

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

POTRAVINÁRSTVO



Hotelová akadémia
Košice

2982 L 02 POTRAVINÁRSKA VÝROBA
ZAMERANIE NA PEKÁRSKU A CUKRÁRSKU VÝROBU

| | |
|---|--|
| Kód a názov ŠVP | 29 Potravinarstvo |
| Kód a názov ŠkVP | 2982 L 02 Potravinarska výroba – pekarska a cukrarska výroba |
| Stupeň vzdelania | Úplné stredné odborné vzdelanie |
| Úroveň Slovenského kvalifikačného rámca | SKKR 4 |
| Úroveň Európskeho kvalifikačného rámca | EKR 4 |
| Dĺžka štúdia | 2 roky |
| Forma štúdia | Denná, nadstavbové štúdium |
| Vyučovací jazyk | Slovenský |
| Druh školy | Štátna |
| Dátum schválenia | 30. 08. 2013 |
| Miesto vydania | Hotelová akadémia, Južná trieda 10, Košice |

PaedDr. Jaroslava Mamčaková
riaditeľka

Mgr. Iveta Mihočková
zástupca riaditeľa pre všeobecné vzdelávanie
Tel.: 055 72 60 732

Mgr. Alena Simanová
zástupca riaditeľa pre odborné vzdelávanie
a praktickú prípravu
Tel.: 055 72 60 707

Mgr. Eva Mikulová
hlavný majster
Tel.: 055 72 60 708

www.hotelovake.edupage.org
sekretariat@zsjuznake.sk

Tel.: 055 72 60 705
Fax.: 055 72 60 706

| Platnosť / revidovanie | Dátum | Zaznamenávanie inovácie, zmeny, úpravy a pod. |
|------------------------|--------------|--|
| Platnosť ŠkVP od | 01. 09. 2013 | |
| | 01.09.2015 | Aktualizácia projektovej činnosti |
| | 01.09.2015 | Kalendár aktivít pre šk.rok 2015/16 |
| | 15.09.2015 | Aktualizácia počtu žiakov a tried v šk roku 2015/16 |
| | 1.2. 2016 | Zmena riaditeľa školy; riaditeľ PaedDr. Radko Rakušan |
| | 1.3. 2016 | Zrušená funkcia zástupcu riaditeľa pre odborné predmety |
| | 1.3. 2016 | Zmena vo funkcii hlavný majster; od 1.3. 2016 Ing. Karel Rakušan |
| | 1.9. 2016 | Aktualizované PK |
| | 1.9. 2016 | Aktualizované záujmové krúžky |
| | 1.9. 2016 | Aktualizované zmluvné pracoviská |
| | 1.9. 2016 | Aktualizácia projektovej činnosti |
| | 1.9. 2016 | Aktualizácia - Kalendár aktivít pre školský rok 2016/2017 |
| | 1.9. 2018 | Aktualizované PK |
| | 1.9. 2018 | Aktualizované záujmové krúžky |
| | 1.9. 2018 | Aktualizované zmluvné pracoviská |
| | 1.9. 2018 | Aktualizácia - Kalendár aktivít pre školský rok 2018/2019 |
| | 1.9. 2018 | Aktualizovaný RUP |
| | 1.9.2019 | Aktualizácia - Kalendár aktivít pre školský rok 2020/2021 |
| | 1.9.2019 | Aktualizácia učebných osnov – SJL, CHE, MAT, API, INF, OBN |
| | 1.9.2020 | Úprava RUP - doplnenie o extra hodiny v rámci OP Ľudské zdroje - Prioritná os Vzdelávanie, zameranie Prepojenie stredoškolského vzdelávania s praxou |
| | 1.9.2020 | Aktualizácia učebných osnov - SJL |
| | 9.5.2021 | Zmena riaditeľa školy; riaditeľka PaedDr. Jaroslava Mamčaková |
| | 1.7.2021 | Zmena vo funkcii hlavný majster; od 1.7.2021 Mgr. Eva Mikulová |
| | 1.9.2021 | Aktualizácia učebných osnov – SJL, ANJ |
| | 1.9.2021 | Aktualizovaná vízia školy |
| | 1.9.2021 | Aktualizované záujmové krúžky |
| | 1.9.2021 | Aktualizované zmluvné pracoviská |
| | 1.9.2021 | Aktualizácia – Kalendár aktivít pre školský rok 2021/2022 |
| | 1.9.2022 | Zmena Kľúčových kompetencií podľa Dodatku č. 11 k ŠVP pre odborné vzdelávanie a prípravu, skupinu študijných a učebných odborov 29 Potravinárstvo, schválený Ministerstvom školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa 13. decembra 2021 pod číslom 2021/9630:43-A2220 s účinnosťou od 1. septembra 2022 začínajúc prvým ročníkom Aktualizované záujmové krúžky Aktualizované zmluvné pracoviská Inovácia a aktualizácia UO jednotlivých predmetov Zmena RUP od šk. roka 2022/2023 Voliteľné predmety v druhom ročníku Maturujem zo SJL a Maturujem z ANJ |
| | | Zmena vo funkcii zástupca riaditeľa školy Mgr. Alena Simanová od 1.9.2022 |
| | | |

| | | |
|--|--|--|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

| | | |
|------|--|----|
| 1 | Identifikačné údaje..... | 6 |
| 2 | Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania..... | 7 |
| 3 | Vlastné zameranie školy..... | 11 |
| 3.1 | Vízia školy..... | 12 |
| 3.2 | Stratégia..... | 13 |
| 3.3 | Charakteristika školy..... | 17 |
| 3.4 | Plánované aktivity školy..... | 18 |
| 3.5 | Charakteristika pedagogického zboru..... | 20 |
| 3.6 | Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy..... | 20 |
| 3.7 | Dlhodobé projekty..... | 21 |
| 3.8 | Medzinárodná spolupráca..... | 22 |
| 3.9 | Spolupráca s rodičmi, so sociálnymi partnermi a inými subjektmi..... | 23 |
| 3.10 | Formy praktického vyučovania..... | 24 |
| 3.11 | Podmienky na zaistenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní..... | 24 |
| 3.12 | Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci..... | 25 |
| 4 | Osobitosti a podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami. | 26 |
| 5 | Charakteristika školského vzdelávacieho programu v Odbore 2978 L 02 potravinárska výroba . | 30 |
| 5.1 | Základné údaje o štúdiu..... | 31 |
| 5.2 | Organizácia výučby..... | 31 |
| 5.3 | Zdravotné požiadavky na uchádzača..... | 31 |
| 6 | Profil absolventa..... | 32 |
| 6.1 | Kľúčové kompetencie..... | 32 |
| 6.2 | Odborné kompetencie..... | 35 |
| 7 | Rámcový učebný plán pre 2-ročné nadstavbové študijné odbory:..... | 37 |
| 8 | Učebný plán..... | 40 |
| 9 | PRÍLOHY..... | 46 |

1 IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE

| | |
|---|--|
| Názov a adresa školy | Hotelová akadémia, Južná trieda 10, 040 01 Košice |
| Kód a názov ŠVP | 29 Potravinárstvo |
| Kód a názov študijného odboru | 2982 L 02 potravinárska výroba – pekárska a cukrárska výroba |
| Stupeň vzdelania | úplné stredné odborné vzdelanie |
| Úroveň Slovenského kvalifikačného rámca | SKKR 4 |
| Úroveň Európskeho kvalifikačného rámca | EKR 4 |
| Dĺžka štúdia | 2 roky |
| Forma štúdia | Denná, nadstavbové štúdium |
| Vyučovací jazyk | Slovenský |
| Druh školy | Štátna |
| Dátum schválenia ŠkVP | 30. august 2013 |
| Miesto vydania | Hotelová akadémia, Južná trieda 10, 040 01 Košice |
| Platnosť ŠkVP | 01. september 2013 začínajúc prvým ročníkom |

Kontakty pre komunikáciu so školou

| Titul, meno, priezvisko | Pracovná pozícia | Telefón | Fax | e-mail | Iné |
|-----------------------------|---|--------------|--------------|--------------------------|-----|
| PaedDr. Jaroslava Mamčaková | Riaditeľka | 055/7260 705 | 055/7260 706 | sekretariat@zsjuznake.sk | |
| Mgr. Alena Simanová | Zástupca riaditeľa pre odborné vzdelávanie a praktickú prípravu | 055/7260 707 | | sekretariat@zsjuznake.sk | |
| Mgr. Iveta Mihočková | Zástupca riaditeľa pre všeobecné vzdelávanie | 055/7260 732 | | sekretariat@zsjuznake.sk | |
| Mgr. Eva Mikulová | Hlavná majsterka | 055/7260 708 | | sekretariat@zsjuznake.sk | |
| Ing. Mária Sokolová | Vedúca ekonomicko-technických činností | 055/7260 716 | | sekretariat@zsjuznake.sk | |

Zriaďovateľ

Košický samosprávny kraj
Odbor školstva
Námestie Maratónu mieru 1
042 66 Košice

telefón: 055/7268 111
e-mail: vuc@vucke.sk

PaedDr. Jaroslava Mamčaková
riaditeľka školy

| | |
|---|---|
| Názov a adresa školy | Hotelová akadémia Južná trieda 10, 040 01 Košice |
| Kód a názov ŠVP | 29 Potravinárstvo |
| Kód a názov študijného odboru | 2982 L potravinárska výroba |
| Zameranie odboru | 02 pekárska a cukrárska výroba |
| Stupeň vzdelania | Úplné stredné odborné vzdelanie |
| Úroveň Slovenského kvalifikačného rámca | SKKR 4 |
| Úroveň Európskeho kvalifikačného rámca | EKR 4 |
| Dĺžka štúdia | 2 roky |
| Forma štúdia | Denná, nadstavbové štúdium |

2 CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v našom školskom vzdelávacom programe pre študijný odbor 2982 L 02 potravinárska výroba vychádza z cieľov stanovených v Zákone o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu študijných a učebných odborov 29Potravinárstvo. Poslanie školy vyplýva aj komplexnej analýzy školy.

Poslaním našej školy nie je len odovzdávať vedomosti a pripravovať našich žiakov na povolanie a získanie kvalifikácie, ale aj formovať u mladých ľudí ich postoje, viesť ich k dodržiavaniu etických a ľudských princípov. Naša škola má nielen vzdelávať, ale aj vychovávať. Naše **ciele v systéme výchovy a vzdelávania** spočívajú v cieľavedomom a systematickom rozvoji poznávacích schopností, emocionálnej zrelosti študenta, motivácie k sústavnému zdokonaľovaniu sa, prosociálneho správania, etiky, sebaregulácie ako vyjadrenia schopnosti prevziať zodpovednosť za seba a svoj rozvoj a tvorivosť.

Cieľom výchovy a vzdelávania je umožniť našim žiakom:

- získať kompetencie v oblasti komunikačných schopností, ústnych a písomných spôsobilostí, využívanie informačno-komunikačných technológií, komunikácie v štátnom, materinskom a v dvoch cudzích jazykoch, matematickej gramotnosti, kompetencie v oblasti prírodných vied a technológií, k celoživotnému učeniu, sociálne a občianske kompetencie a podnikateľské schopnosti,
- ovládať aspoň jeden cudzí jazyk a vedieť ho používať,
- naučiť sa správne identifikovať a analyzovať problémy a navrhovať riešenie a vedieť ich riešiť,
- rozvíjať manuálne zručnosti, tvorivé, umelecké a psychomotorické schopnosti, aktuálne poznatky a pracovať s nimi v oblasti súvisiacich s nadväzujúcim vzdelávaním a na trhu práce,
- posilňovať úctu k rodičom, ostatným osobám, ku kultúrnym a národným hodnotám a tradíciám štátu, k štátnemu a materinskému jazyku a k svojej kultúre,
- získať a posilňovať úctu k ľudským právam, základným slobodám a zásadám stanoveným v Dohovore o ochrane ľudských práv a základných slobôd,
- pripraviť sa na zodpovedný život v slobodnej spoločnosti, v duchu porozumenia a znášanlivosti, rovnosti muža a ženy, priateľstva medzi národmi, národnostnými, etnickými skupinami a náboženskej tolerancie,
- naučiť sa rozvíjať a kultivovať svoju osobnosť, celoživotne sa vzdelávať, pracovať v skupine a preberať na seba zodpovednosť,
- naučiť sa kontrolovať a regulovať svoje správanie, starať sa a chrániť svoje zdravie vrátane zdravej výživy a životné prostredie, rešpektovať všeľudské etické hodnoty,
- získať všetky informácie o právach dieťaťa a spôsobilosť na ich uplatnenie.

Ciele výchovy a vzdelávania na našej škole sú zamerané na:

1. Učiť sa poznávať

- naučiť sa osvojiť si nástroje pochopenia sveta a rozvíjať schopnosti nevyhnutné k učeniu sa,
- rozvíjať základné myšlienkové postupy žiaka, ich pamäť a schopnosť sústredenia,
- podporovať osvojovanie všeobecných princípov riešenia problémov, javov a situácií, bežných zručností pre prácu s informáciami,
- podporovať poznanie lepšie chápať svet, v ktorom žijú, nevyhnutnosť udržateľného rozvoja,
- viesť k porozumeniu základných vedeckých, technologických a technických metód, postupov a nástrojov a rozvíjať zručnosti pri ich aplikácii,
- rozvíjať osvojovanie si základných poznatkov, pracovných postupov a nástrojov potrebných pre kvalifikovaný výkon povolania a na trhu práce,
- pripravovať žiakov na celoživotné vzdelávanie.

2. Učiť sa rozhodovať

- naučiť sa tvorivo zasahovať do životného, pracovného a spoločenského prostredia,
- rozvíjať aktivity a tvorivý prístup k riešeniu problémov a hľadať progresívne riešenia,
- podporovať flexibilitu, adaptabilitu a kreativitu,
- viesť našich žiakov k aktívnemu prístupu k práci, profesijnej kariére a prispôbiť sa zmenám na trhu práce,
- rozvíjať v žiakoch cieľavedomý prístup k tímovej a samostatnej práci,
- vytvárať v nich zodpovedný prístup k plneniu svojich povinností a rešpektovanie stanovených pravidiel,
- viesť ich k hodnoteniu svojich schopností a rešpektovaniu schopností druhých,
- rozvíjať u nich zručnosti, ktoré sú potrebné pri rokovaniach, diskusií, kompromise a obhajobe vlastného stanoviska a k akceptovaniu stanovísk druhých,
- viesť ich k chápaniu práce ako príležitosti pre sebarealizáciu.

3. Učiť sa existovať

- porozumieť vlastnej osobnosti v súlade so všeobecne akceptovanými morálnymi hodnotami,
- rozvíjať v žiakoch telesné a duševné schopnosti a zručnosti,
- prehlbovať zručnosti, ktoré sú potrebné k sebareflexii, sebapoznaniu, sebahodnoteniu,
- vytvárať v žiakoch sebavedomie a inšpiráciu,
- rozvíjať v nich slobodné, kritické a nezávislé myslenie, úsudok a rozhodovanie,
- viesť ich k tomu, aby prijímali zodpovednosť za svoje myslenie, rozhodovanie, správanie, cítenie,
- viesť ich k emocionálnemu a estetickému vnímaniu,
- rozvíjať v nich kreativitu, nadanie a predstavivosť.

4. Učiť sa žiť v spoločnosti s ostatnými

- rozvíjať v žiakoch úctu k ľudskému životu a jej hodnote,
- vytvárať v nich úctu a rešpekt k živej a neživej prírode, k ochrane životného prostredia, chápanie globálnych problémov ľudstva,
- prehlbovať v žiakoch osobnostnú, národnostnú a občiansku identitu, pripraviť ich chrániť vlastnú identitu a rešpektovať identitu iných,
- viesť žiakov k tomu, aby sa vo vzťahu k iným ľuďom oslobodili od predsudkov, xenofóbie, intolerancie, rasizmu, etnickej a náboženskej neznášanlivosti,
- vytvárať u nich zodpovedné a slušné správanie v súlade s morálnymi zásadami a zásadami spoločenského správania sa,
- viesť ich k aktívnej účasti v občianskom živote a spolupráci na rozvoji demokracie,
- rozvíjať u nich komunikačné zručnosti a zručnosti pre hodnotný pracovný, rodinný a partnerský život.

Ciele výchovy a vzdelávania našej školy sú orientované na vytváranie predpokladov celoživotného vzdelávania a sú zamerané na:

Posilnenie výchovnej funkcie školy

- umožniť všetkým žiakom prístup ku kvalitnému vzdelávaniu, aktivitám mimo vyučovania (forma prevencie sociálno–patologických javov a podchytenie nadaných a talentovaných) najmä žiakom zo sociálne znevýhodneného prostredia,
- motivovať žiakov pri učení – umožniť im pokračovať v ďalšom vzdelávaní a v rozvoji ich osobnosti,
- podporovať záujmy a schopnosti,
- formovať ucelený názor na svet, vytvárať vzťah k ľudským hodnotám, poskytovať možnosti v oblasti záujmovej činnosti.

Realizáciu stratégie rozvoja školy s dôrazom na:

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

- uplatňovať nové metódy a formy vyučovania
 - aktívne učenie,
 - medzipredmetová integrácia,
 - projektové vyučovanie,
 - programové vyučovanie.
- zabezpečiť kvalitné vyučovanie cudzích jazykov
 - vytvorením odborných učební,
 - získaním kvalifikovaných učiteľov,
 - zabezpečením dostupných podmienok, pre výučbu v zahraničí.
- skvalitniť výučbu IKT
 - zabezpečením špeciálnych učební,
 - softwarové vybavenie,
 - podpora ďalšieho vzdelávania učiteľov,
- zohľadniť potreby a individuálne možnosti žiakov pri dosahovaní cieľov v študijnom odbore 2982 L O2K potravinárska výroba,
- rozvíjať záujmy žiakov,
- vytvárať priaznivé prostredie v teoretickom a praktickom vyučovaní,
- zavádzať progresívne zmeny v hodnotení žiakov – diagnostika,
- zachovávať prirodzené heterogénne skupiny vo vzdelávaní,

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

- rozvíjať a posilňovať kvalitný pedagogický zbor – stabilizáciou,
- podporovať vzdelávanie učiteľov a zabezpečiť odborný rast,
- rozvíjať hodnotenie a sebahodnotenie vlastnej práce a dosiahnutých výsledkov.

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

- rozvíjať edukačný proces na báze skvalitňovania vzťahov medzi učiteľom - žiakom – rodičom,
- budovať toleranciu a radosť z úspechov medzi žiakmi,
- vytvárať v škole prostredie s dôrazom na aktivitu a slobodu osobnosti, vyjadrovanie svojho názoru,
- odstraňovať prejavy šikanovania, diskriminácie, násilia, xenofóbie, rasizmu, intolerancie v súlade s Chartou základných ľudských práv a slobôd,
- zapájať sa do projektov, ktoré budú zamerané nielen na rozvoj školy, ale aj na osvojenie si vedomostí, zručností a kompetencií u žiakov, ktoré im prispievajú k ich uplatneniu sa na trhu práce,
- nadväzovať spoluprácu so školami rovnakého typu a s podnikmi doma a v zahraničí,

- presadzovať zdravý životný štýl – voľnočasové aktivity – šport,
- vytvárať fungujúci motivačný systém merania výsledkov vzdelávania.

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

- zapojiť rodičov do procesu školy
 - záujmové krúžky,
 - voľnočasové aktivity,
- spolupracovať s rodičmi pri tvorbe školského vzdelávacieho programu,
- spolupracovať so zriaďovateľom ohľadom zamestnanosti,
- spolupracovať sa podnikmi, ktoré poskytujú hotelové a gastronomické služby,
- spolupracovať so školami doma a v zahraničí a vymieňať si vzájomne skúsenosti a poznatky,
- spolupracovať s akreditovanými organizáciami zaoberajúcimi sa hotelovými a gastronomickými službami,

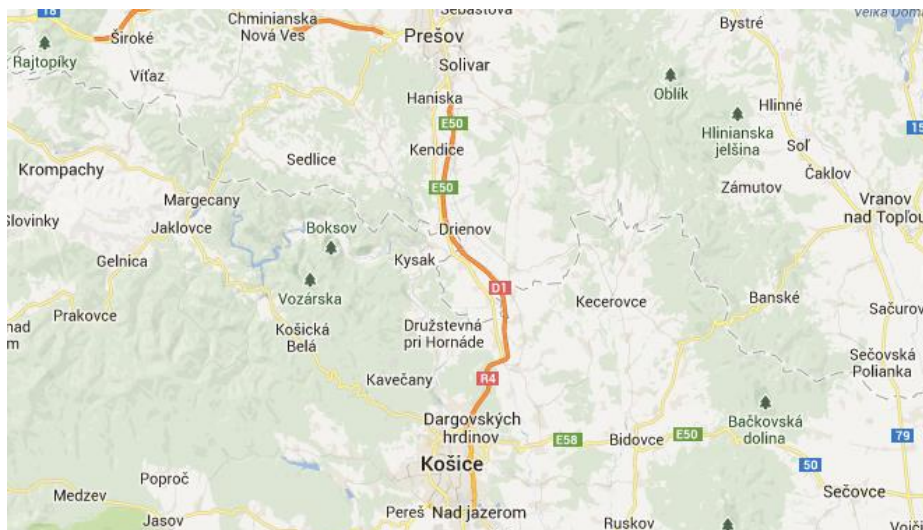
e) zlepšenie estetického prostredia budovy školy a najbližšieho okolia s cieľom:

- zlepšiť prostredie v triedach a priestoroch školy,
- využiť materiálno-technický a ľudský potenciál pre získanie finančných zdrojov,
- pravidelne sa starať o úpravu okolia školy.

| | |
|--|---|
| Názov a adresa školy | Hotelová akadémia Južná trieda 10, 040 01 Košice |
| Kód a názov ŠVP | 29 Potravinárstvo |
| Kód a názov študijného odboru | 2982 L potravinárska výroba |
| Zameranie odboru | 02 pekárska a cukrárska výroba |
| Stupeň vzdelania | Úplné stredné odborné vzdelanie |
| Úroveň Slovenského kvalifikačného rámca | SKKR 4 |
| Úroveň Európskeho kvalifikačného rámca | EKR 4 |
| Dĺžka štúdia | 2 roky |
| Forma štúdia | Denná, nadstavbové štúdium |

3 VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY

Hotelová akadémia na Južnej triede v Košiciach sa nachádza v centre mesta, ktoré je druhé najväčšie mesto na Slovensku a je dominanta východu.



Mesto s bohatou a slávnou minulosťou, s architektonicky i urbanisticky cennými historickými a umeleckými pamiatkami, s prímestskými rekreačnými strediskami a pestrou ponukou kultúrnych podujatí, je podľa očakávania, magnetom pre návštevníkov, príťažlivou destináciou pre turistov a cestovateľov. Živý záujem o služby cestovného ruchu v danom regióne si vyžaduje kvalitnú odbornú pripravenosť zamestnancov turizmu.

História školy siaha do roku 1986, keď v budove školy bolo zriadené Stredné odborné učilište stavebné. Na jeho pôde v roku 1991 vznikla potom Dievčenská odborná škola a od roku 1994 bola zriadená Krajským úradom v Košiciach Hotelová akadémia. Odvtedy pôsobí ako samostatná rozpočtová organizácia s právnou subjektivitou, ktorá navyše disponuje živnostenským oprávnením pre podnikateľskú činnosť.

Škola prešla zmenami kopírujúcimi zmeny v slovenskom vzdelávacom systéme. Uznesením Zastupiteľstva Košického samosprávneho kraja číslo 207/2011 zo dňa 21. februára 2011 bola od 1. septembra 2011 k nám pričlenená Stredná odborná škola potravinárska z Južnej triedy 48 v Košiciach, škola moderného typu s viac ako 50-ročnou tradíciou v oblasti potravinárstva, cukrárskych a pekárskych výrobkov. Týmto rozhodnutím škola získala aj štvorročné učebné odbory cukrár kuchár a cukrár pekár.

Aj napriek svojej krátkej histórii sa hotelová akadémia zaradila dosiahnutými študijnými výsledkami, výsledkami v žiackych olympiádach a súťažiach a uplatnením absolventov školy v praxi medzi popredné odborné školy v rámci Slovenska.

Poslaním našej školy je vychovávať a vzdelávať študentov pre prácu v nižšom a strednom manažmente pre oblasť hotelierstva, cestovného ruchu, gastronómie a potravinárstva.

Na základe analýzy potrieb a požiadaviek trhu práce a analýzy práce školy sme identifikovali všetky pozitíva a negatíva školy, ktoré nám signalizovali, čo všetko máme zmeniť, čo ponechať tak, aby náš výchovno-vzdelávací proces mal stále vyššiu a kvalitatívnu úroveň. Kurikulum školy predpokladá orientovať sa pri výchove a vzdelávaní na pružnosť, samostatnosť, rozmanitosť, kreativitu, zručnosť, čo je významným východiskom na prípravu uplatnenia na rýchlo sa meniacom trhu práce.

Naši študenti majú možnosť získavať poznatky a spôsobilosti v činnosti počas odbornej praxe, čo umožňuje rozsiahla podnikateľská činnosť inštitúcie. Hotel Akadémia, reštaurácia, biely, zelený, višňový a červený salónik sú súčasťou komplexu, ktorý sa zapísal nielen do povedomia Košičanov. V týchto priestoroch rozvíja škola svoje podnikateľské aktivity, na zabezpečovaní ktorých sa podieľajú študenti.

Súčasným žiakom ponúka hotelová akadémia štúdium v nasledujúcich študijných odboroch : hotelová akadémia, kuchár, pracovník marketingu, ďalej v štvorročných učebných odboroch cukrár kuchár a cukrár pekár. Okrem toho poskytuje študentom aj možnosť pokračovať v nadstavbovom štúdiu, konkrétne potravinárska výroba so zameraním na pekársku a cukrársku výrobu.

Škola má dobre rozvinuté vzťahy s domácimi partnerskými hotelovými a reštauračnými zariadeniami v meste a v okolí, ktoré poskytujú možnosti realizácie odbornej praxe pre domácich a zahraničných študentov (v rámci podprogramu EU Leonardo da Vinci, ERASMUS+). Ďalej spolupracuje s firmami, organizáciami a profesijnými zväzmi ako aj vzdelávacími inštitúciami v rámci košického kraja a v rámci SR i ČR. Úzko spolupracuje s British Council, Francúzskou Alianciou, Goetheho inštitútom, Slovenským barmanským zväzom, miestnou časťou Košice-Juh a inými orgánmi miestnej a krajskej samosprávy. Škola poskytuje žiakom aj ďalšie možnosti odborného rastu (získanie výučného listu, získanie certifikátu „barman“, baristické a someliérske kurzy, možnosť účasti na domácich a zahraničných súťažiach v odboroch kuchár, čašník, barman, pekár, cukrár. Jej víziou je vychovať odborne zdatných reprezentantov Slovenska v Európskej únii pre oblasť služieb verejnosti, cestovného ruchu a gastronómie s dôrazom na ovládanie jazykových kompetencií.

3.1 Vízia školy

„Trh dáva šancu pripraveným“

- | | | |
|----------|-----------------------|---|
| H | - húževnatosť | - v dosahovaní cieľov |
| O | - odbornosť | - vzdelávanie zamestnancov = výborná príprava žiakov na povolanie |
| T | - tvorivosť | - pri práci so žiakmi = rozvoj kreativity žiakov |
| E | - efektivita | - vo využívaní finanč. a ľudských zdrojov = duálny systém + produktívna práca |
| L | - lojálnosť | - k škole, k zamestnávateľovi = budovanie širokej podpornej základne školy |
| K | - komplexnosť | - v príprave na povolanie = teória prepojená s praxou |
| A | - atraktivnosť | - študijných odborov a školského prostredia |

Stredná odborná škola 21. storočia má byť nielen moderná, ale má aj vedieť pružne reagovať na podmienky a potreby trhu práce. Hotelová akadémia, Južná trieda 10 v Košiciach má smelú ambíciu byť takouto školou. Cielovým programom v 3 oblastiach (klíma školy, výchovno-vzdelávací proces, ekonomika a materiálne vybavenie) chceme spoločne **vybudovať atraktívnu a modernú školu**, ktorá odovzdá žiakom špičkové vedomosti v oblasti gastronómie a potravinárstva a pripraví ich na kvalitný výkon povolania, príp. na vysokoškolské štúdium.

CIEĽ

- zvýšiť dosiahnutie prosperity školy v oblasti gastronómie, hotelierstva a potravinárstva v regióne Košíc, kraja, Slovenska

- zvýšiť uplatnenie absolventov na trhu práce v rámci Slovenska (zahraničia) zvýšiť podiel úspešných absolventov študujúcich na VŠ v oblasti hotelierstva, manažmentu, v oblasti CR, v oblasti ekonomického zamerania, príp. štúdia cudzích jazykov
- zlepšiť výsledky školy v celkovom hodnotení SOŠ – zatriktívniť štúdium na škole pre žiakov končiacich ZŠ
- vytváranie partnerstiev so ZŠ, SŠ, VŠ a zamestnávateľmi a stavovskými a profesijnými organizáciami

Oblasti rozvoja kompetencií:

1. Rozvoj kompetencií v oblasti teoretického vyučovania

- výborná komunikácia v materinskom jazyku a v dvoch cudzích jazykoch výborné znalosti v oblasti odborných predmetov

2. Rozvoj kompetencií v oblasti praktického vyučovania

- cez získané poznatky v odborných predmetoch zvýšiť záujem zamestnávateľov o žiakov HA (v rámci praxe) a absolventov (záujem zamestnať nášho absolventa)
- ponúknuť zamestnávateľom absolventa so širokým spektrom odborných zručností (zvýšenie atraktivity na trhu práce cez získanie kurzov – barman, barista, animátor voľného času, účtovníctvo)

3.2 Stratégia

Klíma školy

- dôraz klásť na kvalitu pedagogických zamestnancov – na kvalifikovanosť, odbornú spôsobilosť, tvorivosť, modernizáciu výchovno-vzdelávacieho procesu a osobnú angažovanosť
- zaviesť do praxe prehľadný systém odmeňovania pedagogických a nepedagogických zamestnancov, ktorý by reálne odrážal aktívny prístup pedagógov k výchovno-vzdelávaciemu procesu a u nepedagogických zamestnancov k pracovným povinnostiam, prípadne zohľadňoval prácu navyše (príprava žiakov na predmetové olympiády, SOČ, postupové súťaže a športové súťaže príprava žiakov na nepostupové súťaže, organizovanie kurzov, exkurzií, ŠVP a pod., činnosť koordinátora, príprava podujatí spojených s praktickým vyučovaním - organizácia odborných kurzov - barmanský, baristický, animátorský, príprava a účasť žiakov na krajské, slovenské, medzinárodné odborné súťaže so zameraním na odbor /zohľadnené umiestnenie žiaka /organizácia medzinárodnej barmanskej súťaže –Cassovia Cup, organizovanie ročníkových prác (odbor kuchár, čašník, hotelová akadémia), organizovanie súťaží odborných zručností /odbor kuchár cukrár, cukrár pekár)
- vytvárať pozitívny vzťah k škole u žiakov, rodičov a zamestnancov, pri riadení a ďalšom smerovaní školy využívať všetky pozitívne podnety od žiakov, rodičov a zamestnancov, aktívne spolupracovať s Radou rodičov HA, Žiackou školskou radou HA a Radou školy HA
 - otvorený prístup, asertívna a efektívna komunikácia, vytvoriť priestor pre aktívnejšiu spoluprácu so Žiackou školskou radou, ponúknuť priestor pre vytvorenie on-line školského časopisu z literárnych, publicistických príspevkov žiakov – prax, skúsenosti, odporúčania spolužiakom
 - nadviazať na prerušenú tradíciu školy – úspešný absolvent/absolventka školy (z maturitných a končiacich ročníkov) a najúspešnejší študent/študentka v rôznych oblastiach vyučovacích predmetov za školský rok, ktorí výraznou mierou prispeli k propagácii školy a šíreniu jej dobrého mena – aktivitu zamerať k blížiacemu sa 30. výročiu založenia školy - 2024
- spropagovať školu cez sociálne siete - Facebook, Instagram – s cieľom priblížiť sa mladým ľuďom, predstaviť im túto školu ako dynamickú a odborne dobre nastavenú na ich prípravu do

života s dobrou vyhlídkou zamestnať sa, zaujať ich, spropagovať aktivity tejto školy cez sociálne siete

- pri propagácii školy využiť tvorivý potenciál žiakov – natočenie krátkych shotov, v ktorých študenti budú môcť predstaviť seba, svoju školu, predstaviť odbor, ktorý študujú; zaujímavé aktivity čo najskôr (po odsúhlasení zodpovedným pedagógom) zverejniť na sociálnych sieťach;
- v r. 2024 bude škola oslavovať 30. výročie založenia – propagáciu školy smerovať postupne k tomuto výročiu, cez sieťovanie bývalých žiakov, zamestnancov (s dodržaním GDPR) vytvoriť video, príp. propagačný materiál o škole, (získať úspešných absolventov a stručne priblížiť ich cestu k úspechu od skončenia HA, pri študentoch, ktorí pokračovali v štúdiu na VŠ – uplatnenie znalostí získaných na HA)
- vytvárať v škole bezpečné prostredie z hľadiska prevencie kriminality a iných protispoločenských javov
 - bezpečnostný vrátnik, besedy s odborníkmi z oblasti psychológie a spolupráca s PZ SR
- využiť kontakty cez bývalých žiakov tejto školy, ktorí sú dnes úspešní vo svojej profesii a získať ich pre spoluprácu so školou v oblasti praxe doma, príp. v zahraničí
 - pozývať úspešných absolventov na besedy, ktorými by motivovali žiakov k lepším študijným výsledkom a k sebazvedelávaniu
- pokračovať v aktívnej spolupráci s Asociáciou hotelov a reštaurácií Slovenska
- obnoviť aktívnu v spoluprácu s partnerskou školou vo Francúzsku za účelom skvalitnenia odborných zručností s možnosťou získania certifikátu (ročný štud. pobyt)
- pokračovať v tradičných aktivitách školy – Imatrikulácia, rozlúčka s končiacimi ročníkmi, medzinárodná barmanská súťaž pod záštitou predsedu KSK - Cassovia Cup, zapájanie školy do humanitných aktivít, ktoré doteraz na pôde školy prebiehali

| Dlhodobé ciele školy (5 roky) | Krátkodobé ciele školy (1 – 2 roky) |
|---|---|
| Pravidelne umožňovať zamestnancom školy absolvovať vzdelávacie aktivity smerujúce k zvýšeniu ich odbornosti | 50% zamestnancov školy absolvuje aspoň 1 aktualizáčn alebo inovačné vzdelávanie |
| Pravidelné stretnutia s Radou rodičov HA, Žiackou radou HA a Radou školy HA | Ročne uskutočniť minimálne 2 stretnutia s RR HA, ŽR HA, RŠ HA |
| Aktívna spolupráca s bývalými žiakmi | Vytvorenie reprezentatívnej tabule (nástenky) – Naši úspešní absolventi |

Výchovno-vzdelávací proces

Získať :

- Certifikát Európska značka pre jazyky - pridelenie tohto certifikátu na základe prihlášky jedenkrát ročne Európskou komisiou jednej SŠ a ZŠ na podporu jazykového vzdelávania – zviditeľňuje a oceňuje projekty a iniciatívy v jazykovom vzdelávaní, podporuje, využíva a rozširuje výsledky úspešných projektov a iniciatív na národnej a európskej úrovni ako príklad dobrej praxe a zdroj inšpirácie a motivácie, posunie prípravu v jazykovej oblasti žiakov na európsku úroveň; zvýši možnosť uplatnenia absolventov školy v praxi
- Cieľom je prepojenie odborných zručností s jazykovými, komunikačnými kompetenciami projekt je možné realizovať cez mimoškolskú činnosť Moderne v kuchyni + bylinková záhrada + extra hodiny (vyučovacia hodina etiketa a človek (1. roč. HA a 1.roč. odboru čašník, servírka – extra hodina; zážitková gastronómia – 1. roč. odbor kuchár) - posudzuje sa 6 kvalitatívnych kritérií a 2 priority, ktoré stanovila Európska komisia: ✓ komplexnosť ✓ inovatívnosť ✓ pridaná hodnota v národnom kontexte ✓ európska dimenzia ✓ prenositeľnosť ✓ zvýšenie motivácie učiacich sa a pedagógov

- akreditáciu Sprievodca cestovného ruchu – SCR certifikáciu – osvedčenie MŠVVaŠ SR . Jeho potreba vychádza zo zamerania ŠkVP, kde je jedným z hlavných cieľov zvýšenie uplatnenia absolventov v praxi
cieľ - vzbudiť záujem o realizáciu tohto kurzu žiakmi ešte počas štúdia pre končiace ročníky
využitie tohto kurzu je možné už počas štúdia žiakmi HA, ktorí majú predmety ako animácia v hoteli, služby cestovného ruchu, sprievodcovská činnosť, hotelový a gastronomický manažment, geografia v cestovnom ruchu, ekonomika, dejiny a kultúra, občianska náuka, čo sú spoločné zamerania s uvedenou akreditáciou, pretože do vysokej miery korešponduje a aj kopíruje obsahovú náplň kurzu
 - prevádzkovaním kurzu získať finančné prostriedky
- vybudovanie Centra odborného vzdelávania a prípravy COVP
 - COVP je stredisko praktického vyučovania, ktoré sa dá vybudovať v spolupráci so stavovskou organizáciou, ktoré by sledovalo najnovšie trendy v oblasti gastronómie (zdravá výživa, využitie surovín od lokálnych dodávateľov, pretože kvalita a čerstvosť budú do veľkej miery udávať trend gastronómie v ďalších rokoch) – vzdelávať sa môžu učители aj žiaci
 - ak SOŠ pôsobí ako COVP, jednoznačne a verejne preukazuje svoju ambíciu byť inovatívnou vo svojom pôsobení v oblasti odborného vzdelávania a prípravy žiakov na výkon povolania a deklaruje svoj cieľ byť pokrokovou školou v oblasti vzdelávania a služieb
 - priestory školy umožňujú vybudovať takéto centrum s využitím zamerania školy – cukrár kuchár, cukrár pekár, kuchár, čašník, servírka
 - COVP – má rozhodujúci vplyv na kultúru školy atmosféru v nej, pozitívne pôsobí na formovanie postojov žiakov a taktiež členov pedagogického zboru k škole a jej smerovaniu, formuje ducha a atmosféru školy, vytvára sa užšia spolupráca medzi učiteľmi a žiakmi,
 - významný prínos – zavádzanie nových prístupov v spolupráci so zamestnávateľmi
 - môže ponúknuť spoluprácu blízky ZŠ – formou realizácie súťaže pre ZŠ, krúžku
 - spolupráca so zariadeniami pre seniorov
 - proces získania súhlasu s vytvorením COVP – predloženie projektu - Štátny inštitút odborného vzdelávania (vypisuje projekt + súhlas zriaďovateľa a stavovskej organizácie)
 - COVP v KE s daným zameraním chýba
- klásť dôraz na kvalitu vzdelávania žiakov školy
 - sprísniť výber uchádzačov o štúdium na HA – z dlhodobého hľadiska – zlepšenie výstupu žiakov (záverečné skúšky + maturitné skúšky + prijímacie skúšky na VŠ)
 - možnosť získať rôzne certifikáty pre žiakov (deklarovanie zvýšenej kvality odbornej pripravenosti)
 - spolupráca so školami podobného zamerania v rámci Slovenska
 - zameranie na posilnenie študijného odboru – HA s cieľom zvýšiť počet tried v tomto študijnom odbore
 - znovuzapojenie školy do SOČ, ktorá dáva priestor aj odborným školám, zvýšiť podiel zapojenosti žiakov do SOČ cez spoluprácu s vyučujúcimi SJL (03 – chémia, potravinárstvo, odbor 08 – cestovný ruch, hotelierstvo, gastronómia, 14 – tvorba učebných pomôcok, didaktické technológie, 15 – ekonomika a riadenie)
 - kvalitu žiakov zvýšiť cez prípravu tzv. ročníkových prác, ktoré žiaci vypracujú samostatne a odprezentujú ich, práce posúdia vyučujúci odborných predmetov – zvýši sa pripravenosť a výber žiakov na odborné súťaže
 - zapájať školu do projektov (cez ministerstvá, príp. rôzne firmy – vybudovanie oddychových zón, dažďových záhrad, ihrísk...)
- vytvoriť pilotný projekt súťaže pre ZŠ v oblasti prípravy jednoduchých jedál, prípadne stolovania, príp. etiketa stolovania – s ukážkou zručností žiakov/žiačok HA
- zvýšiť aktívnu spoluprácu s výchovnými poradcami na ZŠ

| Dlhodobé ciele školy (5 roky) | Krátkodobé ciele školy (1 – 2 roky) |
|---|--|
| Získanie akreditácií na skvalitnenie výuky žiakov | Podanie prihlášky k získaniu akreditácií, vypracovanie podkladov, príprava akreditačného programu |
| Vytvorenie COVP | Pripraviť návrh vytvorenia COVP + uskutočniť stretnutie so zástupcami stavovskej organizácie a zástupcami ŠIOV |
| Pravidelné ročníkové práce | 100% zapojenosť žiakov do ročníkových prác |
| Znovu zapojiť žiakov do SOČ | Poslať aspoň 3 práce žiakov do krajského kola SOČ |
| Pravidelné zapájanie školy do projektov | Ročne zapojiť školu aspoň do 2 projektov |
| Súťaž pre ZŠ v oblasti prípravy jedál | 1x ročne súťaž pre žiakov ZŠ |
| Aktívna spolupráca s výchovnými poradcami na ZŠ | 1x ročne podujatie pre výchovných poradcov „Hotelka vás pozýva k sebe“ |

Ekonomika a materiálne vybavenie

- produktívna práca – čo najefektívnejšie využívať produktívnu prácu v úzkej spolupráci so zamestnávateľmi; umožniť aj žiakom, ktorí nemajú možnosť, príp. nevstúpili do duálneho vzdelávania získať finančné ohodnotenie (štipendium) za prax na základe vopred stanovených kritérií
- školský bufet – využitie vlastných zdrojov na predaj pečiva a cukrárenských výrobkov v bufete školy a využitie bufetu pre prax žiakov
- pri duálnom vzdelávaní klásť dôraz na prax žiakov v menších skupinách - sú efektívnejšie a flexibilnejšie; pri získavaní potenciálnych partnerov k spolupráci klásť dôraz na súlad požiadaviek ŠkVP v jednotlivých ročníkoch a požiadaviek zamestnávateľa
- zabezpečiť dostatok finančných prostriedkov potrebných na chod školy, na bežné i nadštandardné materiálno-technické vybavenie (sledovanie projektov a zapájanie školy do týchto projektov, oslovenie bývalých absolventov, ktorí by mohli pomôcť v rámci sponzoringu, oslovovať rodičov – 2% z daní, zefektívnením zamerania v podnikateľskej oblasti + zabezpečiť potrebné technické prostriedky na modernizáciu vyučovacieho procesu využitím projektov ESF)
- rekonštrukcia vonkajšieho športového ihriska
- zisk z podnikateľskej činnosti použiť:
 - ako doplnkový zdroj ďalšieho rozvoja a skvalitňovania činnosti na financovanie bežných a kapitálových výdavkov súvisiacich s hlavnou činnosťou
 - na modernizáciu a estetizáciu reštauračného a hotelového zariadenia
 - v rámci podnikateľskej činnosti sa sústrediť na menšie akcie (detské oslavy, kary, rodinné posedenia...)

| Dlhodobé ciele školy (5 roky) | Krátkodobé ciele školy (1 – 2 roky) |
|---|--|
| Rekonštrukcia vonkajšieho ihriska | Pripraviť projektový zámer rekonštrukcie ihriska |
| Zaviesť inštitút produktívnej práce | Zapojiť do PP všetkých žiakov školy, ktorí nevstúpili do duálneho vzdelávania + žiakov odboru HA |
| Cez školskú žiacku firmu prevádzkovať bufet | Vytvoriť priestory na prevádzkovanie bufetu, spustiť skúšobnú prevádzku |

SWOT Analýza

SILNÉ STRÁNKY

- gastronómia a kulinárstvo sú v popredí záujmu verejnosti, masmédií – TV relácie
- komplexnosť školy a jej poloha (škola, reštaurácia, hotel, športový areál)
- kvalita, skúsenosť, profesionalita pedagogických zamestnancov
- dobré vybavenie jazykových, teoretických a odborných učební
- nízke % nezamestnanosti absolventov
- zabezpečenie odborného výcviku v partnerských gastronomických a hotelových zariadeniach
- záujem žiakov o získavanie jazykovej spôsobilosti (v jazykových krúžkoch mimo vyučovania)
- partnerská spolupráca so školou vo Francúzsku je založená na študijnom pobyte žiakov aj absolventov
- bohatá projektová činnosť

SLABÉ STRÁNKY

- veľký počet konkurenčných stredných odborných škôl s rovnakým zameraním v Košickom kraji
- nedostatok aktuálnych odborných učebníc a učebných pomôcok
- finančné problémy viacerých rodín žiakov
- nedostatok finančných prostriedkov na obnovu a modernizáciu odborných učební, kuchyniek a priestorov reštaurácie a hotela

PRÍLEŽITOSTI

- certifikát odbornej spôsobilosti Slovenskej barmanskej asociácie
- možnosť získať certifikát – barista pre rôzne stupne
- možnosť získať certifikát z účtovníctva v programe KROS /ISCD 3A/
- bezproblémové uplatnenie absolventov školy v hotelových a gastronomických zariadeniach v meste a v regióne
- dobré uplatnenie absolventov v zahraničných hotelových a gastronomických zariadeniach
- dobrá a funkčná spolupráca s partnerskými, zmluvnými organizáciami
- zosúladenie odbornosti žiakov s požiadavkami trhu práce na základe analýzy podnikateľských subjektov

RIZIKÁ

- nepriaznivý demografický vývoj
- nízka vedomostná úroveň prichádzajúcich žiakov zo základných škôl
- nízka priemerná mzda v oblasti hotelierstva a gastronómie
- pokračujúce nedostatočné financovanie školstva zo strany štátu
- v súčasnosti - kríza hotelierstva a gastronómie
- zvýšené požiadavky na hygienu a dezinfikovanie školských priestorov a priestorov patriacich k HA

3.3 Charakteristika školy

Škola je dvojposchodová, k nej je pripojený šesťposchodový hotel a vlastné stravovacie zariadenie. Počet žiakov je aktualizovaný každý školský rok k 15.9.

Na štúdium cudzích jazykov máme 5 odborných učební, kompletne vybavených audiovizuálnou technikou. Okrem toho máme učebne matematiky, slovenského jazyka a literatúry - dejepisu, geografie, ekonomiky, administratívy a korešpondencie, účtovníctva, hotelového a gastronomického manažmentu, techniky obsluhy, 3 učebne informatiky. Pre praktickú prípravu máme zriadených 5 odborných učební, pekárňu a cukráreň – externé priestory na účely praktickej odbornej prípravy.

Na pohybovú aktivitu žiakov - hodiny telesnej a športovej výchovy a športové krúžky škola využíva veľkú a malú telocvičňu a ihrisko s umelým trávnikom pre všetky typy loptových hier, posilňovňu.

Manažment školy a hospodársky úsek má svoje oddelené priestory, pedagógovia využívajú svoje kabinety a zborovňu.

Máme 3 multimediálne učebne s interaktívnou tabuľou a 6 učební s PC a dataprojektorom, 11 učební s interaktívnou jednotkou pripojenou na dataprojektor. Výchovný poradca má k dispozícii

kabinet, kde sa stretáva so žiakmi, rodičmi a s pracovníkmi Pedagogicko-psychologickej poradne. Na každom poschodí sa nachádzajú hygienické zariadenia. Na hodinách telesnej a športovej výchovy žiaci využívajú veľkú, malú telocvičňu, posilňovňu a počas teplých dní aj vonkajšie multifunkčné ihrisko.

Na škole vyvíja veľmi dobrú činnosť:

- Žiacka rada, ktorá zastupuje záujmy žiakov na našej škole, organizuje žiacke aktivity a vytvára podmienky pre dobrú komunikáciu a spoluprácu medzi učiteľmi a žiakmi,
- Rada rodičov pri Hotelovej akadémii, občianske združenie, ktoré svojimi príspevkami slobodne rozhoduje o využívaní finančnej čiastky žiakov,
- Rada školy ako iniciatívny a poradný samosprávny orgán školy.

3.4 Plánované aktivity školy

Dosahovanie požadovaných aktivít a vhodná prezentácia školy sú výsledkom kvality vzdelávania. Škola sa bude snažiť v priebehu ďalších rokov vytvoriť a zabezpečiť všetky podmienky pre skvalitnenie života na škole. Kalendár aktivít sa aktualizuje v každom školskom roku k 1.9.

Príloha č.2_Kalendár aktivít pre daný školský rok.

Záujmové aktivity:

Škola ponúka krúžky pre žiakov zamerané na rozvoj kľúčových kompetencií

- v oblasti cudzích jazykov
- v oblasti materinského jazyka
- matematických a IKT zručnosti
- ekonomickej a finančnej gramotnosti
- odborných zručností
- športového rozvoja

Ponuka krúžkov sa v každom školskom roku aktualizuje podľa záujmu a potrieb žiakov.

Súťaže:

- športové súťaže vyhlásené Ministerstvom školstva SR a mestom Košice,
- jazykové - zo slovenského jazyka a literatúry, v anglickom jazyku a v nemeckom jazyku,
- biblická olympiáda,
- stredoškolská odborná činnosť,
- matematické súťaže – KLOKAN,
- športové súťaže,
- odborné súťaže - Mladý účtovník Košice,
- odborné súťaže zručností,
 - barmanské
 - Gastrofestival Ostrava – Česká republika
 - Eurocup Prešov
 - Saint Nicolaus Cup Bratislava
 - Stock Cup Zvolen
 - Coctail Cup Púchov
 - Cassovia Cup Košice
 - Imperator Cup Púchov
 - Gastro Show Michalovce
 - Juniorská barmanská súťaž Nový Jičín – Česká republika
 - cukrárske a pekárske
- súťaže v spracovaní informácií na počítači a úprava textu na počítači,

- súťaž o najpútavejší plagát na tému „Drogy NIE!“ v rámci prevencie a boja proti drogám.

Exkurzie:

- hotelové a gastronomické prevádzky,
- exkurzie po tatranských hoteloch,
- dejepisné exkurzie.

Odborné kurzy:

- Barmanský,
- Somelierský,
- Carvingový,
- Baristický.

Spoločenské a kultúrne podujatia:

- návšteva divadelného a filmového predstavenia,
- Imatrikulácia,
- Deň otvorených dverí pre žiakov základných škôl,
- Deň zdravej výživy.

Prezentačné akcie:

- činnosť školy v oblasti spoločenského a kultúrneho života je veľmi bohatá a pestrá nielen pri aktivitách súvisiacich s činnosťou školy, ale aj v mimoškolskej oblasti. Žiaci svoje odborné vedomosti a zručnosti prezentujú na mnohých propagačných akciách, ktoré organizujú gastronomické zariadenia, súkromní podnikatelia a veľké obchodné reťazce. Týchto aktivít sa zúčastňujú učitelia odborných predmetov a majstri odborného výcviku vo funkcii pedagogického dozoru. Samostatnosť, húževnatosť a pracovitosť našich žiakov je ocenená tak zo strany školy, ako aj zo strany zamestnávateľov,
- v rámci ochrany životného prostredia sa žiaci zapájajú do akcie „Separovaný odpad“ pri triedení odpadu,
- v rámci pomoci sa tiež zapájajú do akcií, ako napr. Študentská kvapka krvi, finančná zbierka pre detské domovy, pre Útulok zvierat v Košiciach, pre Úniu nevidiacich – akcia „Biela ceruzka“, pre prevenciu a liečbu rakoviny – akcia „Deň narcisov“,
- v rámci svojej odbornosti sa žiaci zúčastňujú rôznych propagačných akcií, ako napr. prezentácia na Dni otvorených dverí pre žiakov základných škôl, Deň zdravej výživy, Mosty bez bariér – Pribeník, Správna voľba povolania – organizované KSK, Pro Educo, Medzinárodná súťaž degustácie vín vo Viničkách.

Mediálna propagácia:

- prezentácia školy v partnerských školách,
- príspevky do tlače – Korzár, Nový čas, časopis Gastro, časopis Horeca,
- medializácia v TV – STV, TV JOJ, TV Markíza,
- aktualizácia www stránky,
- SITA,
- Dni otvorených dverí.

Besedy a pracovné stretnutia:

- Spoločenské správanie a vystupovanie obsluhujúcich (zamestnávateľa),
- Semináre o servírovaní,
- Ako sa správne učiť (výchovný poradca),
- Šikana (psychológ z Pedagogicko-psychologickej poradne),
- Ako proti drogám – moje skúsenosti s drogou (výchovný poradca),
- Vplyv fajčenia a alkoholu na organizmus,
- Zdravá výživa,
- Ako na vysokú školu?

Všetky aktivity sa budú realizovať s pedagogickými zamestnancami školy, žiakmi a sociálnymi partnermi. Aktivity sú určené žiakom, učiteľom, zamestnávateľom a širokej verejnosti.

3.5 Charakteristika pedagogického zboru

Vedenie školy je päťčlenné - riaditeľ školy, zástupca riaditeľa pre študijné odbory, zástupca riaditeľa pre učebné odbory, odborné predmety a nadstavbové štúdium, jeden hlavný majster, vedúca ekonomicko-technických činností. Výchovno-vzdelávací proces zabezpečuje kvalifikovaný pedagogický zbor. Počet pedagogických zamestnancov dlhodobopôsobiacich na škole sa pohybuje v rozmedzí 40 -50, vrátane majstrov odborného výcviku.

Všetci učitelia a MOV spĺňajú požiadavky na odbornú a pedagogickú spôsobilosť. Výchovná poradkyňa má okrem odbornej a pedagogickej spôsobilosti aj zákonom predpísané vzdelanie v oblasti výchovného a kariérneho poradenstva. Mimoškolské aktivity realizujú a zabezpečujú okrem pedagogických zamestnancov školy aj externý zamestnanec člen barmanskej asociácie.

Na škole pracujú predmetové komisie, ktoré sa aktívne podieľajú na plnení úloh školy.

Predmetové komisie:

1. PK SJL a spoločenskovedných predmetov
2. PK prírodovedných predmetov a telesnej a športovej výchovy
3. PK cudzích jazykov
4. PK ekonomických predmetov
5. PK odborných predmetov, odbornej praxe a odborného výcviku

Príloha č.3_Zloženie jednotlivých PK

Okrem predmetových komisií pracujú v oblasti výchovy aj koordinátori protidrogovej prevencie, environmentálnej výchovy, finančnej gramotnosti, ľudských práv, pre činnosť študentskej rady, pre organizovanie kultúrnych a spoločenských podujatí, pre podporu zdravia a zdravý životný štýl, koordinátor triednych učiteľov, pedagogickej dokumentácie, a ASC agendy. Výchovná poradkyňa sa vo vyhradenom čase venuje žiakom v oblasti výchovy, problémového správania, pracuje so zdravotne znevýhodnenými žiakmi, s triednymi učiteľmi a rodičmi pri riešení problémov. Kariérna poradkyňa koordinuje kariérne poradenstvo, poskytuje žiakom informácie o možnosti ďalšieho štúdia. Školská psychologička na 50% úväzok je nápomocná VP a KP v súlade s jej pracovnou náplňou.

Všetci učitelia spĺňajú kvalifikačné požiadavky na odbornú pedagogickú spôsobilosť. Pedagogickí zamestnanci si neustále zvyšujú kvalifikáciu, zapájajú sa do aktivít organizovaných metodickými centrami a inými vzdelávacími inštitúciami.

3.6 Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy

Manažment školy považuje za prioritnú úlohu zabezpečiť:

- uvádzanie začínajúcich učiteľov do praxe – adaptačné vzdelávanie,
- príprava pedagogických zamestnancov na zvyšovanie si svojich kompetencií, schopností efektívne pracovať s informačno-komunikačnými technológiami,
- príprava pedagogických zamestnancov na tvorbu Školského vzdelávacieho programu,
- motivovanie pedagogických zamestnancov pre neustále sebavzdelávanie, zdokonaľovanie profesijnej spôsobilosti,
- kontinuálne vzdelávanie pedagogických zamestnancov,
- zdokonaľovanie osobnostných vlastností pedagogických zamestnancov, spôsobilosti pre tvorbu efektívnych vzťahov, riešenie konfliktov, komunikáciu,
- sprostredkovanie pedagogickým pracovníkom najnovšie poznatky z metodiky vyučovania jednotlivých predmetov, pedagogiky, psychológie a odboru,
- príprava pedagogických zamestnancov na výkon triedneho učiteľa, predsedu predmetovej komisie,

- príprava pedagogických zamestnancov pre výkon činností nevyhnutných pre rozvoj školského systému, napr. tvorba Školského vzdelávacieho programu, tvorba štandardov, tvorba pedagogickej dokumentácie,
- príprava pedagogických zamestnancov pre prácu s modernými materiálnymi prostriedkami: videoteknika, výpočtová technika, multimédia,
- zhromažďovanie a rozširovanie progresívnych skúseností z pedagogickej a riadiacej praxe, podnecovať a rozvíjať tvorivosť,
- príprava pedagogických zamestnancov na získanie prvej a druhej atestácie.

Plán kontinuálneho vzdelávania pre daný školský rok sa pravidelne aktualizuje, je vypracovaný na základe podkladov legislatívy, zahrnuté v nasledujúcich dokumentoch:

Zákon č. 138/2019 Z.z. o pedagogických a odborných zamestnancov a o zmene a doplnení niektorých zákonov.

3.7 Dlhodobé projekty

Projekty so zameraním na mobilitu žiakov a pedagogických zamestnancov školy:

ERASMUS +

Názov: „Dobrou praxou k dobrej práci“

Termín: 1.6.2015 – 31.5.2016

Cieľ tohto projektu:

- ✓ zdokonaľiť v odbornej príprave
- ✓ zdokonaľiť sa v jazykovej komunikácii

Projekty so zameraním na modernizáciu vyučovacieho procesu, vzdelávanie PZ

Projekt ASFEU OP Vzdelávanie s názvom „**Moderná škola = úspešný absolvent**“.

ITMS KÓD: 26110130641

Termín realizácie: február 2014 - november 2015

Cieľom tohto projektu je:

- ✓ inovovať obsah a metódy, skvalitniť výstupy vzdelávania pre potreby trhu práce vo vedomostnej spoločnosti
- ✓ orientovať prípravu a ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov na získavanie a rozvoj kompetencií potrebných na premenu tradičnej školy na modernú.
- ✓ realizovať vzdelávanie pedagógov s orientáciou na inováciu vyučovacieho procesu
- ✓ do projektu je zapojených 37 učiteľov všeobecno-vzdelávacích a odborných predmetov, 5 majstrov odborného výcviku.

Nadnárodné projekty so spoluúčasťou našej školy:

1. Národný projekt organizovaný UIPS – OP Informatizácia spoločnosti, Moderné vzdelávanie – digitálne vzdelávanie pre všeobecno-vzdelávacie predmety s názvom „**Elektronizácia vzdelávacieho systému regionálneho školstva**“

ITMS KÓD: 26110130547

Termín realizácie od 22.11.2013 do 30.9.2015.

Cieľom projektu je vybudovanie a vytvorenie funkčného elektronického vzdelávacieho systému a uvedenie elektronických služieb do prevádzky. Projektu sa zúčastňujú materské školy, ZŠ, SŠ na celom území SR, zatiaľ s výnimkou Bratislavského samosprávneho kraja.

2. Národný projekt organizovaný NÚCEM - OP Vzdelávanie s názvom „**Zvyšovanie kvality vzdelávania na základných a stredných školách**“

ITMS kód Projektu : 26140130030

Termín realizácie: od 12.3. 2013 do 30.11. 2015

Prínos pre školu:

- ✓ Moderný spôsob testovania a odborné vyškolenie personálu školy
- ✓ Podpora autoevalvácie školy

- ✓ Zvýšenie prestíže školy
- ✓ Bezplatný prístup k rozsiahlej elektronickej databáze testov a úloh
- 3. Národný projekt organizovaný ŠIOV - OP Vzdelávanie s názvom „**Rozvoj stredného odborného vzdelávania**”

ITMS kód projektu: 26110130548

Cieľom projektu je zvýšenie kvality odborného vzdelávania a prípravy (OVP) na stredných odborných školách vo vybraných skupinách odborov a tiež celkové zvýšenie kvality OVP vo všetkých skupinách odborov, ktoré sú v kompetencii Štátneho inštitútu odborného vzdelávania.

- 4. Národný projekt organizovaný - OP Vzdelávanie s názvom „**Zvýšenie kvalifikácie učiteľov telesnej a športovej výchovy,**”

Cieľ projektu:

- ✓ Zvýšenie kvalifikácie učiteľov telesnej a športovej výchovy s dôrazom na inováciu spôsobu a metód výučby na základných a stredných školách
- ✓ Rozšírenie kvalifikácie učiteľov telesnej výchovy a telesnej a športovej výchovy bude zamerané na zvyšovanie odbornosti s cieľom kvalifikovanejšie viesť telovýchovný proces na školách a na podporu zmien vo výučbe telesnej výchovy na základných a stredných školách tak, aby výučba bola viac zážitková a motivujúca pre súčasnú generáciu detí a mládeže.

- 5. Národný projekt „**Moderné vzdelávanie pre všeobecno-vzdelávacie predmety,**”

ITMS kód projektu: 26110130547

Cieľ projektu:

- ✓ Je obsahová prestavba vzdelávania na základných a stredných školách s využitím inovatívnych foriem a metód výučby.
- ✓ Je inovácia obsahu a metód výučby, skvalitnenie výstupov vzdelávania pre potreby trhu práce vo vedomostnej spoločnosti.

Národný projekt Moderné vzdelávanie – digitálne vzdelávanie pre všeobecno-vzdelávacie predmety je spolufinancovaný z prostriedkov Európskej únie. Spolu s Planétou vedomostí a ďalšími projektmi je súčasťou programu Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu SR DIGIPEDIA2020, ktorý bol spustený za účelom modernizácie rezortu školstva v oblasti informatizácie a digitalizácie. Informácie o tomto programe sa nachádzajú na www.digipedia.sk.

- 6. Pilotný projekt **Odborné vzdelávanie a príprava pre trh práce**, realizuje ŠIOV v spolupráci s Úradom vlády SR a Veľvyslanectvom Švajčiarskej konfederácie.

7. Projekt ASFEU OP Vzdelávanie s názvom „Prepojenie stredoškolského vzdelávania s praxou na Hotelovej akadémii v Košiciach“ ITMS KÓD: 312011AGY3 Termín realizácie: september 2020 - október 2022

Cieľom tohto projektu je:

- zabezpečiť rozvoj čitateľskej, matematickej, IKT, prírodovednej a finančnej gramotnosti, jazykových zručností a zlepšiť tak výsledky žiakov a kvalitu vo výchovno-vzdelávacom procese na Hotelovej akadémii v Košiciach
- zabezpečiť rozvoj čitateľskej, matematickej, IKT, prírodovednej a finančnej gramotnosti jazykových zručností a zlepšiť tak výsledky žiakov a kvalitu prostredníctvom mimoškolskej činnosti na Hotelovej akadémii v Košiciach
- výmeny skúseností a best practice z vlastnej vyučovacej činnosti, výmena skúseností pri využívaní moderných vyučovacích postupov a metód podporujúcich inovácie vo vzdelaní s rozvojom medzipredmetových vzťahov
- realizovať vzdelávanie pedagógov s orientáciou na inováciu vyučovacieho procesu

3.8 Medzinárodná spolupráca

Škola dlhodobo spolupracuje s podobnými školami v Česku, Maďarsku, Francúzsku, Portugalsku a Estónsku.

Cieľom tejto spolupráce je:

- spoločným projektom zabezpečiť efektívny transfer poznatkov a skúseností,
- posilniť a skvalitniť okrem jazykovej aj odbornú prípravu,

- prezentovať vlastnú školu, mesto, krajinu,
- spoznávať inú kultúru, históriu a životný štýl,
- nadväzovať kontakty v rámci kariérneho rastu,
- umožniť našim žiakom absolvovať zahraničnú prax.

3.9 Spolupráca s rodičmi, so sociálnymi partnermi a inými subjektmi

Škola rozvíja všetky formy spolupráce so sociálnymi partnermi a verejnosťou. Zameriava sa na komunikáciu so svojimi zákazníkmi – žiakmi, ich rodičmi a zamestnávateľmi.

Spolupráca s rodičmi

Rodičia na stretnutiach sú informovaní o priebehu vzdelávania žiakov a to na triednych aktívoch a konzultáciách s vyučujúcimi. Majú možnosť sledovať priebežné študijné výsledky prostredníctvom internetovej žiakkej knižky. Zároveň sú rodičia informovaní o aktívnom dianí na škole, o pripravovaných aktivitách prostredníctvom www stránky školy. Preto cieľom školy je komunikácia s rodičmi. Sme otvorení všetkým pripomienkam a podnetom zo strany rodičov. Rodičia sú aj členmi Rady školy a tak budú otvorene spolupracovať na inovácii Školského vzdelávacieho programu.

Hotelová akadémia dlhoročne spolupracuje s Radou rodičov pri Hotelovej akadémii v Košiciach a s Radou školy pri Hotelovej akadémii v Košiciach. Hotelová akadémia využíva návrhy Rady rodičov pri HA aj Rady školy pri HA na skvalitňovanie riadiacej aj výchovno-vzdelávacej práce. Prostredníctvom tejto spolupráce sa rozvíja efektívna spolupráca nielen s rodičmi, orgánmi štátnej správy i územnej samosprávy, ale aj so širokou verejnosťou, čo prispieva k zvyšovaniu kvality vyučovacieho procesu a praktickej prípravy žiakov školy.

Spolupráca so zamestnávateľmi

Škola aktívne spolupracuje s kmeňovými, ale aj zmluvnými zamestnaneckými organizáciami. Spolupráca je zameraná na poskytovanie odborného výcviku, sprostredkovanie rôznych zaujímavých aktivít. Zástupcovia zamestnávateľov sa zúčastňujú pravidelne na zasadaniach Rady školy. Naša škola aj naďalej plánuje spolupracovať s uvedenými subjektmi:

- Občianske združenie Rady rodičov pri HA v Košiciach
- Slovenská barmanská asociácia
- Slovenská poľnohospodárska a potravinárska komora
- Slovenská obchodná a živnostenská komora
- ŠIOV
- MPC Prešov a detašované pracovisko v Košiciach
- Rada školy pri HA v Košiciach
- Žiacka rada pri HA v Košiciach
- Zväz cukrárov a pekárov západného a východného Slovenska
- Slovenský zväz hotelov a reštaurácií Slovenska
- Regionálna a potravinová správa

a taktiež so zmluvnými zariadeniami, v ktorých naši žiaci vykonávajú priebežnú odbornú prax:

Zariadenia, s ktorými má podpísanú spoluprácu

- Hotel ROCA
- Hotel Maratón
- Reštaurácia Barborka
- Street Caffé &restaurant
- Reštaurácia Bowling Erika
- Kaviareň PAPA

- ROSTO Steak house
- Reštaurácia Stará Sýpka
- Reštaurácia PRIMI
- Hotel Marmont resort
- Naša jedáleň
- Hotel Slamený Dom

Spolupráca s inými partnermi

Naša škola spolupracuje s Francúzskou alianciou, ktorá združuje frankofónnych občanov nášho regiónu a ktorej cieľom je šíriť francúzsku kultúru a prispievať k skrášľovaniu výučby francúzštiny na školách. Spolupráca s Francúzskou alianciou prispieva veľkou mierou k frankofónnej atmosfére na našej škole.

3.10 Formy praktického vyučovania

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

Formami praktického vyučovania v skupine odborov 29 Potravinárstvo sú:

- stredné odborné vzdelanie - odborný výcvik a praktické cvičenia
- úplné stredné odborné vzdelanie – odborná prax a praktické cvičenia
- úplné odborné stredné vzdelanie – súvislé štúdium s rozšíreným počtom hodín praktického vyučovania – odborný výcvik a praktické cvičenia
- úplné odborné stredné vzdelanie pre absolventov trojročných a štvorročných učebných odborov – odborná prax a praktické cvičenia

3.11 Podmienky na zaistenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní

Vytváranie podmienok bezpečnej a hygienickej práce je organickou súčasťou celého vyučovacieho procesu, osobitne odborného výcviku. Postupuje sa podľa platných predpisov, nariadení, vyhlášok, noriem a pod. Priestory, v ktorých prebieha teoretické a praktické vyučovanie musia zodpovedať platným právnym predpisom, vyhláškam, technickým normám a predpisom ES.

Škola zabezpečuje všetky technické a organizačné opatrenia na elimináciu všetkých rizík spojených najmä s odborným výcvikom. Učitelia, žiaci a rodičia so podrobne s týmito rizikami oboznámení. Riziká, ktoré sa nedajú eliminovať, sú čiastočne riešené osobitnými ochrannými prostriedkami, ktoré žiaci dostávajú bezplatne na základe Smernice riaditeľa školy. Ich používanie sa dôsledne kontroluje.

Škola má spracovanú Metodickú osnovu vstupného školenia bezpečnosti práce, dodržiavania osobnej hygieny a protipožiarnej ochrane pre žiakov a učiteľov. Žiaci sú s predpismi podrobne oboznámení a poučení vždy v úvodných hodinách jednotlivých predmetoch. Obsahom školenia sú predpisy a normy používané v odbore, miesta, na ktorých sú umiestnené lekárničky prvej pomoci, vybrané ustanovenia vyhlášky o evidencii úrazoch detí, žiakov a študentov, traumatologického plánu, nariadenie vlády o ochrane zdravia zamestnancov pri práci, o bezpečnej prevádzke a používaní strojov, Zákonníka práce, o prácach mladistvých, poskytovaní prvej pomoci, o požiarnej nebezpečnosti v organizácii, inštruktáži používania prenosných hasiacich prístrojov a pod.

Na odbornom výcviku sa žiaci zoznamujú s návodmi na obsluhu jednotlivých strojov, prístrojov a zariadení a prevádzkovými bezpečnostnými predpismi.

3.12 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci

Neoddeliteľnou súčasťou teoretického a praktického vyučovania je problematika bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci.

Výchova k bezpečnosti a ochrane zdravia, hygiena práce a ochrana pred požiarom vychádza po dobu štúdia z požiadaviek platných právnych a ostatných predpisov (zákonov, nariadení Vlády SR, vyhlášok, technických predpisov a slovenských technických noriem). Tieto požiadavky musia žiaci dodržiavať pri výkone konkrétnych činností. Doplňujú sa informáciami o rizikách možného ohrozenia, ktorými sú vystavení žiaci pri vyučovaní. Zároveň sú poučení o opatreniach na ochranu pred pôsobením napr. pri ručnej manipulácii s bremenom, alebo pri mikroklimatických podmienkach – napr. teplotná záťaž organizmu.

Priestory pre výučbu zodpovedajú požiadavkám stanovených v zdravotníckych predpisoch (hygienické požiadavky na priestory, prevádzka, používanie strojov a prístrojov). Žiaci nácvik a precvičovanie činností vykonávajú v súlade s požiadavkami, ktoré upravujú prácu pre mladistvých (zákoník práce) a v súlade s podmienkami, podľa ktorých môžu mladiství vykonávať základné práce z dôvodu prípravy na povolanie. Na začiatku školského roka sú žiaci oboznámení so základnými podmienkami:

- dôkladné oboznámenie žiakov s predpismi BOZP, protipožiarnymi predpismi a technologickými postupmi, ktoré potvrdzujú svojim podpisom v triednej knihe
- oboznámení s používaním technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným a protipožiarnym predpisom
- oboznámení s používaním ochranných pracovných prostriedkov podľa platných predpisov.

Stanovením dozoru je poverený vyučujúci praktického vyučovania.

Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje:

1. Pracovné oblečenie

- biele tričko
- biele nohavice
- biela zástera
- zdravotná obuv (nie vsuvky)
- biela čiapka alebo šatka
- priručník (2 kusy)

2. Zdravotný preukaz pre prácu s potravinami

4 OSOBITOSTI A PODMIENKY VZDELÁVANIA ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVNO-VZDELÁVACÍMI POTREBAMI

| | |
|---|---|
| Názov a adresa školy | Hotelová akadémia Južná trieda 10, 040 01 Košice |
| Kód a názov ŠVP | 29 Potravinárstvo |
| Kód a názov študijného odboru | 2982 L potravinárska výroba |
| Zameranie odboru | 02 pekárska a cukrárska výroba |
| Stupeň vzdelania | Úplné stredné odborné vzdelanie |
| Úroveň Slovenského kvalifikačného rámca | SKKR 4 |
| Úroveň Európskeho kvalifikačného rámca | EKR 4 |
| Dĺžka štúdia | 2 roky |
| Forma štúdia | Denná, nadstavbové štúdium |

Vzdelávanie žiakov prebieha v súlade so štátnym vzdelávacím programom a Zákonom o výchove a vzdelávaní (školský zákon), ktoré stanovujú zásadné pravidlá vzdelávania a prípravy žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami. Pri formulovaní požiadaviek na ich štúdium sme vychádzali z analýzy podmienok školy, analýzy potrieb a požiadaviek trhu práce, analýzy povolania a odborných konzultácii so špecializovanými zamestnancami, Pedagogicko – psychologických poradní a všeobecného lekára pre deti a dorast.

Cieľom integračných snáh v tomto odbore je podpora socializácie týchto žiakov, ich lepšia príprava pre bežný život – občiansky a profesionálny. Platná legislatíva označuje názvom žiaci so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami žiakov s mentálnym, zmyslovým alebo telesným postihnutím, zdravotne oslabených alebo chorých, s narušenou komunikačnou schopnosťou, so špecifickými poruchami učenia alebo správania sa, s autistickým syndrómom, s poruchami psychického alebo sociálneho vývinu, tiež žiakov pochádzajúcich zo sociálne znevýhodneného prostredia (rómske etnikum, imigranti). Špecifickou skupinou žiakov so ŠVVP sú žiaci mimoriadne nadaní.

V zmysle Európskej sociálnej charty škola vytvorí podmienky pre uplatnenie práva žiakov so ŠVVP ich slobodnú voľbu povolania, ktorá zohľadňuje ich predpoklady, zvyškový potenciál, potreby trhu práce, v neposlednom rade aj aplikáciu predpisov týkajúcich sa bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Štúdium v študijnom odbore 2982 L 02 potravinárska výroba vzhľadom k svojim špecifikám nemôže byť poskytnuté pre žiakov s mentálnym, zmyslovým a telesným postihnutím, ako aj žiakom s autistickým syndrómom, s poruchami psychického a sociálneho vývinu.

Vo všeobecnosti môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom, neodporúča sa žiakom s telesným postihnutím. Uchádzači nesmú trpieť predovšetkým:

- prognosticky závažným ochorením obmedzujúcim funkcie horných končatín (porucha hrubej a jemnej motoriky),
- prognosticky závažným ochorením funkcie nosného a pohybového systému (ochorenia chrbtice, ploché nohy, vybočenie kolien, stav po kongenitálnej luxácii bedier),
- prognosticky závažným ochorením dýchacích ciest, srdcovými a cievnyimi ochoreniami (varixy),
- prognosticky závažným ochorením kože horných končatín,
- prognosticky závažnými a nekompenzovanými formami epilepsie a epileptických syndrómov a kolapsových stavov vzhľadom k predpokladanej obslužnej práci,
- psychickými chorobami (alkoholizmus, toxikománia, nervové choroby),
- prognosticky závažnými ochoreniami oka, a sluchu,
- endokrinnými ochoreniami a imúnno-deficitnými stavmi (rôzne druhy alergie),

- chronickými chorobami pečene.

Pri rozpracovaní jednotlivých individuálnych programov pre žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami treba zväžiť charakter študijného odboru:

- Absolvent študijného odboru 2982 L 02 potravinárska výroba je schopný samostatne vykonávať odborné činnosti v rôznych oblastiach potravinárskeho priemyslu, na úsekoch kontroly, hygieny a služieb súvisiacich s výživou a potravinárstvom. Bude pracovať ako potravinársky technik, technolog vo výrobných prevádzkach, kvalítár, laborant, kontrolór akosti v podnikoch, prevádzkových laboratóriách, v štátnej inšpekcii akosti, na úseku technického riadenia výroby alebo vo vysokokvalifikovaných robotníckych povolaniach v týchto výrobách, alebo môže súkromne podnikáť.
- Výkon prác v potravinárskej výrobe je zväčša fyzicky namáhavý. Pri práci treba počítať s hlučnosťou, s vysokými teplotami, prašnosťou, so zápachmi a výparmi. Pracuje sa zvyčajne na zmeny.
- Do študijného odboru 2982 L 02 potravinárska výroba môžu byť prijatí iba tí uchádzači, ktorí sa podrobia vyšetreniam určeným pre pracovníkov v potravinárstve a preukážu sa zdravotným preukazom. Uchádzači nesmú byť bacilonosičmi. Vyžaduje sa dobrý zdravotný stav, fyzická zdatnosť uchádzačov. Zdravotnú spôsobilosť uchádzačov posúdi a písomne potvrdí všeobecný lekár pre deti a dorast, v prípade zmenenej pracovnej schopnosti aj posudková komisia sociálneho zabezpečenia.
- Nepripustné sú poruchy pohyblivosti, ochorenia srdcovo-cievneho a respiračného systému, alergické alebo chronické ochorenia kože, zažívacieho ústrojenstva, závažné ochorenie centrálného nervstva, záchvatové stavy. V dôsledku zvýšeného rizika pri práci (práca so strojmi, vysoké teploty) a dodržiavania BOZP, sú potrebné dobré zmyslové orgány pracovníkov.

Žiaci so špecifickými vývojovými poruchami učenia (dyslexia, dysgrafia, dyskalkúlia, dyortografia a i.)

Počet žiakov so špecifickými vývojovými poruchami učenia je veľmi vysoký, preto venujeme tejto problematike primeranú pozornosť. Ide o žiakov neohrozených školskou neúspešnosťou a ďalšími rizikami vzniku sociálno-patologických javov, nakoľko toto postihnutie je skryté. Vo všeobecnosti ide o žiakov s priemerným nadaním (vyskytujú sa aj nadpriemerní jedinci – nadaní žiaci) – intelektové prekážky v ďalšom vzdelávaní na našej škole nie sú. Záleží od individuálneho prípadu, od typu poruchy a úrovne jej kompenzácie. Vzhľadom na vysoké nároky študijného odboru 2982 L 02 potravinárska výroba na študijné predpoklady žiakov (matematická zručnosť, čítanie technologických postupov, dokumentácie, schopnosť ovládať cudzie jazyky na dobrej úrovni), treba zväžiť ich vhodnosť pre žiakov s dyslexiou, dysgrafiou a dyskalkúliou (je potrebné vychádzať z aktuálnych správ psychológa a špeciálneho pedagóga).

Vhodnosť študijného odboru 2982 L 02 potravinárska výroba pre žiakov so špecifickými vývojovými poruchami učenia treba konzultovať so školskými zariadeniami výchovného poradenstva a prevencie. Naši pedagógovia sú dobre informovaní o možnostiach a prekážkach vo vzdelávaní žiakov so špecifickými vývojovými poruchami učenia, o individuálnych predpokladoch a potrebách konkrétnych žiakov. Volíme vhodné metódy a formy vyučovania a hodnotenia výsledkov našich žiakov (individuálne tempo, nahradenie písania dlhých textov testami, špeciálne formy skúšania) ak je to nutné v niektorých prípadoch aj kompenzačné pomôcky (počítače – využitie korektúry textu, farebné čítanie, grafické počítačové programy). Úspešná integrácia žiakov so špecifickými vývojovými poruchami učenia, vedie k získaniu odbornej kvalifikácie, je predpokladom a podmienkou ich úspešnej integrácie do života a na trhu práce.

Pri štúdiu v odbore 2982 L 02 potravinárska výroba treba brať do úvahy jeho individuálne postihnutie, záleží na individuálnom prípade, nakoľko sú špecifické vývojové poruchy učenia kompenzované. Dôležité je posúdiť stupeň narušenia schopnosti žiaka pochopiť a aplikovať poznatky profilových odborných predmetov spojených s chápaním medzi - predmetových vzťahov, plošnou a priestorovou predstavivosťou, mechanických vzťahov, ale aj počtárskou zručnosťou.

Integrácia žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia

Tento vzdelávací program je otvorený pre žiakov zo SZP. Sú to žiaci, ktorí spĺňajú nasledujúce kritériá:

1. žiak pochádza z rodiny, ktorej sa poskytuje pomoc v hmotnej núdzi a príjem rodiny je najviac vo výške životného minima,
2. aspoň jeden zákonný zástupca žiaka (rodič) je dlhodobo nezamestnaný,
3. najvyššie ukončené vzdelanie rodičov je základné, alebo aspoň jeden z rodičov nemá ukončené základné vzdelanie,
4. vyučovací jazyk školy je iný, než jazyk, ktorým hovorí dieťa doma.

Integrácia tejto skupiny žiakov v študijnom odbore 2982 L 02 potravinárska výroba musí spĺňať nasledovné požiadavky:

- ✚ budú integrovaní do bežných tried a ich vzdelávanie a príprava budú individuálne sledované. Využijú sa všetky dostupné motivačné prostriedky na ich zapojenie sa do vzdelávacieho procesu, bude im poskytované nevyhnutné doučovanie a individuálna konzultácia,
- ✚ pravidelne budú navštevovať výchovnú poradkyňu a v mimoriadnych prípadoch budú navštevovať aj špecializované odborné pracoviská,
- ✚ škola bude intenzívne spolupracovať aj s občianskym združením pre napr. rómsku komunitu, odborom sociálnej starostlivosti VÚC a ÚPSVaR (sociálni zamestnanci – kurátori), v prípade žiakov zo sociálne slabších rodín, azylantov a pod. je možné získať pre žiakov rôzne príspevky (školské pomôcky, cestovné, ubytovanie, stravovanie)
- ✚ škola bude intenzívne spolupracovať najmä s rodičmi tak, že bude organizovať mesačné (neformálne) stretnutia triednych učiteľov, výchovnej poradkyne, žiakov, rodičov a (prípadne) zamestnávateľov, počas ktorých budú žiaci prezentovať svoje názory a požiadavky, aby sa mohli operatívne riešiť,
- ✚ škola v spolupráci so zamestnávateľmi nielen v Košickom regióne, bude riešiť ich zamestnanecké príležitosti,
- ✚ všetci žiaci bez výnimky (aj bežní žiaci) budú dodržiavať školský a internátny poriadok.

Integrácia a vzdelávanie nadaných žiakov

Škola vytvára v súlade so svojim profilom aj podmienky pre rozvoj nadaných žiakov. Výchova a vzdelávanie mimoriadne nadaných žiakov patrí vo všeobecnosti za veľmi efektívne a žiaduce, a to tak zo spoločenského, individuálneho ľudského hľadiska, ako aj z hľadiska ekonomického, návratnosti investovaného času a finančných prostriedkov. Osobitne aj v odbore 2982 L 02 potravinárska výroba je žiaduce podchytiť nadaných žiakov a systematicky s nimi pracovať. Pritom nemusí ísť len o podporu mimoriadne intelektovo nadaných žiakov, ale aj žiakov nadaných manuálne a prakticky, ktorí vynikajú svojimi vedomosťami, zručnosťami, záujmom, kreativitou, výsledkami práce a zaslúžia si výnimočnú pedagogicko-psychologickú starostlivosť pri rozvíjaní svojho špecifického nadania. Pre mimoriadne nadaných žiakov sme pripravili tieto úpravy:

- ✚ žiaci budú integrovaní do bežných tried (nebudeme zriaďovať osobitné triedy, nepokladáme to za dobrý výchovný moment),
- ✚ v prípade mimoriadnych podmienok vytvoriť individuálny učebný plán a vzdelávací program, ktorý by žiakom eventuálne umožnil ukončiť študijný odbor aj v skrátanom čase ako je daný týmto vzdelávacím programom, IVVP sa vypracuje podľa reálnej situácie (možnosť absolvovania odboru v skrátanom čase, prípravu na ďalšie vzdelávanie v nadväznom študijnom odbore, prípadne príprava na podnikanie v relevantnej oblasti)
- ✚ umožní sa im štúdium väčšieho počtu voliteľných predmetov, ako aj ďalších cudzích jazykov,
- ✚ podľa potreby budú navštevovať výchovnú poradkyňu a v mimoriadnych prípadoch budú navštevovať aj špecializované odborné pracoviská,
- ✚ pre výnimočne športovo nadaných žiakov sa vypracuje individuálny plán štúdia s vymedzením konzultačných hodín,

- + vo výučbe týchto žiakov budeme využívať nadštandardné vyučovacie metódy a postupy, budú zapájaní do problémového a projektového vyučovania, umožní sa im práca na vlastných projektoch, vo výnimočných prípadoch môže byť poskytnuté štúdium formou on-line,
- + v individuálnych plánoch sa môžu zaviesť aj špeciálne predmety štúdia, prípadne kombinácia viacerých obsahov predmetov,
- + škola môže umožniť žiakom aj aktívnu spoluprácu s vysokou/vysokými školami. Pre týchto žiakov bude s týmito vzdelávacími inštitúciami intenzívne spolupracovať,
- + škola v spolupráci so zamestnávateľmi bude riešiť ich zamestnanecké príležitosti, všetci žiaci bez výnimky (aj bežní žiaci) budú dodržiavať školský a internátny poriadok.

5 CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V ODBORE 2978 L 02 POTRAVINÁRSKA VÝROBA

Študijný odbor 2978 L 02 potravinárska výroba v skupine odborov 29 Potravinárstvo je vzdelávanie a výchova kvalifikovaných odborníkov pre jednotlivé odvetvia potravinárskeho priemyslu, pre hodnotenie, kontrolu a výrobu potravín, pre oblasť poradenstva, obchodu, podnikania, spracovania a služieb súvisiacich s potravinárstvom.

Školský vzdelávací program zahŕňa základné teoretické poznatky a ich aplikáciu v praktických činnostiach. Umožňuje žiakovi získať vyššiu odbornú kvalifikáciu v oblasti potravinárskej výroby so zameraním na pekársku a cukrársku výrobu. Prehĺbuje a rozširuje poznatky o technologických procesoch, ktorými sa spracúvajú poľnohospodárske produkty v potravinárskej výrobe. Žiaci si upresnia a rozšíria vedomosti a poznatky o metódach prevádzkovej a výstupnej kontroly. Získajú poznatky o organizácii a riadení výrobných procesoch a pracovných kolektívoch, o inovácii potravinárskej výroby a o zavádzaní nových ekologických technológií.

Príprava v školskom vzdelávacom programe v študijnom odbore 2978 L 02 potravinárska výroba so zameraním na pekársku a cukrársku výrobu zahŕňa všeobecné vzdelávanie v oblastiach Jazyk a komunikácia, Človek a spoločnosť, Človek a príroda, Matematika a práca s informáciami, Zdravie a pohyb.

Odborné vzdelávanie - teoretické vzdelávanie je zahrnuté v predmetoch ekonomika a podnikanie, technológia, biochémia, stroje a zariadenia, analytická chémia, aplikovaná informatika s počtom hodín tak, ako sú uvedené v učebnom pláne. Súčasťou odborného vzdelávania je praktická príprava.

Predpokladom pre prijatie do študijného odboru je úspešné ukončenie 3. alebo 4. ročníka daného učebného odboru, zdravotné požiadavky na uchádzača a výsledky prijímacieho konania. Konkretizácia kritérií na prijímacie skúšky je stanovená každoročne.

Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecnovzdelávacích predmetov učebného plánu. Odborná zložka vychádza z odborných predmetov a praktickej prípravy. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Pri výučbovej stratégii uprednostňuje školský vzdelávací program tie vyučovacie metódy, ktoré vedú k harmonizácii teoretickej a praktickej prípravy tak pre profesionálny život ako aj pre život v spoločnosti a medzi ľuďmi. Výučba je orientovaná na uplatnenie autodidaktických metód (samostatné učenie a práca) hlavne pri riešení problémových úloh, tímovej práci a spolupráci. Uplatňujú sa metódy dialogické a slovné formou účelovo zameranej diskusie alebo brainstormingu, ktoré naučia žiakov komunikovať s druhými ľuďmi na báze ľudskej slušnosti a ohľaduplnosti. Poskytujú žiakovi priestor na vytvorenie si vlastného názoru založeného na osobnom úsudku. Vedú žiakov k odmietaniu populistických praktík a extrémistických názorov. Učia ich chápať zložitost' medziludských vzťahov a nevyhnutnosť tolerancie. Metódy činnostne zameraného vyučovania (praktické práce) sú predovšetkým aplikačného a heuristického typu (žiak poznáva reálny život, vytvára si názory na základe vlastného pozorovania, objavovania), ktoré im pomáhajú pri praktickom poznávaní reálneho sveta a života.

Škola kladie pri príprave dôraz na motivačné činitele - zaradovanie hier, súťaží simulačných a stimulačných metód, riešenie konfliktných situácií, verejné prezentácie prác a výrobkov a podobne. Uplatňované metódy sú konkretizované na úrovni učebných osnov jednotlivých predmetov. Metodické prístupy sú priebežne vyhodnocované a modifikované podľa potrieb na základe skúseností vyučujúcich.

Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy – Hotelovej akadémie na Južnej triede 10 v Košiciach. Praktická príprava prebieha v školských výrobniciach na Južnej triede 48 v Košiciach.

Kľúčové, všeobecné a odborné kompetencie sú rozvíjané priebežne a spôsob ich realizácie je konkretizovaný v učebných osnovách jednotlivých predmetov.

Škola bude rozvíjať aj kompetencie v rámci pracovného prostredia školy, napr. schopnosť autonómneho rozhodovania, komunikačné zručnosti, posilňovanie sebaistoty a sebavedomia, schopnosť riešiť problémy a správať sa zodpovedne.

5.1 Základné údaje o štúdiu

Kód a názov študijného odboru: 2982 L 02 potravinárska výroba

| | |
|--|---|
| Dĺžka štúdia: | 2 roky |
| Forma štúdia: | Nadstavbové štúdium pre absolventov 3-ročných a 4-ročných učebných odborov |
| Poskytnutý stupeň vzdelania: | Úplné stredné odborné vzdelanie |
| Vyučovací jazyk | Štátny jazyk – slovenský jazyk |
| Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium: | Absolvent 3 alebo 4-ročného odborného vzdelávania v príbuznom učebnom odbore |
| Spôsob ukončenia štúdia: | Maturitná skúška |
| Doklad o získanom stupni vzdelania: | Vysvedčenie o maturitnej skúške |
| Doklad o získanej kvalifikácii: | Vysvedčenie o maturitnej skúške |
| Možnosti pracovného uplatnenia absolventa: | Kvalifikovaný pracovník v potravinárstve a v súvisiacich službách, v prevádzkach a laboratóriách, ako majster, laborant, technicko-hospodársky pracovník v potravinárskom priemysle, v distribúcii a v predaji potravín |
| Možnosti ďalšieho štúdia | Pomaturitné štúdium. Študijné programy prvého alebo druhého vysokoškolského štúdia alebo ďalšie vzdelávacie programy zamerané na rozšírenie kvalifikácie, jej zmenu. |

5.2 Organizácia výučby

Študijný odbor 2982 L 02 potravinárska výroba integruje všeobecné a odborné vzdelávanie organizované v priestoroch školy. Je vytvorený na základe štátneho rámcového vzdelávacieho programu pre nadstavbové štúdium v skupine študijných odborov 29 Potravinárstvo.

Týždenný počet vyučovacích hodín v 1. a 2. ročníku je 33 hodín.

Celkový počet týždenných hodín:

- všeobecné vzdelávanie 27 /23+4/ za celé štúdium
- odborné vzdelávanie 39 /23+16/ za celé štúdium.

V učebnom pláne je použitých 20 disponibilných hodín:

- 4 hodín všeobecné vzdelávanie
- 16 hodín odborné vzdelávanie

Teoretické vyučovanie sa organizuje v priestoroch budovy Hotelovej akadémie, Južná trieda 10. Odborná prax sa organizuje na elokovanom pracovisku v odborných dielňach na Južnej triede 48.

5.3 Zdravotné požiadavky na uchádzača

Do študijného odboru 2982 L 02 potravinárska výroba môžu byť prijatí uchádzači, ktorých zdravotnú spôsobilosť na prihláške potvrdil všeobecný lekár. Uchádzač so zdravotným znevýhodnením pripojí k prihláške vyjadrenie všeobecného lekára o schopnosti študovať zvolený odbor výchovy a vzdelávania.

Všetci uchádzači sa musia podrobiť vyšetreniam určeným pre pracovníkov v potravinárstve, uchádzači nesmú byť bacilonosičmi.

| | |
|--|---|
| Názov a adresa školy | Hotelová akadémia Južná trieda 10, 040 01 Košice |
| Kód a názov ŠVP | 29 Potravinárstvo |
| Kód a názov študijného odboru | 2982 L potravinárska výroba |
| Zameranie odboru | 02 pekárska a cukrárska výroba |
| Stupeň vzdelania | Úplné stredné odborné vzdelanie |
| Úroveň Slovenského kvalifikačného rámca | SKKR 4 |
| Úroveň Európskeho kvalifikačného rámca | EKR 4 |
| Dĺžka štúdia | 2 roky |
| Forma štúdia | Denná, nadstavbové štúdium |

6 PROFIL ABSOLVENTA

Absolvent študijného odboru 2982 L 02 potravinárska výroba je vysoko kvalifikovaný odborný pracovník zo širokým odborným profilom, schopný samostatne vykonávať odborné činnosti v oblastiach potravinárskeho priemyslu, kontroly, hygieny, a služieb súvisiacich s výživou a potravinárstvom, pre ktoré je podmienkou úplne stredné odborné vzdelanie, a to ako potravinársky technik, technolog vo výrobných prevádzkach, kvalítár, laborant, kontrolór akosti v podnikoch, prevádzkových laboratóriách v štátnej inšpekcií akosti, v súkromných akreditovaných laboratóriách, v stravovacích zariadeniach, v obchodných firmách v oblasti predaja a marketingu potravinárskych výrobkov a stredný technicko-hospodársky pracovník v oblasti kontrolných metód technického riadenia výroby alebo vo vysokokvalifikovaných robotníckych povolaniach v týchto výrobách, alebo v súkromnom podnikaní.

Pracovník je schopný ďalšieho odborného rastu, má široký odborný profil, je dostatočne adaptabilný aj v príbuzných odvetviach potravinárskej výroby. Absolvent sa vie orientovať v princípoch technologických operácií, riadiť technologické parametre a ovplyvňovať ich v priebehu výrobného procesu. Je schopný merať, skúšať a kontrolovať technologické, chemické, biologické a mikrobiologické procesy. Absolvent má všetky predpoklady na to, aby po príslušnej praxi vedel uskutočňovať senzorickú a laboratórnu analýzu, posúdiť vhodnosť surovín a prídavných látok, plánovať, organizovať a riadiť technologický proces. Vie uplatňovať a dodržiavať zásady HACCP, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, orientovať sa v základných vzťahoch svojho odvetvia výroby. Vie sa orientovať na trhu práce, aktívne komunikovať, využívať IKT.

Absolvent má potrebné všeobecné vzdelanie, znalosť cudzích jazykov a široký odborný profil.

Je schopný uplatňovať moderné metódy technológie a štýl práce, logické myslenie, samostatnosť, zodpovednosť a iniciatívu. Je naklonený a otvorený novým trendom a metódam v danej profesii.

6.1 Kľúčové kompetencie

Zmena Kľúčových kompetencií podľa Dodatku č. 11 k ŠVP pre odborné vzdelávanie a prípravu, skupinu študijných a učebných odborov 29 Potravinárstvo, schválený Ministerstvom školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa 13. decembra 2021 pod číslom 2021/9630:43-A2220 s účinnosťou od 1. septembra 2022 začínajúc prvým ročníkom.

V súlade s cieľom stredného odborného vzdelávania na úrovni ISCED 3A absolvent si vytvoril na tejto úrovni zodpovedajúce schopnosti a študijné predpoklady a ovláda nasledovné spôsobilosti:

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

a) Gramotnosť

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

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- porozumieť akémukoľvek počutému vecnému textu, ktorého obsah, štýl a jazyk sú primerané jeho osobným a odborným záujmom;
- porozumieť obsahu a významu vecného textu (vrátane tabuliek, grafov, nákresov a schém), vyhľadať explicitne a implicitne vyjadrené informácie a spojiť ich do ucelenej informácie;
- identifikovať v texte logické, časové a príčinnno-následné súvislosti;
- uplatniť základy kritického čítania, t. j. vie vnímať väčšinu problémov nastolených textom a identifikuje explicitné chyby a protirečenia, ktoré sa v texte nachádzajú;
- vyjadriť súvislé a logicky usporiadané ústne prejavy s rôznym cieľom pre špecifické publikum na témy, ktoré sú blízke jeho osobným a odborným záujmom;
- sformulovať vlastný názor a pomocou argumentov ho obhájiť;
- bez prípravy začať, udržiavať a ukončiť komunikáciu na akúkoľvek jemu blízku všeobecnú a odbornú tému;
- aktívne zapojiť do diskusie, svoj prejav formuluje zrozumiteľne a pokojne; dokáže sa pohotovo zorientovať v komunikačnej situácii a jasne reagovať zrozumiteľnou odpoveďou alebo otázkou;
- dodržiavať zásady spoločenskej komunikácie, dokáže komunikačnej situácii vhodne prispôbiť stratégiu, charakter a tón komunikácie;
- vytvorí štruktúrovaný a kompozične zrozumiteľný text, ktorý mu je blízky témou alebo odbornosťou;
- pri tvorbe textu uplatniť logické, časové a príčinnno-následné súvislosti textu a požiadavky slovosledu v súlade s komunikačnou situáciou.

b) Viacjazyčnosť

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

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- pochopiť hlavné body jasnej štandardnej reči o známych veciach, s ktorými sa pravidelne stretáva vo svojom živote. Rozumie zmyslu mnohých rozhlasových alebo televíznych programov o aktuálnych udalostiach a témach osobného či odborného záujmu, keď je prejav relatívne pomalý a jasný;
- porozumieť textom, ktoré pozostávajú zo slovnej zásoby často používanej v každodennom živote alebo ktoré sa vzťahujú na jeho prácu;
- zvládnuť väčšinu situácií, ktoré sa môžu vyskytnúť počas cestovania v oblasti, kde sa hovorí daným cudzím jazykom. Dokáže nepripravený vstúpiť do konverzácie na témy, ktoré sú známe, ktoré ho osobne zaujímajú, alebo ktoré sa týkajú osobného každodenného života;
- spojiť slovné spojenia jednoduchým spôsobom tak, aby opísal skúsenosti a udalosti, vlastné sny, nádeje a ambície. Stručne dokáže uviesť dôvody a vysvetlenia názorov a plánov, vyrozprávať príbeh alebo zápletku knihy či filmu a opísať vlastné reakcie;
- napísať jednoduchý súvislý text na témy, ktoré sú mu známe alebo ho osobne zaujímajú, alebo napríklad aj e-maily opisujúce jeho skúsenosti a dojmy.

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

matematická kompetencia je schopnosť rozvíjať a používať matematické myslenie a porozumenie na riešenie rôznych problémov v každodenných situáciách.

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

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- efektívne aplikovať matematické princípy a postupy v rámci svojho odboru;

- komunikovať v matematickom jazyku a používať vhodné pomôcky vrátane štatistických údajov a grafov;
- chápať vedu ako proces bádania rôznymi metódami vrátane pozorovania a riadených experimentov, logicky a racionálne myslieť pri overovaní hypotéz;
- aktívne zaujímať o etické otázky a podporu bezpečnosti a environmentálnej udržateľnosti, najmä pokiaľ ide o vedecko-technický pokrok v súvislosti s jednotlivcom, rodinou, komunitou a celosvetovými otázkami.

d) Digitálna kompetencia

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

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- používať digitálne technológie na podporu svojho aktívneho občianstva a sociálneho začlenenia, spoluprácu s ostatnými a kreatívnosť pri dosahovaní osobných, sociálnych alebo obchodných cieľov s uvedomením si príležitosti, obmedzení, vplyvov a rizík, ktoré predstavujú;
- kriticky pristupovať k platnosti, spoľahlivosti a vplyvu informácií a údajov dostupných vďaka digitálnym prostriedkom a poznať právne a etické zásady súvisiace s prácou s digitálnymi technológiami;
- chrániť informácie, obsah, údaje a digitálne identity, ako aj rozoznávať softvéry, zariadenia, umelú inteligenciu alebo roboty a efektívne s nimi pracovať;
- chápať všeobecné zásady, mechanizmy a logiku vyvíjajúcich sa digitálnych technológií a poznať základné funkcie a spôsoby použitia rôznych zariadení, softvérov a sietí.

e) Osobná a sociálna kompetencia a schopnosť učiť sa

je schopnosť uvažovať o vlastnej osobnosti, efektívne riadiť čas a informácie, konštruktívne spolupracovať s ostatnými a riadiť vlastné vzdelávanie a kariéru.

Zahŕňa schopnosť zvládnuť zložité situácie, učiť sa, zachovať si fyzické aj duševné zdravie a dbať o svoje zdravie a viesť život zameraný na budúcnosť, byť empatický a zvládať konflikty v inkluzívnom a podporujúcom prostredí.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- starať o svoj fyzický a duševný rozvoj, uvedomovať si dôsledky nezdravého životného štýlu a závislostí;
- kriticky uvažovať o svojich vlastných predsudkoch a stereotypoch a o tom, čo sa za nimi skrýva;
- preukázať istotu vo svoje schopnosti zvládnuť výzvy v živote;
- dôsledne dodržiavať svoje záväzky voči iným;
- pri práci podporovať druhých aj napriek rozdielnym názorom;
- identifikovať zdroje učenia sa, vybrať najspoľahlivejšie zdroje informácií alebo uskutočniť zodpovedný výber z existujúcich možností;
- dokáže použiť explicitné a definovateľné kritériá, princípy alebo hodnoty pri tvorbe úsudkov.

f) Občianska kompetencia

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

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- rešpektovať ľudí, ktorí majú odlišné názory v oblasti politiky a vierovyznania;
- vykonávať povinnosti aktívneho občana na miestnej, národnej alebo globálnej úrovni;
- porozumieť rôznym spôsobom, akými občania môžu ovplyvňovať politiku;
- kriticky uvažovať o vplyve propagandy na život jednotlivca, spoločnosti a vývoj súčasného sveta;
- dokáže zhodnotiť vplyv spoločnosti na svet prírody, napríklad z hľadiska rastu a vývoja populácie, potreby prírodných zdrojov.

g) Kompetencia v oblasti kultúrneho povedomia a prejavu

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

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- vyhľadávať možnosti spoznať iné kultúry s cieľom spoznať tradície a iný pohľad na svet;
- zaujať otvorený postoj a rešpekt k rôznorodosti kultúrneho prejavu, ako aj etický a zodpovedný prístup k intelektuálnemu a kultúrnemu vlastníctvu;
- poznať miestnu, národnú, regionálnu, európsku a globálnu kultúru a jej prejavy vrátane jazyka, dedičstva a tradícií či kultúrnych produktov a porozumieť tomu, ako sa tieto prejavy môžu navzájom ovplyvňovať a ako môžu ovplyvňovať názory jednotlivca.

6.2 Odborné kompetencie

a) Požadované vedomosti

Absolvent má:

- aplikovať základy všeobecnej, anorganickej, organickej chémie a biochémie, fyzikálnej a analytickej chémie potravín,
- používať chemické názvoslovie, odborné chemické pojmy, základné chemické výpočty,
- vysvetliť fyzikálno-chemickú podstatu a princípy základných chemických a biochemických procesov,
- popísať základné metódy senzorickej a laboratórnej analýzy,
- vysvetliť základy potravinárskej biológie a mikrobiológie,
- vymenovať a charakterizovať jednotlivé druhy mikroorganizmov, ktoré sú významné v potravinárstve,
- rozlíšiť a charakterizovať alimentárne nákazy,
- popísať vonkajšie vplyvy pôsobiace na mikroorganizmy,
- aplikovať zásady správnej hygienickej praxe, HACCP, bezpečnosti práce, ochrany zdravia pri práci a zásady požiarnej prevencie, zásady ochrany a tvorby životného prostredia,
- charakterizovať potraviny, požívatiny, pochutiny a nápoje,
- popísať stavbu tráviacich ústrojov, ich funkciu, fyziológiu trávenia a vstrebávania živín,
- charakterizovať zásady správnej výživy a negatívne dôsledky nesprávneho stravovania,
- popísať suroviny, aditívne látky a pomocné látky používané pri výrobe potravín,
- popísať princípy technologických procesov,
- hodnotiť priebeh procesov výroby, technologických postupov a ekonomiky výroby,
- realizovať technologické výpočty,
- vysvetliť funkcie najdôležitejších prístrojov, strojov a zariadení potravinárskeho priemyslu,
- popísať konštrukciu strojov a zariadení používaných vo výrobe podľa konkrétneho odvetvia a ich funkciu,
- charakterizovať technickú a technologickú dokumentáciu,
- definovať príslušné normy, predpisy,
- zvyšovať svoju odbornosť,
- vysvetliť základné pojmy pracovného práva – práca, povolanie, zamestnanie, pracovné miesto, fyzická a právnická osoba,
- charakterizovať základné povinnosti zamestnávateľa a zamestnanca po vzniku pracovného pomeru,
- vypracovať osobnú prípravu na prijímací pohovor v slovenskom a cudzom jazyku,
- porovnať profesijnú ponuku na slovenskom i európskom trhu práce a pružne na ňu reagovať ďalším vzdelávaním,
- popísať základné pravidlá riadenia vlastných financií,
- vysvetliť podstatu efektívneho využívania finančných informácií a finančných služieb,
- stanoviť si reálne finančné ciele a plán na ich dosiahnutie,
- popísať riziká spojené s riadením vlastných financií,

- popísať základné pojmové znaky podnikania,
- vysvetliť hlavné princípy právnej úpravy podnikania v SR,
- vysvetliť pojmy živnosť, živnostenské oprávnenie, neoprávnené podnikanie,
- navrhnúť jednoduchý podnikateľský zámer – obchodný a finančný plán malého podniku,
- charakterizovať spotrebiteľa a predávajúceho,
- popísať postup pri vybavovaní reklamácie,
- vymenovať, ktoré štátne orgány a organizácie sa venujú ochrane spotrebiteľa,
- popísať práva a povinnosti spotrebiteľa a vymedziť čo zahŕňa ochrana spotrebiteľa.

b) Požadované zručnosti

Absolvent vie:

- aplikovať získané vedomosti pri príprave, priebehu a kontrole výroby,
- navrhnúť a organizovať postup výroby v závislosti od zamerania,
- kontrolovať a riadiť technologický proces,
- triediť výrobky podľa kvality, určiť cenovú kalkuláciu výrobku,
- posúdiť dopad technologického procesu na životné prostredie, eliminovať negatívne vplyvy,
- čítať technickú a technologickú dokumentáciu,
- aplikovať princípy technologických zariadení používaných vo výrobe podľa konkrétneho zamerania,
- podľa návodu nastavovať a obsluhovať stroje, prístroje a niektoré technologické zariadenia podľa konkrétneho odvetvia výroby,
- pracovať s príslušnými surovinami, materiálmi, pomôckami, nástrojmi a strojmi,
- používať základné metódy potravinárskej analýzy,
- určiť chyby výrobkov, analyzovať ich príčiny, vyvodzovať závery, zabezpečiť odstránenie chýb,
- aplikovať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a hygieny práce, ekologické aspekty jednotlivých výrob podľa zamerania, dodržiavať HACCP,
- ďalej sa vzdelávať a rozširovať si poznanie v svojom odbore, byť dostatočne adaptabilný aj v príbuzných odboroch,
- pracovať s cudzojazyčným odborným textom, využívať ho v praxi,
- využívať IKT pri svojej práci,
- aplikovať základné ekonomické pojmy,
- využívať právne normy vo svojom odbore.

c) Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Absolvent sa vyznačuje:

- empatiou, toleranciou,
- vytrvalosťou, flexibilitou,
- kreativitou, komunikatívnosťou,
- spoľahlivosťou, presnosťou, sebadisciplínou,
- diskretnosťou a zodpovednosťou,
- iniciatívnosťou, adaptabilitnosťou
- dobrými medziľudskými vzťahmi.

7 RÁMCOVÝ UČEBNÝ PLÁN PRE 2-ROČNÉ NADSTAVBOVÉ ŠTUDIJNÉ ODBORY:

| Cieľové zložky vzdelávania | Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe ¹⁵ za štúdium | Minimálny celkový počet hodín za štúdium |
|----------------------------|---|--|
| Všeobecné vzdelávanie | 23 | 736 |
| Odborné vzdelávanie | 23 | 736 |
| Disponibilné hodiny | 20 | 640 |
| CELKOM | 66 | 2112 |

| Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí | Minimálny počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe za štúdium | Minimálny celkový počet hodín za štúdium |
|--|---|--|
| VŠEOBECNÉ VZDELÁVANIE | 23 | 736 |
| Jazyk a komunikácia - slovenský jazyk a literatúra - prvý cudzí jazyk | 12 | 384 |
| Človek a spoločnosť - dejepis - občianska náuka | 2 | 64 |
| Človek a príroda - fyzika - chémia - biológia | 1 | 32 |
| Matematika a práca s informáciami - matematika - informatika | 6 | 192 |
| Zdravie a pohyb - telesná a športová výchova | 2 | 64 |
| ODBORNÉ VZDELÁVANIE | 23 | 736 |
| Teoretické vzdelávanie | 15 | 480 |
| Praktická príprava | 8 | 256 |
| Disponibilné hodiny | 20 | 640 |
| SPOLU | 66 | 2112 |
| Maturitná skúška | | |

Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre 2- ročné nadstavbové študijné odbory:

a) Rámcový učebný plán vymedzuje proporcie medzi všeobecným a odborným vzdelávaním (teoretickým a praktickým) a ich záväzný minimálny rozsah. Tento plán je východiskom pre spracovanie konkrétnych učebných plánov školských vzdelávacích programov, v ktorých budú vzdelávacie oblasti rozpracované do učebných osnov vyučovacích predmetov alebo modulov. Počty vyučovacích hodín pre jednotlivé vzdelávacie oblasti predstavujú nevyhnutné minimum. V školských vzdelávacích programoch sa rozširujú podľa potrieb odborov a zámerov školy z kapacity disponibilných hodín.

b) Stredné odborné školy pre žiakov so zdravotným znevýhodnením plnia rovnaké ciele ako stredné odborné školy pre intaktných žiakov. Všeobecné ciele vzdelávania v jednotlivých vzdelávacích oblastiach a kompetencie sa prispôsobujú individuálnym osobitostiam žiakov so zdravotným znevýhodnením v takom rozsahu, aby jeho konečné výsledky zodpovedali profilu absolventa. Špecifiká výchovy a vzdelávania žiakov so zdravotným znevýhodnením (dĺžka, formy výchovy a vzdelávania, podmienky prijímania, organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie, personálne, materiálno-technické a priestorové zabezpečenie ap.) stanovujú vzdelávacie programy vypracované podľa druhu zdravotného znevýhodnenia.

c) Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je minimálne 33 hodín a maximálne 35 hodín, za celé štúdium minimálne 66 hodín, maximálne 70 hodín. Výučba v študijných odboroch sa realizuje v 1. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 2. ročníku v rozsahu 30 týždňov (do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov, spresnenie počtu hodín za štúdium bude predmetom školských učebných plánov). Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva a v poslednom ročníku na prípravu a absolvovanie maturitnej skúšky.

d) Trieda sa môže deliť na skupiny podľa potrieb odboru štúdia a podmienok školy.

e) Výučba slovenského jazyka a literatúry sa v študijných odboroch realizuje s dotáciou minimálne 3 hodiny týždenne v každom ročníku.

f) Vyučuje sa jeden z jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky. Podľa potreby a podmienok školy aj ďalšie cudzie jazyky. Výučba prvého cudzieho jazyka sa v študijných odboroch realizuje minimálne v rozsahu 3 týždenných vyučovacích hodín v ročníku. Druhý cudzí jazyk sa môže vyučovať ako voliteľný predmet z časovej dotácie disponibilných hodín minimálne v rozsahu 3 týždenných vyučovacích hodín v 1. a 2. ročníku.

g) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ sú predmety dejepis a občianska náuka, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia.

h) Na cirkevných školách môže byť súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ predmet náboženstvo (podľa konfesie zriaďovateľa).

i) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ sú predmety fyzika, chémia a biológia, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia.

j) Súčasťou vzdelávacej oblasti Matematika a práca s informáciami sú predmety matematika a informatika, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia. Výučba matematiky sa realizuje s dotáciou minimálne 2 hodiny týždenne v každom ročníku.

k) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Zdravie a pohyb“ je predmet telesná a športová výchova. Predmet telesná a športová výchova možno v dennej forme štúdia vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať ju do viachodinových celkov. V iných formách štúdia sa predmet telesná a športová výchova nevyučuje. Škola môže presunúť vymedzenú časovú dotáciu pre telesnú výchovu do disponibilných hodín a využiť ju na posilnenie týždenných vyučovacích hodín pre tie predmety, ktoré považuje vo vzťahu k odboru štúdia za kľúčové.

l) Hodnotenie a klasifikácia vyučovacích predmetov sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.

m) Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou na návrh predmetových komisií rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vzdelávania a praktickej prípravy možno spájať do viachodinových celkov.

n) Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou praktických cvičení (v laboratóriách, odborných učebniach a pod.) a odbornej praxe v dielňach školy alebo na pracoviskách organizácií alebo v

cvičných firmách. Na praktických cvičeniach a odbornej praxi sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Najvyšší počet žiakov na jedného učiteľa sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.

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

8 UČEBNÝ PLÁN

Učebný plán pre 2-ročný nadstavbový študijný odbor 2982 L 02 potravinárska výroba platný od
1.9. 2020
pre I.N (Bobíková)

| Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí | Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe (aj disponibilné) | Celkový počet hodín za štúdium (aj disponibilné) | Počet vyučovacích hodín 1.ročník | Počet vyučovacích hodín 2.ročník |
|--|--|--|----------------------------------|----------------------------------|
| VŠEOBECNÉ VZDELÁVANIE | 26+2 | 896 | 15 | 13 |
| Jazyk a komunikácia <i>slovenský jazyk a literatúra</i> <i>cudzí jazyk - nemecký jazyk, anglický</i> | 17 | 544 | 4 3+1 | 5 3+1 |
| Človek a spoločnosť <i>občianska náuka</i> | 2 | 64 | 2 | 0 |
| Človek a príroda <i>chémia</i> | 1 | 32 | 1 | 0 |
| Matematika a práca s informáciami <i>matematika</i> <i>informatika</i> | 6 | 192 | 2 1 | 2 1 |
| Zdravie a pohyb <i>telesná a športová výchova</i> | 2 | 64 | 1 | 1 |
| Celkom + disponibilné | 26+2 | 896 | 14+1 | 12+1 |
| ODBORNÉ VZDELÁVANIE | 23+16 | 1248 | 19 | 20 |
| Teoretické vzdelávanie | - | - | - | - |
| <i>ekonomika a podnikanie</i> | 6 | 192 | 2+1 | 2+1 |
| <i>technológia</i> | 8 | 256 | 3+1 | 3+1 |
| <i>biochémia</i> | 4 | 128 | 1+1 | 2 |
| <i>stroje a zariadenia</i> | 1 | 32 | 0 | 0+1 |
| <i>analytická chémia</i> | 2 | 64 | 1 | 0+1 |
| <i>aplikovaná informatika</i> | 3 | 96 | 1+1 | 0+1 |
| Praktická príprava (odborná prax) | 12 | 384 | 4+2 | 4+2 |
| Konverzácia v cudzom jazyku | 3 | 96 | 0+1 | 0+2 |
| disponibilné | 16 | 512 | 7 | 9 |
| SPOLU | 67 | 2144 | | |
| Počet hodín za týždeň pre triedu | - | - | 34 | 33 |
| EXTRA HODINY | | | | 2 |
| MATURUJEM ZO SJL | | | | 1 |
| MATURUJEM Z ANJ | | | | 1 |
| Počet hodín týždenne s extra hodinami | 69 | 2208 | 34 | 35 |

Použitých 18 disponibilných hodín. Z toho:

- 2 hodiny všeobecné vzdelávanie
- 16 hodín odborné vzdelávanie

Celkový počet týždenných hodín:

- všeobecné vzdelávanie 28/ 26+2/ za celé štúdium
- odborné vzdelávanie 39 /23+16/ za celé štúdium

spolu: 67/49+18/ za celé štúdium 2144 za celé štúdium

Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre 2– ročný nadstavbový študijný odbor 2982 L 02 potravinárska výroba

a) Rámcový učebný plán vymedzuje proporcie medzi všeobecným a odborným vzdelávaním (teoretickým a praktickým) a ich záväzný minimálny rozsah. Tento plán je východiskom pre spracovanie konkrétnych učebných plánov školských vzdelávacích programov, v ktorých budú vzdelávacie oblasti rozpracované do učebných osnov vyučovacích predmetov alebo modulov. Počty vyučovacích hodín pre jednotlivé vzdelávacie oblasti predstavujú nevyhnutné minimum. V školských vzdelávacích programoch sa môžu rozšíriť podľa potrieb odborov a zámerov školy z kapacity disponibilných hodín.

b) Stredné odborné školy pre žiakov so zdravotným znevýhodnením plnia rovnaké ciele ako stredné odborné školy pre intaktných žiakov. Všeobecné ciele vzdelávania v jednotlivých vzdelávacích oblastiach a kompetencie sa prispôsobujú individuálnym osobitostiam žiakov so zdravotným znevýhodnením v takom rozsahu, aby jeho konečné výsledky zodpovedali profilu absolventa. Špecifiká výchovy a vzdelávania žiakov so zdravotným znevýhodnením (dĺžka, formy výchovy a vzdelávania, podmienky prijímania, organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie, personálne, materiálno-technické a priestorové zabezpečenie ap.) stanovujú vzdelávacie programy vypracované podľa druhu zdravotného znevýhodnenia.

c) Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je minimálne 33 hodín a maximálne 35 hodín, za celé štúdium minimálne 66 hodín, maximálne 70 hodín. Výučba v študijných odboroch sa realizuje v 1. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 2. ročníku v rozsahu 30 týždňov (do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov, spresnenie počtu hodín za štúdium bude predmetom školských učebných plánov). Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva a v poslednom ročníku na absolvovanie maturitnej skúšky.

d) Trieda sa môže deliť na skupiny podľa potrieb odboru štúdia a podmienok školy.

e) Výučba slovenského jazyka a literatúry sa v študijných odboroch realizuje s dotáciou minimálne 3 hodiny týždenne v 1. ročníku a 4 hodiny týždenne v 2. ročníku .

f) Vyučuje sa jeden z jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky. Podľa potreby a podmienok školy aj ďalšie cudzie jazyky. Výučba prvého cudzieho jazyka sa v študijných odboroch realizuje minimálne v rozsahu 3 týždenných vyučovacích hodín v ročníku. Druhý cudzí jazyk sa môže vyučovať ako voliteľný predmet z časovej dotácie disponibilných hodín minimálne v rozsahu 3 týždenných vyučovacích hodín v 1. a 4 hodiny v 2. ročníku.

g) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet dejepis a občianska náuka, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia.

h) Na cirkevných školách môže byť súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ predmet náboženstvo (podľa konfesie zriaďovateľa).

i) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ sú predmety fyzika, chémia a biológia, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore.

j) Súčasťou vzdelávacej oblasti Matematika a práca s informáciami sú predmety matematika a informatika, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia. Výučba matematiky sa v študijných odboroch realizuje s dotáciou minimálne 2 hodiny týždenne v každom ročníku.

k) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Zdravie a pohyb“ je predmet telesná a športová výchova. Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať do viachodinových

celkov. V iných formách štúdia sa predmet TSV nevyučuje. Škola môže presunúť vymedzenú časovú dotáciu pre TSV do disponibilných hodín a využiť ju na posilnenie týždenných vyučovacích hodín pre tie predmety, ktoré považuje vo vzťahu k odboru za kľúčové.

l) Hodnotenie a klasifikácia vyučovacích predmetov sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.

m) 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.

n) Praktická príprava sa realizuje podľa súčasne všeobecne záväzných právnych predpisov. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou praktických cvičení (v laboratóriách, odborných učebniach a pod.) a odbornej praxe v dielnach školy alebo na pracoviskách organizácií alebo v cvičných firmách.. Na praktických cvičeniach a odbornej praxi sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Počet žiakov na jedného učiteľa/majstra odbornej výchovy sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.

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

p) Extra hodiny financované z projektu OP Ľudské zdroje – Prepojenie stredoškolského vzdelávania s praxou na Hotelovej akadémii v Košiciach.

Upravené podľa Dodatku 5 ŠVP 29 potravinárstvo

**Učebný plán pre 2-ročný nadstavbový študijný odbor 2982 L 02 potravinárska výroba platný od
1.9. 2022
pre I.N (Sošková)**

| Škola | Hotelová akadémia, Južná trieda 10, Košice | | | | |
|--|--|-----------|-----------|------------|-----------|
| Názov ŠkVP | Potravinárska výroba (nadstavbové štúdium) | | | | |
| Kód a názov ŠVP | 29 Potravinárstvo | | | | |
| Kód a názov študijného odboru | 2982 L 02 potravinárska výroba | | | | |
| Dĺžka štúdia | 2 roky | | | | |
| Forma štúdia | denná | | | | |
| Druh školy | štátna | | | | |
| Vyučovacia jazyk | slovenský jazyk | | | | |
| | | | | | |
| Vyučovacie predmety | Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku | | | Disp. hod. | ŠVP |
| | 1. | 2. | Spolu | | |
| Všeobecno vzdelávacie predmety | 15 | 13 | 28 | 5 | 23 |
| Jazyk a komunikácia | 17 | | | 5 | 12 |
| slovenský jazyk a literatúra | 4 | 5 | 9 | | |
| cudzí jazyk (anglický) | 4 | 4 | 8 | | |
| Človek a spoločnosť | 2 | | | 0 | 2 |
| občianska náuka | 2 | - | 2 | | |
| Človek a príroda | 1 | | | 0 | 1 |
| chémia | 1 | - | 1 | | |
| Matematika a práca s informáciami | 6 | | | 0 | 6 |
| matematika | 2 | 2 | 4 | | |
| informatika | 1 | 1 | 2 | | |
| Zdravie a pohyb | 2 | | | 0 | 2 |
| telesná a športová výchova | 1 | 1 | 2 | | |
| Odborné vzdelávanie | 18 | 20 | 38 | 15 | 23 |
| Teoretické vzdelávanie | 11 | 12 | 23 | 9 | 15 |
| ekonomika a podnikanie | 3 | 3 | 6 | 2 | |
| technológia | 4 | 4 | 8 | 2 | |
| biochémia | 2 | 2 | 4 | 1 | |
| stroje a zariadenia | - | 1 | 1 | 1 | |
| analytická chémia | 1 | 1 | 2 | 1 | |
| aplikovaná informatika | 1 | 1 | 2 | 2 | |
| Praktická príprava | 7 | 8 | 15 | 7 | 8 |
| odborná prax | 6 | 6 | 12 | 4 | |
| Konverzácia v CJ | 1 | 2 | 3 | 3 | |
| Voliteľné predmety | 0 | 1 | 1 | 1 | |
| Maturujem zo SJL | - | 0,5 | 0,5 | | |
| Maturujem z ANJ | - | 0,5 | 0,5 | | |
| Spolu | 33 | 34 | 67 | 21 | 66 |

Použitých 21 disponibilných hodín. Z toho:

- 5 hodín všeobecné vzdelávanie
- 16 hodín odborné vzdelávanie

Celkový počet týždenných hodín:

- všeobecné vzdelávanie 28 za celé štúdium
- odborné vzdelávanie 39 za celé štúdium

spolu: 67/46+21/ za celé štúdium 2144 za celé štúdium

Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre 2– ročný nadstavbový študijný odbor 2982 L 02 potravinárska výroba

a) Rámcový učebný plán vymedzuje proporcie medzi všeobecným a odborným vzdelávaním (teoretickým a praktickým) a ich záväzný minimálny rozsah. Tento plán je východiskom pre spracovanie konkrétnych učebných plánov školských vzdelávacích programov, v ktorých budú vzdelávacie oblasti rozpracované do učebných osnov vyučovacích predmetov alebo modulov. Počty vyučovacích hodín pre jednotlivé vzdelávacie oblasti predstavujú nevyhnutné minimum. V školských vzdelávacích programoch sa môžu rozšíriť podľa potrieb odborov a zámerov školy z kapacity disponibilných hodín.

b) Stredné odborné školy pre žiakov so zdravotným znevýhodnením plnia rovnaké ciele ako stredné odborné školy pre intaktných žiakov. Všeobecné ciele vzdelávania v jednotlivých vzdelávacích oblastiach a kompetencie sa prispôsobujú individuálnym osobitostiam žiakov so zdravotným znevýhodnením v takom rozsahu, aby jeho konečné výsledky zodpovedali profilu absolventa. Špecifiká výchovy a vzdelávania žiakov so zdravotným znevýhodnením (dĺžka, formy výchovy a vzdelávania, podmienky prijímania, organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie, personálne, materiálno-technické a priestorové zabezpečenie ap.) stanovujú vzdelávacie programy vypracované podľa druhu zdravotného znevýhodnenia.

c) Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je minimálne 33 hodín a maximálne 35 hodín, za celé štúdium minimálne 66 hodín, maximálne 70 hodín. Výučba v študijných odboroch sa realizuje v 1. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 2. ročníku v rozsahu 30 týždňov (do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov, spresnenie počtu hodín za štúdium bude predmetom školských učebných plánov). Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva a v poslednom ročníku na absolvovanie maturitnej skúšky.

d) Trieda sa môže deliť na skupiny podľa potrieb odboru štúdia a podmienok školy.

e) Výučba slovenského jazyka a literatúry sa v študijných odboroch realizuje s dotáciou minimálne 3 hodiny týždenne v 1. ročníku a 4 hodiny týždenne v 2. ročníku .

f) Vyučuje sa jeden z jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky. Podľa potreby a podmienok školy aj ďalšie cudzie jazyky. Výučba prvého cudzieho jazyka sa v študijných odboroch realizuje minimálne v rozsahu 3 týždenných vyučovacích hodín v ročníku. Druhý cudzí jazyk sa môže vyučovať ako voliteľný predmet z časovej dotácie disponibilných hodín minimálne v rozsahu 3 týždenných vyučovacích hodín v 1. a 4 hodiny v 2. ročníku.

g) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet dejepis a občianska náuka, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia.

h) Na cirkevných školách môže byť súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ predmet náboženstvo (podľa konfesie zriaďovateľa).

i) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ sú predmety fyzika, chémia a biológia, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore.

j) Súčasťou vzdelávacej oblasti Matematika a práca s informáciami sú predmety matematika a informatika, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia. Výučba matematiky sa v študijných odboroch realizuje s dotáciou minimálne 2 hodiny týždenne v každom ročníku.

- k) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Zdravie a pohyb“ je predmet telesná a športová výchova. Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať do viachodinových celkov. V iných formách štúdia sa predmet TSV nevyučuje. Škola môže presunúť vymedzenú časovú dotáciu pre TSV do disponibilných hodina a využiť ju na posilnenie týždenných vyučovacích hodín pre tie predmety, ktoré považuje vo vzťahu k odboru za kľúčové.
- l) Hodnotenie a klasifikácia vyučovacích predmetov sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- m) 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.
- n) Praktická príprava sa realizuje podľa súčasne všeobecne záväzných právnych predpisov. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou praktických cvičení (v laboratóriách, odborných učebniach a pod.) a odbornej praxe v dielňach školy alebo na pracoviskách organizácií alebo v cvičných firmách.. Na praktických cvičeniach a odbornej praxi sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Počet žiakov na jedného učiteľa/majstra odbornej výchovy sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- o) Disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v školskom vzdelávacom programe a súčasne na vnútornú a vonkajšiu diferenciaciu štúdia na strednej škole. O ich využití rozhoduje vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania podľa návrhu predmetových komisií a po prerokovaní v pedagogickej rade. Možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne. Disponibilné hodiny sú spoločné pre všeobecné a odborné vzdelávanie.

9 PRÍLOHY

Príloha 1a:

Študijné, učebné a nadstavbové odbory. Počet tried pre šk. rok 2022/2023.

- 6323 K hotelová akadémia – 7 tried
- 6444 K čašník, servírka – II.KCS , III.KCS, IV.KCS (1,5 tried)
- 6445 K kuchár – II.KCS , III.KCS, IV.KCS (1,5 tried)
- 6445 K kuchár – I.K (1 trieda)
- 2940 M 08 podnikanie v potravinárstve – IV.PP (1 trieda)
- 6405 K pracovník marketingu – III.PM (1 trieda)
- 2977 7 H cukrár, kuchár – I.CPK, II.CPK, III.CPK, IV.CPK (2 triedy)
- 2977 8 H cukrár, pekáč – I.CPK, II.CPK, III.CPK, IV.CPK (2 triedy)
- 2982 L 02 potravinárska výroba – I.N (1 trieda)

Spolu 18 tried

Príloha 1b:

Spolupráca s firmami, organizáciami a profesijnými zväzmi ako aj vzdelávacími inštitúciami v rámci košického kraja a v rámci SR i ČR. Zmluvní partneri školy

- Košický samosprávny kraj
- Slovenská Barmanská asociácia
- Občianske združenie Rady rodičov pri HA v Košiciach
- Slovenská barmanská asociácia
- Slovenská poľnohospodárska a potravinárska komora
- Slovenská obchodná a živnostenská komora
- ŠIOV
- MPC Prešov a detašované pracovisko v Košiciach
- Rada školy pri HA v Košiciach
- Žiacka rada pri HA v Košiciach
- Zväz cukrárov a pekárov západného a východného Slovenska
- Slovenský zväz hotelov a reštaurácií Slovenska
- Regionálna a potravinová správa

- Hotel ROCA, Južná trieda 117, Košice
- Boutique Hotel Maratón, Strojárska 11/A,
- Reštaurácia Barborka, Rumunská 10, Košice
- Jedáleň Vojvodská, Vojvodská 5, Košice
- Street Caffé & restaurant, Hviezdoslavova 6, Košice

- Reštaurácia Bowling Erika
- Kaviareň PAPA, Kukučínova 2, Košice
- ROSTO Steak house
- Reštaurácia Stará Sýpka
- Reštaurácia PRIMI
- NAŠA Jedáleň a bufet
- Karczma Mlyn
- Congress hotel Centrum,
- Gasthof LEVANDA Kováčska 408/4, Nižný Medzev
- Boutique Hotel Slávia, Hlavná 63, Košice
- Hotel a reštaurácia Hotelík
- Penzión Zlatý jeleň, Bankov 5
- Hotel Košice, Moldavská 51. Košice
- Boutique Hotel Bristol, Orliá 3, Košice.
- Kozlovňa – Hlavná 5 , Košice
- Kaviareň letisko
- Reštaurácia a penzión U Námorníka , Košice - Šaca
- Reštaurácia St . Lucia , TIP TOP
- Penzión Plaza , Dominikánske námestie
- Reštaurácia Koliba , Za priekopou 1 , Košice - Myslava
- Reštaurácia Jaskyňa , Hlavná 40 , Košice
- Hafner gasse , Hrnčiarska 29 , Košice
- Kaviareň Saint cafea , Hlavná 41 , Košice
- Food TO GO , Dominikánske námestie 5 , Košice