

BANSKOBYSTRICKÝ
SAMOSPRÁVNY KRAJ



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

Správa o výchovno-vzdelávacej činnosti za školský rok 2015/2016

0036/2016/SOŠBB-4
620/2016

Banská Bystrica
september 2016

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
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. Andrea Maníková, PhD., 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. Slavomíra Olerínyová
- 2. Ing. Róbert Rusko
- 3. Rastislav Slobodník

Jeden zvolený zástupca žiakov

- 1. Paulína Fartelová

Štyria delegovaní zástupcovia zriaďovateľa

- 1. Ing. Anna Orfánusová
- 2. Ing. Ján Šabo
- 3. Mgr. Marianna Kemková
- 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. Prerokúva 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 prerokúva 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 4 členov, pracovali v nej vyučujúci MAT,CHE,INF.
- PK cudzích jazykov – mala 13 členov a združovala vyučujúcich anglického, nemeckého jazyka a francúzskeho jazyka.
- PK telesnej výchovy – mala 4 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 15.9.2015	Počet žiakov k 15.9.2015	Počet žiakov k 31.8.2016
I. AB	6456 H kaderník	Mgr. Láskavá	3	11	9
	6444 H čašník, servírka		1	10	8
	6445 H kuchár		3	13	11
I. DK	6444 K čašník, servírka	Ing. Danišová	1	16	9
	6445 K kuchár		3	14	10
I. H	6323 K hotelová akadémia	Ing. Budová	3	33	28
I.VE	6421 L spoločné stravovanie	Ing. Belašičová	1	19	9
	6426 L vlasová kozmetika			9	4
1. ročník		4 triedy	15	125	88
II.AB	6456 H kaderník	Mgr. Kubašková	2	8	8
	6444 H čašník, servírka			5	4
	6445 H kuchár		4	14	15
II. DK	6444 K čašník, servírka	Mgr. Bambúchová	1	11	10
	6445 K kuchár		2	13	12
II. HA	6323 K hotelová akadémia	Ing. Jančová	1	21	17
II. HB	6323 K hotelová akadémia	Mgr. Matušková	1	21	21
2. ročník		4 triedy	11	93	87
III. A	6456 H kaderník	Ing. Plančárová	5	20	0
III.B	6444 H čašník, servírka	Mgr. Štrbová		15	4
	6445 H kuchár		2	18	5
III. DK	6444 K čašník, servírka	Ing. Masárová		9	9
	6445 K kuchár		4	12	11
III. HA	6323 K hotelová akadémia	Mgr. Mackovič		22	20
III. HB	6323 K hotelová akadémia	Mgr. Bešťáková	1	21	20
3. ročník		5 tried	12	117	69
IV. D	6444 K čašník, servírka	Mgr. Melicherčíková		18	2
IV. HA	6323 K hotelová akadémia	Mgr. Tomanková		22	22
IV.HB	6323 K hotelová akadémia	Mgr. Psotová	1	22	21
IV. K	6445 K kuchár	Mgr. Kubišová	1	17	2
4. ročník		4 triedy	2	80	46
V. H	6323 6 hotelová akadémia	Ing. Korbelová		28	1
5. ročník		1 trieda		28	1
Spolu		18 tried	40	442	291

§ 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 2016/2017, dňa 9.5.2016, konalo prijímacie skúšky 29 žiakov do študijného odboru 6232 K hotelová akadémia; 11 žiakov do študijného odboru 6445 K kuchár a 9 žiakov do študijného odboru 6444 K čašník, servírka s nasledovnou úspešnosťou:

6323 K hotelová akadémia

Počet bodov	27	34	43	44	46	48	49	52	55	57	58	59	60	62	63	64	67	72	74
Počet žiakov	1	1	1	1	2	2	1	1	4	1	1	1	2	2	1	2	2	2	1

6445 K kuchár

Počet bodov	33	38	43	44	46	53	54	58	59	60
Počet žiakov	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1

6444 K čašník, servírka

Počet bodov	40	42	45	49	50	56	64	65
Počet žiakov	1	1	1	1	2	1	1	1

V druhom termíne prvého kola, dňa 12. 5. 2016 konalo prijímacie skúšky 28 žiakov do študijného odboru 6232 K hotelová akadémia; 6 žiakov do študijného odboru 6445 K kuchár a 9 žiakov do študijného odboru 6444 K čašník, servírka s nasledovnou úspešnosťou:

6323 K hotelová akadémia

Počet bodov	32	34	40	41	42	44	46	48	49	53	54	58	60	61	63	64	67	70	71	73	74
Počet žiakov	1	1	1	1	1	3	1	1	1	2	2	1	1	1	2	2	2	1	1	1	1

6445 K kuchár

Počet bodov	40	46	48	58	60
Počet žiakov	1	1	2	1	1

6444 K čašník, servírka

Počet bodov	37	47	50	56	60	64
Počet žiakov	1	3	1	1	1	2

V druhom kole, dňa 21. 6. 2016, konala prijímacie skúšky 1 žiacka do študijného odboru 6323 K hotelová akadémia s nasledovnou úspešnosťou:

Počet bodov	38
Počet žiakov	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 2015/2016.

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 2015/2016.

3-ročné učebné odbory:

Odbor	Plán	Prihlásení	Prijatí		Neprijatí
			zapísaní	nezapísaní	
kaderník	11	29	10	18	1
kuchár	10	20	8	12	0
čaušník, servírka	10	11	8	3	0

4-ročné študijné odbory s maturitou:

Odbor	Plán	Prihlásení	Prijatí		Neprijatí
			zapísaní	nezapísaní	
čaušník, servírka	16	22	9	9	4
kuchár	15	23	14	3	6

5-ročný študijný odbor s maturitou:

Odbor	Plán	Prihlásení	Prijatí		Neprijatí
			zapísaní	nezapísaní	
hotelová akadémia	62	69	41	17	11

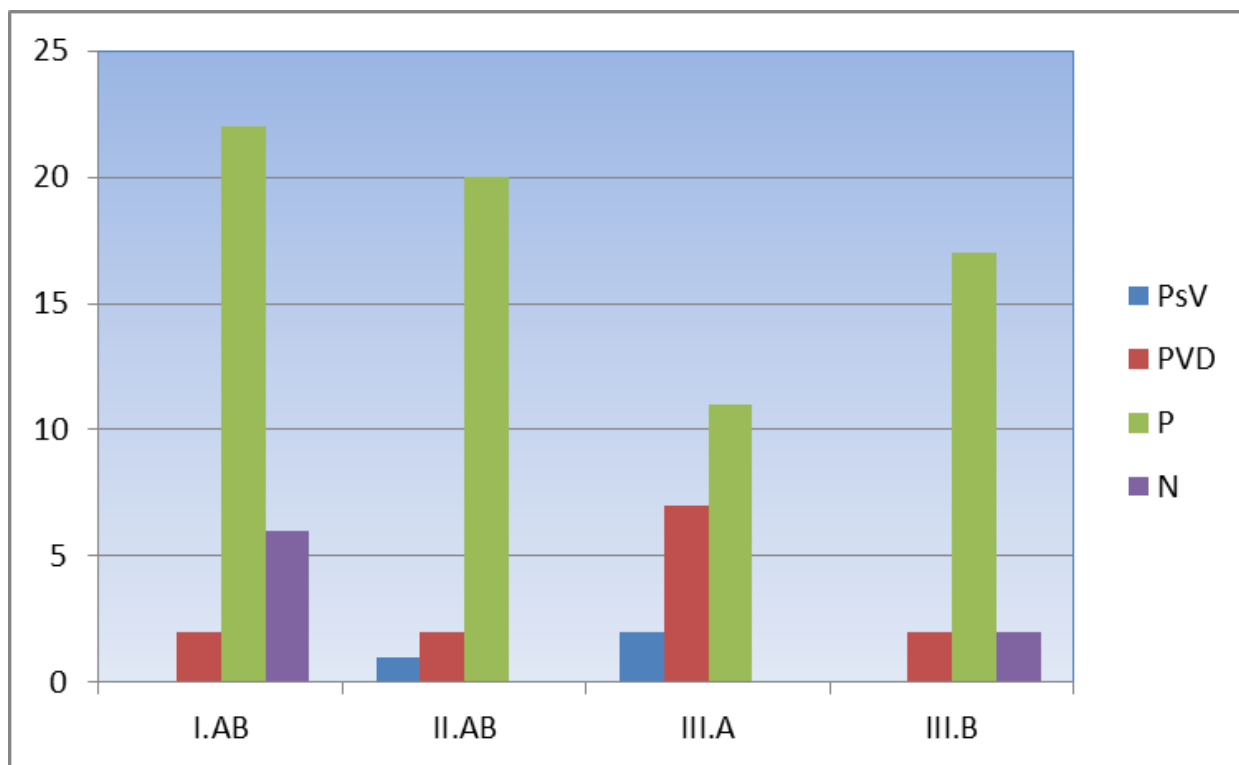
sumár za prijímacie konanie pre šk. rok 2016/2017

Odbor	Plán	Prihlásení	Prijatí		Neprijatí
			zapísaní	nezapísaní	
všetky odbory	124	174	90	62	22

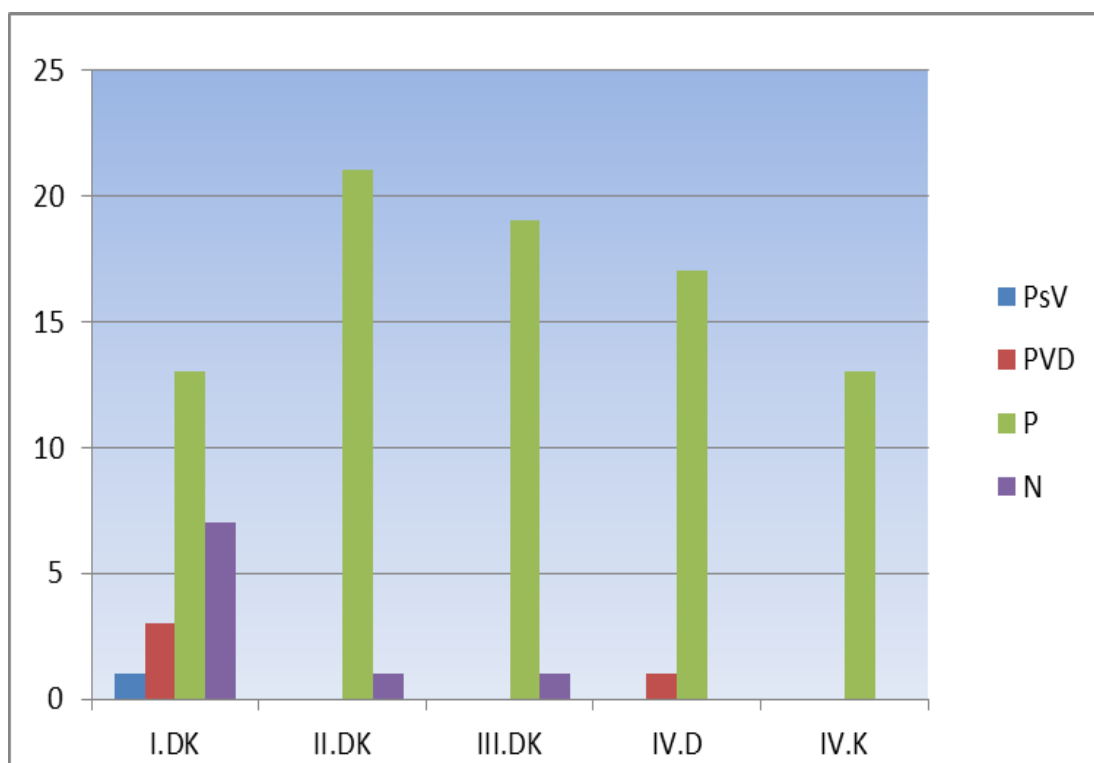
§ 2 ods. 1 písm. e) údaje o výsledkoch hodnotenia a klasifikácie žiakov podľa poskytovaného stupňa vzdelania

Trieda	Počet žiakov, ktorí				Priemerný prospech
	PsV	PVD	prospeli	neprospeli	
I.AB	0	2	22	6	3,1
II.AB	1	2	20	0	2,72
III.A	2	7	11	0	2,51
III.B	0	2	17	2	2,97
3 ročný učebný odbor	3	13	70	8	2,82
I.DK	1	3	13	7	2,98
II.DK	0	0	21	1	2,87
III.DK	0	0	19	1	3,07
IV.D	0	1	17	0	2,69
IV.K	0	0	13	0	2,62
4 ročný študijný odbor	1	4	83	9	2,84
I.H	3	7	18	0	2,41
II.HA	0	5	12	0	2,36
II.HB	5	4	12	0	2,14
III.HA	2	3	15	0	2,25
III.HB	2	2	15	1	2,45
IV.HA	3	6	13	0	2,41
IV.HB	1	5	15	0	2,34
V.H	5	7	14	2	2,25
5 ročný študijný odbor	21	39	114	3	2,32
I.VE	1	1	10	3	2,95
2 ročný nadstavbový ŠO	1	1	10	3	2,95

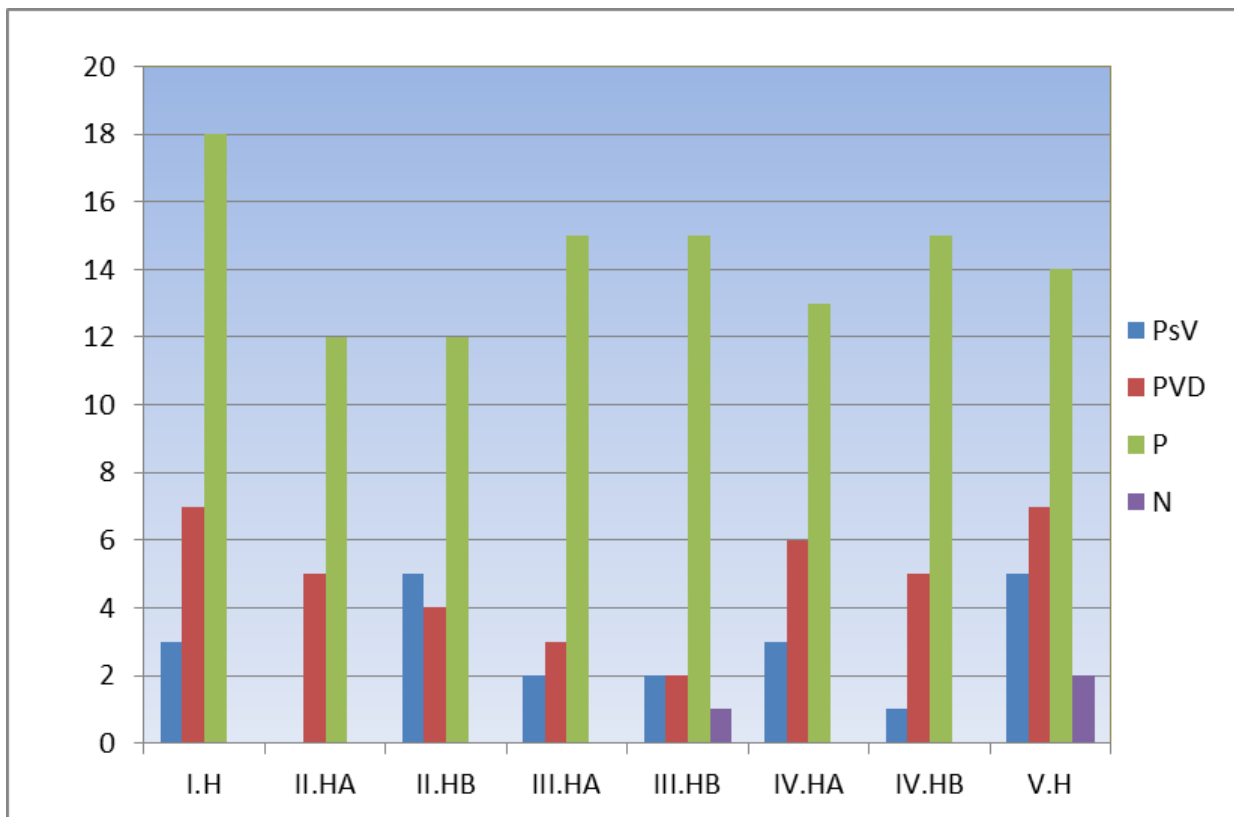
Študijné výsledky 3-ročné odbory



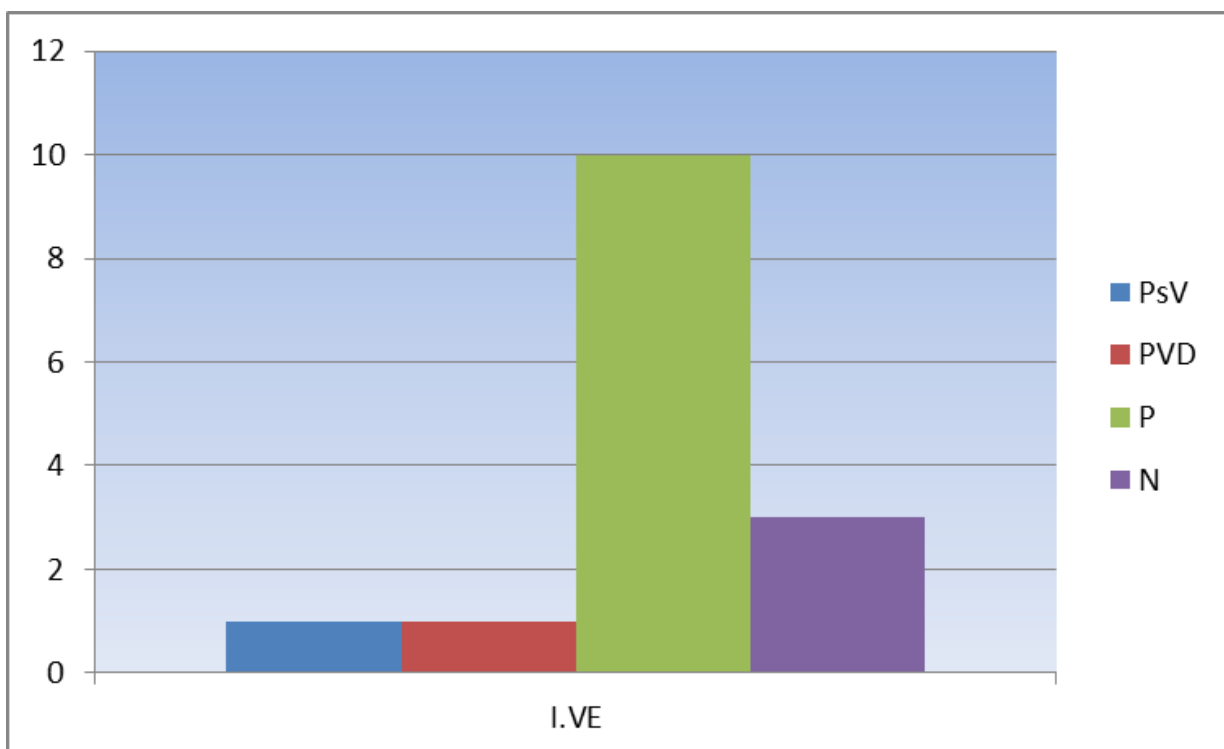
Študijné výsledky 4-ročné odbory



Študijné výsledky 5-ročné odbory



Študijné výsledky 2-ročné nadstavbové odbory



Výsledky externej časti maturitnej skúšky

Slovenský jazyk a literatúra

Úroveň	Počet žiakov	Úspešnosť školy
	60	44,7%

Anglický jazyk

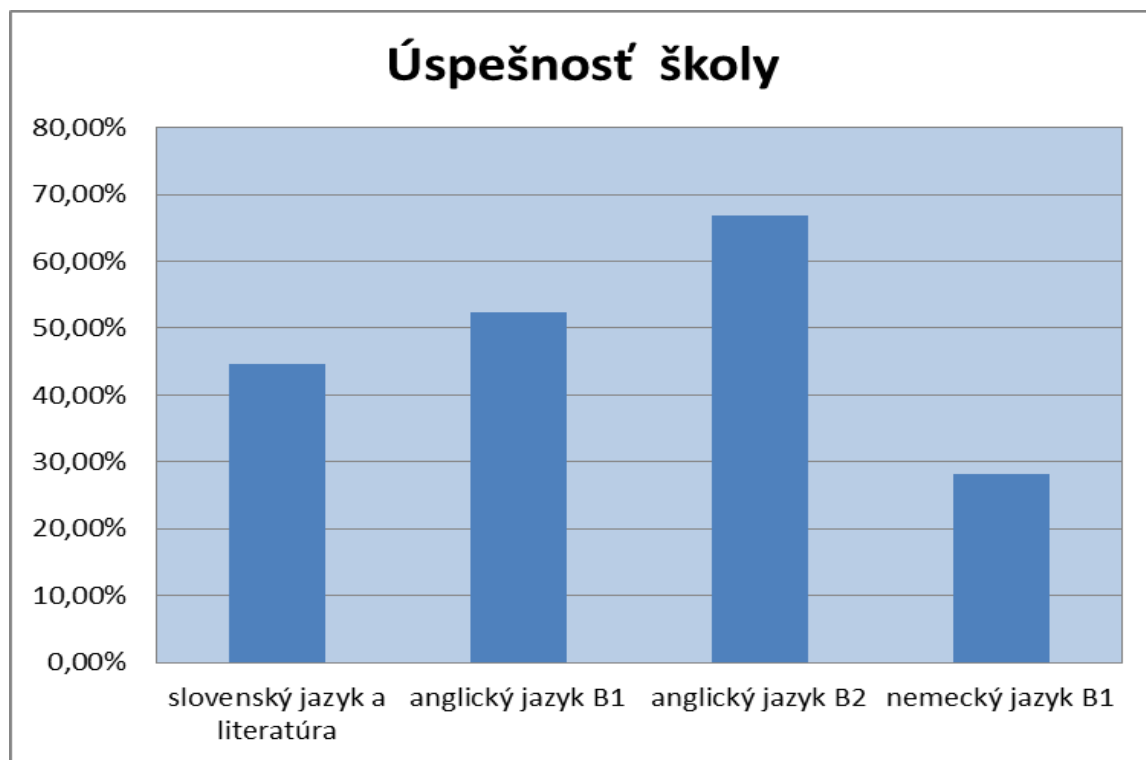
Úroveň	Počet žiakov	Úspešnosť školy
B1	46	52,4%

Anglický jazyk

Úroveň	Počet žiakov	Úspešnosť školy
B2	3	66,9%

Nemecký jazyk

Úroveň	Počet žiakov	Úspešnosť školy
B1	11	28,2%



Záverečné skúšky

Záverečné skúšky absolvovali žiaci III. A a III.B triedy v odboroch: kaderník, čašník, servírka.

Trieda a odbor	Počet žiakov	PsV	PVD	P
III.A kaderník	20	1	3	16
III.B čašník, servírka	15	0	2	13
Spolu	35	1	5	29

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

Trojročné odbory:

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

Dvojročné nadstavbové odbory:

6421 L	spoločné stravovanie (1. ročník)	školský vzdelávací program
6426 L	vlasová kozmetika (1. ročník)	školský vzdelávací program

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

V školskom roku 2015/2016 pracovalo v našej škole 62 zamestnancov, z toho 42 pedagogických pracovníkov v členení 29 učiteľov teoretického vyučovania a 13 majstrov odborného výcviku.

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

V školskom roku 2015/2016 sa vzdelávali učitelia jednotlivých predmetových komisií nasledovne:

PK cudzích jazykov

Dôležitou súčasťou práce učiteľa je jeho neustále vzdelávanie sa. Vyučujúci cudzích jazykov sa priebežne zúčastňujú na vzdelávaní organizovanom Metodicko-pedagogickým centrom a inými vzdelávacími inštitúciami (UMB BB, Goethe Institut, Vydavateľstvo Klett, Oxford University Press).

V priebehu tohto školského roku Ing. Melicherčíková a Mgr. Štrbová ukončili vzdelávanie „Zážitkové vyučovanie“ a Ing. Melicherčíková absolvovala cyklické vzdelávanie „Vyučovanie ANJ bez materiálov a s minimálnymi učebnými prostriedkami“, ktoré aj ukončila ešte v tomto šk. roku záverečnou prezentáciou. Okrem toho sa vo februári zúčastnila na seminári vydavateľstva Mc Millan. Ing. Masárová sa zúčastnila na prednáške „Boj proti extrémizmu“ a školenia TAP – výroba a spracovanie testov, na ktorom sa zúčastnili aj Mgr. Psotová a Mgr. Trnavská. Ing. Masárová bola dozorujúcim učiteľom študentky učiteľstva Lucie Trnavskej počas jej praxe na našej škole.

PK spoločensko-vedných predmetov

Mgr. Mackovič - edukačná príprava na 1. kvalifikačnú skúšku; odborné vzdelávanie: Tvorba testov a testovanie žiakov prostredníctvom aplikácie TAP system; Mgr. Belašičová – aktualizčné vzdelávanie „Verbálna a neverbálna komunikácia vo vyučovacom procese“.

PK odborných predmetov teoretického vyučovania

Mgr. Belašičová – aktualizčné vzdelávanie „Verbálna a neverbálna komunikácia vo vyučovacom procese“, Ing. Korbelová – inovačné vzdelávanie „Finančná gramotnosť“, aktualizčné vzdelávanie E-twinning“, odborné vzdelávanie v spolupráci s Aliance Frances „Francúzska kuchyňa“, Mgr. Matušková, Mgr. Bambúchová – Uni Kredit kontinuálne vzdelávanie „Príprava textov a elektronických študijných materiálov pre pedagogických zamestnancov“, Mgr. Matušková, Ing. Plančárová, Ing. Čunderlíková, Ing. Škriniarová, Mgr. Kubišová, Mgr. Bambúchová – vzdelávanie „Blue Gastro Manager, Jedálne lístky“, Mgr. Matušková a Mgr. Bambúchová – baristický a barmanský kurz, Mgr. Matušková, Mgr. Bambúchová – vzdelávanie organizované Mestom Banská Bystrica v spolupráci s odborníkmi z praxe „Nové odporúčané výživové dávky a ich uplatňovanie vo verejnom stravovaní“, Mgr. Matušková, Mgr. Kubišová – odborné vzdelávanie Pivovar Topvar „Cervesario Pivná Akadémia“, Mgr. Matušková - odborné školenie „Škótska Whisky“ a „Pernod Ricard“ – výroba liehovín, Mgr. Láskavá – odborné vzdelávanie organizované firmami „Framesi, Loreal, Wella“, Mgr. Kubišová, Ing. Korbelová – odborné vzdelávanie „Nové trendy v príprave jedál“, Ing. Plančárová, Ing. Čunderlíková, Mgr. Láskavá – odborné vzdelávanie „TAP systém“, Ing. Plančárová, Mgr. Láskavá – „Školenie predsedov skúšobných komisií na maturitné a záverečné skúšky“.

PK prírodovedných predmetov

RNDr. Grom – správca RIS

Mgr. Bešťáková – Tvorba testov a testovanie žiakov prostredníctvom aplikácie TAP

PK odborných predmetov praktického vyučovania

Majstri odbornej výchovy aj v danom školskom roku naďalej rozširovali svoje vedomosti a zručnosti. Kontinuálneho vzdelávania sa zúčastnili majstri OV Mgr. Jacková Anna, Bc. Ľuptáková Andrea, Ing. Kánová Jana, Mgr. Vašová Erika.

MOV Bc. Krnáčová (ďalej Baksová) Simona absolvovala adaptačné vzdelávanie ako začínajúci majster odbornej výchovy pod vedením Bc. Ľuptákovej.

MOV Bc. Baksová Simona pokračuje v štúdiu vo 4. ročníku na UMB.

§ 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 2015/2016:

- Celoslovenská súťaž iBobor

Výsledky v kategórii Juniori:

1. miesto	Michal Babjak (II.DK)
2. miesto	Filip Bánovčan (I.AB)
3. miesto	Zuzana Miklóšiová (II.HA) Natália Muránska (II.HA) Viktória Virágová (I.H)

Výsledky v kategórii Seniori:

1. miesto	Adrián Hubáč, (IV.HB)
2. miesto	Róbert Rajnoha (V.H)
3. miesto	Miroslava Mokošová (III.HA)

2. Rýchle prsty:

1. miesto	Dominika Danieliszová (I.DK) Frederika Očovská (III.A)	115 s
2. miesto	Lucia Pertzianová (IV.HA)	117s
3. miesto	Adam Hlinka (III.HA)	120s

- Celosvetová matematická súťaž KLOKAN

Výsledky školského kola:

Junior 034 (žiaci 3. – 4. ročníka)

1. miesto	Filip Gilian	V.H	61,9 %
2. miesto	Martin Šediba	IV.HB	58,6 %
3. miesto	Martin Bornemisa	IV.HB	41,3 %

Kadet O12 (žiaci 1. a 2. ročníka)

1.miesto	Kristína Kochanová	II.HA	63,6 %
2. miesto	Filip Bánovčan	I.AB	61,8 %
3. miesto	Andrej Koka	I.H	52,4 %

- Súťaž o najzaujímavejšiu fotografiu

Téma súťaže bola „Človek – priateľ psa?“

1. miesto	Paulína Fartelová	II.HA
-----------	-------------------	-------

2. miesto	Lujza Beniačová	I.H
3. miesto	Tereza Foltánová	II.HA

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

Našími najúspešnejšími riešiteľmi sa stali Peter Tudja (I.DK), Klaudia Patrášová (II.HB) a Michaela Arvayová (III.HA).

Prezentácia školy na verejnosti:

- **Deň remesiel 6. 11. 2015**

V tomto školskom roku sa naša škola zúčastnila „Dňa remesiel“, ktorý sa konal na Základnej škole, Spojová ulica, BB. Škola mala vlastný prezentačný stánok, v ktorom žiaci odboru hotelová akadémia, kuchár, čašník a kaderník pod vedením vyučujúcich Mgr. Matuškovvej, Mgr. Láskevvej a Bc. Ľuptákovvej prezentovali svoje zručnosti. Vyučujúce TPP so žiakmi školy pripravili pre deti medovníčky.

- **Deň otvorených dverí 1. 12. 2015**

V rámci „Dňa otvorených dverí“ sme prezentovali práce našich žiakov a aktivity našej SOŠ. Žiaci hotelovej akadémie pripravili ukážky slávnostných tabúl, výstavku karáf a prezentačné panely. Žiaci IV.H s Mgr. Matuškovou pripravovali nealkoholické miešané nápoje a fondue. Mgr. Kubišová so žiakmi hotelovej akadémie predviedli ukážky carvingu a pripravili medovníčky pre žiakov základných škôl. Žiačky z učebného odboru kaderník pod vedením Mgr. Láskevvej predvádzali ukážky spoločenských a iných účesov pre žiakov základných škôl, ich rodičov i výchovných poradcov. Žiaci V.H triedy pod vedením p. Budovej a Jančovej pripravili v programe PowerPoint prezentácie o zahraničných stážach, prezentovali získané poznatky a skúsenosti.

- **Galashow Europa Shopping Center 12. 2. 2016**

Odborní učitelia v spolupráci s majstrami odborného výcviku pripravili prezentáciu študijných a učebných odborov v Europa Shopping Centre. Ing. Jančová a Mgr. Budová spolu so žiakmi V.H prezentovali odbor hotelová akadémia. Mgr. Lásková v spolupráci so žiačkami III.A triedy prezentovali odbor kaderník. Mgr. Matušková v spolupráci so žiakmi hotelovej akadémie pripravili prezentáciu miešaných nápojov a jednotlivých káv. Mgr. Kubišová so žiakmi prezentovala carving a v spolupráci s pani Ing. Škriniarovou napiekli a vyzdobili medovníčky.

Dlhodobu spolupracujeme s Pedagogickou, Prírodovednou a Ekonomickou fakultou UMB v Banskej Bystrici pri realizácii priebežnej náčuvovej praxe a ako konzultant bakalárskej, resp. diplomovej práce aj ako oponent daných prác - Ing. Belašičová, Ing. Maníková, PhD., Ing. Korbelová.

- **Stáže**

Súčasťou rozvíjania a upevňovania teoretických, odborných – ale predovšetkým praktických vedomostí a zručností je príprava a organizácia zahraničných stáží žiakov. V tomto školskom roku sa naši žiaci zúčastnili na stážach vo Francúzsku, Taliansku a Nemecku. Stáže v Nemecku organizačne zabezpečovala p. Budová pre 2 žiakov z III.K v lete 2015 a v lete 2016 pre 1 žiačku z II.HB (vo Warnemünde) v spolupráci s agentúrou Junior talents a v Drážďanoch

1 žiak zo IV.HA. Stáž vo Francúzsku pomáhala zabezpečiť p. Kubašková. Stáž vo Francúzsku sa konala v zimnej aj letnej sezóne, zúčastnilo sa na nej 9 žiakov zo IV.HB, III.HA, IV. HA. Do Švajčiarska sa hlásili v tomto roku 3 žiačky zo IV.HB, ktoré pripravovala p. Psotová, zúčastnili sa na konkurze, ale nakoniec, žiaľ, neboli vybrané na študijný pobyt.

• Olympiády

Olympiády v ANJ a NEJ - školské kolá, pripravili p. Psotová a Budová, Melicherčíková a Danišová v decembri 2015.

Na školskom kole týchto olympiád sa zúčastnilo 13 (NEJ) + 15 (ANJ) žiakov.

V OAJ v kategórii 2A obsadil 1. miesto Andrej Koka z I. H, v kategórii 2B

Rastislav Kasár, V. H, v kategórii 2D Sebastiano Cracco, I. VE . Do vyššieho kola postúpil R. Kasár .

V ONJ najlepšie jazykové zručnosti preukázali a víťazmi sa stali Martin Horváth zo IV.K, Veronika Švantnerová zo IV.HB a Júlia Dorčíková z I.VE, ktorá sa stala aj absolútnou víťazkou celej nemeckej súťaže. Ostatní účastníci dosiahli slabšie výsledky, ako sú požadované na postúpenie do vyššieho kola.

Pravidelne sa zúčastňujeme aj na krajských a obvodných olympiádach v jej hodnotiacich komisiách – v tomto školskom roku to boli Mgr. Psotová (KK ONJ), Ing. Melicherčíková (KK OAJ), Ing. Masárová (OK OAJ a KK OAJ) a Mgr. Štrbová (OK OAJ).

• Projekty

Už tretíkrát od roku 2013 sa naša škola zúčastnila projektu Educate Slovakia. Počas tohto obdobia sa na našej škole vystriedali viacerí zahraniční lektori, ktorí priniesli nový vietor medzi našich študentov a umožnili im zažiť kultúrne, geografické a kulinárske zaujímavosti z ich krajín a predovšetkým sa zvýšilo sebavedomie našich študentov komunikovať v cudzom jazyku.

Začiatkom februára nás navštívili lektorky z Indonézie a Taiwanu, ktoré nám s obdivuhodným nasadením prezradili čo-to o nich samých, ich krajinách, zvyklostiach, geografii a cestovateľských zaujímavostiach. Tento projekt umožnil žiakom okrem iného aj učiť sa tolerancii, rešpektu a hrdosti na vlastnú krajinu a jej tradície.

Prezentácie zahraničných študentov si prezreli všetci žiaci školy.

Ing. Masárová pripravila spoločne so žiakmi II.HB poster venovaný tejto akcii.

Ing. Danišová pripravila so IV.HA workshop „Chut' Francúzska“

Mgr. Budová, Mgr. Psotová realizovali v októbri 2015 a v lete 2016 budú Ing. Masárová, Mgr. Štrbová realizovať projekt v rámci programu Erasmus+ „S jazykmi do Európy“. Projekt má metodické zameranie a je určený pre učiteľov ANJ a NEJ. V rámci projektu sa ďalej uskutočnili otvorené hodiny NEJ (Budová, Psotová), spracovanie prezentácie o pobyte a vzdelávaní vo Viedni a jej predstavenie v Trenčíne na spoločnom stretnutí učiteľov – účastníkov projektov Erasmus+, spracovanie metodického materiálu „Niektoré námety na vyučovanie cudzích jazykov“ pre učiteľov CJ a jeho zverejnenie na stránke školy. Ďalšie aktivity vyplývajúce z projektu budú pokračovať aj v budúcom školskom roku.

Pre budúci šk.rok pripravila p. Jančová (v spolupráci s p. Láskavou) projekt Erasmus + „Podporme fantáziu mládeže v kaderníckom umení a v hotelierstve“, ktorý sa bude realizovať v Taliansku.

Ing. Plančárová spracovala a podala projekt Nadácii Volkswagen „Učíme sa modernou výpočtovou technikou“ a projekt „Moderná škola – moderní žiaci“ Slovenskej sporiteľne. Projekty boli zamerané na získanie finančných prostriedkov na nákup výpočtovej techniky pre vybavenie odborných učební.

Projekt „Mikuláš u vás doma“ – bol realizovaný už druhý rok, úspešne na ňom spolupracovali Mgr. Mackovič a Mgr. Štrbová.

Deň Ľudovíta Štúra – príprava a realizácia úspešného podujatia – Mgr. Mackovič, Mgr. Tomanková.

• Exkurzie

Vyučujúce ANJ Masárová, Melicherčíková a Jančová zorganizovali v októbri 2015 pre žiakov návštevu divadelného predstavenia v angl. jaz. „PETER BLACK“ v Misijnom dome v B. Bystrici a v DJGT Zvolen taktiež v októbri zorganizovali pre žiakov anglické predstavenie „M.L.KING“ (Melicherčíková a Masárová).

Exkurziu do Vysokých Tatier pripravili pre žiakov II.HA, III.D, I.H, II.HB Masárová, Jančová, Budová. Na exkurzii do Topoľčianok sa zúčastnila p. Masárová. Tradične navštevujeme so žiakmi aj Viedeň – tentoraz to bolo pod vedením p. Kubaškovej. V septembri pripravili pre žiakov exkurziu do Osvienčimu p. Danišová. V Bratislave bola so žiakmi p. Budová, vo Zvolene a na Pustom hrade p. Masárová, na exkurzii v pivovare Urpín p. Masárová a Štrbová, v Nestville v Starej Ľubovni a na novootvorenom baníckom chodníku v Ľubietovej p. Masárová, v Hronseku Budová. Aj tomto školskom roku sa triedy II.AB, II.HB, II.DK, III.B, III.HB a IV.D zúčastnili exkurzie vo firme Lunter. Žiaci sa oboznámili s históriou firmy, získali informácie o zdravších alternatívach stravovania, potom si pozreli výrobnú prevádzku a nakoniec, degustovali výrobky firmy. Dodržiavanie prísnych hygienických noriem vo výrobnom procese potravinárskych výrobkov si žiaci overili priamo v praxi.

Žiaci II.HB a II.DK triedy sa zúčastnili exkurzie na ČOV v Rakytovciach, kde mali možnosť vidieť celý cyklus čistenia odpadovej vody, ktorá prichádza znečistená z domácností, zo závodov a celého okolia Banskej Bystrice, až po jej vypustenie do rieky Hron.

Žiaci III.HA sa vybrali po stopách histórie slovenskej literatúry, ktoré ich zaviedli do centra turčianskeho regiónu - Martina. Navštívili najstaršie sídlo prvej slovenskej celonárodnej osvetovej inštitúcie - Matice slovenskej, ktoré dnes patrí Slovenskému literárnemu múzeu a má v ňom zriadenú stálu expozíciu o vývine slovenskej literatúry. Potom nasledovala prehliadka centra mesta Martin.

Triedy I.H, II.AB a II.DK sa zúčastnili medzinárodného festivalu Ekotopfilm 2016, kde si pozreli súťažné filmy, ktoré súviseli s ochranou životného prostredia. Pre stredné školy bola hlavná otázka prežitia mláďat ohrozených druhov. Videli sme film o nepriaznivých zásahoch do lužných lesov. Na hodinách potom učitelia diskutovali so žiakmi k otázkam súvisiacich s danou tematikou.

Iné aktivity a exkurzie:

Svetový deň výživy pre žiakov školy (relácia a test), 8. ročník akcie „Študentská kvapka krvi“, 8. ročník akcie „Valentínska kvapka krvi“, Medzinárodný festival Ekotopfilm – Envirofilm 2016 (I.H, II.DK, II.AB), Noc výskumníkov (I.DK, I.H, IV.DK) - festival najzaujímavejších výsledkov slovenskej vedy a výskumu, ale aj osobnosti, ktoré za nimi stoja. Nesville Park Hniezdne – V.H, III. DK (Bambúchová, Čunderlíková, Matušková), hotel Dixon – III.HA, II.AB (Plančárová, Láskavá), hotel Residence Donovaly – II.HA, II.HB (Matušková, Bambúchová), Topoľčianky, Vinárske závody – III.DK, III.HB (Matušková, Bambúchová, Korbelová), hotel The Grand Viglaš – III.HA, HB (Kubišová, Škriniarová), INTERBEAUTY Bratislava – I.AB, , III.A, I.VE (Plančárová, Láskavá), Daňový úrad v Banskej Bystrici – IV.D, IV.K (Plančárová), exkurzia kadernícky salón L'oreal De Paris v B. Bystrici – I.AB, II.AB (Láskavá), exkurzia kadernícky salón Galery v B. Bystrici – III.A (Láskavá), exkurzia v obchodných bankách „SLSP, VÚB, Slovenská pošta“ – III.HB (Jančová); exkurzia v Literárnom a hudobnom múzeu v Banskej Bystrici: Štúrovci - ako ste ich nepoznali - IV.HB (Mackovič); exkurzia v Štátnej vedeckej knižnici - III.HA (Mackovič).

Zrealizované aktivity:

Odborné prednášky pre žiakov školy:

V rámci teoretického vyučovania odborných predmetov predmetová komisia zorganizovala prednášky s odborníkmi z praxe. V tomto školskom roku boli prednášať Mgr. Ľuboš Končok z Leroy Bar & Café pre odbory hotelová akadémia a čašník, servírka. Peter Kulhány z Bistra Smartfood pre odbory hotelová akadémia, kuchár a čašník, servírka. Žiakom jednotlivých odborov poskytli veľmi zaujímavou a pútavou formou informácie o nových trendoch v gastronómii. PhDr. Ľuba Danková z Centra voľného času – JUNIOR pripravila prednášku o zdravej výžive a zdravom stravovaní.

Pre žiakov hotelovej akadémie prezentovala pani Marianna Alfa svoj osobný kariérny rast v hotelovom a gastronomickom priemysle v USA. Cieľom bolo podporiť záujem žiakov o štúdium v odbore hotelových služieb.

S cieľom podporiť rozvoj finančnej gramotnosti žiakov našej školy predmetová komisia zorganizovala v spolupráci s organizáciami OVB a Nadáciou pre deti Slovenska odborné prednášky. Žiaci získali osvedčenie o absolvovaní vzdelávania.

Žiaci prvého ročníka sa na hodinách INF oboznámili so stránkou www.zodpovedne.sk. Dôraz sme kládli na témy súvisiace s pojmi 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 predstavitel'ov) ako aj iných kultúr, učili ich rešpektovať tieto kultúry.

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

- **Divadelné predstavenia**

Vyučujúce ANJ Masárová, Melicherčíková a Jančová zorganizovali v októbri 2015 pre žiakov návštevu divadelného predstavenia v angl.jaz. „PETER BLACK“ v Misijnom dome v B.Bystrici a v DJGT Zvolen taktiež v októbri zorganizovali pre žiakov anglické predstavenie „M.L.KING“ (Melicherčíková a Masárová).

- **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 10 žiakov a obsadili 5.miesto.
- malého futbalu žiakov stredných škôl sa zúčastnilo 15 žiakov.
- školského kola v stolnom tenise sa zúčastnilo 11 žiakov, víťazi hrali o Pohár riaditeľky CVČ – Junior
- na Horehronských hrách v atletike žiačka Chudá obsadila 6.miesto.
- žiaci hrali aj MIX volejbalovú študentskú ligu počas roka s GJGT, SŠ Kremnička, GAS,KGŠM.
- bedmintonu sa zúčastnili chlapci aj družstvo dievčat.
- na futsalovom mestskom kole obsadili chlapci 2.miesto a postúpili na kraj, kde obsadili 5.miesto
- turnaj v malom futbale 12 žiakov o Pohár riaditeľa SŠ Školská 7 sa zúčastnilo 10 žiakov.
- uskutočnili sme školské kolo vo florbale, kde vyhrali žiaci 4.D triedy

- pred každou mestskou či okresnou súťažou sme uskutočnili školské kolá, kde celkovo bolo zapojených 195 žiakov

- **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 záujmovej krúžkovej činnosti a aj s cieľom podporiť prípravu na MS pracovali naši žiaci v týchto krúžkoch:

- Ing. Korbelová – Priatelia hudby
- Ing. Belašičová – Kreatívny krúžok
- Mgr. Matušková – Barmanský a baristický krúžok
- Ing. Jančová – Mladý finančník
- Ing. Plančárová – Účtovníctvo na počítači
- Tvorivé písanie – Mgr. M. Mackovič
- Krúžok kreativity – Ing. T. Belašičová
- Krúžok pečenia – Mgr. M. Tenkelová
- Krúžok pekných umení – Mgr. L. Kubašková
- Seminár zo slovenského jazyka a literatúry – Mgr. O. Tomanková
- Internetový krúžok viedla p. Bešťáková
- Krúžok pečenia viedla p. Tenkelová
- Krúžok ANJ (Masárová)
- Písanie v anglickom jazyku (Štrbová)
- Konverzácia v anglickom jazyku (Melicherčíková)
- Konverzácia v NEJ (Psotová)
- Fitness krúžok – Mgr. P. Telek

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

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

Pravidelne sa zapájame do celospoločenských aktivít účasťou na:

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

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

V rámci praktického vyučovania sa uskutočnili nasledovné aktivity:

- V mesiaci november 2015 (09.11.) sme sa zúčastnili v hoteli LUX prezentácie študijných a učebných odborov v rámci akcie „Burza práce a informácií“, ktorú organizoval Úrad práce, sociálnych vecí a rodiny v Banskej Bystrici. Akciu zabezpečovali pedagogickí zamestnanci Bc. Filipková, Bc. Mydlová, Mgr. Láskavá a Ing. Jančová so žiakmi školy.
- Deň otvorených dverí sa uskutočnil dňa 1. decembra 2015 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.
- V mesiaci december 2015 majstri odbornej výchovy v odbore kuchár, učители OP a odborní pracovníci školy absolvovali školu varenia na tému „Moderná svetová gastronómia“ v reštaurácii BISTRO SMARTFOOD pod odborným vedením šéfkuchára Petra Kulhányho. Pripravovali kompletne menu z medzinárodnej gastronómie.
- Reprezentačný ples školy – 5. február 2016 – v tomto roku sa uskutočnil už 19. ročník tejto spoločenskej udalosti školy. Už tradične bola výborná atmosféra, vynikajúce jedlo a taktiež zábava. Ples zabezpečovali žiaci školy pod vedením majstrov odbornej výchovy a odborných pracovníkov reštaurácie.
- Dňa 9. februára 2016 sa uskutočnilo odborné školenie pre MOV v odbore čašníka, odborných učiteľov a odborných zamestnancov školy na tému „Moderné trendy v príprave kávy“. Vzdelávanie viedol odborný školiteľ Stanislav Cibul'a v priestoroch Školy baristu. Obsahom školenia bola exkurzia v pražiarni kávy s odborným výkladom, príprava kávy rôznymi spôsobmi, degustácia a hodnotenie pripravenej kávy, spôsoby servírovania kávy.
- V piatok 12. februára 2016 sa v nákupnom centre EURÓPA SC uskutočnila GALASHOW našej školy. Počas celého dňa sme propagovali odbory našej školy. V živých vstupoch si diváci mohli pozrieť barmanskú a baristickú show, prípravu plnených cestovín, prípravu mini predjedál – fingerfood, prezentácie zo zahraničných stáží a pôsobivú módnú prehliadku účesov našich žiakov v modeloch p.
- Dňa 18. marca sa na našej škole uskutočnil workshop zameraný na prezentáciu francúzskej gastronómie. Aktivitu zorganizovala ALIANCE FRANCE so sídlom v Banskej Bystrici na čele s jej riaditeľom Thomasom Laurentom. Workshopu sa zúčastnili študenti hotelovej akadémie a pedagogickí zamestnanci školy. Lektorom bol Francois Bouillet, ktorý si pripravil špeciálne menu. Neformálna atmosféra a dobrá nálada nás sprevádzala celým odpoľudním, študenti usilovne pracovali na zadaných úlohách a potom sme si na francúzskych delikatesách spoločne pochutili.
- V dňoch 18. – 19. marca 2016 sa v hoteli LUX uskutočnil 2. ročník súťaže odborných zručností v odboroch kuchár a cukrár. Našu školu reprezentoval žiak 4. ročníka ŠO kuchár **Richard HRÍBIK**, ktorý v silnej medzinárodnej konkurencii získal pre našu školu striebro. Na súťaž ho pripravovali Peter Kulhány – úspešný banskobystrický podnikateľ v oblasti modernej gastronómie - a MOV Bc. Mária Filipková. Súčasťou tohto podujatia bola prezentácia rôznych firiem spojená s ochutnávkou ich produktov. Naša škola ako spoluorganizátor pripravila s MOV Bc. Mydlovou a žiakmi prezentáciu spojenú s ochutnávkou rôznych miešaných nápojov.
- 29. marca sa pedagogickí a odborní zamestnanci školy zúčastnili v bystrickej Škole barmana školenia zameraného na techniky prípravy miešaných nápojov. Školenie viedol Martin Janura, ktorý vedie v Banskej Bystrici Školu barmana. Hlavne v praxi sa stretávame s rôznymi, častokrát protichodnými názormi na techniku prípravy miešaných nápojov. Preto je veľmi dôležité vzdelávať sa a porovnávať.

- V dňoch 14. – 15. apríla sme sa zúčastnili 5. ročníka medzinárodnej súťaže „Mladý barista 2016“ v Námestove. Súťaž usporiadala Súkromná stredná odborná škola EDUKO Slanická osada v spolupráci so Školou baristu Stanislava Cibul'u. Súťaže sa zúčastnilo 20 mladých a nadaných baristov z rôznych kútov Slovenska a Poľska. Našu školu reprezentovali žiaci Marek Svitek z 3. ročníka a Ivana Masárová z 2. ročníka študijného odboru hotelová akadémia. Na 1. mieste sa umiestnil náš **Marek Svitek**.
- 27. apríla sme opäť výrazne zabodovali na súťaži mladých čašníkov. Tentokrát v Púchove. Súťažilo 22 súťažiacich z rôznych kútov Slovenska v disciplínach pivný somelier, barista a barman. Bola to súťaž nielen o technickej zručnosti, ale aj o kreativite. Súťaž baristov vyhrala naša **Ivana Masárová z II.HB**. Barmani si museli sami zostaviť súťažný nápoj z vybraných surovín, zapísať na pretlač, pripraviť a nadekorovať. Vyhral opäť náš už známy **Marek Svitek z III.HB. A Marek sa stal aj TRENDY BAROVÝ ČAŠNÍK pre rok 2016**.
- Vynikajúceho odborného seminára zameraného na najnovšie účesové trendy, techniky strihania a farbenia sa 4. mája 2016 zúčastnili študenti 2. a 3. ročníka odboru kaderník spolu so svojimi pedagógmi. Tím technológov FRAMESI na pódiu v živých vstupoch predviedli postupy jednotlivých strihov krok po kroku, taktiež názorne ukázali využitie farieb a možnosti stylingu. Naše žiačky boli aktívnou súčasťou školenia ako modelky.
- 9. júna 2016 sa uskutočnil v Rimavskej Sobotě opäť medzinárodný súťažný deň žiakov zo škôl Banskobystrického kraja zameraných na obchod a služby. Od skorého rána do odpolednia prebiehali súťaže v odboroch čašník, someliér, barista, barman, kuchár, kaderník, kozmetik, aranžér. A naozaj bolo na čo pozerať. Naša škola bola samozrejme pri tom, súťaže sa zúčastnilo 13 súťažiacich a získali sme aj ocenenia:
 - **2. miesto + ocenenie za najlepšiu dekoráciu** miešaného nápoja – kategória barman – **Alexandra Parobeková** – 2. ročník odbor hotelová akadémia
 - **3. miesto** – kategória čašník – **Michaela Arvayová a Miroslava Mokošová** – príprava a obhajoba slávnostnej tabule na tému „hobby“ – 3. ročník odbor hotelová akadémia
 - **3. miesto** – kategória kaderník – pánsky účes – **Janka Valtrová** – 3. ročník odbor kaderník
 - **Ocenenie za najlepšie cappuccino** – kategória barista - **Marek Svitek** – 3. ročník odbor hotelová akadémia
- Praktické maturitné skúšky – 16. – 20. máj 2016 – v tomto školskom roku sme opäť organizovali praktické maturitné skúšky pre hotelovú akadémiiu a študijný odbor kuchár a čašník formou prezentácie slovenskej a zahraničnej gastronómie. Maturity sme realizovali v reštaurácii BELVEDER a v bufete Okresného úradu.
- Dňa 27. mája 2016 sa MOV Mgr. Láskavá a Bc. Šantová zúčastnili odborného školenia kaderníkov v Prahe zameraného na novinky v melírovaní, farbení a tónovaní vlasov.
- 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 absolvovali baristický a barmanský kurz. Baristický kurz absolvovalo 10 žiakov z 2. ročníka odboru HA, barmanský kurz v dvoch termínoch absolvovalo 21 žiakov 2. ročníka odboru HA a 5 žiakov z odboru čašník.
- Zahraničných stáží sa zúčastnilo spolu 14 žiakov:
 - Nemecko – 1 žiačka 2. ročníka ŠO hotelová akadémia
 - Francúzsko – 8 žiakov (2 žiaci zo 4.ročníka a 6 žiakov 3. ročníka odboru HA)
 - Taliansko – 3 žiaci 3. ročníka odboru HA

§ 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 na Sicílii sa zúčastnili 3 študenti 3. a 4. 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.

V rámci spolupráce s Francúzskom absolvovalo v uplynulom školskom roku 12 žiakov z odboru hotelová akadémia stáž v špičkových hoteloch v oblasti Courchevel. S pracovným prostredím a obsahom stáže boli veľmi spokojní.

V rámci ďalšej spolupráce s nemeckým partnerom Bundesagentur fur Arbeit sme zabezpečili odbornú prázdninovú stáž v Nemecku pre 1 študentku 2. ročníka odboru hotelová akadémia.

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

V školskom roku 2015/2016 bola na našej škole jedna inšpekcia. Inšpekcia bola vykonaná Štátnou školskou inšpekciovou dňa 12.10.2015 na stav a úroveň výchovy a vzdelávania k ľudským právam v strednej odbornej škole. Výsledky žiakov dosiahnuté v teste z občianskej náuky boli v oboch častiach vyvážené, ako základné vedomosti 59,8% priemerná úroveň, tak aj praktická aplikácia teoretických poznatkov 63,6% dobrá úroveň. Z vyhodnotenia dotazníka k téme extrémizmu vyplynulo, na uvedenú problematiku vedeli žiaci druhého ročníka reagovať, poukázali na vzájomné vzťahy žiakov v triede, vulgárne nadávanie žiakov, zlú osobnú skúsenosť s ľuďmi inej rasy.

Na základe zistení a ich hodnotení uvedených v správe o výsledkoch školskej inšpekcie Štátna školská inšpekcia voči vedúcemu zamestnancovi kontrolovaného subjektu uplatňuje tieto opatrenia:

- 1) **odporúča** analyzovať negatívne výsledky z položiek dotazníka k téme extrémizmus a prijať adekvátne opatrenia.

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

Teoretické vyučovanie sme realizovali v budove školy, kde sa nachádza 10 klasických učební, 3 učebne na delenie a 5 odborných učební. Dve učebne sme si prenajímali v budove SOŠ informačných technológií. 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 Štiavnickách.

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, PC učiteľa 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 všeobecno vzdelávacie, 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.
- 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, tlačiarne, 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 kaderničok. V uplynulom školskom roku sa stabilizovala aj klientela. Počas letných prázdnin boli všetky priestory v kaderníctve vymalované v zmysle prevádzkového poriadku.

- 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. V tomto školskom roku boli na pracovisku vykonané nevyhnutné opravy majiteľom budovy.

- Ostatné zmluvné pracoviská

Žiaci ďalej pracovali v zmluvných pracoviskách, ktorými v uplynulom školskom roku boli hotel LUX (skupinový OV, spolu 49 žiakov), Pizzeria ALBA, Reštaurácia BARUMKA, Bistro SMARTFOOD, Restaurant NEW ANGUS, Grandhotel VÍGLAŠ a 3 kadernícke salóny v meste Banská Bystrica. Na individuálnom výcviku spolu pracovalo 16 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 gastronómickou 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 čašníkov 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 oboch strediskách je espresso stroj na prípravu rôznych druhov káv. Na prípravu miešaných nápojov majú žiaci taktiež potrebné vybavenie.

Školské kaderníctvo – pracovisko OV pre odbor kaderníkov

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 strojčeky, 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 2015 dosiahli v našich POV produktívnou prácou žiakov SOŠ, predstavovali 292 158,- €.

Zo ŠR poskytnutá dotácia z BBSK bola vo výške 1.020 250,- € .

Dotácia zo ŠR na žiakov bola poskytnutá a vyčerpaná vo výške 127 892,-€, čo predstavovalo 12,54 % 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 6414,- €. 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 2015 mala SOŠ HSO k dispozícii celkové zdroje vo výške 1.283.352,- €.

Z toho **poskytnutý príspevok zo ŠR bol 1.020.250,- €.** Na mzdy zamestnancov SOŠ HSO bolo vyplatených 647.274,- € a odvody do fondov 232.057,- €, čo predstavuje **86,18 %** z poskytnutého príspevku zo ŠR.

Na **odchodné** pracovníkom školy bolo vyplatené 2646,- €. a nemocenské dávky 2.250,- €

Priemerná mzda pedagogických a nepedagogických pracovníkov bola v roku 2015 **977,-€**, z toho pedagogickí pracovníci 1.068,- eur a nepedagogickí pracovníci 777,- eur.

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 2015 sme urobili samostatnú vodovodnú prípojku do školy, pričom sme opravili vstupný chodník do budovy školy a zároveň bola urobená nová fasáda pri vstupe do budovy školy. Náklady na uvedenú opravu predstavovali 21.574,- eur. Na túto opravu boli poskytnuté účelové finančné prostriedky vo výške 14.500,- eur z daňových príjmov BBSK, zvyšné prostriedky boli pokryté z vlastných zdrojov školy.

HV školy na rok 2015 bol zisk vo výške + 4.546,- €.

V roku 2015 sme nemali poskytnuté žiadne kapitálové prostriedky.

§ 2 ods. 1 písm. n) ciele, ktoré si škola určila v koncepčnom zámere rozvoja školy 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.

Podarilo sa nám 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 2015/2016

1. Nadalej 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.
2. Cielene rozvíjať čitateľskú gramotnosť žiakov, podporovať vzdelávanie pedagogických zamestnancov v oblasti rozvíjania čitateľskej gramotnosti žiakov. Využívať možnosť čítania s porozumením vo všetkých predmetoch.
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.
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.
5. Rozvíjať environmentálnu výchovu a vzdelávanie ako súčasť rozvoja osobnosti žiakov zameranú najmä na vedenie k uvedomelej spotrebe zdrojov, povedomia v oblasti separácie odpadov, na vytváranie správnych postojov a správania sa žiakov k životnému prostrediu. Vytvárať vhodné podmienky k zdravému spôsobu života žiakov. Posilniť výchovu žiakov k zdravému životnému štýlu.
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.
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.
8. V duchu rozvíjania a posilnenia národného povedomia a uvedomenia pripraviť a realizovať aktivity spojené s 200. Výročím narodenia Ľudovíta Štúra.
9. Rozvíjať aktivity, podporujúce rozvoj finančnej gramotnosti, využívať aktualizovaný Národný štandard finančnej gramotnosti.
10. 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.

Z uvedených cieľov vyplývajú na školský rok 2015/2016 tieto hlavné úlohy:

Ad. 1

1. Realizovať, kontrolovať a overovať obsahovú a vecnú náplň školských vzdelávacích programov a ich súlad so Štátnym vzdelávacím programom. Zamerať sa na zmeny, platné od 1.9. 2015.

T: 30. 6. 2016

Z: všetci vyučujúci

- úloha bola plnená priebežne

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.

T: 30.6. 2016

Z: vyučujúci SJL, všetci vedúci PK

- úloha bola plnená priebežne na konkrétnych vyučovacích hodinách

3. Pripraviť a zrealizovať „Deň Ludovíta Štúra“.

T: október 2015

Z: Tomanková, všetci vyučujúci SJL

- úloha splnená

4. Ďalej systematicky budovať školskú knižnicu, využívať, rozšíriť činnosť v čitateľských zručnostiach a čitateľských aktivitách.

T: 30. 6. 2016

Z: Mgr. Psotová, vyučujúci SJL, všetci vyučujúci

- úloha bola plnená priebežne

Ad. 3

5. Zrealizovať 1.časť projektu „S jazykmi do Európy“ (Erazmus +).

T: október, november 2015

Z: Budová, Psotová

- úloha bola splnená, prebehli obidve časti realizácie projektu

6. Pri vyučovaní cudzích jazykov používať moderné učebnice a doplnkové výukové prostriedky, aplikovať činnostne zameraný prístup k vyučovaniu a učeni sa cudzích jazykov a venovať pozornosť inovatívnym metódam a formám výučby s ohľadom na rôzne štýly učenia sa žiaka.

T: 30. 6. 2016

Z: vyučujúci cudzích jazykov

- úloha bola plnená priebežne, podporená rôznymi besedami a aktivitami – lektori

Ad.4

7. Rozvíjať osvetovú, vzdelávaciu a výchovnú činnosť detí a žiakov s dôrazom na uvedomenie si globálnej previazanosti udalostí, vývoja i problémov na miestnej, regionálnej, národnej a medzinárodnej úrovni.

T: priebežne do 30.6. 2016

Z: Mgr. Telek, všetci vyučujúci

- úloha bola plnená priebežne podľa v rámci konkrétnych aktivít

Ad. 5

8. Posilniť výchovu detí a žiakov k zdravému životnému štýlu a realizovať aktivity a programy na podporu zdravia a zdravého životného štýlu. Zapájať sa do kampaní „Odstráň obezitu“ a projektu „Zdravie bezpečnosť v školách“.

T: 30. 6. 2016

Z: vyučujúci odborných predmetov, všetci vyučujúci

- úloha bola splnená, realizovaná cez prednášky, besedy, exkurzie

Ad. 6

9. Využívať tematické okruhy, spracované formou IKT na realizáciu „otvorených hodín“ pre kolegov, so žiakmi sa zapájať do súťaží a aktivít, ktoré podporujú využívanie IKT.

T: 30. 6. 2016

Z: všetci vyučujúci

- úloha splnená, boli uskutočnené otvorené hodiny vyučujúcich cudzích jazykov

Ad. 7

10. 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, rovnosti muža a ženy a predchádzať všetkým formám diskriminácie, xenofóbie, antisemitizmu, intolerancie a rasizmu.

T: 30. 6. 2016

Z: výchovný poradca, triedni učitelia, učitelia OBN, ETV

- úloha bola plnená priebežne

Ad. 8

11. Pokračovať v realizácii projektov „Svätý Mikuláš u nás doma“ a „Propagačný stánok“.

T: december 2015, máj 2016

- úloha bola splnená

12. Pripraviť a zabezpečiť „Denný tábor GASTRO-WORKSHOP“ pre deti základných škôl v meste a okrese Banská Bystrica.

T: jún – august 2016

- úloha nebola splnená, preniesla sa do ďalšieho školského roka

Ad. 9

13. Pri výučbe finančnej gramotnosti klásť zvýšený dôraz na čiastkové kompetencie, ktoré sa týkajú boja proti korupcii a ochrany spotrebiteľa.

T: priebežne do 30.6. 2015

Z: vyuč. odb. predmetov

- úloha splnená, predovšetkým v odborných predmetoch, OBN

14. 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.

T: priebežne do 30.6. 2016

Z: Ing. Kánová a MOV

- úloha bola splnená, účasť na školeniach a odborných seminároch

15. Zabezpečiť pre žiakov 9. ročníka Deň otvorených dverí v budove školy a reštaurácii Belveder so zameraním na propagáciu všetkých učebných a študijných odborov.

T: december 2015

Z: Mgr. Telek, Ing. Maníková, Ing. Kánová

- úloha bola splnená

16. Realizovať súťaže odborných zručností, umožniť žiakom zúčastniť sa zahraničných stáží, absolvovať odborné kurzy s cieľom rozvíjania všeobecných a odborných kompetencií.

T: 30. 6. 2016

Z: Ing. Kánová

- úloha bola splnená, realizovali sa stáže, exkurzie, kurzy

Prostriedkom na zabezpečenie úloh a naplnenie cieľov plánu výchovno-vzdelávacej činnosti v školskom roku 2015/2016 bolo 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. V školskom roku 2015/2016 sme zrekonštruovali podlahy vo viacerých triedach a kanceláriách školy.

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 15 absolventov, ale počet prijatých absolventov je väčší približne 85 %.
- Počet žiakov, ktorí sa prihlásili na Úrad práce, sa znížil a je lepší, ako v ostatných školách podobného typu v kraji.

Vypracovali: RNDr. Ján Vašaš

Ing. Jana Kánová

PaedDr. Zdena Martuliaková

Ing. Andrea Maníková, PhD.

Ing. Oľga Faksová

Denisa Tomková

RNDr. Ján Vašaš
riaditeľ školy