BANSKOBYSTRICKÝ SAMOSPRÁVNY KRAJ

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA HOTELOVÝCH SLUŽIEB A DOPRAVY ZVOLENSKÁ 83, LUČENEC

SOŠ

Zvolenská cesta č. 83, 984 01 Lučenec
Telefón 047/4323691
soslc@post.sk
fax 047/4321866
www.soslc.sk

Školský vzdelávací program

Kuchár

Názov školského vzdelávacieho programu	Kuchár
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov ŠkVP	6445 H kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie ISCED 3
Dĺžka štúdia	tri roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Druh školy	štátny
Dátum schválenia	30. august 2013
Miesto vydania	SOŠHSaD, Zvolenská cesta č. 83, 984 01 Lučenec
Platnosť ŠkVP	01. september 2013 začínajúc prvým ročníkom

Lučenec 30. august 2013

PaedDr. Milan Šebian
riaditeľ SOŠHSaD

Platnosť ŠkVP Dátum	Revidovanie Dátum	Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.
1. 9. 2013		
1. 9. 2014	28. 08. 2014	Doplnenie 1 vyučovacej hodiny do predmetu hospodárske výpočtu v 3.ročníku
1. 9. 2014	28. 08. 2014	Zmena názvu predmetu úvod do sveta práce na svet práce
1. 9. 2014	28. 08. 2014	Doplnenie tém finančnej gramotnosti podľa Národného štandardu finančnej gramotnosti v. 1.1
1. 9. 2016	28. 08. 2016	Doplnenie čitateľskej gramotnosti ku kompetenciám žiaka
1. 9. 2016	28. 08. 2016	Nahradený predmet regionálna gastronómia technikou obsluhy v 2.ročníku 1 hod.

Obsah

1 CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA 5

2 VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY 7

2.1 Charakteristika školy 7

2.2 Veľkosť a vybavenie školy 8

2.3 Plánované aktivity školy 9

2.4 Charakteristika pedagogického zboru 10

2.5 Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy 10

2.6 Vnútorný systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy 11

2.7 Dlhodobé projekty a medzinárodná spolupráca 11

2.8 Spolupráca so sociálnymi partnermi 11

3 CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU 12

3.1 Popis školského vzdelávacieho programu 12

3.2 Základné údaje o štúdiu 14

4 PROFIL ABSOLVENTA 18

4.1 Charakteristika absolventa 18

4.2 Kompetencie absolventa 19

5 UČEBNÝ PLÁN ODBORU 28

5.1 Prevod rámcového ŠVP na učebný plán ŠkVP 28

5.2 Rámcový učebný plán 32

6 PODMIENKY NA REALIZÁCIU ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU 35

6.1 Materiálne podmienky 35

6.2 Personálne podmienky 37

6.3 Organizačné podmienky 38

6.4 Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní 39

7 PODMIENKY VZDELÁVANIA ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVNO-VZDELÁVACÍMI POTREBAMI 41

8 VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV 41

8.1 Skúšanie 41

8.2 Hodnotenie 41

8.3 Pravidlá hodnotenia žiakov 42

8.4 Kritériá hodnotenia 44

1 CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v našom školskom vzdelávacom programe pre učebný odbor 6445 H kuchár vychádza z cieľov stanovených v Zákone o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu študijných odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby. Poslanie školy vyplýva aj z komplexnej analýzy školy.

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

Naša škola má nielen vzdelávať, ale aj vychovávať. Naše **ciele v systéme výchovy a vzdelávania** spočívajú v cieľavedomom a systematickom rozvoji poznávacích schopností, emocionálnej zrelosti žiaka, motivácie k sústavnému zdokonaľovaniu sa, prosocionálneho správania, etiky, sebaregulácie ako vyjadrenia schopnosti prevziať zodpovednosť za seba a svoj rozvoj a tvorivosť.

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

- *Posilnenie výchovnej funkcie školy* so zámerom:
  - umožniť všetkým žiakom prístup ku kvalitnému záujmovému vzdelávaniu a voľnočasovým aktivitám,
  - vytvárať motiváciu k učeniu, ktorá žiakom umožní pokračovať nielen v ďalšom vzdelávaní, ale aj v kultivovaní a rozvoji vlastnej osobnosti,
  - formovať ucelený názor na svet a vzťah k životnému prostrediu,
  - vytvárať vzťah k základným ľudským hodnotám ako je úcta a dôvera, sloboda a zodpovednosť, spolupráca a kooperácia, komunikácia a tolerancia,
  - poskytovať čo najväčšie množstvo príležitostí, podnetov a možností v oblasti záujmovej činnosti.
- *Realizáciu stratégie rozvoja školy* s dôrazom na:

a) ***prípravu a tvorbu vlastných školských vzdelávacích programov*** s cieľom:
  - uplatňovať nové metódy a formy vyučovania zavádzaním aktívneho učenia, realizáciou medzipredmetovej integrácie, propagáciou a zavádzaním projektového a programového vyučovania,
  - zabezpečiť kvalitné vyučovanie cudzieho jazyka kvalifikovanými učiteľmi pre výučbu cudzích jazykov a zabezpečiť dostupných podmienok pre výučbu cudzieho jazyka v zahraničí,
  - skvalitniť výučbu informačných a komunikačných technológií zabezpečením ďalších špeciálnych učební a softwarového vybavenia, podporovaním ďalšieho vzdelávania učiteľov v oblasti informačných technológií,
  - zohľadniť potreby a individuálne možnosti žiakov pri dosahovaní cieľov v študijnom odbore pracovník marketingu,
  - vytvárať priaznivé sociálne, emocionálne a pracovne prostredie v teoretickom a praktickom vyučovaní.

b) ***posilnenie úlohy a motivácie učiteľov***, ich profesijného a osobného rozvoja s cieľom:
  - rozvíjať a posilňovať kvalitný pedagogický zbor jeho stabilizáciou,
  - podporovať a zabezpečovať ďalší odborný rozvoj a vzdelávanie učiteľov,
  - rozvíjať hodnotenie a sebahodnotenie vlastnej práce a dosiahnutých výsledkov.

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

- skvalitňovať vzájomné vzťahy medzi učiteľom - žiakom – rodičom,
- rozvíjať tímovú spoluprácu medzi žiakmi,
- zapájať sa do chodu školy prostredníctvom školského parlamentu,
- vytvárať prostredie školy založené na tvorivo-humánnom a poznatkovo-hodnotovom prístupe k vzdelávaniu s dôrazom na aktivitu a slobodu osobnosti žiaka,
- odstraňovať prejavy šikanovania, diskriminácie, násilia, xenofóbie, rasizmu a intolerancie v súlade s Chartou základných ľudských práv a slobôd,
- viesť žiakov k zmysluplnej komunikácii a vyjadreniu svojho názoru,
- zapájať sa do projektov zameraných na rozvoj školy,
- osvojiť si vedomosti, zručnosti a kompetencie, ktoré žiakom pomôžu uplatniť sa na trhu práce na Slovensku a v krajinách Európskej únie,
- nadväzovať spoluprácu s rôznymi školami a podnikmi doma a v zahraničí,
- presadzovať zdravý životný štýl,
- vytvárať širokú ponuku športových, záujmových a voľnočasových aktivít.

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

- zapojiť rodičov do procesu školy v oblasti vzdelávania a voľnočasových aktivít,
- aktívne zapájať zamestnávateľov do tvorby školských vzdelávacích programov, rozvoja záujmového vzdelávania, skvalitňovania výchovno-vzdelávacieho procesu a odborného výcviku,
- spolupracovať so zriaďovateľom na koncepciách rozvoja odborného vzdelávania v našom regióne,
- spolupracovať s podnikmi, inštitúciami a organizáciami,
- rozvíjať spoluprácu s miestnou samosprávou, spolupodieľať sa na organizovaní rôznych podujatí,
- vytvárať spoluprácu so školami doma a v zahraničí a vymieňať si vzájomne skúseností a poznatky,
- rozvíjať spoluprácu s nadáciami, rôznymi organizáciami a účelovo zameranými útvarmi na zabezpečenie potrieb žiakov.

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

- zrekonštruovať budovy školy,
- zlepšiť prostredie v triedach a spoločných priestoroch školy,
- zmodernizovať špeciálne odborné učebne pre praktickú prípravu žiakov,
- zrekonštruovať hygienické priestory školy,
- zrekonštruovať jedáleň ako viacúčelovú miestnosť,
- upraviť vybrané triedy na rozšírenie doplnkových činnosti školy vzhľadom na realizáciu kurzov pre verejnosť, zabezpečenie školení a iných vzdelávacích akcií,
- využiť materiálno-technický a ľudský potenciál pre získanie doplnkových finančných zdrojov, reagovať na vypísané granty a projekty,
- pravidelne sa starať o úpravu okolia školy.

2 VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY

2.1 Charakteristika školy

Stredná odborná škola hotelových služieb a dopravy sa nachádza v okresnom meste Lučenec.

Riaditeľstvo školy sídli na Zvolenskej ceste 83. Naša škola patrí medzi najväčšie na Slovensku, preto príprava žiakov prebieha v niekoľkých budovách rozmiestnených v meste Lučenec:

- **Zvolenská cesta 83** – v areáli sa nachádzajú budovy, v ktorých prebieha teoretické vyučovanie a odborný výcvik pre odbory: pracovník marketingu s blokom učiva zameraným na cestovný ruch; čašník, servírka; spoločné stravovanie; kuchár a cukrár. Tieto priestory umožňujú praktickú prípravu pre odbory mechanik počítačových sietí, mechanik elektronik, autoopravár.
- **M. Rázusa 61 –** v budove sa pripravujú žiaci pre odbor hotelová akadémia. Štvrté a piate poschodie je určené pre ubytovanie žiakov.
- **Haličská cesta 9** – budovy sú určené pre prípravu žiakov odborov: mechanik počítačových sietí, mechanik elektronik, elektronik, strojárstvo, vlasová kozmetika, pracovník marketingu s blokom učiva zameraným na obchod, komerčný pracovník v doprave, agropodnikanie, autoopravár, kaderník,

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 vyššiu kvalitatívnu úroveň, identifikovali sme množstvo zamestnaneckých príležitosti pre našich absolventov.

Vychádzajúc zo SWOT analýzy:

- **Silnými stránkami** školy na skvalitnenie a rozvoj výchovno-vzdelávacieho procesu sú:
  - záujem uchádzačov o štúdium (predpoklad naplnenia prvých ročníkov),
  - komplexnosť školy a jej poloha (škola, stravovacie zariadenie, domov mládeže, športový areál),

- kvalifikovaní pedagogický zamestnanci teoretickej a praktickej prípravy v danom odbore,
- dobré vybavenie štandardných a odborných učební,
- zabezpečenie odborného výcviku v kmeňových a zmluvných zariadeniach,
- záujem podnikateľských subjektov o absolventov študijného odboru,
- široké uplatnenie našich absolventov na trhu práce,
- záujem žiakov o získavanie jazykovej spôsobilosti hlavne v anglickom, nemeckom a francúzskom jazyku,
- skúsenosti s využívaním rôznych podporných programov.

- **Slabou stránkou** školy je to, že
  - nedostatok finančných prostriedkov na rekonštrukciu budov, odborných učební a stredísk praktického vyučovania,
  - nedostatok jazykových laboratórií,
  - nefungujúce partnerstvo so školami podobného zamerania doma a v zahraničí,
  - nedostatok priestorov pre zriadenie kabinetov, klubovní, prezliekární, telocvične, knižnice,
  - frekventovaná premávka na Zvolenskej ceste, časť úseku nie je vybavená chodníkom pre chodcov,

- **Príležitostí školy** signalizujú
  - vytváranie priemyselných parkov a nových pracovných príležitostí v regióne,
  - možnosti rekvalifikačných kurzov podľa potrieb ÚPSVaR,
  - dobrá a funkčná spolupráca so zamestnávateľmi a zriaďovateľom, ŠPÚ a ŠIOV ako predpokladu dobrých koncepčných a poradenských služieb,
  - zosúladenie odbornosti žiakov s požiadavkami trhu práce na základe analýz podnikateľských subjektov.

- **Ohrozenia** školy sú
  - nedostatok finančných prostriedkov na prevádzku školy, školských zariadení a ich vybavenosť,
  - nízka vedomostná úroveň prichádzajúcich žiakov zo základných škôl,
  - nízka finančné ohodnotenie pracovnej sily v našom regióne,
  - nepriaznivý demografický vývoj,
  - slabá spolupráca s rodičmi.

2.2 Veľkosť a vybavenie školy

V komplexe budov na Zvolenskej ceste 83 je jedna veľká trojposchodová budova. Na treťom poschodí sídli riaditeľstvo školy, ostatné poschodia sú využívané na teoretické vyučovanie. Je tu 28 učební z toho 2 na výučbu informatiky, 1 ekonomických predmetov, 3 gastronomických predmetov, učebňa etiky a náboženstva, telocvičňa a posilňovňa. Žiaci sú zaradení do 21 tried. Hlavná budova je prepojená s jednoposchodovou, ktorá slúži na odborný výcvik. Na prízemí sú autoopravárenské dielne, na poschodí sú dve špecializované učebne pre mechanikov elektronikov vybavené špičkovou technológiou, jedna CISCO učebňa a dielňa pre ručné obrábanie kovov. Tri ďalšie samostatné jednoposchodové budovy sú určené pre odborný výcvik mechanik počítačových, cukrár, čašník, servírka, pracovník marketingu, spoločné stravovanie. V areáli je prízemná budova – školská jedáleň a školský bufet. Nachádza sa tu športové ihrisko.

Na ulici M. Rázusa sa nachádza päťposchodová budova. Tri poschodia sú určené pre vyučovanie odboru hotelová akadémia. Je tu 13 učební, z toho 3 učebne gastronomických predmetov a 2 multimediálne učebne. Žiaci sú zaradení do 10 tried. Štvrté a piate poschodie slúži ako domov mládeže s kapacitou 90 žiakov. Žiaci sú ubytovaní v 11 bunkách (1 bunka – 2 izby). Bunky sú štandardne vybavené s vlastným hygienickým zariadením. Na každom poschodí je jedna spoločenská miestnosť. Žiaci majú zabezpečenú celodennú stravu v jedálni školy.

Na Haličskej ceste sú dve jednoposchodové budovy. Na teoretické vyučovanie sa využíva 25 učební, z toho 1 učebňa na strojopis a 3 na informatiku. Žiaci sú zaradení do 29 tried. Súčasťou je prízemná budova, v ktorej sú 4 odborné učebne na strojopis a informatiku. Pri škole sa nachádzajú športové ihriská a tenisové kurty.

Súčasťou školy je športová hala na ulici J. Fándlyho. V športovej hale je veľká a malá telocvičňa, posilňovňa, šatne, hygienické zariadenie, kabinety a skladové priestory. Škola disponuje s reštauráciami v centre mesta – Hviezda a HA- Inclusive.

Na škole vyvíja veľmi dobrú činnosť Rada školy, ktorá má 11 členov. Rada školy je iniciatívnym a poradným samosprávnym orgánom, ktorý vyjadruje a presadzuje záujmy miestnej samosprávy a záujmy rodičov, pedagogických zamestnancov a ďalších zamestnancov školy a žiakov v oblasti výchovy a vzdelávania. Plní funkciu verejnej kontroly, vyjadruje sa ku všetkým závažným skutočnostiam, ktoré sa vzťahujú k práci školy.

Významnú úlohu pri chode školy zohráva občianske združenie Tretia vlna. Hlavný cieľom je finančná podpora a oceňovanie žiakov (podpora sociálne slabých, príspevky na ubytovanie, ocenenie výborných výsledkov a aktivity, finančná podpora športových aktivít).

2.3 Plánované aktivity školy

V rámci výchovno-vzdelávacieho procesu škola kladie dôraz aj na iné formy vzdelávania a voľnočasové aktivity.

- **Exkurzie**
  - tematicky zamerané podľa príslušného odboru
  - obsahovo zamerané podľa jednotlivých predmetov
- **Spoločenské a kultúrne podujatia**
  - návštevy divadelných predstavení
  - návštevy filmových predstavení
  - študentská akadémia ku Dňu učiteľov
  - školský ples
- **Mediálna propagácia**
  - prezentácia školy
  - príspevky do regionálnych novín, odborných časopisov
  - prezentácia v regionálnej televízii
  - www stránky
- **Besedy a pracovné stretnutia**
  - so zamestnancami ÚPSVaR
  - s mestskou políciou
  - so zástupcami armády
  - s psychológom

- s odbornými lekármi
- so zamestnancami finančných inštitúcií
- so zástupcami profesných združení
- s výchovným poradcom

Záujmové a voľno časové aktivity:

- Hviezdoslavov Kubín
- olympiády v cudzom jazyku
- Matematický klokan
- gastronomické súťaže
- súťaže zamerané na cestovný ruch a obchod
- súťaže zručností v odbore autoopravár, mechanik elektronik
- kadernícke súťaže
- športové súťaže v rámci školy a okresu
- krúžky (športové, jazykové, multimediálne, odborné)

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

2.4 Charakteristika pedagogického zboru

Stabilizovaný pedagogický zbor vrátane majstrov odborného výcviku a vychovávateľov tvorí viac ako 140 pedagogických zamestnancov, z toho 4 zástupcovia riaditeľa pre teoretické vyučovanie, 1 zástupca riaditeľa pre odborný výcvik,1 zástupca riaditeľa pre mimovyučovacie aktivity a 3 hlavný majstri. Všetci pedagogickí zamestnanci spĺňajú požiadavky odbornej a pedagogickej spôsobilosti.

2.5 Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy

Podrobný a konkrétny plán ďalšieho vzdelávania je súčasťou plánu práce školy. Manažment školy považuje za prioritnú úlohu zabezpečiť:

- uvádzanie začínajúcich učiteľov do pedagogickej praxe,
- prípravu pedagogických zamestnancov na zvyšovanie si svojich kompetencií hlavne jazykových spôsobilostí, schopností efektívne pracovať s IKT,
- motivovanie pedagogických zamestnancov pre neustále sebavzdelávanie, vzdelávanie, zdokonaľovanie profesijnej spôsobilosti,
- sprostredkovanie pedagogickým pracovníkom najnovšie poznatky (inovácie) z metodiky vyučovania jednotlivých predmetov, pedagogiky a príbuzných vied, ako aj z odboru,
- prípravu pedagogických zamestnancov pre výkon činností nevyhnutných pre rozvoj školského systému, napr. pedagogický výskum, tvorba ŠkVP, tvorba štandardov, tvorba pedagogickej dokumentácie (pokiaľ bude v platnosti v dobiehajúcich ročníkoch),
- zhromažďovanie a rozširovanie progresívnych skúsenosti z pedagogickej a riadiacej praxe, podnecovať a rozvíjať tvorivosť pedagogických zamestnancov,
- sprostredkúvanie operatívneho a časovo aktuálneho transferu odborných a metodických informácií prostredníctvom efektívneho informačného systému.

2.6 Vnútorný systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy

Naša škola bude využívať štandardné spôsoby hodnotenia. Vnútorný systém kontroly by sa mal zameriavať na celkový priebeh výchovno-vzdelávacej činnosti na škole.

Na hodnotenie pedagogických a odborných zamestnancov školy sa použijú tieto metódy:

- hospitácie,
- rozhovor,
- hodnotenie výsledkov pedagogických zamestnancov v oblasti ďalšieho vzdelávania, tvorby učebných pomôcok, učebných textov za chýbajúce učebnice,
- odborná a metodická pomoc kolegom,
- metodická úroveň hodín, novátorstvo, kreativita, efektívnosť metód, uplatňovanie inovačných metód,
- zastupovanie školy v rôznych sekciách, expertných skupinách, profesných zväzoch a asociáciách,
- mimoškolská činnosť, množstvo, rozsah a prínos pre školu,
- hodnotenie učiteľov žiakmi.

2.7 Dlhodobé projekty a medzinárodná spolupráca

Škola je zapojená do rozvojových projektov MŠ SR a projektov financovaných z ESF. Výstupy z týchto projektov prispejú k skvalitneniu výchovno-vzdelávacieho procesu v oblasti využívania interaktívnych metód vyučovania a zvyšovania počítačovej gramotnosti žiakov a učiteľov.

Škola dlhodobo spolupracuje s Szemere Bertalan strednou školou v Maďarsku. Cieľom tejto spolupráce je výmenný pobyt žiakov v odboroch dopravné strojárstvo, informatika a ľahké strojárstvo. Organizujú sa odborné školenia pre pedagogických pracovníkov, ktorí sa zúčastňujú vzájomných prezentácií a športových akcií.

2.8 Spolupráca so sociálnymi partnermi

Škola rozvíja všetky formy spolupráce so sociálnymi partnermi a verejnosťou.

Spolupráca s rodičmi

Rodičia sú informovaní o priebehu vzdelávania žiakov na triednych schôdzkach a konzultáciách s vyučujúcimi. Zároveň sú rodičia informovaní o aktuálnom dianí na škole, o pripravovaných akciách prostredníctvom www. stránok školy. Cieľom školy je zvýšiť komunikáciu s rodičmi. Sme maximálne otvorení všetkým pripomienkam a podnetom zo strany rodičovskej verejnosti.

Zamestnávatelia

Škola aktívne spolupracuje so zmluvnými zamestnaneckými organizáciami. Spolupráca je zameraná hlavne na poskytovanie odborného výcviku, tematické prednášky, besedy a súťaže, sprostredkovanie rôznych zaujímavých exkurzií a výstav. Zástupcovia zamestnávateľov sa zúčastňujú pravidelne na zasadaniach Rady školy, aktívne pôsobia v rámci odborného výcviku ako poradcova. Poskytujú odbornú literatúru pre teoretické vyučovanie, študijný texty a sprostredkujú aktuálne informácie o zmenách a vývoji nových technológií.

Iní partneri

Škola aktívne spolupracuje v rámci výchovno-vzdelávacieho procesu a výchove mimo vyučovania s ďalšími partnermi: Združenie automobilového priemyslu, Zväz logistiky SR, Slovenská obchodná a priemyselná komora, Živnostenský zväz, Námorný klub SR, Národná spoločnosť pre boj proti drogám a kriminalite.

3 CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola hotelových služieb a dopravy, Zvolenská cesta č.83, 984 01 Lučenec
Názov školského vzdelávacieho programu	kuchár
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

3.1 Popis školského vzdelávacieho programu

Príprava v školskom vzdelávacom programe Kuchár v učebnom odbore 6445 2 H kuchár zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu. Teoretické vyučovanie je poväčšine organizované v priestoroch školy a praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v škole, v stredisku praktického vyučovania a priamo na pracoviskách zamestnávateľov. Trojročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre úsek obsluhy so všeobecným prehľadom o celej oblasti stravovacích služieb a so základnými predpokladmi pre výkon obchodno-podnikateľských aktivít.
Predpokladom pre prijatie do učebného odboru je úspešné ukončenie základnej školy a zdravotné požiadavky uchádzačov o štúdium. Pri prijímaní na štúdium sa hodnotí tiež prospech a správanie na základnej škole, záujem uchádzačov o štúdium a výsledky prijímacieho konania. Konkretizácia kritérií na prijímacie skúšky vrátane bodového hodnotenia sú stanovené každoročne.
Stratégia výučby školy vytvára priestor pre rozvoj nielen odborných, ale aj všeobecných a kľúčových kompetencií. Najväčší dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v cudzom jazyku. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvojujú si základy matematiky, chémie a informatiky,

ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, spoločenskej komunikácie, zloženia a skladovania potravín, výživy, stolovania, technológie prípravy pokrmov a pod. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti pri príprave pokrmov. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.
Škola vo výučbovej stratégii uprednostňuje tie vyučovacie metódy, ktoré vedú k harmonizácii teoretickej a praktickej prípravy tak pre profesionálny život, ako aj pre život v spoločnosti a medzi ľuďmi. Výučba je orientovaná na uplatnenie autodidaktických metód (samostatné učenie a práca) hlavne pri riešení problémových úloh, tímovej práci a spolupráci. Uplatňujú sa metódy dialogické slovné formou účelovo zameranej diskusií alebo brainstormingu, ktoré naučia žiakov komunikovať s druhými ľuďmi na báze ľudskej slušnosti a ohľaduplnosti. Poskytujú žiakom priestor na vytvorenie si vlastného názoru založeného na osobnom úsudku. Vedú žiakov k odmietaniu populistických praktík a extrémistických názorov. Učia ich chápať zložitosť medziľudských vzťahov a nevyhnutnosť tolerancie. Metódy činnostne zameraného vyučovania (praktické práce) sú predovšetkým aplikačného a heuristického typu (žiak poznáva reálny život, vytvára si názor na základe vlastného pozorovania a objavovania), ktoré im pomáhajú pri praktickom poznávaní reálneho sveta a života. Aj keby boli vyučovacie metódy tie najlepšie, nemali by šancu na úspech bez pozitívnej motivácie žiakov, tzn. vnútorné potreby žiakov vykonávať konkrétnu činnosť sú tou najdôležitejšou oblasťou výchovno-vzdelávacieho procesu. Preto naša škola kladie veľký dôraz na motivačné činitele – zaraďovanie hier, súťaží, simulačných a situačných metód, riešenie konfliktových situácií, verejné prezentácie prác a výrobkov a pod. Uplatňované metódy budú konkretizované na úrovni učebných osnov jednotlivých predmetov. Metodické prístupy sú priebežne vyhodnocované a modifikované podľa potrieb a na základe skúseností vyučujúcich učiteľov.
Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy na Zvolenskej ceste č.83. Praktická príprava prebieha v 1. ,2. a 3. ročníku v Stredisku praktického vyučovania Zvolenská cesta č.83 a v reštaurácii Hviezda.
Kľúčové, všeobecné a odborné kompetencie sú rozvíjané priebežne a spôsob ich realizácie je konkretizovaný v učebných osnovách jednotlivých vyučovacích predmetov. Škola bude rozvíjať aj kompetencie v rámci pracovného prostredia školy napr. schopnosť autonómneho rozhodovania, komunikačné zručnosti, posilňovanie sebaistoty a sebavedomia, schopnosť riešiť problémy a správať sa zodpovedne (umiestnime na chodbách schránku dôvery, prostredníctvom ktorej môžu žiaci zadávať otázky, vznášať protesty a pripomienky).

Školský vzdelávací program Stravovacie služby je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom. V prípade talentovaných žiakov sa výučba bude organizovať formou individuálnych učebných plánov a programov, ktoré sa vypracujú podľa reálnej situácie. Pri práci so žiakmi so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami sa pristupuje s ohľadom na doporučenie špeciálnych pedagógov a psychológov vo vzťahu na individuálne potreby žiaka, stupeň a typ poruchy, úroveň kompenzácie poruchy a možnosti školy. Učebný odbor 6445 2 H kuchár nie je vhodný pre žiakov s mentálnym postihnutím, s vážnymi poruchami zraku a sluchu a s vážnym telesným narušením. Pre tento odbor sa vyžaduje zdravotný preukaz.
Činnosť školy v oblasti spoločenského a kultúrneho života je veľmi bohatá a pestrá nielen pri aktivitách súvisiacich s činnosťou školy, ale aj v mimoškolskej oblasti. Žiaci svoje odborné vedomosti a zručnosti budú prezentovať na mnohých gastronomických akciách, ktoré organizujú súkromní podnikatelia, hotely a veľké gastronomické firmy. Týchto aktivít sa zúčastnia aj učitelia všeobecných a odborných predmetov vo funkcii pedagogického dozoru. Samostatnosť, húževnatosť a pracovitosť našich žiakov bude ocenená tak zo strany školy, ako

zo strany zamestnávateľov. Veľké množstvo záujmových krúžkov (jazykové, športové a iné) ponúkajú našim žiakom efektívne využívať svoj voľný čas.

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

3.2 Základné údaje o štúdiu

Kód a názov učebného odboru: 6445 2 H kuchár

Dĺžka štúdia:	3 roky
Forma štúdia:	denná
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:	- podmienky prijatia na štúdium ustanovuje vykonávací predpis o prijímacom konaní na stredné školy, - zdravotná spôsobilosť uchádzača o štúdium.
Spôsob ukončenia štúdia:	záverečná skúška
Doklad o dosiahnutom vzdelaní:	vysvedčenie o záverečnej skúške výučný list
Poskytnutý stupeň vzdelania:	Stredné odborné vzdelanie ISCED 3C
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:	- v pracovných pozíciách ako kuchár, hlavný kuchár, kuchár špecialista, prevádzkar, vedúci závodu spoločného stravovania, súkromný podnikateľ v oblasti cestovného ruchu a spoločného stravovania
Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie):	- študijné odbory nadstavbového štúdia pre absolventov trojročných učebných odborov nadväzujúcich na predchádzajúci odbor štúdia – úplné stredné odborné vzdelania na úrovni ISCED 3A

3.2.1 Organizácia výučby

Príprava v školskom vzdelávacom programe Stravovacie služby v učebnom odbore 6445 2 H kuchár zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu. Výučba je organizovaná v týždňových cykloch – strieda sa jeden týždeň teoretického vyučovania a jeden týždeň odborného výcviku.

Teoretické vyučovanie je poväčšine organizované v priestoroch školy na Zvolenskej ceste č.83, Lučenec. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú

a písomnú komunikáciu, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v cudzom jazyku. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvojujú si základy matematiky a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, spoločenskej komunikácie, zloženia a skladovania potravín, výživy, stolovania, technológie prípravy pokrmov a pod. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti vo výrobných strediskách. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v škole, v stredisku praktického vyučovania a priamo na pracoviskách zamestnávateľov. Praktická príprava prebieha v 1., 2. a 3. ročníku v reštaurácii Hviezda a v školskej jedálni Zvolenská cesta č.83. Tieto prevádzky sú základom odbornej prípravy žiakov v tomto učebnom odbore. Prevádzkové podmienky reštaurácií a rýchleho občerstvenia umožnia žiakom podieľať sa na výrobe a distribúcii pokrmov pre školské a podnikové stravovanie, hotových a minútkových jedál pre širokú verejnosť vrátane účasti na rôznych gastronomických akciách a medzinárodných aktivitách školy. Prípravu jedál zabezpečujú žiaci pod dozorom učiteľa alebo inštruktora (zamestnanec podniku) odborného výcviku. Ďalšie odborné zručnosti žiaci získavajú pri rôznych spoločenských akciách, pri komerčných objednávkach. Dôvodom takejto organizácie je skutočnosť, aby si žiaci precvičili a vyskúšali aj také zručnosti, situácie a javy, ktoré sa v bežnej praxi vyskytujú zriedkavo. Tieto vyučovacie aktivity prebiehajú pod dozorom učiteľa odborného výcviku. Takéto podujatia sú pre žiakov veľmi lákavé, motivujúce a inšpirujúce. Plánujeme realizovať spoločenské akcie pri príležitosti organizovania rôznych domácich a zahraničných seminárov a sympózií, športových stretnutí, spoločenských akcií Časť odborného výcviku máme zabezpečenú zmluvnými vzťahmi s fyzickými a právnickými osobami.

Trojročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre úsek výroby so všeobecným prehľadom o celej oblasti stravovacích služieb a so základnými predpokladmi pre výkon obchodno-podnikateľských aktivít.

Učebný odbor 6445 2 H kuchár integruje teoretické a praktické vyučovanie. V 1. ročníku dominujú vyučovacie predmety všeobecného zamerania. Odborný výcvik je zameraný na predprípravu potravín, normovanie, prípravu polievok, omáčok a príloh . V druhom ročníku je odborný výcvik zameraný na prípravu bezmäsitých jedál, jednoduchých múčnych jedál, jedál z mäsa jatočných zvierat, jedál z mletého mäsa . V 3. ročníku sa žiaci zaoberajú prípravou jedál z rýb, morských živočíchov, hydiny a zveriny, pripravujú jedlá studenej kuchyne, jedlá na objednávku a reštauračné múčniky, taktiež sa oboznámia významom convencie a používaniu polovýrobkov v spoločnom stravovaní. Počas odborného výcviku si precvičia prípravu jedál regionálnej a svetovej kuchyne. Pri príprave pokrmov sa budú využívať zásady racionálnej výživy.

Dôvodom takejto organizácie je skutočnosť, aby si žiaci precvičili a vyskúšali aj také zručnosti, situácie a javy, ktoré sa v bežnej praxi vyskytujú zriedkavo. Tieto vyučovacie aktivity prebiehajú pod dozorom učiteľa odborného výcviku.

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

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

3.2.2 Zdravotné požiadavky na žiaka

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

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

Pred prijatím do odboru je potrebné vyšetrenie na bacilonosičstvo. Uchádzač musí mať platný zdravotný preukaz. Zdravotnú spôsobilosť uchádzačov posúdi a písomne potvrdí dorastový lekár, v prípade zmenenej pracovnej schopnosti aj posudková komisia sociálneho zabezpečenia.

3.2.3 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci

Neoddeliteľnou súčasťou teoretického a praktického vyučovania je problematika bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny práce a protipožiarnej ochrany. Výchova k bezpečnej a zdravie neohrozujúcu prácu vychádza po dobu štúdia z požiadaviek platných právnych a ostatných predpisov (zákonov, nariadení vlády SR, vyhlášok, technických predpisov a slovenských technických noriem). Tieto požiadavky sa musia vzťahovať k výkonu konkrétnych činností, ktoré sú súčasťou odborného výcviku. Tieto požiadavky sa musia doplniť informáciami o rizikách možného ohrozenia, ktorým sú žiaci pri teoretickom a praktickom vyučovaní vystavení vrátane informácií o opatreniach na ochranu pred pôsobením týchto zdrojov rizík (zdravotné riziká a opatrenia pri ručnej manipulácii s bremenom, rizikové faktory súvisiace s mikroklimatickými podmienkami – teplotná záťaž organizmu a pod.).

Priestory pre výučbu musia zodpovedať svojimi podmienkami požiadavkám stanovených v zdravotníckych predpisoch (hygienické požiadavky na priestory, prevádzka školských zariadení, bezpečná prevádzka, používanie strojov, prístrojov a pod.). Nácvik a precvičovanie činností musí byť v súlade s požiadavkami, ktoré upravujú prácu pre mladistvých (napr. Zákonník práce) a v súlade s podmienkami, podľa ktorých môžu mladiství vykonávať zakázané práce z dôvodu prípravy na povolanie. Základnými podmienkami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sa rozumie:

- dôkladne a preukázané oboznámenie žiakov s predpismi o BOZP, protipožiarnymi predpismi a s technologickými postupmi,

- používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným a protipožiarnym predpisom,
- používanie ochranných pracovných prostriedkov podľa platných predpisov,
- vykonávanie stanoveného dozoru na pracoviskách žiakov, pričom sa vymedzia stupne dozoru nasledovne:
  - práca pod dozorom si vyžaduje sústavnú prítomnosť osoby poverenej dozorom, ktorá dohliada na dodržiavanie BOZP a pracovného postupu. Táto osoba musí zrakovo obsiahnuť všetky pracovné miesta tak, aby mohla bezpečne zasiahnuť v prípade porušenia BOZP,
  - práca pod dohľadom si vyžaduje prítomnosť osoby poverenej dohľadom kontrolovať pracoviská pred začatím práce a pokiaľ nemôže zrakovo všetky pracoviská obsiahnuť, v priebehu práce ich obchádza a kontroluje.

Stanovením príslušného stupňa dozoru je poverený vedúci zamestnanec Strediska praktického vyučovania v závislosti od charakteru práce, podmienok a tematického celku výučby.

Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje:

1. Pracovné oblečenie

- Biela blúza, biele tričko
- Biela zástera
- Zdravotné topánky (protišmykové)
- Biele ponožky
- Menovka
- Prikrývka hlavy (čiapka, šatka)
- Utierka
- Vreckovka
- Biele nohavice
- Biely pracovný plášť

2. Zdravotný preukaz pre prácu s potravinami

Odborný výcvik budú žiaci vykonávať na určených pracoviskách (kmeňových, zmluvných) a Stredisku pracovného vyučovania. Odborný výcvik sa bude vykonávať aj v čase školských prázdnin, prípadne v sobotu a v nedeľu podľa potreby a záujmu žiakov. Zakazuje sa nosenie „pírsingu“.

4 PROFIL ABSOLVENTA

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola hotelových služieb a dopravy, Zvolenská cesta 83, 984 01 Lučenec
Názov školského vzdelávacieho programu	kuchár
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

4.1 Charakteristika absolventa

Absolvent trojročného učebného odboru 6445 2 H kuchár po ukončení štúdia úspešne vykonanou záverečnou skúškou získava prvú kvalifikáciu na úrovni stredného odborného vzdelania. Po ukončení prípravy samostatne zvládne pracovať v oblasti spoločného stravovania ako pracovník v reštauráciách, hoteloch, v ostatných zariadeniach spoločného stravovania a ako živnostník. Absolvent po treťom roku ovláda práce spojené so samostatnou prípravou pokrmov, pozná suroviny, nápoje a technológiu ich výroby, skladovania, zásady uplatňovania gastronomických pravidiel, receptúry a technologické postupy bežných a aj náročnejších jedál, ovláda zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygienu podľa HACCP, vie odborne komunikovať so zákazníkom, má kultivované a spoločenské správanie. Absolvent po troch rokoch prípravy je kvalifikovaný a spĺňa podmienky na výkon práce v oblasti spoločného stravovania, môže byť zaradený ako kuchár v reštauráciách, hoteloch a ostatných zariadeniach spoločného stravovania alebo ako živnostník po získaní potrebnej praxe.

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

Povolanie kuchár nie je vhodné pre žiakov s ochorením obmedzujúcim výkon tejto pracovnej pozície. Presné posúdenie zdravotného stavu s následným odporúčaním alebo neodporúčaním výkonu tejto pozície je možné iba po konzultácii s lekárom. Absolventi sa uplatnia

v pracovných pozíciách ako samostatný kuchár, šéfkuchár, vedúci závodu spoločného stravovania, súkromný podnikateľ v oblasti spoločného stravovania.

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

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

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

4.2 Kompetencie absolventa

Absolvent učebného odboru 6445 H kuchár po absolvovaní vzdelávacieho programu disponuje týmito kompetenciami:

4.2.1 Kľúčové kompetencie

a) *Komunikatívne a sociálno-interakčné spôsobilosti*

Absolvent má:

- rozumieť bežnému a odbornému ústnemu a písomnému prejavu druhých,
- komunikovať zreteľne a kultivovane na primeranej odbornej úrovni,
- formulovať svoje myšlienky zrozumiteľne a súvisle, v písomnom prejave prehľadne a jazykovo správne,
- zúčastňovať sa aktívnej diskusie, formulovať svoje názory a postoje,
- ovládať základy komunikácie v cudzom jazyku pre základné pracovné uplatnenie podľa potrieb a charakteru príslušnej odbornej kvalifikácie,
- chápať výhody ovládania cudzích jazykov pre životné a spoločenské uplatnenie a prehlbovať svoju jazykovú spôsobilosť,
- spracovávať bežné administratívne písomnosti a pracovné dokumenty,
- dodržiavať jazykové a štylistické normy,
- používať odbornú terminológiu a symboliku,

- vyjadrovať sa a vystupovať v súlade so zásadami kultúry prejavu a správania sa,
- využívať svoje vedomosti pri riešení bežných problémových situácií,
- ovládať prácu s príručkami, učebnicami, odborným textom a primerane ich interpretovať,
- ovládať užívateľské operácie na počítači na úrovni spotrebiteľa a vnímať digitálnu gramotnosť ako východisko pre celoživotné vzdelávanie,
- rozvíjať svoju tvorivosť,
- využívať informačné zdroje poskytujúce prístup k informáciám a príležitostiam na vzdelávanie v celej Európe.

b) Intrapersonálne a interpersonálne spôsobilosti

Absolvent má:

- posudzovať reálne svoje fyzické a duševné možnosti, odhadovať dôsledky svojho konania a správania sa v rôznych situáciách,
- vytvárať, objasňovať a aplikovať hodnotový systém a postoje,
- určovať vážne nedostatky a kvality vo vlastnom učení, pracovných výkonoch a osobnostnom raste,
- stanovovať si ciele a priority podľa svojich osobných schopností, záujmov, pracovnej orientácie a životných podmienok,
- reagovať adekvátne na hodnotenie svojho vystupovania a spôsobov správania zo strany iných ľudí, prijímať rady a kritiky,
- plniť plán úloh smerujúci k daným cieľom a snažiť sa ich vylepšovať formou využívania sebakontroly, sebaregulácie, sebahodnotenia a vlastného rozhodovania,
- overovať získané poznatky, kriticky posudzovať názory, postoje a správanie druhých,
- zmerať vlastnú činnosť na dodržiavaní osobnej zodpovednosti a dosiahnutie spoločného cieľa v pracovnom kolektíve,
- pracovať v tíme a podieľať sa na realizácii spoločných pracovných a iných činností,
- mať zodpovedný vzťah k svojmu zdraviu, starať sa o svoj fyzický a duševný rozvoj, byť si vedomí dôsledkov nezdravého životného štýlu a závislostí,
- prijímať a zodpovedne plniť dané úlohy,
- predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce, bez zaujatosti posudzovať návrhy druhých,
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.

c) Schopnosť tvorivo riešiť problémy

Absolvent má:

- využívať zrozumiteľné návody na objasňovanie podstaty problému,
- pochopiť zadanie úlohy alebo určiť jadro problému a získať informácie potrebné k riešeniu, navrhnúť jednoduchý spôsob riešenia, zdôvodniť ho, vyhodnotiť a overiť správnosť zvoleného postupu a dosiahnutých výsledkov

- uplatňovať pri riešení problému rôzne jednoduché metódy myslenia a myšlienkových operácií
- zhodnotiť význam informácií, zhromažďovať a využívať ich pre optimálne riešenie základných pracovných problémových situácií, zvažovať výhody a nevýhody navrhovaných riešení
- vybrať správny (optimálny) postup na realizáciu riešenia a dodržiavať ho
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi

d) Podnikateľské spôsobilosti

Absolvent má:

- mať zodpovedný postoj k vlastnej profesijnej budúcnosti a ďalšiemu vzdelávaniu, uvedomovať si význam celoživotného učenia a byť pripravený prispôsobovať sa k zmeneným pracovným podmienkam,
- využívať k učeniu rôzne informačné zdroje, vrátane skúseností iných a svoje vlastné,
- sledovať a hodnotiť vlastný úspech vo svojom učení, prijímať hodnotenie výsledkov svojho učenia zo strany iných ľudí,
- poznať možnosti ďalšieho vzdelávania, hlavne v odbore prípravy na povolanie,
- mať prehľad o možnostiach uplatnenia na trhu práce v danom odbore, cieľavedome a zodpovedne rozhodovať o svojej budúcej profesií a vzdelávacej ceste,
- mať reálnu predstavu o pracovných a iných podmienkach v odbore, o požiadavkách zamestnávateľov na pracovné činnosti a vedieť ich porovnávať so svojimi predstavami a reálnymi predpokladmi,
- interpretovať základné informácie o prieskume trhu, reklame a cieľoch podnikania,
- vedieť získavať a vyhodnocovať informácie o pracovných a vzdelávacích príležitostiach,
- využívať poradenské a sprostredkovateľské služby tak v oblasti sveta práce, ako aj v oblasti vzdelávania,
- primerane komunikovať s potenciálnymi zamestnávateľmi, prezentovať svoj odborný potenciál a svoje odborné ciele,
- vedieť vystihnúť podstatu, realitu, fakty, predvídať dôsledky,
- poznať zásady konštruktívnej kritiky, vedieť zaujať kritické postoje, prijímať kritiku druhých,
- poznať všeobecné práva a povinnosti zamestnávateľov a pracovníkov,
- poznať vlastné chyby a byť schopný sebareflexie,
- identifikovať a riešiť aj sporné problémy (nevyhýbať sa ich riešeniu),
- robiť aj nepopulárne, ale správne opatrenia a rozhodnutia,
- chápať podstatu a princíp podnikania, mať predstavu o základných právnych, ekonomických, administratívnych, osobnostných a etických aspektoch súkromného podnikania,
- dokázať vyhľadávať a posudzovať podnikateľské príležitosti v súlade s realitou trhového prostredia, svojimi predpokladmi a ďalšími možnosťami.

e) Spôsobilosť využívať informačné technológie

Absolvent má:

- ovládať počítač, poznať jeho základné časti a jednoduchý spôsob jeho obsluhy,
- pochopiť základné informácie o štruktúre a fungovaní počítača,
- pracovať s jednoduchými základnými a aplikačnými funkciami programu potrebnými pre výkon povolania,
- ovládať obsluhu periférnych zariadení potrebných pre činnosť používaného programu,
- učiť sa používať nové jednoduché aplikácie,
- komunikovať elektronickou poštou, využívať jednoduché prostriedky online a offline komunikácie,
- vyhľadávať jednoduché informačné zdroje a informácie z otvorených zdrojov,
- ovládať základy grafického znázorňovania a vedieť ich podľa potreby využiť v praktickom živote,
- evidovať, triediť a uchovávať informácie tak, aby ich mohol využívať pri práci,
- chrániť informácie pred znehodnotením alebo zmanipulovaním,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov, kriticky pristupovať k získaným informáciám a byť mediálne gramotný.

f) Spôsobilosť byť demokratickým občanom

Absolvent má:

- rozumieť podstate sveta a spoločnosti na primeranej úrovni,
- rešpektovať, že telesná, citová, rozumová i vôľová zložka osobnosti sú rovnocenné a vzájomne sa dopĺňajú,
- konať zodpovedne, samostatne a iniciatívne, nielen vo svojom vlastnom záujme, ale aj vo verejnom záujme,
- dodržiavať zákony, rešpektovať práva a osobnosť druhých ľudí, ich kultúrne špecifiká, vystupovať proti neznášanlivosti, xenofóbií a diskriminácií,
- konať v súlade s morálnymi princípmi a zásadami spoločenského správania, prispievať k uplatňovaniu hodnôt demokracie,
- uvedomovať si vlastnú kultúrnu, národnú a osobnostnú identitu, pristupovať s toleranciou k identite druhých,
- zaujímať sa aktívne o politické a spoločenské dianie u nás a vo svete,
- rešpektovať rôzne názory na svet,
- chápať význam životného prostredia pre človeka a konať v duchu udržateľného rozvoja,
- uznávať hodnotu života, uvedomovať si zodpovednosť za vlastný život a spoluzodpovednosť pri ochrane života a zdravia iných,
- uznávať tradície a hodnoty svojho národa, chápať jeho minulosť i súčasnosť v európskom a svetovom kontexte,
- podporovať hodnoty miestnej, národnej, európskej a svetovej kultúry a mať k nim vytvorený pozitívny vzťah,
- orientovať sa v problematike nerovnomerného hospodárskeho rozvoja, etnických, rasových a náboženských konfliktov, terorizmu,

- pochopiť pojmy: spravodlivosť, ľudské práva, zodpovednosť a aplikovať ich v globálnom kontexte.

4.2.2 Všeobecné kompetencie

Absolvent má:

- rozlišovať spisovný a hovorový jazyk, dialekt a štýlovo príznačné javy, vo vlastnom prejave voliť prostriedky adekvátnej komunikačnej situácie,
- v písomnom a hovorenom prejave uplatňovať zásady slovenského pravopisu, využívať vedomostí o tvarosloví,
- používať adekvátnu slovnú zásobu vrátane príslušnej odbornej terminológie,
- orientovať sa v základnej výstavbe textu, prezentovať a obhajovať svoje stanoviská,
- vedieť položiť otázku a správne formulovať odpovede,
- vyjadrovať postoje neutrálne, pozitívne (pochvala) a negatívne (kritika, polemika),
- vyjadrovať sa vecne správne, jasne a zrozumiteľne,
- orientovať sa v rôznych literárnych smeroch,
- čítať umelecké diela a chápať ich celistvosť a estetickú pôsobnosť,
- odborne sa vyjadrovať o javoch vo svojom odbore,
- vytvoriť základné útvary administratívneho štýlu,
- samostatne získavať potrebné informácie z dostupných zdrojov, triediť ich a kriticky k nim pristupovať,
- mať prehľad o dennej tlači a tlači podľa svojho záujmu,
- komunikovať v cudzom jazyku v rámci základných tém,
- schopnosť vymieňať si informácie a názory v cudzom jazyku týkajúce sa základných všeobecných a odborných tém ústnym a písomným prejavom,
- schopnosť zvoliť si adekvátnu komunikačnú stratégiu a jazykové prostriedky, zrozumiteľne vyjadrovať hlavné myšlienky v cudzom jazyku,
- pracovať so základným cudzojazyčným textom vrátane základného odborného textu, využívať text ako poznanie a prostriedok na skvalitnenie jazykových spôsobilostí,
- pracovať so slovníkom, jazykovými a inými príručkami, internetom a ďalšími zdrojmi informácií,
- poznať a rešpektovať tradície, zvyky a odlišnosti sociálnej a kultúrnej hodnoty iných národov a jazykových oblastí,
- využívať prírodovedné poznatky a zručnosti v praktickom živote vo všetkých situáciách, ktoré súvisia s prírodovednou,
- ovládať základné ekologické súvislostí a postavenie človeka v prírode, zdôvodniť nevyhnutnosť udržateľného rozvoja,
- posúdiť chemické látky z hľadiska nebezpečnosti a ich vplyvu na živé organizmy.
- vysvetliť etické normy súvisiace so životom a zdravím,
- charakterizovať etiku práce,
- využívať vedomosti a spôsobilosti v praktickom živote pri riešení otázok svojho politického a občianskeho rozhodovania, hodnotenia a správania,
- konať zodpovedne a prejavovať občiansku aktivitu, vážiť si demokraciu a slobodu,

- využívať matematické poznatky v praktickom živote v situáciách, ktoré súvisia s matematikou,
- orientovať sa v matematickom texte, pochopiť zadanie matematickej úlohy, kriticky vyhodnocovať informácie kvantitatívneho charakteru získané z rôznych zdrojov – grafov, diagramov, tabuliek, správne sa matematicky vyjadrovať.
- osvojiť si poznatky a špeciálne činnosti podporujúce úpravu porúch zdravia,
- osvojiť si základy zdravovedy a fyziológie ľudského tela,
- osvojiť si zásady správnej výživy a zdravého životného štýlu,
- zorganizovať si pohybový režim a program vlastných pohybových aktivít ako súčasť životného štýlu,
- preukázať pohybovú gramotnosť k osobnému športovému výkonu.

4.2.3 Odborné kompetencie

a) Požadované vedomosti

Absolvent má:

- aktívne používať ekonomické pojmy, ovládať ich súvislosti,
- mať poznatky o potravinách, nápojoch a technológii ich výroby, prezentácii a predaji,
- mať potrebné znalosti pre prácu s informačnou a výpočtovou technikou,
- orientovať sa v základných predpisoch, ustanoveniach obchodného, živnostenského, občianskeho a pracovného práva,
- mať poznatky o zásadách spotrebiteľskej výchovy a ochrany spotrebiteľa,
- mať poznatky o zásadách gastronomických pravidiel a zostavovaní jedálnych a nápojových lístkov,
- ovládať technologické postupy vo svojom odbore s využívaním poznatkov technologických normách,
- ovládanie práce na počítači s gastronomickými programami
- ovládať poznatky o charakteristike a technologických postupoch bežných a pracovne náročných jedál teplej a studenej kuchyne, ako aj teplých a studených múčnikov a teplých nápojov,
- deliť a spracovávať mäso jatočných zvierat, zveriny, hydiny, rýb a morských živočíchov
- dodržiavať techniku expedície a estetickej úpravy jedál
- získa vedomosti o správnom uchovávaní pokrmov
- ovládať poznatky o organizácii práce vo výrobnom, odbytovom a ubytovacom stredisku,
- preukázať poznatky o pravidlách techniky obsluhy,
- mať poznatky o základoch stolovania,
- ovládať zásady spoločenskej komunikácie,
- mať návyky z oblasti osobnej aj prevádzkovej hygieny na základe HACCP programu a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci,
- ovládať odbornú terminológiu typickú pre oblasť svojho povolania a využívať osvojené pojmy pri riešení praktických úloh,
- mať vedomosti o materiáloch, o ich zložení, akosti, získavaní a spracovaní a ostatnej manipulácii s ohľadom na zdravie človeka,
- schopnosť sledovať nové trendy v gastronómii

- schopnosť ovládať zmyslové skúšky akosti a dodržiavať doby spotreby potravín a nápojov
- vedieť používať techniku, poznať strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzok,
- mať vedomosti o správnom životnom štýle človeka,
- vedieť zásady správnej výrobnej praxe,
- poznať špecifickú problematiku vo svojom odbore, aplikovať vedomosti v priamom kontakte s klientmi,
- samostatne rozhodovať o pracovných problémoch.

b) Požadované zručnosti

Absolvent vie:

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

b) Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Absolvent sa vyznačuje:

- manuálnou zručnosťou v činnostiach konkrétneho odboru, adaptabilitou, kreativitou, disponibilitou, spoľahlivosťou, trpezlivosťou, dôslednosťou a presnosťou, schopnosťou spolupracovať, sebadisciplínou, mobilitou, schopnosťami pracovať v tíme, budovaním imidžu firmy, pozitívnym kontaktom so zákazníkom, samostatnou prácou, dodržovaním predpisov o ochrane spotrebiteľa, dodržiavaním firemnej kultúry, flexibilitou,

profesionálnou hrdosťou, zodpovednosťou za zverený majetok, schopnosťou riešiť konfliktné situácie,
- požadovaným rozsahom zrakového poľa, priestorovým videním, rozlišovaním farieb a farebných odtieňov,
- rozlišovaním smeru zvuku a má kinestetický zmysel,
- rozlišovaním chuti, čuchových podnetov,
- kultivovanosťou vystupovania a vzhľadu, istotou, pohotovosťou svojho vystupovania, schopnosťou sociálneho kontaktu,
- odolnosťou voči senzorickej záťaži,
- krátkodobou pamäťou, praktickým a samostatným myslením a rozdeľovaním pozornosti.

Čitateľská gramotnosť

Vízia našej školy stojí na kvalitnom vzdelávaní v prosperujúcej škole. Pedagogickí zamestnanci sa usilujú využívať potenciál ľudský i materiálny v rozvoji kľúčových kompetencií žiakov s ohľadom na ich schopnosti i požiadavky spoločnosti. Dôležitým je rozvoj každého žiaka.

Medzi prioritami v Školskom vzdelávacom programe našej školy je prehlbovanie **čitateľskej gramotnosti**, ktorá vedie žiakov k porozumeniu a používaniu písaných textov, k uvažovaniu o nich pri dosahovaní osobných cieľov, rozvíjaní vlastných vedomostí a schopností. **Čítanie s porozumením predstavuje integrálnu súčasť všetkých vyučovacích predmetov.** Je to **nadpredmetová kompetencia**, rozvoju ktorej sa venujú všetci pedagogickí zamestnanci školy.

Zámery v oblasti rozvoja čítania s porozumením sa orientujú na dve úlohy:

1. **schopnosť porozumieť informačnému textu**
2. **schopnosť porozumieť literárnemu textu.**

Práca s **informačnými východiskovými textami** bude povinnou súčasťou vyučovania každého školského predmetu. Vyučujúci vo svojich tematických výchovno-vzdelávacích plánoch budú venovať náležitú pozornosť problematike rozvíjania čitateľskej gramotnosti žiakov. Súčasťou čitateľskej gramotnosti je schopnosť čítať a rozumieť textovým aj netextovým informáciám, symbolom, obrázkom, kresbám, fotografiám, schémam, mať čitateľské návyky, prejavovať záujem o čítanie spolu so záujmom o objavovanie a učenie sa. Kvalitné čítanie s porozumením je bazálne východisko nadobúdania akýchkoľvek poznatkov, ktoré majú jednotliví vyučujúci svojim žiakom sprostredkovať.

Práca s **literárnymi umeleckými východiskovými textami** je primárnou doménou predmetu slovenský jazyk a literatúra. V predmete slovenský jazyk a literatúra sa kladú do popredia ciele rozvíjania komunikačných schopností žiakov. Zdôrazňuje sa chápanie jazyka ako nástroja myslenia a komunikácie medzi ľuďmi. Najväčší akcent sa kladie na vlastnú tvorbu jazykových prejavov, prácu s informáciami, čitateľskú gramotnosť, schopnosť argumentovať . Slovenčinári majú vytvárať čo najkvalitnejšie základy čitateľskej kompetencie žiakov, ale rozvíjať ju musia učitelia všetkých vyučovacích predmetov, samozrejme, ak poznajú metódy, ako to robiť a aktívne ich zaraďujú do vlastnej výučby. Preto v rámci aktívneho celoživotného vzdelávania budú všetci pedagogickí zamestnanci našej školy sa venovať štúdiu publikácii orientovaných na rozvoj čitateľskej gramotnosti.

Len odborne a metodicky pripravení pedagógovia dokážu cielene zaraďovať do svojej výučby jednotlivé čitateľské stratégie. Dôležité je pre vyučujúcich slovenského jazyka a literatúry

dobré spoznať jednotlivé čitateľské stratégie, no najmä by sa mali detailne **zoznámiť s metakognitívnymi procesmi** a aktívne ich u žiakov používať pri každej školskej interpretácii literárneho textu.

Rozvoj čitateľskej gramotnosti sa bude realizovať prostredníctvom týchto aktivít:

- Vlastná tvorba žiakov
- Využívanie IKT
- Diskusné aktivity k prečítaným textom
- Besedy o knihe
- Práca s informačnými textami
- Tvorivé aktivity, súťaže, besedy
- Krúžky – mediálny, žurnalistický, literárny, debatný
- Hviezdoslavov Kubín, Timravina studnička
- Spolupráca s mestskou knižnicou

Čitateľská gramotnosť, jej rozvinutie, respektíve nerozvinutie, schopnosť čítať s pochopením nie je záležitosť jedinca, ale je záležitosť celej školy. Úlohou vzdelávania nie je len odovzdávať hotové informácie, ale učiť žiakov učiť sa a byť, existovať v spoločenstve, dorozumievať sa a porozumieť si.

5 UČEBNÝ PLÁN ODBORU

5.1 Prevod rámcového ŠVP na učebný plán ŠkVP

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola hotelových služieb a dopravy, Zvolenská cesta č. 83, 984 01 Lučenec
Názov ŠkVP	KUCHÁR
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
iné	vyučovací jazyk - slovenský

Štátny vzdelávací program		**Školský vzdelávací program**		
Vzdelávacie oblasti **Obsahové štandardy**	**Minimálny počet týždenných vyučovacích hodín celkom**	**Vyučovací predmet**	**Počet týž. vyučovacích hodín celkom**	**Disponibilné hodiny**
	22	**Všeobecné vzdelávanie – povinné predmety**	**26,5**	4,5
Jazyk a komunikácia	**11,5**		**12,5**	1
Zdokonaľovanie jazykových vedomostí a zručnosti Komunikácia a slohová výchova Práca s textom a získavanie informácií	2,5	**Slovenský jazyk a literatúra**	**3,5**	1
Rečové zručnosti Jazykové prostriedky Komunikačné situácie Poznatky o krajinách študovaného jazyka	9	**Cudzí jazyk 1**	**9**	
Rečové zručnosti Jazykové prostriedky		Cudzí jazyk 2	0	

Komunikačné situácie Poznatky o krajinách študovaného jazyka	0			
Človek, hodnoty a spoločnosť	**2**		2	
Etická výchova/Náboženská výchova	1	**Etická výchova/Náboženská výchova**	**1**	
Človek v ľudskom spoločenstve Človek ako občan Človek a právo Človek a ekonomika	1	**Občianska náuka**	**1**	
Človek a príroda	**1**		1	
Biologické a ekologické vzdelávanie Základy ekológie Človek a životné prostredie Základy biológie	1	Biológia	-	
Mechanika Termika Elektrina a magnetizmus Vlnenie a optika Fyzika atómu Vesmír		Fyzika	-	
Všeobecná chémia Anorganická chémia Organická chémia Biochémia		**Chémia**	**1**	
Matematika a práca s informáciami	**3**		5	2
Operácie s reálnymi číslami Výrazy a ich úprava Riešenie rovníc a nerovníc Funkcie Planimetria Výpočet povrchov a objemov telies	2	**Matematika**	**3**	1
Práca s údajmi	**1**	**Informatika**	**2**	1
Zdravie a pohyb	**4,5**		6	1,5

Zdravie, telo a poruchy zdravia Zdravý životný štýl Pohybová výkonnosť a zdatnosť Športové činnosti pohybového režimu	4,5	**Telesná výchova**	**6**	1,5
	65,5	**Odborné vzdelávanie – povinné predmety**	**73,5**	8
Ekonomické vzdelávanie	**3**		**4**	1
Základné ekonomické pojmy Podnikanie a podnikateľ Podnik, majetok podniku a hospodárenie podniku Peniaze, mzdy, dane a poistné Zamestnanci Medzinárodný trh práce	2	**Ekonomika**	**3**	1
Voľba povolania Osobný manažment Pracovné právo Bezpečnosť práce	1	**Svet práce**	**1**	
Komunikácia	**2**		**2**	
Základné pojmy Získavanie informácií Poskytovanie informácií Elektronická komunikácia	2	**Spoločenská komunikácia**	**2**	
Technické a technologické vzdelávanie	**13**		**20**	7
Suroviny a materiál Základné technologické postupy Technologické a technické vybavenie		**Potraviny a výživa** **Technológia** **Technika obsluhy** **Zariadenie prevádzok** **Hospodárske výpočty** **Regionálna gastronómia** **Aplikovaná informatika**	**4,5** **8,5** **1** **1** **2** **1** **2**	3 3 2 1
Praktická príprava	**47,5**		47,5	
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci Pracovné činnosti vo výrobných, obchodných, odbytových strediskách a strediskách služieb				

Pracovné stroje, zariadenia a inventár výrobných, obchodných, odbytových stredísk a stredísk služieb Príprava finálnych produktov Základné pravidlá spoločenského správania Administratívne práce v prevádzke		**Odborný výcvik**	**47,5**	
Disponibilné hodiny	**12,5**			
CELKOM	**100**		**100**	**12,5**
Ochrana života a zdravia Účelové cvičenia Samostatný kurz Telovýchovno-výcvikový kurz		**Účelové cvičenia** **Samostatný kurz** **Mimovyučovacie aktivity**	**24 hodín** **21 hodín** **4 týždne**	
Plávanie Lyžovanie		**Plávanie** **Lyžovanie**	**1 týždeň** **1 týždeň**	

5.2 Rámcový učebný plán

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola hotelových služieb a dopravy Zvolenská cesta č.83, 984 01 Lučenec
Názov ŠkVP	Kuchár
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Druh školy	štátna
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	**Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku**			
	1.	**2.**	**3.**	**Spolu**
Všeobecnovzdelávacie predmety	**11,5**	**9**	**6**	**26,5**
slovenský jazyk a literatúra	1,5	1	1	3,5
cudzí jazyk 1 a), b)	3	3	3	9
etická výchova/ náboženská výchova c)	1	-	-	1
občianska náuka	-	1	-	1
chémia	1	-	-	1
matematika a)	2	1	-	3
Informatika a)	1	1	-	2
telesná a športová výchova a),d)	2	2	2	6
Odborné predmety	**21,5**	**24**	**28**	**73,5**
ekonomika	-	1	2	3
svet práce	-	-	1	1
spoločenská komunikácia a)	1	1	-	2
potraviny a výživa	1	2	1,5	4,5
technológia a)	2,5	3	3	8,5
technika obsluhy	-	1	1	2
zariadenie prevádzok	1	-	-	1
hospodárske výpočty	1	-	1	2
aplikovaná informatika	-	1	1	2
odborný výcvik a), f)	15	15	17,5	47,5
5.2.1 Spolu	**33**	**33**	**34**	**100**
Účelové kurzy				
ochrana života a zdravia h)				

telovýchovno-výcvikový kurz i)				

Prehľad využitia týždňov

Činnosť	**1. ročník**	**2. ročník**	**3. ročník**
vyučovanie podľa rozpisu	**33**	**33**	**30**
záverečná skúška j)	**-**	**-**	**1**
časová rezerva(účelové kurzy, opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie ai.) g), h), i)	**7**	**6**	**6**
účasť na odborných akciách	**-**	**1**	**-**
Spolu týždňov	**40**	**40**	**37**

Poznámky k učebnému plánu:

a) Trieda sa môže deliť na skupiny podľa súčasne platnej legislatívy.
b) Vyučuje sa cudzí jazyk: anglický jazyk alebo nemecký jazyk.
c) Predmety etická výchova/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov minimálne v rozsahu 1 týždennej vyučovacej hodiny v 1. a 2. ročníku. Predmety nie sú klasifikované, na vysvedčení a v katalógovom liste žiaka sa uvedie „absolvoval/-a“.
d) Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať 1 hodinu týždenne aj v popoludňajších hodinách a spájať ju do viachodinových celkov.
e) Praktická príprava sa realizuje podľa súčasne platnej legislatívy. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou cvičení (dielňach, odborných učebniach, cvičných firmách a pod.) a odborného výcviku. Na cvičeniach a odbornom výcviku sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa platných predpisov. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy je stanovený platnou legislatívou.
f) Časť odborného výcviku ako odborného vyučovacieho predmetu praktického vyučovania sa môže vykonávať aj v čase školských prázdnin v dĺžke 4 týždňov za celú dobu štúdia. Obdobie školského vyučovania sa skráti o počet vyučovacích dní, ktorý zodpovedá počtu dní odborného výcviku vykonaného v čase školských prázdnin, v prípade neabsolvovania požadovaného počtu vyučovacích hodín na OV, vrátane OV počas prázdnin, ktoré sú podľa platnej legislatívy podmienkou získania výučného listu, žiak nebude pripustený k záverečnej skúške.
g) Žiaci v 1. a 2. ročníku absolvujú exkurzie (1 až 2 dni v školskom roku) na prehĺbenie, upevnenie a rozšírenie poznatkov získaných v teoretickom vyučovaní. Exkurzie sú súčasťou výchovno-vzdelávacieho procesu. Pripravuje a vedie ich učiteľ, ktorého vyučovací predmet najviac súvisí s obsahom exkurzie.
h) Povinnou súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov študijných odborov stredných odborných škôl v SR je učivo „Ochrana života a zdravia“. Obsah učiva sa realizuje účelovými cvičeniami a samostatným kurzom na ochranu života a zdravia. Účelové cvičenia sa uskutočňujú v 1. a 2. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku školského roka raz priamo v triedach, výnimočne po ročníkoch. Samostatný kurz je organizovaný v 3. ročníku v trvaní 3 dní po 7 hodín výcviku v teréne mimo priestorov školy. Je súčasťou plánu práce školy.
i) V 1. a 2. ročníku je súčasťou vyučovania týždenný telovýchovno-výcvikový kurz. Účelové kurzy sa realizujú v rámci sedemtýždňovej časovej rezervy v školskom roku. Plavecký výcvik sa realizuje 5 dní (7 hodín denne) v 1. ročníku. Lyžiarsko-výcvikový kurz sa organizuje v rozsahu 5 dní (7 hodín denne) v 2. ročníku.
j) Záverečná skúška sa organizuje podľa súčasne platnej legislatívy.

6 PODMIENKY NA REALIZÁCIU ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola hotelových služieb a dopravy, Zvolenská cesta č. 83, 984 01 Lučenec
Názov školského vzdelávacieho programu	kuchár
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov študijného odboru	6445 2 H kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie ISCED 3
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

Pre vzdelávanie a výchovu v súlade s daným ŠVP je nevyhnutné vytvárať vhodné realizačné podmienky. Podkladom na ich stanovenie sú všeobecné požiadavky platných právnych noriem a konkrétne požiadavky vyplývajúce z cieľov a obsahu vzdelávania v učebnom odbore 6445 2 H kuchár V ŠVP sú vo všeobecnej rovine vymedzené základné podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu Stravovacie služby. My sme ich rozpracovali podrobnejšie a konkrétne podľa potrieb a požiadaviek učebného odboru, aktuálnych cieľov a našich reálnych možností. Optimálne požiadavky/podmienky, podľa ktorých sa bude poskytovať tento školský vzdelávací program Stravovacie služby, sú nasledovné:

6.1 Materiálne podmienky

Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy na Zvolenskej ceste č. 83 v Lučenci. Normatív vybavenosti dielní, odborných učební a tried Strediska praktického vyučovania je v súlade s Normatívom základného vybavenia pracovísk praktického vyučovania pre učebný odbor 6445 2 H kuchár

Kapacita školy:

Školský manažment:

kancelária riaditeľa školy,

kancelárie pre zástupcu riaditeľa školy TV,

kancelárie pre zástupcu riaditeľa školy OV,

kancelária pre sekretariát,

kabinet pre výchovnú poradkyňu,

príručný sklad s odkladacím priestorom,

sociálne zariadenie.

Pedagogickí zamestnanci školy:

zborovňa pre rokovania pedagogickej rady,

kabinety pre učiteľov,

Školský vzdelávací program

Kuchár

4 multimediálne učebne pre odborné predmety,

sociálne zariadenie.

Nepedagogickí zamestnanci školy:

kancelárie pre sekretariát, ekonómov a správcu

príručný sklad s odkladacím priestorom,

dielňa,

kotolňa,

vzduchotechnika,

archív.

Ďalšie priestory:

Hygienické priestory (WC, sprchy), sociálne zariadenia, šatne

Sklady učebných pomôcok a didaktickej techniky

Priestory pre centrálne ovládanie didaktickej techniky

Sklady náradia, strojov a zariadení

Sklady materiálov, surovín a polotovarov

Knižnica

Priestory pre záujmovú a spoločenskú činnosť žiakov a zamestnancov školy, spoločenská miestnosť

Makrointeriéry:

Školská budova

Školský dvor

- Kabinety
- Zborovňa
- Spoločenská miestnosť – vstupná hala
- Posilňovňa

Stredisko praktického vyučovania

- Kabinety pre UOV
- Viacúčelová miestnosť (pre žiakov, UOV, rodičov a iných)
- Odborné cvičné triedy
- Kotolňa
- Dielňa
- Cvičná kuchyňa
- Sklady pre stroje, nástroje, náradia, suroviny, materiál, polotovary
- Hygienické zariadenia (WC, sprchy)

Školská jedáleň a kuchyňa (s celodennou prevádzkou)

Vyučovacie interiéry

1. Klasické triedy/ - učebne pre teoretické vyučovanie
2. Odborné triedy/ - učebne pre vyučovanie odborných predmetov
3. Školská dielňa
4. Telocvičňa

Vyučovacie exteriéry

Školské ihrisko

Kmeňové pracoviská odborného výcviku

Školská jedáleň – Zvolenská cesta č. 83, Lučenec

- Reštaurácia Hviezda

6.2 Personálne podmienky

Požiadavky na manažment školy, ktorý realizuje školský vzdelávací program je v súlade s požiadavkami odbornej a pedagogickej spôsobilosti a s kvalifikačnými predpokladmi, ktoré sú nevyhnutné pre výkon náročných riadiacich činnosti podľa platných predpisov.

Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov všeobecnovzdelávacích predmetov, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činnosti sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom učebnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím program. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov.

Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov odborných predmetov, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činnosti sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom učebnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov.
Odborná a pedagogická spôsobilosť majstrov odborného výcviku, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činnosti sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom učebnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov.
Odborná spôsobilosť nepedagogických zamestnancov (ekonóm, správca, školník, upratovačky a pod.), ktorí sa podieľajú na realizácii školského vzdelávacieho programu je

v súlade s platnými predpismi. Práva a povinnosti nepedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich činnosti v rámci platných predpisov.

Plnenie požiadaviek poradenskej činnosti sa riadi platnými predpismi. Výchovný poradca je pedagogický zamestnanec, ktorého poslaním je poskytovanie odbornej psychologickej a pedagogickej starostlivosti žiakom, rodičom a pedagogickým zamestnancom školy. Prácu výchovného poradcu usmerňujú metodické, pedagogické a psychologické centrá. Práca výchovného poradcu a dodržiavanie všeobecne záväzných platných predpisov v oblasti výchovného poradenstva podlieha kontrolnej činnosti zo strany zriaďovateľa strednej školy. Ďalšie práva a povinnosti výchovných poradcov vymedzujú vnútorné predpisy školy (pracovný poriadok, vnútorný poriadok školy, vnútorný mzdový predpis a pod.).

6.3 Organizačné podmienky

Plnenie stanovenej miery vyučovacej a výchovnej povinnosti vyplýva z platnej legislatívy a rámcového učebného plánu štátneho vzdelávacieho programu. Rámcové rozvrhnutie obsahu vzdelávania v školských vzdelávacích programoch vychádza zo ŠVP. Stanovené vzdelávacie oblasti a ich minimálne počty hodín boli v tomto programe dodržané a sú preukázateľné. Vzdelávanie a príprava žiakov je organizovaná ako trojročné štúdium.
Teoretické a praktické vzdelávanie a príprava sú obmieňané po týždni. Vyučovanie začína o 7.30 hod a odborný výcvik podľa požiadaviek prevádzok. Organizácia školského roka sa riadi podľa pedagogicko-organizačných pokynov v danom školskom roku.
Plnenie školskej legislatívy vzhľadom na organizáciu a priebeh školského vzdelávacieho programu vo väzbe na teoretické vyučovanie a odborný výcvik je v súlade. Výchovno-vzdelávací proces sa riadi Zákonom o výchove a vzdelávaní (školský zákon).
Odborný výcvik sa vyučuje sa v rozsahu stanovenom v učebnom pláne sa vykonáva v školských zariadeniach: dielne a učebne odborného výcviku, ako aj v kmeňových a zmluvných pracoviskách odborného výcviku. Výučba prebieha pod vedením inštruktorov poverených zamestnávateľov a MOV. Všetky pracoviská majú základné štandardné vybavenie. Odborný výcvik nadväzuje na teoretické vyučovanie. Realizuje sa v 6 – 7 hodinových celkoch každý druhý týždeň. Ak to vyžaduje charakter nácviku, odborný výcvik možno spájať aj do viacdňových celkov s rešpektovaním podmienok odboru aj v čase prázdnin, cez soboty a nedele. Delenie skupín stanovuje platná legislatíva.
Vzdelávanie a príprava sa riadi podľa Školského poriadku. Zabezpečuje jednotnosť v celom výchovno-vzdelávacom procese. Upravuje pravidla správania sa žiakov v teoretickom a praktickom vyučovaní a príprave ako aj na Domove mládeže. Obsahuje tiež práva a povinnosti žiakov. Školský poriadok je súčasťou Organizačného poriadku školy a Pracovného poriadku školy a riadi sa podľa nich. Žiaci sa oboznamujú so Školským poriadkom každý rok na prvej vyučovacej hodine prvý deň školského roka a podpisujú v osobitnom zázname svojím podpisom jeho rešpektovanie. Táto skutočnosť je zaznamenaná aj v triednych knihách.
Na začiatku každého školského roka je spoločné zoznamovanie sa žiakov prvých ročníkov so žiakmi vyšších ročníkov. Oboznamujú sa nielen so svojími povinnosťami, ale aj vzájomne nadväzujú kontakty medzi sebou, vymieňajú si postrehy a informácie. Prispieva to k vytvoreniu veľmi priaznivej atmosféry na škole a k ľahšiemu zaraďovaniu žiakov do kolektívu. Tiež stretnutia s rodičmi prvákov sú plánované v prvom týždni na začiatku školského roka, kde sa zoznamujú s učiteľmi, kolektívom v triede, získavajú informácie o škole, jej štýle práce, organizácii vyučovania a odborného výcviku, metódach a prostriedkoch hodnotenia, plánovanými aktivitami na škole a osobitnými predpismi

odborného výcviku na kmeňových a zmluvných pracoviskách. Sú oboznámení s ich povinnosťami, právami a postupmi. Zároveň majú možnosť prezrieť si celú školu , Domov mládeže a Stredisko praktickej prípravy.

Hodnotenie a klasifikácia žiakov sa riadi Klasifikačným poriadkom školy. O všetkých kritériách hodnotenia, výchovných opatreniach a podmienok vykonania záverečných a opravných skúšok sú žiaci a rodičia vopred informovaní.
Ukončovanie štúdia a organizácia záverečnej skúšky sa riadi platným legislatívnym predpisom. Záverečná skúška sa z písomnej, praktickej a ústnej časti. Praktická skúška trvá najmenej 3 pracovné dni. Úspešní absolventi získajú výučný list a vysvedčenie o záverečnej skúške.
Kurzy, exkurzie, športové akcie sa organizujú v rámci 7 týždňov školského roka. Kurzy nevyhnutné pre výkon povolania vyplývajúce z kompetencií (profilu) absolventa sa môžu vykonávať aj ako súčasť odborného výcviku. Kurz na ochranu života a zdravia sa organizuje priebežne počas roka skupinovou formou v 6 – 7 hodinových celkoch vo všetkých ročníkoch. Telovýchovný výcvikový kurz podľa podmienok v regióne školy organizovať s náplňou lyžiarsky a plavecký kurz skupinovou formou, najlepšie v 1. alebo 2. ročníku. Organizácia exkurzií je súčasťou praktického a teoretického vyučovania a zameriavajú sa na poznávanie nových výrobných technológií, nových materiálov, na výstavy a prezentácie nových výrobkov a technológií. Exkurzie sa konajú v každom ročníku podľa potreby, alebo aktuálne výstavy s Gastro tematikou s pedagogickým dozorom a počtom žiakov v zmysle platných predpisov. Odborný obsah exkurzií vyplýva z obsahu učebných osnov odboru štúdia a plánuje sa v ročných plánoch práce školy. Virtuálne exkurzie a telemosty sú súčasťou vyučovacích hodín v praktickom a teoretickom vyučovaní.
Spolupráca s rodičmi sa realizuje predovšetkým prostredníctvom triednych učiteľov, výchovných poradcov, manažmentu školy a jednotlivých vyučujúcich všeobecnovzdelávacích a odborných predmetov, osobnou komunikáciou s rodičmi, prípadne zákonnými zástupcami rodičov. Sú to pravidelné, plánované zasadnutia Rodičovskej rady a zasadnutia Rady školy, v ktorých sú zastúpení rodičia a sociálni partneri. Obsahom týchto zasadnutí sú informácie o plánoch a dosiahnutých výsledkov školy, riešenie problémových výchovných situácií, organizovanie spoločenských, vzdelávacích, kultúrnych a športových akcií organizovaných školou.
Súťaže a prezentácia zručností a odborných spôsobilostí v odbore na školskej úrovni sa organizuje formou jednoduchých ročníkových prác ako spoločný výstup teoretického a praktického vyučovania na záver každého ročníka. Škola určí obsah, rozsah, úroveň, kritéria hodnotenia, formu prác a ich prezentácie prípadne aj s prístupom verejnosti. Žiaci sa môžu zúčastňovať aj na súťažiach a prezentáciách vo svojom odbore na národnej a medzinárodnej úrovni. Výrobky a výpestky žiakov sa môžu predstaviť verejnosti na výstavách a prezentáciách na miestnej, regionálnej, národnej i medzinárodnej úrovni.

6.4 Podmienky bezpečnosti práce 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, MOV, žiaci a rodičia so podrobne s týmito Školský vzdelávací program

Kuchár

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.

Problematika bezpečnosti a hygieny práce je podrobne popísaná v Dennom poriadku teoretického a praktického vyučovania, žiaci ju musia poznať a rešpektovať. Denný poriadok je verejne prístupný vo všetkých triedach, pracoviskách a v Domove mládeže.

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 kuchár, 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 požiarnom nebezpečenstve 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.

7 PODMIENKY VZDELÁVANIA ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVNO- VZDELÁVACÍMI POTREBAMI

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 (ďalej len „ŠVVP“). Pri formulovaní požiadaviek na ich štúdium sme vychádzali z analýzy podmienok školy, analýzy potrieb a požiadaviek trhu práce, analýzy povolania a odborných konzultácii s pedagogicko – psychologickými poradňami a dorastovými lekármi. Žiaci budú zaradení do bežných tried, pričom sa berie ohľad na ich zdravotné postihnutie. Podmienky štúdia žiaka podľa druhu postihnutia sú upravené osobitným predpisom školy pre žiakov so ŠVVP.

8 VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV

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

8.1 Skúšanie

Počas skúšania budeme preverovať, čo žiak vie a čo nevie, alebo čo má vedieť, ako sa má zlepšiť v porovnaní sám so sebou alebo s kolektívom – zisťujeme stupeň dosiahnutia cieľov vyučovacieho procesu. Pri skúšaní využijeme širokú škálu rôznych spôsobov a postupov – individuálne, frontálne, skupinovo, priebežne alebo súhrnné po ukončení tematického celku, ústne, písomne (didaktické testy, písomné cvičenia a úlohy, projekty). Skúšaním budeme preverovať výkon žiaka z hľadiska jeho relatívneho výkonu (porovnáme výkon žiaka s výkonmi ostatných žiakov) alebo individuálneho výkonu (porovnáme jeho súčasný výkon s jeho prechádzajúcim výkonom). Pri každom skúšaní budeme preverovať výkon žiaka na základe jeho výkonového štandardu, ktorý je formulovaný v učebných osnovách každého vyučovacieho predmetu ako vzdelávací výstup.

8.2 Hodnotenie

Cieľom hodnotenia žiaka v škole je poskytnúť žiakovi a jeho rodičom spätnú väzbu o tom, ako žiak zvládol danú problematiku, v čom má nedostatky a kde má rezervy. Súčasťou

hodnotenia je tiež povzbudenie do ďalšej práce, návod, ako postupovať pri odstraňovaní nedostatkov.

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

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

8.3 Pravidlá hodnotenia žiakov

Naša škola si v rámci hodnotenia výkonov svojich žiakov vypracovala hodnotiaci štandard. Definuje súbor kritérií, organizačných a metodických postupov na overenie dosiahnutých výkonových štandardov. Vzťahuje sa na hodnotenie:

8.3.1 Počas štúdia

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

Nasledujúce pravidlá sú platné pre celé obdobie vzdelávania žiaka:

1. Hodnotenie zameriavame a formulujeme pozitívne.
2. Žiak sa hodnotí podľa miery splnenia daných kritérií.
3. Známka z vyučovacieho predmetu nezahŕňa hodnotenie správania žiaka.
4. Vyučujúci klasifikujú iba prebrané a precvičené učivo.
5. Podklady pre hodnotenie a klasifikáciu získava vyučujúci hlavne: sledovaním výkonov a pripravenosti žiaka na vyučovanie, rôznymi druhmi písomných prác, analýzou výsledkov rôznych činnosti žiaka.
6. Pri klasifikácii používa vyučujúci platnú klasifikačnú stupnicu.
7. Výsledky žiakov posudzuje učiteľ objektívne.
8. Žiak má právo vedieť, čo sa bude hodnotiť a akým spôsobom.
9. Žiak má právo dozvedieť sa výsledok každého hodnotenia.
10. V predmete, v ktorom vyučujú viacerí učitelia, je výsledný stupeň klasifikácie stanovený po vzájomnej dohode.
11. Písomné práce sú žiakom oznámené vopred, aby mali dostatok času na prípravu.

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

- **Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou teoretického zamerania.**
  Hodnotíme hlavne ucelenosť, presnosť, trvalosť osvojenia požadovaných poznatkov, kvalitu, rozsah získaných spôsobilostí, schopnosť uplatňovať osvojené poznatky a zručnosti pri riešení teoretických a najmä praktických úloh, pri výklade a hodnotení spoločenských a prírodných javov a zákonitostí. Posudzuje sa kvalita myslenia, jeho logika, samostatnosť a tvorivosť, aktivita v prístupe k činnostiam, záujem o tieto činnosti a vzťah k týmto činnostiam, výstižnosť a odborná jazyková správnosť ústneho a písomného prejavu, kvalita výsledkov činností, osvojené metódy samostatného štúdia.
- **Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou praktického zamerania.**
  Hodnotí sa vzťah k práci, pracovnému kolektívu a praktickým činnostiam, osvojenie praktických zručností a návykov, ovládania účelných spôsobov práce, využívanie získaných teoretických vedomostí v praktických činnostiach, aktivita, samostatnosť, tvorivosť, iniciatíva v praktických činnostiach, kvalita výsledkov činnosti, organizácia vlastnej práce a pracoviska, udržiavanie poriadku na pracovisku, dodržiavanie predpisov a bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, starostlivosť o životné prostredie, hospodárne využívanie surovín, materiálov a energie.
- **Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou výchovného zamerania.**
  Hodnotíme hlavne tvorivosť a samostatnosť prejavu, osvojenie potrebných vedomostí a zručností, ich tvorivú aplikáciu, poznávanie zákonitostí daných činností a ich uplatňovanie vo vlastnej činnosti, kvalitu prejavu, vzťah žiaka k činnostiam a jeho záujem o tieto činnosti, estetické vnímanie, prístup k umeleckému dielu a estetike spoločnosti, rešpekt k tradíciám, kultúrnemu a historickému dedičstvu našej krajiny, aktívne zapojenie sa do kultúrneho diania a športových akcií.

8.3.2 Po ukončení štúdia

Po ukončení štúdia hodnotíme všetky očakávané vzdelávacie výstupy, ktoré sú formulované výkonovými štandardmi formou záverečnej skúšky. Cieľom záverečnej skúšky je overenie komplexných vedomostí a zručností, ako sú žiaci pripravení používať nadobudnuté kompetencie pri výkone povolaní a odborných činností na ktoré sa pripravujú. Záverečná skúška je zásadným vzdelávacím výstupom sumatívneho hodnotenia našich absolventov. Vykonaním ZS získajú naši absolventi na jednej strane odbornú kvalifikáciu a kompetenciu vykonávať pracovné činnosti v danom povolaní a na druhej strane majú možnosť ďalšieho vzdelávania na vyššom stupni. Získaný výučný list potvrdzuje v plnom rozsahu ich dosiahnuté kompetencie – odbornú kvalifikáciu. Príprava a priebeh záverečnej skúšky sa bude riadiť platnými predpismi o záverečnej skúške.

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

Materiálne a priestorové podmienky pre vykonanie záverečnej skúšky budú konkretizované v rámci prípravy tém pre záverečné skúšky v súlade so štandardom, ktorý predpisuje ŠVP a doplnený podľa podmienok a špecifík učebného odboru.

8.4 Kritériá hodnotenia

Klasifikácia je výsledkom komplexného hodnotenia vedomostí, zručností a návykov žiaka. Základom na pridelenie klasifikačného stupňa sú známky, čiže zaradenie žiaka alebo jeho výkonu do niektorej výkonnostnej skupiny. Vymedzenie klasifikačných stupňov sa opiera o hodnotenie podľa výkonových kritérií. Kritéria hodnotenia sú zahrnuté v Klasifikačnom poriadku školy.