zástupcov žiaka.

Oznamujeme žiakom výsledok každého hodnotenia a klasifikácie so zdôvodnením. Po ústnom vyskúšaní oznamuje učiteľ výsledok hodnotenia ihneď, pri písomných skúškach najneskôr do 14 dní. Po ukončení posledného tematického celku v pripravíme súborný didaktický test na overenie komplexných vedomostí a zručností žiakov. Otázky v didaktickom teste nesmú prevýšiť stanovenú úroveň vzdelávacích výstupov v jednotlivých tematických celkoch. Kritériá hodnotenia musia byť súčasťou didaktického testu. Žiakov s nimi oboznámime až po absolvovaní didaktického testu. Hodnotiacu škálu si volí vyučujúci.

Počet známok, ktorý je potrebný na záverečnú klasifikáciu v jednotlivých predmetov schválili členovia PK.

Tabuľka pre hodnotenie všeobecnovzdelávacích predmetov:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| % úspešnosti | známka | hodinová dotácia | počet známok | diktátpočet chýb | známka |
|  100-84  | výborný  | 1 | 2 | 0-2 | 1 |
| 83 – 68 | chválitebný | 2 | 3 | 3-4 | 2 |
| 67 – 52 | dobrý  | 3 | 4 | 5-7 | 3 |
| 51 – 36 | dostatočný |  |  | 8-9 | 4 |
| 35 - 0 | nedostatočný |  |  | 10 | 5 |

Slovenský jazyk a literatúra

 V rámci predmetu SJL sú hodnotené tri zložky predmetu: jazyk, sloh, a literatúra. Pri klasifikácii vychádzame z kľúčových kompetencií (sú súčasťou pedagogického dokumentu) rozvíjaných vzdelávacou oblasťou Jazyk a komunikácia. Ak žiak danú kompetenciu zvládne na optimálnej úrovni, hodnotíme ho klasifikačným stupňom *výborný*. Ak si žiak osvojí kľúčovú kompetenciu na minimálnej úrovni, hodnotíme ho klasifikačným stupňom *dostatočný.* Na základe opísaného optimálneho a minimálneho výkonu si učiteľ sám odvodí mieru výkonu na klasifikačný stupeň *chválitebný, dobrý* *a nedostatočný*. Teoreticky pri klasifikácii vychádzame z cieľov predmetu SJL, výkonového a obsahového štandardu.

 Pri klasifikácii ústnej odpovede a písomnej práce (písomný test, kontrolná slohová práca, cvičná slohová práca, diktát), je žiak hodnotený známkou. Výsledky EČ a PFIČ zo SJL sú v percentách, ku ktorým priradíme niektorý z klasifikačných stupňov .

Hodnotenie **kontrolnej slohovej práce**: žiaci píšu jednu kontrolnú slohovú prácu v každom polroku. Pri hodnotení sa riadime Pokynmi na hodnotenie PFIČ. Zložky hodnotenia:

1.) Vonkajšia forma (maximum 4 body): celková úprava, dodržanie predpísaného rozsahu

2.) Vnútorná forma (maximum 20 bodov): obsah, kompozícia, jazyk, pravopis, štýl

3.) Celkový dojem (maximum 4 body): celkové vyznenie práce.

Ostatné všeobecnovzdelávacie predmety:

Vo výchovno-vzdelávacom procese vykonávame priebežnú klasifikáciu ústnych odpovedí, domácich úloh, referátov, testov, tiež hodnotíme aktivitu žiakov na vyučovacej hodine. Oznámime žiakovi výsledok každého hodnotenia a klasifikácie so zdôvodnením. Hodnotenie má prispieť k zmene postojov žiakov k životnému prostrediu, preto hodnotíme nielen známkou, ale aj ústne. Priebežne klasifikujeme žiakov z ústnej odpovede a krátkych testov, z referátov, ktoré žiaci samostatne pripravujú z jednotlivých tém pomocou internetu. Žiaci samostatne alebo pomocou učiteľa získavajú, využívajú a hodnotia informácie. Musia prejaviť komunikatívne, študijné zručnosti, sociálne a technické zručnosti, zručnosti potrebné k riešeniu problémov.

Každý žiak musí mať pri hodinovej týždennej dotácii minimálne dve známky za polrok, z toho jedna známka z ústneho skúšania. Ústne musí byť skúšaný minimálne raz.

Matematika:

V rámci predmetu matematika vykonávame:

a) priebežnú klasifikáciu – ústne odpovede, domáce úlohy, testy,

b) súhrnnú klasifikáciu žiaka – štvrťročné písomné práce**.**

Pri písomných prácach učiteľ ústne uvedie slovný komentár, v ktorom vysvetlí nedostatky a zdôrazní pozitíva písomnej práce.

Každý žiak musí mať minimálne pri hodinovej týždennej dotácii dve známky a pri dvojhodinovej tri známky za polrok. Ústne musí byť skúšaný minimálne raz. Učiteľ oznámi žiakovi výsledok každého hodnotenia a klasifikácie so zdôvodnením

Hodnotenie žiaka sa v rámci vzdelávania vykonáva podľa úrovne dosiahnutých výsledkov klasifikácioua percentuálnym hodnotením.

**Hodnotenie a klasifikácia cudzích jazykov**

**Podmienky pre hodnotenie a klasifikáciu žiakov**

Hodnotenie a klasifikácia žiakov vychádza z Metodického pokynu č. 21/2011 MŠ. Na základe tohto dokumentu PK CJ 1 prerokovala a schválila nasledovné kritériá:

1. Písomné testy a previerky

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| % úspešnosti | známka | hodinová dotácia | počet známok |
|  100-84  | výborný  | 1 | 2 |
| 83 – 68 | chválitebný | 2 | 4 |
| 67 – 52 | dobrý  | 3 | 5 |
| 51 – 36 | dostatočný | 4 | 6 |
| 35 - 0 | nedostatočný |  |  |

1. Pri hodnotení slohových prác sa berú do úvahy všetky štyri základné kritériá jazykového prejavu (ktoré sa hodnotia aj pri PFIČ MS):

a) obsah a rozsah

b) členenie a stavba textu

c) gramatika (morfológia, syntax, pravopis)

 d) slovná zásoba

1. Žiak je z predmetu skúšaný ústne alebo písomne. Žiak by mal byť v priebehu polroku z vyučovacieho predmetu s dotáciou jedna hodina týždenne vyskúšaný minimálne dvakrát. S dotáciou 2 hodiny týždenne štyrikrát, s dotáciou 3 hodiny päťkrát a s dotáciou 4 hodiny šesťkrát.
2. Všetky činnosti spojené s hodnotením a klasifikáciou priamo vyplývajú z Metodického pokynu č. 21/2011 ide o Všeobecné zásady hodnotenia a klasifikácie žiakov (Čl. 3), Získavanie podkladov na hodnotenie a klasifikáciu (Čl. 4), Postup pri hodnotení a klasifikácii prospechu (Čl. 5).
3. Predmetom hodnotenia a klasifikácie v predmete cudzí jazyk je cieľová komunikačná úroveň žiaka v jednotlivých ročníkoch, v súlade s učebnými osnovami a vzdelávacími štandardami.

**Hodnotenie a klasifikácia ekonomických predmetov**

Členovia predmetovej komisie pri hodnotení žiakov využívajú a dodržiavajú Metodický pokyn č. 21/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl.

 Vyučujúci sa riadia dohodnutými pokynmi, t.j.

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

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

 **Stanovenie minimálneho počet známok pre jednotlivé predmety za polrok.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Predmet** | **Výmera hodín** | **Minimálny počet známok** |
| ekonomika | 1/2/3 | 2/3/4 |
| právo | 2 | 3 |
| hotelový a gastronomický manažment | 2/3/5 | 3/4/5 |
| marketing | 1/2 | 2/3 |
| účtovníctvo a dane | 2/3 | 4/5 |
| sociálna komunikácia | 1 | 2 |
| administratíva a korešpondencia | 2 | 4 |
| geografia cestovného ruchu | 1/2 | 2/3 |
| aplikovaná informatika | 1/2 | 2/3 |
| osobné financie | 2 | 3 |

V predmete administratíva a korešpondencia sa hodnotenie výkonu v písaní na PC uskutočňuje podľa nasledujúcich tabuliek:

1. ročník

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Čisté údery/min | % chýb bez korektúry | Známka |
| 150 a viac | do 0,30 | výborný |
| 135 – 149,9 | 0,31 – 0,50 | chválitebný |
| 120 – 134,9 | 0,51 – 0,70 | dobrý |
| 105 – 119,9 | 0,71 – 0,90 | dostatočný |
| do 104,9 | viac ako 0,90 | nedostatočný |

2. ročník

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Čisté údery/min | % chýb bez korektúry | Známka |
| 150 a viac | do 0,30 | výborný |
| 135 – 149,9 | 0,31 – 0,50 | chválitebný |
| 120 – 134,9 | 0,51 – 0,70 | dobrý |
| 105 – 119,9 | 0,71 – 0,90 | dostatočný |
| do 104,9 | viac ako 0,90 | nedostatočný |

 3. ročník

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Čisté údery/min | % chýb bez korektúry | Známka |
| 180 a viac | do 0,30 | výborný |
| 165 – 179,9 | 0,31 – 0,50 | chválitebný |
| 150 – 164,9 | 0,51 – 0,70 | dobrý |
| 135 – 149,9 | 0,71 – 0,90 | dostatočný |
| do 134,9 | viac ako 0,90 | nedostatočný |

Známku pri hodnotení výkonu ovplyvňuje rýchlosť aj presnosť, pričom pri splnení limitu rýchlosti výslednú známku určuje dosiahnutá presnosť.

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

Vyučujúci sa riadia dohodnutými pokynmi:

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

Hodnotenie **písomných prác a testov** je podľa počtu bodov a % klasifikačnej stupnice vydanej Ministerstvom školstva.

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

* vzťah k práci a k praktickým činnostiam
* osvojenie praktických zručností a návykov, zvládnutie spôsobov práce
* schopnosť spolupracovať pri riešení úloh, využitie získaných teoretických vedomostí v praktických činnostiach
* aktivita, samostatnosť, tvorivosť, iniciatíva v praktických činnostiach, kvalita výsledkov činnosti
* organizácia vlastnej práce a pracoviska, udržiavanie poriadku na pracovisku
* hospodárne využívanie surovín, materiálov, energie, obsluha a údržba zariadení, pomôcok, inventáru a strojov
* zohľadňuje sa hodnotenie súvislej a prázdninovej praxe, aktívna účasť, pracovné oblečenie, pracovné pomôcky, dodržanie pracovného času, BOZP a HACCP
* po skončení súvislej praxe sa žiak ohodnotí známkou na základe bodového hodnotenia zo závodu verejného stravovania

V rámci predmetovej komisie bol dohodnutý minimálny počet známok pre klasifikáciu žiaka v jednotlivých odborných predmetoch, v závislosti od výmery vyučovacích hodín:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Predmet** | **ročník** | **výmera hodín** | **min. počet známok** |
| TPP | I. | 5,5/5 | 2/5 |
|  | II. | 5,5/5 | 2/5 |
|  | III. | 3 | 4 |
| TEO | I. | 3 | 4 |
|  | II. | 4 | 5 |
|  | III. | 4 | 5 |
| PRX | III. | 5 | 5 |
|  | IV. | 6 | 5 |
| PAV | I. | 2 | 3 |
|  | II. | 1 | 2 |

 **Hodnotenie a klasifikácia telesnej a športovej výchovy**

Pri hodnotení a klasifikácii vychádzať z Metodického pokynu č. 21/2011, ktorý vydalo

Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu SR.

Pri hodnotení vzťahu žiaka k TŠV si všímať jeho aktivitu, snahu, samostatnosť,

angažovanosť v školskej i mimoškolskej telovýchovnej a športovej činnosti.

Pri hodnotení telesného rozvoja, telesnej zdatnosti a všeobecnej pohybovej výkonnosti

použiť publikáciu „Diagnostika pohybových zručností“ od autorov Július Kasa – Milan

Mikuš /1997/

Na hodnotenie zvládnutia obsahu učebných programov použiť obsahové a výkonové

štandardy telesnej a športovej výchovy.

Počas klasifikačného obdobia, ak si žiak 2x nedonesie cvičebný úbor na hodinu, každé

ďalšie zabudnutie sa ohodnotí stupňom – nedostatočný.

Výsledný stupeň prospechu na konci klasifikačného obdobia je výsledkom získaných

minimálne štyroch známok.

Ak žiak nemôže byť hodnotený známkou / zo zdravotných alebo iných dôvodov / používa sa hodnotenie : absolvoval, aktívne absolvoval alebo neabsolvoval v závislosti od plnenia úloh, ktoré môže takýto žiak vykonávať.

 **Návrh školského vzdelávacieho programu pre študijný odbor 6323 K hotelová akadémia bol schválený na zasadnutí pedagogickej rady školy, ktorá sa konala dňa 31. augusta 2023 o 9.00 hod. a Radou školy pri HA, ktorá sa konala dňa 31. augusta 2023 o 16.00 hod.**

 **Mgr. Milan Kudrik**

 **riaditeľ školy**

*.*