

BANSKOBYSRICKÝ
SAMOSPRÁVNÝ KRAJ



STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA
HOTELOVÝCH SLUŽIEB A OBCHODU
ŠKOLSKÁ 5, BANSKÁ BYSTRICA

Správa o výchovno-vzdelávacej činnosti za školský rok 2014/2015

**Banská Bystrica
august 2015**

**RNDr. Ján Vašaš
riaditeľ školy**

§ 2 ods. 1 písm. a) základné identifikačné údaje o škole

1. **názov školy:** Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu
2. **adresa školy:** Školská 5, 975 90 Banská Bystrica,
3. **telefónne číslo školy:** 048/ 4700 441
faxové číslo školy: 048/ 423 0559
4. **internetová a elektronická adresa školy:** skola@soshotelovabb.sk; www.soshotelovabb.sk
5. **údaje o zriaďovateľovi školy:** Banskobystrický samosprávny kraj, Námestie SNP č. 23, 974 01 Banská Bystrica
6. **mená vedúcich zamestnancov školy s určením ich funkcie:**
 - RNDr. Ján Vašaš, riaditeľ
 - Ing. Jana Kánová, zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie
 - Ing. Ľuba Englerová, zástupca riaditeľa pre teoretické vyučovanie (odborné predmety)
 - PaedDr. Zdena Martuliaková, zástupca riaditeľa pre teoret. vyučovanie (všeobecnovzdelávacie predmety)
 - Ing. Oľga Faksová, vedúca úseku pre technicko – ekonomické činnosti
7. **údaje o Rade školy:**
 - Dvaja zvolení zástupcovia pedagogických zamestnancov školy:
 - 1. Ing. Miriam Jančová – predseda RŠ
 - 2. Bc. Viera Mydlová
 - Jeden zvolený zástupca ostatných zamestnancov školy:
 - 1. Bc. Renáta Rymarenková
 - Traja zvolení zástupcovia rodičov:
 - 1. Viera Grešková
 - 2. Zdenka Róthová
 - 3. Ing. Róbert Rusko
 - Jeden zvolený zástupca žiakov
 - 1. Roxana Róthová
 - Štyria delegovaní zástupcovia zriaďovateľa
 - 1. Ing. Anna Orfánusová
 - 2. Ing. Tomáš Kulka
 - 3. Ing. Ján Šabo
 - 4. Ing. Peter Schvarcz
8. **údaje o iných poradných orgánoch školy:**
 - Pedagogická rada - zvoláva ju riaditeľ SOŠ HSaO, jej členmi sú všetci pedagogickí pracovníci školy. Prerokáva najmä plán práce SOŠ HSaO, hodnotí jeho plnenie, výsledky výchovno-vzdelávacej práce za každé klasifikačné obdobie školského roku, rokuje o výchovných opatreniach, ktoré ukladá riaditeľ školy, a navrhuje ich. Ďalej prerokáva teoretické a praktické otázky vyučovania a výchovy so zreteľom na konkrétne potreby SOŠ HSaO.
 - Výchovný poradca: Mgr. Peter Telek.
 - PK spoločensko-vedných predmetov – mala 8 členov a boli v nej vyučujúcich SJL, OBN, DEJ a ETV.
 - PK prírodovedných predmetov - mala 5 členov, pracovali v nej vyučujúci MAT,CHE,INF.
 - PK cudzích jazykov – mala 12 členov a združovala vyučujúcich anglického, nemeckého jazyka. talianskeho a španielskeho jazyka.
 - PK telesnej výchovy – mala 5 členov.
 - PK odborných predmetov teoretického vyučovania – mala 9 členov, pracovali v nej učitelia vyučujúci odborné predmety zamerané na spoločné stravovanie, hotelierstvo a ekonomiku spoločného stravovania.
 - PK odborných predmetov praktického vyučovania – mala 13 členov, pracovali v nej vedúci pracovísk praktického vyučovania a majstri odbornej výchovy.
 - Koordinátor protidrogovej prevencie – jeho hlavným cieľom je vypracovať metodiku pre žiakov zameranú na zručnosti - ako odmietnuť drogu a iné návykové látky.

§ 2 ods. 1 písm. b) údaje o počte žiakov školy vrátane žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami (ŠVVP)

| Trieda | Odbor | Triedny učiteľ | Počet žiakov ŠVVP k 15.9.2014 | Počet žiakov k 15.9.2014 | Počet žiakov k 31.8.2015 |
|------------------|--------------------------|-----------------------|--------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| I. AB | 6456 H kaderník | Mgr. Kubašková | 1 | 10 | 8 |
| | 6444 H čašník, servírka | | | 7 | 5 |
| | 6445 H kuchár | | 3 | 11 | 10 |
| I. DK | 6444 K čašník, servírka | Ing. Škriniarová | | 17 | 10 |
| | 6445 K kuchár | | 2 | 17 | 15 |
| I. HA | 6323 K hotelová akadémia | Ing. Jančová | | 24 | 21 |
| I. HB | 6323 K hotelová akadémia | Mgr. Matušková | | 25 | 21 |
| 1. ročník | | 4 triedy | | 111 | 90 |
| II. A | 6456 H kaderník | Ing. Plančárová | 5 | 21 | 18 |
| II. B | 6444 H čašník, servírka | Mgr. Štrbová | | 12 | 11 |
| | 6445 H kuchár | | 2 | 19 | 16 |
| II. DK | 6444 K čašník, servírka | Ing. Masárová | 1 | 10 | 9 |
| | 6445 K kuchár | | 3 | 14 | 13 |
| II. HA | 6323 K hotelová akadémia | Mgr. Mackovič | | 24 | 23 |
| II. HB | 6323 K hotelová akadémia | Mgr. Bešťáková | 1 | 24 | 20 |
| 2. ročník | | 5 tried | | 124 | 110 |
| III. AB | 6456 H kaderník | Ing. Belašičová | 1 | 16 | 14 |
| | 6444 H čašník, servírka | | | 14 | 11 |
| III. D | 6444 K čašník, servírka | Ing. Melicherčíková | | 21 | 19 |
| III. HA | 6323 K hotelová akadémia | Mgr. Tomanková | | 22 | 22 |
| III. HB | 6323 K hotelová akadémia | Mgr. Psotová | 1 | 23 | 21 |
| III. K | 6445 K kuchár | Mgr. Kubišová | | 18 | 17 |
| 3. ročník | | 5 tried | | 114 | 104 |
| IV. D | 6444 4 čašník, servírka | Mgr. Budová | | 17 | 0 |
| IV. H | 6323 6 hotelová akadémia | Ing. Maníková, PhD. | | 26 | 26 |
| IV. K | 6445 4 kuchár | Mgr. Bambúchová | 1 | 18 | 2 |
| 4. ročník | | 3 triedy | | 61 | 28 |
| V. H | 6323 6 hotelová akadémia | Ing. Danišová | | 24 | 0 |
| 5. ročník | | 1 trieda | | 24 | 0 |
| Spolu | | 18 tried | 21 | 434 | 332 |

§ 2 ods. 1 písm. c) údaje o počtoch a úspešnosti žiakov na prijímacích skúškach a ich následnom prijatí na štúdium na stredné školy

Do 1. ročníka denného štúdia pre školský rok 2015/2016, dňa 11.5.2015, konalo prijímacie skúšky 23 žiakov do študijného odboru 6232 K hotelová akadémia; 10 žiakov do študijného odboru 6445 K kuchár a 13 žiakov do študijného odboru 6444 K čašník, servírka s nasledovnou úspešnosťou:

6232 K hotelová akadémia

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| Počet bodov | 78 | 74 | 73 | 72 | 71 | 70 | 69 | 67 | 66 | 65 | 63 | 62 | 59 | 58 | 55 | 52 | 47 | 44 | 43 |
| Počet žiakov | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 |

6445 K kuchár

| | | | | | | | | |
|--------------|----|----|----|----|----|----|----|----|
| Počet bodov | 56 | 53 | 51 | 50 | 47 | 46 | 39 | 29 |
| Počet žiakov | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 |

6444 K čašník, servírka

| | | | | | | | | | | | |
|--------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| Počet bodov | 73 | 65 | 56 | 55 | 54 | 52 | 48 | 47 | 46 | 45 | 44 |
| Počet žiakov | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

V druhom termíne prvého kola, dňa 14. 5. 2015 konalo prijímacie skúšky 23 žiakov do študijného odboru 6232 K hotelová akadémia; 5 žiakov do študijného odboru 6445 K kuchár a 8 žiakov do študijného odboru 6444 K čašník, servírka s nasledovnou úspešnosťou:

6232 K hotelová akadémia

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| Počet bodov | 78 | 76 | 75 | 72 | 71 | 70 | 69 | 67 | 65 | 64 | 63 | 61 | 60 | 55 | 51 | 50 | 45 | 43 |
| Počet žiakov | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 3 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 |

6445 K kuchár

| | | | | | |
|--------------|----|----|----|----|----|
| Počet bodov | 55 | 50 | 49 | 47 | 46 |
| Počet žiakov | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

6444 K čašník, servírka

| | | | | | | | | |
|--------------|----|----|----|----|----|----|----|----|
| Počet bodov | 64 | 62 | 54 | 53 | 52 | 50 | 49 | 40 |
| Počet žiakov | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

V druhom kole, dňa 16. 6. 2015, konali prijímacie skúšky 2 žiaci do študijného odboru 6323 K hotelová akadémia s nasledovnou úspešnosťou:

| | | |
|--------------|----|----|
| Počet bodov | 58 | 53 |
| Počet žiakov | 1 | 1 |

§ 2 ods. 1 písm. d) údaje o počte žiakov prijatých do prvého ročníka SOŠ HSaO; údaje o počtoch a úspešnosti uchádzačov na prijatie

Do všetkých študijných odborov boli uchádzači prijatí na základe prijímacích skúšok. Ak počet prihlásených žiakov bol vyšší ako stanovený počet prijímaných žiakov, poradie uchádzačov sa určilo podľa výsledkov prijímacích skúšok, priemerného prospechu zo ZŠ a výsledkov celoplošného testovania žiakov 9. ročníka ZŠ v školskom roku 2014/2015.

Do učebných odborov boli uchádzači prijatí bez prijímacích skúšok. Ak počet prihlásených žiakov bol vyšší ako stanovený počet prijímaných žiakov, poradie uchádzačov sa určilo podľa priemerného prospechu zo ZŠ a výsledkov celoplošného testovania žiakov 9. ročníka ZŠ v školskom roku 2014/2015.

3-ročné učebné odbory:

| Odbor | Plán | Prihlásení | Prijatí | | Neprijatí |
|-------------------|------|------------|----------|------------|-----------|
| | | | zapísaní | nezapísaní | |
| kaderník | 10 | 20 | 10 | 10 | 0 |
| kuchár | 10 | 28 | 9 | 19 | 0 |
| čaušník, servírka | 11 | 19 | 7 | 12 | 0 |

4-ročné študijné odbory s maturitou:

| Odbor | Plán | Prihlásení | Prijatí | | Neprijatí |
|-------------------|------|------------|----------|------------|-----------|
| | | | zapísaní | nezapísaní | |
| čaušník, servírka | 16 | 25 | 14 | 7 | 4 |
| kuchár | 15 | 19 | 12 | 3 | 4 |

5-ročný študijný odbor s maturitou:

| Odbor | Plán | Prihlásení | Prijatí | | Neprijatí |
|-------------------|------|------------|----------|------------|-----------|
| | | | zapísaní | nezapísaní | |
| hotelová akadémia | 62 | 59 | 33 | 15 | 11 |

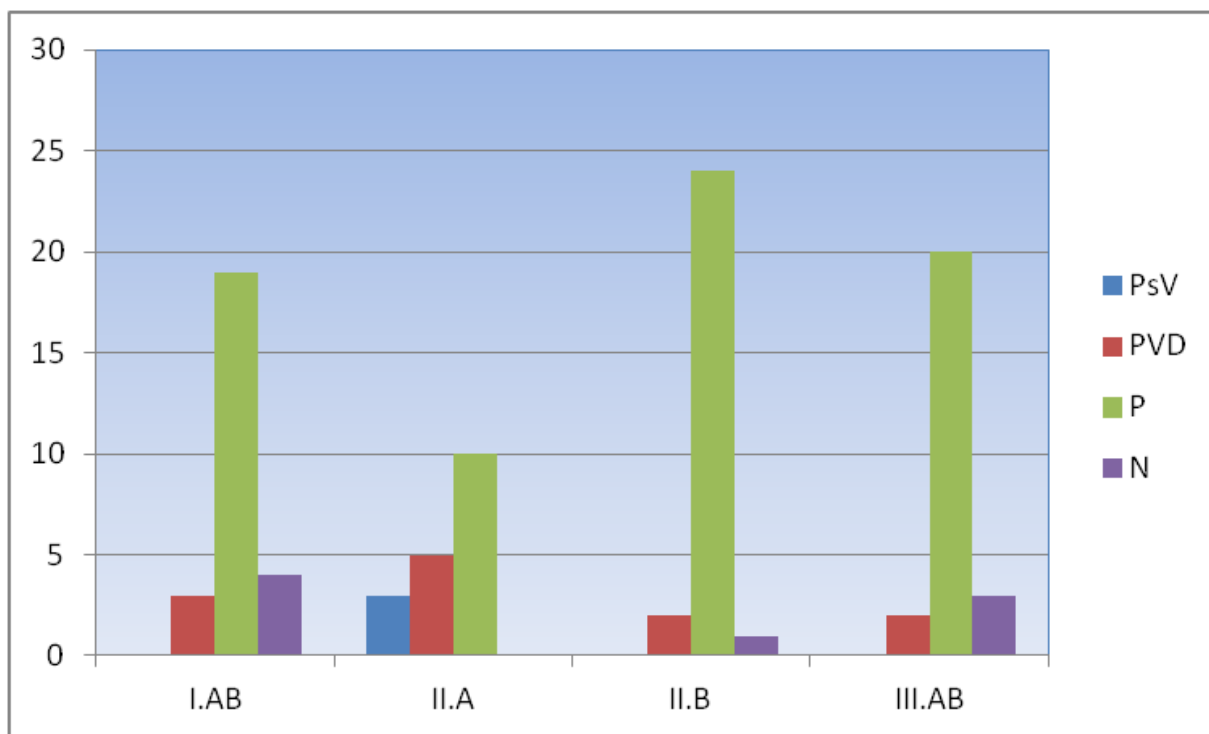
sumár za prijímacie konanie pre šk. rok 2015/2016

| Odbor | Plán | Prihlásení | Prijatí | | Neprijatí |
|---------------|------|------------|----------|------------|-----------|
| | | | zapísaní | nezapísaní | |
| všetky odbory | 124 | 170 | 85 | 66 | 19 |

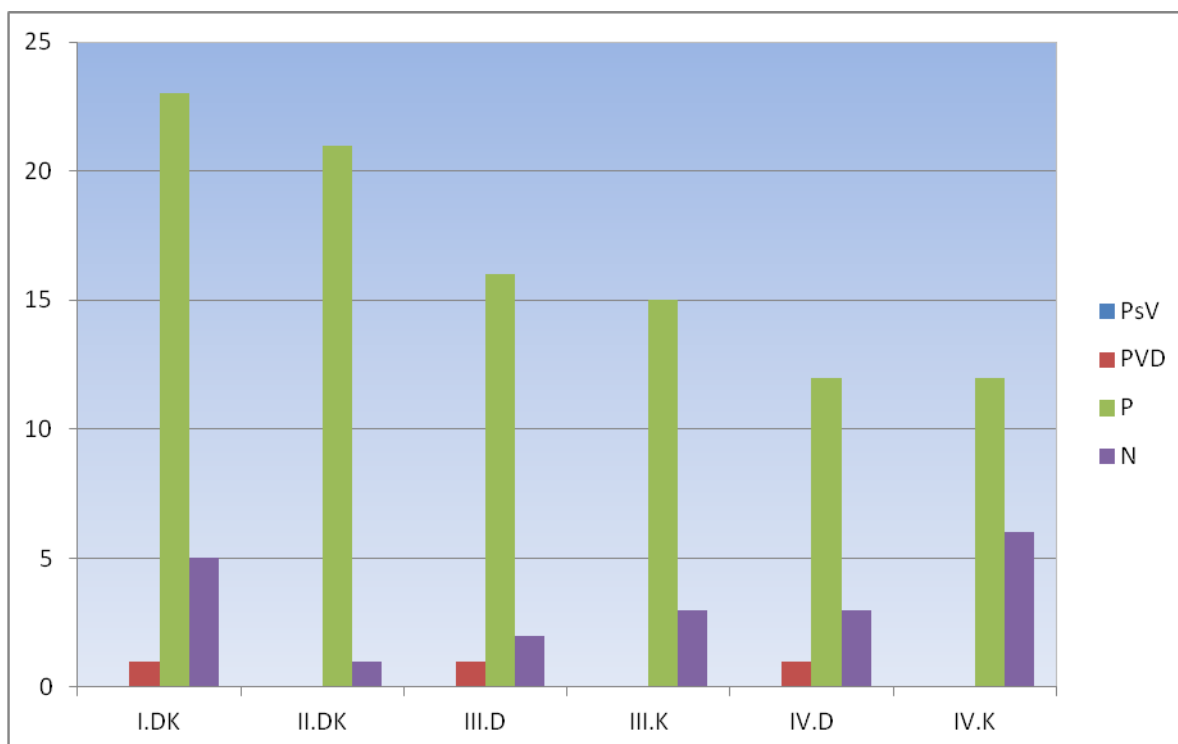
§ 2 ods. 1 písm. e) údaje o výsledkoch hodnotenia a klasifikácie žiakov podľa poskytovaného stupňa vzdelania

| Trieda | Počet žiakov, ktorí | | | | Priemerný prospech |
|-------------------------------|---------------------|-----------|------------|------------|--------------------|
| | PsV | PVD | prospeli | neprospeli | |
| I.AB | 0 | 3 | 19 | 4 | 2,87 |
| II.A | 3 | 5 | 10 | 0 | 2,21 |
| II.B | 0 | 2 | 24 | 1 | 2,98 |
| III.AB | 0 | 2 | 20 | 3 | 2,76 |
| 3 ročný učebný odbor | 3 | 12 | 73 | 8 | 2,705 |
| I.DK | 0 | 1 | 23 | 5 | 2,91 |
| II.DK | 0 | 0 | 21 | 1 | 3,04 |
| III.D | 0 | 1 | 16 | 2 | 2,96 |
| III.K | 0 | 0 | 15 | 3 | 2,94 |
| IV.D | 0 | 1 | 12 | 3 | 3,01 |
| IV.K | 0 | 0 | 12 | 6 | 3,07 |
| 4 ročný študijný odbor | 0 | 3 | 99 | 20 | 2,98 |
| I.HA | 2 | 6 | 12 | 2 | 2,24 |
| I.HB | 5 | 6 | 10 | 0 | 1,9 |
| II.HA | 2 | 5 | 15 | 2 | 2,39 |
| II.HB | 2 | 5 | 12 | 3 | 2,4 |
| III.HA | 5 | 2 | 13 | 2 | 2,45 |
| III.HB | 0 | 4 | 17 | 0 | 2,47 |
| IV.H | 7 | 4 | 13 | 2 | 2,21 |
| V.H | 3 | 4 | 16 | 1 | 2,24 |
| 5 ročný študijný odbor | 26 | 36 | 108 | 12 | 2,28 |

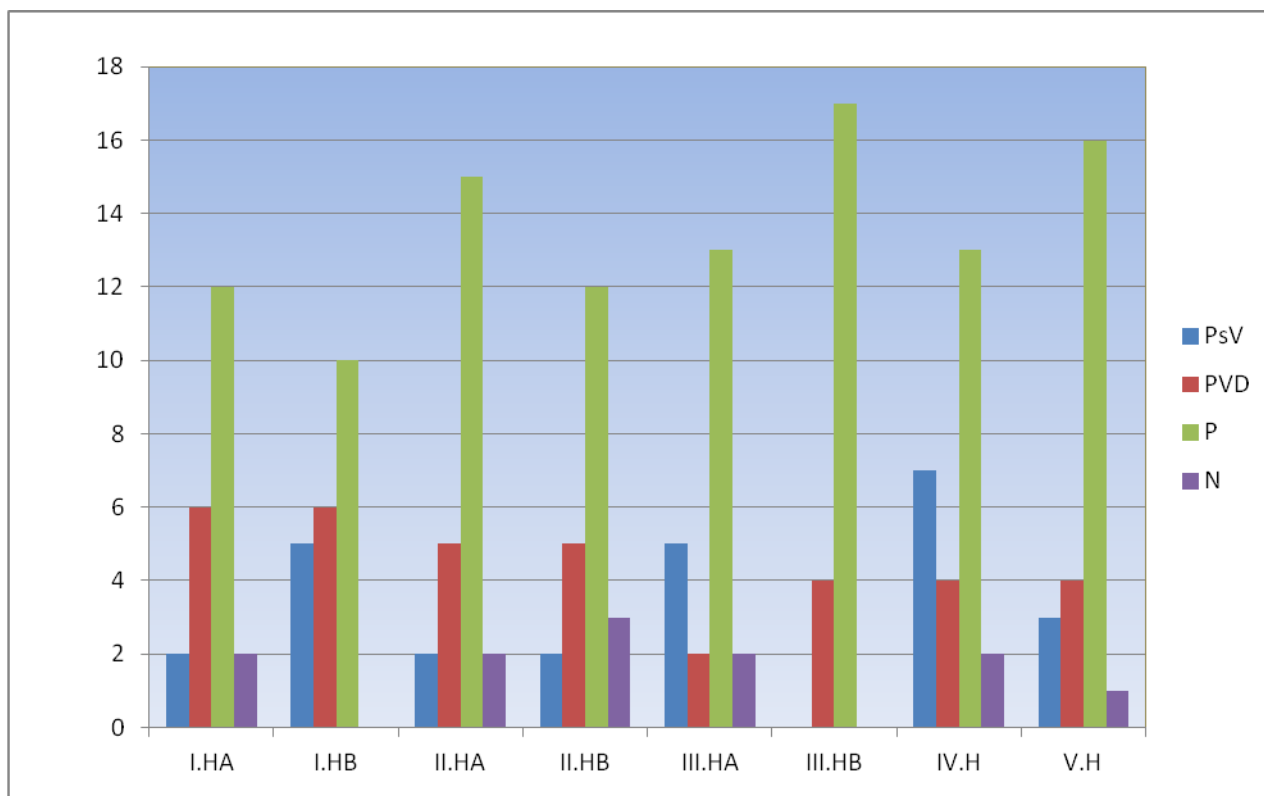
Študijné výsledky 3. ročné odbory



Študijné výsledky 4. ročné odbory



Študijné výsledky 5. ročné odbory



Výsledky externej časti maturitnej skúšky

Slovenský jazyk a literatúra

| Úroveň | Počet žiakov | Úspešnosť školy |
|--------|--------------|-----------------|
| | 58 | 43,5% |

Anglický jazyk

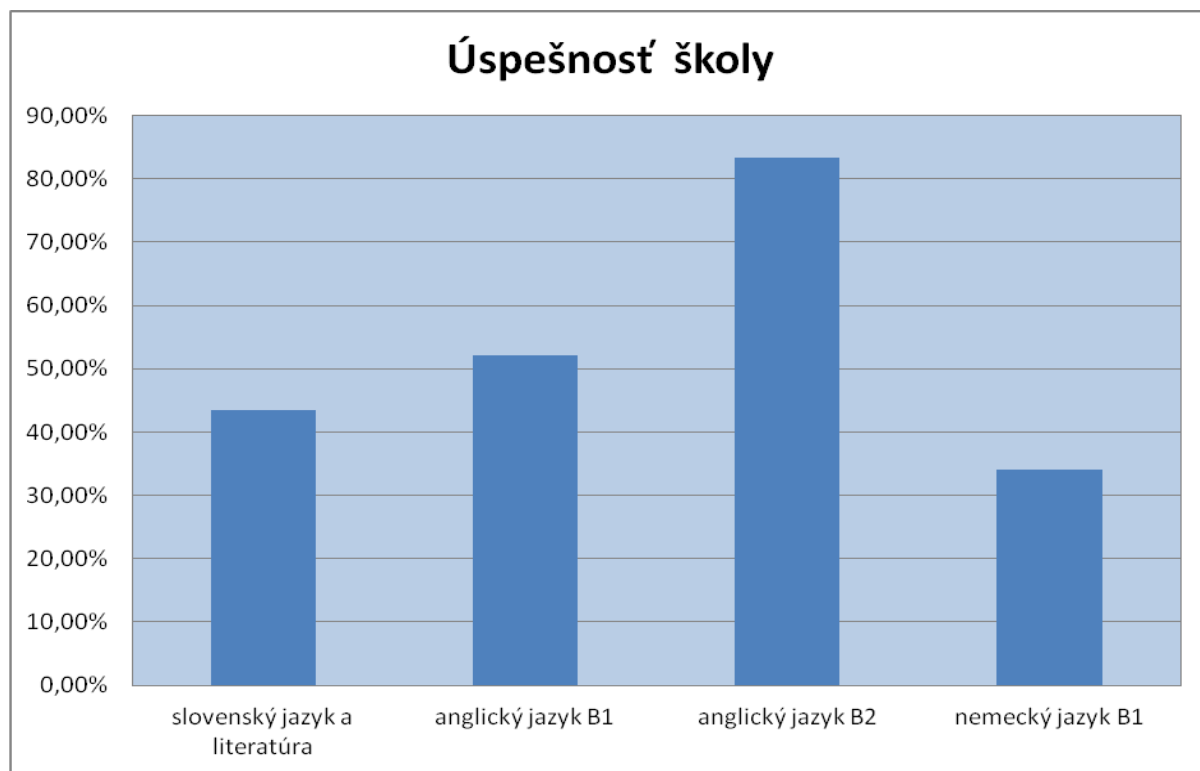
| Úroveň | Počet žiakov | Úspešnosť školy |
|--------|--------------|-----------------|
| B1 | 37 | 52,1% |

Anglický jazyk

| Úroveň | Počet žiakov | Úspešnosť školy |
|--------|--------------|-----------------|
| B2 | 4 | 83,3% |

Nemecký jazyk

| Úroveň | Počet žiakov | Úspešnosť školy |
|--------|--------------|-----------------|
| B1 | 17 | 34,0% |



Záverečné skúšky

Záverečné skúšky absolvovali žiaci III. AB triedy v odboroch: kaderník, čašník, servírka.

| Trieda a odbor | Počet žiakov | PsV | PVD | P |
|-------------------------|--------------|-----|-----|----|
| III.AB kaderník | 12 | 1 | 3 | 8 |
| III.AB čašník, servírka | 10 | 2 | 0 | 8 |
| Spolu | 22 | 3 | 3 | 16 |

§ 2 ods. 1 písm. f) zoznam študijných odborov a učebných odborov a ich zameraní, v ktorých škola zabezpečuje výchovu a vzdelávanie, zoznam uplatňovaných učebných plánov

Študijné odbory:

| | | |
|--------|------------------------------------|---|
| 6323 6 | hotelová akadémia (4., 5. ročník) | školský vzdelávací program (od 1.9.2008) |
| 6323 K | hotelová akadémia (1.,2.,3. roč.) | školský vzdelávací program (od 1.9. 2012) |
| 6444 K | čaušník, servírka (1.,2.,3. roč.) | školský vzdelávací program (od 1.9. 2012) |
| 6444 4 | čaušník, servírka (4.roč.) | školský vzdelávací program (od 1.9.2008) |
| 6445 K | kuchár (1.,2.,3. roč.) | školský vzdelávací program (od 1.9. 2012) |
| 6445 4 | kuchár (4.roč.) | školský vzdelávací program (od 1.9.2008) |

Trojročné odbory:

| | | |
|--------|-----------------------------------|----------------------------|
| 6456 H | kaderník (1.,2.,3. roč.) | školský vzdelávací program |
| 6444 H | čaušník, servírka (1.,2.,3. roč.) | školský vzdelávací program |
| 6445 H | kuchár (1.,2. roč.) | školský vzdelávací program |

§ 2 ods. 1 písm. g) údaje o počte zamestnancov a plnení kvalifikačného predpokladu pedagogických zamestnancov školy

V školskom roku 2014/2015 pracovalo v našej škole 63 zamestnancov, z toho 43 pedagogických pracovníkov v členení 30 učiteľov teoretického vyučovania a 13 majstrov odborného výcviku.

§ 2 ods. 1 písm. h) údaje o ďalšom vzdelávaní pedagogických zamestnancov školy

V školskom roku 2014/2015 sa vzdelávali učitelia jednotlivých predmetových komisií nasledovne:

PK spoločenskovedných predmetov

Mgr. Tomanková absolvovala kontinuálne vzdelávanie využívanie internetu v edukačnom procese. PaedDr. Martuliaková absolvovala kontinuálne vzdelávanie Skvalitňovanie výchovno-vzdelávacieho procesu a Komunikačné zručnosti a rétorika v práci pedagogického zamestnanca.

PK cudzích jazykov

Mgr. Štrbová a Ing. Melicherčíková sa zúčastnili od marca do júna 2015 na cyklickom vzdelávaní „Inovatívne metódy v ANJ“ (MPC) a kontinuálneho vzdelávania Tvorivé techniky vo vyučovaní ANJ, v marci 2015 na seminári Go Beyond Regular Teaching a v máji na seminári s autorkou anglických učebníc Carol Read (Macmillan).

Ing. Danišová a Mgr. Štrbová sa v júni zúčastnili školenia pre učiteľov ANJ zameraného na zábavné metódy práce so slabšími žiakmi.

Ing. Melicherčíková a Ing. Masárová na seminári Oxford university Insight into the Secondary Lesson k MS.

Mgr. Psotová sa zúčastnila na školeniach k národnému projektu NUCEM „Zvyšovanie kvality vzdelávanie na ZŠ a SŠ s využitím elektronického vzdelávania“.

Mgr. Budová a Ing. Masárová sa zúčastnili v decembri 2014 na školení NÚCEMu zameranom na elektronickú formu maturitných skúšok.

Ing. Melicherčíková sa zúčastnila na školení pre predsedov predmetových maturitných komisií a školských maturitných komisií (febr.2015) a v novembri sa zúčastnila na Konferencii učiteľov ANJ Developing Life Skills with Macmillan na EF UMB v BB.

Ing. Masárová sa zúčastnila školenia pre výchovných poradcov (jún 2015).

Ing. Jančová absolvovala kontinuálne vzdelávanie Využitie aktivít na podporu a rozvoj myslenia a kreativity žiakov.

PK odborných predmetov teoretického vyučovania

Mgr. Matušková, Ing. Plančárová, Ing. Jančová, Mgr. Láskavá, Mgr. Bambúchová – aktualizčné vzdelávanie „Metódy a formy práce podporujúce rozvoj myslenia a kreativity žiakov v škole“,

Mgr. Matušková – Unikredit kontinuálne vzdelávanie „Vzdelávanie pedagogických zamestnancov základných a stredných škôl v oblasti komunikačných zručností, psychológie a manažmentu práce“ a Využitie aktivít na podporu a rozvoj myslenia.

Mgr. Láskavá absolvovala vzdelávanie Využitie aktivít na podporu a rozvoj myslenia a kreativity žiakov.

Ing. Plančárová absolvovala vzdelávanie Využitie aktivít na podporu a rozvoj myslenia a kreativity žiakov.

Mgr. Matušková a Mgr. Bambúchová – someliérsky kurz.

PK odborných predmetov praktického vyučovania

Majstri odbornej výchovy aj v danom školskom roku naďalej rozširovali svoje vedomosti a zručnosti.

Milan Masár ukončil tretí ročník bakalárskeho štúdia učiteľstvo technických odborných predmetov na UMB BB.

Bc. Alena Lunterová absolvovala kontinuálne vzdelávanie Nevhodné obliekanie a úprava na OV a Komunikačné zručnosti a rétorika v práci pedagóga.

Bc. Šantová a Gregorová absolvovali kontinuálne vzdelávanie Šikanovanie v škole a Spracovanie študijných materiálov pre edukačný proces.

Bc. Mydlová a Filipková absolvovali kontinuálne vzdelávanie Šikanovanie v škole a Nevhodné obliekanie a úprava na OV.

Ing. Kánova absolvovala kontinuálne vzdelávanie Komunikačné zručnosti a rétorika v práci pedagogického zamestnanca a Alkohol u zamestnancov školy počas vyučovania.

MOV Bc. Luptáková Andrea a Bc. Vajsová Miroslava absolvovali adaptačné vzdelávanie ako začínajúci majstri odbornej výchovy.

MOV Bc. Lunterová absolvovala someliérsky kurz a získala certifikát.

PK prírodovedných predmetov

RNDr. Vašaš absolvoval kontinuálne Komunikačné zručnosti a rétorika v práci pedagogického zamestnanca a Alkohol u zamestnancov školy počas vyučovania.

PK telesnej výchovy

Ing. Miriam Jančová absolvovala vzdelávanie – Metodika základného lyžiarskeho výcviku.

P. Grom - lektor školenia: „**Planéta vedomostí**“

P. Bešťáková – Predstavenie programu: „**Ekologická stopa**“ - metóda merajúca vplyv ľudských aktivít na planétu Zem (Slovenská agentúra ŽP Banská Bystrica)

§ 2 ods. 1 písm. i) údaje o aktivitách a prezentácii školy na verejnosti

Prezentácia školy na verejnosti je jedným z najdôležitejších cieľov, ktoré naša škola plní. Zúčastňujeme sa mnohých podujatí a organizujeme aktivity na školskej, okresnej, krajskej i celoslovenskej úrovni.

Zrealizované súťaže v školskom roku 2014/2015:

- **Celoslovenská súťaž iBobor**

Výsledky v kategórii Juniori:

| | |
|-----------|---------------------------|
| 1. miesto | Kristína Haringová, II.HA |
| 2. miesto | Diana Králiková, I.HB |
| 3. miesto | Ivana Masárová, I.HB |

Výsledky v kategórii Seniori:

| | |
|-----------|---------------------------|
| 1. miesto | Benjamín Ondrejka, III.HA |
| 2. miesto | Eva Pampuriková, IV.D |
| 3. miesto | Ľubica Speváková, IV.D |

2. Rýchle prsty:

| | | |
|-----------|---------------------------|------|
| 1. miesto | Michal Strečok, II.HA | 71s |
| 2. miesto | Marek Likavčan, IV.H | 116s |
| 3. miesto | Dominika Kysel'ová, II.HB | 117s |

- **Celosvetová matematická súťaž KLOKAN**

Výsledky školského kola:

Junior 034 (žiaci 3. – 4. ročníkov).

| | | | |
|-----------|-------------------|--------|----------|
| 1. miesto | Lucia Percianová | III.HA | 79 bodov |
| 2. miesto | Benjamín Ondrejka | III.HA | 70 bodov |
| 3. miesto | Marek Haring | V.H | 62 bodov |

Kadet O12 (žiaci 1. a 2. ročníkov).

| | | | |
|-----------|----------------------|-------|----------|
| 1. miesto | Kristína Haringová | II.HA | 82 bodov |
| 2. miesto | Matúš Antal | I.AB | 79 bodov |
| 3. miesto | Patrícia Cimermanová | I.HA | 68 bodov |

- **Súťaž o najzaujímavejšiu fotografiu**

Téma súťaže bola „**Banská Bystrica a okolie našimi očami**“

| | | |
|-----------|-------------------|------|
| 1. miesto | Kristína Kutajová | I.HA |
| 2. miesto | Paulína Fartelová | I.HA |
| 3. miesto | Diana Králiková | I.HB |

- **Celoeurópska matematická olympiáda PANGEA rok 2015** (žiaci 1.,2., 3.ročníka)

Našimi najúspešnejšími riešiteľmi sa stali Erik Čief a Matúš Krnáč z II. HB triedy.

- **Mladý Európan** – „Čo vieš o Európskej únii“ - súťaž študentov stredných škôl – Mgr. Tenkelová
- **Literárna súťaž Harry Potter** (pri príležitosti MDD) – akcia školskej knižnice a Žiackej školskej rady, zodpovedná – Mgr. S. Psotová
- **Ked' si vymýšľam**

Žiaci našej školy zapojili do školského kola 15. ročníka literárnej súťaže o najlepšiu žiacku poviedku fantastického žánru „**Ked' si vymýšľam 2015**“. Do celoštátneho kola postúpil J. Fortiak z 3. HB, ktorý získal **2. miesto**.

Dlhodobu spolupracujeme s Pedagogickou a Prírodovednou fakultou UMB v Banskej Bystrici pri realizácii priebežnej náčuvovej praxe – Ing. Belašičová.

25. 11. 2014 sme sa podieľali na príprave a realizácii **Dňa otvorených dverí** našej školy, kde sme prezentovali práce žiakov a aktivity našej školy. Spoločne so žiakmi sme pripravili prezentácie v Power pointe o ich pobyte v Taliansku, Francúzsku, Švajčiarsku a Nemecku, oboznámili sme prítomných žiakov, rodičov a učiteľov ZŠ o plánovaných stážach v budúcom školskom roku. Takisto sme pripravili výstavku prác našich žiakov a nástenky venované aktivitám našej školy a práci na hodinách cudzích jazykov.

Priamo na DOD sa zúčastnili p. Budová a Jančová so 6 žiakmi IV.H, IV.D, IV.K a V.H triedy. Mgr. Budová pripravila na DOD a aj na Burzu povolání prezentáciu o živote našej školy.

Mgr. Štrbová pripravila kontajnery na separovaný zber (plasty a papier), ktorý budeme realizovať v budúcom školskom roku v rámci ďalšieho rozvoja environmentálnej výchovy.

V rámci spolupráce s PK OdbP Mgr. Štrbová spracovávala so žiakmi IV.H na hodinách gastronómie v ANJ učebné pomôcky (prezentácie) pre odborné predmety technológia prípravy pokrmov v anglicko-slovenskej verzii. V procese výroby je ešte video.

- **Stáže**

Výsledky našej, ale aj svojej práce prezentujú žiaci hlavne pri svojej praktickej činnosti na pracoviskách v styku so zahraničnými hosťami, ale aj na **stážach** v zahraničí – v tomto šk. roku to bolo vo Francúzsku, vo Švajčiarsku, Taliansku a Nemecku. Stáže v Nemecku organizačne zabezpečovala p. Budová pre 2 žiakov z III.K (leto 2015) v spolupráci so Spolkovou pracovnou agentúrou v Bonne. Štúdiom a stáž vo Švajčiarsku na Swiss school of tourism and hospitality pomáhala zabezpečiť p. Budová, zúčastnili sa na nej dve žiačky (Dominika Víznerová a Timea Bea Dašková zo IV.H, ktoré na pohovor pripravovala p. Psotová. Na stáži boli od polovice júna do polovice októbra 2014. Stáž vo Francúzsku pomáhala organizovať p. Kubašková a konala sa jednak v zimnej aj v letnej sezóne, zúčastnili sa na nej 12 žiaci z III.HA a zo IV.H. Na stáži v Taliansku sa zúčastnia v lete 2015 5 žiaci z III.HB.

- **Olympiády**

Talentovaní žiaci preukazujú svoje jazykové zručnosti na **olympiádach v ANJ 4.12.2014 a NEJ (28.11. 2014)**. Školské kolá olympiád pripravili Psotová + Kubašková, Melicherčíková + Masárová. Súťaže v ANJ sa zúčastnilo 20 žiakov, ktorí súperili v troch kategóriách: 2A (1.-2. ročník HA), 2B (3.-5. ročník HA) a 2D (1.-4. ročník študijných odborov SOŠ). Súťažiaci preukázali výborné vedomosti ako v písomnej, tak aj v ústnej časti. Víťazom kategórie 2A je Nadia Meszárosová (I. HA), kategórie 2B Dominik Figuli (V. H) a kategórie 2D Matúš Hudák (III. K).

V nemeckom jazyku súťažili 9 žiaci. V kategórii 2A zvíťazil Ali Hamdaoui (I.HA) a v kategórii 2B Ema poničanová z V.H. V kategórii 2D prvé miesto udelené nebolo.

Pravidelne sa zúčastňujeme aj na krajských a obvodných olympiádach v jej **hodnotiacich komisiách** – v tomto školskom roku to boli Mgr. Budová (KK NEJ a ObvK NEJ), Ing. Danišová (ObvK OAJ) Ing. Melicherčíková a Ing. Masárová (KK OAJ).

- **Exkurzie**

So žiakmi sme uskutočnili viaceré **podujatia a exkurzie**. Vyučujúce ANJ Masárová, Štrbová, Melicherčíková, Jančová zorganizovali 17.10. 2014 pre žiakov návštevu divadelného predstavenia v anglickom jazyku. „Peter Black.“ v podaní martinského divadla. Ďalšie plánované predstavenie vo Zvolene sa neuskutočnilo kvôli kolidovaniu jeho termínu s praxou žiakov.

V septembri sa p. Danišová podieľala na príprave exkurzie do Osvienčimu.

Tradične navštevujeme so žiakmi aj Viedeň – tentoraz to bolo pod vedením p. Budovej a Psotovej a na exkurzii sa zúčastnila aj p. Martuliaková.

Počas ústnych maturitných skúšok absolvovali žiaci prehliadky pamiatok nášho mesta (Jančová, Kubašková). Pre žiakov školy pripravili p.Štrbová a Danišová školskú súťaž „Slovenské osobnosti“, ktorá vyvolala veľký ohlas a záujem u žiakov.

Poznatky takto získané využívajú žiaci pri príprave na maturitnú skúšku.

V novembri 2014 sa zapojili p. Masárová a Danišová so 7 žiakmi do celoslovenskej online súťaže Angličtinár roka.

Vo februári sme zorganizovali pre žiakov školy **Deň jazykov**. Do jazykových aktivít sa zapojili všetci vyučujúci CJ a všetci žiaci školy okrem končiacich ročníkov. Žiaci riešili rôzne dvojazyčné zadania a zábavné úlohy, pri ktorých si precvičili svoje zručnosti v anglickom, nemeckom a francúzskom jazyku. Bolo to milé a kreatívne spestrenie dňa. Samozrejme nechýbali ani odmeny za umiestnenie na prvom mieste. Takýto deň budeme organizovať aj v budúcnosti.

Zrealizované boli aj exkurzie v ČOV Rakytovce, Slovenský hydrometeorologický ústav, ALFA BIO, Zdravá výživa Baoba predajňa zdravej výživy – II.A (Žiaková, Belašičová), Čistička odpadových vôd – II. HA (Kubišová), hotel Dixon – III.D (Bambúchová), hotel The Grand Vígľaš – I.HA, HB (Matušková, Bambúchová), Topoľčianky Vinárske závody – III.D, III.K, III.HA (Matušková, Bambúchová, Korbelová), hotel The Grand Vígľaš – III.HA, HB (Maníková, Jančová), INTERBEAUTY Bratislava – I.AB, II.A, III.AB (Belašičová, Plančárová, Láskavá), Mc Donald's Banská Bystrica – IV.H (Jančová), Osvienčim – žiaci školy (Bambúchová, Danišová, Mackovič), Veľkosklad s potravinami ACCOMA – IV.H (Maníková, Plančárová), Patentový úrad v Banskej Bystrici – IV.H (Plančárová), Daňový úrad v Banskej Bystrici – V.H (Plančárová), exkurzia kadernícky salón RÚTH v B. Bystrici – I.AB (Láskavá), exkurzia kadernícky salón Galery v B. Bystrici – I.AB (Láskavá).

Zrealizované aktivity:

- ❖ 7. ročník akcie „**Študentská kvapka krvi**“
- ❖ 7. ročník akcie „**Valentínska kvapka krvi**“
Medzinárodný festival **Envirofilm 2015**
- ❖ Zapojenie sa do výtvarnej súťaže: „**Až k vrcholu Olympu**“ (Haringová: II.HA, Mokošová: II.HA)
- ❖ **Noc výskumníkov** (I.DK, I.HA, I.HB)- výstava logických hračiek, vedecké pokusy, skladanie stavebníc.
- ❖ „**Zábavné logické úlohy**“ – matematická súťaž (pre všetkých žiakov školy)

Odborná beseda s bývalými žiakmi HA (Roland Richter, Miška Róthová) pre žiakov II.HB triedy

Žiaci prvých ročníkov sa na hodine INF oboznámili so stránkou www.zodpovedne.sk.

Dôraz sme kládli na témy súvisiace s pojmami tolerancia a ochrana pred netoleranciou na internete, diskriminácia, rasizmus, xenofóbia, extrémizmus; venovali sme sa otázkam zneužívania osobných údajov, bezpečného a zodpovedného používania internetu a mobilných telefónov, kyberšikanovania a rôznymi druhmi závislostí. Žiaci, jednotlivé témy spracovali, prezentovali a nakoniec sme k daným témam diskutovali.

Podľa danej situácie vo vyučovacom procese, vyučujúci viedli žiakov k spoznávaniu slovenskej kultúry (história, zvyky a tradície, ich predstaviteľov) ako aj iných kultúr, učili ich rešpektovať tieto kultúry.

Boli zorganizované prednášky s odborníkmi z praxe na tému: **finančná gramotnosť** a kuchárske umenie.

Prezentácia školy na verejnosti:

- **Deň rodiny 16. 5. 2015**

V tomto školskom roku sa naša škola zúčastnila celoslovenskej akcie „Deň rodiny“, ktorá sa konala v parku pod Pamätníkom SNP. Škola mala vlastný prezentačný stánok, v ktorom žiaci 2. a 3. ročníka odboru hotelová akadémia pod vedením vyučujúcich Mgr. Matuškovvej a Ing. Maníkovej prezentovali svoje zručnosti. Vyučujúce TPP so žiakmi školy pripravili pre deti medovníčky.

- **Divadelné predstavenia**

Vyučujúce ANJ Masárová, Danišová, Melicherčíková zorganizovali v septembri 2014 pre žiakov návštevu divadelného predstavenia v angl. jaz. „Jack and Joe II.“ v B. Bystrici v podaní martinského divadla a v DJGT Zvolen zorganizovali pre žiakov anglické predstavenie „Peter Pan“ p. Štrbová, Melicherčíková a Danišová – v apríli 2015.

- **Športové súťaže**

Naši žiaci sa pravidelne zúčastňujú športových súťaží, akcií a podujatí. V minulom školskom roku sme sa prezentovali na týchto súťažiach:

Športové súťaže:

- okresného kola vo florbale sa zúčastnilo 12 žiakov a obsadili 3.miesto.
- v obvodnom kole vo volejbale dievčat sa zúčastnilo 7 žiačok
- vo futsale žiakov stredných škôl sa zúčastnilo 12 žiakov .
- obvodného kola v minifutbale o Pohár riaditeľa SSS sa zúčastnilo 14 žiakov a obsadili 2.miesto
- školského kola v stolnom tenise sa zúčastnilo 18 žiakov
- horehronských hier sa zúčastnilo 8 žiakov
- v mestskej lige vo volejbale a florbale sme súťažili po celý rok.
- zúčastnili sme sa aj mestského kola v bedminton, stolnom tenise a florbale.

- **Spolupráca s Domom sociálnych služieb**

Naša škola spolupracuje s Domom sociálnych služieb Prameň a s Domom matky Terezy v Banskej Bystrici. Obidve organizácie poskytujú starostlivosť ľuďom s telesným a duševným postihnutím. Naši žiaci pravidelne podľa potreby poskytovali kadernícke služby klientom v uvedených sociálnych zariadeniach.

- **Krúžková činnosť**

V oblasti voľnočasových aktivít a aj s cieľom podporiť prípravu na MS sme organizovali pre žiakov krúžky:

Konverzácia v anglickom jazyku – Ing. Melicherčíková

Krúžok anglického jazyka – Ing. Masárová

Komunikácia v nemeckom jazyku – Mgr. Budová, Psotová

Krúžok Priatelia pekných umení – Mgr. Kubašková

Dramatický krúžok – Mgr. Štrbová

Internetový krúžok, ktorý viedla Mgr. Bešťáková

Krúžok pečenia viedla Mgr. Tenkelová

Tvorivé písanie – Mgr. M. Mackovič

Krúžok kreativity – Ing. T. Belašičová

Krúžok pečenia – Mgr. M. Tenkelová

Priatelia pekných umení – Mgr. L. Kubašková

Fitness krúžok – Mgr. TELEK

Priatelia hudby - Ing. Korbelová

Kreatívny krúžok - Ing. Belašičová

Barmanský a baristický krúžok - Mgr. Matušková

Svoju činnosť sme prezentovali aj v odborných časopisoch EPICURE, GASTRO a na portáli www.jedalne.sk, v Radničných novinách a týždenníku MY.

V rámci vzdelávania a výchovy budúcich učiteľov spolupracovala Ing. Korbelová ako konzultantka k diplomovej práci pre FPV UMB.

V rámci predmetov ekonomika a hotelový a gastronomický manažment študenti IV.D, IV.K a V.H vypracovali podnikateľské plány, ktoré aj úspešne odprezentovali v rámci maturitných skúšok.

Pravidelne sa zapájame do celospoločenských aktivít účasťou na:

- Študentská kvapka krvi
- Valentínska kvapka krvi
- Modrý gombík
- Deň narcisov
- Úsmev ako dar
- Dobrý anjel

V rámci praktického vyučovania sa uskutočnili nasledovné aktivity:

- V októbri 2014 sme sa zúčastnili medzinárodnej súťaže Euro AkademikGastro v Rimavskej Sobote s deviatimi súťažiacimi v súťažných disciplínach barman, barista, čašník, kuchár a kaderník. Čašníci pripravovali slávnostnú tabuľu na tému „umenie“. Naši súťažiaci **Martin Bohuš a Pavlína Balačinová** zo 4. ročníka odboru hotelová akadémia pod odborným vedením Bc. Mydlovej pripravili slávnostnú tabuľu pri príležitosti výstavy fotografie umeleckého fotografa Karola Benického a umiestnili sa na 1. mieste. **Rastislav Kasár** (IV.H) sa v súťaži baristov umiestnil taktiež na 1. mieste a **Monika Kováčiková** (IV.D) na peknom 3. mieste. Súťažiacich pripravovala MOV Mgr. Jacková.
- Deň otvorených dverí v novembri 2014 sa uskutočnil formou prezentácie zručností a ochutnávky pripravených pokrmov. Vybraní žiaci školy privítali a informovali deviatakov o možnostiach štúdia na našej škole. Prezentácia sa uskutočnila v budove školy, reštaurácii BELVEDER a školskom kaderníctve. Podujatie zabezpečovali žiaci školy pod vedením učiteľov a majstrov odbornej výchovy.
- Dňa 27. novembra 2014 sme sa zúčastnili v hoteli LUX burzy informácií s názvom „Európske služby zamestnanosti pre mladých“. Svoje praktické zručnosti ukázali kuchári a čašníci praxujúci v hoteli LUX a žiačky odboru kaderník pod vedením majstrov odbornej výchovy.
- Dňa 30. januára 2015 sme sa zúčastnili v rámci výstavy INCHEBA 2015 barmanskej a kuchárskej súťaže odborných zručností v Bratislave. Školu v kategórii barman reprezentovali žiačky Lucia Máthová (4. ročník ŠO servírka) a Adriána Horná (3. ročník ŠO hotelová akadémia). Súťažiaca Adriana Horná sa umiestnila v striebornom pásme. Súťažiace pripravovala Mgr. Matušková.
V súťaži kuchárov školu reprezentoval Marián Kupec (4. ročník ŠO kuchár) a umiestnil sa v striebornom pásme (celkovo 6. miesto). Na súťaž sa pripravoval za odbornej asistencie MOV Bc. Ľuptákovéj.
- Reprezentačný ples školy – február 2015 – v tomto roku sa uskutočnil už 18. ročník tejto spoločenskej udalosti školy. Program aj celková atmosféra plesu boli vynikajúce. Hostia sa cítili príjemne a veľmi dobre sa zabávali. Boli spokojní s výborným jedlom a poskytovanými službami. Ples zabezpečovali žiaci III.H a IV.K pod vedením majstrov odbornej výchovy a odborných pracovníkov reštaurácie.
- Dňa 17.3.2015 sme sa zúčastnili odborného školenia spoločenských výčesov kolekcie Jar-Leto 2015 pod vedením technologičky firmy Vitalitys Zuzany Beňovej (absolventky našej školy). Obsahom školenia bola prezentácia niekoľkých typov aktuálnych výčesov spojených s nácvikom nových techník a postupov pri tvorbe účesov. Cieľom tohto školenia bolo získať nové vedomosti, zručnosti a inšpirácie v oblasti aktuálnych módnych trendov. Celý deň prebehol v príjemnej pracovnej atmosfére, kde sme si vymenili názory a skúsenosti s kolegynami z kadernického odboru.

- V mesiaci marec 2015 sa v Banskej Bystrici konal 1. ročník odbornej súťaže Banskobystrický GASTRO CUP v súťažných odboroch kuchár a cukrát pod odbornou záštitou Banskobystrického klubu kuchárov a cukrárov. Naša škola sa zapojila do súťaže ako spoluorganizátor. MOV Mydlová so žiakmi 3. a 4. ročníka hotelovej akadémie zabezpečovala prípravu miešaných nápojov pre návštevníkov súťaže, ktorá sa uskutočnila v hoteli LUX. Našu školu v súťaži reprezentovali žiaci Daniel Klibáni z II.B (pripravoval ho Peter Boocz – inštruktor OV), Marián Kupec zo IV.K (MOV Bc. Ľuptáková) a Richard Hríbik (MOV Bc. Filipková), ktorý sa umiestnil v juniorskej súťaži na 3 mieste.
- Dňa 20.4.2015 sa konalo odborné školenie WELLA PROFESSIONAL, na ktorom sa zúčastnili MOV Gregorová, Šantová a Láskavá. Témou školenia boli trendy 2015 zamerané na farby a strihy INSTAMATIC a ELEMENTS pod vedením špecialistky na strihy Ivety Weisselovej a jej kolegyne koloristky Natálie Kuklovej Bagamery. Celý deň sa niesol v príjemnej pracovnej atmosfére. Toto školenie prinieslo nové poznatky a inšpiráciu obohacujúcu prácu pedagogických zamestnancov školy v odbore kaderník.
- Praktické maturitné skúšky – 11. – 15. máj 2015 – v tomto školskom roku sme opäť organizovali praktické maturitné skúšky pre hotelovú akadémiu a študijný odbor kuchár a čašník formou prezentácie slovenskej a zahraničnej gastronómie. Maturity sme realizovali v reštaurácii BELVEDER a v bufete Obvodného úradu.
- Dňa 23. mája 2015 sa MOV Láskavá a Šantová zúčastnili odborného školenia firmy FRAMESI zameraného na novinky v melírovaní, farbení a tónovaní vlasov. Školenie sa uskutočnilo v Lučenci.
- V mesiaci jún sme sa v tomto školskom roku už po druhýkrát zúčastnili medzinárodnej súťaže EuroAkademik Gastro 2015 v Rimavskej Sobote. Súťažili sme v kategóriách barman, barista, čašník, kuchár a kaderník. **Marek Svitek** (2. ročník odbor hotelová akadémia) sa umiestnil na 1 mieste v odbore barista, **Richard Hríbik** (3. ročník študijný odbor kuchár) sa umiestnil na 2. mieste odbore kuchár a **Jana Valtrová** (2. ročník odbor kaderník) sa umiestnila na 3. mieste v odbore kaderník – príprava svadobného účesu. Súťažiacich pripravovali MOV Mgr. Jacková, Bc. Filipková a Bc. Šantová.
- Zabezpečovanie spoločenských udalostí - na organizovanie spoločenských udalostí (slávnostný obed, večera, posedenie, svadba, recepcia, raut) sme využívali priestory Okresného úradu a taktiež priestory reštaurácie BELVEDER. Spoločenské podujatia pripravujeme priamo v našom zariadení ale aj mimo neho na požiadanie napr. pre mesto Banská Bystrica, pre BBSK a iné organizácie a obyvateľov.
- V uplynulom školskom roku mali žiaci možnosť absolvovať baristický, barmanský a someliersky kurz. V mesiacoch december 2014 a marec 2015 baristický kurz absolvovalo 38 žiakov z tried I.HB, II.HA, II.HB, III.AB a IV.H, v mesiaci jún absolvovalo barmanský kurz 17 žiakov z tried II.D, II.HA, II.HB, III.AB a III.K a v mesiacoch máj a jún absolvovalo someliersky kurz spolu 29 žiakov z tried II.HA, II.HB, II.DK, III.HA, III.HB, III.D a IV.H.

§ 2 ods. 1 písm. j) údaje o projektoch, do ktorých je škola zapojená

Pokračovali sme v spolupráci s talianskou vzdelávacou organizáciou EUROPE 3000 (bývalá ESAGENCY) so sídlom v Bergame a trojmesačnej odbornej stáže v talianskej prímorskej oblasti Benátky sa zúčastnilo 5 žiakov 3. ročníka odboru hotelová akadémia. Obsahom stáže bolo získanie jazykových kompetencií v talianskom jazyku, upevnenie jazykových zručností v nemeckom a anglickom jazyku a taktiež získanie nových zručností v talianskej gastronómii.

- **Projekt „Mikuláš u vás doma“** – spolupráca pri príprave a realizácii – Mgr. M.Mackovič
- **Projekt „Deň rodiny – prezentačný stánok školy“** – spolupráca pri príprave a realizácii – Mgr. M. Mackovič
- **Projekt ERAZMUS +**
Ing. Masárová, Mgr. Štrbová, spracovali v tomto šk.roku **projekt** v rámci programu **Erasmus+** s názvom ***S jazykmi do Európy***. Projekt má metodické zameranie a je určený pre učiteľov ANJ a NEJ. Zúčastnia sa na ňom aj Mgr. Budová a Mgr. Psotová. Má pomôcť zvýšiť profesionalitu učiteľov, motivovať učiteľov k ich ďalšiemu rastu, zabezpečiť priamy kontakt s kultúrou krajiny a prispieť k lepšiemu využitiu nových metód a IKT technológií vo vyučovacom procese. Má sa realizovať v októbri 2015 vo Viedni a v lete 2016 v Anglicku. Projekt bol už schválený.
- Okrem p.Psotová toho ešte pokračovala od septembra do marca na **projekte NUCEMu** ako autorka testovacích položiek.
- V rámci **projektu NUCEMu** e-testovania sme realizovali Národný projekt zvyšovania kvality vzdelávania na ZŠ a SŠ s využitím elektronického testovania (e-Test).
- **Projekt Moderné vzdelávanie** – digitálne vzdelávanie pre všeobecnovzdelávacie projekty.
- **Projekt Modernizácia vzdelávacieho procesu na stredných školách.**

§ 2 ods. 1 písm. k) údaje o výsledkoch inšpekčnej činnosti vykonanej Štátnou školskou inšpekciou v škole

V školskom roku 2014/2015 boli na našej škole dve inšpekcie. Prvá inšpekcia bola vykonaná Štátnou školskou inšpekciou dňa 12.11.2014 a bola to následná inšpekcia na stav odstránenia nedostatkov zistených na tematickej inšpekcii v dňoch 3.2. až 5.2.2014 pri kontrole materiálno-technického a priestorového zabezpečenia výučby študijného a učebného odboru čašník - servírka a kuchár - kuchárka. Inšpekcia zistila, že všetky nedostatky boli odstránené. Druhá inšpekcia sa konala v dňoch 22.6. až 25.6.2015 Štátnou školskou inšpekciou a bola zameraná na ukončenie štúdia na strednej škole – realizáciou záverečných skúšok. Z danej školskej inšpekcie neboli vyvozené žiadne opatrenia.

§ 2 ods. 1 písm. l) údaje o priestorových a materiálno – technických podmienkach školy

Teoretické vyučovanie sme realizovali v budove školy, kde sa nachádza 10 klasických učební, 3 učebne na delenie a 5 odborných učební. Vyučovanie TŠV prebiehalo na ihrisku a v telocvični Spojenej školy - SOŠ, v telocvični Katolíckeho gymnázia, v budove našej SOŠ HSaO, v jej posilňovni a v krytej plavárni na Štiavničkách.

Vybavenie učební teoretického vyučovania:

- INF učebňa informatiky – je vybavená PC, dataprojektorom, skenerom, tlačiarňou.
- ADK učebňa administratívy a korešpondencie č.16 – žiaci sa učia desaťprstovú metódu na počítačoch, v ktorých je nainštalovaný program „všetkými desiatimi“, učebňa má dataprojektor a tlačiareň.
- IKT učebňa č. 11 – využíva sa predovšetkým na výučbu cudzích jazykov a odborných predmetov. V učebni sa nachádza interaktívna tabuľa, vizualizér a PC učiteľa.
- IKT2 učebňa č. 7 – je využívaná na rôzne predmety – odborné aj všeobecnovzdelávacie, kde sa pri výučbe mohla využívať interaktívna tabuľa a PC učiteľa.
- Učebňa č. 9 – sa využíva na výučbu odborných predmetov – technológia prípravy pokrmov. V učebni sa nachádza inventár používaný pri praktickom vyučovaní, chladnička, umývačka riadu, mikrovlnná rúra, teplovzdušná rúra, elektrické varné platne, multifunkčný mixér, dataprojektor a PC učiteľa.
- Učebňa č. 10 – slúžila na výučbu odborných predmetov – technika obsluhy a iných predmetov. V učebni sa nachádza inventár používaný pri praktickom vyučovaní. Učebňa je vybavená dataprojektorom a PC učiteľa.
- Učebňa č. 15 – slúžila ako skupinová učebňa cudzích jazykov. Boli v nej umiestnené mapy, plagáty, pomocné gramatické materiály.
- Učebňa na Obvodnom úrade – využíva sa v popoludňajších hodinách na výučbu odborného predmetu – technológia prípravy pokrmov. Žiaci pri príprave jedál využívajú zariadenie kuchyne OÚ.
- Knižnica – na vyučovanie sa využívala v prípade rozvoja čitateľskej gramotnosti a konverzačných cvičení.
- Ostatné učebne – sú zariadené klasicky s možnosťou použiť CD prehrávač, dataprojektor, resp. notebook.
- Kabinety – sú vybavené počítačmi s pripojením na internet.
- Zborovňa – učitelia mohli využívať 2 počítače s pripojením na internet, notebooky a dataprojektor.
- Medzi inventár školy patrí kopírovacie zariadenie pre žiakov a zamestnancov školy.

Praktické vyučovanie sme realizovali na týchto pracoviskách:

- Školské kaderníctvo

Pracovisko je priestorovo vyhovujúce, vybavené požadovaným zariadením a pracovnými pomôckami. Poskytuje dostatok priestoru pre vykonávanie produktívnej práce budúcich kaderníčov. V uplynulom školskom roku sa stabilizovala aj klientela.

- Restaurant BELVEDER

Pracovisko je priestorovo vyhovujúce a poskytuje dostatok vhodnej produktívnej práce pre žiakov v odboroch hotelová akadémia, kuchár a čašník. Okrem toho žiaci vykonávajú produktívnu prácu aj na akciách realizovaných mimo reštaurácie v rámci mesta Banská Bystrica.

- Jedáleň OKRESNÝ ÚRAD

Priestory zodpovedajú požiadavkám na prípravu žiakov na budúce povolanie. Žiaci vykonávajú produktívne práce aj v bufete, ktorý je súčasťou pracoviska a má pomerne dobrú návštevnosť. Okrem toho pracovisko zabezpečuje väčšie príležitostné podujatia v priestoroch okresného úradu a taktiež v meste.

- Ostatné zmluvné pracoviská

Žiaci ďalej pracovali v zmluvných pracoviskách, ktorými v uplynulom školskom roku boli hotel LUX (skupinový OV, spolu 50 žiakov), Pizzeria ALBA, Reštaurácia BARUMKA, Reštaurácia ZLATÝ BAŽANT, Bistro SMARTFOOD, Restorant MEDITERAN, Hotel – penzión KÚRIA. Na individuálnom výcviku spolu pracovalo 28 žiakov.

Vybavenie pracovísk praktického vyučovania:

Stredisko kuchyňa – pracovisko OV pre odbor kuchár a hotelová akadémia (Restaurant Belveder, kuchyňa Obvodný úrad)

Obidve pracoviská sú vybavené modernou gastronomickou technológiou, potrebnou pre prípravu kuchárov pre budúce povolanie – sporáky, konvektomat, varný kotol, suchá platňa, ohrievacie stoličky, vyprážacie panvice, univerzálny robot, nárezové stroje, výdajné stoly, ohrievacie stoly. Ďalej majú žiaci k dispozícii potrebný riad a náradie pre prípravu teplých a studených pokrmov. Na umývanie použitého inventára slúži moderné umývacie zariadenie.

Stredisko reštaurácia – Pracovisko OV pre odbor čašník a hotelová akadémia (Restaurant Belveder, jedáleň Okresný úrad)

Pracovisko reštaurácie Belveder je vybavené moderným reštauračným nábytkom. Pre zabezpečenie rýchlej obsluhy v čase vydávania obedov využívame výdaj stravy bufetovým spôsobom, pri ktorom kuchári vydávajú pokrmy priamo v odbytovom stredisku, čím vzniká časová úspora pri obsluhu hostí. V stredisku máme aj šalátový bufet, ktorý obohacuje dennú ponuku. Pracovisko je vybavené dvoma indukčnými platňami na zabezpečovanie akcií aj mimo reštaurácie.

Pracovisko jedáleň v Okresnom úrade je vybavené klasickým jednoduchým vybavením. Žiaci tu vykonávajú prevažne jednoduchú obsluhu.

V obidvoch strediskách je espresso stroj na prípravu rôznych druhov káv. Na prípravu miešaných nápojov majú žiaci taktiež potrebné vybavenie.

Školské kaderníctvo – pracovisko OV pre odbor kaderník

Pracovisko má vybavených 10 pracovných miest (zrkadlo, odkladací priestor, kreslo pre zákazníka), 2 pracovné miesta vybavené sušiacimi helmami, 3 pracovné miesta na prípravu zákazníka (umývadlo so sprchou, kreslo). Ďalej je pracovisko čakárňou vybavenou kreslami a stolíkmi pre zákazníkov, ktorí čakajú na pracovné úkony, a recepcným pultom, ktorý slúži na prijímanie zákazníkov.

Žiaci majú k dispozícii potrebné pomôcky na vykonávanie kaderníckych zručností (fény, zastrihovacie strojčky, žehličky na vlasy, elektronickú váhu na dávkovanie farieb) a taktiež kadernícky materiál od viacerých kaderníckych firiem.

§ 2 ods. 1 písm. m) údaje o finančnom a hmotnom zabezpečení výchovno-vzdelávacej činnosti školy, a to:

1.O dotáciách zo štátneho rozpočtu na žiakov

Výnosy, ktoré sme za rok 2014 dosiahli v našich POV produktívnou prácou žiakov SOŠ, predstavovali 283 592,- €.

Zo ŠR poskytnutá dotácia z BBSK bola vo výške 1.085 495,- € .

Dotácia zo ŠR na žiakov bola poskytnutá a vyčerpaná vo výške 169 867,-€, čo predstavovalo 15,64 % z celkového príspevku školy.

Zvyšné náklady na prevádzku boli pokrývané z vlastných zdrojov školy.

2. O príspevkoch na čiastočnú úhradu nákladov spojených s hmotným zabezpečením školy od rodičov alebo inej osoby, ktorá má voči žiakovi vyživovaciu povinnosť

Pri škole je zriadená Rada rodičov, do ktorej prispievajú rodičia za každého žiaka podľa rozhodnutia Rady rodičovského združenia sumou 20,- € na jedného žiaka na jeden školský rok. Tieto prostriedky sú využívané na exkurzie žiakov, pomôcky do odborných učební, príspevky na všeobecnovzdelávacie predmety (nákup kníh), sociálne výpomoci žiakom školy a pod.

3 O finančných prostriedkoch prijatých za vzdelávacie poukazy a spôsobe ich použitia v členení podľa financovaných aktivít

Vzdelávacie poukazy boli poskytnuté vo výške 6791,- €. Tieto boli použité na krúžkovú a záujmovú činnosť školy, na jej materiálne zabezpečenie, ako aj odmeny pedagogickým pracovníkom za vedenie krúžkovej činnosti.

4. o finančných prostriedkoch získaných od rodičov alebo zákonných zástupcov žiakov, právnických osôb alebo fyzických osôb a spôsob ich použitia v členení podľa finančných aktivít

Pri SOŠ HSO je zriadené Občianske združenie „Klub pre rozvoj školy“, ktorý získava finančné prostriedky z členských príspevkov členov klubu (zamestnanci školy), od sponzorov, 2 % z odvedenej dane fyz. a právnických osôb. Finančné prostriedky sú využívané na nákup učebných pomôcok, podporu exkurznej činnosti, vzdelávania žiakov a zamestnancov školy a pod.

V roku 2014 mala SOŠ HSO k dispozícii celkové zdroje vo výške 1 369 086,- €.

Z toho **poskytnutý príspevok zo ŠR bol 1.085495,- €.** Na mzdy zamestnancov SOŠ HSO bolo vyplatených 656 646,- € a odvody do fondov 246 049,- €, čo predstavuje **85,55 %** z poskytnutého príspevku zo ŠR.

Na **odchodné** pracovníkom školy bolo vyplatené 5323,- €. a nemocenské dávky 2 052,- €

Priemerná mzda pedagogických a nepedagogických pracovníkov bola v roku 2014 **883,-€**

S finančnými prostriedkami sme hospodárili účelne a boli použité v súlade so zákonom 523/2004 Z.z. o rozpočtových pravidlách v znení neskorších predpisov.

Boli z nich pokryté materiálové náklady (kancelársky papier, toner, knihy) a náklady na služby (nájomné, elektrickú energiu, vodu a pod.).

V auguste 2014 sme opravili odbornú učebňu pre výučbu technológie pokrmov pre žiakov hotelovej akadémie . Náklady na uvedenú opravu predstavovali 19 884,47 eur.

HV školy na rok 2014 bol zisk vo výške + 77 448,- €.

V roku 2014 sme nemali poskytnuté žiadne kapitálové výdavky.

§ 2 ods. 1 písm. n) ciele, ktoré si škola určila v koncepčnom zámere rozvoja školy na školský rok 2011/2012 a vyhodnotenie ich plnenia

Školu stále profilujeme so zameraním na prípravu žiakov pre povolania zabezpečujúce služby obyvateľstvu. Preto prevádzkujeme pracoviská odborného výcviku, ktoré priamo poskytujú služby obyvateľstvu a v ktorých žiaci získavajú zručnosti a návyky pri tejto činnosti. Naši absolventi sú schopní komunikovať so zákazníkom, prijímať objednávky, realizovať objednávku a následne zabezpečiť vyúčtovanie. Tieto zručnosti získavajú počas odborného výcviku a na zmluvných pracoviskách u súkromníkov a teoretické vedomosti na hodinách odborných predmetov.

Škole sa podarilo zlepšiť podmienky pre praktické vyučovanie v odbore kaderník vybudovaním nového pracoviska SOŠ informačných technológií.

Cez prázdniny sa nám podarilo vybudovať odbornú učebňu na predmet technológia prípravy pokrmov, čím sme vytvorili výrazne lepšie podmienky pre výučbu daného predmetu.

Nepodarilo sa nám stále splniť strategický cieľ číslo 1 a to získanie budovy na teoretické vyučovanie, kde by bola telocvičňa a jedáleň pre žiakov.

Na hodinách teoretického vyučovania sme sa snažili čo najviac využívať prostriedky IKT. Všetci učitelia pripravili pre žiakov rôzne prezentácie, ktoré postupne spracúvajú jednotlivé tematické celky.

Prostriedky IKT a ich využitie predviedli počas praktických maturitných skúšok aj žiaci hotelovej akadémie. Súčasťou obhajoby praktickej časti MS bola príprava prezentácie jednotlivých kuchýň.

Medzi ciele školy patrí aj neustále vzdelávanie sa pedagogických pracovníkov. Učitelia sa pravidelne zúčastňovali kontinuálneho vzdelávania i rôznych školení, čím prehľbovali svoje pedagogické i odborné kompetencie. Získané poznatky odovzdávali svojim kolegom v rámci práce predmetových komisií a realizovali priamo vo vyučovacom procese.

V minulom školskom roku žiaci mohli svoje vedomosti prehľbovať aj v rámci krúžkov. Na škole pracovali krúžky zamerané na jazyky, informatiku, účtovníctvo, administratívu a korešpondenciu, športové aktivity, kultúru a iné.

O tom, že sa nám darí vychovávať žiakov pre prax svedčí, že na Úrade práce sa s končiacich ročníkov zaregistrovalo menej žiakov, čím sme sa percentom úspešnosti zaradili medzi lepšie školy.

Ciele v školskom roku 2014/2015

1. Overovať obsahovú a vecnú náplň školských vzdelávacích programov, zamerať sa na ich účinnosť na rozvoj všeobecných, kľúčových a odborných kompetencií žiakov v súlade s poslednými zmenami v ŠVP.
Cieľ bol splnený:
Vo všetkých odboroch a ročníkoch vyučujúci overovali obsahovú a vecnú náplň ŠkVP.
2. Cielene rozvíjať čitateľskú gramotnosť žiakov, podporovať vzdelávanie pedagogických zamestnancov v oblasti rozvíjania čitateľskej gramotnosti žiakov. Využívať možnosť čítania s porozumením vo všetkých predmetoch.
Cieľ bol splnený:
Predmetové komisie spoločenskovedných aj odborných predmetov úzko spolupracovali pri rozvíjaní čitateľskej gramotnosti žiakov.
3. Pri vyučovaní cudzích jazykov uplatňovať inovatívne metódy a formy výučby, ktoré u žiakov rozvíjajú samostatnosť a tvorivý prístup. Zamerať sa na zážitkové metódy, riadenú a voľnú diskusiu, riešenie problémových úloh a audio/video prezentácie.
Cieľ bol splnený:
Vyučujúci cudzích jazykov využili rôzne formy a metódy práce, predovšetkým prezentácie zo zahraničných stáží, návštevu divadelných predstavení v anglickom jazyku, vlastné tematické prezentácie študentov.
4. Rozvíjať osvetovú, vzdelávaciu a výchovnú činnosť žiakov s dôrazom na uvedomenie si globálnej previazanosti udalostí, vývoja a problémov na miestnej, regionálnej, národnej a medzinárodnej úrovni.
Cieľ bol splnený:
V rámci metód, foriem a aktivít mali žiaci možnosť uvedomiť globálnu previazanosť udalostí.
5. Rozvíjať environmentálnu výchovu a vzdelávanie ako súčasť rozvoja osobnosti žiakov, na vytváranie vhodných podmienok k zdravému spôsobu života žiakov. Posilniť výchovu žiakov s dôrazom na zdravú výživu, zdravé potraviny a potravinovú bezpečnosť.
Cieľ bol splnený:
Vyučujúci zorganizovali pre žiakov rôzne akcie, exkurzie a besedy, aby rozvíjali ich vzťah k životnému prostrediu a zdravej výžive.
6. Vytvárať priaznivé prostredie na implementáciu inovačných pedagogických metód s využitím informačných a komunikačných technológií a venovať primeranú pozornosť rozvíjaniu kompetencií žiakov v tejto oblasti.
Cieľ bol splnený:
Žiaci boli vedení k tomu, aby využívali informačné a komunikačné technológie a naďalej rozvíjali svoje kompetencie.
7. Posilňovať pracovnú tvorivú atmosféru, zamerať sa na multikultúrnu výchovu, výchovu a vzdelávanie v duchu humanizmu, demokracie a slobody. Uplatňovať zákaz všetkých foriem diskriminácie, intolerancie, rasizmu a segregácie.
Cieľ bol splnený:
Vyučujúci v tejto oblasti sústavne pracujú, bolo uskutočnených niekoľko besied aj výchovný koncert o daných témach.
8. Pre zvýšenie imidžu školy zrealizovať 3 projekty, ktoré na základe výzvy riaditeľa školy navrhli a predložili pedagogickí zamestnanci.
Cieľ bol splnený čiastočne:
Úspešne sa podarilo zrealizovať 2 projekty, realizácia tretieho sa preniesla na nasledujúci školský rok.

9. Zabezpečiť pre žiakov vo všetkých odboroch dostatok vhodnej produktívnej práce na vlastných pracoviskách odborného výcviku a na zmluvných pracoviskách s možnosťou rozširovania a uplatňovania odborných vedomostí a praktických zručností.

Cieľ bol splnený:

Žiaci sa zúčastňovali reprezentatívnych akcií, uplatňovali svoje odborné vedomosti a zručnosti, mali dostatok produktívnej práce.

Z uvedených cieľov vyplynuli na školský rok 2014/2015 tieto hlavné úlohy:

Ad. 1

1. Realizovať, kontrolovať a overovať obsahovú a vecnú náplň školských vzdelávacích programov a ich súlad so Štátnym vzdelávacím programom.
Splnené – všetci pedagogickí pracovníci overovali obsahovú a vecnú náplň ŠkVP.

Ad. 2

2. Na hodinách slovenského jazyka a literatúry v súčinnosti so všetkými vyučujúcimi využívať aktivity, zamerané na rozvoj čitateľskej gramotnosti, čítania s porozumením a rozvíjanie jazykového prejavu. Úzko spolupracovať s vedúcimi všetkých PK.
Splnené – vyučujúci viedli žiakov k aktívnej práci na porozumenie textu.
3. Ďalej systematicky budovať školskú knižnicu, využívať, rozšíriť činnosť v čitateľských zručnostiach a čitateľských aktivitách.
Splnené – Školská knižnica pravidelne obnovuje svoj fond, vedie k záujmu o čítanie.

Ad. 3

4. Pri vyučovaní cudzích jazykov eliminovať memorovanie a sústrediť sa na vyučovanie založené na tréningu a rozvoji jazykových kompetencií s ohľadom na rôzne štýly učenia sa žiaka a jeho schopnosti a druh inteligencie. Rozvíjať a posilňovať komunikačné kompetencie zo všetkých oblastí života v súlade s európskymi jazykovými normami.
Splnené – vyučujúci cudzích jazykov rozvíjali a posilňovali komunikačné kompetencie žiakov, žiaci sa zúčastnili divadelných predstavení v cudzom jazyku.

Ad.4

5. Zvyšovať povedomie detí a žiakov o globálnych témach, rozvíjať ich kritické uvedomenie si sociálnych, environmentálnych, ekonomických a politických procesov vo svete, využívať riadený rozhovor, besedy, inovačné metódy a formy práce.
Splnené – vyučujúci na hodinách využívali riadený rozhovor, besedy, prezentácie, dokumentačné materiály na splnenie daných tém.

Ad. 5

6. Realizovať aktivity a programy na podporu zdravia a zdravého životného štýlu. Pokračovať v organizovaní akcií k Svetovému dňu výživy, k Týždňu zdravia, Týždňu vody, k Svetovému dňu nefajčenia, k Európskemu týždňu boja proti drogám.
Splnené – boli organizované besedy, návštevy predajní so zdravou výživou, tematické exkurzie a prednášky k daným témam.

Ad. 6

7. Využívať tematické okruhy, spracované formou IKT na realizáciu „otvorených hodín“ pre kolegov, so žiakmi sa zapájať do súťaží a aktivít, ktoré podporujú využívanie IKT.
Splnené – boli zorganizované otvorené hodiny, uskutočnil sa Deň jazykov a žiaci boli zapojení do aktivít, ktoré podporujú využívanie IKT.

Ad. 7

8. Vo vyučovacom procese sa zamerať na témy súvisiace s multikultúrnou výchovou, s výchovou v duchu humanizmu a vzdelávať žiakov v oblasti ľudských práv, práv dieťaťa, rodovej rovnosti a predchádzať všetkým formám diskriminácie, xenofóbie, antisemitizmu, intolerancie a rasizmu.
Splnené – k daným témam boli uskutočnené besedy, prednášky, dokumentárne materiály, besedy s príslušníkmi polície, psychológom, špeciálnym pedagógom a odborníkom na rodinnú výchovu.

Ad. 8

9. Na základe predloženého projektu zrealizovať „Svätý Mikuláš u nás doma“ ho realizovať v domácnostiach mesta Banská Bystrica.
Splnené – projekt mal veľmi dobrú odozvu medzi obyvateľmi mesta.
10. Rozpracovať a pripraviť „Propagačný stánok“, ktorý bude informovať o zameraní, činnosti a aktivitách školy na rôznych podujatiach mesta a okresu.
Splnené – propagačný stánok bol využitý na rôznych akciách, predovšetkým na Dni rodiny.
11. Pripraviť a zabezpečiť „Denný tábor GASTRO-WORKSHOP“ pre deti základných škôl v meste a okrese Banská Bystrica.
Úlohu sa nepodarilo splniť a jej realizácia bola prenesená do budúceho školského roku.

Ad. 9

12. Organizovať odborné školenia o moderných trendoch v účesovej tvorbe a gastronómii za účelom zlepšenia kvality odborného vzdelávania a poskytovania služieb verejnosti na pracoviskách praktického vyučovania.
Plnenie: MOV sa zúčastnili viacerých odborných školení v účesovej tvorbe organizovaných firmami Wella Profesional, Vitalitys a Framesi. Jedna MOV v odbore kuchár absolvovala týždennú odbornú stáž v reštaurácii Bistro Smartfood.
13. Zabezpečiť pre žiakov 9. ročníka Deň otvorených dverí v budove školy, v školskom kaderníctve a reštaurácii Belveder so zameraním na propagáciu všetkých učebných a študijných odborov.
Splnené – Deň otvorených dverí sa uskutočnil v plánovanom termíne a stretol sa s pozitívnym ohlasom.
Plnenie: DOD sa uskutočnil v mesiaci november v škole i na pracoviskách praktického vyučovania – v reštaurácii Belveder a kaderníctve Elegancia.
14. Realizovať súťaže odborných zručností, umožniť žiakom zúčastniť sa zahraničných stáží, absolvovať odborné kurzy s cieľom rozvíjania všeobecných a odborných kompetencií.
Splnené – žiaci na súťažiach odborných zručností dosiahli veľmi dobré výsledky, obojstranná spokojnosť je aj medzi účastníkmi zahraničných stáží.
Plnenie: úloha sa plnila priebežne počas celého školského roka. Žiaci absolvovali someliérsky, baristický aj barmanský kurz. Zúčastnili sa baristických súťaží. Zúčastnili sme sa krajskej súťaže Akademik Gastro v Rimavskej Sobote v mesiacoch september 2014 a jún 2015.

Prostriedkom na zabezpečenie úloh a naplnenie cieľov plánu výchovno-vzdelávacej činnosti v školskom roku 2015/2016 je aj organizačné zabezpečenie školského roka, ktoré je rozpracované v pláne práce školy.

§ 2 ods. 1 písm. o) oblasti, v ktorých škola dosahuje dobré výsledky, a oblasti, v ktorých sú nedostatky a treba úroveň výchovy a vzdelávania zlepšiť vrátane návrhov opatrení

Vzhľadom k tomu, že pripravujeme absolventov v atraktívnych odboroch ako sú kuchár, čašník, hotelová akadémia, v rámci praktického vyučovania sa zúčastňujeme rôznych súťaží odborných zručností, na ktorých dosahujeme veľmi dobré výsledky a umiestnenia na prvých miestach.

Naši žiaci, i keď nepracujú vo vlastných reštauračných zariadeniach, poskytujú služby na vysokej úrovni pre širokú verejnosť. Spokojnosť s našimi službami je známa a hostia sa do týchto zariadení radi vracajú. Žiaci taktiež zabezpečujú rôzne spoločenské udalosti mimo pracoviska na požiadanie podnikateľov a organizácií mesta Banská Bystrica. Máme veľmi dobrú spoluprácu s radnicou Mesta Banská Bystrica, pre ktorú zabezpečujeme väčšinu akcií.

Aj keď triedni učitelia v spolupráci s výchovným poradcom spolupracovali s Úradom práce, sociálnych vecí a rodiny v Banskej Bystrici pri zanedbávaní povinnej školskej dochádzky študentov, opakovane sme sa stretávali s problémom neplnenia povinnej školskej dochádzky študentov 1.ročníka. Tento problém sa nám nepodarilo odstrániť. Okrem daného problému, pretrváva ďalší vážny problém, pomerne veľký počet žiakov druhých až štvrtých ročníkov (cca 30 žiakov ročne) v odbore kuchár a čašník, servírka nám prerušuje, alebo ukončuje štúdium, nakoľko finančné a sociálne zabezpečenie rodín je nepostačujúce a žiaci musia po ukončení povinnej školskej dochádzky ísť pracovať. Tento trend sa neustále zvyšuje.

V škole mierne poklesol počet žiakov prvého ročníka i celkový počet žiakov, čo v rámci financovania na jedného žiaka mierne znížilo výšku celkovej dotácie pre školu.

Budova teoretického vyučovania je zastaraná. Taktiež chýbajú šatne pre žiakov. Podarilo sa vybudovať nové kaderníctvo v priestoroch bez nájmu, čím sa nám znížili náklady na výučbu. Vybudovali sme novú učebňu pre predmet účtovníctvo, novú učebňu pre predmet technológia prípravy pokrmov, nepodarilo sa začať s výstavbou telocvične pre nemožnosť dofinancovania zo strany BBSK.

SWOT ANALÝZA

| Silné stránky, príležitosti | Slabé stránky, riziká |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Postavenie SOŠ HSaO v meste Banská Bystrica je veľmi dobré. • Dobrá skladba učebných a študijných odborov na škole, zlepšili sa možnosti štúdia žiakov v oblasti uplatnenia sa v cestovnom ruchu • Kvalitné zabezpečovanie praktickej prípravy žiakov na OÚ alebo na spolupracujúcich pracoviskách. • Vysoká kvalita pedagogického zboru, takmer 100 % odbornosť pedagogických pracovníkov. • Vysoká uplatniteľnosť absolventov na trhu práce. • Vysoká úspešnosť prijatia žiakov na VŠ, viac ako 80% z prihlásených bolo prijatých. • Zlepšenie možnosti vyučovania pomocou IKT. • Dobrá možnosť absolventov študovať príbuzné odbory na vysokých školách • Narastajúce príležitosti pre žiakov absolvovať zahraničné stáže. • Viac zdrojové financovanie – príspevková organizácia s príjmami od štátu, z vlastnej činnosti a pomocnými zdrojmi od občianskeho združenia, rodičovského združenia a sponzorov. • Kvalitné novovybudované priestory pre výučbu odboru kaderník a hotelová akadémia | <ul style="list-style-type: none"> • Všeobecný nedostatok finančných prostriedkov v rezorte školstva. • Zlá demografická krivka v okrese Banská Bystrica. • Chýbajúca telocvičňa a vysoké prenájmy za telocvične. • Zastaraná budova bez šatní a jedálne. • Viac škôl podobného zamerania v blízkom regióne (Zvolen, Brezno). • Nevyspytateľné správanie sa žiakov. Nie je zabezpečený záujem i v nasledujúcom období. • Nie sme vlastníkom ani jedného objektu, v ktorom realizujeme odborný výcvik. • Škola vyučuje praktické vyučovanie v komerčných priestoroch. • Vysoké prenájmy za priestory, v ktorých vykonávame odborný výcvik. • Výrazné zvýšenie počtu žiakov, ktorí prerušujú alebo ukončujú štúdium vzhľadom na zlú finančnú a sociálnu situáciu rodín (potreba zamestnať sa hneď po ukončení povinnej školskej dochádzky). • Pokles záujmu žiakov o odbor kaderník a vlasová kozmetika. • Zaradenie odborov: 6444 K – čašník, servírka 6445 K – kuchár nad rozsah trhu práce. |

§ 2 ods. 1 písm. p) výsledky úspešnosti školy pri príprave na výkon povolania a uplatnenie žiakov na pracovnom trhu alebo ich úspešnosť prijímania na ďalšie štúdium

- Naša škola má dobré výsledky pri príprave študentov na výkon povolania. O absolventov našej školy je na trhu práce záujem. Uplatňujú sa v profesiách kuchár, čašník, ale taktiež na rôznych stupňoch riadiacej činnosti v zariadeniach cestovného ruchu. Pracujú ako strední manažéri, vedúci zmien a pod. Kaderničky nájdu uplatnenie vo svojom odbore, ale väčšinou pokračujú v nadstavbovom štúdiu, ktoré im je umožnené už aj na našej škole.
- Niektorí absolventi si po absolvovaní určitej praxe zakladajú živnosti a otvárajú vlastné reštauračné zariadenie, ktoré úspešne prevádzkujú.
- Iní absolventi úspešne pracujú v zahraničí – Taliansko, Anglicko, Holandsko, Rakúsko, Nemecko, Česko – ako kuchári, čašníci, čašníci na lodi, manažéri na lodi, manažéri v reštauráciách a pod. Viaceré absolventky odboru kaderník si otvorili vlastné kadernícke salóny.
- Asi 15 % absolventov pokračuje v ďalšom štúdiu na vysokých školách. Najviac z nich študuje v ekonomických odboroch, cudzích jazykoch a v odbore majster odbornej výchovy a odbore sociálna práca. Podľa dostupných informácií väčšina absolventov začaté štúdium aj úspešne ukončia.
- Počet absolventov so záujmom o štúdium na vysokej škole mierne poklesol oproti minulým rokom na cca 20 absolventov, ale počet prijatých absolventov je výsledný približne 80 %.
- Počet žiakov, ktorí sa prihlásili na Úrad práce, nie je veľký.

Vypracovali: RNDr. Ján Vašaš

Ing. Jana Kánová
PaedDr. Zdena Martuliaková
Ing. Luba Englerová
Ing. Oľga Faksová
Denisa Tomková

RNDr. Ján Vašaš
riaditeľ školy