**STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA OBCHODU A SLUŽIEB**

**Nám. slobody 12**

**SOBRANCE**

**ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM**

**Stravovacie služby**

**UČEBNÝ ODBOR 6445 H KUCHÁR**

**V Sobranciach 31.08.2022**

**OBSAH**

[1 ÚVODNÉ IDENTIFIKAĆNÉ ÚDAJE 3](#_Toc147829937)

[2 CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA 6](#_Toc147829938)

[3 VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY 8](#_Toc147829939)

[3.1 Charakteristika školy 9](#_Toc147829940)

[3.1.1 Plánované aktivity školy 9](#_Toc147829941)

[3.2 Charakteristika pedagogického zboru 11](#_Toc147829942)

[3.3 Profesijný rozvoj pedagogických zamestnancov školy 11](#_Toc147829943)

[3.4 Dlhodobé projekty 11](#_Toc147829944)

[3.5 Medzinárodná spolupráca 11](#_Toc147829945)

[3.6 Spolupráca so sociálnymi partnermi 12](#_Toc147829946)

[4 CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V UČEBNOM ODBORE 6445 H KUCHÁR 13](#_Toc147829947)

[4.1 Popis školského vzdelávacieho programu 13](#_Toc147829948)

[4.2 Základné údaje o štúdiu 15](#_Toc147829949)

[4.3 Organizácia výučby 15](#_Toc147829950)

[4.4 Zdravotné požiadavky na žiaka 16](#_Toc147829951)

[4.5 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci 16](#_Toc147829952)

[5 PROFIL ABSOLVENTA UČEBNÉHO ODBORU 6445 H KUCHÁR 18](#_Toc147829953)

[5.1 Charakteristika absolventa 18](#_Toc147829954)

[5.2 Kompetencie absolventa 19](#_Toc147829955)

[5.2.1 Kľúčové kompetencie absolventa 19](#_Toc147829956)

[5.2.2 Odborné kompetencie absolventa 20](#_Toc147829957)

[6 UČEBNÝ PLÁN UČEBNÉHO ODBORU 6445 H KUCHÁR 22](#_Toc147829958)

[7 UČEBNÉ OSNOVY UČEBNÉHO ODBORU 6445 H KUCHÁR 28](#_Toc147829959)

[Učebné osnovyvšeobecno-vzdelávacíchpredmetov 30](#_Toc147829960)

[Učebné osnovy odborných predmetov 30](#_Toc147829961)

[8 PODMIENKY NA REALIZÁCIU ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V UČEBNOM ODBORE 6445 H KUCHÁR 31](#_Toc147829962)

[8.1 Personálne podmienky 31](#_Toc147829963)

[8.2Organizačné podmienky 32](#_Toc147829964)

[8.3Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní 33](#_Toc147829965)

[9 PODMIENKY VZDELÁVANIA ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVNO-VZDELÁVACÍMI POTREBAMIV UČEBNOM ODBORE 6445 H KUCHÁR 34](#_Toc147829966)

[10 VNÚTORNÝ SYSTÉM  HODNOTENIA ŽIAKOV V UČEBNOM ODBORE 37](#_Toc147829967)

[6445 H KUCHÁR 37](#_Toc147829968)

1 ÚVODNÉ IDENTIFIKAĆNÉ ÚDAJE

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Stredná odborná škola obchodu a služieb Nám. slobody 12, SOBRANCE |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | Stravovacie služby |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6445 H kuchár |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C |
| **Dĺžka štúdia** | 3 roky |
| **Forma štúdia**  | Denná |
| **Vyučovací jazyk** | slovenský  |
| **Druh školy**  | Štátna |
| **Dátum schválenia ŠkVP** | 31. august 2022 |
| **Miesto vydania**  | Stredná odborná škola obchodu a služieb Nám. slobody 12, SOBRANCE |
| **Platnosť ŠkVP** | 01. september 2022 začínajúc prvým ročníkom |

**Kontakty pre komunikáciu so školou**:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Titul, meno, priezvisko** | **Pracovná pozícia** | **Telefón** | **Fax** | **e-mail** | **Iné** |
| **Ing.** **Michal****GIČ** | Riaditeľ  | +421 56 652 22 64Kl.12 | +421 56652 23 78 | michal.gic@centrum.sk | www.spojskolaso.edupage.org |
| **Ing.****Jana** **VARGOVÁ** | Zástupca riaditeľa pre teoretické vyučovanie | +421 56652 22 64Kl.15 | +421 56 652 23 78 | janavargova27@gmail.com |  |
| **Ing.** **Viliam****BRANNA** | Zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie | +421 56652 22 64Kl.17 | +421 56 652 23 78 | oaso@oasobrance.edu.sk |  |
| **Ing. Zdenka Čechová** | Výchovný poradca | +421 56 652 22 64 | +421 56 652 23 78 | cechovazdenka0907@gmail.com |  |

**Zriaďovateľ**:

Košický samosprávny kraj

Nám. maratónu mieru

044 01 KOŠICE

Mgr. Andrea Gajdošová

Poverená vedením odboru školstva

Tel.: +421 55 7268 260

e-mail: andrea.gajdosova@vucke.sk

Sobrance, 31. 08. 2022 Ing. Michal GIČ

 riaditeľ školy

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Stredná odborná škola obchodu a služieb Nám. slobody 12, SOBRANCE  |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | Stravovacie služby |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6445 H kuchár |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C |
| **Dĺžka štúdia** | 3 roky |
| **Forma štúdia**  | Denná |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Platnosť ŠkVP****Dátum**  | **Revidovanie ŠkVP****Dátum**  | **Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.**  |
| **01. 09. 2022** |  |  |
|  | 31.8.2023 | Doplnenie tematických plánov pre 2.ročník, úprava „Pravidiel hodnotenia žiakov-zmena priebehu záverečných skúšok“ |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Stredná odborná škola obchodu a služieb Nám. slobody 12, SOBRANCE |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | Stravovacie služby |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6445 H kuchár |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C |
| **Dĺžka štúdia** | 3 roky |
| **Forma štúdia**  | Denná |

2 CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA

Ciele a poslanievýchovy a vzdelávaniav našom školskomvzdelávacom programe pre učebný odbor 6445 Hkuchárvychádza z cieľov stanovených v Zákone č.245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu trojročných učebných odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby. Poslanie školy vyplýva aj z komplexnej analýzy školy.

**Poslaním 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, 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 voľno-časovým aktivitám, najmä žiakom zo sociálne znevýhodneného prostredia ako formy prevencie sociálno-patologických javov a podchytenia nadaných a talentovaných jedincov,
		- vytvárať motiváciu k učeniu, ktorá žiakom umožní pokračovať nielen v ďalšom vzdelávaní, ale aj v kultivovaní a rozvoji vlastnej osobnosti,
		- podporovať špecifické záujmy, schopností a nadania žiakov,
		- formovať ucelený názor na svet a vzťah k životnému prostrediu
		- vytvárať vzťah k základným ľudským hodnotám ako je úcta a dôvera, sloboda a zodpovednosť, spolupráca a kooperácia, komunikácia a tolerancia,
		- poskytovať čo najväčšie množstvo príležitostí, podnetov a možností v oblasti záujmovej činnosti,
		- poskytovať pre žiakov a širokú verejnosť ponuku vzdelávacích služieb vo voľnom čase,
	+ *Realizáciu stratégie rozvoja školy* s dôrazom na:
		- 1. ***prípravu a tvorbu vlastných školských vzdelávacích programov*** s cieľom:
		- uplatňovať nové metódy a formy vyučovania zavádzaním aktívneho učenia, realizáciou medzipredmetovej integrácie, propagáciou a zavádzaním projektového a programového vyučovania,
		- realizovať kvalitné vyučovanie cudzích jazykov zabezpečením dostupných podmienok pre ich výučbu ,
		- skvalitniť výučbu informačných a komunikačných technológií zabezpečením špeciálnej učebne a softwarového vybavenia, podporovaním ďalšieho vzdelávania učiteľov v oblasti informačných technológií,
		- zohľadniť potreby a individuálne možnosti žiakov pri dosahovaní cieľov v učebnom odbore 6445 H kuchár,
		- zabezpečiť variabilitu a individualizáciu výučby,
		- rozvíjať špecifické záujmy žiakov,
		- vytvárať priaznivé sociálne, emocionálne a pracovne prostredie v teoretickom a praktickom vyučovaní,
		- zavádzať progresívne zmeny v hodnotení žiakov realizáciou priebežnej diagnostiky,
		- zachovávať prirodzené heterogénne skupiny vo vzdelávaní.
1. ***posilnene úlohy a motivácie učiteľov***, ich profesijný a osobný rozvoj s cieľom:
	* + rozvíjať a posilňovať kvalitný pedagogický zbor jeho stabilizáciou,
		+ podporovať a zabezpečovať ďalší odborný rozvoj a vzdelávanie učiteľov,
		+ rozvíjať hodnotenie a sebahodnotenie vlastnej práce a dosiahnutých výsledkov.
2. ***podporu talentu, osobnosti a záujmu každého žiaka*** s cieľom:
	* + rozvíjať edukačný proces na báze skvalitňovania vzťahov medzi učiteľom - žiakom – rodičom,
		+ rozvíjať tímovú spoluprácu medzi žiakmi budovaním prostredia tolerancie a radosti z úspechov,
		+ vytvárať prostredie školy založené na tvorivo-humánnom a poznatkovo-hodnotovom prístupe k vzdelávaniu s dôrazom na aktivitu a slobodu osobnosti žiaka,
		+ odstraňovať prejavy šikanovania, diskriminácie, násilia, xenofóbie, rasizmu a intolerancie v súlade s Chartou základných ľudských práv a slobôd,
		+ viesť žiakov k zmysluplnej komunikácii a vyjadreniu svojho názoru,
		+ zapájať sa do projektov zameraných nielen na rozvoj školy, ale aj na osvojenie si takých vedomostí, zručností a kompetencií, ktoré žiakom prispejú k ich uplatneniu sa na trhu práce na Slovensku a v krajinách Európskej únie a k motivácii pre celoživotné vzdelávanie sa,
		+ nadväzovať spoluprácu s rôznymi školami a podnikmi doma a v zahraničí,
		+ presadzovať zdravý životný štýl,
		+ vytvárať širokú ponuku športových, záujmových a voľnočasových aktivít,
		+ vytvárať fungujúci a motivačný systém merania výsledkov vzdelávania.
3. ***skvalitnenie spolupráce so sociálnymi partnermi, verejnosťou a ostatnými školami*** na princípe partnerstva s cieľom:
	* + zapojiť rodičov do procesu školy najmä v oblasti záujmového vzdelávania a voľnočasových aktivít,
		+ podporovať spoluprácu s rodičmi pri príprave a tvorbe školského vzdelávacieho programu,
		+ aktívne zapájať zamestnávateľov do tvorby školských vzdelávacích programov, rozvoja záujmového vzdelávania, skvalitňovania výchovno-vzdelávacieho procesu a odborného výcviku,
		+ spolupracovať so zriaďovateľom na koncepciách rozvoja odborného vzdelávania a prípravy a politiky zamestnanosti v Sobranciach a našom regiónevytvárať spoluprácu so školami doma a v zahraničí a vymieňať si vzájomne skúseností a poznatky,
		+ nadviazať spoluprácu s organizáciami v regióne Sobraniec a poskytovať služby žiakov pri slávnostných a spoločenských príležitostiach,
		+ rozvíjať spoluprácu s nadáciami, rôznymi organizáciami a účelovo zameranými útvarmi na zabezpečenie potrieb žiakov.
4. ***zlepšenie estetického prostredia budovy školy a najbližšieho okolia*** s cieľom:
	* + skultúrniť prostredie v triedach a spoločných priestoroch školy,
		+ zrekonštruovať špeciálne odborné učebne pre praktickú prípravu žiakov,
		+ využívať viacúčelové mestské športové ihrisko,
		+ zriadiť spoločenskú miestnosť pre návštevy rodičov a ďalších sociálnych partnerov,
		+ zrekonštruovať hygienické priestory školy,
		+ skultúrniť prostredie jedálne ,
		+ 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 školy

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Stredná odborná škola obchodu a služieb Nám. slobody 12, SOBRANCE |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | Stravovacie služby |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6445 H kuchár |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C |
| **Dĺžka štúdia** | 3 roky |
| **Forma štúdia**  | Denná |

3 VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY

Stredná odborná škola obchodu a služieb sa nachádza v centre mesta. Mesto Sobrance je okresným mestom a tvorí prirodzené administratívne a kultúrne centrum oblasti. Okres Sobrance je najvýchodnejšou časťou Schengenskej hranice, z východu ohraničenej hranicou s Ukrajinou, na severe krásnymi Vihorlatskými vrchmi a na juhu Východoslovenskou nížinou.

 Okolie Sobraniec, hlavne severná lesnatá časť, má mnoho zaujímavých a turistický príťažlivých miest. Jazero Morské oko v chránenej krajinnej oblasti Východné Karpaty leží v nadmorskej výške 618 m a je štátnou prírodnou rezerváciou s chránenou flórou a faunou. Nad jeho hladinou sa vypína jedna z dominant Vihorlatských vrchov – Sninský kameň.. Medzi vyhľadávané rekreačné strediská v letnom období patrí známa blízka vodná nádrž Zemplínska šírava a Vinné jazero, ktoré ponúkajú dostatok možnosti aktívneho oddychu a súčasne pracovných príležitosti v oblasti obchodu a služieb.. V tejto oblasti sa nachádza aj niekoľko drevených kostolíkov – cerkvi, krásna príroda, ktorú mnoho odborníkov považuje za jednu z najčistejších a nedotknutých činnosťou človeka – Stužický prales v NP Poloniny. Mesto Sobrance a jeho okolie sa stáva významnou destináciou cestovného ruchu. Naša škola, ktorá týmto svojím vzdelávacím programom pripravuje odborných a kvalifikovaných zamestnancov v oblasti obchodu a služieb, má preto v tomto meste svoje opodstatnenie.

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 oblasti remesiel, obchodu a služieb. Ochota zamestnávateľov ich zamestnať po ukončení vzdelávacieho programu je viac než ústretová. Všetky zistenia a použité prostriedky prieskumu sú uvedené analýze, ktorá je súčasťou pedagogických dokumentov školy a je k dispozícii na sekretariáte riaditeľa školy. 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, bufet, športový areál),
	+ kvalita a skúsenosť pedagogických zamestnancov,
	+ dobré vybavenie štandardných a odborných učební, kabinetov
	+ zabezpečenie odborného výcviku v kmeňových a zmluvných zariadeniach
	+ záujem podnikateľských subjektov o absolventov študijného odboru,
	+ nízke percento nezamestnanosti našich absolventov
	+ záujem žiakov o získavanie jazykovej spôsobilosti hlavne v anglickom jazyku (záujem žiakov sa prejavuje v ich účasti na štúdiu jazykov v čase mimo vyučovania).
	+ možnosť pokračovať v ďalšom štúdiu na vysokých školách
* **Slabou stránkou** školy je to, že
	+ nedostatok finančných prostriedkov na rekonštrukciu odborných učební a jedálne,
	+ nedostatočná vybavenosť moderných jazykových tried,
	+ zlý demografický vývoj v okrese a regióne
* **Príležitostí školy** signalizujú
	+ bezproblémové uplatnenie absolventov školy v  zariadeniach obchodu a služieb v Sobranciach alebo mimo mesta, prípadne regiónu,
	+ otvorenie nových študijných odborov v odbore cestovného ruchu,
	+ možnosti rekvalifikačných kurzov podľa potrieb úradu práce v Sobranciach ( kuchár-čašník, IKT, kurzy, a pod.),
	+ dobrá a funkčná spolupráca so zamestnávateľmi a zriaďovateľom, NÚCEM a ŠIOV ako predpokladu dobrých koncepčných a poradenských služieb,
	+ zosúladenie odbornosti žiakov s požiadavkami trhu práce na základe analýz podnikateľských subjektov.
* **Prekážky v rozvoji** školy sú:
	+ nedostatok finančných prostriedkov na obnovu a prevádzku školy,
	+ nízka vedomostná úroveň prichádzajúcich žiakov zo základných škôl,
	+ slabá spolupráca s rodičmi.

3.1 Charakteristika školy

Na škole v súčasnosti študuje celkom 10 tried, z toho 1 trieda žiakov v študijnom odbore Podnikanie v remeslách a službách. Každá z tried má svojú kmeňovú učebňu. Okrem nich škola disponuje a učebňami, kotoré sú určené na výučbu konkrétných predmetov:

* dve učebne cudzích jazykov
* učebňa slovenského jazyka
* dve učebne informatiky
* učebňa pre výučbu odborných gastronomických predmetov
* učebňa pre výučbu odborných poľnohospodárských predmetov
* učebňa pre výučbu odborných ekonomických predmetov
* učebňa stolovania
* kuchynka
* telocvičňa a posilňovňa

Manažment školy a hospodársky úsek má svoje priestory, učitelia využívajú svoje kabinety a zborovňu.. Výchovný poradca má k dispozícii kabinet, kde sa stretáva so žiakmi, rodičmi, sociálnymi zamestnancami a pod. Na prízemí školy sú žiacke šatne a sklady. V suteréne kotolňa, sklady, šatne a učebňa pre OV a jedna dielňa pre potreby údržby a opráv na škole. Hygienické zariadenia sú na každom poschodí, telocvičňa má vlastné hygienické priestory a sprchy.

V období troch rokov plánujeme dovybaviť jazykové a odborné učebne.

V školských dielňach, ktoré slúžia na odborný výcvik pracovníkov pre autoservisy a pneuservisy sa nachádzajú nasledovné priestory: - hlavná dielňa so zdvihákmi a technológiou na geometriu, skúšobňou bŕzd a pruženia a diagnostiku motorov

* priestory pneuservisu a opráv pneumatík
* 4 odborné učebne – dielne pre ručné, strojové spracovanie kovov a opráv skupín
* automobilov
* šatne a sociálne zariadenie žiakov a majstrov OV
* autocvičisko a odborná učebňa autoškoly
* garáže
* plynová kotolňa s priestormi pre kuriča

Na škole vyvíja veľmi dobrú činnosť Rada školy, ktorá má 11 členov. Zodpovedá za kvalitu a organizáciu celého výchovno-vzdelávacieho procesu. Rada žiakov zastupuje záujmy žiakov na našej škole, organizuje žiacke aktivity a vytvára podmienky pre dobrú komunikáciu a spoluprácu medzi učiteľmi a žiakmi.

3.1.1 Plánované aktivity školy

Dosahovanie požadovaných aktivít a vhodná prezentácia školy sú výsledkom kvality vzdelávania. Škola sa bude snažiť v priebehu troch rokov vytvoriť a zabezpečiť všetky podmienky pre skvalitnenie života na škole:

* **Záujmové aktivity:**
	+ krúžky zamerané na výúčbu cudzích jazykov
	+ športové krúžky
	+ krúžky s odborným zameraním
* **Súťaže**:
	+ Gastronomické súťaže
	+ Olympiáda v RUJ, ANJ, NEJ
	+ MVCF v Bratislave
	+ Ekonomická a finančná olympiáda
	+ Účtovnícka olympiáda
	+ Generácia EURO
	+ Súťaž v písaní a úprave textu na počítači
	+ Podpor svoj odbor
	+ Športové súťaže
	+ Vianočná súťaž v aranžovaní
	+ Súťaž v 1. pomoci družstiev
* **Športovo-turistické akcie**
	+ Zbavme Sobranecké kúpele odpadu
	+ Turistický výstup na Sninský kameň
	+ Futbalový turnaj medzi školami v Sobranciach, Michalovciach
	+ Volejbalový turnaj medzi školami v  Sobranciach
* **Exkurzie**
	+ Veľtrh CF Bratislava
	+ Návšteva podnikov a obchodných prevádzok v regióne
	+ Získavame skúsenosti (organizované zamestnávateľmi)
* **Spoločenské a kultúrne podujatia**
	+ Návšteva divadelného predstavenia v Prešove, príp. v Košiciach
	+ Vianočná akadémia
	+ Deň otvorených dverí
	+ Spoločenské akcie v Sobranciach
	+ Organizácia študentskej kvapky krvi
* **Mediálna propagácia**
	+ Prezentácia školy na rôznych podujatiach
	+ Príspevky do TV Zemplín, Sobanskej televízie
	+ Schránka dôvery
	+ Aktualizácia www stránky školy a stránky školy na sociálnych sieťach
* **Besedy a pracovné stretnutia**
	+ Ako na trh práce (úrad práce)
	+ Spoločenské správanie a vystupovanie obsluhujúcich (zamestnávatelia)
	+ Ako vstúpiť do školského vzdelávacieho programu (riaditeľ školy)
	+ Ako sa správne učiť (výchovný poradca)
	+ Vydieranie a šikana (psychológ, zástupca polície)
	+ Odbúranie stresu na záverečných skúškach
	+ Súčasný stav zamestnanosti v okrese Sobrance
	+ Ako sa pripraviť na konkurz?
	+ Moje skúseností s drogou
	+ Nepriaznivé dôsledky fajčenia a alkoholu
	+ Kto je gambler?

Všetky aktivity sa budú realizovať s pedagogickými zamestnancami školy, žiakmi a sociálnymi partnermi. Aktivity sú určené predovšetkým žiakom, učiteľom, rodičom, zamestnávateľom a širokej verejnosti. Vítame všetky ďalšie návrhy a možnosti na aktivizáciu práce školy.

3.2 Charakteristika pedagogického zboru

Stabilizovaný pedagogický zbor tvorí 16 učiteľov a 5 majstrovodbornej výchovy, z ktorých jedna majsterka pracuje na 1/2 pracovný úväzok. Škola má 2 externých učiteľov predovšetkým v oblasti výučby náboženstva. Priemerný vek pedagógov je okolo 53,6rokov. Všetci učitelia a majstri spĺňajú požiadavky na odbornú a pedagogickú spôsobilosť. Riaditeľ školy, zástupcovia RŠ a výchovná poradkyňa školy majú okrem odbornej a pedagogickej spôsobilosti aj zákonom predpísané vzdelanie v oblasti výchovného poradenstva a školského manažmentu.

Mimoškolské aktivity realizujú a zabezpečujú okrem pedagogických zamestnancov školy aj rodičia, lekári, pracovníci Zemplínského osvetového centra, príslušníci policajného zboru, hraničná polícia, zástupcovia zamestnávateľov, a pod.).

3.3 Profesijný rozvoj pedagogických zamestnancov školy

Podrobný a konkrétny plán profesijného rozvoja PZje súčasťou ročného plánu školy. Manažment školy považuje za prioritnú úlohu zabezpečiť:

* Uvádzanie začínajúcich učiteľov do pedagogickej praxe.
* Príprava pedagogických zamestnancov na zvyšovanie si svojich kompetencií hlavne jazykových spôsobilostí, schopností efektívne pracovať s IKT.
* Príprava pedagogických zamestnancov na tvorbu školského vzdelávacieho programu.
* Motivovanie pedagogických zamestnancov pre neustále sebavzdelávanie, vzdelávanie, zdokonaľovanie profesijnej spôsobilosti.
* Zdokonaľovanie osobnostných vlastnosti pedagogických zamestnancov, spôsobilosti pre tvorbu efektívnych vzťahov, riešenie konfliktov, komunikáciu a pod.
* Sprostredkovanie pedagogickým pracovníkom najnovšie poznatky (inovácie) z metodiky vyučovania jednotlivých predmetov, pedagogiky a príbuzných vied, ako aj z odboru.
* Príprava pedagogických zamestnancov na výkon špecializovaných funkcií, napr. triedny učiteľ, výchovný poradca, predseda predmetovej komisie, knihovník atď.
* Príprava 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), atď.
* Príprava pedagogických zamestnancov pre prácu s modernými materiálnymi prostriedkami: videotechnikou, výpočtovou technikou, multimédiami a pod.
* 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.
* Príprava pedagogických zamestnancov na získanie prvej a druhej atestácie.

3.4 Dlhodobé projekty

 Projekčná činnosť je súčasťou vzdelávacieho procesu. Zaraďovanie projektov rôznych časových dĺžok a foriem prebieha v jednotlivých predmetoch aktuálne v závislosti na možnostiach a danom učive. Naša škola dlhodobo využíva možnosti rozvojových projektov MŠ SR:

* Zapojenie školy do projektu – „Inovatívne metódy a digitalizácia vzdelávania pre potreby trhu práce SOŠ OaS Sobrance“ spolufinancovanej z ESF
* Zapojenie školy do projektu IROP – Vzdelávanie študentov SOŠ OaS Sobrance pre potreby technicky moderných poľnohospodárskych podnikov regiónu
* Odborná prax žiakov v zahraničí v rámci projektu ERASMUS+

Výstupy z týchto projektov prispejú k skvalitneniu výchovno-vzdelávacieho procesu v oblasti využívania interaktívnych metód vyučovania a zvyšovania počítačovej gramotnosti žiakov , učiteľov, ale aj širokej verejnosti.

Škola bola zapojená aj do projektov financovaných z ESF - EQUAL„ Vzdelávanie na vidieku – ekologické poľnohospodárstvo.“ V tomto vzdelávaní bola škole udelená akreditácia MŠ SR.

3.5 Medzinárodná spolupráca

Škola zatiaľ nespolupracuje s podobnými školami v zahraničí. V najbližšom období sa pokúsime o nadviazanie spolupráce so školami a podnikateľskými subjektmi v Nemecku, Českej republike, prípadne v ďalších krajinách. Obmedzujúcim faktorom v tejto oblasti je zlá finančná situácia rodín našich žiakov. Cieľom tejto spolupráce bude:

* Podieľať sa na spoločných projektoch, ktoré by zabezpečili efektívny transfer poznatkov a skúseností.
* Posilniť a skvalitniť jazykovú prípravu žiakov (konverzačnú, odbornú).
* Posilniť a skvalitniť odbornú prípravu žiakov (transfer inovácií).
* Prezentovať vlastnú školu, mesto a krajinu.
* Spoznávať inú kultúru, históriu a životný štýl.
* Nadväzovať kontakty v rámci kariérového rastu.

3.6 Spolupráca so sociálnymi partnermi

Škola rozvíja všetky formy spolupráce so sociálnymi partnermi a verejnosťou. Predovšetkým sa zameriava na pravidelnú komunikáciu so svojími zákazníkmi – žiakmi, ich rodičmi a zamestnávateľmi.

**Spolupráca s rodičmi**

Rodičia sú členmi Rady školy. Všetci sú informovaní o priebehu vzdelávania žiakov na triednych schôdzkach a konzultáciami s vyučujúcimi. Majú možnosť sledovať priebežné študijné výsledky prostredníctvom internetu. Zároveň sú rodičia informovaní o aktuálnom dianí na škole, o pripravovaných akciách prostredníctvom www stránok školy alebo priamo e-mailom. Majú k dispozícii aj portfólium žiaka. Cieľom školy je zvýšiť komunikáciu s rodičmi. Sme maximálne otvorení všetkým pripomienkam a podnetom zo strany rodičovskej verejnosti. Jednou z hlavných úloh školy bude otvorenie spolupráce s rodičmi na školskom vzdelávacom programe. Rodičia nám pomôžu viesť niektoré krúžky a zaisťovať iné aktivity školy. Chceme pre rodičov vyčleniť v určitom čase spoločenskú miestnosť, kde by sa stretávali nielen s vyučujúcimi, ale aj s inými rodičmi, čím by sa vyriešili mnohé nevyriešené otázky týkajúce sa hlavne dochádzky žiakov do školy.

**Zamestnávatelia**

Škola aktívne spolupracuje s kmeňovými a zmluvnými zamestnaneckými organizáciami. Spolupráca je zameraná hlavne na poskytovanie odborného výcviku, materiálno-technické zabezpečenie výchovno-vzdelávacieho procesu, tematické prednášky, besedy a súťaže, sprostredkovanie rôznych zaujímavých exkurzií a výstav. Zástupcovia zamestnávateľov sa zúčastňujú pravidelne na zasadaniach Rady školy a aktívne pôsobia v rámci odborného výcviku ako inštruktori. Spolupracujú pri štruktúrovaní sumatívnych didaktických testov v odbornom výcviku, poskytujú odbornú literatúru pre teoretické vyučovanie a sprostredkujú aktuálne informácie o zmenách a vývoji nových technológií. Väčšina zamestnávateľov zamestnáva aj našich absolventov.

**Iní partneri**

Škola aktívne spolupracuje v rámci výchovno-vzdelávacieho procesu a výchove mimo vyučovania s ďalšími partnermi: mestom Sobrance a okolitými obcami, kde naši žiaci poskytujú svoje služby pri rôznych príležitostiach,zriaďovateľom pri napĺňaní vízie školy, KPPP v Košiciach a MPC Prešov, kde považujeme spoluprácu za nesmierny prínos pre našu školu , s priamo riadenými organizáciami MŠ SR – ŠIOV a NÚCEM v Bratislave, a pod.

4 CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V UČEBNOM ODBORE 6445 H KUCHÁR

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Stredná odborná škola obchodu a služieb Nám. slobody 12, SOBRANCE |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | Stravovacie služby |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6445 H kuchár |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C |
| **Dĺžka štúdia** | 3 roky |
| **Forma štúdia**  | Denná |

4.1 Popis školského vzdelávacieho programu

Príprava v školskom vzdelávacom programe Stravovacie služby v učebnom odbore 6445 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, a priamo na pracoviskách zamestnávateľov. Trojročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre úsek prípravy jedál 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 technológie prípravy pokrmov, ekonomiky, spoločenskej komunikácie, zloženia a skladovania potravín, výživy, stolovania a pod. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti na úseku prípravy jedál. 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 konfliktných 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 Nám. slobody 12 v Sobranciach. Praktická príprava prebieha v  v školskej odbornej učebni– kuchynke, v školskej kuchyni, a vkuchyni ŠJ Komenského 6, ktoré sú našími kmeňovými partnermi.

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 (na chodbe je umiestnená schránka dôvery, prostredníctvom ktorej môžu žiaci zadávať otázky, vznášať protesty a pripomienky).

Školský vzdelávací program Stravovacie služby je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom. 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 H kuchár nie je vhodný pre žiakov s mentálnym postihnutím, s vážnymi poruchami zraku a sluchu a s vážnym telesným postihnutím. 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. V rámci pomoci a ochrany životného prostredia sa žiaci zapoja do akcie „Pomoc Sobranským kúpeľom“ pri odstraňovaní odpadu. Škola sa zapája do zberu nebezpečných odpadov a pokúsime sa o separovaný zber odpadu v najbližšom období. Veľké množstvo záujmových krúžkov (jazykové, športové a iné) ponúkajú našim žiakom efektívne využívať svoj voľný čas.

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

4.2 Základné údaje o štúdiu

|  |  |
| --- | --- |
| **Dĺžka štúdia:** | 3 roky |
| **Forma štúdia:** | Denné štúdium pre absolventov základnej školy |
| **Poskytnutý stupeň vzdelania:**  | Stredné odborné vzdelanie |
| **Vyučovací jazyk:**  | Slovenský |
| **Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:** | - Nižšie stredné vzdelanie a splnenie podmienokprijímacieho konania |
| **Spôsob ukončenia štúdia:**  | záverečná skúška |
| **Doklad o získanom stupni vzdelania:** | vysvedčenie o záverečnej skúške |
| **Doklad o získanej kvalifikácii:** | Výučný list |
| **Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:** | - v súkromných a štátnych podnikoch a organizáciách,- v organizáciách poskytujúcich osobné a prevádzkové služby,- v cestovnom ruchu, hotelierstve a gastronómii,- v súkromnom podnikaní |
| **Možnosti ďalšieho štúdia:** | - Vzdelávacie programy nadstavbového štúdia pre absolventov trojročných učebných odborov.-Špeciálne kurzy, ktoré umožňujú rozšíriť odbornú kvalifikáciu absolventov |

4.3 Organizácia výučby

Príprava v školskom vzdelávacom programe Stravovacie služby v učebnom odbore 6445 H kuchárzahŕňa 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 organizované v priestoroch školy na Nám. slobody 12 v Sobranciach. 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 technológie prípravy pokrmov, ekonomiky, spoločenskej komunikácie, zloženia a skladovania potravín, výživy, stolovania a pod. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti na úseku prípravy jedál. 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, priamo na pracoviskách zamestnávateľov. Praktická príprava prebieha v  školskej učebni a školskej kuchyni, a v ŠJ Komenského 6, ktoráje našími kmeňovýmpartnérom. Tieto jedálne 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 bežnej a príležitostnej obsluhy pri rôznych gastronomických akciách a medzinárodných aktivitách školy. Prípravu jedál zabezpečujú žiaci pod dozorom učiteľa alebo inštruktora (zamestnanec podniku) odborného výcviku. Okrem prípravy jedál sú žiaci zapájaní aj do obsluhy hostí, prípadne prípravy jedál pred hosťami. Pri zabezpečovaní stravovania pre verejnosť si žiaci osvojujú potrebné návyky pri príprave jedál, v komunikácii s hosťami a klientmi, prijímaní objednávok, servírovaní, vyúčtovaní a upratovaní po hosťoch. Ďalšie odborné zručnosti žiaci získavajú pri rôznych spoločenských akciách buď v reštauráciách pri komerčných objednávkach, recepciách organizovaných školou alebo v rámci praktických laboratórnych cvičení. 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 majstraodbornej výchovy. Takéto podujatia sú pre žiakov veľmi lákavé, motivujúce a inšpirujúce. Plánujeme realizovať spoločenské akcie pri príležitosti organizovania rôznych domácich a zahraničných podujatí, športových stretnutí, spoločenských akcií. Časť odborného výcviku máme zabezpečenú zmluvnými vzťahmi s fyzickými a právnickými osobami. Žiaci v priebehu štúdia sa dostanú na rôzne pracoviská, nakoľko ich práca sa v priebehu praxe strieda.

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

Učebný odbor 6445 H kuchár, kuchárka integruje teoretické a praktické vyučovanie. V 1. ročníku dominujú vyučovacie predmety všeobecného zamerania. Odborný výcvik je zameraný z 50% na prípravu jedál. V druhom ročníku je odborný výcvik pokrytý 70% na osvojovanie praktických zručností. V 3. ročníku sa žiaci príprave venujú na 90%.

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.

4.4 Zdravotné požiadavky na žiaka

Na prijatie do učebného odboru 6445 H kuchár môžu byť prijatí uchádzači len s dobrým zdravotným stavom. Uchádzač, ktorý má zmenenú pracovnú schopnosť, pripojí k prihláške rozhodnutie príslušného lekára o schopnosti študovať zvolený odbor podľa všeobecne záväzných právnych predpisov o prijímaní na štúdium na stredné školy.

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 práci s teplými jedlami,

psychickými chorobami (alkoholizmus, toxikománia, nervové choroby,

prognosticky závažnými ochoreniami oka, a sluchu,

endokrinnými ochoreniami a imúnnodeficitnými 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.

4.5 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 svojími 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 – ZRŠ pre praktické vyučovanie v závislosti od charakteru práce, podmienok a tematického celku výučby.

**Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje**:

* + - 1. **Pracovné oblečenie**

*Dievčatá*

* + - * + Biele nohavice
				+ Biele tričko, košeľa
				+ Biely plášť
				+ Pokrývka hlavy
				+ Zdravotné topánky
				+ Biela blúzka
				+ Čierna sukňa (max. 10 cm nad kolená)
				+ Príručník (2 kusy)
				+ Menovka

*Chlapci*

* + - * + Biele nohavice
				+ Biele tričko, košeľa
				+ Biely plášť
				+ Pokrývka hlavy
				+ Zdravotné topánky
				+ Biela košeľa (1x s dlhým rukávom, 1x s krátkym rukávom)
				+ Čierne nohavice
				+ Čierna vesta
				+ Čierne topánky (polovičné)
				+ Príručník (2 kusy)
				+ Motýlik (čierny)
				+ Menovka
			1. **Zdravotný preukaz pre prácu s potravinami**

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

5 PROFIL ABSOLVENTA UČEBNÉHO ODBORU 6445 H KUCHÁR

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Stredná odborná škola obchodu a služieb Nám. slobody 12, SOBRANCE |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | Stravovacie služby |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6445 H kuchár |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C |
| **Dĺžka štúdia** | 3 roky |
| **Forma štúdia**  | Denná |

5.1 Charakteristika absolventa

Absolvent trojročného učebného odboru 6445 Hkuchár, kuchárka po ukončení štúdia úspešne vykonanou záverečnou skúškou získava prvú kvalifikáciu na úrovni stredného odborného vzdelania. Po ukončení prípravy samostatne zvládne jednoduchú a zložitú prípravu jedál aobsluhu hostí v zariadeniach spoločného stravovania (reštaurácie, hotely, bary, bistrá, chaty a pod.) pri bežných prevádzkach ako aj pri slávnostných príležitostiach, uviesť hostí a poskytnúť pomoc klientom pri výbere z jedálneho lístka, pripravuje miešané nápoje aj podľa vlastných receptúr, vie pripraviť jednoduché jedlá, minútky, šaláty a múčniky, dokončuje jedlá pred hosťom a pripravuje tabule na slávnostné príležitostí. Absolvent vie pripraviť pracovisko a ovláda všetky práce spojené so stolovaním. Vie prijímať jednoduché a zložité objednávky, podávať informácie o jedlách a nápojoch, poskytovať odbornú inštruktáž pri servírovaní špeciálnych pokrmov a nápojov, ovláda zásady vedenia administratívy a účtovania v prevádzke, vie účtovať na kontrolnej pokladnici, inkasovať tržby, písať jedálne lístky, čapovať a ošetrovať nápoje, ošetrovať a skladovať potraviny a používané predmety (poháre, nádoby, príbory a pod.).

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 účtujúci čašník, servírka, hlavný čašník, servírka, barman, prevádzkar, vedúci závodu spoločného stravovania, súkromný podnikateľ v oblasti cestovného ruchu a 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 alebo podnikanie v remeslách a službách a získať tak 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.

5.2 Kompetencie absolventa

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

5.2.1 Kľúčové kompetencie absolventa

**a) Gramotnosť**

Absolvent má:

* porozumieť počutému vecnému textu, ktorého obsah, štýl a jazyk sú primerané jeho osobným a odborným záujmom;
* pochopiť obsah textu (vrátane tabuliek, grafov a schém), v texte vyhľadať explicitne i implicitne vyjadrené informácie a usporiadať ich podľa významu a dôležitosti;
* dostatočne jasno a plynulo vyjadriť svoje myšlienky s rôznym cieľom vzhľadom na komunikačnú situáciu;
* sformulovať vlastný názor a pomocou jednoduchých argumentov ho obhájiť;
* začať, udržiavať a ukončiť komunikáciu na určitú tému;
* aktívne zapojiť do diskusie na jemu blízku všeobecnú a odbornú tému;
* dodržiavať zásady spoločenskej komunikácie;
* vytvoriť jednoduchý formálne upravený a ucelený text s rôznym cieľom a vzhľadom na komunikačnú situáciu.

**b) Viacjazyčnosť**

Absolvent má:

* porozumieť slovným spojeniam a najbežnejšej slovnej zásobe vzťahujúcej sa k oblastiam, ktoré sa ho bezprostredne týkajú. Chápe zmysel krátkych, jasných a jednoduchých správ;
* čítať veľmi krátke jednoduché texty, vie nájsť konkrétne predvídateľné informácie v jednoduchom každodennom materiáli, ako sú napríklad prospekty, jedálne lístky alebo časové harmonogramy, a rozumie krátkym jednoduchým osobným e-mailom a SMS;
* komunikovať v bežných situáciách vyžadujúcich jednoduchú a priamu výmenu informácií o známych témach a činnostiach. Dokáže zvládnuť veľmi krátku spoločenskú konverzáciu, dokonca aj keď zvyčajne dostatočne nerozumie natoľko, aby ju sám udržiaval;
* používať viacero slovných spojení a viet na jednoduchý opis vlastného vzdelania a terajšej alebo nedávnej práce;
* napísať krátke jednoduché správy vzťahujúce sa na jeho bezprostredné potreby.

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

Absolvent má:

* aplikovať základné matematické princípy a postupy v rámci svojho odboru;,
* používať technické nástroje a prístroje, využívať technické a vedecké informácie a dodržiavať zásady bezpečnosti doma a v práci;
* zaujímať sa o etické otázky a zásady environmentálnej udržateľnosti, aktívne uplatňovať zásady environmentálnej udržateľnosti doma a v práci.

**d) Digitálna kompetencia**

Absolvent má:

* chápať, ako digitálne technológie môžu prispievať ku komunikácii, tvorivosti a inovácii a poznať, aké príležitosti, obmedzenia, vplyvy a riziká predstavujú;
* pristupovať k digitálnemu obsahu, používať ho, filtrovať, hodnotiť, tvoriť a zdieľať digitálny obsah;
* chrániť informácie, obsah, údaje a digitálne identity, ako aj rozoznávať umelú inteligenciu alebo roboty;
* chápať všeobecné zásady vyvíjajúcich sa digitálnych technológií a poznať základné funkcie a spôsoby použitia rôznych softvérov a sietí.

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

Absolvent má:

* reálne posudzovať svoje fyzické a duševné možnosti, uvedomovať si dôsledky nezdravého životného štýlu a závislostí;
* kriticky uvažovať o sebe z rôznych uhlov pohľadu;
* vyjadriť presvedčenie vo svoju schopnosť zvládnuť prekážky pri dosahovaní cieľa;
* odovzdať svoju prácu načas; - pracovať na tvorbe konsenzu s cieľom dosiahnuť cieľ skupiny;
* identifikovať možné zdroje učenia sa (napr. knihy, internet) a s minimálnou pomocou vybrať najspoľahlivejšie informácie;
* preukázať, že rozmýšľa o tom, či informácie, ktoré používa, sú správne.

**f) Občianska kompetencia**

Absolvent má:

* zaobchádzať so všetkými ľuďmi s rešpektom, odhliadnuc od ich príslušnosti ku kultúre alebo sociokultúrnemu postaveniu;
* diskutovať o tom, čo sa dá urobiť a ako pomôcť, aby sa z komunity stalo lepšie miesto;
* porozumieť, prečo má každý zodpovednosť za uplatňovanie práv a slobôd druhých;
* vysvetliť, prečo ľudia majú byť ostražití a prečo sa majú chrániť pred propagandou;
* kriticky uvažovať o rizikách spojených so znečisťovaním životného prostredia

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

Absolvent má:

* nadviazať kontakty s inými ľuďmi s cieľom spoznať ich kultúru, tradície a pohľad na svet;
* vyjadriť názor, že kultúrna rôznorodosť v rámci spoločnosti by mala byť vnímaná a hodnotená pozitívne;
* poznať miestnu, regionálnu, národnú a európsku kultúru a jej prejavy vrátane tradícií či kultúrnych produktov a porozumieť tomu, ako môže ovplyvňovať názory jednotlivca.“.

5.2.2 Odborné kompetencie absolventa

**Požadované vedomosti**

Absolvent má:

* používať základné právne predpisy, ustanovenia obchodného, živnostenského,

 občianskeho a pracovného práva,

* ovládať základné návyky z oblasti osobnej aj prevádzkovej hygieny

 a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci,

* definovať zásady správnej výrobnej praxe,
* popísať odbornú terminológiu typickú pre oblasť svojho povolania a jej využitie

 pri riešení praktických úloh,

* popísať materiály, ich zloženie, kvalitu, získavanie, spracovanie a ostatnú

 manipuláciu s ohľadom na zdravie človeka a ochranu životného prostredia,

* charakterizovať správny životný štýl človeka,
* popísať špecifickú problematiku vo svojom odbore,
* aplikovať vedomosti v priamom kontakte s klientmi,
* rozhodovať samostatne o pracovných problémoch.

**b) Požadované zručnosti**

Absolvent vie:

* uplatniť v praxi etické a profesijné pravidlá, zásady spoločenského správania

 a vystupovania,

* uplatniť estetiku práce a prostredia s dodržaním hygienických zásad a zásad

 bezpečnosti práce na prevádzke,

* praktizovať odbornú terminológiu v svojom odbore a využívať všeobecné

 poznatky, pojmy a zásady pri riešení praktických úloh,

* vykonávať základné užívateľské práce s výpočtovou technikou,
* vykonávať pracovné činnosti tak, aby nenarušoval životné prostredie,

 pracovať v tíme,

* použiť základné zásady rokovania s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi,
* konať hospodárne a v súlade so stratégiou trvale udržateľného rozvoja.

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

Absolvent sa vyznačuje:

* manuálnou zručnosťou v činnostiach konkrétneho odboru,
* adaptabilitou, kreativitou, disponibilitou, spoľahlivosťou,
* trpezlivosťou, dôslednosťou a presnosťou,
* schopnosťou spolupracovať, sebadisciplínou, mobilitou, schopnosťami pracovať

 v tíme,

* budovaním imidžu firmy, pozitívnym kontaktom so zákazníkom, samostatnou

 prácou, dodržovaním predpisov o ochrane spotrebiteľa, dodržiavaním firemnej

 kultúry,

* flexibilitou, profesionálnou hrdosťou, zodpovednosťou za zverený majetok,
* schopnosťou riešiť konfliktné situácie.

6 UČEBNÝ PLÁN UČEBNÉHO ODBORU 6445 H KUCHÁR

**Tabuľka prevodu rámcového učebného plánu ŠVP na učebný plán ŠkVP**

|  |  |
| --- | --- |
| **Škola (názov, adresa)** | Stredná odborná škola obchodu a služieb Nám. slobody 12, SOBRANCE |
| **Názov ŠkVP** | STRAVOVACIE SLUŽBY |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6445 Hkuchár |
| **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 hodíncelkom** | **Vyučovací predmet** | **Počet týž. vyučovacích hodíncelkom** | **Disponibilné hodiny** |
| **Jazyk a komunikácia** | **11,5** | **Jazyk a komunikácia** | **14** | 2,5 |
| Zdokonaľovanie jazykových vedomostí a zručnosti |  | **Slovenský jazyk a literatúra** | **5** |  |
| Komunikácia a slohová výchova |
| Práca s textom a získavanie informácií |
| Rečové zručnosti | **Cudzí jazyk ( ANJ, NEJ, RUJ)** | **9** | 2,5 |
| Jazykové prostriedky |
| Komunikačné situácie |
| Poznatky o krajinách študovaného jazyka |
| Rečové zručnosti | **Základy druhého cudzieho jazyka** | 0 |  |
| Jazykové prostriedky |
| Komunikačné situácie |
| Poznatky o krajinách študovaného jazyka |
| **Človek, hodnoty a spoločnosť**  | **2** | **Človek, hodnoty a spoločnosť** | **3** | 1 |
| Etická výchova/Náboženská výchova  |  | **Etická výchova/Náboženská výchova** | **1** |  |
| Dejepis | **Dejepis** | **1** | 1 |
| Človek v ľudskom spoločenstve | **Občianska náuka** | **1** |  |
| Človek ako občan |
| Človek a právo |
| Človek a ekonomika |
| **Človek a príroda** | **1** | **Človek a príroda** | **2** | 1 |
| Biologické a ekologické vzdelávanie |  | **Ekológia**  | 1 | 1 |
| Základy ekológie |
| Človek a životné prostredie |
| Základy biológie |  | **Chémia** | **1** |  |
| Mechanika  |
| Termika |
| Elektrina a magnetizmus |
| Vlnenie a optika |
| Fyzika atómu |
| Vesmír |
| Všeobecná chémia |
| Anorganická chémia |
| Organická chémia |
| Biochémia  |
| **Matematika a práca s informáciami** | **3** | **Matematika a práca s informáciami** | **3** | 0 |
| Operácie s reálnymi číslami |  | **Matematika**  | **2** | 1 |
| Výrazy a ich úprava |
| Riešenie rovníc a nerovníc |
| Funkcie  |
| Planimetria |
| Výpočet povrchov a objemov telies |
| Práca s údajmi | **Informatika** | **1** | 1 |
| **Zdravie a pohyb** | **4,5** | **Zdravie a pohyb** | **6** | 1,5 |
| Zdravie, telo a poruchy zdravia |  | **Telesná a športová výchova** | **6** | 1,5 |
| Zdravý životný štýl |
| Pohybová výkonnosť a zdatnosť |
| Športové činnosti pohybového režimu |
| **Odborná príprava** | **65,5** | **Odborná príprava** | **75** | 9,5 |
| **Teoretické vzdelávanie** | **18** | **Teoretické vzdelávanie** | **27,5** | 9,5 |
| Ekonomické vzdelávanie |  | **Ekonomika** | **2** |  |
| **Úvod do sveta práce** | **1** |  |
| Komunikácia | **Spoločenská komunikácia** | **2** |  |
| **Potraviny a výživa** | **6,5** | 2,5 |
| Základné technické a technologické pojmy |
| **Technológia** | **9** | 1 |
| Potraviny, suroviny a materiály | **Stolovanie** | **2** | 2 |
| **Zariadenie prevádzok** | **1** | 1 |
| Základy technológie prípravy pokrmov |
| **Administratívne práce v prevádzke** | **1** | 1 |
| Základy stolovania | **Regionálna gastronómia** | **1** | 1 |
| **Cestovný ruch** | **1** | 1 |
| Základy ubytovacích služieb |
| **Základy podnikania** | **1** |  |
| **Praktická príprava** | **47,5** | **Praktická príprava** | **47,5** | 0 |
| Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci hygienické predpisy, HACCP |  | **Odborný výcvik** | **47,5** |  |
| Organizácia a nadväznosť pracovných činností vo výrobných strediskách gastronomických Zariadení |
| Organizácia a nadväznosť pracovných činností v odbytových strediskách gastronomických Zariadení |
| Organizácia a nadväznosť pracovných činností na úseku ubytovania |
| Organizácia práce, pracovné stroje, zariadenia a inventár výrobných, odbytových stredísk a úseku ubytovania v strediskách gastronomických zariadení |
| Precvičovanie jednotlivých činností vo výrobných, odbytových strediskách a na úseku ubytovania |
| Nácvik komunikácie so zákazníkom a spoločenského vystupovania |
| Administratívne práce v prevádzke |
| **Disponibilné hodiny** | **11,5** | **Disponibilné hodiny** | **15,5** |  |
| **CELKOM** | **99** | **CELKOM** | **103** |  |
| **Kurz pohybových aktivít v prírode** |  | **Lyžiarský výcvik** | **1 týždeň** |  |
| **Kurz na ochranu života a zdravia** |  | **Teoretická príprava** | **3 hodiny** |  |
|  |  | **Praktický výcvik** | **18 hodín** |  |
| **Účelové cvičenia** |  | **Účelové cvičenia** |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Škola** (názov, adresa)29 | Stredná odborná škola obchodu a služieb Nám. slobody 12, SOBRANCE |
| **Názov ŠkVP** | STRAVOVACIE SLUŽBY |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II |
| **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** | **13,5** | **8** | **6,5** | **28** |
| Slovenský jazyk a literatúra  | 1,5 | 2\* | 1,5\* | 5 |
| Cudzí jazyk  | 3 | 3 | 3 | 9 |
| Občianska náuka | 1 | - | - | 1 |
| Dejepis | 1\* | - | - | 1 |
| Ekológia | 1\* | - | - | 1 |
| Etická výchova/náboženská výchova  | 1 | - | - | 1 |
| Chémia | 1 | - | - | 1 |
| Matematika  | 1 | 1 | - | 2 |
| Informatika  | 1\* |  | - | 2 |
| Telesná a športová výchova | 2 | 2 | 2 | 6 |
| **Odborné predmety** | **19,5** | **27** | **28,5** | **75** |
| **Teoretické vzdelávanie** | **4,5** | **12** | **11** | **27,5** |
| Ekonomika | - | 1 | 1 | 2 |
| Úvod do sveta práce | - | - | 1 | 1 |
| Spoločenská komunikácia | - | 1 | 1 | 2 |
| Potraviny a výživa | 1,5\* | 3 | 2\* | 6,5 |
| Technológia | 3 | 3 | 3\* | 9 |
| Stolovanie | - | 1\* |  1\* | 2 |
| Zariadenie prevádzok | - | 1\* | - | 1 |
| Administratívne práce v prevádzke | - | - | 1\* | 1 |
| Regionálna gastronómia | - | - | 1\* | 1 |
| Cestovný ruch | - | 1\* | - | 1 |
| Základy podnikania | - | 1\* | - | 1 |
| **Praktická príprava** | 15 | 15 | 17,5 | 47,5 |
| Odborný výcvik  | 15 | 15 | 17,5 | 47,5 |
| Spolu | **33** | **35** | **35** | **103** |
| **Účelové kurzy** |  |  |  |  |
| Kurz pohybových aktivít v prírode |  |  |  |  |
| Kurz na ochranu života a zdravia  |  |  |  |  |
| Účelové cvičenia |  |  |  |  |

**Prehľad využitia týždňov**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Činnosť** | **1. ročník** | **2. ročník** | **3. ročník** |
| Vyučovanie podľa rozpisu | **33** | **33** | **33** |
| Záverečná skúška | **-** | **-** | **1** |
| Časová rezerva(účelové kurzy, opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie ai.)  | **7** | **6** | **3** |
| Účasť na odborných akciách | **-** | **1** | **-** |
| **Spolu týždňov** | **40** | **40** | **37** |

**Poznámky k rámcovému učebnému plánu:**

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

b) Stredné odborné školy pre žiakov so zdravotným znevýhodnením plnia rovnakéciele ako stredné odborné školy pre intaktných žiakov. Všeobecné cielevzdelávania v jednotlivých vzdelávacích oblastiach a kompetencie saprispôsobujú individuálnym osobitostiam žiakov so zdravotným znevýhodnenímv 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 navýchovu a vzdelávanie, personálne, materiálno-technické a priestorovézabezpečenie, ap.) stanovujú vzdelávacie programy vypracované podľa druhuzdravotného znevýhodnenia.

c) Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch jeminimálne 33 hodín a maximálne 35 hodín, za celé štúdium minimálne 99hodín, maximálne 105 hodín. Výučba v učebných odboroch sa realizuje v 1a 2. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 3. ročníku v rozsahu 30 týždňov(do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov, spresneniepočtu hodín za štúdium bude predmetom školských učebných plánov). Časovárezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na kurz na ochranu životaa zdravia a kurzy pohybových aktivít v prírode ap. a v poslednom ročníku naabsolvovanie záverečnej skúšky.

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

e) Hodnotenie a klasifikácia vyučovacích predmetov sa riadi všeobecne záväznýmiprávnymi predpismi.

f) Výučba slovenského jazyka a literatúry sa v učebných odboroch realizujes dotáciou minimálne v rozsahu 1,5 vyučovacích hodín v 1 ročníku, minimálnev rozsahu 1 vyučovacej hodiny v 2. a 3. ročníku.

g) 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 učebných odboroch realizuje minimálnev rozsahu 3 týždenných vyučovacích hodín v 1., 2. ročníku a 2 týždennýchvyučovacích hodín v 3. ročníku. Druhý cudzí jazyk sa môže vyučovať akovoliteľný predmet z časovej dotácie disponibilných hodín minimálne v rozsahu 2týždenných vyučovacích hodín v ročníku.

h) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ sú predmety náboženskávýchova v alternatíve s etickou výchovou. Predmety etická výchova/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac20žiakov.

i) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet občianskanáuka.

j) Na cirkevných školách je povinnou súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek ahodnoty“ predmet náboženstvo (podľa konfesie zriaďovateľa). Predmet etickávýchova môže škola vyučovať v rámci voliteľných predmetov. Súčasťouvzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet občianska náuka.

k) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ sú predmety fyzika, chémiaa biológia, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia. Vyberie saz predmetov podľa ich účelu v danom odbore štúdia.

l) Súčasťou vzdelávacej oblasti Matematika a práca s informáciami sú predmetymatematika a informatika, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odborštúdia. Výučba matematiky sa v učebných odboroch realizuje s dotáciouminimálne 2 hodín týždenne za celé štúdium.

m) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Zdravie a pohyb“ je predmet telesná a športovávýchova. Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať ajv popoludňajších hodinách a spájať do maximálne dvojhodinových celkov.

n) Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou a na návrh predmetovýchkomisií rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vzdelávania a praktickejprípravy možno spájať do viachodinových celkov.

o) Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisovv rozsahu minimálne 1520 hodín za štúdium, čo je podmienkou vykonaniazáverečnej skúšky. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytváraťpodmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činnostíformou praktických cvičení (v laboratóriách, dielňach, odborných učebniach,cvičných firmách a pod.) a odborného výcviku. Na praktických cvičeniacha odbornom výcviku sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom nabezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľavšeobecne záväzných právnych predpisov. Počet žiakov na jedného majstraodbornej výchovy je stanovený všeobecne záväznými právnymi predpismi.

p) Disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v školskomvzdelávacom programe a súčasne na vnútornú a vonkajšiu diferenciáciu štúdiana strednej škole. O ich využití rozhoduje vedenie školy na základe vlastnejkoncepcie výchovy a vzdelávania podľa návrhu predmetových komisií a poprerokovaní v pedagogickej rade. Možno ich využiť na posilnenie hodinovejdotácie základného učiva (povinných predmetov) alebo na zaradenie ďalšiehorozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne. Disponibilnéhodiny sú spoločné pre všeobecné a odborné vzdelávanie.

q) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdraviaa kurz pohybových aktivít v prírode, ktoré sú uvedené v učebnom pláneškolského vzdelávacieho programu.Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmtoobsahom: riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana, zdravotná príprava,pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sav druhom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín, resp. 5 dní pri realizáciiinternátnou formou.Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia.Uskutočňuje sa jedno v každom ročníku štúdia, 6 hodín v teréneKurz pohybových aktivít v prírode sa koná v rozsahu piatich vyučovacích dní,najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa jeden v 1. ročníku štúdia.

7 UČEBNÉ OSNOVY UČEBNÉHO ODBORU 6445 H KUCHÁR

**Tabuľka vzťahu kľúčových kompetencií k obsahu vzdelávania**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Prehľad kľúčových kompetencií** | Gramotnosť | Viacjazyčnosť | Matematická kompetencia a kompetencia vo vede, v technológii a inžinierstve | Digitálna kompetencia | Osobná a sociálna kompetencia a schopnosť učiť sa | Občianska kompetencia | Kompetencia v oblasti kultúrneho povedomia a prejavu |
| **Prehľad názov predmetov** |  |
| **Povinné všeobecnovzdelávacie predmety** |  |
| Slovenský jazyk a literatúra  | **☺** |  |  | **☺** | **☺** | **☺** | **☺** |
| Anglický jazyk  | **☺** | **☺** |  | **☺** | **☺** |  | **☺** |
| Ruský jazyk  | **☺** |  | **☺** | **☺** | **☺** | **☺** | **☺** |
| Občianska náuka | **☺** |  |  |  | **☺** |  |  |
| Dejepis | **☺** |  | **☺** | **☺** | **☺** | **☺** |  |
| Ekológia | **☺** |  | **☺** | **☺** | **☺** | **☺** | **☺** |
| Etická výchova | **☺** |  |  |  |  | **☺** |  |
| Náboženská výchova | **☺** |  | **☺** | **☺** | **☺** | **☺** | **☺** |
| Chémia | **☺** |  | **☺** | **☺** | **☺** | **☺** | **☺** |
| Matematika  | **☺** |  | **☺** | **☺** | **☺** | **☺** | **☺** |
| Informatika | **☺** |  |  | **☺** | **☺** | **☺** |  |
| Telesná výchova |  |  | **☺** |  | **☺** |  |  |
| **Odborné predmety**  |  |
| **Teoretické vzdelávanie** |  |  |  |  |  |  |  |
| Ekonomika |  |  | **☺** | **☺** | **☺** |  |  |
| Úvod do sveta práce |  |  |  |  |  |  |  |
| Spoločenská komunikácia | **☺** |  |  | **☺** | **☺** | **☺** |  |
| Potraviny a výživa | **☺** |  |  | **☺** | **☺** | **☺** |  |
| Technológia | **☺** |  |  | **☺** | **☺** | **☺** |  |
| Stolovanie  | **☺** |  |  | **☺** | **☺** | **☺** |  |
| Zariadenie prevádzok | **☺** |  |  | **☺** | **☺** | **☺** |  |
| Administratívne práce v prevádzke |  |  |  |  |  |  |  |
| Regionálna gastronómia |  |  |  |  |  |  |  |
| Cestovný ruch | **☺** |  |  | **☺** | **☺** | **☺** |  |
| Základy podnikania |  |  | **☺** | **☺** | **☺** |  |  |
| **Praktická príprava** |  |
| Odborný výcvik | **☺** |  |  | **☺** | **☺** | **☺** |  |

Kľúčové kompetencie predstavujú spoločne uplatňované zásady a pravidlá pri vybraných postupoch, metódach a formách práce, pri organizovaní rôznych slávnostných alebo výnimočných príležitostí, akcií alebo  aktivít, mali by podporovať a rozvíjať aktivitu, tvorivosť, zručnosť, učenie žiaka. Výchovné a vzdelávacie stratégie (ďalej len „VVS“) nie sú formulované ako ciele, konkrétne metódy, postupy, pokyny alebo predpokladané výsledky žiakov, ale predstavujú spoločný postup, prostredníctvom ktorého by učitelia doviedli žiakov k vytváraniu alebo ďalšiemu rozvoju kľúčových kompetencií.

VVS sú v našom školskom vzdelávacom programe stanovené pre každý vyučovací predmet a pre vybrané kľúčové kompetencie tak, ako to ukazuje tabuľka. Táto stratégia bola odsúhlasená všetkými predmetovými komisiami na škole

Učebné osnovyvšeobecno-vzdelávacíchpredmetov

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Stredná odborná škola obchodu a služieb Nám. slobody 12, SOBRANCE |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | Stravovacie služby |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6445 H kuchár |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C |
| **Dĺžka štúdia** | 3 roky |
| **Forma štúdia**  | Denná |

Učebné osnovy
odborných predmetov

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Stredná odborná škola obchodu a služiebNám. slobody 12, SOBRANCE |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | Stravovacie služby |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6445 H kuchár |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C |
| **Dĺžka štúdia** | 3 roky |
| **Forma štúdia**  | Denná,  |

8 PODMIENKY NA REALIZÁCIU ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V UČEBNOM ODBORE 6445 H KUCHÁR

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Stredná odborná škola obchodu a služieb Nám.slobody 12, SOBRANCE |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | Stravovacie služby |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6445 H kuchár |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C |
| **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 odbore6445 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:

8.1 Personálne podmienky

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

8.2Organizačné 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 sa začína o 07.15 hod. a odborný výcvik začína o 07.00 hod. a končí o 14 00. hod. Organizácia školského roka sa riadi podľa pedagogicko-organizačných pokynov v danom školskom roku.
* Plnenie školskej legislatívy vzhľadom na organizáciu a priebeh školského vzdelávacieho programu vo väzbe na teoretické vyučovanie a odborný výcvik je v súlade. Výchovno-vzdelávací proces sa riadi Zákonom o výchove a vzdelávaní (školský zákon).
* Odborný výcvik sa vyučuje sa v rozsahu stanovenom v učebnom pláne sa vykonáva v školských zariadeniach, ako aj v kmeňových a zmluvných pracoviskách odborného výcviku. Výučba prebieha pod vedením MOV a inštruktorov poverených zamestnávateľov. 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 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 pravidlá správania sa žiakov v teoretickom apraktickom vyučovaní. 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 svojimi 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 prvých týždňoch 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, dielne školy a Stredisko odbornej praxe.
* Hodnotenie a klasifikácia žiakov sa riadi Klasifikačným poriadkom školy a je súčasťou školského vzdelávacieho programu ako súčasť učebných osnov vyučovacích predmetov a ako osobitná spoločná časť. O všetkých kritériách hodnotenia, výchovných opatreniach a podmienok vykonania 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  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 človeka a prírody 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. a 2. ročníku. Organizácia exkurzií je súčasťou praktického a teoretického vyučovania a zameriavajú sa na poznávanie nových výrobných technológií, nových materiálov, ekologických stavieb, odpadových technológií, na výstavy a prezentácie nových výrobkov a technológií. Exkurzie sa konajú v každom ročníku po dva dni (12 – 14 hodín) 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.

8.3Podmienky 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 rizikami oboznámení. Riziká, ktoré sa nedajú eliminovať, sú čiastočne riešené osobitnými ochrannými prostriedkami, ktoré žiaci dostávajú podľa možnosti školy 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, dielňach školy.

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.

9 PODMIENKY VZDELÁVANIA ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVNO-VZDELÁVACÍMI POTREBAMIV UČEBNOM ODBORE 6445 H KUCHÁR

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Stredná odborná škola obchodu a služieb Nám.slobody 12, SOBRANCE  |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | Stravovacie služby |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6445 H kuchár |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C |
| **Dĺžka štúdia** | 3 roky |
| **Forma štúdia**  | Denná |

Vzdelávanie žiakov prebieha v súlade so štátnym vzdelávacím programom a Zákonom č. 245/2008 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 so špecializovanými zamestnancami pedagogicko – psychologických poradní, špeciálnych pedagógov a dorastového lekára.

Platná legislatíva označuje názvom žiaci so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami (ďalej len „ŠVVP“) 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.

Štúdium v učebnom odbore6445 H kuchárvzhľadom k svojím špecifikám nemôže byť poskytnuté pre žiakov s mentálnym postihnutím ako aj pre žiakov s autistickým syndrómom, s poruchami psychického a sociálneho vývinu, no môže byť poskytnuté žiakom s miernym zmyslovým a telesným postihnutím, Vo všeobecnosti 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 imúnnodeficitnými 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.

**Integrácia žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia**

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

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

Nakoľko kuchárpracuje v reštauráciách, vinárňach, hostincoch, kaviarňach a ďalších prevádzkach gastronomických služieb dôležitá je schopnosť jednať s ľuďmi, trpezlivosť, kultivovaný zjav a vystupovanie, počtárske schopnosti, dobrá pamäť a dobrý sluch, zdravé a zdatné nohy a schopnosť učiť sa cudzie jazyky a mať zdravotný preukaz.Je potrebné počítať s prácou na zmeny.

V našich podmienkach školy ide predovšetkým o problémy s rómskym etnikom, so snahami o ich integráciu do nášho občianskeho a profesionálneho života. Nielen my, ale aj všetky ďalšie školy hľadajú metódy na zníženie negatívneho dopadu dysfunkčných sociálnych podmienok na osobnostný, vzdelávací a profesionálny vývin rómskych detí a mládeže, pokusy o zamedzenie ďalšieho prehlbovania sociálnej exklúzie tohto etnika s hrozivými následkami, a to so stupňovaním negatívneho stavu vo všetkých aspektoch ich života (chudoba, nevzdelanosť, nezamestnanosť, sociálna patológia, zlý zdravotný stav).

Častá neúspešnosť rómskych žiakov v bežnom systéme vzdelávania je tiež dôsledkom sociálne nerozvinutého/znevýhodneného prostredia, ktoré nedostatočne stimuluje a nevytvára podmienky pre rozvoj takých vlastností a schopností, ktoré by ich motivovali k výkonu, pestovali záujem vzdelávať sa, pracovať a byť úspešní. U rómskych žiakov absentuje domáca príprava na vyučovanie, rodičia sa nezaujímajú o vzdelávanie svojich detí. Vo vyšších ročníkoch základnej školy vzniká priepastný rozdiel v školskej výkonnosti medzi nimi a nerómskymi žiakmi, v dôsledku čoho sa rómski žiaci radšej škole vyhýbajú, aby neboli priamo konfrontovaní so svojím zlyhaním.

Veľkým handicapom je tiež nedostatočné ovládanie vyučovacieho jazyka, v dôsledku čoho navštevuje mnoho rómskych žiakov špeciálne školy pre mentálne postihnutých, hoci ich intelektový potenciál často dáva predpoklady zvládnuť bežnú školu.

Problémy rómskych žiakov súvisiace s ich školskou podvýkonnosťou, negatívnym postojom ku vzdelávaniu možno zhrnúť:

* nízka socio-kultúrna a vzdelanostná úroveň rodín rómskych žiakov, málokedy majú rodičia vyššie vzdelanie ako základné, častá nezamestnanosť rodičov, sociálne dávky často ako jediný zdroj obživy, chudoba, deti často nemajú uspokojené základné životné potreby (strava, oblečenie), veľmi nízky hygienický štandard rodín, často chýba osvojenie základných hygienických návykov;
* rozpor medzi hodnotovým systémom v rodinách a hodnotami prezentovanými školou, hodnotová nekompatibilita s majoritnou spoločnosťou – neschopnosť prispôsobiť sa školským požiadavkám, nevzdelanosť rodičov a nezáujem o vzdelávanie / kvalifikáciu svojich detí, negatívny postoj ku vzdelávaniu ako vzor pre ich deti, nespolupracujú so školou, školská neúspešnosť rómskych žiakov až zlyhanie, výchovná nezvládnuteľnosť rómskych žiakov v škole („ťažkovychovateľní“), záporný postoj žiakov ku škole, ku vzdelávaniu, záškoláctvo, absentérstvo ako dôsledok;
* v dôsledku hodnotovej špecifičnosti Rómov s dôrazom na aktuálne uspokojovanie svojich biologických potrieb, bez schopnosti plánovať, zvyčajne zostávajú nekvalifikovaní a veľmi ťažko uplatniteľní na trhu práce; dochádza k medzigeneračnému transferu ich životného štýlu spojeného s negatívnym postojom ku vzdelávaniu a k práci a k stupňovaniu ich sociálnej exklúzie.

V dôsledku uvedeného väčšina rómskych žiakov po absolvovaní povinnej školskej dochádzky končí svoje „celoživotné“ vzdelávanie a len s malou pravdepodobnosťou dosiahne odbornú kvalifikáciu na výkon povolania, čo predstavuje vysoké riziko nenájsť uplatnenie na trhu práce. V dospelom veku sa z nich stávajú nekvalifikovaní pracovníci s možnosťou vykonávať len pomocnú nekvalifikovanú a slabo platenú prácu, bez schopnosti ďalej sa vzdelávať, adaptovať sa na meniace / stupňujúce sa nároky trhu práce. Tvoria vlastne základ pre „tvrdé jadro“ dlhodobo nezamestnaných u nás.

Integrácia Rómov do spoločnosti predstavuje vážny spoločenský problém v mnohých krajinách, nielen na Slovensku, riešenie sa hľadá už stáročia.

Integrácia tejto skupiny žiakov do učebného odboru 6445 H kuchár musí spĺňať nasledovné požiadavky:

* Budú mať zabezpečenú stravu zo sociálnych príspevkov regionálneho samosprávneho kraja. Zamedzí sa tým nedostatočný hygienický stav detí, absencia a fluktuácia, eliminuje sa vznik sociálno-patologických javov, budú zapojení do krúžkovej činnosti a pod.,
* 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 (sociálni zamestnanci – kurátori) v prípade žiakov so sociálne slabších rodín, azylantov a pod., zamestnávateľmi v regióne a Sobranciach,
* škola bude intenzívne spolupracovať najmä s rodičmi tak, že bude organizovať mesačné stretnutia (neformálne) učiteľov vrátane výchovnej poradkyne, žiakov, rodičov a (prípadne) zamestnávateľov počas ktorých budú žiaci prezentovať svoje názory a požiadavky, aby sa mohli operatívne riešiť,
* škola v spolupráci so zamestnávateľmi bude riešiť ich zamestnanecké príležitosti,
* všetci žiaci bez výnimky (aj bežní žiaci) budú dodržiavať školský 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, žiaduce, a to tak zo spoločenského, individuálneho ľudského hľadiska, ako aj z hľadiska ekonomického, návratnosti investovaného času a finančných prostriedkov. Osobitne aj v našom odbore 6445 H kuchárje žiaduce podchytiť nadaných žiakov a systematicky s nimi pracovať. Pritom nemusí ísť len o podporu mimoriadne intelektovo nadaných žiakov, ale aj žiakov nadaných manuálne, praktický, 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 a situácii pripravíme individuálne učebné plány a vzdelávací program, ktorý by im eventuálne umožnil ukončiť učebný odbor aj v skrátenom čase ako je daný týmto vzdelávacím programom,
* umožní sa im štúdium väčšieho počtu voliteľných predmetov, ako aj ďalších cudzích jazykov,
* podľa potreby budú navštevovať výchovnú poradkyňu a v mimoriadnych prípadoch budú navštevovať aj špecializované odborné pracoviská (za podmienok výskytu istých anomálii v ich správaní),
* škola môže do tohto odboru štúdia prijať aj žiaka, ktorý úspešne ukončil základnú školu aj v nižšom ako 9. ročníku. Pre týchto žiakov bude vypracovaný individuálny plán vzdelávania a prípravy,
* 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 by poskytnuté štúdium formou on-line,
* v individuálnych plánoch sa môžu zaviesť aj špeciálne predmety štúdia, prípadne kombinácia viacerých obsahov predmetov,
* škola bude intenzívne spolupracovať najmä s rodičmi tak, že bude organizovať mesačné stretnutia (neformálne) učiteľov vrátane výchovnej poradkyne, žiakov, rodičov a (prípadne) zamestnávateľov počas ktoré budú žiaci prezentovať svoje názory a požiadavky, aby sa mohli operatívne riešiť,
* škola môže umožniť žiakom aj aktívnu spoluprácu s vysokou/vysokými školami. Pre týchto žiakov bude s týmito vzdelávacími inštitúciami intenzívne spolupracovať,
* škola v spolupráci so zamestnávateľmi bude riešiť ich zamestnanecké príležitosti,
* všetci žiaci bez výnimky (aj bežní žiaci) budú dodržiavať školský poriadok.

10 VNÚTORNÝ SYSTÉM  HODNOTENIA ŽIAKOV V UČEBNOM ODBORE

6445 H KUCHÁR

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Stredná odborná škola obchodu a služieb Nám.slobody 12, SOBRANCE |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | Stravovacie služby |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6445 H kuchár |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C |
| **Dĺžka štúdia** | 3 roky |
| **Forma štúdia**  | Denná |

Stredná odborná škola, Nám. slobody 12, Sobrance 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.

**Hodnotenie**

Cieľom **hodnotenie 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, číslom, 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.

10.1 Pravidlá hodnotenia žiakov

Naša škola si v rámci hodnotenia výkonov svojich žiakov vypracovala **Hodnotiaci štandard pre učebný odbor 6445 Hkuchár**. Definuje súbor kritérií, organizačných a metodických postupov na overenie dosiahnutých výkonových štandardov.Vzťahuje sa na hodnotenie:

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

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

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

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

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

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

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

 Žiak:

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

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

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

Žiak:

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

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

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

 Žiak:

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

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

* 1. ***Sebahodnotenie kľúčových kompetencií***

Pri sebahodnotení kľúčových kompetencií žiak vyplňuje po predchádzajúcej konzultácii s učiteľom a rodičmi Hodnotiaci dotazník. Dotazník je orientovaný na všetky oblasti kľúčových kompetencií, ktoré sú uvedené v tomto vzdelávacom programe. Hodnotenie sa realizuje 2 x do roka (1. štvrťrok, 3. štvrťrok). Jednotlivé položky dotazníka vypracujú predmetové komisie v spolupráci s výchovnou poradkyňou a/alebo so sociológom. Vyjadrenia žiaka môže doplniť učiteľ alebo rodič. Hodnotenie učiteľ komentuje ústne.

V dotazníku žiak používa nasledovné vyjadrenia:

* + - vždy, celkom samostatne, občas s pomocou,
		- väčšinou, väčšinou samostatne, občas s pomocou,
		- takmer vždy, skoro samostatne, s malou pomocou,
		- niekedy samostatne, niekedy potrebujem pomoc,
		- potrebujem pomoc, pretože potom sa mi darí aj samostatne,
		- zriedka, takmer vždy, potrebujem pomoc a radu,
		- zatiaľ sa mi nedarí a pod.

Príklady z pripravovaných dotazníkov sú napr.:

Ako mi ide učenie?

* + - Učím sa sústredene a samostatne.
		- Plánujem a organizujem si vlastné učenie.
		- Vyhľadávam a triedim informácie potrebné k učeniu.
		- Vyhodnocujem výsledky svojej práce.
		- Hľadám rôzne možnosti riešenia problému.

Ako viem komunikovať?

* + - Dodržiavam dané pravidlá komunikácie.
		- Viem počúvať druhých ľudí.
		- Aktívne diskutujem a argumentujem.
		- Používam rôzne druhy neverbálnej komunikácie.

Ako spolupracujem s druhými?

* + - Aktívne pracujem v skupine.
		- Pomáham, podporujem a ocením druhých.
		- Dokážem požiadať o pomoc.
		- Rešpektujem osobnosť druhého.
		- Viem ukončiť prácu v skupine.
	1. ***Sebahodnotenie vzdelávacích výstupov***

Žiak má možnosť zamyslieť sa nad svojou prácou, vedomosťami a zručnosťami, ale aj postojmi a vlastnosťami. Zvažuje svoje pozitíva a negatíva, uvažuje nad, kde sa dopustil chýb, aké sú príčiny jeho problémov, ako ich môže odstrániť a ako môže s nimi naďalej pracovať. Učitelia - vyučujúci si pripravia Hodnotiaci dotazník a kritériá hodnotenia. Týmto spôsobom sa budeme usilovať viesť žiakov k hodnoteniu vlastného pokroku v danom predmete. Žiak touto formou vyjadruje, čo sa za určité obdobie naučil, v čom sa zdokonalil, v čom by sa chcel zlepšiť. Hodnotenie sa realizuje 2 x do roka (1. štvrťrok, 3. štvrťrok). Jednotlivé položky dotazníka vypracujú predmetové komisie v spolupráci s výchovnou poradkyňou a/alebo so sociológom. Hodnotenie učiteľ komentuje ústne. Iná forma, ktorú chceme odskúšať je písomné zhodnotenie vlastnej aktivity a práce žiakom. Žiaci budú používať techniku voľného písania. Písomné hodnotenie sa píše na triednickej hodine, učiteľ je nestranný. Pri vyhodnotení učiteľ použije primeraný komentár (dodržiava pedagogickú etiku) iba so žiakom samotným, nikdy pred triedou. Hodnotenie písomné a dotazníkom môže žiak následne vyhodnotiť spolu s rodičmi napr. doma.

**Hodnotíme nasledovné**:

* + ***Prácu v škole***: pripravenosť na vyučovanie, aktívne zapojenie sa do výučby, prezentácia vedomosti, zručnosti a kompetencii.
	+ ***Vzdelávacie výstupy***: podľa kritérií hodnotenia
	+ ***Domácu prípravu***: formálne a podľa kritérií hodnotenia.
	+ ***Práce žiakov***: didaktické testy, písomné práce, úlohy, eseje, cvičenia, praktické cvičenia, projekty, skupinové projekty, prípadové štúdie, laboratórne cvičenia, prezentácie, súťaže, hry, simulácie a situačné štúdie, výrobky, činnosti, a pod.
	+ ***Správanie***: v škole, na verejnosti, spoločenských aktivitách, odbornom výcviku, súťažiach, výstavách a pod.

**Obdobie hodnotenia**:

* + Denne.
	+ Mesačne.
	+ Štvrťročne.
	+ Polročne.
	+ Ročne.
		- **Po ukončení štúdia**hodnotíme všetky **očakávané vzdelávacie výstupy,** ktoré sú formulované výkonovými štandardmi v kompetenčnom profile absolventa nášho školského vzdelávacieho programu Stravovacie služby **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 sumarného 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 a vysvedčenie o záverečnej skúške potvrdzuje v plnom rozsahu ich dosiahnuté kompetencie – odbornú kvalifikáciu.

ZS pozostáva z týchto častí v nasledujúcom poradí:

* praktická časť,
* teoretická časť.

Jednotlivé časti záverečnej skúšky (ZS) budú vychádzať z kompetencií schváleného školského vzdelávacieho programu, pričom ich obsah bude koncipovaný tak, aby žiak mal možnosť preukázať naplnenie kritérií hodnotenia.

V praktickej a teoretickej časti ZS sa overujú vedomosti žiaka vo vyžrebovanej téme. Na teoretickú časť záverečnej skúšky sa určuje najmenej 25 tém. Teoretická časť záverečnej skúšky trvá najviac 15 minút. Príprava žiaka na teoretickú časť záverečnej skúšky trvá 15 minút až 30 minút. Teoretická časť záverečnej skúšky sa organizuje tak, aby ju žiak ukončil v jednom dni. V jednom dni možno jednou skúšobnou komisiou pre záverečnú skúšku vyskúšať najviac 30 žiakov. Cieľom teoretickej časti ZS je overiť úroveň teoretických vedomostí a poznatkov vo vyžrebovanej téme.

Skúšajúci citlivo riadi rozhovor so žiakmi, kladie pomocné a stimulačné otázky, vyjadruje súhlas alebo nesúhlas s tvrdeniami žiaka, pričom ho vedie k tomu, aby svoje názory podopieral argumentami a využíval pri tom písomnú prípravu a tiež vlastné poznatky získané počas prípravy na záverečnú skúšku.

Na hodnotenie teoretickej časti záverečnej skúšky sú smerodajné nasledovné kritériá:

- porozumenie téme;

- používanie odbornej terminológie;

- schopnosť viesť dialóg;

- správna reakcia na problémové a doplňujúci otázky;

- používanie primeraných jazykových prostriedkov, gramaticky a štylisticky správnych;

- vecnosť, správnosť a komplexnosť odpovede žiaka.

Cieľom praktickej časti ZS je overiť úroveň osvojených zručností a spôsobilostí žiakov a ich schopností využiť získané teoretické poznatky a vedomosti pri riešení konkrétnych praktických úloh komplexného charakteru. Žiak v praktickej časti skúšky preukazuje, že je spôsobilý pracovnú úlohu analyzovať, zaobstarať si informácie, vyhodnotiť a aplikovať vhodný postup spracovania úloh. Určuje si čiastkové úlohy a zostavuje podklady k spracovaniu úlohy. Žiak preukazuje schopnosť zdokumentovať a otestovať kvalitu produktu. Žiak počas celého procesu dodržiava technické normy a pravidlá hygieny, HACCP a predpisy BOZP. Poslednou fázou je odovzdanie výsledkov práce, poskytovanie odborných informácií, môže zostavovať preberací protokol, zhodnotenie a zdokumentovanie výsledkov práce

ZS pozostáva z komplexných tém s aplikáciou na učebný odbor 6445 H kuchár. Podrobnosti o ZS sú upravené platnými predpismi MŠ SR.

**Témy záverečnej skúšky**

Záverečná skúška sa vykonáva podľa jednotných zadaní vypracovaných a schválených stavovskou organizáciou alebo profesijnou organizáciou. Jednotné zadanie záverečnej skúšky obsahuje: jednotnú formu zadania pre praktickú časť záverečnej skúšky a jednotnú formu zadania pre teoretickú časť záverečnej skúšky.

Téma praktickej časti záverečnej skúšky je komplexného charakteru so zameraním na „pracovné činnosti spojené s prípravou pokrmov v gastronomickej prevádzke“. Na praktickú časť záverečnej skúšky sa určuje podľa náročnosti a špecifík odboru vzdelávania 1 téma až 15 tém zohľadňujúce činnosti, na ktorých výkon sa žiak pripravuje. Praktická časť záverečnej skúšky trvá 4 hodiny (1h = 60 min) ). Prípravné práce sa môžu realizovať v dostatočnom časovom predstihu. Na začiatku skúšky je čas určený na prípravu pracoviska a v priebehu skúšky je prestávka. Rozsah času na prípravu a rozsah prestávky určí škola v organizačných pokynoch. Rozsah prípravy a prestávky sa nezapočítava do celkovej dĺžky skúšky. Praktická časť záverečnej skúšky sa vykonáva ako individuálna alebo ako skupinová. Na praktickej časti záverečnej skúšky možno používať učebné pomôcky uvedené v zadaní.

V teoretickej časti záverečnej skúšky sa overujú vedomosti žiaka vo vyžrebovanej téme. Témy na teoretickú časť záverečnej skúšky sú záväzné pre všetky školy v učebnom odbore 6445 H kuchár. Na teoretickú časť záverečnej skúšky je určených 25 tém. Teoretická časť záverečnej skúšky trvá najviac 15 minút. Príprava žiaka na teoretickú časť záverečnej skúšky trvá 15 minút až 30 minút.

Čas trvania záverečnej skúšky pre žiakov so zdravotným znevýhodnením možno so súhlasom predsedu skúšobnej komisie pre záverečnú skúšku primerane predĺžiť.

Žiak v praktickej časti záverečnej skúšky preukazuje, že je spôsobilý:

 - vyžrebovanú tému analyzovať, zaobstarať si informácie, vyhodnotiť a vybrať postup spracovania úloh z technologického, hospodárneho, bezpečnostného a ekologického pohľadu;

 - naplánovať fázy realizácie úlohy, určiť čiastkové úlohy, zostaviť podklady k plánovaniu spracovania úlohy;

 - zohľadniť danosti zariadení a miesta realizácie úloh;

- zdokumentovať podávanie jedál a nápojov;

- dodržiavať pravidlá podávania jedál a nápojov;

- dodržiavať hygienické predpisy a BOZP v prevádzke spoločného stravovania;

 - odovzdať výsledok práce, poskytnúť odborné informácie, zhodnotiť a zdokumentovať výsledky práce.

V rámci praktickej časti záverečnej skúšky musia byť preukázané predovšetkým nasledovné zručnosti:

 - osvojené zručnosti a hygienické návyky;

- úroveň prípravných prác;

- správnosť normovania;

 - zosúladenie a následnosť operácií;

 - vhodnosť použitia pomôcok;

- manipulácia s pomôckami a surovinami;

- zručnosti v spracovaní surovín, estetika a úprava jedla;

 - vzhľad, konzistencia a výsledná chuť jedál

**Hodnotenie vzdelávacích výstupov** bude založené na kritériách hodnotenia.

**Na hodnotenie praktickej časti záverečnej skúšky sú smerodajné nasledovné kritériá:**

- správnosť normovania;

- dodržiavanie hygienických a bezpečnostných predpisov;

- vhodnosť použitia surovín a pomôcok, manipulácia s nimi;

- technologický postup;

- zručnosť, čas potrebný na prípravu celého menu;

- vzhľad, chuť, konzistencia jedla;

- estetika, úprava jedla;

- organizácia výdaja jedál hosťom;

- práce po skončení prevádzky.

**Hodnotenie praktickej časti skúšky sa rozdeľuje na 3 časti:**

- príprava a plánovanie – 20 %;

 - realizácia pracovnej činnosti – 60 %;

- riadenie kvality, dodržiavanie hygieny a BOZP – 20 %.

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. Jeho súčasťou bude aj Záznam o výkone absolventa (nie skupinový).

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

|  |  |
| --- | --- |
| Stupeň hodnotenia | Kritériá hodnotenia ústneho prejavu (prezentácia prejavu) |
| Výborný  | * Kontaktoval sa s poslucháčmi.
* Rečníkovi bolo dobre rozumieť.
* Hlavná myšlienka bola po celú dobu jasná.
* Príklady boli presvedčivé a dobre zvolené.
* Slovná zásoba bola výrazovo bohatá.
* Nevyskytovali sa žiadne jazykové chyby ani chyba v stavbe vety.
* Dĺžka prejavu bola primeraná a mala spád.
* Prejav bol výzvou k diskusii.
 |
| Chválitebný  | * Kontaktoval sa s poslucháčmi.
* Rečníkovi bolo dobre rozumieť.
* Hlavná myšlienka bola po celú dobu jasná.
* Príklady boli presvedčivé a dobre zvolené.
* Slovná zásoba bola výrazovo bohatá.
* Nevyskytovali sa žiadne jazykové chyby ani chyba v stavbe vety.
* Dĺžka prejavu bola primeraná a mala spád.
* Prejav mohol byť výzvou k diskusii.
 |
| Dobrý  | * Čiastočne sa kontaktoval s poslucháčmi.
* Rečníkovi bolo niekedy zle rozumieť.
* Prejav nemal výraznú hlavnú myšlienku.
* Príklady boli uplatnenie iba niekedy.
* Slovná zásoba bola postačujúca.
* Vyskytovali sa jazykové chyby a chyby v stavbe vety.
* Dĺžka prejavu bola primeraná.
* Prejav nebol výzvou k diskusii.
 |
| Dostatočný  | * Minimálne sa kontaktoval s poslucháčmi.
* Rečníkovi bolo zle rozumieť.
* Prejav nebol presvedčivý.
* Ústny prejav bol zle štruktúrovaný, hlavná myšlienka bola nevýrazná.
* Príklady boli nefunkčné.
* Slovná zásoba bola malá.
* Vyskytovali sa časté chyby v jazyku a chyby v stavbe vety.
* Dĺžka prejavu nezodpovedala téme.
 |
| Nedostatočný  | * Chýbal kontakt s poslucháčmi.
* Rečníkovi nebolo vôbec rozumieť.
* Prejav nebol presvedčivý ai zaujímavý.
* Chýbala hlavná myšlienka.
* Chýbali príklady.
* Slovná zásoba bola veľmi malá.
* Vyskytovali sa veľmi časté chyby v jazyku, stavba vety nebola správna.
* Dĺžka prejavu bola veľmi dlhá/krátka, zmysel vystúpenia nebol jasný.
 |

Pre hodnotenie výsledkov vzdelávania na záverečnej skúške sú stanovené nasledovné všeobecné kritériá:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Stupeň hodnotenia** | **Výborný** | **Chválitebný** | **Dobrý** | **Dostatočný** | **Nedostatočný** |
| **Kritériá hodnotenia**  |
| **Porozumenie téme** | Porozumel téme dobre | V podstate porozumel | Porozumel s nedostatkami | Porozumel so závažnými nedostatkami | Neporozumel téme |
| **Používanie odbornej terminológie** | Používalsamostatne  | Používal s malou pomocou | Vyžadoval si pomoc | Robil zásadné chyby | Neovládal  |
| **Vecnosť, správnosť a komplexnosť odpovede** | Bol samostatný, tvorivý, pohotový, pochopil súvislosti | Bol celkom samostatný, tvorivý a pohotový | Bol menej samostatný, nekomplexný a málo pohotový | Bol nesamostatný, často vykazoval chyby, nechápal súvislosti | Bol nesamostatný, ťažkopádny, vykazoval zásadné chyby |
| **Samostatnosť prejavu** | Vyjadroval sa výstižne, súvisle a správne | Vyjadroval sa celkom výstižne a súvisle | Vyjadroval sa nepresne, niekedy nesúvisle, s chybami | Vyjadroval sa s problémami, nesúvisle, s chybami | Nedokázal sa vyjadriť ani s pomocou skúšajúceho |
| **Schopnosť praktickej aplikácie teoretických poznatkov** | Správne a samostatne aplikoval | Celkom správne a samostatne aplikoval | Aplikoval nepresne, s problémami a s pomocou skúšajúceho | Aplikoval veľmi nepresne, s problémami a zásadnými chybami | Nedokázal aplikovať |
| **Pochopenie praktickej úlohy** | Porozumel úlohe dobre | V podstate porozumel | Porozumel s nedostatkami | Porozumel so závažnými nedostatkami | Neporozumel úlohe |
| **Voľba postupu**  | Zvolil správny a efektívny postup | V podstate zvolil správny postup | Zvolil postup s problémami | Zvolil postup s problémami a s pomocou skúšajúceho | Nezvolil správny postup ani s pomocou skúšajúceho |
| **Výber prístrojov, strojov, zariadení, náradia, materiálov, surovín** | Zvolil správny výber | V podstate zvolil správny výber | Zvolil výber s problémami | Zvolil výber s problémami a s pomocou skúšajúceho | Nezvolil správny výber ani s pomocou skúšajúceho |
| **Organizácia práce na pracovisku** | Zvolil veľmi správnu organizáciu | V podstate zvolil dobrú organizáciu | Zvolil organizáciu s problémami | Zvolil organizáciu s problémami a s pomocou skúšajúceho | Nezvládol organizáciu  |
| **Kvalita výsledku práce** | Pripravil kvalitný produkt/činnosť | V podstate pripravil kvalitný produkt/činnosť | Pripravil produkt/činnosť s nízkou kvalitou | Pripravil produkt/činnosť s veľmi nízkou kvalitou | Pripravil nepodarok |
| **Dodržiavanie BOZP a hygieny pri práci** | Dodržal presne všetky predpisy | V podstate dodržal všetky predpisy | Dodržal predpisy s veľkými problémami | Dodržal iba veľmi málo predpisov | Nedodržiaval predpisy |

**Záverečná skúška sa celkovo hodnotí:**

1. Záverečná skúška sa celkovo hodnotí **prospel s vyznamenaním**, ak žiak nemá na záverečnej skúške z praktickej časti záverečnej skúšky klasifikačný stupeň horší ako 1 – výborný a z teoretickej časti záverečnej skúšky klasifikačný stupeň horší ako 2 – chválitebný,
2. Záverečná skúška sa celkovo hodnotí **prospel veľmi dobre,** ak žiak nemá na záverečnej skúške z praktickej časti záverečnej skúšky klasifikačný stupeň horší ako 2 – chválitebný a z teoretickej časti záverečnej skúšky klasifikačný stupeň horší ako 2 – chválitebný;
3. Záverečná skúška sa celkovo hodnotí **prospel,** ak žiak nemá na záverečnej skúške z praktickej časti záverečnej skúšky a teoretickej časti záverečnej skúšky klasifikačný stupeň 5 – nedostatočný,
4. Záverečná skúška sa celkovo hodnotí **neprospel**, ak žiak má na záverečnej skúške z niektorej časti klasifikačný stupeň 5 – nedostatočný.

**Materiálne a priestorové podmienky pre vykonanie záverečnej skúšky**

Budú konkretizované v rámci prípravy tém pre záverečné skúšky. Budú v súlade so štandardom, ktorý predpisuje ŠVP a doplnený podľa podmienok a špecifík učebného odboru 6445 H kuchár.

**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.

**Stupne prospechu a celkový prospech**

Prospech žiaka je v jednotlivých vyučovacích predmetoch klasifikovaný týmito stupňami:

1 – výborný

2 – chválitebný

3 – dobrý

4 – dostatočný

5 – nedostatočný

Správanie žiaka je klasifikované týmito stupňami:

1 – veľmi dobré

2 – uspokojivé

3 – menej uspokojivé

4 -- neuspokojivé

Žiak na konci prvého a druhého polroku je hodnotený takto:

- Prospel s vyznamenaním

- Prospel veľmi dobre

- Prospel

- Neprospel

Žiak je neklasifikovaný, ak jeho absencia v danom predmete prekročila 25% celkovej dochádzky (riaditeľ školy môže odsúhlasiť skúšku na doplnenie klasifikácie). Žiak je neklasifikovaný aj v prípade, ak vyučujúci nemá dostatok podkladov na uzatvorenie klasifikácie. O tejto skutočnosti musí byť informovaný riaditeľ školy. Ak je žiak neklasifikovaný, nedostane vysvedčenie, iba výpis z katalógového listu. O dodatočnej klasifikácii rozhoduje riaditeľ školy v zmysle platnej legislatívy. Záverečná skúška sa môže opakovať v zmysle právnych predpisov.

Ak má žiak alebo jeho zákonný zástupca pochybnosti o správnosti hodnotenia, môže požiadať riaditeľa školy o komisionálne preskúšanie žiaka. Na základe kritérií hodnotenia sa uskutoční preskúšanie žiaka do 14 dní od doručenia jeho žiadosti prípadne v termíne po vzájomnej dohode medzi žiakom a riaditeľom školy. Komisionálne skúšky prebiehajú v súlade s právnymi predpismi.

Opravné skúšky určuje riaditeľ školy v súlade s právnym predpisom.

**Výchovné opatrenia**

Patria sem pochvaly, napomenutia triedneho učiteľa, výstraha triedneho učiteľa, výstraha riaditeľa školy, podmienečné vylúčenie zo štúdia, vylúčenie zo štúdia. Akékoľvek výchovné opatrenie musí byť okamžite oznámené v písomnej forme rodičom alebo zákonným zástupcom žiaka. Opatrenie sa zaznamenáva do katalógového listu žiaka. Neuvádza sa na vysvedčení.

* **Klasifikácia a hodnotenie žiakov so ŠVVP** sa robí s prihliadnutímna stupeňporuchy. Vyučujúci rešpektujú doporučenia psychologických vyšetrení žiaka a uplatňujú ich pri klasifikácii a hodnotení správania žiaka. Vyberajú vhodné a primerané spôsoby hodnotenia vrátane podkladov na hodnotenie. Uplatňujú také formy a spôsoby skúšania, ktoré zodpovedajú schopnostiam žiaka a nemajú negatívny vplyv na ich rozvoj a psychiku. Volia taký druh prejavu, v ktorom má žiak predpoklady preukázať lepšie výkony.