

*Stredná odborná škola obchodu a služieb,
Ul. 1. mája 1264,
Púchov*



ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM
Obchod a služby

2024

učebný odbor

6488 H

**Pracovník v gastronómii,
pracovníčka v gastronómii**

Schválilo
Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej
republiky dňa 24. januára 2024 pod číslom 2024/6928:3-C2910 s účinnosťou
od 1. septembra 2024 začínajúc prvým ročníkom

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

Obsah

1	ÚVODNÉ IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE	4
2	ZÁZNAMY O PLATNOSTI A REVIDOVANÍ ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU	6
3	CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA	7
4	VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY	19
5	CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V ODBORE 6488 H PRACOVNÍK V GASTRONÓMII, PRACOVNÍČKA V GASTRONÓMII	24
6	PROFIL ABSOLVENTA	30
7	UČEBNÝ PLÁN	35
7.1	Rámcový učebný plán pre 3 – ročné učebné odbory	35
7.2	Tabuľka prevodu rámcového učebného plánu ŠVP na ŠkVP učebného odboru 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii	37
7.3	Učebný plán učebného odboru 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii	40
8	UČEBNÉ OSNOVY	Chyba! Záložka nie je definovaná.
8.1	UČEBNÉ OSNOVY VŠEOBECNOVZDELÁVACÍCH PREDMETOV	Chyba! Záložka nie je definovaná.
8.1.1	Slovenský jazyk a literatúra	Chyba! Záložka nie je definovaná.
8.1.2	Cudzí jazyk – Anglický jazyk	Chyba! Záložka nie je definovaná.
8.1.3	Etická výchova	Chyba! Záložka nie je definovaná.
8.1.4	Náboženská výchova	Chyba! Záložka nie je definovaná.
8.1.5	Občianska náuka	Chyba! Záložka nie je definovaná.
8.1.6	Biológia	Chyba! Záložka nie je definovaná.
8.1.7	Matematika	Chyba! Záložka nie je definovaná.
8.1.8	Telesná a športová výchova	Chyba! Záložka nie je definovaná.
8.2	UČEBNÉ OSNOVY ODBORNÝCH PREDMETOV	Chyba! Záložka nie je definovaná.
8.2.1	Teoretické vyučovanie	Chyba! Záložka nie je definovaná.
8.2.1.1	Ekonomika	Chyba! Záložka nie je definovaná.
8.2.1.2	Pravidlá riadenia osobných financií	Chyba! Záložka nie je definovaná.
8.2.1.3	Technológia	Chyba! Záložka nie je definovaná.
8.2.1.4	Stolovanie	Chyba! Záložka nie je definovaná.
8.2.1.5	Potraviny a výživa	Chyba! Záložka nie je definovaná.
8.2.1.6	Stroje a zariadenia	Chyba! Záložka nie je definovaná.
8.2.1.7	Spotrebiteľská výchova	Chyba! Záložka nie je definovaná.
8.2.1.8	Informatika	Chyba! Záložka nie je definovaná.
8.2.1.9	Svet práce	Chyba! Záložka nie je definovaná.
8.2.1.10	Spoločenská komunikácia	Chyba! Záložka nie je definovaná.
8.2.2	Praktické vyučovanie	Chyba! Záložka nie je definovaná.
8.2.2.1	Praktické cvičenia	Chyba! Záložka nie je definovaná.
8.2.2.1.1	Výchova k podnikaniu/cvičenia	Chyba! Záložka nie je definovaná.
8.2.2.1.2	Aplikovaná informatika	Chyba! Záložka nie je definovaná.
8.2.2.1.3	Hospodárske výpočty	Chyba! Záložka nie je definovaná.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

[8.2.2.1.4 Spoločenská komunikácia / cvičenia](#) Chyba! Záložka nie je definovaná.

[8.2.2.2 Odborný výcvik](#)..... Chyba! Záložka nie je definovaná.

[8.3 KURZOVÉ FORMY VYUČOVANIA](#) Chyba! Záložka nie je definovaná.

[9 PODMIENKY NA REALIZÁCIU ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU](#). Chyba! Záložka nie je definovaná.

[10 OSOBITOSTI A PODMIENKY VZDELÁVANIA ŽIAKOV SO ZDRAVOTNÝM ZNEVÝHODNENÍM A ŽIAKOV S NADANÍM V SÚLADE S PRINCÍPMI INKLUZÍVNEHO VZDELÁVANIA](#) ... Chyba! Záložka nie je definovaná.

[11 VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV](#) Chyba! Záložka nie je definovaná.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

1 ÚVODNÉ IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Názov ŠkVP	Obchod a služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov učebn. odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Druh školy	štátna
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk
Dátum schválenia ŠkVP	2. júla 2024
Miesto vydania	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Platnosť ŠkVP	od 01. septembra 2024

Kontakty pre komunikáciu so školou:

Adresa: Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Ulica 1. mája 1264
020 01 Púchov

Titul, meno, priezvisko	Pracovná pozícia	Telefón	e-mail	I n é
Mgr. Iveta Mináriková	Riaditeľ	042/4631366	iveta.minarikova@sosospu.sk	
Mgr. Miriam Kremeňová Mgr. Gabriela Vráblová	Zástupca riaditeľa pre teoretické vyučovanie	cez sekretariát	miriam.kremenova@sosospu.sk gabriela.vrablova@sosospu.sk	
Ing. Nadežda Šajtlavová	Zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie	042/4631330	nadezda.sajtlavova@sosospu.sk	
Mgr. Anna Golejová	Výchovný poradca	cez sekretariát	anna.golejova@gmail.com	

www.stránka:

www.sosospu.sk

Telefón (e-mail):

riaditeľka školy:

042/4631366

sekretariát:

042/4631360
zuzana.pivkova@sosospu.sk

ekonomický úsek:

042/4631409
adriana.budayova@sosospu.sk

zborovňa:

volat' cez sekretariát

školská jedáleň:

042/4631365

školský bufet:

volat' cez sekretariát

Školské strediská praktického vyučovania:

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

Hotel Študent Považská Bystrica: **042/4323672**
Kaderníctvo Viki Púchov: **042/4642729**
Kaderníctvo Akadémie Púchov: **volat' cez sekretariát**
Cukráreň Akadémie Púchov **volat' cez sekretariát**
OV kozmetik - Hotel Študent, Pov. Bystrica **0904 317 315**
OV cukrár **volat' cez sekretariát**

Zriaďovateľ:

Adresa:

Trenčiansky samosprávny kraj

K dolnej stanici 7282/20A

911 01 Trenčín

Telefón:

032/ 6555 872

E-mail:

info@tsk.sk

web.str.

www.tsk.sk

Púchov, 1. júla 2024

Mgr. Iveta Mináriková
riaditeľka školy
(podpis a pečiatka školy)

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

2 ZÁZNAMY O PLATNOSTI A REVIDOVANÍ ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Názov ŠkVP	Obchod a služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Druh školy	štátna
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk
Dátum schválenia ŠkVP	2. júla 2024
Miesto vydania	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Platnosť ŠkVP	od 01. septembra 2024

Platnosť ŠkVP Dátum	Revidovanie ŠkVP Dátum	Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.
01. 09. 2024		Inovovaný ŠVP pre skupiny učebných a študijných odborov 62 Ekonomické vedy,63,64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I,II – Stredné odborné vzdelanie
01.09. 2025	august 2025	Dodatok k školskému vzdelávaciemu programu – spájanie skupín žiakov na praktickom vyučovaní.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

3 CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Názov ŠkVP	Obchod a služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služieb II
Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie–ISCED 3C/
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Druh školy	štátna
Vyučovaci jazyk	slovenský jazyk
Dátum schválenia ŠkVP	2. júla 2024
Miesto vydania	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Platnosť ŠkVP	od 1. septembra 2024

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v našom školskom vzdelávacom programe pre učebný odbor vychádza z cieľov stanovených v Zákone o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu učebných odborov 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby. Poslanie školy vyplýva aj z komplexnej analýzy školy.

Ciele výchovy a vzdelávania:

- poskytnúť žiakom všeobecný a odborný vzdelanostný základ vychádzajúci zo systematického, vyváženého výberu informácií a poznatkov z oblasti ekonomiky, financií a administratívy, obchodu a služieb, spoločenských a prírodných vied a príslušného odboru,
- získať kompetencie najmä v oblasti komunikačných schopností, ústnych spôsobilostí a písomných spôsobilostí, využívania digitálnych technológií, komunikácie v štátnom jazyku, cudzom jazyku a v národnostnej škole, národnostnej triede alebo v národnostnom školskom zariadení aj v jazyku národnostnej menšiny,
- získať kompetencie najmä v oblasti prírodných vied, humanitných vied, technických vied, matematickej gramotnosti, finančnej gramotnosti, čitateľskej gramotnosti, pohybu a zdravia, kompetencie k celoživotnému učeniu, sociálne kompetencie, občianske kompetencie a podnikateľské schopnosti,
- ovládať anglický jazyk a aspoň jeden ďalší cudzí jazyk a vedieť ich používať,
- viesť žiakov k rozvíjaniu pohybových schopností a aplikácii pohybových zručností,
- naučiť žiakov zaraďovať získané informácie a poznatky do zmysluplného kontextu v nadväznosti na ďalšie vzdelávanie alebo uplatnenie na trhu práce,
- prehliť u žiakov abstraktné a logické myslenie s dôrazom na pochopenie kauzálnych, funkčných a vývinových vzťahov medzi javmi a procesmi,
- naučiť žiakov samostatne identifikovať, analyzovať a riešiť problémy, úlohy, realizovať skúmanie a vyvodzovať logické závery,
- rozvíjať manuálne zručnosti, tvorivé, psychomotorické schopnosti, aktuálne poznatky a pracovať s nimi v oblastiach súvisiacich s nadväzujúcim vzdelávaním alebo na trhu práce,
- viesť žiakov ku kritickému mysleniu s uplatnením mnohostranného pohľadu pri riešení úloh,
- poskytnúť žiakom možnosti pre optimálny výber ďalšieho vzdelávania/pracovného zaradenia podľa ich schopností, záujmov a potrieb spoločnosti,
- posilňovať úctu k rodičom a ostatným osobám, ku kultúrnym a národným hodnotám a tradíciám štátu, ktorého je občanom, k štátnemu jazyku, k materinskému jazyku a k svojej vlastnej kultúre,
- získať a posilňovať úctu k ľudským právam a základným slobodám a zásadám ustanoveným v Dohovore o ochrane ľudských práv a základných slobôd ako aj úctu k zákonom a osobitne vzťah k prevencii a zamedzeniu vzniku a šírenia kriminality a inej protispoločenskej činnosti,
- pripraviť sa na zodpovedný život v slobodnej spoločnosti, v duchu porozumenia a znášanlivosti, rovnosti muža a ženy, priateľstva medzi národmi, národnostnými a etnickými skupinami náboženskej tolerancie,
- naučiť sa rozvíjať a kultivovať svoju osobnosť a celoživotne sa vzdelávať, pracovať v skupine a preberať na seba zodpovednosť,

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

- p) naučiť sa kontrolovať a regulovať svoje správanie, starať sa a chrániť svoje zdravie vrátane zdravej výživy a životného prostredia a rešpektovať všeludské etické hodnoty,
- q) prehĺbiť u žiakov sociálne kompetencie, osobitne schopnosť kultivovane komunikovať, racionálne argumentovať a efektívne spolupracovať v rôznych skupinách,
- r) viesť žiakov k uvedomeniu si potreby celoživotnej starostlivosti o svoje duševné a fyzické zdravie, osvojenie si teoretických vedomostí a praktických zručností súvisiacich so zdravým životným štýlom,
- s) viesť žiakov k bezpečnosti a ochrane zdravia, hygiene práce a požiarnej ochrane,
- t) motivovať žiakov k tomu, aby sa zaujímali o svet a ľudí okolo seba, aby boli aktívni pri ochrane ľudských a kultúrnych hodnôt, životného prostredia a života na Zemi,
- u) viesť žiakov k tomu, aby si uvedomili globálnu previazanosť udalostí, vývoja i problémov na miestnej, regionálnej, národnej i svetovej úrovni,
- v) získať všetky informácie o právach dieťaťa a spôsobilosť na ich uplatňovanie.

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

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

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

POSILNENIE VÝCHOVNEJ FUNKCIE ŠKOLY so zámerom:

- umožniť všetkým žiakom prístup ku kvalitnému záujmovému vzdelávaniu a voľnočasovým 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, schopnosti 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 žiakom a širokej verejnosti ponuku vzdelávacích služieb vo voľnom čase;

REALIZÁCIU STRATÉGIE ROZVOJA ŠKOLY s dôrazom na:

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

- uplatňovať nové metódy a formy vyučovania zavádzaním aktívneho učenia, realizáciou medzipredmetovej integrácie, propagáciou a zavádzaním projektového a programového vyučovania,
- zabezpečiť kvalitné vyučovanie cudzieho jazyka, získania kvalifikovaných učiteľov pre výučbu cudzích jazykov,
- 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,
- zabezpečiť variabilitu a individualizáciu výučby,
- rozvíjať špecifické záujmy žiakov,
- vytvárať priaznivé sociálne, emocionálne a pracovné prostredie v teoretickom a praktickom vyučovaní,
- zavádzať progresívne zmeny v hodnotení žiakov realizáciou priebežnej diagnostiky,
- zachovávať prirodzené heterogénne skupiny vo vzdelávaní;

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

- rozvíjať a posilňovať kvalitný pedagogický zbor jeho stabilizáciou,

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

- podporovať a zabezpečovať ďalší odborný rozvoj a vzdelávanie učiteľov,
- rozvíjať hodnotenie a sebahodnotenie vlastnej práce a dosiahnutých výsledkov;
- c) Podporu talentu, osobnosti a záujmu každého žiaka** s cieľom:
 - 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-humánom a poznatkovo-hodnotovom prístupe k vzdelávaniu s dôrazom na aktivitu a slobodu osobnosti žiaka,
 - odstraňovať prejavy šikanovania, diskriminácie, násillia, xenofóbie, rasizmu a intolerancie v súlade s Chartou základných ľudských práv a slobôd,
 - viesť žiakov k zmyslupnej 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 prispievajú 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;
- d) 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 Púchove a v našom regióne,
 - spolupracovať s podnikmi poskytujúcimi gastronomické služby,
 - vytvárať spoluprácu so školami doma a v zahraničí a vymieňať si vzájomne skúsenosti a poznatky,
 - spolupracovať s Centrom sociálnych služieb v Púchove a poskytovať služby žiakov pri slávnostných a spoločenských príležitostiach,
 - rozvíjať spoluprácu s nadáciami, rôznymi organizáciami a účelovo zameranými útvarmi na zabezpečenie potrieb žiakov;
- e) Zlepšenie estetického prostredia budovy školy a najbližšieho okolia** s cieľom:
 - zlepšiť prostredie v triedach a spoločných priestoroch školy,
 - zrekonštruovať špeciálnu odbornú učebňu pre praktickú prípravu žiakov,
 - vybudovať viacúčelové športové ihrisko,
 - zriadiť spoločenskú miestnosť pre návštevy rodičov a ďalších sociálnych partnerov,
 - zrekonštruovať hygienické priestory školy,
 - zrekonštruovať jedáleň ako viacúčelovú miestnosť,
 - upraviť vybrané triedy na rozšírenie doplnkových činností školy vzhľadom na realizáciu kurzov pre verejnosť, zabezpečenie školení a iných vzdelávacích akcií,
 - využiť materiálno-technický a ľudský potenciál pre získanie doplnkových finančných zdrojov, reagovať na vypísané granty a projekty,
 - pravidelne sa starať o úpravu okolia školy.
- f) Podporu globálneho vzdelávania, environmentálnej výchovy a vzdelávania k trvalo udržateľnému rozvoju** s cieľom:
 - zaraďovať problematiku životného prostredia do písomných prác a referátov žiakov,
 - zabezpečiť na hodinách diskusie a besedy s environmentálnym zameraním, učiť žiakov ústne a písomne vyjadriť svoj názor k tejto téme,
 - usporiadať a vyhodnocovať ankety z oblasti životného prostredia,
 - využívať podporné materiály – videometodiky a publikácie na inšpiráciu pri začleňovaní globálneho vzdelávania do obsahu rôznych vyučovacích predmetov,
 - organizovať účelové kurzy na ochranu človeka a prírody,

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

- zvýšiť zapojenie žiakov do pohybových aktivít aj v mimoškolskom vyučovaní,
- zapojiť žiakov do ekologických a humanitných projektov, spolupráca s environmentálnymi centrami a strediskami,
- návšteva žiakov na environmentálnych podujatiach, výstavách, filmotékach,
- podporovať práce SOČ s environmentálnou tematikou a s tematikou zdravého životného štýlu,
- realizovať estetickú úpravu okolia školy a vnútorných priestorov školy,
- realizovať separovaný zber,
- zapojiť žiakov do aktivít ku Dňu Zeme,
- zapojiť žiakov do medzinárodných environmentálnych programov,
- realizovať programy na podporu telesného a duševného zdravia,
- zapájať sa do kampane Červené stužky a využitie informácií na podporu prevencie HIV/AIDS,
- zapájať žiakov do dobrovoľníckych aktivít.

Návrh tém, ktoré možno zakomponovať do všeobecno vzdelávacích a odborných predmetov, do praktického vyučovania a triednických hodín:

ENV-1	Vzájomné vzťahy v ekosystéme lesa.
ENV-2	Starostlivosť o živé organizmy.
ENV-3	Znečisťovanie ovzdušia, pôdy a vody.
ENV-4	Skleníkový efekt.
ENV-5	Úbytok ozónovej vrstvy.
ENV-6	Vznik kyslého dažďa – znečisťovanie ovzdušia plynmi, ktoré unikajú pri spaľovaní látok.
ENV-7	Kyslý dažď a poškodzovanie budov.
ENV-8	Škodlivé vplyvy na životné prostredie – jedovaté látky v odpade.
ENV-9	Spôsoby likvidácie odpadu, skladovaním, spaľovaním a recyklovaním.
ENV-10	Znečisťovanie pôdy – odpadové skládky, priemysel, poľnohospodárstvo.
ENV-11	Triedenie pevného odpadu.
ENV-12	Rádioaktívny nukleárny odpad.
ENV-13	Problémy likvidácie rádioaktívneho odpadu.
ENV-14	Triedenie a zber recyklovanie domového odpadu.
ENV-15	Význam pôdy pre život na Zemi.
ENV-16	Narušenie prírodného prostredia v dôsledky výstavby – výrub lesov.
ENV-17	Negatívne zásahy človeka do prírody.
ENV-18	Negatívny vplyv znečistenia ovzdušia na život. prostredie a zdravie ľudí.
ENV-19	Význam prírodných zdrojov pre človeka.
ENV-20	Racionálne využívanie prírodných zdrojov.
ENV-21	Spotreba energie – šetrenie.
ENV-22	Etické a estetické hľadisko zachovania rozmanitosti života.
ENV-23	Čistota tried a šatní.
ENV-24	Dodržiavanie hygienických zásad pri práci.
ENV-25	Estetická zložka pracovného prostredia.
ENV-26	Úprava areálu školy, pracoviska, domova.
ENV-27	Zdravý životný štýl.

g) Rozvoj finančnej gramotnosti s cieľom

- zaistiť celoživotné finančné zabezpečenie seba a svojej domácnosti
- nájsť, vyhodnotiť a použiť finančné informácie,
- poznať základné pravidlá riadenia financií,
- rozoznávať riziká v riadení financií,
- stanoviť si finančné ciele a napláňovať si ich dosiahnutie,
- rozvinúť potenciál získania vlastného príjmu a schopnosť šoriť,
- efektívne používať finančné služby,
- plniť svoje finančné záväzky,
- zveľaďovať a chrániť svoj aj zverený majetok,
- porozumieť a orientovať sa v zabezpečovaní základných ľudských a ekonomických potrieb jednotlivca a rodiny, podniku,
- hodnotiť úspešnosť vlastnej sebarealizácie, inšpirovať sa príkladmi úspešných osobností,
- porozumieť základným pojmom v jednotlivých témach,

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

- orientovať sa v oblasti finančného trhu (Národná banka Slovenska, komerčné banky, poisťovne, finanční sprostredkovatelia a ostatné finančné inštitúcie),
- orientovať sa v problematike ochrany práv spotrebiteľa a byť schopný tieto práva uplatňovať,
- ovládať práva, povinnosti, klady a riziká osoby fungujúcej ako podnikateľ,
- zostaviť a prezentovať vlastný podnikateľský zámer, myslieť strategicky, analyzovať a riešiť problémy.

Návrh tém, ktoré možno zakomponovať do všeobecnovzdelávacích a odborných predmetov, do praktického vyučovania a triednických hodín:

FG - 1	Finančná zodpovednosť spotrebiteľa <ul style="list-style-type: none"> - spôsoby komunikácie o finančných záležitostiach - hlavné nástroje na ochranu spotrebiteľa - spôsob regulácie a dohľadu nad finančnými trhmi - boj proti korupcii, podvodom, ochrany proti praniu špinavých peňazí
FG - 2	Plánovanie príjmov a práce <ul style="list-style-type: none"> - zdroje osobných príjmov - finančný plán - daňový a odvodový systém - právne normy podnikania a základné predpisy pre oblasť podnikania
FG - 3	Rozhodovanie a hospodárenie spotrebiteľov <ul style="list-style-type: none"> - osobné, rodinné spoločenské potreby, ich zosúladienie - finančné rozhodnutia zvažovaním alternatív a ich dôsledkov - spotrebiteľské zručnosti pri rozhodovaní o nákupe - používanie rôznych metód platenia
FG - 4	Úver a dlh <ul style="list-style-type: none"> - riziká, prínosy a náklady jednotlivých typov úverov - jednotlivé druhy spotrebiteľských úverov - možnosti ako sa vyhnúť problémom so zadlžením/predlžením a ako ich zvládnuť
FG - 5	Sporenie a investovanie <ul style="list-style-type: none"> - sporenie prispieva k finančnej prosperite - investičné alternatívy
FG - 6	Riadenie rizika a poistenie <ul style="list-style-type: none"> - riziko a pojem poistenia - rozdiel medzi verejným a súkromným /komerčným/ poistením

h) Rozvoj čitateľskej gramotnosti s cieľom

- vytvoriť a podporiť záujem žiakov o čítanie, ich stimuláciu k tvorivosti, k rozvoju prezentačných zručností, podnecovanie k vlastnej tvorbe,
- zabezpečiť žiakom prístup ku knihám a vytvoriť podmienky na čítanie,
- revitalizovať školskú knižnicu, modernizovať a dopĺňať knižničný fond,
- zabezpečiť vzdelávanie učiteľov v oblasti čitateľskej gramotnosti,
- čitateľskú gramotnosť realizovať vo všetkých vzdelávacích oblastiach – implementácia čitateľskej gramotnosti do všetkých predmetov,
- organizovať aktivity a projekty mimo formálneho vzdelávania,
- podporovať aktivity zamerané na jazykovú kultúru (recitačné a literárne súťaže).

i) Podporu rodinnej a sexuálnej výchovy a protidrogovej prevencie:

V oblasti rodinná a sexuálna výchova a protidrogová prevencia navrhujeme zaradiť do všeobecnovzdelávacích a odborných predmetov a triednických hodín nasledovné témy:

Značka	Téma
RSV-1	Medziľudské vzťahy, priateľstvo, zamilovanosť, láska
RSV-2	Význam rodiny a jej funkcie
RSV-3	Plánované rodičovstvo
RSV-4	Promiskuita a pohlavné choroby
RSV-5	Psychické potreby a práva dieťaťa

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

DP-1	Problematika drogovej závislosti
DP-2	Prevenčia
DP-3	Mýty a fakty k drogovej závislosti
DP-4	Liečba a podpora drogovo závislých ľudí

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

j) Posilnenie bezpečnosti a prevencie:

- V škole priebežne monitorujeme správanie sa detí a žiakov a zmeny, v prípadoch podozrenia na porušovanie ich zdravého osobnostného vývinu zabezpečujeme ich ochranu a bezodkladne riešime vzniknutý problém v súčinnosti s vedením školy a zákonnými zástupcami dieťaťa a žiaka.
- Škola alebo školské zariadenie podľa zákona o rodine, Zákona č. 305/2005 Z. z. o sociálno-právnej ochrane detí a o sociálnej kurately a o zmene a doplnení niektorých zákonov a vyhlášky Ministerstva spravodlivosti Slovenskej republiky č.543/2005 Z. z. o Spravovacom a kancelárskom poriadku pre okresné sudy, krajské sudy, Špeciálny súd a vojenské sudy v znení neskorších predpisov je povinná:
- predkladať súdu v lehotách ním určených správy o maloletom dieťati zamerané najmä na účinnosť súdom uloženého výchovného opatrenia vo vzťahu k dôvodu, pre ktorý bolo opatrenie uložené, s prípadným odporúčaním na zrušenie uloženého výchovného opatrenia, ak už splnilo svoj účel, s odporúčaním na opakované uloženie toho istého výchovného opatrenia, na uloženie iného vhodného výchovného opatrenia, alebo ak je to potrebné v záujme maloletého dieťaťa, aj s odporúčaním dočasnej úpravy jeho pomerov spôsobmi uvedenými v zákone č.36/2005 Z. z.,
- poskytovať súčinnosť orgánom sociálnoprávnej ochrany detí a sociálnej kurately (orgánom ochrany) a zariadeniam zriadeným na výkon rozhodnutia súdu pri výkone opatrení sociálnoprávnej ochrany detí a sociálnej kurately u detí,
- poskytovať bezplatne orgánu ochrany informácie na účely overenia úrovne starostlivosti o dieťa,-poskytovať súčinnosť obciam a vyšším územným celkom pri plnení ich samosprávnej pôsobnosti v oblasti sociálnoprávnej ochrany detí a sociálnej kurately u detí uvedených v § 75 a 76 zákona č. 305/2005 Z. z.,
- spolupracovať podľa § 94 ods. 5 zákona č. 305/2005 Z. z. s orgánmi ochrany pri hodnotení a riešení situácie dieťaťa alebo pomoci deťom, ktoré sú týrané, pohlavne zneužívané, zanedbávané alebo u ktorých sa to dôvodne predpokladá; ak súd povolil orgánu ochrany vstup do obydľia na účel preverenia informácie, žeby dieťa mohlo byť vystavené ohrozeniu života, zdravia alebo neľudskému alebo zlému zaobchádzaniu, zamestnanec orgánu ochrany je oprávnený v sprievode policajta vstúpiť do obydľia a preveriť stav dieťaťa aj spolu s ústne alebo elektronicky vopred prizvaným zástupcom školy alebo školského zariadenia, v prípade ak tento môže napomôcť prevereniu stavu dieťaťa a súhlasí so svojou účasťou.
- Ak na základe informácií školy vznikne dôvodné podozrenie, že dieťa alebo žiak je týraný, zneužívaný alebo ten, kto je povinný sa o dieťa osobne starať, túto povinnosť zanedbáva, škola alebo školské zariadenie oznámi tieto informácie podľa povahy a závažnosti orgánu činnému v trestnom konaní, úradu práce, sociálnych vecí a rodiny, alebo súdu.
- V súvislosti s nadobudnutím účinnosti vyhlášky Ministerstva spravodlivosti Slovenskej republiky č. 207/2016 Z. z., ktorou sa ustanovujú podrobnosti výkonu rozhodnutia vo veciach maloletých v ustanovení § 12 citovanej vyhlášky, ktoré popisuje súčinnosť školy, školského zariadenia a zamestnávateľa v mieste výkonu praktického vyučovania. Riaditeľov uvedených inštitúcií požiada súd o súčinnosť spravidla 24 hodín pred výkonom rozhodnutia, ak možno dôvodne predpokladať, že dieťa sa má odňať v priestore školy, školského zariadenia alebo zamestnávateľa v mieste výkonu praktického vyučovania. Súčinnosťou riaditeľa sa rozumie poskytnutie informácie o priebehu výchovno-vzdelávacieho procesu v čase výkonu rozhodnutia, možnosti odňatia dieťaťa v takých priestoroch, aby priebeh výkonu rozhodnutia bol čo najviac šetrný a bol najmenšou ujmom pre dieťa, aby pri výkone neboli prítomné iné deti a ani ich zákonní zástupcovia. V§ 13 predmetnej vyhlášky sa ustanovuje povinnosť súdu o každom úkone v rámci výkonu rozhodnutia vrátane odňatia dieťaťa spísať zápisnicu, v ktorej sa okrem iného uvádza miesto, čas a predmet konania, meno a priezvisko zamestnanca súdu, ktorý sa zúčastnil na úkone, meno a priezvisko prítomného účastníka konania a jeho zástupcu, mená a priezviská ďalších osôb (teda aj riaditeľa školy alebo školského zariadenia), ktoré sa na úkone zúčastňujú, a stručné, výstižné opísanie priebehu úkonu.
- Monitorovanie verejne prístupných priestorov škôl a školských zariadení sa vykonáva len na účely verejného poriadku, bezpečnosti a ochrany zdravia detí, žiakov, učiteľov a iných

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

osôb, ochrany majetku školy alebo školského zariadenia, ochrany majetku detí, žiakov, učiteľov a iných osôb. Spôsob a podmienky prevádzkovania kamerového systému sú upravené tak, aby neboli porušené práva dotknutých osôb (detí, žiakov, zamestnancov a ostatných osôb). Vyhotovený kamerový záznam možno využiť len na účely trestného konania alebo konania o priestupkoch (odovzdanie vyhotoveného záznamu orgánom činným v trestnom konaní alebo orgánom oprávneným na prejednanie priestupku).

- Škola v súčinnosti so zriaďovateľom venuje zvýšenú pozornosť zabezpečeniu školských areálov a školského ihriska pred znečistením a ich devastáciou.
- Zabezpečenie účasti psychológa pri výsluchoch a pomoci obetiam trestných činov v zmysle zákona č. 301/2005 Z. z. Trestný poriadok a zákona č. 274/2007 Z. z. o obetiach trestných činov a o zmene a doplnení niektorých zákonov nie je povinnosťou riaditeľa školských zariadení výchovného poradenstva a prevencie.
- V súlade so Smernicou Európskeho parlamentu a Rady 2011/93/EÚ z 13. decembra 2011 o boji proti sexuálnemu zneužívaniu a sexuálnemu vykorisťovaniu detí a proti detskej pornografii ako aj s Dohovorom Rady Európy o ochrane detí pred sexuálnym vykorisťovaním a sexuálnym zneužívaním detí zabezpečuje veku primeraným spôsobom informovanosť o rizikách sexuálneho zneužívania a vykorisťovania detí, ako aj o rizikách detskej pornografie a obchodovania s deťmi.
- Na základe plnenia vybraných úloh vyplývajúcich z Národnej stratégie na ochranu detí pred násilím škola zabezpečuje prístupnosť a dostupnosť informácií deťom o právach dieťaťa so zameraním na problematiku prevencie násillia páchaného na deťoch a veku primerane o možnostiach pomoci, vrátane stimulácie kritických postojov detí k nevhodným mediálnym obsahom.
- V škole je vypracovaný Plán výchovy a boja proti obchodovaniu s ľuďmi, ktorý vychádza z hlavných priorít Stratégie prevencie kriminality v SR a z Národného programu boja proti obchodovaniu s ľuďmi. Cieľom Národného programu boja proti obchodovaniu s ľuďmi je zabezpečiť komplexnú a účinnú národnú stratégiu boja proti obchodovaniu s ľuďmi, ktorá podporuje rozvoj vzájomného porozumenia a koordinovanej činnosti všetkých zainteresovaných subjektov v rámci eliminácie rizík a predchádzania spáchaniu trestného činu obchodovania s ľuďmi, ako aj pri vytváraní podmienok pre poskytovanie podpory a pomoci obetiam obchodovania s ľuďmi a zabezpečenia ochrany ich ľudských práv a dôstojnosti. Národný program vychádza z medzinárodných štandardov ochrany ľudských práv a smeruje k podporovaniu ochrany ľudských práv obetí za súčasného rešpektovania princípu rovnosti pohlaví (princíp rešpektovania ľudských práv). Plán a ciele výchovy a boja proti obchodovaniu s ľuďmi je každoročne aktualizovaný v Pláne školy na príslušný školský rok. Jeho základné body sú:
 - Prevencia kriminality je súčasťou výchovno-vzdelávacieho procesu, a preto je priamo zakotvená do triednických hodín, výučby odborných i všeobecno-vzdelávacích predmetov, napr. právnej náuky, psychológie, spoločenskej komunikácie, náuky o spoločnosti, občianskej náuky apod.
 - Pomáhajú žiakom zvýšiť ich právne vedomie na takú úroveň, aby boli presvedčení o potrebe práva a právnych noriem, aby poznali dôsledky vyplývajúce z ich porušenia. Vedú žiakov k dodržiavaniu právnych noriem.
 - Výchovno-vzdelávací proces na našej škole smeruje k tomu, aby sa žiaci oboznámili so základnými právnymi a ekonomickými pojmami a osvojili si ich, aby nadobudli základné poznatky z ústavného, občianskeho, obchodného a pracovného práva a z oblasti živnostenského podnikania a jeho rozvoja, boli presvedčení o potrebe práva a právnych noriem, poznali dôsledky vyplývajúce z porušenia právnych noriem, vychovávame žiakov k dodržiavaniu právnych noriem, vedieme ich k sústavnému sledovaniu zmien v právnych normách a predpisoch, aby vedeli získavať, triediť, analyzovať a vyhodnocovať informácie z rozličných vedeckých a technologických informačných zdrojov.
 - Na triednických hodinách využívajú triedni učitelia participáciu, zážitkové, kooperatívne učenie, ktoré účinne rozvíja osobnostné a sociálne kompetencie žiakov, ktorých osvojenie vedie k bezúhonnému správaniu sa. Plán triednických hodín zahŕňa aj tréning interpersonálnych zručností riešenia konfliktov a upevňovania životných zručností.
 - Koordinátor prevencie sa zúčastňuje pravidelných školení, ktoré rozširujú jeho odbornú spôsobilosť a on získané poznatky aplikuje v školskej praxi smerom k triednym učiteľom

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

i k samotným žiakom (KOČAZ, triednické hodiny). Poskytuje materiály i pomoc triednym učiteľom, vypracováva materiál k danej problematike, vo vybraných triedach (končiace ročníky) uskutočňuje diskusiu k danej problematike. Koordinátor vyvesil propagačné materiály so súvisiacou tematikou na nástenku v priestoroch školy.

- Vedenie našej školy i všetci jej zamestnanci si plne uvedomujú potrebu prevencie kriminality a venujú jej dôležité miesto vo svojej každodennej práci so študentmi. Vedenie školy, výchovný poradca a koordinátori prevencie úzko spolupracujú s OR PZ v Púchove i v Považskej Bystrici, s MsP Púchov, s CPPPaP v Púchove v preventívnej činnosti. Zásady prevencie kriminality sú zakotvené i do Vnútorného poriadku školy. Vzhľadom na to, že naši študenti absolvujú odbornú prax mimo bydliska i v zahraničí, zamerali sme sa tento rok hlavne na tému obchodovanie s ľuďmi, v čom nám pomáhajú aj vyššie spomínané organizácie.
- Súčasťou Plánu výchovy a boja proti obchodovaniu s ľuďmi je aj informačný materiál k tejto problematike, ktorý vypracovala koordinátorka prevencie podľa - Hurtošová, Z. Obchodovanie s ľuďmi - strašiak alebo hrozba. In: Sociálna prevencia. 2008. 3. s. 18 - 20. ISSN 1336-9679. Tento materiál je možné použiť priamo vo vyučovacom procese na vyučovacích aj triednických hodinách. Učitelia sa môžu obrátiť o pomoc aj na 2 pedagogičky, ktoré boli vyškolené na identifikáciu obetí obchodovania s ľuďmi.
- V súlade s článkom 28 Dohovoru o právach dieťaťa škola prijíma efektívne opatrenia na povzbudenie pravidelnej dochádzky do školy a na obmedzenie počtu tých žiakov, ktorí školskú dochádzku neukončia.
- Škola má vypracovaný vlastný program prevencie šikanovania v súlade s Metodickým usmernením č. 7/2006-R k prevencii a riešeniu šikanovania žiakov v školách a školských zariadeniach. V súlade s čl. 7 smernice pri podozrení na šikanovanie žiaka spolupracujú riaditeľ školy, koordinátor prevencie, výchovný poradca, ďalší pedagogickí zamestnanci a odborní zamestnanci s rodinou obeť a s rodinou agresora, vedú rozhovory so zákonnými zástupcami obeť, agresora, svedka, dbajú na zachovanie dôvernosti informácií. O týchto úkonoch osoba poverená riaditeľom školy vyhotovuje zápis, z ktorého po jednom vyhotovení poskytne každej zo zúčastnených osôb. Riaditeľ školy zodpovedá za systémové aktivity školy v oblasti prevencie a rozpracúva podrobnosti prevencie a riešenia šikanovania vo vnútornom predpise školy. V súlade so Smernicou č. 36/2018 k prevencii a riešeniu šikanovania žiakov v školách a školských zariadeniach je evidovanie záznamov o riešení šikanovania povinné, preto sa prostredníctvom upravených štatistických výkazoch o prospechu budú zbierať údaje o riešení šikanovania na škole.
- V oblasti prevencie extrémizmu, antisemitizmu, xenofóbie a ostatných foriem intolerancie v školskom prostredí pedagógovia školy využívajú metodické materiály uverejnené na: www.minedu.sk, www.statpedu.ska www.vudpap.sk.
- Škola si vopred preveruje ponúkané preventívne aktivity a programy s cieľom predísť prípadnému nežiaducemu vplyvu laických a neodborných aktivít, ako aj škodlivému vplyvu kultov, siekt či extrémistických organizácií na deti a žiakov.
- Na škole pracuje koordinátor prevencie, ktorý každoročne vypracováva a aktualizuje Plán prevencie závislostí a sociálno-patologických javov.
- Prevencia drogových závislostí a kriminality je integrovanou súčasťou teoretického i odborného vyučovania na škole. Všetkým pracovníkom záleží na bezdrogovej a bezúhonnej budúcnosti našich žiakov.
- Vedenie školy, výchovný poradca, koordinátor prevencie a triedni učitelia priebežne informujú zákonných zástupcov o preventívnych aktivitách školy, ako aj o možnostiach odbornej pomoci, ktorú poskytujú CPPPaP.
- Pri realizácii preventívnych činností školy riaditeľ školy, koordinátor prevencie a triedny učiteľ venujú zvýšenú pozornosť efektívnosti týchto činností.
- Škola podporuje v triednych kolektívoch priaznivú učebnú klímu s cieľom poskytovať žiakom pocit psychického bezpečia, istoty, zvyšovať dôveru medzi učiteľmi a žiakmi a v školskom prostredí eliminovať možnosť nežiaducich prejavov a výrokov pedagogických zamestnancov, pracovať na vzájomných vzťahoch medzi pedagogickými zamestnancami v záujme dosiahnutia stavu, v ktorom budú pre svojich žiakov príkladom medziľudských vzťahov.

k) Uplatňovanie ľudských práv

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

- V súlade s medzinárodnými záväzkami SR v problematike ľudských práv a Celoštátnou stratégiou ochrany a podpory ľudských práv v SR, schválenou vládou SR uznesením číslo 71/2015:
- škola uplatňuje stratégie na rozvoj kritického myslenia vo vzťahu k demokratickému občianstvu a k ľudským právam, vrátane ich sledovania a vyhodnocovania,
- do učebných osnov vyučovaných predmetov sme implementovali témy súvisiace s demokratickým občianstvom a ľudskými právami,
- zapájame sa do Olympiády ľudských práv ako celoštátnej súťaže žiakov SŠ
- výchovu k ľudským právam v triede a škole usmerňujeme tak, aby sa stala integrálnou súčasťou celoživotného procesu podpory a ochrany ľudských práv, aby podporila hodnotu človeka ako ľudského jedinca a rozvoj medziľudských vzťahov v demokratickej spoločnosti,
- vzhľadom na potrebu plánovania procesu výchovy k ľudským právam ich ochranu a implementáciu zabezpečiť efektívnou spoluprácou školy, zákonných zástupcov, mimovládnych organizácií a miestnej komunity,
- zapájame žiakov do aktivít v oblasti výchovy k ľudským právam organizovaním besied, súťaží, stretnutí, tematických výstav, návštev divadelných predstavení s tematikou ľudských práv,
- vedenie školy podporuje účasť pedagogických zamestnancov na vzdelávaní so zameraním na demokratické občianstvo a ľudské práva v záujme dosahovania multietnických a multikultúrnych kompetencií učiteľov,
- v škole vytvárame priaznivé multikultúrne prostredie (prostredníctvom chápaného a kritického spôsobu štúdia jednotlivých kultúr chceme napomôcť žiakom porozumieť iným kultúram),
- prispievame k rozvíjaniu výchovy k demokratickému občianstvu a občianskej spoločnosti posilňovaním výraznejšej spoluúčasti žiakov na riadení života školy efektívnejšou spoluprácou so žiackou školskou radou a študentským parlamentom,
- vytvárame žiakom v rámci výchovno-vzdelávacieho procesu situácie na tréningovanie nadobudnutých poznatkov o demokratickom občianstve, ľudskej dôstojnosti, rovnosti a slobode počas celého ich štúdia,
- v ŠkVP máme zapracované prierezové témy súvisiace s multikultúrnou výchovou, výchovou v duchu humanizmu a so vzdelávaním v oblasti ľudských práv, práv dieťaťa, práv osôb so zdravotným postihnutím, rovnosti muža a ženy, predchádzania všetkým formám diskriminácie, xenofóbie, antisemitizmu, intolerancie, extrémizmu, rasizmu a nenávisťných prejavov,
- v súlade so Stratégiou SR pre mládež na roky 2014 – 2020 využívame vo výchovnovzdelávacom procese informácie a metodické námety orientované na globálne témy a hodnotovú výchovu vo výučbe rôznych vyučovacích predmetov a odbornometodický materiál Globalizácia, aktívne ľudské práva, radikalizmus, extrémizmus, migračná kríza,
- využívame pri výchove a vzdelávaní manuál k tolerancii a ľudským právam KOMPAS a KOMPASITO,
- vedíme žiakov k aktívnej účasti pri kreovaní a fungovaní žiackeho školského parlamentu a podporujeme participáciu žiakov a ich zákonných zástupcov na rozhodovacích procesoch otvorenej školy (tvorba školského poriadku, školského rozpočtu a pod.),
- vo výchovno-vzdelávacej činnosti rešpektujeme Dohovor o právach dieťaťa. Oboznamujeme žiakov s ich právami a povinnosťami v zmysle tohto dokumentu s využívaním aktivizujúcich metód. V škole na viditeľnom mieste, ktoré je prístupné všetkým žiakom sme zverejnili všetky dôležité čísla telefonických a internetových liniek slúžiacich pre deti v prípadoch, ak sa cítia byť psychicky, fyzicky, sexuálne, alebo inak ohrozené,
- informujeme žiakov o zmysle a príslušných ustanoveniach Opčného protokolu k Dohovoru o právach dieťaťa, o predaji detí, detskej prostitúcii a detskej pornografii, Opčného protokolu k Dohovoru o právach dieťaťa o účasti detí v ozbrojených konfliktoch, Opčného protokolu o procedúre oznámení, o Dohovore Rady Európy o ochrane detí pred sexuálnym vykorisťovaním a sexuálnym zneužívaním detí a Dohovore o právach osôb so zdravotným postihnutím. V súlade so Stratégiou prevencie kriminality a inej protispoločenskej činnosti v SR na roky 2016 – 2020 aplikujeme článok 5 Dohovoru Rady Európy o ochrane detí

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

pred sexuálnym vykorisťovaním a sexuálnym zneužívaním vo výchovno-vzdelávacom procese, na triednických hodinách a v mimo vyučovacích aktivitách,

- v nadväznosti na úlohy vyplývajúce z Národnej stratégie na ochranu detí pred násilím a činnosti Národného koordinačného strediska pre riešenie problematiky násillia na deťoch podporujeme informovanosť o ochrane a právach detí medzi osobami, ktoré majú pravidelný kontakt s deťmi v oblasti výchovy a vzdelávania, rozvíjame ich kompetenciu „konať v najlepšom záujme dieťaťa“, metodicky usmerňovať výchovno-vzdelávací proces v oblasti naplňovania strategických cieľov Národnej stratégie na ochranu detí pred násilím. Využívame odborné informácie, metodické i praktické námety a tiež podnetné inšpirácie a zdroje na uvedenú tému – dostupné na www.statpedu.sk,
- v súlade s Koncepciou boja proti extrémizmu na roky 2015 – 2019 využívame metodické materiály na www.minedu.sk, www.statpedu.sk a www.vudpap.sk,
- uplatňujeme v prostredí školy zásady vyplývajúce zo Stratégie prevencie kriminality a inej protispoločenskej činnosti v SR na roky 2016 – 2020,
- v škole poskytujeme žiakom príležitosti na vytváranie a prejavovanie hodnotových, názorových, emocionálnych, etických postojov a na seba prezentovanie sa, sebareflexiu, hodnotenie výkonov spoluhráčov, porovnanie vlastných a spoluhráčových skúseností, učebných výsledkov, výkonov a úspechov,
- zapracovali sme do školského poriadku explicitnú garanciu zabraňujúcu postihu žiaka, jeho zvýhodnenia alebo sankcionovania z dôvodu uplatnenia si svojich práv,
- škola využíva informácie v texte Metodická pomoc k téme osobnostný a sociálny rozvoj žiakov, vyučovaniu psychologických tém v škole a rozvíjaní emocionálnej inteligencie, ktorý obsahuje inšpirácie a zdroje k rozvíjaní emocionálnej inteligencie žiakov. Materiál je dostupný na www.statpedu.sk a využívame ho pri vyučovaní voliteľného predmetu psychológia a predmetov, v ktorých sú psychologické témy integrované, pri uplatňovaní prierezovej témy osobnostný a sociálny rozvoj a tiež v rámci triednických hodín,
- vedenie školy podporuje rozširovanie profesionálnych kompetencií pedagogických a odborných zamestnancov v oblasti práv detí,
- v škole dôsledne uplatňujeme zákaz všetkých foriem diskriminácie a segregácie. Eliminovať nežiaduce javy, akými je priestorové, organizačné, fyzické a symbolické vylúčenie alebo oddelenie rómskych žiakov v dôsledku ich etnickej príslušnosti. Vytvárame vhodné podmienky na ich vzdelávanie spolu s majoritnou populáciou,
- šírimy myšlienky tolerancie, akceptácie odlišností a zlepšovanie postojov voči znevýhodneným skupinám obyvateľstva, eliminovať intoleranciu a nenávisťné prejavy,
- podporujeme povedomie o schopnostiach a prínose osôb so zdravotným postihnutím, podporovať uznávanie zručností, predností a schopností osôb so zdravotným postihnutím ako aj ich prínosu pre pracovisko a trh práce.

Návrh tém, ktoré možno zakomponovať do všeobecnovzdelávacích a odborných predmetov, do praktického vyučovania a triednických hodín:

Značka	Téma
LP- 1	Všeobecná deklarácia LP a zákl. slobôd
LP- 2	Dohovor o právach dieťaťa
LP- 3	Šikanovanie
LP- 4	Rasizmus vo svete
LP – 5	Rasizmus na Slovensku
LP- 6	Verejný ochrana práv
LP - 7	System ochrany LP
LP- 8	Právo na život

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

LP - 9	Práva národnostných menšín, etnických skupín a ich ochrana
LP - 10	Občianske práva a slobody
LP - 11	Európsky dohovor o ochrane LP a zákl. slobôd
LP - 12	Demokracia, sloboda a tolerancia
LP- 13	Fašizmus, nacionalizmus, rasizmus
LP - 14	Tolerancia a jej význam
LP - 15	Morálna sloboda a zodpovednosť
LP - 16	Svedomie a mienka iných
LP - 16	Obchodovanie s ľuďmi
LP- 17	Detská práca.
LP- 18	Otrocká práca
LP - 19	Detská prostitúcia a pornografia
LP- 20	Sloboda svedomia
LP- 21	Sloboda vierovyznania

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

4 VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Názov ŠkVP	Obchod a služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služieb II
Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C/
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Druh školy	štátna
Vyučovaci jazyk	slovenský jazyk
Dátum schválenia ŠkVP	2. júla 2024
Miesto vydania	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Platnosť ŠkVP	od 1. septembra 2024

História školy sa začala písať v školskom roku 1923/24. Škola niesla názov **Všeobecná učňovská škola**. Pripravovala kvalifikovaných odborníkov služieb a remesiel. Názov školy sa často menil, bola to **Obecná UŠ, Štátna UŠ, Odborná UŠ, Základná odborná UŠ, UŠ miestneho hospodárstva**. Škola mala najčastejšie dva ročníky, niekedy i prípravku.

Zavedli sa tzv. učebné skupiny podľa profesií. Začal stúpať počet žiakov, od r. 1967 asi do r. 1974 sa pohyboval počet žiakov od 700 do 1190.

Od 1.9.1969 sa škola presťahovala do nových budov, v ktorých sídli dodnes. Vtedy mala škola 975 žiakov. Profesie boli rôzne, z dnešných predavač, kuchár, čašník, kaderník. Od 1.9.1978 bola škola premenovaná na **Stredné odborné učilište**, od 1.9.1981 na **SOU spoločného stravovania**. V školskom roku 2008/2009 dostala škola nový názov **Stredná odborná škola obchodu a služieb**. Profesie sa ustálili. Dnes sú to *obchodný pracovník, obchodná pracovníčka, kuchár, kuchárka, čašník, servírka, kaderník, kadernička, cukrár, cukrárka, kozmetik -vizážista, kozmetička-vizážistka, pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii a odbory hotelová akadémia a ekonomické a administratívne služby v podnikaní*. Učebné odbory majú možnosť doplniť svoje vzdelanie v nadstavbovom štúdiu v študijnom odbore *podnikanie v remeslách a službách so zameraním na spoločné stravovanie a beauty služby*. Počet žiakov sa pohybuje okolo 410. Študenti získavajú svoju praktickú zručnosť v odborných učebniach v priestoroch školy, ale i na školských pracoviskách ako sú Hotel Študent v Považskej Bystrici, Kaderníctvo VIKI v Púchove, v budove školských prevádzok – cukrárne AKADÉMIA, kaderníctva AKADÉMIA, cukrárskej výroby a školskom bufete.

Ostatní žiaci vykonávajú individuálny odborný výcvik na zmluvných pracoviskách, resp. časť praktického vyučovania realizujú formou preraďovacieho plánu v zmluvných zariadeniach alebo v rámci duálneho vzdelávania u svojho zamestnávateľa.

Dňa 4.februára 2008 bola slávnostne otvorená nová budova školských prevádzok cukrárne Akadémia a kaderníctva Akadémia.

Púchov ako okresné mesto má stabilnú a plnohodnotnú ekonomickú infraštruktúru, patrí k ekonomicky najsilnejším mestám Trenčianskeho kraja a svojím vzhľadom a históriou sa stáva významnou destináciou cestovného ruchu púchovského regiónu. Naša škola, ktorá týmto svojím vzdelávacím programom pripravuje odborných a kvalifikovaných zamestnancov v oblasti gastronomických 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 príležitostí pre našich absolventov v rôznych gastronomických zariadeniach. Môžu sa uplatniť v rôznych pracovných pozíciách ako *úctujúci čašník, servírka, hlavný čašník, servírka, barman, prevádzkar, šéfkuchár, vedúci závodu spoločného stravovania, súkromný podnikateľ v oblasti cestovného ruchu, v hotelierstve a spoločného stravovania v oblasti obchodu ako predajca, vedúci prevádzky, vedúci predaja, kontrolór kvality, pracovník marketingu, pracovník v predajni, pokladník, nákupca, vedúci prevádzky, skladník, pracovník v logistike a distribúcii* ako aj v iných funkciách, ktoré vyžadujú úplné stredné odborné vzdelanie.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

Čašník, servírka pracuje v reštauráciách, vinárňach, hostincoch, kaviarňach a ďalších prevádzkach gastronomických služieb. Treba počítať s prácou na zmeny. 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.

Kuchár, kuchárka pracuje prevažne v kuchynských prevádzkach spoločného stravovania. Pracuje sa v prostredí vyšších teplôt a potravinových aróm a vôní, často i v zmennej prevádzke. Požaduje sa obratnosť prstov a rúk, chuťové a čuchové rozlišovacie schopnosti.

Pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii pracuje na zmeny, obyčajne aj počas dní pracovného pokoja. Finančne zodpovedá za suroviny, výrobky, tovary, zariadenia miestností a zariadenie svojho podniku. Vyžaduje sa samostatnosť, rozhodnosť, zodpovednosť, dobrá pamäť, schopnosť pracovať s ľuďmi, viesť tím zamestnancov, dobré organizačné schopnosti a medzilidské vzťahy, ovládanie sa v kritických situáciách.

Pre učebný odbor *cukrár, cukrárka* sme identifikovali množstvo zamestnaneckých príležitostí pre našich absolventov v rôznych prevádzkach cukrárskej výroby. Charakteristickým rysom odborného vzdelávania a prípravy je široká profesijne koncipovaná orientácia, ktorá umožňuje absolventom vykonávať odbornú činnosť v prevádzkach malých a stredných firiem, v živnostenských zariadeniach, hoteloch a iných gastronomických zariadeniach. Môžu sa uplatniť nielen ako odborní zamestnanci cukrárskej výroby, ale aj ako zamestnanci firiem zaoberajúci sa najnovšími pokrokovými metódami v ich usmerňovaní k výrobnej a technologickej disciplíne. Ochota zamestnávateľov ich zamestnať po ukončení vzdelávacieho programu je viac než ústretová.

Absolventi odboru *kaderník, kadernička* pracujú v službách ako zamestnanci kaderníctva v malých a stredných firmách a tiež aj ako živnostníci. Prípadne v hoteli, kde ich činnosť môže byť súčasťou doplnkových služieb ubytovacieho zariadenia.

Absolventi študijných odborov 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby: *kozmetik-vizážista, kozmetička a vizážistka, obchodný pracovník, obchodná pracovníčka, hotelová akadémia, ekonomické a administratívne služby v podnikaní, podnikanie v remeslách a službách* sa v praxi uplatňujú ako strední technicko-administratívni pracovníci (napr. obchodníci, obchodní zástupcovia, pokladníci – zmenárnici, prevádzkari, referenti marketingu), často sú v pozíciách riadiaceho stredného manažmentu a riadia malú skupinu zamestnancov (vedúci prevádzky, vedúci predajne, vedúci reštaurácie), môžu súkromne podnikáť. Aplikujú v praxi obchodno-podnikateľské aktivity a zásady marketingu, získavajú, spracúvajú a využívajú ekonomické informácie, v organizačnej práci a pri vedení agendy využívajú informačno-komunikačné technológie, orientujú sa v základných právnych normách a predpisoch, ovládajú zásady komunikácie s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi.

Žiaci z trojročných učebných odborov môžu získať maturitné vysvedčenie po úspešnom ukončení nadstavbového štúdia. Absolventi sú schopní založiť si a fundovane prevádzkovať vlastný súkromný podnik v podmienkach voľného trhu v oblasti služieb. Ďalej sú schopní poskytovať odbornú pomoc iným podnikateľom bez osobitného podnikateľského vzdelania a to vo forme poskytovania poradenskej a rozborovej služby.

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, cukráreň, kaderníctvo, kozmetika, športový areál, telocvičňa),
- kvalita a skúsenosť pedagogických zamestnancov,
- dobré vybavenie štandardných a odborných učební,
- zabezpečenie odborného výcviku v kmeňovej prevádzke a zmluvných zariadeniach cukrárskej výroby,
- nízke % nezamestnanosti našich absolventov zabezpečenie odborného výcviku vo vlastných, kmeňových a zmluvných gastronomických zariadeniach,

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

- záujem podnikateľských subjektov o absolventov študijného odboru,
- záujem žiakov o získavanie jazykovej spôsobilosti v anglickom, nemeckom jazyku (záujem žiakov sa prejavuje v ich účasti na štúdiu jazykov v čase mimo vyučovania). Partnerská spolupráca so školami v Nemecku, v bavorskom meste Waldkirchen s vysunutým pracoviskom v Grafenau, so školou v Anglicku, poľskou školou CKP v Slupsku a školou ZSEU Zychlin, francúzskou školou Saint Michel Mont Mercure a Hotelovou školou a obchodnou akadémiou v Havířove, Vyššou odbornou školou v Havířove a školou HOPA Havířov

Slabou stránkou školy je:

- nedostatok finančných prostriedkov na rekonštrukciu väčšieho množstva odborných učební,
- chýbajúce učebné osnovy zabezpečujúce aktuálne zmeny v technológii obsluhy a technologickom vybavení gastronomických zariadení.

Príležitosti školy signalizujú:

- bezproblémové uplatnenie absolventov školy v gastronomických zariadeniach v Púchove, Považskej Bystrici, Dubnici nad Váhom alebo mimo miest prípadne regiónu,
- dobré uplatnenie našich absolventov v zahraničných gastronomických prevádzkach (kontakty sa vytvárajú počas žiackych stáží),
- bezproblémové uplatnenie absolventov školy v cukrárskych výrobniach v Púchove alebo mimo mesta prípadne regiónu,
- dobré uplatnenie našich absolventov v zahraničí,
- fungujúce partnerstvo s podobnými školami doma a v zahraničí (Česko, Poľsko, Anglicko, Nemecko, Belgicko, Maďarsko), dobrá a funkčná spolupráca so zamestnávateľmi a zriaďovateľom, ŠPÚ a ŠIOV ako predpokladu dobrých koncepčných a poradenských služieb,
- zosúladenie odbornosti žiakov s požiadavkami trhu práce na základe analýz podnikateľských subjektov.

Prekážky v rozvoji školy sú:

- nedostatok finančných prostriedkov na obnovu a prevádzku školy,
- nízka vedomostná úroveň prichádzajúcich žiakov zo základných škôl,
- nízka priemerná mzda v oblasti gastronómie,
- slabá spolupráca s rodičmi.

Charakteristika školy

Povinné materiálo-technické a priestorové zabezpečenie

Škola spĺňa vymedzené základné podmienky (A) na realizáciu školského vzdelávacieho programu. Podmienky plne akceptuje a v časti B ich podrobnejšie konkretizuje podľa potrieb a požiadaviek konkrétneho učebného/študijného odboru, aktuálnych cieľov a reálnych možností.

A/ Základné priestorové podmienky

a) zabezpečenie prevádzky školy

1. Školský manažment:

kancelária riaditeľa školy, kancelárie pre zástupcov riaditeľa školy

kancelárie pre ekonomický úsek

hygienické zariadenie

2. Pedagogickí zamestnanci školy:

zborovňa pre rokovania pedagogickej rady, kabinety pre učiteľov

3. Nepedagogickí zamestnanci školy:

kancelária pre sekretariát, ekonómov a správcu, príručný sklad s odkladacím

priestorom, registratúrne stredisko

4. Hygienické priestory, šatne

5. Sklady učebných pomôcok a didaktickej techniky

6. Priestory pre centrálnu ovládanie didaktickej techniky

7. Knižnica

b) makrointeriéry

1. Školská budova

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

2. školský dvor
3. školská jedáleň

c) Vyučovacie interiéry

1. Klasické triedy – učebne pre teoretické vyučovanie
2. Odborné triedy – učebne pre vyučovanie odborných predmetov
3. Telocvičňa

d) Vyučovacie exteriéry

1. Multifunkčné ihrisko

B/

Budova školy je jednoposchodová, nachádzajú sa v nej triedy, v ktorých prebieha výchovno-vzdelávací proces pre tieto odbory:

Študijné odbory:

hotelová akadémia
kozmetik – vizážista, kozmetička-vizážistka
ekonomické administratívne služby v podnikaní
obchod a podnikanie
obchodný pracovník, obchodná pracovníčka
podnikanie v remeslách a službách

Učebné odbory:

čaušník, servírka
cukrár, cukrárka
kuchár, kuchárka
kaderník, kadernička
pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

Pre teoretickú prípravu máme zriadenú 2 odborné učebne (stolovne) pre odbor hotelová akadémia, čaušník, servírka a pracovníka v gastronómii a pracovníčku v gastronómii, 1 odbornú učebňu (kuchynku) pre odbor HA, 1 odbornú učebňu pre odbor obchodný pracovník, obchodná pracovníčka. Škola má vlastnú kuchyňu, jedáleň a ihrisko pre všetky typy loptových hier, viacúčelové ihrisko, telocvičňu v dlhodobom prenájme. Manažment školy a hospodársky úsek má svoje priestory, učitelia využívajú svoje kabinety a zborovňu. Škola má dobre vybavenú knižnicu, ktorá slúži ako informačné centrum. Výchovný poradca má k dispozícii kabinet, kde sa stretáva so žiakmi, rodičmi, sociálnymi zamestnancami a pod. V spojovacích priestoroch školy sú žiacke šatne, kotolňa, sklady, jedna dielňa pre potreby údržby a opráv na škole. Hygienické zariadenia sú na každom poschodí, telocvičňa má vlastné hygienické priestory a sprchy.

Pre praktickú prípravu odboru cukrár, cukrárka máme zriadené v tomto odbore 2 odborné učebne cukrárskej výroby. Praktická príprava je realizovaná priamo v školskej prevádzke cukrárskej výroby, ktorá sa nachádza v areáli školy. Odborné učebne sú dispozične riešené a vybavené zariadením potrebným pre výrobu cukrárskych výrobkov. Žiaci vykonávajú praktickú prípravu aj u súkromných podnikateľov a firmách na základe zmlúv, či už sú zaradení v školskom alebo duálnom systéme vzdelávania v súlade s odbornou prípravou a tematickým plánom.

Pracovisko praktického vyučovania je v areáli školy. Má adekvátne vybavenie pre zabezpečenie odborných činností v rámci odborného výcviku. Má osobitne kanceláriu pre majstrov odborného výcviku, 2 učebne pre zabezpečovanie praktickej prípravy. Toto školské pracovisko má 1 sklad na skladovanie surovín, materiálov a polotovarov, hygienické priestory a šatne (chlapci, dievčatá).

Podmienky na zabezpečenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní

Výchova k bezpečnosti a ochrane zdravia, hygiene práce a ochrana pred požiarom je neoddeliteľnou súčasťou teoretického a praktického vyučovania. V priestoroch určených na vyučovanie žiakov sú utvorené podľa všeobecne záväzných právnych predpisov podmienky na zabezpečenie bezpečnosti a hygieny práce. Všetci žiaci sú poučení o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a dodržiavanie týchto predpisov vyžadovať.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

V priestoroch určených na praktické vyučovanie sú podľa platných technických predpisov vytvorené podmienky na bezpečnú prácu. Žiaci sú dôkladne a jasne oboznámení s predpismi o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, s hygienickými predpismi, s technickými predpismi a technickými normami, s predpísanými technologickými postupmi, s pravidlami bezpečnej obsluhy technických zariadení, používaním ochranných prostriedkov. Dodržiavanie týchto predpisov sa vyžaduje a pravidelne kontroluje. Ak práca vyžaduje priamy dozor, je osoba poverená priamym dozorom obsiahnuť všetky pracovné miesta žiakov tak, aby mohla pri ohrození zdravia žiaka bezprostredne zasiahnuť. Žiaci majú zakázané vykonávať práce so zvýšeným nebezpečenstvom.

V období troch rokov plánujeme:

- zrekonštruovať niektoré odborné učebne,
- zmodernizovať odborné kabinety pre ped. pracovníkov,
- využívať Eurofondy,
- rekonštrukciu školskej kuchyne.

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. Na kole pracuje aj študentský parlament.

Plánované aktivity a vhodná prezentácia školy sú výsledkom kvality vzdelávania.

Záujmové aktivity:

SJL trochu inak
 RUJ pre začiatočníkov
 ARTžúrka
 Svet internetu
 Klávesnica hrou
 Ako písať maturitnú prácu
 Nová maturita z ANJ
 Nemčina
 Matematický krúžok
 Praktická ekonomika
 Naš svet
 Maturujem z NEJ
 Maturujem zo SJL
 Príprava na maturitu z ANJ
 Plávanie
 Žime kultúrne
 Zručnosti
 Mozaika
 Šport a zdravie
 Angličtina – jazyk a kultúra
 Turistika
 Trendy v stolovaní
 Starostlivosť o vlasy
 Nový pohľad na svet kuchára
 Carving - dekor
 Cukrarina trochu inak
 Krúžok mladého barmana a baristu
 Tvorivosť v účesovej tvorbe
 Písanie odborných prác
 Nemecký jazyk

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

5 CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V ODBORE 6488 H PRACOVNÍK V GASTRONÓMII, PRACOVNÍČKA V GASTRONÓMII

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Názov ŠkVP	Obchod a služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Druh školy	štátna
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk
Dátum schválenia ŠKVP	2. júla 2024
Miesto vydania	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Platnosť ŠKVP	1. septembra 2024

Popis školského vzdelávacieho programu

Príprava v školskom vzdelávacom programe Obchod a služby v učebnom odbore 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii zahŕňa teoretické vyučovanie a praktickú prípravu. Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy a praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v školskej jedálni a kuchyni, v prevádzkach praktického vyučovania a na pracoviskách zmluvných partnerov. Trojročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre úsek obsluhy a prípravy pokrmov so všeobecným prehľadom o celej oblasti stravovacích služieb, úsek ubytovania v ubytovacích zariadeniach a so základnými predpokladmi pre výkon obchodno-podnikateľských aktivít.

Predpokladom pre prijatie do učebného odboru je úspešné ukončenie základnej školy, úspešnosť v Monitor-e v danom školskom roku a zdravotné požiadavky uchádzačov o štúdium. Pri prijímaní na štúdium sa hodnotí tiež prospech, správanie sa uchádzačov na základnej škole, ich záujem o štúdium a výsledky prijímacieho konania. Konkretizácia kritérií na prijímacie skúšky vrátane bodového hodnotenia sú stanovené každoročne.

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

Škola uprednostňuje v stratégii vyučovania 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 diskusie 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. 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.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

Vyučujúci jednotlivých predmetov v odbore kladú veľký dôraz na motivačné činitele – zaraďovanie hier, súťaží, simulačných a situačných metód, riešenie konfliktových situácií, verejné prezentácie prác a výrobkov a pod. Uplatňované metódy sú konkretizované na úrovni učebných osnov jednotlivých predmetov. Metodické prístupy sú priebežne vyhodnocované a modifikované podľa potrieb a na základe skúseností vyučujúcich učiteľov.

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.

Školský vzdelávací program Obchod a služby pre odbor 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom. V prípade talentovaných žiakov sa výučba organizuje formou individuálnych učebných plánov a programov, ktoré sa vypracujú podľa reálnej situácie. Pri práci so žiakmi so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami sa pristupuje s ohľadom na odporúčenie špeciálnych pedagógov a psychológov vo vzťahu na individuálne potreby žiaka, stupeň a typ poruchy, úroveň kompenzácie poruchy a možnosti školy. Učebný odbor 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii nie je vhodný pre žiakov s mentálnym postihnutím, s vážnymi poruchami zraku a sluchu a s vážnym telesným narušením. Pre praktické vyučovanie na prevádzkach v jednotlivých odboroch sa vyžaduje zdravotný preukaz.

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-psychologických 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.

Základné údaje o štúdiu

Stredné odborné vzdelanie 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

Dĺžka štúdia:	3 roky
Forma výchovy a vzdelávania:	denné štúdium pre absolventov základnej školy
Poskytnutý stupeň vzdelania:	stredné odborné vzdelanie
SKKR/EKR1	3
Vyučovací jazyk: štátny jazyk	štátny jazyk
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:	nižšie stredné vzdelanie a splnenie podmienok prijímacieho 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:	podľa profilácie absolventa v obchode, v hotelierstve a gastronómii, v prevádzkových, logistických a administratívnych službách, beauty službách a v súkromnom podnikaní
Možnosti ďalšieho štúdia:	vzdelávacie programy nadstavbového štúdia pre absolventov

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

	trojročných učebných odborov. Špeciálne kurzy, ktoré umožňujú rozšíriť odbornú kvalifikáciu absolventov.
--	--

Organizácia vyučovania

Vyučovanie v školskom vzdelávacom programe Obchod a služby pre odbor 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii obsahuje teoretické a praktické vyučovanie. Výučba je organizovaná v týždňových cykloch – strieda sa jeden týždeň teoretického vyučovania a jeden týždeň odborného výcviku počas celého 3-ročného štúdia.

Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy na Ulici 1. mája 1264, v Púchove. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v cudzom jazyku. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvojujú si základy matematiky, chémie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, spoločenskej komunikácie, zloženia a skladovania potravín, výživy, stolovania a techniky obsluhy, technológie prípravy pokrmov, ubytovacích služieb. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti na úseku obsluhy, prípravy pokrmov a ubytovania hostí. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

V rámci odborného výcviku žiaci získavajú praktické zručnosti na úsekoch prípravy pokrmov, obsluhy hostí a ubytovania hostí. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, komunikatívnosť, na vystupovanie v spoločnosti, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Praktické vyučovanie je organizované formou praktickej prípravy v škole, v prevádzkach praktického vyučovania a na pracoviskách zmluvných partnerov školy. Praktická príprava prebieha v 1., 2. a 3. ročníku v školskej jedálni a cukrárni Akadémie pri SOŠOaS Púchov, v prevádzke praktického vyučovania hotela Študent Považská Bystrica a na pracoviskách zmluvných partnerov školy v Považskej Bystrici, Púchove, Ilave a Dubnici nad Váhom.

Vzdelávanie v uvedených zariadeniach je základom odbornej prípravy žiakov pre ich budúcu kariéru aj v stravovacích aj v ubytovacích zariadeniach.

Učebný odbor 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii integruje teoretické a praktické vyučovanie Trojročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre úseky obsluhy, prípravy jedál a ubytovania so všeobecným prehľadom o celej oblasti stravovacích ale aj ubytovacích služieb a so základnými predpokladmi pre výkon obchodno-podnikateľských aktivít. Obsluhu hostí a prácu v odbytovom stredisku zabezpečujú žiaci pod dozorom majstra odborného výcviku alebo inštruktora (zamestnanec zmluvného partnera). Pri zabezpečovaní stravovania pre verejnosť si žiaci osvojujú potrebné návyky v komunikácii s hosťami a klientmi, prijímaní objednávok, servírovaní, vyúčtovaní a prípravných či záverečných prácach pred začatím, resp. po skončení prevádzky. Ďalšie odborné zručnosti žiaci získavajú pri rôznych spoločenských akciách buď v reštauráciách pri komerčných objednávkach alebo v rámci praktických laboratórnych cvičení. Druhou časťou praktickej prípravy žiakov v odbore hostinský, hostinská je získavanie, prehľbovanie a zdokonaľovanie zručností vo výrobnom úseku. Prípravu jedál zabezpečujú žiaci pod dozorom majstra odborného výcviku alebo inštruktora (zamestnanec zmluvného partnera). Pri zabezpečovaní stravovania pre verejnosť si žiaci osvojujú potrebné návyky a zručnosti pri príprave jedál, prijímaní objednávok, podávaní jedál, vyúčtovaní a ukončovacích prác v kuchyni. Takáto práca je pre žiakov veľmi lákavá, motivujúca a inšpirujúca. Plánujeme realizovať spoločenské akcie pri príležitosti organizovania rôznych domácich a zahraničných stretnutí, športových stretnutí, spoločenských akcií, barmanských súťaží so školami zo Slovenska, Čiech a Poľska. Pre úsek ubytovania sa žiaci pripravujú na ubytovacom úseku hotela Študent v Považskej Bystrici, kde získavajú profesionálne zručnosti smerujúce k poskytovaniu kvalitných ubytovacích služieb. Časť odborného výcviku máme zabezpečenú zmluvnými vzťahmi s fyzickými a právnickými osobami. Žiaci sa v priebehu štúdia dostanú na odborné pracoviská našej školy ale tiež na pracoviská našich zmluvných partnerov pôsobiach na trhu cestovného ruchu v oblasti poskytovania stravovacích a ubytovacích služieb.

V 1. ročníku dominujú vyučovacie predmety všeobecného zamerania. V 2. a 3. ročníku sa prehľbuje profesionálna príprava žiakov vyššou dotáciou vyučovacích hodín v prospech odborných predmetov.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

Počas odborného výcviku sa v každom ďalšom ročníku zvyšuje náročnosť na profesionálne zručnosti žiaka zaraďovaním náročnejších odborných prác na pracoviskách školy ako aj zaraďovaním žiakov do reálnej praxe v stravovacích a ubytovacích zariadeniach zmluvných partnerov. Žiaci majú možnosť vyskúšať svoje teoretické vedomosti a praktické zručnosti v styku s klientmi priamo v praktickej prevádzke.

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

Do učebného plánu odboru sú zaradené tiež účelové kurzy a účelové cvičenia.

Zdravotné požiadavky na žiaka

Na prijatie do učebného odboru 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii 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 cievnyimi ochoreniami (varixy),

prognosticky závažným ochorením kože horných končatín,

prognosticky závažnými a nekompensovanými 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 imunodeficitnými stavmi,

chronickými chorobami pečene.

Telesné postihnutie	Pre odbor 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii sa vyžaduje dobrý zdravotný stav uchádzačov s nenarušenou pohyblivosťou a zdravotný preukaz. Vhodnosť vzdelávania v odbore posudzuje lekár a príslušné školské zariadenia výchovného poradenstva a prevencie v závislosti od druhu a stupňa postihnutia a narušenia.
Mentálne postihnutie	Učebný odbor 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii nie je vhodný pre uchádzačov s mentálnym postihnutím.
Zrakové postihnutie	Vhodnosť vzdelávania v odbore posudzuje lekár a príslušné školské zariadenia výchovného poradenstva a prevencie v závislosti od druhu a stupňa postihnutia a narušenia.
Sluchové postihnutie	Vhodnosť vzdelávania v odbore posudzuje lekár a príslušné školské zariadenia výchovného poradenstva a prevencie v závislosti od druhu a stupňa postihnutia a narušenia.
Špecifické poruchy učenia	Záleží od individuálneho prípadu, nakoľko sú špecifické vývinové poruchy učenia kompenzované. Dôležité je posúdiť stupeň narušenia schopnosti žiaka pochopiť a aplikovať poznatky profilových predmetov (chápanie mechanických vzťahov, plošná a priestorová predstavivosť, počtárska zručnosť).
Žiaci zo sociálne znevýhodneného prostredia (SZP)	Žiaci zo SZP sú integrovaní do SŠ, pokiaľ sú fyzicky a psychicky spôsobilí na výkon povolání nadväzujúcich na príslušné učebné odbory. Integrácia zahŕňa ich aktivizáciu, motiváciu, pestovanie pozitívneho vzťahu k práci, povolaniu, rozvoj profesionálnych záujmov.
Mimoriadne nadaní žiaci	Je spoločensky prospešné, ak sa o tieto študijné odbory uchádzajú nadaní žiaci so záujmom o prácu v ekonomike, obchode, službách. Výučba sa u nich môže organizovať formou individuálnych študijných plánov a programov, ktoré sa vypracujú podľa reálnej situácie (možnosť absolvovania odboru v skrátenom čase, príprava na ďalšie vzdelávanie v nadväznom študijnom odbore, prípadne príprava na podnikanie v relevantnej oblasti).

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 neohrozujúcej práci vychádza po dobu štúdia z požiadaviek platných právnych a ostatných predpisov (zákonov,

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

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 sú doplnené informáciami o rizikách možného ohrozenia, ktorým sú žiaci pri teoretickom a praktickom vyučovaní vystavení vrátane informácií o opatreniach na ochranu pred pôsobením týchto zdrojov rizík (zdravotné riziká a opatrenia pri ručnej manipulácii s bremenom, rizikové faktory súvisiace s mikroklimatickými podmienkami – teplotná záťaž organizmu a pod.).

Priestory pre vyučovanie svojimi podmienkami zodpovedajú požiadavkám stanoveným v zdravotníckych predpisoch (hygienické požiadavky na priestory, prevádzka školských zariadení, bezpečná prevádzka, používanie strojov, prístrojov a pod.). Nácvik a precvičovanie činností je 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 rozumejú:

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

používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným a protipožiarňým predpisom,

používanie ochranných pracovných prostriedkov podľa platných predpisov,

vykonávanie stanoveného dozoru na pracoviskách žiakov, pričom sa vymedzia stupne dozoru nasledovne:

Práca pod dozorom si vyžaduje sústavnú prítomnosť osoby poverenej dozorom, ktorá dohliada na dodržiavanie BOZP a pracovného postupu. Táto osoba musí zrakovo obsiahnuť všetky pracovné miesta tak, aby mohla bezpečne zasiahnuť v prípade porušenia BOZP,

Práca pod dohľadom si vyžaduje prítomnosť osoby poverenej dohľadom kontrolovať pracoviská pred začatím práce a pokiaľ nemôže zrakovo všetky pracoviská obsiahnuť, v priebehu práce ich obchádza a kontroluje.

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

Pri nástupe žiaka na štúdium a počas jeho štúdia sa vyžaduje:

1. Pracovné oblečenie

a. Dievčatá v odbytovom stredisku

Biela blúzka

Čierna sukňa (max. 10 cm nad kolená, nie bedrová)

Čierna vesta

Biela zásterka

Zdravotné topánky (nie vsuvky)

Príručník (2 kusy)

Menovka

b. Dievčatá vo výrobnom stredisku

Biele alebo pepitové nohavice

Biely rondón

Biela zásterka

Kuchárska čiapka, sieťovka

Zdravotná obuv

Biele ponožky

Biely nákrčník

Biela utierka

c. Dievčatá v ubytovacom stredisku

Nátelník s dlhým/krátkym rukávom (podľa sezóny)

Pracovné nohavice/pracovná sukňa

Biely plášť

Zdravotné topánky

d. Chlapci v ubytovacom stredisku

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

Tričko s dlhým/krátkym rukávom (podľa sezóny)
 Pracovné nohavice
 Biely plášť
 Zdravotné topánky

e. Chlapci v odbytovom stredisku

Biela košeľa (1x s dlhým rukávom, 1x s krátkym rukávom)
 Čierne nohavice
 Čierna vesta
 Čierne topánky (polovičné)
 Čierne ponožky
 Príručník (2 kusy)
 Motýlik (čierny)
 Menovka

f. Chlapci vo výrobnom stredisku

Biele alebo pepitové nohavice
 Biely rondón
 Biela zásterka
 Kuchárska čiapka
 Zdravotná obuv
 Biele ponožky
 Biely náteľník
 Biely nákrčník
 Biela utierka

Používanie pracovného oblečenia je záväzné pre všetkých žiakov.

Zdravotný preukaz pre prácu s potravinami

Pri nástupe do našej školy v novom školskom roku **musí** mať žiak platný zdravotný preukaz. Žiaci musia mať zdravotný preukaz platný prvým dňom nástupu na praktické vyučovanie.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

6 PROFIL ABSOLVENTA

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Názov ŠkVP	Obchod a služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Druh školy	štátna
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk
Dátum schválenia ŠkVP	2. júla 2024
Miesto vydania	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Platnosť ŠkVP	od 01. septembra 2024

Všeobecná charakteristika absolventa

Profil absolventa sa odvíja od kompetencií vychádzajúcich z cieľov výchovy a vzdelávania a vzdelávacích štandardov, ktoré žiak získa v procese vzdelávania a sebazvdelávania. Umožňujú mu úspešné začlenenie sa do pracovných a mimopracovných spoločenských štruktúr. Cieľom vzdelávacieho programu skupiny učebných odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II je pripraviť absolventov, ktorí budú schopní uplatniť sa vo svojich povolaniach so všeobecnovzdelávacím základom a odbornými teoretickými vedomosťami a praktickými zručnosťami aplikovateľnými v praxi s prirodzenou profesionálnou hrdosťou. Absolvent skupiny učebných odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II je schopný ďalej rozvíjať svoju odbornú kariéru a uplatniť sa vo svojom povolaní.

Odborné vzdelávanie v skupine odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II je dôležitou súčasťou stredoškolského odborného vzdelávania. Jeho charakteristickou črtou je široko koncipovaná odborná orientácia. Vzdelávanie v tejto skupine odborov pripravuje absolventa podľa jeho profilácie pre uplatnenie sa v obchode, v hotelierstve a gastronómii, v prevádzkových, logistických a administratívnych službách, beauty službách a v súkromnom podnikaní.

Absolvent:

- má osvojené funkčné znalosti a kompetencie z oblastí prírodných, spoločenských vied a príslušného odboru vymedzené vzdelávacími štandardami, ktoré dokáže využiť v praktickom živote a pri ďalšom štúdiu/pracovnom zaradení;
- efektívne komunikuje v materinskom, resp. vo vyučovacom jazyku a v cudzom jazyku;
- ovláda a využíva súčasné informačno-komunikačné technológie;
- vie vyhodnotiť a zaujať kritický postoj k informáciám, vrátane masmediálnych informácií;
- uvedomuje si svoje schopnosti, silné a slabé stránky a v súlade s nimi sa rozhoduje pre ďalšie/celoživotné vzdelávanie a svoju budúcu profesiu;
- akceptuje a uplatňuje ľudské práva vo vzťahu k sebe a iným, rešpektuje inakosť v spoločnosti;
- je si vedomý svojich občianskych práv a povinností, uvedomuje si význam a potrebu občianskej angažovanosti v národnom a globálnom kontexte;
- uznáva a je pripravený v praxi aplikovať demokratické princípy spoločnosti;
- zaujíma sa o svet a ľudí okolo seba, je pripravený aktívne chrániť ľudské a kultúrne hodnoty a životné prostredie na Zemi.

Stredné odborné vzdelanie

Po absolvovaní vzdelávacieho programu absolvent disponuje týmito kompetenciami:

Kľúčové kompetencie sú tie, ktoré potrebujú všetci ľudia na svoje osobné naplnenie a rozvoj, zamestnateľnosť, sociálne začlenenie, udržateľný životný štýl, úspešný život v spoločnosti, ktorá žije v mieri, pre riadenie života so zodpovedným prístupom ku zdraviu a aktívne občianstvo.

Všetky kľúčové kompetencie sa považujú za rovnako dôležité. Každá z nich prispieva k úspešnému životu v spoločnosti. Kompetencie možno využívať v mnohých rôznych súvislostiach a rozličných

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

kombináciách. Prekrývajú sa a nadväzujú na seba; aspekty, ktoré sú podstatné v jednej oblasti, zvyčajne podporujú kompetencie aj v ďalšej oblasti.

a) Gramotnosť

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

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- porozumieť 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 a 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

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

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- 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, v technológii a inžinierstve

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

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- 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

zahŕňa sebaistú, kritickú a zodpovednú využívanie digitálnych technológií na vzdelávanie, prácu a účasť na dianí v spoločnosti, ako aj interakciu s digitálnymi technológiami. Zahŕňa informačnú

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

a dátovú gramotnosť, komunikáciu a spoluprácu, mediálnu gramotnosť, tvorbu digitálneho obsahu, bezpečnosť, otázky súvisiace s duševným vlastníctvom, riešenie prob-lémov a kritické myslenie.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- 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

je schopnosť uvažovať o vlastnej osobnosti, efektívne riadiť čas a informácie, konštruktívne spolupracovať s ostatnými a riadiť vlastné vzdelávanie a kariéru. Zahŕňa schopnosť zvládnuť zložité situácie, učiť sa, zachovať si fyzické aj duševné zdravie a dbať o svoje zdravie a viesť život zameraný na budúcnosť, byť empatický a zvládať konflikty v inkluzívnom a podporujúcom prostredí.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- 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

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

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

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 ostrážiti a prečo sa majú chrániť pred propagandou;
- kriticky uvažovať o rizikách spojených so znečisťovaním životného prostredia.

g) Podnikateľská kompetencia

sa vzťahuje na schopnosť využívať príležitosti a myšlienky a meniť ich na hodnoty pre ostatných. Je založená na tvorivosti, kritickom myslení a riešení problémov, iniciatívnosti, vytrvalosti, ako aj schopnosti spolupracovať s cieľom plánovať a riadiť projekty s kultúrnou, sociálnou alebo finančnou hodnotou.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- prijímať finančné rozhodnutia týkajúce sa nákladov a hodnoty.

h) Kompetencia v oblasti kultúrneho povedomia a prejavu

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

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- 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;

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

- poznať miestnu, regionálnu, národnú a európsku kultúru a jej prejavy vrátane tradícií či kultúrnych produktov a porozumieť tomu, ako môže ovplyvňovať názory jednotlivca.

PRACOVNÍK V GASTRONÓMII, PRACOVNÍČKA V GASTRONÓMII

Absolvent učebného odboru pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii je kvalifikovaným pracovníkom schopným samostatne pracovať v oblasti spoločného stravovania, ako pracovník v stravovacích zariadeniach poskytujúcich rýchle formy stravovania (fastfood). Je schopný vykonávať odborné činnosti a riešiť problémy v rôznych formách podnikateľských subjektov spoločného stravovania. Má možnosť pokračovať v nadstavbovom štúdiu a dosiahnuť úroveň vzdelania úplné stredné odborné vzdelanie.

TEORETICKÉ VYUČOVANIE:

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- opísať fyziológiu ľudského tela;
- popísať potraviny, zloženie potravín, akosť, biologickú a energetickú hodnotu potravín;
- charakterizovať potraviny: ovocie, zelenina, zemiaky a strukoviny, huby, obilniny, pochutiny a koreniny,
- sladidlá, tuky, mäso;
- popísať mäsové výrobky, mlieko a mliečne výrobky, nealkoholické, alkoholické nápoje, miešané nápoje;
- vysvetliť vplyv alkoholu na ľudské zdravie;
- určiť skladovanie potravín, zásady racionálnej výživy, životosprávy;
- vysvetliť hygienické požiadavky, zásady osobnej a prevádzkovej hygieny;
- používať predpisy HACCP;
- popísať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci;
- vysvetliť zásady protipožiarneho pravidel v spoločnom stravovaní;
- popísať organizáciu práce vo výrobnom stredisku;
- popísať pracovné činnosti v stravovacích strediskách - pred začatím, počas a po ukončení prevádzky;
- popísať zásady hospodárenia a správneho používania, skladovania a uchovávanania surovín a materiálov;
- vysvetliť normovanie jedál;
- popísať základný technologický postup prípravy surovín, prípravy polievok, omáčok, bezmäsitých, múčnych, mäsitých, jedál, jedál z rýb, jedál studenej kuchyne, múčnikov, technologický postup prípravy jedál na objednávku, vegetariánskych diétnych jedál a diferencovanej stravy;
- vysvetliť progresívnu výrobu jedál;
- charakterizovať regionálnu gastronómiu, medzinárodnú gastronómiu;
- zhodnotiť kvalitu surovín, materiálov a tovaru;
- popísať nové trendy v gastronómii;
- uviesť zásady a pravidlá spoločenského správania pri styku s hosťom;
- popísať odbytové stredisko, inventár a zariadenie na úseku obsluhy;
- vysvetliť základné pravidlá, techniku obsluhy a obsluhy v spoločensko-zábavných strediskách, spôsoby systému obsluhy, jednoduchú obsluhu, zložitú obsluhu, obsluhu pri mimoriadnych príležitostiach,
- slávnostné stolovanie;
- popísať zostavovanie jedálneho a nápojového lístka, gastronomické pravidlá, servis a charakteristika teplých a studených nápojov;
- popísať pracovné činnosti a organizáciu práce v prevádzkach rýchleho stravovania (fastfood);
- vysvetliť základné operácie v MS Office (MS Excel, MS Word, MS Power Point), Internet a počítačové siete, aplikačné softvéry s využitím moderných a inteligentných technológií v gastronómii.

PRAKTICKÉ VYUČOVANIE:

Výkonové štandardy

Absolvent vie:

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

- dodržiavať hygienické, protiepidemiologické pravidlá a bezpečnostné zásady pri práci v prevádzkach
- spoločného stravovania;
- pracovať podľa zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, v súlade s hygienickými predpismi gastronomickej
- prevádzky;
- vykonávať pracovné činnosti vo výrobných, odbytových strediskách;
- uplatňovať predpisy HACCP;
- používať odbornú terminológiu vo svojom odbore a využívať všeobecné poznatky, pojmy a zásady
- správania sa na pracovisku;
- zvoliť správne postupy práce, potrebné suroviny a zariadenia pre prípravu pokrmov, pri výpomoci, výrobe i výdaji jednoduchých jedál;
- používať vo výrobnom gastronomickom stredisku pracovné stroje, nástroje, zariadenia a inventár;
- orientovať sa v nových technológiách, surovinách a materiáloch;
- ovládať obsluhu moderných technologických strojov a zariadení pri príprave a distribúcii pokrmov;
- vykonávať prípravu ovocia, zeleniny, mäsa a iných potravín, surovín na výrobu jedál;
- aplikovať technológiu prípravy pokrmov: potravín, polievok, šalátov, omáčok, podľa receptúr;
- pripravovať prílohy, bezmäsité, mäsité jedlá a jedlá z rýb a hydiny;
- pripravovať jedlá studenej kuchyne a medzinárodnej kuchyne;
- normovať a kalkulovať jedlá;
- aplikovať jednoduchú a zložitú techniku obsluhy, obsluhu pri mimoriadnych príležitostiach, slávnostných
- podujatiach;
- aplikovať obsluhu a prípravu pokrmov a nápojov v prevádzkach rýchleho stravovania;
- komunikovať s hosťom v súlade so zásadami spoločenského styku;
- poskytnúť prvú pomoc pri úrazoch, chrániť životné prostredie pri mimoriadnych udalostiach;
- zostavovať jedálny a nápojový lístok podľa gastronomických pravidiel;
- uplatňovať etické zásady komunikácie s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi a zachovávať diskretnosť;
- dodržiavať zásady hmotnej zodpovednosti pri hospodárení so zverenými prostriedkami;
- používať tabuľkový procesor MS Excel, MS Word, MS Power Point, Internet a počítačové siete, aplikačné softvéry s využitím moderných a inteligentných technológií.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

7 UČEBNÝ PLÁN

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Názov ŠkVP	Obchod a služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Druh školy	štátna
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk
Dátum schválenia ŠkVP	2. júla 2024
Miesto vydania	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Platnosť ŠkVP	od 01. septembra 2024

7.1 Rámcový učebný plán pre 3 – ročné učebné odbory

Cieľové zložky vzdelávania	Počet týždenných vyučovacích hodín vo ¹ vzdelávacom programe za štúdium	Minimálny celkový počet hodín za štúdium
Všeobecné vzdelávanie	17,5	560
Odborné vzdelávanie	72	2304
Disponibilné hodiny	10,5	336
CELKOM	100	3200

Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí a vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín za celé štúdium
VŠEOBECNÉ VZDELÁVANIE	17,5
Jazyk a komunikácia slovenský jazyk a literatúra ^{a)} cudzí jazyk ^{b)}	8,5 3,5 5
Človek a hodnoty etická a náboženská výchova ^{c)}	1
Človek a spoločnosť občianska náuka	1
Človek a príroda biológia	1
Matematika a práca s informáciami matematika informatika ^{d)}	3 2 1
Zdravie a pohyb telesná a športová výchova ^{e)}	3

¹ Minimálny počet týždenných hodín je 33 (rozpätie 33 – 35 hodín)

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

ODBORNÉ VZDELÁVANIE	74		
	Teoretické vyučovanie	Praktické vyučovanie	Spolu
	18	54	72
teoretické predmety	18	4 ⁹⁾	22
odborný výcvik	-	50	50
Disponibilné hodiny ^{h)}	10,5		
SPOLU	100		

Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre 3-ročné učebné odbory:

- Výučba slovenského jazyka a literatúry sa v učebných odboroch realizuje s dotáciou minimálne v rozsahu 1,5 hodiny týždenne v 1. ročníku, minimálne v rozsahu 1 hodiny týždenne v 2. a 3. ročníku.
- Vyučuje sa jeden z jazykov: jazyk anglický, nemecký, ruský, španielsky, taliansky. Výučba cudzieho jazyka sa v učebných odboroch realizuje minimálne v rozsahu 1,5 vyučovacej hodiny v 1., 2. ročníku a s minimálnou dotáciou 2 vyučovacie hodiny týždenne v 3. ročníku
- Predmety etická/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov. Na vyučovanie predmetu etická alebo náboženská výchova možno spájať žiakov rôznych tried toho istého a vytvárať skupiny s najvyšším počtom žiakov 20. Ak počet žiakov v skupine klesne pod 12, možno do skupín spájať aj žiakov z rôznych ročníkov. Predmet etická výchova môže škola vyučovať v rámci voliteľných predmetov.
- V prípade, že škola učí informatiku s prepojením na konkrétny učebný odbor (tj. aplikovanú informatiku, resp. informatiku v odbore), presunie sa dotácia 1 hodiny týždenne z kategórie všeobecnovzdelávacích predmetov do kategórie odborných predmetov.
- Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať do viachodinových celkov.
- Ako súčasť praktického vyučovania môže škola organizovať v spolupráci so zamestnávateľmi aj odborné kurzy pre rozšírenie odborných kompetencií žiaka. Kurz sa spravidla organizuje v treťom ročníku v rozsahu vyžadovanom od jednotlivých kurzov, najviac však v trvaní 5 dní po 6 hodín.
- Predmety sa vyučujú formou praktických cvičení.
- Disponibilné hodiny sú spoločné pre všeobecné a odborné vzdelávanie, škola ich použije pri dopracovaní školského vzdelávacieho programu. Možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne. O ich využití rozhoduje vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania podľa návrhu predmetových komisií a po prerokovaní v pedagogickej rade a po prerokovaní so zmluvnými zamestnávateľmi poskytujúcimi praktické vyučovanie. Na posilnenie hodinovej dotácie odborného výcviku môže škola využiť aj hodiny praktických cvičení.
- Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou a na návrh predmetových komisií rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vzdelávania a praktickej prípravy možno spájať do viachodinových celkov.
- Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode, ktoré sú uvedené v učebnom pláne školského vzdelávacieho programu. Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v treťom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín. Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňuje sa

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

v prvom a druhom ročníku štúdia 6 hodín v každom polroku školského roka raz. Kurz pohybových aktivít v prírode sa organizuje prostredníctvom lyžiarskeho, snoubordingového kurzu, plaveckého kurzu alebo kurzu iných športov v prírode.

- k) Stredné odborné školy pre žiakov so zdravotným znevýhodnením plnia rovnaké ciele ako stredné odborné školy pre intaktných žiakov. Všeobecné ciele vzdelávania v jednotlivých vzdelávacích oblastiach a kompetencie sa prispôbujú individuálnym osobitostiam žiakov so zdravotným znevýhodnením v takom rozsahu, aby jeho konečné výsledky zodpovedali profilu absolventa. Špecifika výchovy a vzdelávania žiakov so zdravotným znevýhodnením (dĺžka, formy výchovy a vzdelávania, podmienky prijímania, organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie, personálne, materiálno-technické a priestorové zabezpečenie, ap.) stanovujú vzdelávacie programy vypracované podľa druhu zdravotného znevýhodnenia.
- l) Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je za celé štúdium minimálne 100 hodín, maximálne 105 hodín. Výučba v učebných odboroch sa realizuje v 1. a 2. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 3. ročníku v rozsahu 30 týždňov. Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na kurz na ochranu života a zdravia a kurzy pohybových aktivít v prírode ap. a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.

7.2 Tabuľka prevodu rámcového učebného plánu ŠVP na ŠkVP učebného odboru 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Názov ŠkVP	Obchod a služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Druh školy	štátna
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk
Dátum schválenia ŠkVP	2. júla 2024
Miesto vydania	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Platnosť ŠkVP	od 01. septembra 2024

Štátny vzdelávací program		Školský vzdelávací program		
Vzdelávacie oblasti Obsahové štandardy	Minimálny počet týždenných vyučovacích hodín celkom	Vyučovacia predmet	Počet týž. vyučovacích hodín celkom	Disponibilné hodiny
Jazyk a komunikácia	8,5		11	2,5
Verbálne vyjadrovanie	3,5	Slovenský jazyk a literatúra	5	
Písomné vyjadrovanie				
Štylistika				
Práca s textom a získavanie informácií				
Literatúra v živote človeka				
Jazykové prostriedky a náuka o jazyku				
Staroveká a stredoveká literatúra				
Humanizmus a renesancia				
Barok				

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

Novodobá slovenská literatúra Literárny realizmus a literárna moderna Slovenská a svetová literatúra medzi dvoma svetovými vojnami Vývoj slovenskej literatúry po druhej svetovej vojne Počúvanie s porozumením Čítanie s porozumením Písomný prejav Ústny prejav	5	Cudzí jazyk	6	
Človek a hodnoty Mravné rozhodovanie človeka, Človek a právne vzťahy, Filozoficko-etické základy hľadania zmyslu života	1	Etická/ Náboženská výchova	1	
Človek a spoločnosť Ľudské práva a základné slobody Občan a štát Demokracia a jej fungovanie	1	Občianska náuka	1	
Človek a príroda Svet živých organizmov Zákl. znaky, prejavy a vlastnosti živého Biológia človeka a ochrana zdravia	1	Biológia	1	
Matematika a práca s informáciami Čísla, premenné, výrazy Rovnice, nerovnice a ich sústava Riešenie rovníc a nerovníc Funkcie Geometria Kombinatorika a teória pravdepodobnosti Základy štatistiky Práca s údajmi a informáciami	3 2 1	Matematika	3 3	
Zdravie a pohyb Ľudský organizmus ako celok Vplyv telesnej výchovy a športu na somatický, funkčný a zdravotný stav človeka Kondičná príprava a všestranne sa rozvíjajúce cvičenia a pohybové hry, športový tréning Základy techniky a taktiky vybraných športových odvetví, odborná terminológia, pravidlá Hygiena a bezpečnosť pri telesnej výchove a športe, základy prvej pomoci Šport sa pohybuje v prírode Regenerácia, kompenzácia Poradové cvičenia	3	Telesná a športová výchova	6 3	3
Všeobecné vzdelávanie	17,5		23	5,5
Disponibilné hodiny	10,5			
Odborné vzdelávanie	72		77	5
Teoretické vyučovanie	18	Teoretické vyučovanie	22	4

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

Ekonomické vzdelávanie Základné ekonomické pojmy Podnikanie a podnikateľ Podnik, majetok podniku a hospodárenie podniku Peniaze, mzdy, dane a poisťné Zamestnanci Medzinárodný trh práce Voľba povolania Osobný manažment Bezpečnosť práce Ochrana spotrebiteľa Komunikácia Základné pojmy Získavanie informácií Poskytovanie informácií Elektronická komunikácia Práca s údajmi a informáciami Technické a technologické vzdelávanie Základné technologické postupy, hygienické požiadavky, fast food Technika obsluhy, spoločenský styk, inventár, miešané nápoje Fyziológia ľudského tela, zloženie a druhy potravín, nákazy a otravy, Pracovné stroje, nástroje, zariadenia výrobného strediska		Ekonomika	2	
		Pravidlá riadenia osobných financií	1	
		Svet práce	0,5	
		Spotrebiteľská výchova	1	
		Spoločenská komunikácia	1	
		Informatika	1	
		Technológia	5,5	
		Stolovanie	5	
		Potraviny a výživa	4	
		Stroje a zariadenia	1	
Praktické vyučovanie	54	Praktické vyučovanie	55	1
Organizácia činnosti na prevádzke, personálne zabezpečenie, Tabuľkový procesor, internet a počítačové siete, aplikačné softvéry, moderné technológie Normovanie, zostavenie kalkúlácii Komunikácia s hosťom, etické zásady pri komunikácii Oboznámenie sa s pracovnými strojmi, zariadením a inventárom výrobných, odbytových stredísk Precvičovanie jednotlivých činností vo výrobných, odbytových strediskách, Prevádzkový poriadok, hygiena a BOZP, prvá pomoc Nácvik komunikácie so zákazníkom a spoločenského vystupovania Jednoduchá a zložitá obsluha		Praktické cvičenia	5	1
		Výchova k podnikaniu/cvičenia Aplikovaná informatika	1	
		Hospodárske výpočty	1	
		Hospodárske výpočty	2	
		Spoločenská komunikácia/cvičenia	1	
		Odborný výcvik	50	
SPOLU	100		100	10,5

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

Kurz ochrany života a zdravia		Teoretická príprava	7 hodín	
Teoretická príprava				
Praktický výcvik		Praktický výcvik	14 hodín	
Kurz pohybových aktivít v prírode				
Plavecký výcvik		Plávanie	4 dni	
Lyžiarsky kurz		Lyžovanie	5 dní	

7.3 Učebný plán učebného odboru 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Názov ŠkVP	Obchod a služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Druh školy	štátna
Vyučovaci jazyk	slovenský jazyk
Dátum schválenia ŠKVP	
Miesto vydania	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Platnosť ŠKVP	od 01. septembra 2024

Kategoríe a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku			
	1.	2.	3.	spolu
Všeobecné vzdelávanie	10	7	6	23
Jazyk a komunikácia				
slovenský jazyk a literatúra ^{a)}	2	2	1	5
cudzí jazyk ^{b)}	2	2	2	6
Človek a hodnoty				
etická/náboženská výchova ^{c)}	1	-	-	1
Človek a spoločnosť				
občianska náuka	1	-	-	1
Človek a príroda				
biológia	1	-	-	1
Matematika				
matematika	1	1	1	3
Zdravie a pohyb ^{f)}				
telesná a športová výchova	2	2	2	6
Odborné vzdelávanie	23	27	27	77
Teoretické predmety	8	9,5	9,5	27
Teoretické vyučovanie	8	6,5	7,5	22
ekonomika	1	1	-	2
pravidlá riadenia osobných financií	-	-	1	1
technológia	2	2	1,5	5,5
stolovanie	2	1	2	5
potraviny a výživa	1	1	2	4
stroje a zariadenia	1	-	-	1
spotrebiteľská výchova	-	-	1	1
informatika ^{d)}	1	-	-	1
svet práce		0,5	-	0,5

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

<i>spoločenská komunikácia</i>	-	1	-	1
Praktické vyučovanie	15	20,5	19,5	55
Praktické cvičenia ^{g)}	-	3	2	5
<i>výchova k podnikaniu/cvičenia</i>	-	-	1	1
<i>aplikovaná informatika</i>	-	1	-	1
<i>hospodárske výpočty</i>	-	1	1	2
<i>spoločenská komunikácia/cvičenia</i>	-	1	-	1
Odborný výcvik ^{m)}	15	17,5	17,5	50
SPOLU	33	34	33	100

Minimálny počet týždenných hodín je 33 (rozpätie 33-35)

Prehľad využitia týždňov

činnosť ^{l)}	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučovanie podľa rozpisu	33	33	30
Záverečná skúška	-	-	1
Časová rezerva /účelové kurzy, opakovanie učiva, exkurzie, ap.)	7	7	5
Spolu týždňov	40	40	36

Kurz pohybových aktivít v prírode (plavecký, lyžiarsky, snoubordingový) ^{l)}	5 dni	4 dni	-
Kurz na ochranu života a zdravia ^{l)}	-	-	3 dni
Účelové cvičenia ^{l)}	2 dni	2 dni	-

Poznámky k učebnému plánu pre učebný odbor 6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii:

- Výučba slovenského jazyka a literatúry sa v učebných odboroch realizuje s dotáciou minimálne v rozsahu 1,5 vyučovacích hodín v 1. ročníku, minimálne v rozsahu 1 vyučovacej hodiny v 2. a 3. ročníku.
- Vyučuje sa jeden z jazykov: jazyk anglický, nemecký, ruský, španielsky, taliansky. Výučba cudzieho jazyka sa v učebných odboroch realizuje minimálne v rozsahu 1,5 vyučovacej hodiny v 1. a 2. ročníku a s minimálnou dotáciou 2 hodiny v 3. ročníku.
- Predmety etická/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov. Na vyučovanie predmetu etická alebo náboženská výchova možno spájať žiakov rôznych tried toho istého a vytvárať skupiny s najvyšším počtom žiakov 20. Ak počet žiakov v skupine klesne pod 12, možno do skupín spájať aj žiakov z rôznych ročníkov. Predmet etická výchova môže škola vyučovať v rámci voliteľných predmetov.
- V prípade, že škola učí informatiku s prepojením na konkrétny učebný odbor (tj. aplikovanú informatiku, resp. informatiku v odbore), presunie sa dotácia 1 hodiny týždenne z kategórie všeobecnovzdelávacích predmetov do kategórie odborných predmetov.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

- e) Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať do viachodinových celkov.
- f) Ako súčasť praktického vyučovania môže škola organizovať v spolupráci so zamestnávateľmi aj odborné kurzy pre rozšírenie odborných kompetencií žiaka. Kurz sa spravidla organizuje v treťom ročníku v rozsahu vyžadovanom od jednotlivých kurzov, najviac však v trvaní 5 dní po 6 hodín.
- g) Predmety sa vyučujú formou praktických cvičení.
- h) Disponibilné hodiny sú spoločné pre všeobecné a odborné vzdelávanie, škola ich použije pri dopracovaní školského vzdelávacieho programu. Možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne. O ich využití rozhoduje vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania podľa návrhu predmetových komisií a po prerokovaní v pedagogickej rade a po prerokovaní so zmluvnými zamestnávateľmi poskytujúcimi praktické vyučovanie. Na posilnenie hodinovej dotácie odborného výcviku môže škola využiť aj hodiny praktických cvičení.
- i) Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou a na návrh predmetových komisií rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vzdelávania a praktickej prípravy možno spájať do viachodinových celkov.
- j) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode, ktoré sú uvedené v učebnom pláne školského vzdelávacieho programu. Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v treťom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín. Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňuje sa v prvom a druhom ročníku štúdia 6 hodín v každom polroku školského roka raz. Kurz pohybových aktivít v prírode sa organizuje prostredníctvom lyžiarskeho, snoubordingového kurzu, plaveckého kurzu alebo kurzu iných športov v prírode.
- k) Stredné odborné školy pre žiakov so zdravotným znevýhodnením plnia rovnaké ciele ako stredné odborné školy pre intaktných žiakov. Všeobecné ciele vzdelávania v jednotlivých vzdelávacích oblastiach a kompetencie sa prispôsobujú individuálnym osobitostiam žiakov so zdravotným znevýhodnením v takom rozsahu, aby jeho konečné výsledky zodpovedali profilu absolventa. Špecifiká výchovy a vzdelávania žiakov so zdravotným znevýhodnením (dĺžka, formy výchovy a vzdelávania, podmienky prijímania, organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie, personálne, materiálno-technické a priestorové zabezpečenie, ap.) stanovujú vzdelávacie programy vypracované podľa druhu zdravotného znevýhodnenia.
- l) Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je za celé štúdium minimálne 100 hodín, maximálne 105 hodín. Výučba v učebných odboroch sa realizuje v 1. a 2. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 3. ročníku v rozsahu 30 týždňov. Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na kurz na ochranu života a zdravia a kurzy pohybových aktivít v prírode ap. a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.
- m) Po absolvovaní najmenej 1520 vyučovacích hodín odborného výcviku sa žiakovi vydáva výučný list.
- n) Odborný výcvik sa vykonáva v zariadeniach (resp. prevádzkach) poskytujúcich služby pre verejnosť. Z dôvodu nadobudnutia vyššej úrovne odborných znalostí a zručností sa vykonáva odborný výcvik aj počas dní pracovného voľna aj pracovného pokoja pri zachovaní týždenného fondu pracovného času.
- o) Obsah enviromentálnej výchovy, výchovy k ľudským právam, prevencie voči drogovej závislosti, rodinnej a sexuálnej výchovy a Národného programu finančnej a čitateľskej gramotnosti sú súčasťou prierezových tém jednotlivých predmetov podľa učebného plánu školského vzdelávacieho programu.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2024	Kód a názov učebného odboru	6488 H pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii

- p) Hodnotenie a klasifikácia vyučovacích predmetov sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- q) Záverečná skúška sa organizuje podľa súčasne platnej školskej legislatívy.