**Hotelová akadémia Otta Brucknera**

**MUDr. Alexandra 29, 060 01 Kežmarok**

**ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM**

**HOGATUR**

**HOTELIÉRSTVO, GASTRONÓMIA, TURIZMUS**

**Študijný odbor**

**6445 K kuchár**

1. **ÚVODNÉ IDENTIFIKAĆNÉ ÚDAJE**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Hotelová akadémia Otta Brucknera  MUDr. Alexandra 29, 060 01 Kežmarok |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | HOGATUR |
| **Kód a názov ŠVP** | 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I., II.  Schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa 7. februára 2013 pod číslom 2013-762/1889:23-925 s účinnosťou od 1. septembra 2013 začínajúc prvým ročníkom |
| **Kód a názov študijného odboru** | 6445 K kuchár |
| **Stupeň vzdelania** | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A |
| **Dĺžka štúdia** | 4 roky |
| **Forma štúdia** | denná |
| **Vyučovací jazyk** | slovenský |
| **Druh školy** | štátna |
| **Dátum schválenia ŠkVP** | 30. júna 2014 |
| **Miesto vydania** | Hotelová akadémia Otta Brucknera  MUDr. Alexandra 29, 060 01 Kežmarok |
| **Platnosť ŠkVP** | 1. september 2014 začínajúc prvým ročníkom |

**Kontakty pre komunikáciu so školou**:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Titul, meno, priezvisko** | **Pracovná pozícia** | **Telefón** | **Fax** | **e-mail** | **Iné** |
| **Mgr. Katarína Stankovičová** | riaditeľka | +42152 4523035 | +42152 4522748 | haobkk@mail.t-com.sk | 0903615147 |
| **Mgr. Ľudmila Sosková** | Zástupkyňa riaditeľky pre všeobecnovzdel.predmety | +42152 4523035 | +42152 4522748 | haobkk@mail.t-com.sk | 0904050570 |
| **Ing. Jozef Ondrášik** | Zástupca riaditeľky pre odborné predmety | +42152 4523035 | +42152 4522748 | haobkk@mail.t-com.sk | 0911184311 |
| **Ing. Ľubomíra Pitoňáková** | Zástupkyňa riaditeľky pre technicko-ekon.činnosti | +42152 4523035 | +42152 4522748 | haobkk@mail.t-com.sk | 0911615147 |
| **Ing.Magdaléna**  **Hudáková** | Výchovná poradkyňa | +42152 4523035 | +42152 4522748 | haobkk@mail.t-com.sk |  |

**Zriaďovateľ**:

Prešovský samosprávny kraj

Odbor školstva a  kultúry

Námestie mieru 2

080 01 Prešov

Tel.: 051/ 74 60 455

e-mail: [skolstvo@vucpo.sk](mailto:urad.vuc@trnava-vuc.sk)

Kežmarok 30. 06. 2014 Mgr. Katarína Stankovičová, riad.školy

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Hotelová akadémia Otta Brucknera  MUDr. Alexandra 29, 060 01 Kežmarok |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | HOGATUR |
| **Kód a názov ŠVP** | 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I., II. |
| **Kód a názov študijného odboru** | 6445 K kuchár |
| **Stupeň vzdelania** | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A |
| **Dĺžka štúdia** | 4 roky |
| **Forma štúdia** | Denná |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Platnosť ŠkVP**  **Dátum** | **Revidovanie ŠkVP**  **Dátum** | **Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.** |
| **01. 09. 2014** |  |  |
|  | 01.07.2014 | Zmena vedenia školy |
|  | 01.09.2015 | Zrušenie školskej reštaurácie Barónka (organizácia odbornej praxe) |
|  | 01.09.2015 | Zapracovanie zmien ŠVP doŠkVP v predmetoch SJL a cudzie jazyky |
|  | 01.09.2016 | Zmeny v organizácii odbornej praxe – zrušenie prázdninovej praxe žiakov 3. ročníka. |
|  | 01.09.2016 | Úprava stupnice klasifikácie žiakov v odborných ekonomických predmetoch na základe odsúhlasenia v predmetovej komisii. |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Hotelová akadémia Otta Brucknera  MUDr. Alexandra 29, 060 01 Kežmarok |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | HOGATUR |
| **Kód a názov ŠVP** | 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I., II. |
| **Kód a názov študijného odboru** | 6445 K kuchár |
| **Stupeň vzdelania** | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A |
| **Dĺžka štúdia** | 4 roky |
| **Forma štúdia** | Denná |

1. **CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA**

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v našom školskom vzdelávacom programe v študijnom odbore 6445 K kuchár sú stanovené v súlade s cieľmi zákona č.245/2008 o výchove a vzdelávaní (Školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov a Štátneho vzdelávacieho programu pre odborné vzdelávanie a prípravu, skupina študijných a učebných odborov 62 ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II. pre 4 - ročné študijné odbory .

Poslaním našej školy je výchova, vzdelávanie a príprava erudovaných, flexibilných, tvorivých

dynamických, jazykovo i odborne kvalifikovaných, osobnostne vyspelých odborníkov pre

oblasť hotelierstva, gastronómie, cestovných kancelárií, sprievodcovskej činností a pre ďalšie

služby v  oblasti turizmu i pre samostatné podnikanie v tejto oblasti, ktorí nájdu uplatnenie na domácom a európskom trhu práce, budú porovnateľní v oblasti odborného vzdelávania s mladými ľuďmi v Európe a budú schopní sa naďalej celoživotne vzdelávať.

uplatnenie

kreativita

erudovanosť

dynamickosť

komunikatívnosť

tvorivosť

mobilita

zručnosť

myslenie



kooperatívnosť

osobné a morálne

postoje

odbornosť

kvalifikanosť

flexibilita

Škola je otvorenou vzdelávacou inštitúciou pre rodičov, sociálnych partnerov a širokú verejnosť s ponukou vzdelávacej a spoločenskej činnosti. Škola má nielen vzdelávať, ale aj vychovávať. Preto sme pri formulovaní všeobecných cieľov odborného vzdelávania na úrovni ISCED3A vychádzali z Dolorsovho konceptu 4 pilierov pre vzdelávanie v 21. storočí a z komplexnej analýzy školy.

**Tieto ciele sú zamerané na rozvoj osobnosti žiaka.**

**ŽIAK**



ži a zodpovedaj

rozhoduj

poznaj

spolupracuj

uč sa

**Škola**

**HOGATUR - ŠKVP**

Ciele výchovy a vzdelávania v škole 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, svoj rozvoj a tvorivosť.

**Ciele výchovy a vzdelávania orientované na vytvorenie predpokladov celoživotného vzdelávania sú zamerané na:**

* **Posilnenie výchovnej funkcie školy so zámerom**:
* umožniť všetkým žiakom prístup ku kvalitnému záujmovému vzdelávaniu a voľnočasovým aktivitám ako jednej z foriem prevencie sociálno-patologických javov a podporu talentovaných žiakov,
* podporovať špecifické záujmy a schopnosti žiakov,
* poskytovať čo najväčšie množstvo príležitostí a možností v oblasti záujmovej činnosti,
* vytvárať motivačné prostredie a využívať motivačné formy práce, a tak žiakov pozitívne motivovať k učeniu, k ďalšiemu vzdelávaniu, ku kultivovaniu a rozvoju vlastnej osobnosti, viesť žiakov k starostlivosti o svoj zovňajšok,
* vytvárať vzťah k základným ľudským hodnotám.
* **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, realizácie medzipredmetovej integrácie, zavádzaním projektového a programového vyučovania,
* pokračovať v kvalitnej výučbe cudzích jazykov, zabezpečovať možnosti pre rozvoj jazykových zručností v zahraničí, naďalej vyučovať odborný jazyk v hotelierstve, gastronómii a turizme,
* naďalej skvalitňovať výučbu IKT stálym inovovaním vybavenia odborných učební informatiky s potrebným softwarovým vybavením pre nácvik zručností potrebných v službách v turizme, podporovať ďalšie vzdelávanie učiteľov v IKT,
* zohľadňovať potreby a individuálne možnosti žiakov pri dosahovaní cieľov v študijnom odbore zabezpečením variability a individualizácie výučby,
* vytvárať priaznivé sociálne, emocionálne a pracovné prostredie v teoretickom a praktickom vyučovaní, prostredie vzájomného rešpektovania sa,
* v hodnotení žiakov zavádzať progresívne zmeny realizáciou priebežnej diagnostiky,
* zachovávať prirodzené heterogénne skupiny žiakov vo vzdelávaní,
* naďalej budovať kultúru školy a posilňovať politiku kvality školy.

1. **posilnenie úlohy a motivácie učiteľov**, ich profesijný a osobný rozvoj s cieľom**:**

* rozvíjať, posilňovať a stabilizovať kvalitný pedagogický zbor,
* podporovať ďalší odborný i osobný rozvoj a vzdelávanie učiteľov,
* rozvíjať hodnotenie a sebahodnotenie vlastnej práce a dosiahnutých výsledkov.

1. **podporu talentu, osobnosti a záujmu každého žiaka** s cieľom**:**

* rozvíjať vzdelávací proces na báze skvalitňovania vzťahov učiteľ- žiak, rodič – učiteľ - na princípoch humanizmu,
* rozvíjať tímovú spoluprácu medzi žiakmi, učiť ich kooperovať - budovaním prostredia tolerancie a radosti z úspechu,
* vytvárať prostredie školy založené na tvorivo humánnom a poznatkovo–hodnotovom prístupe k vzdelávaniu s dôrazom na aktivitu a slobodu osobnosti žiaka,
* viesť žiakov k zmysluplnej komunikácii a vyjadreniu svojho názoru,
* zapájať sa do medzinárodných projektov, počas ktorých si osvoja také vedomosti, zručnosti a kompetencie, ktoré prispejú k ich uplatneniu sa na trhu práce doma i v zahraničí a budú ich motivovať pre celoživotné vzdelávanie,
* nadväzovať spoluprácu s hotelovými školami a zariadeniami cestovného ruchu doma a v zahraničí,
* zabrániť prejavom intolerancie, násilia, agresivity, rasizmu v súlade s Chartou základných ľudských práv,
* presadzovať zdravý životný štýl,
* vytvárať pestrú ponuku záujmových, voľnočasových a športových aktivít pre žiakov,
* vytvárať fungujúci a motivačný systém merania výsledkov vzdelávania,
* internacionalizovať vzdelávací proces ďalším rozširovaním medzinárodnej spolupráce v oblasti jazykového vzdelávania a odbornej praxe žiakov,
* rozvíjať spoluprácu s Domovom mládeže v Kežmarku na zabezpečenie potrieb žiakov školy,
* rozvíjať u žiakov schopnosť tvoriť a využívať informácie a pracovať s nimi, orientovať sa v nich, vedieť ich aplikovať v praxi, rozvíjať záujem žiakov o učenie a ich schopnosť racionálne sa učiť po celý život a naučiť ich získané vedomosti a zručnosti prezentovať,
* naučiť žiakov správne verbálne i neverbálne komunikovať, asertívne sa správať
* a cvičiť ich v rétorike a viesť ich k empatii, naučiť ich komunikovať s verejnosťou, prezentovať seba, svoju školu a svoju prácu.

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

* podporovať spoluprácu s rodičmi pri príprave a tvorbe ŠKVP a v oblasti výchovy i vzdelávania žiakov,
* zapájať a spolupracovať so zamestnávateľmi pri tvorbe ŠKVP, zvlášť profilu absolventa - v oblasti skvalitňovania odborného vzdelávania a odbornej praxe,
* neustále budovať vzťahy pre spoluprácu so zariadeniami cestovného ruchu, budovať spoluprácu so školami doma a v zahraničí, vymieňať si skúsenosti a poznatky,
* spolupracovať s odborom regionálneho rozvoja a cestovného ruchu MsÚ a participovať na podujatiach mesta v oblasti cestovného ruchu, spolupracovať s turistickými informačnými kanceláriami a združením cestovného ruchu v meste i regióne.

1. **zlepšenie pracovného prostredia školy s cieľom**:

* reagovať na vypísané projekty a granty
* priebežne sa starať o úpravu školy, okolia školy a školskej reštaurácie Barónka,
* priebežne vymieňať zariadenie podľa finančných možností školy.

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Hotelová akadémia Otta Brucknera  MUDr. Alexandra 29, 060 01 Kežmarok |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | HOGATUR |
| **Kód a názov ŠVP** | 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I., II. |
| **Kód a názov študijného odboru** | 6445 K kuchár |
| **Stupeň vzdelania** | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A |
| **Dĺžka štúdia** | 4 roky |
| **Forma štúdia** | Denná |

1. **VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY**

História našej školy je bohatá. Jej začiatky siahajú do roku 1930, kedy vznikla Odborná škola pre ženské povolania – Familienschule, z iniciatívy jej riaditeľa a zakladateľa Otta Brucknera. Škola, ako vzdelávacia inštitúcia, má však oveľa staršie korene ako Dievčenská evanjelická meštianska škola, a tie siahajú až do roku 1895. Od tohto obdobia škola prešla mnohými vývinovými etapami. V roku 1990 bol v škole zavedený 5-ročný model štúdia a zmenil sa aj jej názov na Hotelovú akadémiu. Od roku 1997 nesie škola čestný názov Hotelová akadémia Otta Brucknera, prepožičaný MŠ SR za dobré vzdelávacie výsledky a odbornú úroveň školy. V roku 1994 sa škola stala členom Asociácie európskeho hotelového školstva a škôl pre turizmus – AEHT v Strasburgu. Škola je členom Slovenskej barmanskej asociácie, Zväzu hotelov a reštaurácií Slovenskej republiky, Asociácie stredných odborných škôl a ďalších profesijných združení a zväzov. Vo februári 2008 bol škole Neformálnym ekonomickým združením - Hospodársky klub, združenie SR udelené prestížne ocenenie Prominent ekonomiky za rok 2007 za organizáciu školy, kvalitu odbornej prípravy a profil absolventa.

Cieľom výchovno-vzdelávacej práce školy je príprava žiakov pre odborné riadiace činnosti v oblasti hotelierstva, gastronómie, cestovných kancelárií a ďalších služieb v turizme a v uzavretých formách spoločného stravovania, ako aj pre samostatnú podnikateľskú činnosť v uvedených oblastiach.

Škola má bohaté medzinárodné kontakty v oblasti hotelového školstva a v oblasti hotelierstva. Od roku 1999 škola aktívne pracuje v medzinárodných projektoch Leonardo da Vinci a SocratesComenius - tým chceme žiakom proces vzdelávania a výchovy zatraktívniť a obohatiť o zážitkovú formu vzdelávania.

Škola poskytuje žiakom aj bohaté možnosti záujmovo- vzdelávacej činnosti.

Na základe analýzy potrieb a požiadaviek trhu práce a analýzy práce školy sme identifikovali pozitíva a negatíva školy a zistili sme, čo je potrebné zmeniť, čo všetko zachovať, a tak zvyšovať kvalitu našej výchovno-vzdelávacej práce, a tým aj výchovno-vzdelávacieho procesu. Zároveň sme identifikovali príležitosti zamestnať sa v oblasti hotelierstva, gastronómie a ďalších služieb v cestovnom ruchu pre našich absolventov v našom regióne, ktorý je z hľadiska cestovného ruchu známou destináciou nielen pre domácich návštevníkov, ale aj pre zahraničných turistov. Naši absolventi sa môžu uplatniť po ukončení školy na týchto pozíciách – prevádzkar, vedúci ubytovacieho, stravovacieho a odbytového strediska, súkromný podnikateľ v oblasti služieb v cestovnom ruchu, chef de saal, hlavný čašník, vedúci recepcie, barman, vedúci prevádzky v uzavretých formách stravovania, vedúci pracovník cestovnej, informačnej kancelárie, ale môže pracovať aj na pozícii vedúceho výrobného strediska, kuchár, ako turistický sprievodca a animátor. Záujem zamestnávateľov zamestnať našich absolventov je pomerne veľký, len škoda, že ich nevedia správne motivovať a finančne oceniť.

V právnych vzťahoch vystupuje škola ako samostatný právny subjekt v zmysle platnej legislatívy a má zodpovednosť vyplývajúcu z týchto vzťahov. Škola je rozpočtová organizácia a jej zriaďovateľom je ÚPSK v Prešove. V zriaďovacej listine má škola zriaďovateľom povolenú podnikateľskú činnosť súvisiacu s hlavnou činnosťou školy, ktorú vykonáva v školskej reštaurácii Barónka, ktorá slúži aj ako miesto praktického vyučovania – priebežnej a súvislej odbornej praxe žiakov.

**SWOT analýza školy**

**Silné stránky:**

* bohatá tradícia školy,
* dobrá poloha budov školy v centre mesta,
* výrazné zlepšenie priestorových podmienok po rekonštrukcii budov,
* zlepšenie vykurovania po rekonštrukcii budov školy,
* zlepšenie vnútorného vybavenia školy – IKT,
* dlhodobo veľmi dobré výchovno-vzdelávacie výsledky školy,
* erudovaný, kvalifikovaný a skúsený pedagogický zbor školy,
* dobré vybavenie klasických i odborných učební, kabinetov, zborovní školy,
* dobrá štruktúra študijných odborov, orientovaných na služby v cestovnom ruchu,
* dobré uplatnenie absolventov na domácom a európskom trhu práce,
* vysoký počet absolventov pokračujúcich úspešne vo vysokoškolskom  štúdiu na fakultách ekonomického zamerania, v štúdiu cudzích jazykov, informatiky,
* nízky počet nezamestnaných absolventov po ukončení štúdia,
* široké možnosti získania praktických zručností prostredníctvom podujatí, ktoré škola organizuje pre verejnosť,
* veľmi dobré možnosti pre realizáciu priebežnej, súvislej a prázdninovej odbornej praxe v hotelových a reštauračných zariadeniach v regióne a v samotnom meste - na základe zmluvných vzťahov, vrátane školskej reštaurácie Barónka,
* dobre možnosti rozvíjania kľúčových a jazykových kompetencií a zručnosti žiakov počas zahraničných odborných praxí,
* účasťžiakov i učiteľov na medzinárodných mobilitách v rámci medzinárodných projektov SocratesComenius a Leonardo da Vinci,
* organizovanie certifikovaných kurzov pre žiakov ako pridanej hodnoty k štúdiu,
* dobrá spolupráca s profesijnými organizáciami a združeniami a ich pomoc i podpora,
* dobrá práca s talentovanými žiakmi a vytváranie dobrých podmienok pre ich rozvoj, účasť na národných a medzinárodných odborných súťažiach a prezentáciách,
* dobrá spolupráca školy s verejnosťou,
* dobrý imidž školy,
* dobrá spolupráca s mestskou samosprávou a zriaďovateľom,
* dobrá úroveň vystupovania žiakov na verejnosti.

**Slabé stránky**:

* časť školy je v priestoroch, ktoré sú majetkom Evanjelického cirkevného zboru a. v.

v Kežmarku, za ktoré škola platí prenájom z rozpočtu školy,

* každoročné viazanie časti finančných prostriedkov zriaďovateľom, absencia šatní pre žiakov,
* v budove patriacej Ev. cirkev. zboru bude čoskoro potrebná rozsiahla rekonštrukcia,
* slabá cudzojazyčná vybavenosť časti pedagogického zboru,
* slabšia práca so slabšie prospievajúcimi žiakmi,
* slabá zapojenosť žiakov školy do SOČ, najmä v odbore,
* slabšie finančné ohodnotenie práce učiteľov ( len v rámci možností rozpočtu školy),
* slabé morálne ocenenie práce učiteľov a školy zo strany zriaďovateľa,
* nedostatok aktuálnych odborných učebníc pre daný odbor z centrálnej dodávky.

**Príležitosti**:

* ďalšie vylepšovanie a dopĺňanie ŠkVP – prispôsobovanie skladby a obsahu predmetov potrebám meniacich sa trendov v praxi a meniacej sa legislatíve / pri dodržaní ŠVP /,
* uplatňovanie nových efektívnych foriem a metód vzdelávania s využívaním IKT,
* zlepšenie spolupráce jednotlivých predmetových komisií – zlepšenie využitia medzi- predmetových vzťahov k zvýšeniu efektívnosti vyučovacieho procesu,
* bezproblémové uplatnenie sa absolventov školy v hotelových a gastronomických zariadeniach a v zariadeniach uzavretých foriem spoločného stravovania na Slovensku i v zahraničí,
* dobrá a funkčná spolupráca so zamestnávateľmi, zriaďovateľom, ŠPÚ a ŠIOV-om, MPC v Prešove, ako predpokladu dobrých koncepčných a poradenských služieb,
* zosúladenie požiadaviek trhu práce na odbornosť a jazykovú vybavenosť žiakov na základe komunikácie so zamestnávateľmi,
* neustále vytváranie dobrých podmienok pre zahraničnú odbornú prax žiakov v rôznych destináciách,
* aktívne zapájanie žiakov i učiteľov do medzinárodných projektov,
* posilňovanie imidžu školy a neustála práca s verejnosťou na pozitívnom vnímaní školy ako vzdelávacej inštitúcie,
* skvalitnenie a priebežná aktualizácia www stránky školy,
* sústavné zlepšovanie komunikácie učiteľ – žiak, učiteľ – rodič na báze partnerstva,
* skvalitnenie práce študentského parlamentu a jeho akceptácia vedením školy a pedagogickým zborom,
* sústavné rozvíjanie medzinárodnej spolupráce školy a spolupráce s hotelovými školami na Slovensku,
* posilňovanie kultúry školy a vedenie žiakov ku kultúre a etike podnikania, ku kultivovanému vystupovaniu a starostlivosti o svoj vzhľad,
* práca so žiakmi na európskom jazykovom portfóliu,
* neustále skvalitňovanie úrovne a modernizácia vzdelávania a výstupov školy, garantovanie politiky kvality školy,
* neustále zlepšovanie pracovného prostredia žiakov a učiteľov,
* zvýšenie elektronizácie administratívnych činností,
* vybavenie odbornej učebne strojopisu počítačovou technikou, zriadenie ďalšej odbornej učebne informatiky a cvičnej cestovnej kancelárie z projektu zo štruktunych fondov,
* využívanie finančných prostriedkov získaných na základe projektov MŠ SR, eurofondov a iných organizácií na rozvoj školy.

**Ohrozenia**:

* veľmi vysoké zaťaženie rozpočtu školy zvyšujúcimi sa požiadavkami Evanjelického cirkevného zboru a. v. v Kežmarku za prenájom časti budovy na úkor rozvoja školy,
* neustále narastanie cien energií – energeticky nevýhodný spôsob vykurovania cirkevnej budovy ﴾gamatky﴿-z toho vyplývajúce ďalšie zaťažovanie rozpočtu školy,
* neustále sa zhoršujúce možnosti údržby cirkevnej budovy – nevyhnutná rekonštrukcia,
* často sa vyskytujúci vandalizmus zo strany žiakov – nešetrné zaobchádzanie a ničenie zariadenia školy,
* nízka vedomostná úroveň absolventov ZŠ, ktorá sa z roka na rok zhoršuje,
* absentujúce študijné návyky u žiakov prichádzajúcich zo ZŠ,
* demografický vývin na Slovensku,
* nízka priemerná mzda v službách cestovného ruchu a slabá motivácia absolventov zo strany zamestnávateľov,
* slabá spolupráca  rodičov so školou ﴾zo strany rodičov málo aktívna﴿,
* nedocenenie práce učiteľa, absencia statusu pedagogického pracovníka, a tým aj slabý záujem absolventov VŠ o pedagogickú prácu v školách,
* škola nemá vlastný domov mládeže, tým nemá priamy vplyv na mimoškolskú výchovu žiakov ubytovaných v súkromnom domove mládeže v meste.
  1. **Charakteristika školy**

Škola pozostáva z 3 budov na ul. MUDr. Alexandra 29 a 37 v Kežmarku. Časť školy je umiestnená v budove z roku 1895, ktorá je od roku 1998 opäť vo vlastníctve Evanjelického cirkevného zboru a. v. v Kežmarku, ktorému škola na základe zmluvy uzavretej so súhlasom ÚPSK v Prešove platí prenájom. K tejto budove bola v 80-tych rokoch pribudovaná časť školy, v ktorej sa nachádzajú učebne, administratívna časť školy, kancelárie riaditeľstva školy, kabinety, školská knižnica, recepcia školy a vstupná hala. Táto budova je majetkom zriaďovateľa. V starej budove školy sa nachádzajú klasické a odborné učebne, telocvičňa, posilňovňa, práčovňa a centrálny sklad stolového inventára a stolovej bielizne, miestnosť pre praktické vyučovanie techniky obsluhy a služieb a cvičná kuchyňa. K obidvom budovám patrí školský dvor a tenisový kurt. V tretej budove, ktorá je historickou budovou, máme odborné učebne stolovania, cvičné kuchyne, sklady a kotolňu, malú šatňu pre učiteľov a šatňu žiakov. Táto budova je majetkom zriaďovateľa a slúži pre praktické vyučovanie žiakov. V škole máme odborné učebne pre výučbu odborných ekonomických predmetov, 3 učebne IKT, Odbornú učebňu na vyučovanie cudzích jazykov, učebňu administratívy a korešpondencie, telocvičňu, posilňovňu, 4 odborné učebne stolovania, 5 cvičných kuchýň, vo viacerých učebniach sú interaktívne tabule alebo keramické tabule s pevne osadeným dataprojektorom. Škola prevádzkuje svoj vlastný školský bufet.

Výchovný poradca má k dispozícii samostatný kabinet. Cvičné kuchyne neustále modernizujeme, aby spĺňali požiadavky HACCP noriem EÚ.

V škole aktívne pracujú samosprávne orgány školy: Rada školy, Rada rodičov, neinvestičný fond „Priatelia“, Žiacka školská rada.

**Rada školy HAOB:** má 11 členov, sú v nej zastúpení zástupcovia pedagogických a nepedagogických zamestnancov, rodičov a zákonných zástupcov žiakov, žiakov, zriaďovateľa, zástupcov zastupiteľstva PSK. Je to iniciatívny, poradný a kontrolný orgán vedenia školy. Rada školy sa vyjadruje ku všetkým kľúčovým materiálom školy, obhajuje záujmy školy, jej pracovníkov, žiakov, rodičov a miestne záujmy smerom k verejnosti.

**Rada rodičov HAOB**: spolupráca rady rodičov a vedenia školy je veľmi dobrá a pravidelná. Rada rodičov sa zaoberá aktuálnymi problémami školy, otázkami výchovy a vzdelávania i ekonomickou situáciou školy, využívaním voľného času žiakov, protidrogovou prevenciou. Rada rodičov pomáha vedeniu školy presadzovať záujmy školy medzi rodičovskou verejnosťou a opačne.

**Neinvestičný fond „Priateliahotelovejakadémie**“je reprezentovaný správnou radou fondu, ktorá sa riadištatútom NF. Úlohou NF „Priatelia hotelovej akadémie “ je podporovať školu v jej rozvoji, podporovať talentovaných žiakov, učiteľov, ale aj žiakov zo slabého sociálneho prostredia.

**Žiacka školská rada**  podporuje aktivity žiakov školy a tlmočí názory a návrhy žiakov smerom k vedeniu školy a opačne, čím vytvára podmienky pre dobrú komunikáciu a spoluprácu vedenia školy, učiteľov a žiakov.

Škola nemá vlastný domov mládeže, všetci žiaci, ktorí potrebujú ubytovanie, sú ubytovaní v súkromnom domove mládeže neďaleko školy, kde žiakom poskytujú aj stravovanie 3 x denne. Škola nemá vplyv na výchovnú činnosť v súkromnom domove mládeže.

* 1. **Charakteristika pedagogického zboru**

Pedagogický zbor školy je stabilizovaný a tvorí ho 37 interných pedagogických zamestnancov. Najväčšiu skupinu tvoria učitelia všeobecno-vzdelávacích predmetov, potom odborných ekonomických predmetov a odborných technologických predmetov. Priemerný vek pedagógov je viac ako 46 rokov. Všetci učitelia (okrem 6 učiteľov odborných technologických predmetov) podľa súčasnej legislatívy spĺňajú požiadavky odbornej a pedagogickej spôsobilosti.

Všetci členovia manažmentu školy majú ukončené PVPZ. Výchovná poradkyňa je kvalifikovaná.

* 1. **Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy**

Podrobný a konkrétny Plán kontinuálneho vzdelávania vypracuje riaditeľ školy každý školský rok, tento plán podlieha schváleniu zriaďovateľom.

Manažment školy považuje za prioritu v rámci ďalšieho vzdelávania pedagogických pracovníkov:

* prípravu pedagogických zamestnancov na výkon špecializovaných funkcií – triedneho učiteľa, predsedu predmetovej komisie, výchovného poradcu, predsedov predmetových maturitných komisií, predsedov školských maturitných komisií a celkovo členov predmetových maturitných komisií,
* oboznamovať pedagogických zamestnancov priebežne so školskou legislatívou potrebnou k ich každodennej práci,
* motiváciu pedagogických zamestnancov pre neustále sebavzdelávanie, vzdelávanie v odbore a zdokonaľovanie profesijnej spôsobilosti,
* prípravou pedagogických zamestnancov na zvyšovanie si svojich kompetencií pracovať s IKT a jazykových kompetencií,
* uvádzanie začínajúcich učiteľov do pedagogickej praxe,
* zdokonaľovanie osobnostných vlastností pedagogických zamestnancov, komunikatívnych kompetencií vo vzťahu k žiakom, rodičom a verejnosti, pre efektívne a konštruktívne riešenie problémov a konfliktov, pre tímovú a projektovú prácu, asertívneho správania sa učiteľov a ich empatie smerom k žiakom a ich rodičom  i navzájom k sebe,
* sprostredkovanie najnovších poznatkov z metodiky vyučovania jednotlivých predmetov, z pedagogiky a psychológie pedagogickým zamestnancom,
* príprava pedagogických zamestnancov pre výkon činností, ktoré sú nevyhnutné pre rozvoj školského systému – tvorba ŠKVP, tvorba štandardov, pedagogickej dokumentácie, projektovej dokumentácie - na základe vypísaných grantov a výziev projektov na rozvojové aktivity. na tvorbu zadaní na internú časť maturitných skúšok.
* príprava pedagogických zamestnancov pre prácu s modernou didaktickou technikou – dataprojektorom, interaktívnou tabuľou, ďalšími multimédiami,
* podnecovanie tvorivosti pedagogických zamestnancov, ich iniciatívy a kooperatívnosti,
* podpora pedagogických zamestnancov na získanie 1. a 2. atestácie,
* umožňovanie pedagogickým zamestnancom zúčastňovať sa na medzinárodných projektoch spolu so žiakmi, a tak získať nové poznatky, zručnosti a skúsenosti,
* zapájanie sa pedagogických zamestnancov do tvorby medzinárodných projektov Leonardo da Vinci, SocratesComenius,
* oboznamovanie pedagogických zamestnancov s internou dokumentáciou a normami školy – prevádzkovým poriadkom školy, štatútom školy, organizačným poriadkom, pracovným poriadkom a vnútorným poriadkom školy, s plánom práce školy, s koncepciou rozvoja školy a pod. a so Zákonníkom práce,
* podporovanie kariérneho rastu pedagogických zamestnancov,
* vedenie pedagogických zamestnancov k samoštúdiu a sebazdokonaľovaniu,
* umožňovanie účasti pedagogických zamestnancov na seminároch a kurzoch organizovaných MPC v Prešove, ŠIOV-om, SACK-om a inými profesijnými organizáciami.

Prioritou školy je mať kvalitný pedagogický zbor, ktorý spĺňa predpísané kvalifikačné predpoklady, jazykovo sa ďalej vzdeláva a získava požadované kompetencie v IKT, ktorý sleduje najnovšie trendy vo svojom odbore, ako aj v oblasti pedagogiky a metodiky v stredoškolskom vzdelávaní a implementuje ich do svojej každodennej práce so žiakmi a rozumie mladým ľuďom - ich problémom a potrebám.

* 1. **Vnútorný systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy**

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

Na zabezpečenie vyučovania didaktickou technikou a ostatným materiálno-technickým vybavením, na hodnotenie žiakov počas vyučovacej hodiny s uplatnením sebahodnotenia žiaka, na vystupovanie a rečovú kultúru vyučujúcich, na uplatňovanie didaktických zásad, na mimoškolskú činnosť učiteľov, ale aj na kontrolnú činnosť výchovnej poradkyne, činnosť hospodárky, upratovačky a údržbára. Na hodnotenie pedagogických a odborných zamestnancov školy použijem tieto metódy:

* Pozorovanie (hospitácie).
* Rozhovor.
* Výsledky žiakov, ktorých učiteľ vyučuje (prospech, žiacke súťaže, didaktické testy zadané naraz vo všetkých paralelných triedach, úspešnosť prijatia žiakov na vyšší stupeň školy a pod).
* Hodnotenie výsledkov pedagogických zamestnancov v oblasti ďalšieho vzdelávania, tvorby učebných pomôcok, mimoškolskej činnosti a pod.
* Hodnotenie pedagogických zamestnancov manažmentom školy – 1-krát ročne, podľa zákona č.317/2009 o pedagogických zamestnancoch a odborných zamestnancoch a o zmene a doplnení niektorých zákonov.
* Vzájomné hodnotenie učiteľov (čo si vyžaduje aj vzájomné hospitácie a „otvorené hodiny“)
* Hodnotenie učiteľov žiakmi.

Kontrolná činnosť pozostáva z:

* kontroly triednych kníh,
* kontroly klasifikačných hárkov,
* kontroly triednych výkazov,
* kontroly práce PK,
* kontroly záujmovovzdelávacej činnosti,
* kontroly dodržiavania rozvrhu hodín a zastupovania,
* kontroly vykonávania pedagogického dozoru,
* hospitačnej činnosti,
* kontroly vedomostí žiakov,
* kontroly klasických a odborných učební a priestorov školy i budovy praktického vyučovania
* kontrola práce pedagogických a nepedagogických zamestnancov.
  1. **Dlhodobé projekty**

Projektová činnosť na našej škole sa stala už súčasťou výchovno-vzdelávacieho procesu. Škola hľadá optimálne cesty ako neustále zlepšovať odborné a jazykové vzdelávanie svojich žiakov i učiteľov a vybaviť školu modernými učebnými pomôckami či zlepšiť pracovné prostredie žiakov i učiteľov.

Projektovú činnosť rozdeľujeme na:

* projekty na podporu vzdelávania žiakov a učiteľov školy,
* prezentačné projekty školy.

**Projekty na podporu vzdelávania žiakov a učiteľov školy:**

* zapojili sme sa do projektu „Modernizácia vzdelávacieho procesu na stredných školách“, ktorý realizuje UIPŠ. V rámci tohto projektu bola škole dodaná výpočtová technika, bez spolufinancovania.
* Zapojili sme sa do Národného projektu „ Profesijný a kariérový rast pedagogických zamestnancov “, ktorý realizuje MPC Bratislava. V rámci tohto projektu boli škole pre učiteľov dodané notebooky bez spolufinancovania.
* Zapojili sme sa do projektu NÚCEM „Zvyšovanie kvality vzdelávania v ZŠ a SŠ s využitím elektronického testovania“.
* V roku 2013 bol škole schválený projekt „Elektronizácia a revitalizácia školskej knižnice“ v hodnote 3000.-€.
* Škola bola úspešná v projekte „Modernizácia vzdelávania v Hotelovej akadémii Otta Brucknera v Kežmarku v súlade s potrebami vzdelanostnej spoločnosti“ v hodnote viac ako 250 000.-€ v rámci OP Vzdelávanie, opatrenie 1.1 Premena tradičnej školy na modernú.

**Prezentačné projekty školy:**

K týmto projektom patria prezentácie práce, tvorivosti, odbornosti a jazykových zručností žiakov školy na verejnosti doma a v zahraničí.

Patria k ním:

* Svetový deň cestovného ruchu - september
* EDRŠ - Európsky deň rodičov a školy - október- november
* Dni otvorených dverí školy - október a december
* Gastrodni školy - december
* Reprezentačný ples – február
* „Oheň náš darca“, medzinárodná súťaž v grilovaní a barbecue - jún
* EĽRO, medzinárodný festival umeleckých remesiel - júl

Prezentačné projekty školy majú za cieľ predstaviť verejnosti prácu školy, jej orientáciu a potrebu v oblasti cestovného ruchu pre naše mesto a región, smerovanie školy, jej rozvoj a neustále precizovanie svojho vzdelávacieho programu.

Hotelová akadémia Otta Brucknera hľadá optimálne cesty ako zlepšiť odborné a jazykové vzdelávanie svojich žiakov. Cieľom týchto projektov je zlepšiť odborné zručnosti žiakov, zdokonaliť jazykové kompetencie žiakov a motivovať ich k celoživotnému vzdelávaniu. Tieto projekty a práce na nich umožňujú aj učiteľom odborne i jazykovo sa zdokonaľovať.

* 1. **Medzinárodná spolupráca**

Odborné vzdelávanie na našej škole prispôsobujeme požiadavkám domáceho i európskeho trhu práce, a pritom využívame aj naše poznatky a skúsenosti z medzinárodnej spolupráce, ktorá má na našej škole už svoje trvalé miesto a stala sa súčasťou našej školy. Preto sa vŠkVP HOGATUR riadime sloganom

**„Svet sa otvára nám, my sa otvárame svetu“.**

Žiaci našej školy majú možnosť vykonať zahraničnú odbornú prax vo vybraných rekreačných strediskách v krajinách Nemecko, Rakúsko, Švajčiarsko, Taliansko, Grécko a Francúzsko Zahraničná odborná prax je pridanou hodnotou k základnému štúdiu, ktorou chceme podporovať rozvoj odborných a jazykových vedomostí a zručností žiakov. Na tejto praxi si žiaci môžu konfrontovať na škole získané vedomosti a zručnosti v cudzokrajnom prostredí a zároveň si porovnať prístupy a prax na miestnej, regionálnej úrovni a na úrovni v jednotlivých krajinách, kde túto odbornú prax vykonávajú. Počas tejto praxe sa žiaci naučia pracovať v medzinárodnom tíme, ale aj samostatne, rozvíjajú komunikáciu v jazyku cieľovej krajiny, učia sa samostatnosti, osobnej zodpovednosti a táto prax má vplyv aj na ich sebavedomie. V rámci spätnej väzby žiaci v dotazníkoch a záverečných správach uvádzajú aj ďalšie výhody tejto mobility, akými sú získanie nových priateľov, rozvoj tvorivosti a motiváciu byť dobrý v študovanom odbore a schopný sa čo najlepšie prezentovať. V rámci tejto odbornej praxe dochádza aj k výmene skúseností a vedomostí medzi mladými ľuďmi z rôznych hotelových škôl rôznych krajín a uvedomovaniu si vlastnej národnej identity.

Samotná odborná prax v špecificky odlišnom prostredí prispieva k starostlivosti a zodpovednosti za kvalitu svojej práce, k rozvoju sebaregulácie a sebahodnotenia a tým aj k ďalšiemu skvalitňovaniu ich profesionálneho rozvoja. Zahraničná odborná prax posilňuje aj európsku dimenziu vo vzdelávaní, a preto škola bude aj naďalej rozvíjať spoluprácu s krajinami, ktoré sú známymi turistickými destináciami a budeme ju rozširovať o nové zaujímavé krajiny.

**Prínos medzinárodnej spolupráce pre školu je**:

* v motivácii učiteľov k používaniu progresívnych vyučovacích metód,
* v rozvoji jazykových kompetencií žiakov i učiteľov,
* v poznávaní krajín, ich kultúry a mentality,
* v spájaní teórie s praxou,
* v európskej dimenzii vzdelávania,
* vo vyučovaní IKT v práci žiakov i učiteľov – chatovanie, príprava prezentácií, korešpondencia a pod.
* v porovnaní systému výučby v jednotlivých krajinách v oblasti hotelierstva, gastronómie a ďalších služieb v turizme,
* v šírení pozitívnych informácií o školstve v SR a vzdelávacom systéme v SR,
* v prezentácii mesta, regiónu a SR v zahraničí,
* v rozvíjaní spolupráce medzi vzdelávacími inštitúciami a hoteliermi,
* v zjednocovaní štandardov odborného vzdelávania a prípravy pre oblasť hotelierstva, gastronómie a turizmu,
* vo výchove „euroštudenta“, ktorý bude flexibilný, kreatívny a schopný integrácie v rámci európskeho trhu práce,
* v zážitkových formách vyučovania,
* v neposlednej miere v rozvoji kľúčových kompetencií žiakov.
  1. **Spolupráca so sociálnymi partnermi**

**Charakteristika spolupráce školy so sociálnymi partnermi**

Škola rozvíja všetky formy spolupráce so sociálnymi partnermi a verejnosťou. V oblasti spolupráce sa orientujeme na komunikáciu predovšetkým s rodičmi a zamestnávateľmi doma a v zahraničí, s firmami, organizáciami a spoločnosťami.

**Spolupráca školy s rodičmi**:

Pre žiaka je veľmi dôležitá dobrá spolupráca školy a rodiny, záujem rodičov o prácu školy, jej úroveň a možnosti uplatnenia sa jej absolventov a ich identifikácia sa ako rodiča so školou. U značnej časti rodičov ešte prežíva indiferentný vzťah k vzdelávaniu a spoliehanie sa na zodpovednosť štátu za túto oblasť. Neuvedomujú si, že podstatnou podmienkou kvality starostlivosti o deti vo vzťahu ku škole je kvalita rodiny. Len v dialógu, v ktorom sú rodina a škola partnermi, ktorí sa navzájom akceptujú, môže vzniknúť dobre partnerstvo vo výchove dieťaťa.

Spolupráca rodiny a školy na škole má 2 podoby:

* **Formálnu spoluprácu** - je daná legislatívou tým, že stanovuje samosprávne orgány školy, ich postavenie, právomoc. K takýmto orgánom patrí rada školy, rada rodičov, v ktorých sú zastúpení rodičia školy. Združenie rodičov funguje z vôle rodičov, ako dobrovoľné občianske združenie. Táto spolupráca zohráva dôležitú úlohu v živote školy a pomáha presadzovať záujmy školy na verejnosti a smerom k zriaďovateľovi, MŠVVaŠ SR, toto partnerstvo pomáha aj pri rozvoji školy a vytváraniu dobrých materiálnych podmienok pre modernú výučbu. Zasadnutia týchto orgánov sú pravidelné v priebehu celého školského roku.
* **Neformálnu spoluprácu,** ktorej venujeme zvlášť veľkú pozornosť a snažíme sa prostredníctvom nej vytvárať priestor pre efektívnu komunikáciu rodičov so školou a naopak , a zároveň im takto čo najviac priblížiť našu prácu s ich deťmi pri rôznych podujatiach, ktoré pre nich organizujeme a tým sa snažíme budovať ich vzťah ku škole. Jednou z priorít školy je budovanie dobrých vzťahov s vonkajším prostredím, teda aj s rodičovskou verejnosťou, potencionálnymi žiakmi a ich rodičmi. Preto každoročne organizujeme na škole:
* **Deň otvorených dverí pre verejnosť v 2 častiach**pre našich budúcich žiakov a rodičov:
* **1. časť Dňa otvorených dverí organizujeme voktóbri** pre tých žiakov ZŠ a ich rodičov, ktorí už majú konkrétny záujem študovať na našej škole. Predmetom tohto stretnutia je ich oboznámiť so systémom štúdia, s vnútornými normami školy a s požiadavkami na prijímacie konanie. Na toto stretnutie prichádza vždy veľa záujemcov.
* **2. počas GASTRODNÍ ŠKOLY v decembri**, kedy majú možnosť si prezrieť výstavy slávnostných tabúľ žiakov, výstavu dekoratívneho vyrezávania zeleniny a ovocia žiakov školy, workshop cestovného ruchu a pozrieť si zručnosti žiakov priamo na mieste v miešaní nápojov, príprave flambovaných jedál a dekantácii vína. Toto podujatie sa teší každoročne veľkému záujmu žiakov a ich rodičov zo ZŠ, odbornej a ostatnej verejnosti i médií z celého regiónu.

**Pre rodičov prijatých a zapísaných žiakov do 1.ročníka organizujeme koncom júna 0-té združenie rodičov.** Na tomto stretnutí dostanú rodičia podrobné informácie o študijnom odbore, o profile absolventa, o ŠkVP, o organizácii vyučovacieho procesu i o pridaných hodnotách k základnej výučbe. Týmto sa vytvára prvá platforma pre vzájomnú komunikáciu a tu je aj priestor na vyslovenie návrhov a predstáv rodičov.

* koncomoktóbra organizujeme **Európsky deň rodičov a školy**, kedy formou tvorivých dielní prezentujú krajiny a miesta svojej zahraničnej odbornej praxe a miesta projektových mobilít, získané skúseností i výstupy z praxí a projektov. V 2. časti tohto dňa organizujeme slávnostnú recepciu pre rodičov a ďalších sociálnych partnerov i médiá. Rodičia i pozvaná verejnosť majú tak možnosť vidieť krajiny a miesta zahraničnej odbornej praxe i projektov, spoznať kultúru i gastronómiu týchto krajín. Odozvy na organizáciu tohto podujatia sú veľmi pozitívne nielen zo strany rodičov, ale aj odbornej verejnosti a médií.
* každoročne organizujeme **Reprezentačný ples** pre rodičovskú a ostatnú verejnosť. Tu majú možnosť rodičia, ale aj vyučujúci vidieť žiakov pracovať v manažérskych pozíciách, vidieť ich vystupovanie, zodpovednosť aj schopnosti a zručnosti, čo je pre nás pekný zážitok i dobrý pocit.

**Spolupráca so zamestnávateľmi**

Škola aktívne spolupracuje so zmluvnými partnermi zariadení, v ktorých naši žiaci vykonávajú priebežnú, súvislú a prázdninovú odbornú prax. Pravidelne s nimi komunikujeme a ich podnety a pripomienky zapracujeme do vyučovacích predmetov a premietnusa do kľúčových kompetencií. Viacerí majitelia týchto zariadení školu aj materiálne podporujú v jej rozvoji. Škola pravidelne organizuje stretnutia vedenia školy, vyučujúcich odbornej praxe a zástupcov zariadení odbornej praxe, kde sa navzájom informujeme o priebehu, podmienkach a požiadavkách na odbornú prax žiakov, na hodnotenie ich výsledkov, správania a postojov.

Úzko spolupracujeme aj s profesijnými organizáciami a zväzmi, pri organizácii pridaných hodnôt k základnej výučbe – kurzov – barmanského, sommeliérskeho, baristického, carvingového, kurzov studenej kuchyne či cukrárenských kurzov, animátorského kurzu. Zástupcovia ZHRSR, SkBA, Zväzu kuchárov a cukrárov sa zúčastňujú na akciách školy, robia pre žiakov besedy a odborné prednášky. Pomáhajú aj pri príprave žiakov na odborné súťaže svojimi odbornými radami.

Manažment školy často komunikuje v oblasti odborných predmetov a odborného smerovania školy so zástupcami ZHRSR, hoteliermi a zástupcami iných profesijných združení.

Sociálni partneri poskytujú škole spätnú väzbu prostredníctvom hodnotiacich dotazníkov, v ktorých sa na záver odbornej praxe vyjadrujú ku kompetenciám praktikantov a vyjadrujú svoje ďalšie požiadavky na vzdelávací proces a jeho inováciu.

**Partneri zahraničnej odbornej praxe**:

1. Zihoga, Bonn, SRN, hotel Reichenau, SRN

2. SSTH Schweiz, SchulefuerTouristikundHotellerie AG Chur, Thun, Švajčiarsko

3. Hotelové zariadenia Saalbach, Rakúsko

4. ESA - Bergamo, Lagardena, hotelové zariadenia, Taliansko

5. IL MONDO – ostrovy Rodos, Kréta, Kos, Samos, Grécko

6. Avance Hotel GmbH&CoKG, Rakúsko.

7. Robert Hofer, Langeoog, SRN

8.Peter Beck, Lichtenštajnsko

9.I.Collesser, Langeoog, SRN

**Spolupráca s firmami, organizáciami a cateringovýmispoločnostiami**

V rámci výchovno-vzdelávacieho procesu, ale aj mimo vyučovania škola aktívne spolupracuje s ďalšími partnermi, sú to firmy a spoločnosti i organizácie, ktoré v rámci pridanej hodnoty k základnému učivu, vedú odborné kurzy.

Škola spolupracuje aj s Tatranskou mliekarňou a.s., s pekárňou GROS s.r.o. v našom meste.

Od školského roku 2012/2013 aktívne spolupracujeme s Pivovarom ŠARIŚ a.s. Prešov. Pracovníci pivovaru pripravujú pre všetky triedy 3. ročníka a učiteľov odborných technologických predmetov hodnotné 4-hodinové vzdelávanie o výrobe, zložení a podávaní piva.

V rámci ekologickej a environmentálnej výchovy škola spolupracuje s Technickými službami, s.r.o. v Kežmarku a Čistiarňou odpadových vôd v Kežmarku.

Aktívna je aj spolupráca so Živnostenským úradom, Úradom práce, sociálnych vecí a rodiny, Okresným súdom v Kežmarku. Zástupcovia týchto organizácií prichádzajú do školy na besedy so žiakmi na základe plánu vypracovaného na začiatku roka.

Učitelia školy sa zúčastňujú na zasadnutiach SACKA a ZHR SR, čo je prínosom pre ich vzdelávaciu prácu i pre školu samotnú. Škola spolupracuje s mestom Kežmarok a s odborom regionálneho rozvoja a CR MsÚ v Kežmarku a s KIA v Kežmarku.

V oblasti prevencie pred sociálno-patopsychologickými javmi škola spolupracuje s mestskou a štátnou políciou. Jej zástupcovia robia pre žiakov prednášky a besedy i praktické ukážky.

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Hotelová akadémia Otta Brucknera  MUDr. Alexandra 29, 060 01 Kežmarok |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | HOGATUR |
| **Kód a názov ŠVP** | 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I., II. |
| **Kód a názov študijného odboru** | 6445 K kuchár |
| **Stupeň vzdelania** | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A |
| **Dĺžka štúdia** | 4 roky |
| **Forma štúdia** | Denná |

1. **CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V ŠTUDIJNOM ODBORE 6445 K kuchár**

**4.1 Popis školského vzdelávacieho programu**

Vzdelávací program konkretizuje požiadavky na odborné vzdelávanie žiaka v študijnom odbore kuchár.

Ciele vzdelávania, ktoré sú vymedzené týmto vzdelávacím programom, smerujú do troch základných oblastí: rozvoj osobnosti žiaka, príprava pre život v občianskej spoločnosti a príprava na pracovné uplatnenie.

Odborné vzdelávanie vytvára predpoklady pre získanie kompetencií potrebných pre uplatnenie v rôznych okruhoch pracovnej činnosti v oblasti hotelierstva a gastronómie. Dôraz je položený na prípravu absolventa so všeobecnovzdelávacím základom, s odbornými teoretickými a praktickými zručnosťami, ktoré bude vedieť aplikovať v praxi.

Vzdelávací program nemá viesť iba k príprave úzko zameraných špecialistov v danej oblasti, ale k získaniu širšieho rozsahu kompetencií, ktoré umožnia absolventom hľadať a nachádzať zamestnanie v širšej oblasti trhu práce, prípadne umožní ich bezproblémovú rekvalifikáciu.

Vzdelávacia oblasť teoretické vzdelávanie vedie žiaka k získaniu základných poznatkov z makroekonómie a mikroekonómie, k porozumeniu vzťahov v trhovej ekonomike, podnikových činností, účtovníctva a daní, pracovnoprávnych vzťahov a pod. Poskytuje žiakovi potrebné vedomosti zo základov podnikania a manažmentu, pripravuje ich aktívne rozhodovať o svojej profesijnej kariére a uplatniť sa na trhu práce, myslieť a konať ekonomicky a ekologicky, prispievať k dosahovaniu vyššej kvality svojej práce, služieb a výrobkov, dbať na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci. Umožní mu získať vedomosti z umenia rokovať s ľuďmi, vedieť s nimi nadviazať kontakt a správne s nimi komunikovať. Vzdelávacia oblasť vymedzuje oblasť teoretickej prípravy pre kvalitný výkon povolania osvojenou technikou a technologickými postupmi v súlade s požiadavkami zákazníka, estetickými zásadami, modernými trendmi a novými vedeckými poznatkami. Poskytuje žiakom vedomosti a zručnosti z oblasti používaných materiálov a surovín, o materiálovom a technickom zariadení a vybavení prevádzok. Vo vzdelávacej oblasti praktická príprava si žiak osvojuje zručnosti a pracovné návyky potrebné pre výkon pracovných činností vo výrobných a odbytových strediskách a strediskách služieb.

Teoretické vyučovanie a praktická príprava sa uskutočňuje podľa platných právnych predpisov a schválených ŠkVP.

Pre žiakov so zdravotným znevýhodnením platia všetky ustanovenia uvedené v tomto vzdelávacom programe. Špecifiká výchovy a vzdelávania žiakov so zdravotným znevýhodnením stanovujú vzdelávacie programy vypracované podľa druhu zdravotného znevýhodnenia.

* 1. **Základné údaje o štúdiu**

**Kód a názov študijného odboru: 6445 K kuchár**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dĺžka štúdia:** | 4 roky |
| **Forma štúdia:** | Denné štúdium pre absolventov základnej školy |
| **Poskytnutý stupeň vzdelania:** | Úplné stredné odborné vzdelanie  ISCED 3A |
| **Vyučovací jazyk** | Štátny jazyk – slovenský |
| **Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:** | Nižšie stredné vzdelanie a splnenie podmienok prijímacieho konania |
| **Spôsob ukončenia štúdia:** | Maturitná skúška |
| **Doklad o dosiahnutom vzdelaní:** | Vysvedčenie o maturitnej skúške |
| **Doklad o získanej kvalifikácii** | Vysvedčenie o maturitnej skúške  Výučný list |
| **Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:** | Absolvent nájde uplatnenie v gastronómii, v cestovnom ruchu, alebo sa môže uplatniť ako samostatný podnikateľ. |
| **Možnosti ďalšieho štúdia** | Pomaturitné štúdium. Študijné programy prvého alebo druhého stupňa vysokoškolského štúdia alebo ďalšie vzdelávacie programy zamerané na rozšírenie kvalifikácie, jej zmenu alebo zvýšenie. |

* 1. **Organizácia výučby**

Príprava v školskom vzdelávacom programe Hogatur v študijnom odbore 6445 K kuchár zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu.

Teoretické vyučovanie v škole v oblasti všeobecného a odborného vzdelávania prebieha v 19 klasických triedach a 10 odborných učebniach. Telesná a športová výchova je organizovaná v telocvični, v posilňovni a na školskom dvore.

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 a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, manažmentu, marketingu, zloženia a skladovania potravín, výživy, stolovania, technológie prípravy pokrmov a pod. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Popri teoretickom vyučovaní sa vedľa uvedených kompetencií žiakov rozvíjajú aj špecifické remeselné zručnosti a kreativita pri praktickom vyučovaní, ktoré sa vykonáva podľa § 43 tretia časť Zákona 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov. Hlavnými formami praktického vyučovania je podľa uvedeného zákona **odbornývýcvik a praktické cvičenie**.

**Vyučovanie predmetu odborný výcvik**, ktorý má charakter praktického cvičenia, prebieha v 1 cvičnej kuchyni v 6 hodinovom bloku praktického cvičenia 1-krát v týždni. Odborný výcvik od 2.ročníka bude realizovaný v  zmluvných zariadeniach –v hotelových reštauráciách.

**Predmet aplikovaná informatika** vyučujeme v 3 odborných učebniach informatiky, predmety ekonomického charakteru v odbornej učebni ekonomických predmetov. **Predmet administratíva a korešpondencia** sa vyučuje v odbornej učebni strojopisu. **Pre vyučovanie cudzích jazykov** využívame mobilné jazykové laboratórium a jazykovú učebňu.

**Prázdninová odborná prax** je 2 týždne v 1. – 2. ročníku počas hlavných prázdnin. Žiaci ju vykonávajú v zmluvných zariadeniach.

**Zahraničná odborná prax** – pre plnoletých žiakov škola sprostredkováva**3 – 4 mesačné zahraničné odborné praxe**, ktoré komplexne rozvíjajú ich multikultúrne a interkultúrne kompetencie, schopnosť pracovať v medzinárodnom tíme, viesť zodpovednosť za svoje konanie a vystupovanie, schopnosť vyriešiť a prekonať problémové situácie, konfrontovať a rozvíjať svoje jazykové schopnosti a zručnosti i odborné kompetencie v cudzokrajnom prostredí, spoznať kultúru a mentalitu ľudí krajiny, v ktorej prax vykonávajú. Žiaci sú na zahraničnú odbornú prax vyberaní na základe školou schválených kritérií. Zahraničnú odbornú prax vykonávajú žiaci v turistických destináciách Rakúsko, SRN, Švajčiarsko, Francúzsko, Grécko a Taliansko. Výstupom je prípadová štúdia zadaná pred odchodom na ZOP vyučujúcim OV.

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.

* 1. **Zdravotné požiadavky na žiaka**

Do študijného odboru 6445 K kuchár môžu byť prijatí len uchádzači, ktorých zdravotnú spôsobilosť posúdil a potvrdil všeobecný lekár pre deti a dorast. V prípade zmenenej pracovnej schopnosti zdravotnú spôsobilosť žiakov pre prácu v službách zvoleného odboru posúdi posudková komisia. Pri nástupe do 1. ročníka sa žiak preukáže platným zdravotným preukazom.

Na prijatie do študijného odboru 6445 K kuchár môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom a nesmú trpieť:

* poruchami hrubej a jemnej motoriky horných končatín a dolných končatín,
* závažným ochorením funkcie pohybového systému,
* závažným ochorením dýchacích ciest, astmou, srdcovými a cievnymi ochoreniami,
* kožnými ochoreniami horných končatín a tváre – ekzémami,
* závažnými formami epilepsie a epileptických syndrómov a kolapsových stavov,
* psychickými chorobami (alkoholizmus, toxikománia, nervové choroby),
* chronickými ochoreniami pečene, ťažkou formou cukrovky,
* endokrinnými ochoreniami,
* závažnými ochoreniami očí a sluchu, poruchami reči.

V zmysle školského zákona škola poskytuje potrebné informácie k zabezpečeniu bezpečnosti a ochrany zdravia prostredníctvom:

* školského poriadku,
* prevádzkového poriadku školy,
* prevádzkových poriadkov odborných učební,
* pokynov k výučbe TŠV a prevádzkového poriadku telocvične,
* pokynov k odbornému výcviku a praktickým cvičeniam,
* pokynov k priebehu exkurzií, zahraničných odborných praxí,  mobilít a výletov,
* pokynov k organizácii a priebehu telovýchovných kurzov, kurzu na ochranu života a zdravia a účelových cvičení.

S týmito dokumentmi sú žiaci oboznámení na začiatku každého školského roka preukázateľným spôsobom.

Prevencia spoločensky negatívnych javov prebieha v škole podľa plánu práce vypracovaného školskou koordinátorkou prevencie.

Činnosť školy pri vzniku mimoriadnych udalostí sa riadi spracovaným Plánom opatrení pri vzniku mimoriadnych udalostí a vyhlásení krízového stavu. Garantom je koordinátor civilnej ochrany na škole.

* 1. **Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci**

Neoddeliteľnou súčasťou teoretického a praktického vyučovania je problematika bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny práce a protipožiarnej ochrany.

Tieto požiadavky sa musia vzťahovať k výkonu konkrétnych činností, ktoré sú súčasťou technologických cvičení, priebežnej, súvislej i odbornej praxe. Školský vzdelávací program sa uskutočňuje v súlade so štátnym vzdelávacím programom. zákonmi, nariadeniami vlády SR, vyhláškami a slovenskými technickými normami. Požiadavky sa musia vzťahovať k výkonu konkrétnych činností, ktoré sú súčasťou technologických cvičení, priebežnej a súvislej odbornej praxe. Tieto požiadavky sú doplnené informáciami o rizikách možného ohrozenia, ktorým sú žiaci pri teoretickom a praktickom vyučovaní vystavení, vrátane informácií o opatreniach na ochranu pred pôsobením týchto rizík (napr. zdravotné riziká pri práci v kuchyni počas technologických cvičení, záťaž na pohybové ústrojenstvo, teplotná záťaž na organizmus, atď.).

Priestory pre výučbu musia zodpovedať svojimi podmienkami požiadavkám, ktoré sú stanovené zdravotníckymi predpismi – hygienické požiadavky na školské priestory, na zariadenie a prevádzku cvičných kuchýň, používanie kuchynských technológií, práca s PC a pod. Nácvik a precvičovanie činností – priebežná, súvislá odborná prax, prázdninová odborná prax, musia byť v súlade s požiadavkami, ktoré upravujú prácu pre mladistvých – Zákonník práce, vyhláška o SŠ.

**Základnými podmienkami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sú:**

* dôkladné a preukázateľné oboznámenie žiakov s predpismi o BOZP, protipožiarnymi predpismi a s technologickými postupmi na začiatku školského roku - v rámci triednických a úvodných hodín,
* používanie technologického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným a protipožiarnym predpisom, v rámci ich znalostí a možnosti zapojenia sa.
* používanie ochranných pracovných prostriedkov v zmysle platných predpisov, predpísaného oblečenia a obutia,
* vykonávanie stanoveného dozoru pri praktických činnostiach žiakov.

Stupne dozoru sú vymedzené nasledovne:

* **práca pod dozorom** - technologické cvičenia počas prípravy pokrmov v rámci OVY v škole, ako i v zmluvných zariadeniach – vyžadujú si sústavnú prítomnosť učiteľa, ktorý zároveň dohliada aj na dodržiavanie BOZP; učiteľ musí zrakovo obsiahnuť všetky pracovné miesta žiakov tak, aby mohol bezpečne zasiahnuť v prípade porušenia BOZP,
* **práca pod dohľadom**- konkrétne - OVY- odborný výcvik žiakov si vyžaduje prítomnosť osoby poverenej dohľadom kontrolovať pracoviská pred začatím práce i počas nej; pokiaľ nemôže učiteľ obsiahnuť všetky pracoviská žiakov naraz, priebežne ich obchádza a kontroluje; stanovením príslušného stupňa dozoru je poverený v stredisku praktického vyučovania Alexander príslušný vyučujúci TPP, OV, TOB, počas priebežného odborného výcviku je to učiteľ odborného výcviku a určený pracovník hotelového a reštauračného zariadenia, v školskej reštaurácii Barónka - kuchárka reštaurácie, počas súvislého odborného výcviku zodpovedný vedúci pracovník zmluvného zariadenia.

**Oblečenie žiakov a požiadavky na úpravu žiakov počas praktického vyučovania a OV.**

**V študijnom odbore kuchár sa vyžaduje oblečenie, ktoré spĺňa hygienické a zdravotné normy, je z málo horľavého materiálu a obuv spĺňa bezpečnostné predpisy, je s uzavretou pätou.**

**Pracovné oblečenie do kuchyne:** biely rondón, biele nohavice, biele bavlnenétričko, biele ponožky, kuchárska zástera, biele protišmykové topánky s uzavretou špičkou a pätou, šatka, čiapka – zabezpečuje škola prostredníctvom dodávateľa.

Oblečenie musí byť vždy čisté, starostlivo udržiavané. Súčasťou je i utierka a chňapka.

Pracoviská, kde sa vykonáva prax, musia mať základné hygienické vybavenie.

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Hotelová akadémia Otta Brucknera  MUDr. Alexandra 29, 060 01 Kežmarok |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | HOGATUR |
| **Kód a názov ŠVP** | 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I., II. |
| **Kód a názov študijného odboru** | 6445 K kuchár |
| **Stupeň vzdelania** | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A |
| **Dĺžka štúdia** | 4 roky |
| **Forma štúdia** | Denná |

1. **PROFIL ABSOLVENTA ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6445 K kuchár**
   1. **Charakteristika absolventa**

Absolvent študijného odboru kuchár - je kvalifikovaný odborník, schopný samostatne pracovať v  oblasti spoločného stravovania ako  pracovník v reštauráciách, hoteloch, v ostatných zariaseniach spoločného stravovania a ako samostatne činná osoba.

Absolvent  ovláda práce spojené so samostatnou prípravou pokrmov, pozná suroviny, nápoje a technológiu ich výroby, zásady uplatňovania gastronomických pravidiel, receptúry a technologické postupy bežných a náročných jedál, ovláda zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, kultivované a spoločenské správanie, vie odborne komunikovať so zákazníkom. Podľa platnej klasifikácie zamestnaní môže byť absolvent zaradený ako kuchár v reštauráciách, hoteloch a ostatných zariadeniach spoločného stravovania alebo ako živnostník po získaní potrebnej praxe. Je kvalifikovaný odborník a spĺňa podmienky na výkon práce v oblasti spoločného stravovania.

Cieľom vzdelávacieho programu je pripraviť absolventov, ktorí budú schopní uplatniť sa vo svojich povolaniach so všeobecnovzdelávacím základom a odbornými teoretickými vedomosťami a praktickými zručnosťami aplikovateľnými v praxi s prirodzenou profesionálnou hrdosťou.

Absolventi získavajú schopnosť komunikovať v jednom cudzom jazyku, riešiť problémové úlohy a pracovať v skupine. Aktívne sa zapájať do spoločnosti a svoje vedomosti a zručnosti priebežne aktualizovať podľa potrieb a požiadaviek trhu práce. Budú schopní prijímať zodpovednosť za vlastnú prácu a za prácu ostatných. Po absolvovaní vzdelávacieho programu získajú zručnosti pri práci s informačnými a komunikačnými technológiami. Naučia sa efektívne využívať informačné a komunikačné technológie pre svoj osobný rast a výkonnosť v práci.

Odborné vzdelávanie je dôležitou súčasťou stredoškolského odborného vzdelávania. Jeho charakteristickou črtou je široko koncipovaná odborná orientácia. Vzdelávanie pripravuje absolventov pre uplatnenie sa v gastronómii, hotelierstve, prevádzkových službách.

Po absolvovaní vzdelávacieho programu absolvent disponuje týmito kompetenciami:

* 1. **Kompetencie absolventa**

**5.2.1 Kľúčové kompetencie**

Vzdelávanie v ŠkVP v súlade s cieľmi výchovy a vzdelávania na danom stupni vzdelania smeruje k tomu, aby si žiak vytvoril 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 ŠkVP 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:

* logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
* porovnať formálne a neformálne 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,
* definovať svoje ciele a prognózy,
* zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva povinnosti a konanie.

**b/ Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v 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 identita, smer života, sebazdokonaľovanie a zvyšovanie výkonnosti, racionálneho a samostatného vzdelávania a učenia sa počas celého života, aktualizovania a udržovania potrebnej základnej úrovne jazykových schopností, informačných a komunikačných zručností. Od žiaka sa vyžaduje efektívne využívať písaný a hovorený materinský a cudzí jazyk, disponovať s čitateľskou a matematickou gramotnosťou a prehodnocovať základné zručnosti.

Absolvent má:

* vyjadrovať sa správne v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
* vyjadrovať sa správne v cudzom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
* riešiť matematické príklady a rôzne situácie,
* identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
* posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
* hodnotiť kriticky získané informácie,
* formulovať, pozorovať, triediť a merať hypotézy,
* overovať a interpretovať získané údaje,
* pracovať s elektronickou poštou,
* pracovať s rôznymi pokročilejšími informačnými a 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. Žiak musí byť schopný učiť sa, nažívať a pracovať nielen ako jednotlivci, ale v sociálne vyváženej skupine. Sú to teda schopnosti, ktoré na základe získaných vedomostí, sociálnych zručností, inter-kulturálnych kompetencií, postojov a hodnotovej orientácii umožňujú stanoviť jednoduché algoritmy na vyriešenie problémových úloh, javov a situácií a získané poznatky využívať v osobnom živote a povolaní.

Absolvent má:

* prejaviť empatiu a sebareflexiu,
* vyjadriť svoje pocity a korigovať negativitu,
* motivovať pozitívne seba a druhých,
* ovplyvňovať ľudí (prehováranie, presvedčovanie)
* 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,
* diskutovať konštruktívne, aktívne predkladať progresívne návrhy a pozorne počúvať druhých,
* budovať a organizovať vyrovnanú a udržateľnú spoluprácu,
* uzatvárať jasné dohody, rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
* analyzovať hranice problému,
* identifikovať oblasť dohody a rozporu,
* určovať najzávažnejšie rysy problému,,, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobejších súvislostiach, kritériá pre voľbu konečného optimálneho riešenia,
* spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
* pracovať samostatne a riadiť práce 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.

**5.2.2 Odborné kompetencie**

**a/ Požadované vedomosti**

Absolvent má:

* charakterizovať podstatu ekonomickej činnosti, ktorej cieľom je výroba, rozdeľovanie, výmena a spotreba materiálnych i nemateriálnych statkov a služieb,
* vysvetliť podstatu správneho životného štýlu človeka,
* popísať zásady bezpečnosti a hygieny práce, ochrany pred požiarom a ochrany životného prostredia,
* zhodnotiť funkčné súvislosti medzi geografickým prostredím, človekom a spoločnosťou.

**b/ Požadované zručnosti**

Absolvent vie:

* aplikovať v praxi etické a profesijné pravidlá, zásady spoločenského správania a vystupovania,
* pracovať s odbornou literatúrou,
* nakladať s materiálom, energiou, odpadom, vodou a inými látkami ekonomicky a s ohľadom na životné prostredie,
* hospodáriť s pracovnými prostriedkami so snahou dosiahnuť efektívny ekonomický výsledok,
* aplikovať estetické hľadiská v praxi,
* aplikovať návyky z oblasti osobnej a prevádzkovej hygieny, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany životného prostredia,
* získať informácie o všeobecných ľudských právach.

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

Absolvent sa vyznačuje:

* empatiou, toleranciou,
* vytrvalosťou, flexibilitou,
* kreativitou, komunikatívnosťou,
* spoľahlivosťou, presnosťou, sebadisciplínou,
* diskrétnosťou a zodpovednosťou,
* iniciatívnosťou, adaptabilnosťou.

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Hotelová akadémia Otta Brucknera  MUDr. Alexandra 29, 060 01 Kežmarok |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | HOGATUR |
| **Kód a názov ŠVP** | 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I., II. |
| **Kód a názov študijného odboru** | 6445 K kuchár |
| **Stupeň vzdelania** | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A |
| **Dĺžka štúdia** | 4 roky |
| **Forma štúdia** | Denná |

**6 UĆEBNÝ PLÁN ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6445 K kuchár**

 **Učebný plán študijného odboru –6445 K kuchár**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Škola** | | Hotelová akadémia Otta Brucknera Kežmarok,  MUDr. Alexandra 29, 060 01 Kežmarok | | | | |
| **Názov ŠkVP** | | Hotelierstvo, gastronómia, turizmus - HOGATUR | | | | |
| **Kód a názov ŠVP** | | 63,64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I,II | | | | |
| **Kód a názov študijného odboru** | | 6445 K kuchár | | | | |
| **Stupeň vzdelania** | | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A | | | | |
| **Dĺžka studia** | | 4 roky | | | | |
| **Forma studia** | | Denná | | | | |
| **Druh školy** | | Štátna | | | | |
| **Vyučovací jazyk** | | slovenský jazyk | | | | |
| **Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí** | **Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku** | | | | | |
| **1.** | | **2.** | **3.** | **4.** | **Spolu** |
| **Všeobecnovzdelávacie predmety** | **18** | | **14** | **10** | **10** | **46 + 6** |
| *Jazyk a komunikácia 24+4=28* |  | |  |  |  |  |
| Slovenský jazyk a literatúra a) | 3 | | 3 | 3 | 3 | 12 |
| Prvý cudzí jazyk a) | 4 | | 4 | 4 | 4 | 12 + 4 |
| *Človek a hodnoty 2+0=2* |  | |  |  |  |  |
| Etická výchova/náboženská výchova a) | 1 | | 1 |  |  | 2 |
| *Človek a spoločnosť u) 5 + 0=5* |  | |  |  |  |  |
| Dejepis | 2 | |  |  |  | 2 |
| Občianska náuka | 1 | | 2 |  |  | 3 |
| *Človek a príroda 3 + 0=3* |  | |  |  |  |  |
| Chémia | 2 | |  |  |  | 2 |
| Biológia | 1 | |  |  |  | 1 |
| *Matematika a práca s informáciami*  *6 +0=6* |  | |  |  |  |  |
| Matematika | 2 | | 2 | 1 | 1 | 6 |
| *Zdravie a pohyb u) 6 + 2 =6* |  | |  |  |  |  |
| Telesná a športová výchova a) | 2 | | 2 | 2 | 2 | 6+2 |
| **Odborné vzdelávanie** | **12** | | **19** | **22** | **23** | **38 + 44=82** |
| ***Teoretické vzdelávanie*** | *11* | | *7* | *11* | *9* | *18+20= 38* |
| Ekonómia a ekonomika a) e) | 2 | | 2 | 2 | 2 | 6 + 2 |
| Geografia cestovného ruchu |  | |  | 1 |  | 1 |
| Právna náuka |  | |  |  | 1 | 1 |
| Úvod do sveta práce |  | |  | 1 |  | 1 |
| Manažment a marketing |  | |  | 1 | 2 | 2 + 1 |
| Účtovníctvo e) |  | |  |  | 2 | 2 |
| Potraviny a výživa | 3 | | 1 | 1 |  | 3 + 2 |
| Technológia | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2+ 6 |
| Administratíva a korešpondencia e) | 2 | | 1 |  |  | 1 + 2 |
| Aplikovaná informatika e) | 2 | | 1 |  |  | 2 + 1 |
| Technika obsluhy a služieb e) |  | |  | 3 |  | 3 |
| Odborný výcvik a) e) f) | 6 | | 12 | 12 | 14 | 44 |
| Spolu: | **35** | | **33** | **33** | **33** | **134** |
| Účelové kurzy a cvičenia |  | |  |  |  |  |
| Kurz pohybových aktivít v prírode |  | |  |  |  |  |
| Kurz na ochranu života a zdravia |  | |  |  |  |  |
| Účelové cvičenia |  | |  |  |  |  |
| Odborné kurzy |  | |  |  |  |  |
| Barmanský kurz, kurz flair |  | |  |  |  |  |
| Someliérsky kurz |  | |  |  |  |  |
| Baristický kurz |  | |  |  |  |  |
| Carvingový kurz |  | |  |  |  |  |
| Animátorský kurz |  | |  |  |  |  |
| Maturitná skúška |  | |  |  |  |  |

**Poznámková časť k učebnému plánu 4 ročného študijného odboru 6445 K kuchár**

**–––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––**

1. Trieda sa delí na skupiny podľa platnej legislatívy a podmienok školy.
2. Výučba slovenského jazyka a  literatúry sa realizuje s dotáciou 3 vyučovacích hodín týždenne v každom ročníku.
3. Vyučuje sa jeden z uvedených cudzích jazykov: anglický, francúzsky, nemecký, ruský v rozsahu 4 hodiny týždenne v každom ročníku.
4. 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.
5. Predmet má aj charakter cvičení.
6. Predmet je predmetom praktickej prípravy.
7. Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet dejepis a občianska náuka. V predmete občianska náuka je zakomponované učivo komunikácie a prezentácie.
8. Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ sú predmety biológia a chémia.
9. Súčasťou vzdelávacej oblasti „Matematika a práca s informáciami“ sú predmety

matematika a informatika. Výučba matematiky sa v študijných odboroch realizuje s dotáciou minimálne 1 hodiny týždenne v 1.-4.ročníku. Predmet informatika sa nevyučuje povinne, lebo škola má zavedený odborný predmet aplikovaná informatika.

1. Súčasťou vzdelávacej oblasti „Zdravie a pohyb“ je predmet telesná a športový výchova. Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať do maximálne dvojhodinových celkov.
2. Hodnotenie a klasifikácia vyučovacích predmetov sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
3. Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou a na návrh predmetových komisií rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vzdelávania a praktickej prípravy možno spájať do viachodinových celkov.
4. Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Na hodinách praktických cvičení alebo odborného výcviku sa žiaci delia do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných predpisov. Počet žiakov na jedného učiteľa sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
5. Predmet **odborný výcvik** je samostatným vyučovacím predmetom.

V čase školských prázdnin a vo voľných dňoch žiaci 1., 2. .ročníka povinne absolvujú 2 týždne odbornej prázdninovej praxe. Pre plnoletých žiakov škola organizuje 3 – 4 mesačnú odbornú zahraničnú prax na základe zmluvných vzťahov v čase hlavných prázdnin alebo v priebehu školského roka.

1. Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode. Kurz na ochranu života a zdravia sa organizuje v 3.ročníku a trvá 3 dni po 6 hodín. Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňujú sa v 1. a v 2. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku školského roka raz.

Kurz pohybových aktivít v prírode sa koná v rozsahu 5 vyučovacích dní po 6 hodín v 1.ročníku so zameraním na zimné športy a 3 vyučovacích dní po 6 hodín so zameraním na letné športy – plávanie.

1. Súčasťou výchovno-vzdelávacieho procesu sú exkurzie, ktoré žiaci absolvujú na prehĺbenie, upevnenie a rozšírenie poznatkov získaných v teoretickom vyučovaní v oblasti všeobecného a odborného vzdelávania. Ich rozsah a obsah je súčasťou plánu práce školy a schvaľuje ich riaditeľ školy. Exkurzie pripravuje a vedie učiteľ, ktorého vyučovací predmet najviac súvisí s obsahom exkurzie a zabezpečí výstup z exkurzie. Organizácia exkurzií musí byť v súlade s platnou legislatívou.
2. Vyučujúci sú povinní zohľadňovať otázky bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a starostlivosti o životné prostredie počas teoretického a praktického vyučovania v škole i na pracoviskách odbornej praxe a počas ďalších aktivít školy.
3. Obsah výchovy k manželstvu a rodičovstvu sa realizuje vo vyučovaní viacerých predmetov, kľúčové postavenie majú povinne voliteľné predmety etická výchova a náboženská výchova v 1. a 2. ročníku, občianska náuka, biológia a mimo-vyučovacie aktivity triednych učiteľov so žiakmi. Vedenie školy v spolupráci s koordinátorom riadi, koordinuje a kontroluje realizáciu výchovy k manželstvu a rodičovstvu vo výchovnovzdelávacom procese.
4. Maturitná skúška sa organizuje podľa platnej školskej legislatívy.
5. V jednotlivých vyučovacích predmetoch majú vyučujúci možnosť aktualizovať obsah učiva zaradením nových poznatkov, vyplývajúcich z potreby prispôsobiť učivo aktuálnym potrebám trhu práce, regiónu, špecifickým potrebám školy alebo z dôvodu legislatívnych zmien či zmien v spoločnosti. Zmeny v obsahu učiva navrhuje príslušná predmetová komisia riaditeľovi školy vždy ku koncu školského roku. Zmeny budú po schválení zaznamenané v revidovaní ŠkVP.
6. Znížená dotácia hodín oproti ŠVP vo vzdelávacej oblasti Človek a spoločnosť je o dve vyučovacie hodiny nižšia a v oblasti Zdravie a pohyb je dotácia znížená tiež o dve hodiny z dôvodu povinného navýšenia hodín praktickej prípravy pri zapojení školy do pilotného projektu duálneho vzdelávania.

**Prehľad využitia týždňov**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Činnosť** | **1. ročník** | **2. ročník** | **3. ročník** | **4. ročník** |
| Vyučovanie podľa rozpisu | **33** | **33** | **33** | **30** |
| Maturitná skúška | **-** | **-** | **-** | **3** |
| Vzdelávacie a odborné aktivity školy a exkurzie | **1** | **2** | **2** | **1** |
| Telovýchovno-výcvikové kurzy | **1** | **1** | **1** | **-** |
| Časová rezerva, utvrdzovanie a opakovanie učiva | **5** | **4** | **4** | **3** |
| **Spolu týždňov** | **40** | **40** | **40** | **37** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Hotelová akadémia Otta Brucknera  MUDr. Alexandra 29, 060 01 Kežmarok |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | HOGATUR |
| **Kód a názov ŠVP** | 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I., II. |
| **Kód a názov študijného odboru** | 6445 K kuchár |
| **Stupeň vzdelania** | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A |
| **Dĺžka štúdia** | 4 roky |
| **Forma štúdia** | Denná |

1. **PODMIENKY NA REALIZÁCIU VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V ŠTUDIJ-NOM ODBORE 6445 K kuchár**
   1. **Materiálne podmienky**

**Kapacita školy:**

V škole máme:

27klasických učební a učební na delenie,

20 odb. učební, z toho 9 v stredisku praktického Alexander a 1 učebňu v Barónke,

1 školský bufet pre študentov a učiteľov,

1 školskú knižnicu pre študentov a učiteľov,

1 školský dvor,

1 tenisový kurt,

1 centrálny sklad inventára a stolovej bielizne,

1kancelárske centrum,

1 telocvičňa

2 zborovne,

6 kabinetov.

V rokoch 2008-2010 sa zlepšili priestorové podmienky školy rekonštrukciou podkrovia v budove na MUDr. Alexandra č. 37, kde sme získali 4 učebne. Obe budovy školy boli zateplené, boli vymenené okná za plastové, bol rekonštruovaný vykurovací systém a elektroinštalácia, boli realizované nové slaboprúdové rozvody. V budove patriacej ev.cirkvi boli v 2009/2010 vymenené gamatky za nové, boli zrekonštruované WC na oboch poschodiach, v 2012/2013 boli zrekonštruované sprchy a šatňa pri telocvični. Telesná a športová výchova je organizovaná v telocvični, v posilňovni a na školskom dvore. V roku 2013 sa zmodernizovalo vybavenie školskej knižnice.

**Školský manažment** – pre školský manažment slúžia nasledovné priestory:

* miestnosť riaditeľa školy s priľahlou miestnosťou pre sekretariát,
* kancelária zástupcu riaditeľa pre všeobecnovzdelávacie predmety,
* kancelária zástupcu riaditeľa školy pre odborné predmety,
* kancelária zástupcu riaditeľa školy pre technicko-ekonomickú činnosť,
* kancelária pre ekonomický úsek.

**Pedagogickí zamestnanci** – majú k dispozícii veľkú a malú zborovňu v hlavnej budove školy a malú zborovňu v stredisku praktického vyučovania v budove „Alexander“. Kabinety majú samostatne učitelia telesnej a športovej výchovy, cudzích jazykov, ekonomických predmetov, slovenského jazyka. Učitelia môžu využívať sociálne zariadenia v blízkosti veľkej a malej zborovne, prípadne zrekonštruované sprchy v blízkosti kabinetu učiteľov telesnej a športovej výchovy. V odborných priestoroch majú učitelia samostatnú šatňu s uzamykateľnými skrinkami.

**Nepedagogickí zamestnanci** - využívajú okrem už spomínaných priestorov aj miestnosť pre školníka, miestnosti pre upratovačky a majú na starosti aj centrálny sklad inventára a stolovej bielizne, sklady čistiacich prostriedkov a kancelárskych potrieb a tiež miestnosť pracovníka zodpovedného za vedenie školského bufetu, ktorý ja súčasne aj šoférom služobného auta značky FORD Tranzit.

Ostatné priestory – tvoria ich sociálne zariadenia a menšia šatňa pre žiakov v hlavnej budove, sociálne zariadenia a šatne s uzamykateľnými skrinkami pre žiakov v budove praktického vyučovania „Alexander“, centrálny sklad inventára a stolovej bielizne, archív školy, sklad učebníc, priestory školskej knižnice, priestory pre pranie a žehlenie stolovej bielizne, priestor bufetu.

**Makrointeriéry:**

Areál školy pozostáva z dvoch stavebne prepojených budov, z ktorých jedna je vo vlastníctve evanjelickej cirkvi, ktorú využívame na základe nájomnej zmluvy, školského dvora a tenisového kurtu, ktorý využívame v rámci hodín telesnej a športovej výchovy.

Budova praktického vyučovania„Alexander“ sa nachádza  vo vzdialenosti asi 150 m od školy. Nachádza sa tu 9 odborných učební:

- 4 cvičné kuchyne,

- 3 učebne na výučbu predmetov TOB a THS

- 2 cvičné apartmány na výučbu zručností spojených s ubytovaním hosťa.

Všetky priestory sú vybavené modernou gastronomickou technikou podľa normatívov materiálno-technického a priestorového zabezpečenia v danom odbore.

Reštaurácia Barónka – škola prevádzkuje vlastnú reštauráciu a učebňu, ktorá je umiestnená v centre mesta Kežmarok v prenajatých priestoroch patriacich mestu Kežmarok.

**Vyučovacie interiéry:**

Učebne na teoretické vyučovanie – škola má k dispozícií 17 učební na teoretické vyučovanie, do ktorých sa priebežne dopĺňa didaktická technika (dataprojekcia, ekologické tabule a pod.)

Učebne na vyučovanie odborných predmetov – v hlavnej budove školy sú to:

* 1 učebňa na výučbu predmetov TOB a THS,
* 1 telocvičňa,
* 1 posilňovňa,
* 1 učebňa na výučbu odborných ekonomických predmetov,
* 3 učebne na výučbu informatiky,
* 1 učebňa na výučbu strojopisu
* 2 učebne na výučbu cudzích jazykov

Ďalšie učebne umiestnené v stredisku praktického vyučovania v budove „Alexander“ sú spomenuté v predchádzajúcej časti.

Na škole máme 4 učebne s interaktívnou tabuľou a 6 učební s dataprojektormi, pričom 4 sú umiestnené v klasických triedach a 2 v odborných učebniach. Na výučbu využívame ďalšie 2 prenosné dataprojektory.

**Vyučovacie exteriéry:**

Nie sú vo vlastníctve školy, využívame ich však na vyučovanie odborných predmetov na základe zmluvy o prenájme (reštaurácia Barónka) alebo na základe Dohody o organizovaní a zabezpečení odbornej praxe žiakov daného odboru ( gastronomické a hotelové zariadenia).

**Priestorové a materiálne vybavenie školy v plnej miere vyhovuje Normatívu materiálno-technického a priestorového zabezpečenia** pre študijný odbor **6445 K kuchár, ktoréschválilo MŠVVaŠ SR dňa 12.februára 2013 pod č. 2013-701/5435:76-925 s platnosťou od 1.septembra 2013.**

* 1. **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 všeobecnovzdelá-vacích 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 študijnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím program. 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 študijnom 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 spôsobilosť nepedagogických zamestnancov (ekonóm, správca, školník, upratovačky a pod.), ktorí sa podieľajú na realizácii školského vzdelávacieho programu je v súlade s platnými predpismi. Práva a povinnosti nepedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich 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 výchovných poradcov vymedzujú vnútorné predpisy školy (pracovný poriadok, školský poriadok, vnútorný mzdový predpis a pod.).
  1. **Organizačné podmienky**

**Požiadavky školskej legislatívy a ich napĺňanie**

Vzdelávanie podľa školského vzdelávacieho programu HOGATUR sa uskutočňuje v súlade s platnou legislatívou:

1. Štátny vzdelávací program pre skupiny odborov 62 Ekonomické vedy, 63,64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I,II - ISCED 3A, schválilo MŠVVaŠ SR dňa 7. februára 2013 pod č.2013-762/1889:23-925  začínajúc prvým ročníkom.
2. Zákon č.245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov.
3. Vyhláška MŠ SR č. 282/2009 o stredných školách v znení neskorších predpisov,
4. Zákona č. 184/2009 Z.z o odbornom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov.
5. Ďalších právnych predpisov súvisiacich s organizáciou školského roka, štúdia na SŠ a ukončovania štúdia na SŠ.

Popri teoretickom vyučovaní sa rozvíjajú aj špecifické remeselné zručnosti a kreativita pri praktickom vyučovaní, ktoré sa vykonáva podľa § 43 Zákona 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov a podľa zákona č. 184/2009 Z.z o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov. Hlavnými formami praktického vyučovania je podľa uvedených zákonov odborná prax a pra-ktické cvičenie.

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Hotelová akadémia Otta Brucknera  MUDr. Alexandra 29, 060 01 Kežmarok |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | HOGATUR |
| **Kód a názov ŠVP** | 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I., II. |
| **Kód a názov študijného odboru** | 6445 K kuchár |
| **Stupeň vzdelania** | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A |
| **Dĺžka štúdia** | 4 roky |
| **Forma štúdia** | Denná |

1. **PODMIENKY VZDELÁVANIA ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVNO-VZDELÁVACÍMI POTREBAMI V ŠTUDIJNOM ODBORE 6445 K kuchár**

Výchova a vzdelávanie žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami sa na škole uskutočňuje podľa zákona 245/2008 Z.z. ,a to v triedach spolu s ostatnými žiakmi školy - v školskej integrácií. Ide o žiakov s vývinovými poruchami učenia.

Ciele výchovy žiakov s VPU na škole sú rovnaké, ako u ostatných žiakov, pripraviť ich na vstup do pracovného procesu alebo na vzdelávanie na akejkoľvek vyššej odbornej škole alebo vysokej škole s prihliadnutím na schopnosti a možnosť vykonávať zvolenú profesiu. Škola zohľadňuje individuálne osobitosti žiakov s VPU len v takom rozsahu, aby konečné výsledky vzdelávania žiaka s VPU zodpovedali profilu absolventa príslušného študijného odboru.

Vzhľadom k narušeným schopnostiam žiaka vyplývajúcim z vývinových porúch učenia škola v rámci prijímacieho konania zvažuje u žiaka predpoklady ju zvládnuť a na základe získanej odbornej kvalifikácie uplatniť sa na trhu práce. Pri organizácii prijímacieho konania postupuje v súlade so zákonom 245/2008 Z. z. § 65 ods. 2 – formu prijímacej skúšky určuje s prihliadnutím na diagnózu žiaka a vychádza z odporúčaní školského poradenského zariadenia.

Vzdelávanie žiaka s VPU po úspešnom vykonaní prijímacích skúšok je podmienené:

- predložením písomnej žiadosti zákonného zástupcu o zmenu formy vzdelávania

- vyplnením NÁVRHU na prijatie žiaka so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami do špeciálnej školy, do špeciálnej materskej školy, do základnej školy a do strednej školy

Špecifiká výchovy a vzdelávania žiakov s VPU v školskej integrácii:

- žiak s VPU je vzdelávaný podľa individuálneho vzdelávacieho programu v zmysle zákona 245/2008 Z. z. § 94 ods. 1 pís. b. IVVP vypracováva triedny učiteľ po konzultácii s vyučujúcimi vyučovacích predmetov, ktorých sa budú špecifiká vzdelávania týkať v najväčšej miere, zároveň triedny učiteľ spolupracuje so špeciálnym pedagógom. Počas školského roka sa IVVP upravuje a dopĺňa podľa aktuálnych potrieb žiaka. IVVP sa zároveň aktualizuje podľa požiadaviek ročníka, ktorý žiak s VPU navštevuje. IVVP podpisuje riaditeľ školy, triedny učiteľ, špeciálny pedagóg, zákonný zástupca žiaka a žiak s VPU. IVVP je vypracovaný na základe záverov a odporúčaní podľa odborných vyšetrení žiaka s VPU v zariadení výchovného poradenstva a prevencie /CPPPaP Kežmarok, CPPPaP Poprad a iných, ktoré sú vedené v sieti školských zariadení/. Ide o vyšetrenia psychologické a špeciálno-pedagogické. Centrum okrem vyšetrení spolupracuje so školou pri výchove a vzdelávaní žiakov s VPU, poskytuje škole:

- písomné vyjadrenie k školskej integrácii žiaka s VPU

- systematickú odbornú starostlivosť o žiaka s VPU

- metodickú pomoc učiteľom školy, triednemu učiteľovi a výchovnému poradcovi školy pri vypracovaní IVVP žiaka s VPU

- spoluprácu pri tvorbe IVVP aj zákonným zástupcom žiaka s VPU

Na zabezpečení uvedených služieb CPPP a P sa aktívne zúčastňuje špeciálny pedagóg z CPPPaP z Kežmarku, ktorý je určený pre školu.

Škola ďalej zabezpečuje podmienky pre školskú integráciu žiaka, a to formou:

a/ zabezpečenia odbornej špeciálno-pedagogickej starostlivosti

b/zabezpečenia priestorových a organizačných podmienok v rozsahu a kvalite zodpovedajúcej individuálnym potrebám – používanie špeciálnych metód, postupov, foriem vyučovania, kompenzačných pomôcok. Tieto opatrenia vyplývajú z vyšetrení žiaka s VPU a sú uvedené v IVVP žiaka.

Učiteľ vo výchovno-vzdelávacom procese:

- akceptuje žiaka s VPU a rešpektuje jeho špecifiká osobnosti

- rešpektuje správanie žiaka

- podporuje a taktne usmerňuje jeho spôsoby sebarealizácie

- povzbudzuje žiaka a vytvára príležitosti pre pozitívne hodnotenie

- stimuluje rozvíjanie tých schopností, ktoré v dôsledku narušenia nie sú dostatočne vyvinuté

- podporuje všetky snahy žiaka o ústnu i písomnú komunikáciu

- žiakovi dôveruje a oslovuje ho rovnakým spôsobom ako ostatných spolužiakov

- poskytuje žiakovi podnety na hodnotiace myslenie a vedie ho k primeranému seba hodnoteniu

- vedie žiaka k samostatnosti, pozitívnym prístupom zvyšuje jeho sebadôveru

- kladie na žiaka primerané požiadavky, nezľavuje v nárokoch a neoslobodzuje ho od činností, ktoré môže s individuálnou pomocou učiteľa alebao ostatných spolužiakov zvládnuť

- zachováva diskrétnosť o problémoch žiaka s VPU a nereferuje o nich pred inými žiakmi, či rodičmi

Učiteľ vo výchovno-vzdelávacom procese zároveň zohľadňuje špecifiká žiakov s VPU:

- ťažkosti pri niektorých myšlienkových operáciách

- pomalé tempo zapamätávanie

- motorická instabilita

- nedostatky vo vývine psychomotorických zručností

- neadekvátne emocionálne reakcie

- znížená sebadôvera

- nerovnomerné výkony

K zmierneniu prejavov a dôsledkov negatívnych vplyvov na vzdelávanie v triede zabezpečuje učiteľ žiakovi nasledujúce podmienky:

- umiestni žiaka v triede tak, aby mohol vnímať prácu učiteľa všetkými zmyslami

- pracovný postup vo výchovno-vzdelávacom procese konzultuje so špeciálnym pedagógom

- pri práci so žiakom využíva vhodné pomôcky /po dohode so špeciálnym pedagógom/ a učí s nimi pracovať samostatne aj žiaka s VPU

Učiteľ pre porozumenie a osvojenie prebratého učiva:

- používa efektívne stratégie učenia

- pri vyučovaní využíva skúsenosti žiaka a nadväzuje na ne

- nové pojmy vždy vysvetlí a objasní ich v rôznych súvislostiach

- používa názorný materiál a poskytuje žiakovi možnosť manipulácie s ním

- nové učivo usporiada po krokoch a dodržiava postupnosť od jednoduchého k zložitejšiemu

- priebežne si overuje, ako žiak porozumel učivu alebo úlohe

- pri skúšaní a overovaní vedomostí žiaka volí formu písomnú, ústnu, praktickú, uprednostňuje tú formu, ktorú v aktuálnom čase a pre konkrétny druh úloh odporúča poradenské zariadenie

- pri skúšaní a hodnotení žiaka si overí či žiak porozumel zadanej úlohe

**Pri výchove a vzdelávaní žiaka s VPU škola sa snaží o úzku spoluprácu s rodinou žiaka a vytvorenie atmosféry spoločnej zodpovednosti**.

Pri hodnotení žiaka s VPU sú rešpektované tieto zásady:

- podrobnosti , podľa ktorých je potrebné postupovať pri hodnotení a klasifikácii konkrétneho žiaka s VPU, poskytuje školské poradenské zariadenie, ktoré mu zabezpečuje poradenskú starostlivosť

- o spôsobe a možnostiach hodnotenia a klasifikácie triedny učiteľ alebo vyučujúci učiteľ informuje žiaka s VPU a tiež zákonného zástupcu žiaka

- pri hodnotení žiaka s VPU učiteľ taktne posudzuje prejavovanie jeho vedomostí nielen v porovnaní so spolužiakmi žiaka, ale najmä v porovnaní s predchádzajúcimi výkonmi samostatného žiaka

- pri hodnotení učebných výsledkov žiaka s VPU učiteľ rešpektuje druh a závažnosť poruchy,

ktorá má vplyv na úroveň a výsledky práce žiaka v príslušnom predmete

- učiteľ posudzuje učebné výsledky žiaka objektívne a primerane náročne, pričom prihliada na jeho vynaložené úsilie, svedomitosť, záujmy a na predpoklady jeho ďalšieho vzdelávania alebo uplatnenia v pracovnom procese, kladie dôraz na jeho individuálne schopnosti, ktoré sú základom jeho sociálnej a pracovnej interakcie.

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Hotelová akadémia Otta Brucknera  MUDr. Alexandra 29, 060 01 Kežmarok |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | HOGATUR |
| **Kód a názov ŠVP** | 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I., II. |
| **Kód a názov študijného odboru** | 6445 K kuchár |
| **Stupeň vzdelania** | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A |
| **Dĺžka štúdia** | 4 roky |
| **Forma štúdia** | Denná |

1. **VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6445K kuchár**

**Pravidlá hodnotenia žiakov**

Neoddeliteľnou súčasťou výchovno-vzdelávacieho procesu je kontrola a hodnotenie výkonov žiaka v rámci všetkých činností, ktoré vykonáva. Cieľom hodnotenia je poskytnúť žiakovi spätnú väzbu, prostredníctvom ktorej získava informácie o tom, ako danú problematiku zvláda, ako dokáže zaobchádzať s tým, čo sa naučil, v čom sa zlepšil a v čom má nedostatky. Hodnotenie žiaka vychádza z jasne stanovených cieľov a konkrétnych kritérií, ktorými sa dá jeho výkon zmerať a je jednou z najvýznamnejších činností kontroly vyučovacieho procesu.

**Kontrola vyučovacieho procesu pozostáva zo:**

* + - 1. **zisťovania výsledkov vyučovacieho procesu** - preverovanie alebo skúšanie žiakov, počas ktorého meriame ich výkon a zisťujeme, čo žiak vie a čo nevie, ako sa

má zlepšiť v porovnaní sám so sebou alebo s ostatnými žiakmi v triede - v skupine.

Ide o zisťovanie stupňa dosiahnutia cieľov vyučovacieho procesu – výkonových

a obsahových štandardov - formou frontálneho, individuálneho, písomného skúšania,

vypracovania projektovej práce, referátu, eseje.

2. **posúdenie výsledku vyučovacieho procesu** - hodnotenie čiže porovnávanie výsledkov činnosti žiaka zisteným preverovaním podľa určených požiadaviek, noriem špecifikovaných v učebných osnovách jednotlivých predmetov.

Hodnotenie žiakov, ktoré môžeme vyjadriť slovným hodnotením, známkou, percentuálnym vyjadrením či bodmi, musí byť vždy motivačné pre žiaka a triedu. Učitelia dbajú na to, aby hodnotením nerozdeľovali žiakov na schopných a neschopných, nemá slúžiť na porovnávanie jednotlivca s jeho spolužiakmi, ale má sa sústrediť na individuálny pokrok každého žiaka.

Neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia žiaka je aj jeho správanie, prístup k práci a jeho postoje. Hodnotenie nesmie v žiadnom prípade viesť k znižovaniu dôstojnosti, sebadôvery a sebaúcty žiaka. Hlavným cieľom hodnotenia nemá byť učenie sa pre známky, ale naopak pre vedomosti, má to žiaka viesť k študijným návykom a osobnej ašpirácii dosahovať čo najlepšie študijné výsledky a zároveň musí byť aj akceptovaním jeho osobných a vzdelávacích potrieb či sociálnych vzťahov. Hodnotenie žiaka nesmie súvisieť so strachom a bezradnosťou žiaka pri riešení problémov, čo následne vedie k vyhýbaniu sa predmetu. V prípade žiaka, ktorý nezvláda predpísané učivo je potrebný individuálny prístup k žiakovi.

* 1. **Funkcie hodnotenia**

Hodnotenieje jednou z najvýznamnejších činností kontroly vyučovacieho procesu, ktorou sa zisťujú a posudzujú výsledky vzdelávania. Musí spĺňať tietofunkcie:

* diagnostická, ktorá určuje mieru vedomostí, zručností, postojov žiakov a jeho 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.
  1. **Kritériá, formy hodnotenia, spôsoby a postupy hodnotenia**

Hodnotenie sa vzťahuje predovšetkým na hodnotenie **očakávaných vzdelávacích výstupov**. V pravidlách hodnotenia sú vymedzené:

* kritériá hodnotenia,
* formy hodnotenia.

Kritériá hodnotenia zisťujú mieru realizácie plánovaných výsledkov, určujú, ako stanoviť dôkaz o tom, že učenie bolo ukončené a preukázané pre požadovaný výkonový štandard, čo je uvedené v osnovách jednotlivých predmetov. Kritériá sumatívneho hodnotenia sú rozpracované v časti 10.7 .

Spôsoby a postupy hodnotenia rozdeľujeme podľa nasledovných kritérií:

* 1. **podľa výkonu žiaka**
     + výkonové hodnotenie, v ktorom sa výkon žiaka porovnáva s výkonom iných žiakov,
     + hodnotenie absolútneho výkonu, kde sa výkon žiaka meria na základe stanoveného kritéria v jednotlivých predmetoch;
     + individuálne hodnotenie, pri ktorom sa porovnáva aktuálny výkon žiaka z jeho predchádzajúcim výkonom.
  2. **podľa cieľa vzdelávania**
     + sumatívne hodnotenie na jasne definovaných kritériách pri ukončení štúdia – uvádzame v časti hodnotenie MS;
     + formatívnehodnotenie zabezpečuje spätnú väzbu medzi žiakom a učiteľom.
  3. **podľa času**
     + priebežné hodnotenie, kde sa žiak hodnotí v priebehu celého vyučovacieho obdobia,
     + záverečné hodnotenie, pri ktorom sa žiak hodnotí jednorázovo na konci vyučovacieho obdobia – na konci polroku, školského roku.
  4. **podľa informovanosti**
     + formálne hodnotenie, kedy je žiak dopredu informovaný o hodnotení a môže sa naň pripraviť,
     + neformálne hodnotenie, pri ktorom sa pozoruje bežná činnosť žiaka vo vyučovacom procese.
  5. **podľa činnosti**
     + hodnotenie priebehu činnosti, napr. rôznych cvičení, úloh, praxe, odborného výcviku pod. ,
     + hodnotenie výsledku činnosti, napr. test, pokrm, jedlo, služba a pod.
  6. **podľa prostredia**
     + interné hodnotenie, prebieha v škole učiteľmi v triede, odbornej učebni, školskej reštaurácii, cvičnej kuchyni;
     + externé hodnotenie prebieha v škole inými ľuďmi napr. odborník z praxe,počas predmetu prax, odborný výcvik;
     + externé hodnotenie v zmluvných zariadeniach praktického vyučovania školiteľmi.
  7. **Podľa počtu skúšaných žiakov**
* individuálne
* skupinovo
* frontálne

**8) podľa časového zaradenia**

* priebežné skúšanie (skúša sa učivo jednej alebo niekoľkých vyučovacích hodín),
* súhrnné skúšanie (skúša sa učivo tematického celku alebo učivo za celé klasifikačné obdobie),
* záverečné skúšanie – maturitné skúšky

**9) podľa spôsobu vyjadrovania**

* ústne hodnotenie (otázka – odpoveď),
* písomné hodnotenie (cieľový test, test voľných odpovedí, riešenie príkladov, prípadová štúdia, projekt, zistenie a pod.),
* praktické hodnotenie (zručnosti, cvičenia, projekty a pod.).

**10) podľa vzdelávacích výstupov**

* sa hodnotia kognitívne (rozumové) kompetencie napr. pamäťové alebo aktuálne činnosti a praktické kompetencie (výrobok, proces, postup). Študenti vypracujú „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.
  1. **Klasifikácia odborných vyučovacích predmetov teoretického vyučovania**

Pri klasifikácii výsledkov v odborných vyučovacích predmetoch v rámci teoretického vyučovania sa v súlade s požiadavkami výkonových štandardov, obsahových štandardov, učebných osnov stanovených v školských vzdelávacích programoch postupuje podľa metodického usmernenia MŠ 21/2011. Hodnotíme:

* + 1. celistvosť, presnosť a trvácnosť osvojenia požadovaných poznatkov, faktov, pojmov, definícií, zákonitostí a vzťahov a schopnosť vyjadriť ich,
    2. kvalita a rozsah získaných zručností vykonávať požadované intelektuálne a motorické činnosti,
    3. schopnosť uplatňovať osvojené poznatky a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri výklade a hodnotení spoločenských a prírodných javov a zákonitostí,
    4. schopnosť využívať a zovšeobecňovať skúsenosti a poznatky získané pri praktických činnostiach,
    5. kvalita myslenia, predovšetkým jeho logickosť, samostatnosť a tvorivosť,
    6. aktivita v prístupe k činnostiam, záujem o ne a vzťah k nim,
    7. dodržiavanie stanovených termínov,
    8. presnosť, výstižnosť a odborná a jazyková správnosť ústneho, písomného a grafického prejavu,
    9. kvalita výsledkov činnosti,
    10. osvojenie účinných metód samostatného štúdia.

Výchovno-vzdelávacie výsledky v odborných vyučovacích predmetoch v rámci teoretického vyučovania sa klasifikujú podľa kritérií uvedených v časti ....... .

Jednotlivé klasifikačné stupne vyjadrujú tieto výkony:

Stupeň 1 (výborný) –100% až 90%

Žiak ovláda poznatky, fakty, pojmy definície a zákonitosti, ktoré požadujú učebné

osnovy, celistvo, presne a úplne a chápe vzťahy medzi nimi. Pohotovo vykonáva požadované intelektuálne a motorické činnosti. Samostatnetvorivo uplatňuje osvojené vedomosti a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri výklade a hodnotení javov a zákonitostí. Myslí logicky správne, zreteľne sa u neho prejavuje samostatnosť a tvorivosť. Jeho ústny a písomný prejav je správny,

presný a výstižný. Grafický prejav je presný a estetický. Výsledky jeho činnosti sú

kvalitné, iba s menšími nedostatkami.

Stupeň 2 (chválitebný) – 89% až 75%

Žiak ovláda poznatky, fakty, pojmy definície a zákonitosti, ktoré požadujú učebné osnovy, v podstate celistvo, presne a úplne. Pohotovo vykonáva požadované intelektuálne a motorické činnosti. Samostatne a produktívne alebo s menšími

podnetmi učiteľa uplatňuje osvojené vedomosti a zručnosti pri riešení teoretických

a praktických úloh, pri výklade a hodnotení javov a zákonitostí. Myslí správne, v

jeho myslení sa prejavuje logika a tvorivosť. Ústny a písomný prejav máva menšie nedostatky v správnosti, presnosti a výstižnosti. Kvalita výsledkov činnosti je spravidla bez podstatných nedostatkov. Grafický prejav je

estetický, bez väčších nepresností.

Stupeň 3 (dobrý) – 74 % až 55 %

Žiak má v celistvosti, presnosti a úplnosti osvojenia poznatkov, faktov, pojmov,

definícií a zákonitostí, ktoré sú predpísané učebnými osnovami, nepodstatné

medzery. Pri vykonávaní požadovaných intelektuálnych a motorických činností sa

prejavujú menšie nedostatky. Podstatnejšie nepresnosti a chyby vie s učiteľovou

pomocou korigovať. V uplatňovaní osvojených vedomostí a zručností pri riešení

teoretických a praktických úloh sa dopúšťa chýb. Uplatňuje poznatky a hodnotí javy a zákonitosti podľa podnetov učiteľa. Jeho myslenie je v celku správne, nie je

vždy tvorivé. V ústnom a písomnom prejave má nedostatky v správnosti, presnosti a výstižnosti, grafický prejav jemenej estetický. V kvalite výsledkov jeho činnosti sú

častejšie nedostatky.

Stupeň 4 (dostatočný) – 54 % až 40 %

Žiak má v celistvosti a úplnosti osvojenia požadovaných vedomostí závažné medzery. Pri vykonávaní požadovaných intelektuálnych a motorických činností je málo pohotový a má väčšie nedostatky. V uplatňovaní osvojených vedomostí a zručností pri riešení teoretických a praktických úloh sa vyskytujú závažné chyby.

Pri využívaní vedomostí na výklad a hodnotenie javov je nesamostatný. V logickosti myslenia sa vyskytujú závažné chyby a myslenie nie je tvorivé. Jeho ústny a písomný prejav má vážne nedostatky v správnosti, presnosti a výstižnosti. V kvalite výsledkov jeho činnosti a v grafickom prejave sa prejavujú nedostatky, grafický prejav je málo estetický. Závažné nedostatky a chyby vie žiak s pomocou učiteľa korigovať.

Stupeň 5 (nedostatočný) – 39% až 0%

Žiak si neosvojil vedomosti požadované učebnými osnovami celistvo, presne a úplne, má v nich závažné a značné medzery. Jeho zručnosť vykonávať požadované intelektuálne a motorické činnosti má podstatné nedostatky. V uplatňovaní osvojených vedomostí a zručností pri riešení teoretických a praktických úloh sa vyskytujú veľmi závažné chyby. Pri výklade a hodnotení javov a zákonitostí nevie svoje vedomosti uplatniť, a to ani na podnet učiteľa. Neprejavuje samostatnosť v myslení, vyskytujú sa u neho časté logické nedostatky. V ústnom a písomnom prejave má závažné nedostatky v správaní, presnosti a výstižnosti. Kvalita výsledkov jeho činnosti a grafický prejav sú na nízkej úrovni. Závažné nedostatky a chyby nevie opraviťani s pomocou učiteľa“.

* 1. **Klasifikácia odborných vyučovacích predmetov praktického vyučovania**

Predmety praktického vyučovania majú charakter praktickej činnosti. Praktické vyučovanie sa vykonáva v týchto hlavných formách: odborný výcvik, odborná prax, praktické cvičenie. 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:

1. vzťah k práci a k praktickým činnostiam,
2. osvojenie praktických zručností a návykov, zvládnutie účelných spôsobov práce,
3. schopnosť spolupracovať pri riešení úloh,
4. využitie získaných teoretických vedomostí v praktických činnostiach,
5. aktivita, samostatnosť, tvorivosť, iniciatíva v praktických činnostiach, talent,
6. kvalita výsledkov činností,
7. organizácia vlastnej práce a pracoviska, udržiavanie poriadku na pracovisku,
8. dodržiavanie predpisov o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, ochrane pred požiarom a starostlivosť o životné prostredie,
9. dodržiavanie stanovených termínov,
10. hospodárne využívanie surovín, materiálov, energie, prekonávanie prekážok v práci,
11. obsluha a údržba výrobných alebo laboratórnych zariadení a pomôcok, nástrojov, náradia a meradiel.

Výchovno-vzdelávacie výsledky v odborných vyučovacích predmetoch v rámci praktického vyučovania sa klasifikujú podľa nižšie uvedených kritérií.

Stupňom 1 – výborný sa žiak klasifikuje, ak sústavne prejavuje kladný vzťah k práci, k praktickým činnostiam a k pracovnému kolektívu. 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. Praktické činnosti vykonáva pohotovo, samostatne uplatňuje získané zručnosti a návyky. 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. Vedome dodržuje predpisy o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a ochrane pred požiarom a aktívne sa stará o životné prostredie. Hospodárne využíva suroviny, materiál, energiu. Vzorne obsluhuje a udržuje výrobné alebo laboratórne pomôcky, nástroje, náradie a meradlá. Aktívne prekonáva vyskytujúce sa prekážky.

Stupňom 2 – chválitebný sa žiak klasifikuje, ak prejavuje kladný vzťah k práci, k praktickým činnostiam a k pracovnému kolektívu. Samostatne, ale menej tvorivo a s menšou istotou využíva získané teoretické poznatky pri praktickej činnosti. Praktické činnosti vykonáva samostatne, v postupoch a spôsoboch práce sa nevyskytujú podstatné chyby a v umeleckej praxi nedostatok umeleckých schopností. Výsledky jeho práce majú drobné nedostatky. Účelne si organizuje vlastnú prácu, pracovisko udržuje v poriadku. Vedome dodržuje predpisy o bezpečnosti ochrane zdravia pri práci a ochrane pred požiarom a stará sa o životné prostredie. Pri hospodárnom využívaní surovín, materiálu a energie robí malé chyby. Výrobné alebo laboratórne zariadenia obsluhuje a udržuje s drobnými nedostatkami. Prekážky v práci prekonáva s občasnou pomocou.

Stupňom 3 – dobrý sa žiak klasifikuje, ak prejavuje vzťah k práci, k praktickým činnostiam a k pracovnému kolektívu prevažne kladne, s menšími výkyvmi. S pomocou učiteľa uplatňuje získané teoretické poznatky pri praktickej činnosti. V praktických činnostiach sa dopúšťa chýb a pri postupoch a spôsoboch práce a v umeleckej praxi pri využívaní umeleckých schopností, potrebuje občasnú pomoc učiteľa. Výsledky práce majú nedostatky. Vlastnú prácu organizuje menej účelne, udržuje pracovisko v poriadku. Dodržuje predpisy o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a ochrane pred požiarom a v malej miere prispieva k tvorbe a ochrane životného prostredia. S pomocou učiteľa je schopný hospodárne využívať suroviny, materiály a energiu. Pri obsluhe a údržbe výrobných laboratórnych zariadení a pomôcok, nástrojov, náradia a meradiel ho musí častejšie usmerňovať učiteľ. Prekážky v práci prekonáva s častou pomocou učiteľa.

Stupňom 4 – dostatočný sa žiak klasifikuje, ak pracuje bez záujmu a vzťahu k práci, k praktickým činnostiam a k pracovnému kolektívu. Získané teoretické poznatky vie pri praktickej činnosti využiť len za sústavnej pomoci učiteľa. V praktických činnostiach, zručnostiach a návykoch sa dopúšťa väčších chýb. Pri voľbe postupov a spôsobov práce a v umeleckej praxi pri využívaní umeleckých schopností, sústavne potrebuje pomoc učiteľa. Vo výsledkoch práce má závažné nedostatky. Prácu vie organizovať za sústavnej pomoci učiteľa, menej dbá na poriadok pracoviska, dodržiavanie predpisov o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a ochrane pred požiarom a taktiež o životné prostredie. Porušuje zásady hospodárnosti využívania surovín, materiálu a energie. V obsluhe a údržbe výrobných a laboratórnych zariadení a pomôcok, prístrojov, nástrojov, náradia a meradiel sa dopúšťa závažných nedostatkov. Prekážky v práci prekonáva len s pomocou učiteľa.

Stupňom 5 – nedostatočný sa žiak klasifikuje, ak neprejavuje záujem o prácu a jeho vzťah k praktickým činnostiam a k pracovnému kolektívu nie je na potrebnej úrovni. Nevie ani s pomocou učiteľa uplatniť získané teoretické poznatky pri praktickej činnosti. V praktických činnostiach, zručnostiach a návykoch má neakceptovateľné nedostatky. Pracovný postup nezvládne ani s pomocou učiteľa. Výsledky jeho práce sú nedokončené, neúplné, nepresné, nedosahujú ani dolnú hranicu predpísaných ukazovateľov. Prácu na pracovisku si nevie organizovať, nedbá na poriadok pracoviska. Neovláda predpisy o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a ochrane pred požiarom a nedbá na ochranu životného prostredia. Nevyužíva hospodárne suroviny, materiál a energiu. V obsluhe a údržbe výrobných alebo laboratórnych zariadení a pomôcok, prístrojov, náradia a meradiel má vážne nedostatky.

**10.5 Pravidlá hodnotenia žiakov**

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

1. Hodnotenie žiaka zamerať a formulovať pozitívne - malo by byť motiváciou pre žiaka a povzbudením.
2. Žiaka hodnotíme v predmete podľa miery splnenia stanovených kritérií a podľa jeho prístupu k plneniu úloh v rámci predmetu.
3. Známka z vyučovacieho predmetu nezahŕňa hodnotenie správania žiaka.
4. Vyučujúci klasifikuje iba riadne prebrané a precvičené učivo.
5. Žiak má dostatok času na učenie, precvičovanie a upevnenie učiva.
6. Vyučujúci získava podklady pre hodnotenie žiaka okrem frontálneho a individuálneho skúšania aj sledovaním jeho výkonov na vyučovaní a pripravenosti žiaka na vyučovanie, rôznymi druhmi písomných prác, analýzou výsledkov rôznych činností žiaka, vypracovania projektu, eseje, konzultáciami s inými vyučujúcimi, výchovnou poradkyňou a triednym učiteľom.
7. Pri klasifikácii žiaka vyučujúci používa platnú klasifikačnú stupnicu.
8. Vyučujúci posudzuje výsledky žiaka objektívne a komplexne.
9. Písomné práce vyučujúci žiakom oznámi vopred, aby mali žiaci dostatok času sa pripraviť a učivo s nimi pred písomnou prácou riadne zopakuje.
10. V predmete, v ktorom vyučujú viacerí vyučujúci, výsledný stupeň klasifikácie je stanovený po vzájomnej dohode.
11. Žiaka známkou netrestáme a prácu s chybou vnímame ako proces učenia.

**10.5.1 Pravidlá hodnotenia pri použití rôznych stratégií vyučovania**

**V priebežnom overovaní ústnych individuálnych a skupinových prezentácií žiakov**, kladieme dôraz na:

* súvislý prejav, používanie odbornej terminológie, schopnosť viesť dialóg, správnu reakciu na problémové a doplňujúce otázky, či žiak používal primerané jazykové prostriedky, hovoril gramaticky a štylisticky správne, vedel teoretické poznatky aplikovať v praktickej úlohe, vecnosť správnosť a komplexnosť odpovede,
* kreatívne riešenie problémovej úlohy, riadime sa kritériami, ktoré sú uvedené v učebnej osnove každého predmetu a jazykovú pohotovosť.

**V projektovej práci** hodnotíme:

* schopnosť tímovej komunikácie a kooperácie,
* schopnosť uplatňovať aj medzipredmetové vzťahy,
* schopnosť projekt spracovať aj prostredníctvom IKT, jeho formálnu stránku,
* samostatnú prezentáciu projektu,
* prístup k spracovaniu témy, originalita riešenia, tvorivosť, technické spracovanie, obsah, rozsah,
* úroveň osvojenia vedomostí a zručností.

**Písomný prejav** hodnotíme podľa kritérií uvedených v učebnej osnove daného predmetu a podľa formy písomného skúšania. Po opravení písomných prác, vyučujúci rozdá žiakom písomné práce, vyhodnotí celkovú úroveň prác, poukáže na najčastejšie chyby, ktorých sa žiaci dopúšťali a vysvetlí ich. Žiaci majú právo byť oboznámení so stupnicou hodnotenia písomnej práce či testu, čo bude vyučujúci všetko sledovať a hodnotiť, s bodovacím systémom s maximálnym počtom bodov, ktorý môžu žiaci získať ešte pred písaním písomnej práce, testu, subtestu, projektu atď...

**V predmetoch s výchovným zameraním** hodnotíme tvorivosť a samostatnosť prejavu, osvojenie si potrebných vedomostí a zručností, ich tvorivú aplikáciu, kvalitu prejavu, vzťah žiaka k činnostiam a jeho záujem o tieto činnosti, estetické vnímanie, prístup k estetizácii prostredia, k vlastnému vzhľadu, k umeleckým dielam, rešpekt k tradíciám, kultúrnemu a historickému dedičstvu našej krajiny, aktívne zapájanie sa do kultúrneho diania; súčasťou hodnotenia má byť aj sebahodnotenie žiaka, jeho schopnosť posúdiť vlastnú prácu, vynaložené úsilie, osobné možnosti a rezervy; sebahodnotenie budeme orientovať na rozvoj kľúčových kompetencií a na očakávané vzdelávacie výstupy v danom vyučovacom predmete.

**V rámci praktického vyučovania sa pri hodnotení praktických cvičení v predmete technológia prípravy pokrmov hodnotí:**

* domáca príprava žiaka na technologické cvičenie – príprava normovacích listov jednotlivých jedál pripravovaných v rámci cvičenia a ich správnosť,
* vypracovanie súvislých príkladov,
* požadovaná upravenosť žiakov na technologickom cvičení – vo – rondón, zástera, šatka, nohavice, topánky, čiapka, čistota oblečenia, hygiena rúk, úprava nechtov u dievčat (v prípade umelých nechtov používanie gumených rukavíc, ktoré si žiačka na každé varenie zakúpi sama), včasný nástup na technologické cvičenie, prístup a iniciatíva pri plnení pridelených úloh, disciplinovanosť, dodržiavanie predpisov BOZP, postoje žiaka, úprava jedla na tanieri, hygiena pracovného prostredia, hospodárne využívanie surovín, energií, vody,
* žiaci, ktorí majú na starosti obsluhu a prevádzkar – požadované oblečenie a úprava, úprava spoločného stola, domáca príprava na technologické cvičenie, príprava kvetinovej výzdoby, skladanie papierových obrúskov, celkové nastretie, použitý inventár, príprava menu lístka, organizácia práce, používanie príručníkov, vypracovanie žiadanky na inventár a nákup surovín,
* skladníci - nákup potravín na základe písomnej požiadavky, nákup potravín za najvýhodnejšie ceny, vypracovanie kalkulácií,
* udržiavanie poriadku na pracovisku.

**V praktických cvičeniach techniky obsluhy a služieb sa hodnotí**:

* domáca príprava žiaka na praktické cvičenie,
* požadované oblečenie a upravenosť,
* plnenie pridelených úloh pred začiatkom, počas a po ukončení praktického cvičenia,
* príprava žiadanky na inventár, jeho odovzdanie,
* príprava a úprava písomností, správanie a postoje žiaka,
* žiak si osvojil praktické zručností a návyky a ich využitie,
* preukázal vzťah k práci, k pracovným činnostiam,
* spoločenské vystupovanie a správanie sa žiakov počas celého cvičenia,
* dodržiavanie zásad BOZP.

**Hodnotenie žiaka počas odborného výcviku ako ajna fakultatívnych gastronomických akciách školy a zahraničnej odbornej praxe**

Tu sa uplatňuje vysoký stupeň sebahodnotenia žiakov prostredníctvom vedenia **denníka odborného výcviku, ktorý vyučujúci 1 x za polrok kontroluje**. V denníku žiak popisuje pracovisko, pracovné činnosti, ktoré robí, pozíciu v ktorej pracuje, hodnotí získané pracovné skúsenosti, rozvoj odborných a osobnostných kompetencií a celkový prínos výcviku pre jeho odborný rozvoj.

**Pre sociálneho partnera – zamestnávateľa žiaka – je vytvorený stručný dotazník, v ktorom zástupca zamestnávateľa posúdi**:

* vystupovanie a upravenosť zovňajšku žiaka,
* správanie a spôsob komunikácie,
* záujem o prácu a motiváciu,
* odborné znalosti a praktické zručnosti,
* jazykové zručnosti a schopnosti,
* včasné a riadne plnenie zadaných úloh,
* plánovanie vlastnej práce,
* včasný nástup na pracovisko,
* schopnosť a vhodnosť pre zvolený odbor.

Tento dotazník slúži aj ako spätná väzba pre školu a je jedným z podkladov pre hodnotenie predmetu odborný výcvik. Ďalším podkladom pre hodnotenie tohto predmetu je aj projektová práca za každý polrok školského.

Žiaci počas vykonávania OVY alebo na gastronomických akciách prezentujú svoju vlastnú prácu, odborné schopnosti a zručnosti priamo na verejnosti a verejnosť hodnotí, ako zvládajú kľúčové i odborné kompetencie a žiaci môžu zažívať aj radosť z úspechu.

**10.6 Sebahodnotenie kľúčových kompetencií a vzdelávacích výstupov**

**Pri sebahodnotení kľúčových kompetencií** žiak vypĺňa hodnotiaci dotazník, ktorý je orientovaný na všetky oblasti kľúčových kompetencií. Hodnotenie realizujeme 2 krát v roku za 1. a 2. polrok. Jednotlivé položky dotazníka formulujú predmetové komisie v spolupráci s výchovnou poradkyňou. Vypĺňanie dotazníka môže žiak konzultovať s vyučujúcim, prípadne s rodičom. Hodnotenie dotazníka komentuje učiteľ ústne.

**V dotazníku sa zameriame, na tieto oblasti:**

* učebné - poznanie učebných štýlov žiakov,
* spôsob získavania informácií, ich vyhľadávanie a triedenie,
* manažment času a podmienok na učenie,
* spôsob riešenia úloh, problému, robenie si poznámok, nájdenie optimálneho riešenia problému,
* ako vieme komunikovať,
* či vieme počúvať iných,
* či vieme aktívne diskutovať a argumentovať,
* či vieme primerane sa vyjadrovať ústne i písomne - aj v cudzom jazyku,
* schopnosť komunikovať prostredníctvom IKT,
* či vieme spolupracovať s druhými,
* participácia na práci v tíme,
* či dokážeme pomáhať a podporovať iných,
* či vieme požiadať o pomoc,
* či vieme rešpektovať prácu iných,
* či vieme prebrať zodpovednosť za svoju prácu a prácu iných,
* či sa veľmi neangažujeme v práci v skupine alebo radšej pracujeme sami,
* či sa vieme sebaovládať, či sa vieme prispôsobovať zmeneným podmienkam atď.

**Pri sebahodnotení vzdelávacích výstupov** má žiak možnosť zamyslieť sa nad svojou prácou, vedomosťami a zručnosťami, ale aj postojmi a vlastnosťami. Zvažuje svoje pozitíva a negatíva, uvažuje, kde urobil chybu a aké sú príčiny jeho problémov či neúspechu, ako ich môže odstrániť a ako môže s nimi ďalej pracovať. Vyučujúci si pripravia hodnotiaci dotazník a kritéria hodnotenia. Týmto spôsobom budeme viesť žiakov k hodnoteniu vlastného pokroku v danom predmete. Žiak touto formou vyjadruje, čo sa za určité obdobie naučil, v čom sa zdokonalil, v čom by sa chcel zlepšiť. Hodnotenie sa realizuje 2 krát do roka. Jednotlivé položky dotazníka vypracujú predmetové komisie v spolupráci s výchovnou poradkyňou školy. Hodnotenie dotazníka komentuje učiteľ ústne. Okrem hodnotiaceho dotazníka môžu žiaci použiť aj inú formu zhodnotenia vlastnej práce, a to formou voľného písania. Takéto hodnotenie práce prebieha na triednickej hodine. Pri vyhodnotení triedny učiteľ použije primeraný komentár iba so žiakom samotným, nie pred triedou.

**Čo hodnotíme?**

* **prácu v škole** - pripravenosť na vyučovanie, aktívne zapájanie sa do výučby, prezentáciu vedomostí, zručností a kompetencií, prezentáciu postojov a prístupu k plneniu úloh, plnenie všetkých povinností súvisiacich s výučbou,
* **vzdelávacie výsledky** - podľa kritérií hodnotenia v jednotlivých predmetoch a v súlade s platným klasifikačným poriadkom,
* **domácu prácu** - formálne a podľa kritérií hodnotenia jednotlivých predmetov,
* **práce žiakov** - didaktické testy, písomné práce, eseje, cvičenia, praktické cvičenia, projekty, skupinové projekty, prípadové štúdie, dotazníky, záverečné správy, prezentácie, súvislé príklady, laboratórne cvičenia, situačné štúdie, obchodnú korešpondenciu, simulácie, súťažné práce, domáce úlohy, referáty, rozpracovania a výklady,
* **správanie** - správanie žiakov v škole - počas vyučovania i na mimoškolských aktivitách a pri spoločenských aktivitách, počas priebežnej, súvislej a manažérskej odbornej praxe, ale aj počas prázdninovej a ZOP praxe, počas súťaží exkurzií, výstav, atď.

**Obdobia hodnotenia**:

- denne,

- mesačne,

- štvrťročne,

- polročne,

- celoročne.

**10.7 Hodnotenie maturitných skúšok**

Jednotlivé časti maturitnej skúšky budú organizované v zmysle platnej legislatívy o ukončovaní štúdia v stredných školách a pozostávajú z externej časti MS, z PFIČ a internej časti MS, v našej škole aj z praktických maturitných cvičení ako podkladu pre komplexnú úlohu na PČOZ. Zadania a témy na internú časť maturitnej skúšky pripravujú predmetové komisie podľa platných predpisov. Zadania a témy budú vychádzať z výkonových štandardov kompetenčného profilu absolventa študijného odboru hotelová akadémia a  študijného odboru manažment regionálneho cestovného ruchu. Pri koncipovaní zadaní TČOZ budeme integrovať viaceré odborné predmety, ktoré sú obsahovo príbuzné. Dodržiavať sa bude aj zásada aplikačného využitia teoretických vedomostí na praktických úlohách.

Výsledkom zvládnutia vzdelávacích výstupov a kompetencií je vypracované portfólio žiaka - je to súbor rôznych produktov žiaka (riešenia príkladov a problémových úloh, schémy, projekty, plagáty, prospekty, mapy a pod.), ktoré dokumentujú jeho prácu za určité obdobie.

Tieto dokumenty sú dôležitou súčasťou komplexného hodnotenia žiaka. Portfólio má podobu tvrdých dosiek.

Jednotlivé časti portfólia hodnotíme známkou, podľa platnej klasifikácie alebo slovným hodnotením, ktoré poskytuje viac možností.

Žiak sa vďaka slovnému hodnoteniu učí objektívnej kritike. Je vedený k systematickej práci. Učitelia a žiaci tak dostanú komplexnejšiu správu o vývoji, pokroku a práci žiaka, ako aj radu ako odstrániť prípadné nedostatky.

Sebahodnotenie žiaka sa uskutočňuje po ukončení činnosti alebo pri práci s materiálmi portfólia.

Kritériá hodnotenia  vzdelávacích výstupov počas MS

Rozsah a obsah úloh maturitnej skúšky zahŕňa komplexný učebný obsah teoretického vyučovania a praktickej prípravy. V rámci ŠkVP budú tieto kritériá špecifikované v závislostí na orientácii konkrétneho študijného odboru a v súlade s určenou maturitnou témou alebo formou praktickej MS.

Kritériá pre teoretickú časť odbornej zložky MS

1. porozumenie téme,
2. správne používanie odbornej terminológie v materinskom a cudzom jazyku,
3. schopnosť správne analyzovať tému,
4. vecnosť,  správnosť a komplexnosť odpovede,
5. schopnosť praktickej aplikácie poznatkov,
6. prezentácia samostatnej, komplexnej a správnej odpovede,
7. výraznosť a istota prezentácie,
8. rutinné zmysluplné využívanie nevyhnutných pomôcok a prostriedkov pri odpovedi,
9. dôslednosť a zodpovednosť pri vypracovaní témy,
10. istota pri riešení problémových situácií, javov a problémov,
11. schopnosť predniesť vlastné riešenie.

Kritériá pre praktickú časť odbornej zložky MS

1. pochopenie úlohy,
2. správne analyzovaná téma,
3. správne používanie odbornej terminológie,
4. schopnosť teoretickej aplikácie pri praktickom predvedení úlohy,
5. samostatnosť pri práci,
6. správna a efektívna voľba metód pri postupe práce,
7. správny výber náradia, prístrojov, strojov, zariadení, materiálov, surovín a pod.,
8. efektívna organizácii práce na pracovisku,
9. dodržiavanie noriem, hygieny a pravidiel bezpečnosti práce,
10. uplatňovanie zásad ochrany životného prostredia,
11. dodržanie bezpečnostných, hygienických a protipožiarnych opatrení,
12. kvalitný výsledok práce.

**Hodnotenie vzdelávacích výstupov** bude založené na kritériách hodnotenia. Vymedzenie prostriedkov a postupov hodnotenia bude spracované ku každej téme. Konkretizácia tém a zadaní, vrátane špecifických kritérií hodnotenia, prostriedkov a postupov hodnotenia, ako aj organizačné a metodické pokyny k priebehu o organizácii MS, budú spracované rok pred konaním MS a budú osobitným dokumentom školy, ktorý bude doplnkom nášho ŠkVP.

* 1. **Hodnotenie a klasifikácia správania žiakov**

Podľa platného Metodického pokynu na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl vydaného MŠVVaŠ SR .

* 1. **Komisionálne skúšky**

Podľa platného Metodického pokynu na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl vydaného MŠVVaŠ SR .

**10.10 Hodnotenie žiaka s VPU**

Pri hodnotení žiaka s VPU sú rešpektované tieto zásady:

- podrobnosti , podľa ktorých je potrebné postupovať pri hodnotení a klasifikácii konkrétneho žiaka s VPU, poskytuje školské poradenské zariadenie, ktoré mu zabezpečuje poradenskú starostlivosť

- o spôsobe a možnostiach hodnotenia a klasifikácie triedny učiteľ alebo vyučujúci učiteľ informuje žiaka s VPU a tiež zákonného zástupcu žiaka

- pri hodnotení žiaka s VPU učiteľ taktne posudzuje prejavovanie jeho vedomostí nielen v porovnaní so spolužiakmi žiaka, ale najmä v porovnaní s predchádzajúcimi výkonmi samostatného žiaka

- pri hodnotení učebných výsledkov žiaka s VPU učiteľ rešpektuje druh a závažnosť poruchy,

ktorá má vplyv na úroveň a výsledky práce žiaka v príslušnom predmete

- učiteľ posudzuje učebné výsledky žiaka objektívne a primerane náročne, pričom prihliada na jeho vynaložené úsilie, svedomitosť, záujmy a na predpoklady jeho ďalšieho vzdelávania alebo uplatnenia v pracovnom procese, kladie dôraz na jeho individuálne schopnosti, ktoré sú základom jeho sociálnej a pracovnej interakcie.

**10.11 Hodnotenie maturitných skúšok materinského jazyka a cudzích jazykov**

Jednotlivé časti maturitnej skúšky budú organizované v zmysle platnej legislatívy o ukončovaní štúdia v stredných školách a pozostávajú z externej časti MS, z PFIČ a internejčasti MS a ústnej formy PFIČ.

Kritériá hodnotenia  vzdelávacích výstupov počas MS

Rozsah a obsah úloh maturitnej skúšky zahŕňa komplexný učebný obsah vyučovania materinského jazyka a cudzích jazykov. V rámci ŠkVP budú tieto kritériá špecifikované v závislostí na orientácii konkrétneho študijného odboru a v súlade s určenou maturitným zadaním.

Kritériá pre ústnu časť PFIČ

* porozumenie maturitného zadania,
* správne používanie odbornej terminológie v materinskom a cudzom jazyku
* prezentácia samostatnej, komplexnej a správnej odpovede,
* výraznosť a istota prezentácie,
* rutinné zmysluplné využívanie nevyhnutných pomôcok a prostriedkov pri odpovedi,
* dôslednosť a zodpovednosť pri vypracovaní maturitného zadania
* samostatnosť pri práci,
* kvalitný výsledok práce.

**Hodnotenie vzdelávacích výstupov** bude založené na kritériách hodnotenia. Vymedzenie prostriedkov a postupov hodnotenia bude spracované ku každej téme. Konkretizácia tém a zadaní, vrátane špecifických kritérií hodnotenia, prostriedkov a postupov hodnotenia, ako aj organizačné a metodické pokyny k priebehu o organizácii MS, budú spracované rok pred konaním MS a budú osobitným dokumentom školy, ktorý bude doplnkom nášho ŠkVP.