

BANSKOBYSSTRICKÝ
SAMOSPRAVNÝ KRAJ



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

Správa o výchovno-vzdelávacej činnosti za školský rok 2016/2017

00012/2017/SOŠBB-8
00531/2017

**Banská Bystrica
september 2017**

**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

Troja 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 vyučujúci 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 vyučujúci anglického, nemeckého jazyka a francúzskeho jazyka.
- PK telesnej výchovy – mala 3 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	Počet žiakov	Počet žiakov
			k 15.9.2016	k 15.9.2016	k 31.8.2017
I. AB	6456 H kaderník	Mgr. Kubišová	2	11	10
	6444 H čašník, servírka		1	8	6
	6445 H kuchár		1	14	13
I. DK	6444 K čašník, servírka	Mgr. Pániková	2	12	10
	6445 K kuchár		4	17	17
I. HA	6323 K hotelová akadémia	Ing. Čunderlíková	1	20	19
I. HB	6323 K hotelová akadémia	Mgr. Štrbák	1	21	20
I.VE	6421 L spoločné stravovanie	Ing. Plančárová	1	16	9
	6426 L vlasová kozmetika		4	17	9
1. ročník		5 tried	17	136	113
II. AB	6456 H kaderník	Mgr. Láskavá	1	9	9
	6444 H čašník, servírka		1	6	6
	6445 H kuchár		3	15	9
II. DK	6444 K čašník, servírka	Ing. Danišová	1	9	7
	6445 K kuchár		2	8	9
II. H	6323 K hotelová akadémia	Mgr. Budová	3	29	27
II.VE	6421 L spoločné stravovanie	Ing. Belašičová	0	8	1
	6426 L vlasová kozmetika		0	5	0
2. ročník		4 triedy	11	89	68
III. AB	6456 H kaderník	Mgr. Kubašková	2	8	0
	6444 H čašník, servírka		0	7	0
	6445 H kuchár		4	14	1
III. DK	6444 K čašník, servírka	Mgr. Bambúchová	0	10	10
	6445 K kuchár		2	10	8
III. HA	6323 K hotelová akadémia	Ing. Jančová	0	18	18
III. HB	6323 K hotelová akadémia	Mgr. Matušková	2	21	20
3. ročník		4 triedy	10	88	57
IV. DK	6444 K čašník, servírka	Ing. Masárová	1	8	1
	6445 K kuchár		4	11	0
IV. HA	6323 K hotelová akadémia	Mgr. Mackovič	0	21	20
IV. HB	6323 K hotelová akadémia	Mgr. Bešťáková	1	19	21
4. ročník		3 triedy	6	59	42
V. HA	6323 K hotelová akadémia	Mgr. Tomanková	0	22	3
V. HB	6323 K hotelová akadémia	Mgr. Psotová	1	21	0
5. ročník		2 triedy	1	43	3
Spolu		18 tried	45	415	283

§ 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 2017/2018, dňa 9.5.2017, konalo prijímacie skúšky 29 žiakov do študijného odboru 6232 K hotelová akadémia; 13 žiakov do študijného odboru 6445 K kuchár a 9 žiakov do študijného odboru 6444 K čašník, servírka s nasledovnou úspešnosťou:

6232 K hotelová akadémia

Počet bodov	31	44	47	49	52	53	56	57	58	59	61	62	64	65	66	67	68	71	72	73
Počet žiakov	1	1	1	1	1	1	2	1	2	1	2	2	1	1	1	1	2	3	3	1

6445 K kuchár

Počet bodov	22	36	37	47	50	51	54	55	57	58	60
Počet žiakov	1	1	1	1	1	1	2	1	2	1	1

6444 K čašník, servírka

Počet bodov	37	38	39	43	46	53	54	61
Počet žiakov	1	1	1	1	2	1	1	1

V druhom termíne prvého kola, dňa 11. 5. 2017 konalo prijímacie skúšky 20 žiakov do študijného odboru 6232 K hotelová akadémia (1 žiak bol vzhľadom na výsledky T9 prijatý bez prijímacej skúšky); 8 žiakov do študijného odboru 6445 K kuchár a 6 žiakov do študijného odboru 6444 K čašník, servírka s nasledovnou úspešnosťou:

6232 K hotelová akadémia

Počet bodov	28	45	51	53	56	63	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	77	78
Počet žiakov	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1

6445 K kuchár

Počet bodov	30	35	54	62	63	64	70
Počet žiakov	1	1	1	1	1	1	2

6444 K čašník, servírka

Počet bodov	47	51	62	63	71	73
Počet žiakov	1	1	1	1	1	1

V druhom kole, dňa 20. 6. 2017, konali prijímacie skúšky 3 žiaci do študijného odboru 6323 K hotelová akadémia s nasledovnou úspešnosťou:

6323 K hotelová akadémia

Počet bodov	59	62	67
Počet žiakov	1	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 2016/2017.

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 2016/2017.

3-ročné učebné odbory:

Odbor	Plán	Prihlásení	Prijatí		Neprijatí
			zapísaní	nezapísaní	
kaderník	11	23	12	11	0
kuchár	10	14	6	8	0
čaušník, servírka	10	12	8	4	0

4-ročné študijné odbory s maturitou:

Odbor	Plán	Prihlásení	Prijatí		Neprijatí
			zapísaní	nezapísaní	
čaušník, servírka	15	20	6	7	5
kuchár	16	22	11	10	1

5-ročný študijný odbor s maturitou:

Odbor	Plán	Prihlásení	Prijatí		Neprijatí
			zapísaní	nezapísaní	
hotelová akadémia	62	62	40	15	9

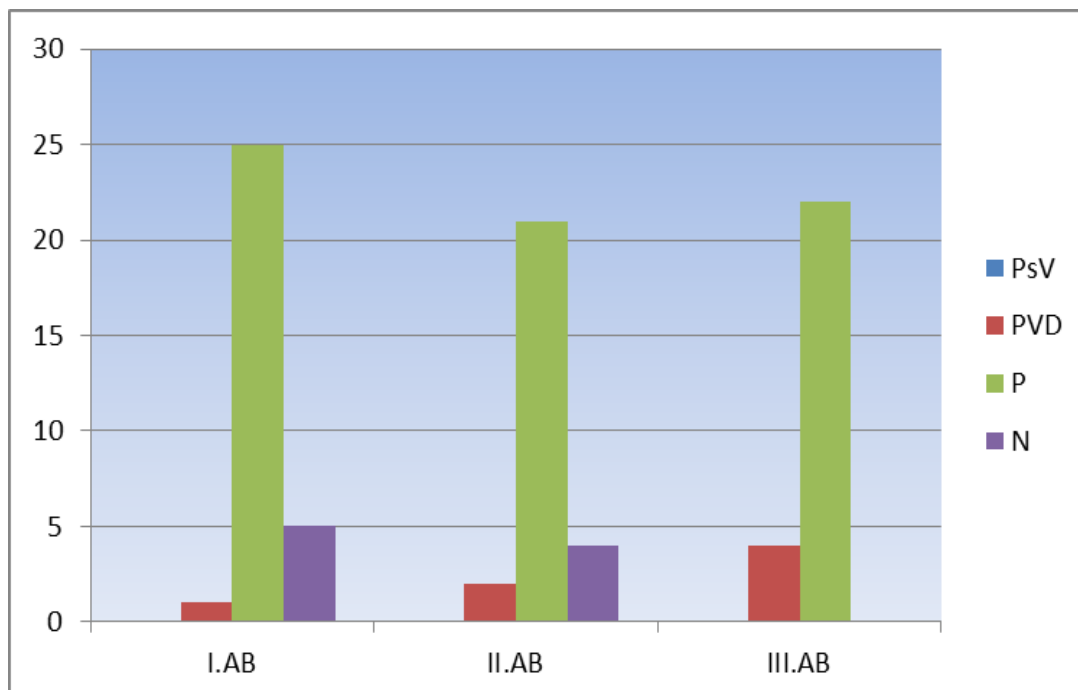
Sumár za prijímacie konanie pre šk. rok 2017/2018

Odbor	Plán	Prihlásení	Prijatí		Neprijatí
			zapísaní	nezapísaní	
všetky odbory	124	153	83	55	15

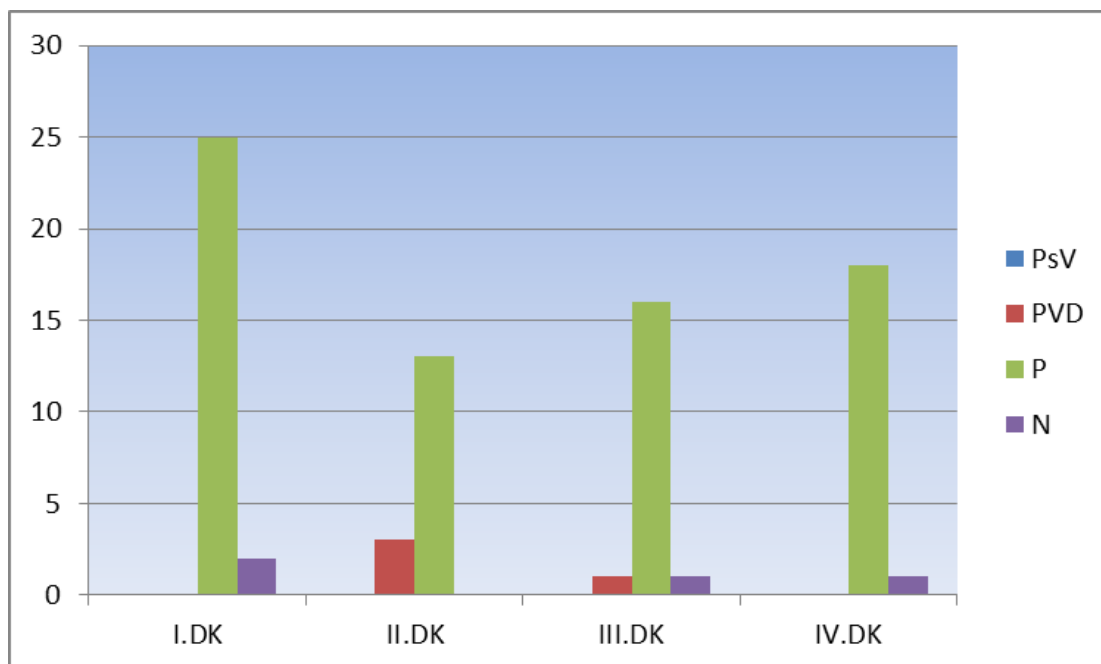
§ 2 ods. 1 písm. e) údaje o výsledkoch hodnotenia a klasifikácie žiakov podľa poskytovaného stupňa vzdelania

Trieda	Počet žiakov, ktorí				Priemerný prospech
	PsV	PVD	prospeli	neprospeli	
I.AB	0	1	25	5	3,09
II.AB	0	2	21	4	2,96
III.AB	0	4	22	0	3,18
3 ročný učebný odbor	0	7	68	9	3,08
I.DK	0	0	25	2	2,83
II.DK	0	3	13	0	2,57
III.DK	0	1	16	1	2,96
IV.DK	0	0	18	1	3,37
4 ročný študijný odbor	0	4	72	4	2,93
I.HA	5	1	12	1	2,16
I.HB	1	4	14	1	2,37
II.H	3	2	21	1	2,43
III.HA	2	5	11	0	2,20
III.HB	7	4	9	0	1,95
IV.HA	2	1	17	0	2,59
IV.HB	0	4	17	0	2,57
V.HA	6	4	8	3	2,13
V.HB	1	5	14	0	2,20
5 ročný študijný odbor	27	30	123	6	2,29
I.VE	1	2	12	4	2,76
II.VE	1	0	4	5	2,53
2 ročný nadstavbový ŠO	2	2	16	9	2,65

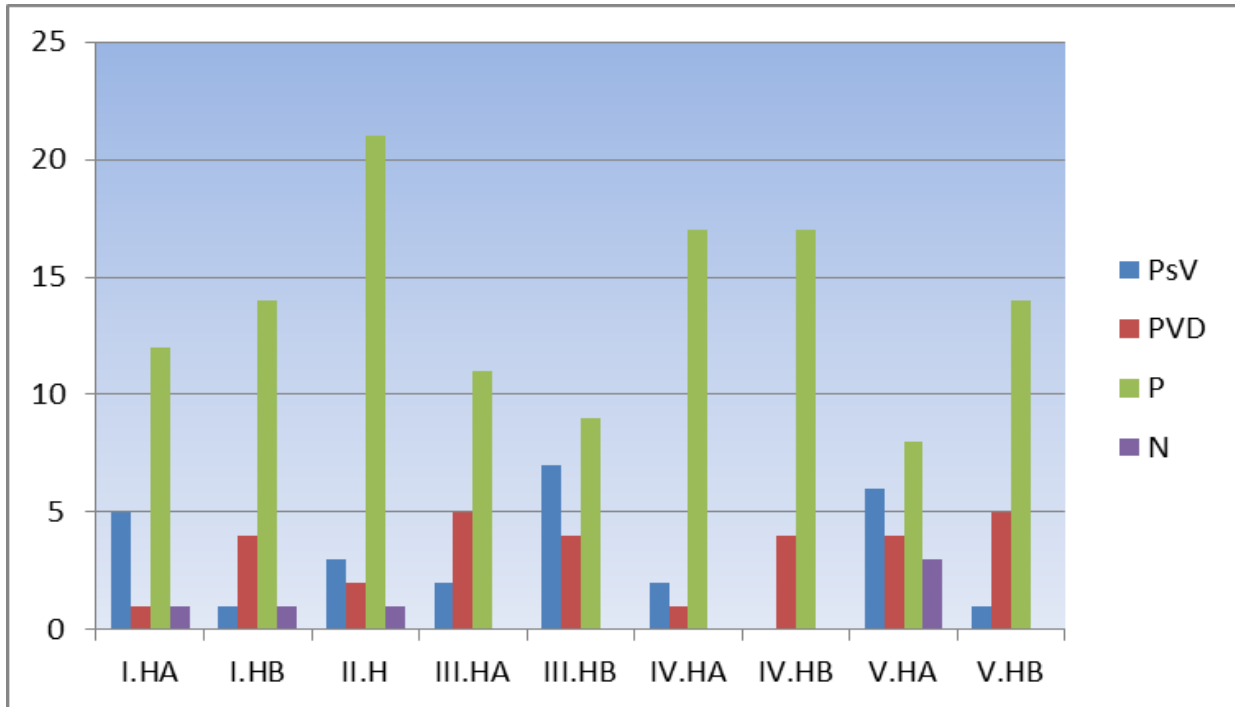
Študijné výsledky 3. ročné odbory



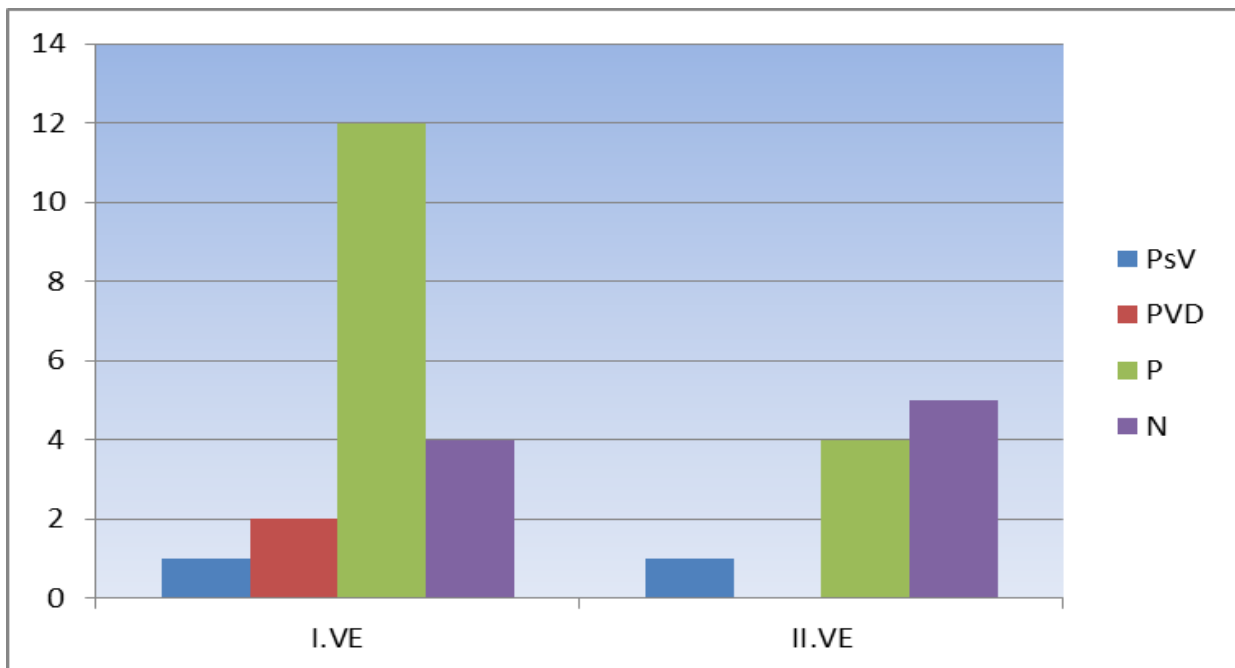
Študijné výsledky 4. ročné odbory



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
	72	49,6%

Anglický jazyk

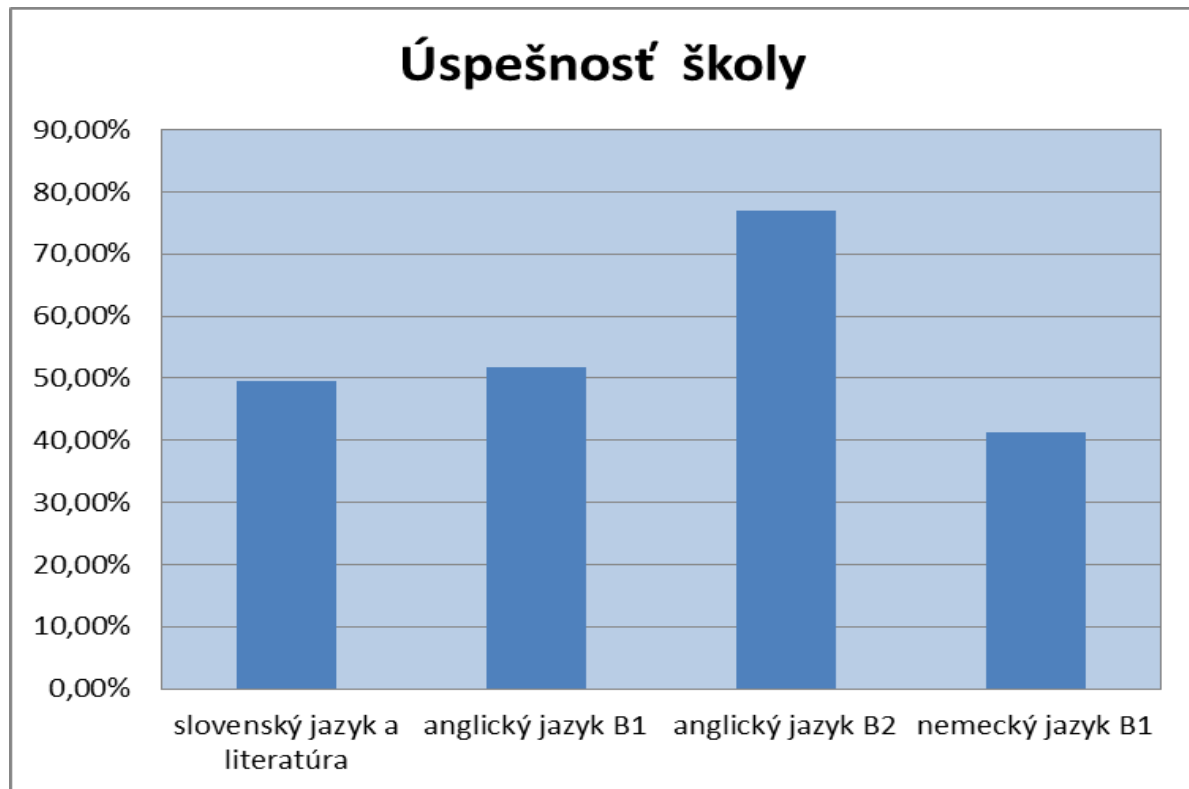
Úroveň	Počet žiakov	Úspešnosť školy
B1	53	51,8%

Anglický jazyk

Úroveň	Počet žiakov	Úspešnosť školy
B2	5	77,0%

Nemecký jazyk

Úroveň	Počet žiakov	Úspešnosť školy
B1	8	41,3%



Závěrečné skúšky

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

Trieda a odbor	Počet žiakov	PsV	PVD	P
III.AB - kaderník	8	1	1	6
- čašník, servírka	6	3	1	2
- kuchár	12	4	0	8
Spolu	26	8	2	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 K	hotelová akadémia (1.,2.,3.,4., 5.roč.)	školský vzdelávací program (od 1.9. 2012)
6444 K	čašník, 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	čašník, 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.,2. ročník)	školský vzdelávací program
6426 L	vlasová kozmetika (1.,2. ročník)	školský vzdelávací program

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

V školskom roku 2016/2017 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 2016/2017 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 absolvovala vzdelávanie „*Využitie piesní na hodinách ANJ*“, v novembri sa zúčastnila na školení k projektu Erasmus+ v Žiline spolu s p. Psotovou, Ing. Melicherčíková, Ing. Jančová a Mgr. Pániková sa zúčastnili na seminári Oxford university „*Ako vtiahnuť maturantov do maturity*“, Mgr. Mešková absolvovala overenie profesijných kompetencií v programoch využívanie interaktívnej tabule, využitia myšlienkových máp, Power point v edukačnom procese, interaktívna komunikácia v edukačnom procese, Ing. Masárová, Ing. Melicherčíková a Mgr. Mešková absolvovali vzdelávanie v rámci projektu „*English go*“, v novembri 2016 sme absolvovali školenie „*Smart notebook*“ – všetci členovia PK, Ing. Masárová sa zúčastňovala na školeniach CPPaP, nakoľko sa pripravuje aj na funkciu výchovnej poradkyne. Ing. Masárová bola uvádzajúcim učiteľom začínajúcej učiteľky Mgr. Lucie Trnavskej počas jej adaptačného vzdelávania. Lucia Trnavská pokračuje v doktorandskom štúdiu (ext.forma) na UMB v BB.

PK odborných predmetov teoretického vyučovania

Mgr. Belašičová – aktualizčné vzdelávanie „Komunikačné zručnosti v oblasti psychológie, manažmentu práce“, Mgr. Bambúchová - „Školenie o gine“, Ing. Škriniarová – „Školenie predsedov skúšobných komisií na maturitné a záverečné skúšky“, Ing. Čunderlíková – školenie – „Rozvoj kompetencií v oblasti gastronomických a hotelových služieb a obchodu prostredníctvom praktických cvičení“, Ing. Plančárová – školenie – „Využitie IKT nástrojov vo vzdelávaní“ a „Tvorba interaktívnych testov v programe ALF“, Mgr. Kubišová – absolvovala „Odborné školenie GASTRO – robot cooker, robot coupe.“ spolu so žiakmi II.H triedy, Ing. Maníková, PhD., Ing. Plančárová – školenie „Charta mobility“. Všetci odborní učitelia absolvovali: „Školenie o elektronickej triednej knihe“ a „Školenie o používaní nástrojov súvisiacich s obsluhou interaktívnej tabule“.

PK prírodovedných predmetov

RNDr. Grom – školenie na využívanie elektronickej triednej knihy, Mgr. Bešťáková – školenie na využívanie elektronickej triednej knihy a školenie predsedov MS, Mgr. Bešťáková bola uvádzajúcou učiteľkou Ing. Briškárovej v rámci adaptačného vzdelávania.

PK spoločenskovedných predmetov

Ing. T. Belašičová - aktualizčné vzdelávanie „*Komunikačné zručnosti v oblasti psychológie*“

Mgr. M. M. Mackovič – rozširujúce štúdium: predmet *Administratíva a korešpondencia*

PK odborných predmetov praktického vyučovania

MOV Pecníková Jana ukončila druhý ročník bakalárskeho štúdia učiteľstvo odborných predmetov na UMB v Banskej Bystrici.

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

MOV Bc. Blahovcová Martina a Pecníková Jana absolvovali adaptačné vzdelávanie ako začínajúci majster odbornej výchovy pod vedením Bc. Filipkovej. Adaptačné vzdelávanie ukončili k 31. augustu 2017.

MOV Mgr. Pančíková Lucia je zapojená do adaptačného vzdelávania začínajúceho majstra odbornej výchovy pod vedením Mgr. Fekiačovej.

§ 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 2016/2017:

1. iBobor

Výsledky v kategórii Juniori:

1. miesto	Romana Pisárová (II.DK)
2. miesto	Ivan Štilla (II.DK)
3. miesto	Peter Tudja (II.DK)

Výsledky v kategórii Seniori:

1. miesto	Benjamín Ondrejka (V.HA)
2. miesto	Patricia Prašovská (V.HA)
3. miesto	Jakub Jagoš (IV.DK)

2. Rýchle prsty:

1. miesto	Adam Hlinka (IV.HA)	100 s
2. miesto	Dominika Danieliszová (II.DK)	102s
3. miesto	Patricia Krajčíková (III.HA)	114s

3. Celosvetová matematická súťaž KLOKAN

Výsledky školského kola:

Kadet O12 (žiaci 1. a 2. ročníkov)

1. miesto	Valentína Víglaská	I.HB	54,2%
2. miesto	Samuel Fortiak	I.HA	50,8%
3. miesto	Marek Šemoda	I.HA	47,5%
	Peter Tudja	II.DK	47,5%

Junior 034 (žiaci 3. – 4. ročníkov)

1.miesto	Andrej Hubáč	V.HB	60,8 %
2. miesto	Benjamín Ondrejka	V.HA	51,7 %
3. miesto	Martin Bornemisa	V.HB	50,8 %

4. Súťaž o najzaujímavejšiu fotografiu

Téma súťaže bola „Najkrajší úsmev“

1. miesto	Daniela Mlynarčíková (III.AB)
2. miesto	Romana Pisárová (II.DK)
3. miesto	Júlia Dorčíková (II.VE)

5. PIŠQWORKY

Náš tím „Čierne ponorky“ tvorili žiaci II.AB triedy, ktorí reprezentovali školu na regionálnej úrovni.

Prezentácia školy na verejnosti:

- Deň otvorených dverí 25.10. 2016

V rámci „Dňa otvorených dverí“ pripravili žiaci hotelovej akadémie 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 prezentovali carving a pripravili medovníčky pre žiakov základných škôl. Žiačky z učebného odboru kaderník pod vedením Mgr. Láskevovej predvádzali ukážky spoločenských a iných účesov pre žiakov základných škôl. Žiaci V.H triedy prezentovali v programe PowerPoint zahraničné stáže pod vedením Ing. Jančovej. Ing. Belašičová vyzdobila školu.

- Deň zdravej výživy 27.10.2016

Odborní učitelia (Ing. Plančárová, Ing. Korbelová, Mgr. Matúšková) pripravili v spolupráci s vybranými žiakmi I.HB, II.DK, III.HB, IV.HA jedlá a nápoje zdravej výživy a prezentovali ich spolužiakom a učiteľom školy prostredníctvom malej ochutnávky. Všetci mali možnosť získať recepty pripravených jedál a nápojov. Mgr. Bambúchová pripravila kvíz a reláciu pre žiakov. Úspešní žiaci boli odmenení. Žiaci IV.HA a V.HA sa zúčastnili prednášky o zdravej výžive, ktorú pripravila PhDr. Ľuba Danková z Centra voľného času.

- Od zrnka k chlebu – ZŠ Spojová, BB 11.11.2016

V tomto školskom roku sa naša škola zúčastnila projektu „Od zrnka k chlebu“, ktorý sa konal na Základnej škole, Spojová ulica, BB. Žiaci pod vedením Ing. Jančovej a Ing. Korbelovej prezentovali jedlá talianskej kuchyne, ktoré spoločne so žiakmi deviateho ročníka pripravili a degustovali.

- Galashow Europa Shopping Center 27. 1. 2017

Odborní učitelia v spolupráci s majstrami odborného výcviku pripravili prezentáciu študijných a učebných odborov v Europa Shopping Centre. Ing. Jančová spolu so žiakmi V.HA a V.HB prezentovali odbor hotelová akadémia. Mgr. Lásková v spolupráci so žiačkami III.AB triedy prezentovali odbor kaderník. Mgr. Matúšková v spolupráci so žiakmi hotelovej akadémie pripravili prezentáciu miešaných nápojov a jednotlivých káv. Mgr. Kubišová so žiakmi prezentovala carving a v spolupráci s Ing. Korbelovou napiekli a vyzdobili medovníčky. Ing. Belašičová zabezpečila výzdobu a kreatívne pomôcky.

- Mikuláš u vás doma

Pod vedením vyučujúcich (Mgr. Mackovič, Mgr. Psotová a Mgr. Štrbák) vybraní žiaci zrealizovali ďalší ročník úspešnej akcie určenej pre vopred prihlásené banskobystrické rodiny.

Dlhodobu spolupracujeme s Pedagogickou, Prírodovednou a Ekonomickou fakultou UMB v Banskej Bystrici pri realizácii priebežnej nácvuovej 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 Mgr. Budová pre 1 žiačku z II.H v lete 2017 (Wuppertal) v spolupráci s agentúrou Junior talents. Stáž vo Francúzsku pomáhala zabezpečiť

Mgr. Kubašková. Stáž vo Francúzsku sa konala v zimnej aj letnej sezóne, zúčastnilo sa na nej 8 + 3 žiaci zo IV.HA, III.HB.

Do Švajčiarska sa na výberovom konaní v tomto roku zúčastnila 1 žiačka (Masárová Ivana) z III.HB, ktorá aj bola vybratá na študijný pobyt v Luzerne a na stáž v Tujetsch / Sudade . Dve žiačky sú na stáži v Taliansku.

• Olympiády

Olympiády v ANJ a NEJ: Školské kolá olympiád pripravili Mgr. Psotová a Mgr. Kubašková, Ing.Melicherčíková a Ing.Danišová v novembri a decembri 2016.

Na školskom kole týchto olympiád sa zúčastnilo 12 (NEJ) + 31 (ANJ) žiakov.

V OAJ v kategórii 2A obsadila 1. miesto Alica Šoltésová z II. H, v kategórii 2B Patrícia Prašovská z V.HA, v kategórii 2D Daniela Mlynarčíková z III. AB. Víťazi postúpili do okresného kola olympiád.

V ONJ najlepšie jazykové zručnosti preukázali a víťazmi sa stali Jessica Nosáľová z II.H, Ivana Masárová z III.HB a Matúš Švantner z I.DK. Do vyššieho kola postúpili Nosáľová a Masárová, ostatní účastníci dosiahli slabšie výsledky, ako sú požadované na postúpenie do vyššieho kola.

• Projekty

Od leta 2016 a počas školského roka 2016/17 realizovali Ing. Masárová a Mgr. Štrbová **projekt** v rámci programu **Erasmus+** „S jazykmi do Európy“, ktorý začal už v roku 2015 (Mgr. Budová, Mgr. Psotová Viedeň – Actilingua – okt.2015). Projekt mal metodické zameranie a bol určený pre učiteľov ANJ a NEJ.

V rámci projektu sa ďalej uskutočnila otvorená hodina, pripravená Ing. Masárovou, ktorá spracovala aj prezentácie o pobyte a vzdelávaní v Scarborough, metodický materiál o využití IT v edukačnom procese. Tieto aj prezentovala v novembri 2016 v Slatinke n. Bebravou na diseminačnom seminári. Projekt ukončili všetky účastníčky v júni 2017 realizáciou workshopu pre členov PK CJ.

Hodnotiace správy projektu spracovávala Ing. Masárová v spolupráci s Mgr. Budovou a za konzultačnej pomoci PaedDr. Martuliakovej. Na záver napísala Ing. Masárová článok do novín o realizovaných projektoch našej školy.

V tomto školskom roku uskutočnila Ing. Jančová (v spolupráci s Mgr. Láskavou) projekt Erasmus+ „Podporme fantáziu mládeže v kaderníckom umení a v hotelierstve“, ktorý sa realizoval v dvoch turnusoch s vybranými žiakmi školy v Taliansku.

Ďalší projekt pripravujú Ing. Melicherčíková a Mgr. Psotová „Naša profesia a angličtina nám otvárajú dvere na trh práce“. Zatiaľ nebol schválený a na jeho príprave budú pracovať aj naďalej .

Projekt „Mikuláš u vás doma“ – bol realizovaný už druhý rok, úspešne na ňom spolupracovali p. M. Mackovič , p. Trnavská, Psotová a Budová.

V odbore hotelová akadémia boli realizované ročníkové projekty:

1. ročník – **Gastronomická prevádzka a jej zariadenie** – viedli: Mgr. Matušková, RNDr. Grom, Mgr. Bešťáková.
2. ročník – **Školské kolo SOČ** – viedli: Ing. Plančárová, Ing. Korbelová, Mgr. Kubišová.
3. ročník – **Libreto** – viedla: Mgr. Matušková.
4. ročník – **Podnikové písomnosti** – viedli: Ing. Plančárová, Ing. Čunderlíková.
5. ročník – **Podnikateľský plán a Libreto** – viedli: Ing. Jančová, Ing. Čunderlíková, Mgr. Matušková.

Žiaci ročníkové projekty vypracovali individuálne alebo skupinovo, na vopred zadanú tému. Vypracované ročníkové projekty prezentovali prostredníctvom PowerPointových prezentácií pred odbornou komisiou. Ročníkové práce schválili členky predmetovej komisie ako povinnú zložku pre úspešné absolvovanie ročníka.

- **Exkurzie**

Realizuje exkurzie na základe plánu, schváleného na školský rok s tým, aby podporili odborný a profesionálny rast žiakov v súlade s učebnými plánmi.

- Liehovarnícka spoločnosť Nestville Distillery v Hniezdom (III.DK, IV.HB, III.HB)
- Banskobystrický pivovar (III.DK, IV.HB)
- Exkurzia v COFEE FACTORY (IV.HB)
- Nesville Park Hniezdne – II.VE, III.DK, IV.HB (Bambúchová, Korbelová)
- Čistička odpadových vôd – I.HA (Briškárová, Čunderlíková),
- hotel Partizán na Táloch, Vápenka v obci Nemecká, Horehronské múzeum v Brezne – II.H, II.DK (Bambúchová),
- Topoľčianky - Vinárske závody – III.DK, III.HA (Bambúchová, Jančová),
- Pražiareň kávy – COFFEE FACTORY – IV.HB (Bambúchová),
- Pivovar Urpiner Banská Bystrica – I.VE, III.HB, III.DK, IV.HB (Bambuchová, Matušková, Plančárová),
- Mc Donald's Banská Bystrica – IV.HA, IV.HB (Jančová, Čunderlíková),
- Úrady v Banskej Bystrici (Daňový úrad, Sociálna poisťovňa, Všeobecná zdravotná poisťovňa, Katastrálny úrad, Úrad práce sociálnych vecí a rodiny) – I.VE, IV.HA, V.HA (Plančárová),
- exkurzia kadernícky salón Loreal De Paris v B. Bystrici – I.VE (Láskavá),
- exkurzia Hotel Lux a reštaurácia Belveder – I.HA, I.HB (Matušková),
- Kúpele Brusno – I.VE, II.VE (Škriniarová, Belašičová),
- Gastro cup v Banskej Bystrici – IV.HA, III.HA, III.AB (Plančárová, Korbelová, Kubišová),
- Fourfest v Rimavskej Sobote – súťaž odborných zručností - II.H, II.DK, ostatní žiaci školy (Kubišová, Plančárová, Bambúchová, Korbelová).

Iné aktivity a exkurzie:

V septembri sme sa zúčastnili podujatia „**Európska noc výskumníkov**“ so žiakmi I.HA, I.HB, I.VE, II.DK tried, ktorí mali možnosť nahliadnuť do zákutí a tajomstiev rôznych prírodovedných disciplín.

V novembri sa žiaci I.HB a II.DK zúčastnili akcie s názvom „**Týždeň vedy na UMB**“, kde získali poznatky meteoritoch, rádioaktívite, o nutnosti podporovať vedu a techniku, ktorá pomáha riešiť globálne problémy a výzvy.

Už deviatykrát sme zorganizovali akcie „**Študentská kvapka krvi**“ a „**Valentínska kvapka krvi**“, ktorými vedieme žiakov k uvedomovaniu si pomoci tým, ktorí to najviac potrebujú.

V rámci „**Týždňa vody**“ (marec) navštívili žiaci I.HA **ČOV v Rakytovciach**, kde mali možnosť vidieť celý technologický postup čistenia odpadovej vody až po jej vypustenie do rieky.

Triedy I.VE a I.HA, navštívili medzinárodný festival „**Ekotopfilm 2017**“ (máj), zameraný na reálnu environmentálnu výchovu. Žiaci sa dozvedeli zaujímavosti o odpadoch a recyklácii, o tom ako chrániť stromy alebo šetriť energiu a životné prostredie.

Na hodinách chémie a informatiky sme sa venovali ekologickým a environmentálnym problémom. Žiaci prvých a druhých ročníkov vypracovali projekty, ktoré prezentovali pred triedou a nakoniec sme o daných témach diskutovali.

„**Svetový deň výživy**“ (október) sme si pripomenuli reláciou, prostredníctvom ktorej sa žiaci dozvedeli o nových možnostiach zdravšieho stravovania a v pripravenom teste si potom overili svoje nadobudnuté poznatky.

Triedy I.HA a I.VE sa zúčastnili „**Olympiády zdravej výživy**“ (október), ktorá prebiehala teoretickou formou čítaním textov s porozumením a nakoniec absolvovaním testu.

Pri vyučovaní **programu MS WORD** v predmete informatika sme pri úprave textu využili článok „Zdravý životný štýl“.

Pri preberaní TC **Biolátky** v predmete chémia sa žiaci 2. ročníkov venovali učivám súvisiacim so zdravým životným štýlom a zdravou výživou.

Na hodinách informatiky sme v prvých ročníkoch využívali stránku www.zodpovedne.sk, kde sme preberali témy: obezita, anorexia, bulímia, fajčenie a drogová závislosť.

V rámci predmetu chémia sme veľkú pozornosť venovali témam: drogy a fajčenie, hovorili sme o ich škodlivosti pre ľudský organizmus..

Tradične navštevujeme so žiakmi aj Viedeň – tentoraz to bolo pod vedením p. Budovej a Psotovej. V júni 2017 pripravili exkurziu do Londýna, Windsoru a Canterbury p. Melicherčíková a Jančová. V októbri zorganizovala p. Mešková pre žiakov II.H návštevu ŠVK v BB - oddelenia British council, Info USA a nemeckú študovňu, na ktorej sa zúčastnila aj p. Budová. Exkurziu do Trenčína pre žiakov II.H a II.DK pripravili p. Budová a Danišová, na exkurzii v Topoľčiankach sa zúčastnili p. Martuliaková a Jančová.

Predmetová komisia spoločenskovedných predmetov pripravila pre triedy v rámci predmetov SJL, OBN, DEJ nasledujúce exkurzie: Mesto Banská Bystrica – po stopách literárnych osobností, Po stopách J. G. Tajovského – Tajov, Štátna vedecká knižnica – T. Vansová, Pamätihodnosti mesta Trenčín, Stredoslovenské múzeum B. Bystrica – komentovaná výstava, Štúrovské dobrodružstvo – Štúr, ako ho nepoznáte, Horeca Job Fair - Pracovný veľtrh pre hotely a reštaurácie – Bratislava, Pamätník obetiam fašizmu, Nemecká, Klamstvá a konšpirácie v médiách – prednáška a beseda (v rámci celoslovenského projektu Spoločná krajina), Literárne múzeum Brezno.

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 Kulháný 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.

Ing. Belašičová pripravila so žiakmi vianočnú a veľkonočnú výzdobu školy. V rámci vzdelávania a výchovy budúcich učiteľov spolupracovala

Ing. Korbelová ako cvičná učiteľka pre odborné predmety a ako konzultantka k diplomovej práci FPV UMB. Ing. Belašičová pracovala ako cvičná učiteľka pre predmety psychológia a etická výchova.

Ing. Plančárová, Mgr. Matušková pracovali ako cvičné učiteľky pre odborné predmety pre študentov FPV UMB.

Ing. Plančárová realizovala testovanie finančnej gramotnosti žiakov prostredníctvom IKT techniky. Testy zostavilo NUCEM.

Ing. Plančárová v spolupráci s Súkromným konzervatóriom Dezidera Kardoša Topoľčany zorganizovala pre žiakov našej školy divadelné predstavenie „Divadelná komédia“.

Ing. Jančová, Ing. Čunderlíková, - v rámci predmetov ekonomika a hotelový a gastronomický manažment koordinovali žiakov V.HA a V.HB pri vypracovaní podnikateľských plánov, ktoré aj úspešne prezentovali v rámci maturitných skúšok.

Ing. Škriniarová – viedla žiakov IV.DK pri vypracovaní ročníkových prác, ktoré žiaci prezentovali v rámci maturitných skúšok.

Ing. Korbelová sa aj v tomto školskom roku zúčastnila Krajského kola súťaže SOČ ako člen poroty v súťažnom odbore 08 – Cestovný ruch, hotelierstvo, gastronómia.

Mgr. Matušková zabezpečila prezentáciu nápojov pre vybraných žiakov III.HA, III.HB, V.HB, IV.HA.

Ing. Korbelová realizovala otvorenú hodinu Bulharskej kuchyne v spolupráci s pánom Dinevom, ktorej sa zúčastnili žiaci II.H triedy.

Ing. Korbelová pripravila prezentáciu projektu Erasmus plus – na tému „Talianske špeciality“. Pripravili a prezentovali pred žiakmi hotelovej akadémie tradičné jedlá talianskej kuchyne.

Ing. Korbelová, Mgr. Matušková – príprava projektu „Detský tábor – škola varenia“, ktoré sa bude realizovať v lete 2017.

Ing. Korbelová zabezpečuje žiakom odbornú časopiseckú literatúru GASTRO za zvýhodnené ceny. Žiaci školy odoberajú odborný časopis GASTRO s 50 % zľavou.

• **Divadelné predstavenia**

Vyučujúce ANJ Masárová, Melicherčíková a Danišová, Pániková zorganizovali vo februári 2017 pre žiakov návštevu divadelného predstavenia v angl.jaz. „PETER BLACK“ v aule SZU v B.Bystrici.

• **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 CVC – Junior, školské kolo v malom futbale vyhrala 1.AB trieda, zúčastnilo sa 52 žiakov, žiaci hrali aj MIX volejbalovú študentskú ligu počas roka s GJGT, SŠ Kremnička, GAS,KGŠM, bedmintonu sa zúčastnili chlapci aj družstvo dievčat, zúčastnili sme sa na futsalovom mestskom kole, turnaja v malom futbale 12 žiakov, o Pohár riaditeľa SŠ Školská 7 sa zúčastnilo 10 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:

- Fitness krúžok – p. Telek
- Internetový krúžok - p. Bešťáková
- Krúžok ANJ - p. Masárová
- Konverzácia v anglickom jazyku – p. Melicherčíková
- Krúžok francúzskeho jazyka - p. Mešková
- Priatelia hudby – Ing. J. Korbelová
- Turistický krúžok s aktívnym využitím voľného času – Ing. T. Belašičová
- Gastronomické zručnosti – Mgr. Š. Matušková
- Tvorivé písanie – Mgr. M. Mackovič
- Priatelia pekných umení – Mgr. L. Kubašková

- Seminár zo slovenského jazyka a literatúry – Mgr. O. Tomanková
- Barmanský krúžok – Mgr. A. Jacková

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.DK, V.HA a V.HB 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 dňoch 12. – 13. októbra 2016 sme sa zúčastnili 4. ročníka celoslovenskej baristickej súťaže „Prievidzský rytier čiernej dámy“, ktorú organizovala Stredná odborná škola obchodu a služieb v spolupráci s mestom Prievidza. Z našej školy sa tejto súťaže zúčastnil **Marek Svitek** zo 4. ročníka odbor hotelová akadémia a umiestnil sa na **2. mieste**. **Veronika Danyiová** z 3. ročníka študijný odbor servírka sa zúčastnila prvýkrát takejto súťaže a získala ocenenie ako najmladšia účastníčka súťaže. Prvé miesto ostalo v Prievidzi a 3. miesto si odniesol študent z Nových Zámkov.
- Dňa 28. novembra Firma A-Z Gastro na našej škole realizovala workshop zameraný na prezentáciu menších gastronomických zariadení v modernej kuchyni. Žiaci aj odborní pedagogickí pracovníci mali možnosť vidieť a odskúšať si prácu s kuchynským zariadením robot cooker či robot coupe. Obidva výrobky uľahčujú a urýchľujú prácu v modernej kuchyni. Školenie viedol náš absolvent a spolumajiteľ firmy René Kotlas.
- V dňoch 28. – 29. novembra sme sa zúčastnili 1. ročníka súťaže odborných zručností barmanov, baristov a someliérov **MICHALSTAR 2016** v Leviciach. Súťaže v kategórii barista sa zúčastnili žiaci **Marek Svitek** (IV.HB) a **Veronika Danyiová** (III.DK). Žiakov na súťaž pripravovala a sprevádzala Mgr. Anna Jacková.
- 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 piatok 27. januára 2017 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 štýle RETRO.
- Reprezentačný ples školy – 10. február 2017 – v tomto roku sa uskutočnil už 19. ročník tejto spoločenskej udalosti školy. Po prvýkrát bol ples jednou z maturitných tém a zabezpečovali ho žiaci 5. ročníka hotelovej akadémie.

- Dňa 16. februára 2017 sa uskutočnilo odborné školenie v škole BARMANA na tému „Všetko o GINE“. Z našich pracovníkov sa školenia zúčastnili Mgr. Jana Bambúchová – učiteľka odborných predmetov, a Mgr. Anna Jacková – majsterka odbornej výchovy
- Dňa 9.marca 2017 sa uskutočnilo odborné školenie firmy SUBRINA PROFESSIONAL, ktorého obsahom boli praktické ukážky noviniiek melírovania, farbenia a tónovania vlasov. Školenia sa zúčastnili pedagogickí zamestnanci školy – učiteľka odborných predmetov Mgr. Katarína Láskavá a majsterka odbornej výchovy Bc. Martina Šantová.
- Dňa 10. marca 2017 sa v Púchove konal 3. ročník súťaže Trendy barový čašník 2017 v spolupráci so sponzormi. Odborným garantom súťaže bol Stanislav Cibul'a. Súťažilo sa v troch disciplínach: pivný someliér, barman a barista. Súťažiaci boli rozdelení do dvoch kategórií - A,B. V kategórii A súťažili žiaci, ktorí sa ešte nezúčastnili žiadnej súťaže, B kategória patrila skúseným súťažiacim, medzi ktorých patrili aj žiaci našej školy Ivana Masárová – III.HA a Marek Svitek – IV.HB trieda. Všetky disciplíny boli bodované a po sčítaní všetkých bodov boli vyhlásené výsledky. Naša žiačka Ivana Masárová získala 3.miesto v baristike a celkove 3. miesto v disciplíne trendy barový čašník.
- V dňoch 10. – 11. marca 2017 sa v hoteli LUX uskutočnil **BANSKOBYSSTRICKÝ GASTROCUP** - 3. ročník súťaže odborných zručností v súťažných odboroch **kuchár a cukrár**. Našu školu v súťaži kuchárov juniorov reprezentoval žiak 4. ročníka ŠO kuchár **Adam René RIŠIAŇ**, ktorý sa v konkurencii 16 súťažiacich z domova i zahraničia umiestnil na **striebornej priečke**. Na súťaž ho opäť pripravoval Peter Kulhány – úspešný banskobystričský podnikateľ v oblasti modernej gastronómie. Sobota patrila kuchárskym seniorom, z ktorých bodovali naši absolventi. **Andrej Róth** (Reštaurácia New Angus) získal z l a t o a **Matej Vráb** (hotel FIS Štrbské Pleso) s t r i e b r o. Právom sme hrdí na našich úspešných absolventov. Súčasťou tohto podujatia bola prezentácia rôznych firiem spojená s ochutnávkou ich produktov. Naša škola ako spoluorganizátor pripravila v spolupráci s hotelom LUX, majsterkami OV a žiakmi prezentáciu s ochutnávkou rôznych miešaných nápojov.
- V dňoch 21.-22.marca 2017 sme sa zúčastnili 9.ročníka majstrovstiev Slovenska v príprave kávy **BARISTA JUNIOR 2017 v Nových Zámkoch**. Súťaže sa zúčastnilo 13 súťažiacich z rôznych kútov Slovenska. Našu školu reprezentoval Marek Svitek, žiak 4. HB triedy, ktorý predviedol prípravu alko nápoja molekulárnou mixológiou ktorou zaujal porotu a získal ocenenie najlepši a najchutnejši alkoholický nápoj.
- Praktické maturitné skúšky – 15. – 19. máj 2017 – 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, v bufete Okresného úradu a tento rok aj v hoteli RESIDENCE na Donovaloch, kde študenti pripravili indickú zážitkovú kuchyňu.
- Dňa 8. júna 2017 sme sa zúčastnili medzinárodnej súťaže odborných zručností pod záštitou BBSK Akademik GASTRO v Rimavskej Sobote. Zapojili sme sa do súťažných kategórií kuchár, čašník, barman, barista, someliér a kaderník. A tento rok sme zožali bohatú úrodu úspechov. Získali sme:
 - **1. miesto** v kategórii **kuchár – Jakub PINKA - II.DK**
 - **1.miesto** v kategórii **kaderník pánsky svadobný účes – Karolína ODOROVÁ – II.AB,**
 - **1.miesto** v kategórii **kaderník dámsky svadobný účes – Timea BALÁŽOVÁ – III.AB,**
 - **2. miesto** v kategórii **čašník – príprava svadobnej tabule – Natália MURÁNSKA-III.HA
Adam KÍŠIK – III.HA**
 - **Ocenenie za najlepši alkoholický nápoj z kávy – Ivana MASÁROVÁ – III.HB**
- Dňa 8. júna 2017 sme sa zúčastnili medzinárodnej súťaže odborných zručností pod záštitou BBSK Akademik GASTRO v Rimavskej Sobote. Zapojili sme sa do súťažných kategórií kuchár, čašník, barman, barista, someliér a kaderník. Získali sme **1. miesto v kategórii kuchár, kaderník pánsky svadobný účes, dámsky svadobný účes, 2. miesto v kategórii čašník – príprava svadobnej tabule a ocenenie za najlepši alkoholický nápoj z kávy – barista.**
- 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 27 žiakov (1.ročník 13 žiakov, 2.ročník 11 žiakov, 3.ročník 3 žiaci), barmanský kurz v dvoch termínoch absolvovalo 34 žiakov (2.ročník 27 žiakov, 3.ročník 7 žiakov).
- Zahraničných stáží sa zúčastnilo spolu 11 žiakov:
Nemecko – 1 žiačka 2. ročníka ŠO hotelová akadémia
Francúzsko – 9 žiakov (4 žiaci 3.ročníka a 5 žiakov 4. ročníka odboru HA)
Taliansko – 1 žiačka 4. 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 zúčastnila 1 študentka 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 11 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 inšpekciou v škole

V školskom roku 2016/2017 bola na našej škole jedna inšpekcia.

Predmet školskej inšpekcie:

Zistenie vzťahu medzi mierou osvojených poznatkov zo spoločenskovedných predmetov (dejepis, občianska náuka) v zmysle príslušných vzdelávacích štandardov a postojmi žiakov k demokratickým hodnotám.

Zistenie a ich hodnotenie:

Základné údaje

Kontrolovaným subjektom bola štátna stredná odborná škola. Výsledky boli spracované na základe výsledkov dotazníka, ktoré dosiahli 53 žiaci 1. a 5. ročníka. Tento počet sa nemusí zhodovať so skutočným počtom respondentov, nakoľko do spracovania neboli zahrnuté tie dotazníky, v ktorých žiaci nevyplnili všetky položky korektne, resp. nevyplnili všetky položky.

Žiaci školy dosiahli vo vedomostných úlohách z predmetov dejepis a občianska náuka vedomostné skóre 4,75 z 9 bodov, ktoré mohli získať za správne zodpovedanie všetkých vedomostných otázok. Priemerné vedomostné skóre za SR predstavovalo 4,96 bodu. Názory a postoje žiakov k demokratickým hodnotám, k Európskej únii (EÚ) a k menšinám sú v prílohe č.1.

Záver

Porovnanie výsledkov, ktoré dosiahli žiaci školy s výsledkami za SR možno urobiť po nahliadnutí do správy z výskumu pod názvom „Aké vzdelávacie faktory súvisia s postojmi slovenských stredoškôľakov a stredoškôľáčok k menšinám?“, ktorá je zverejnená na webovom sídle Štátnej školskej inšpekcie.

§ 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, 2 učebne na delenie a 6 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 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, 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 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.
- 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.

§ 2 ods. 1 písm. l) údaje o priestorových a materiálo – technických podmienkach 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. V uplynulom školskom roku boli priestory kuchyne, šatní a komunikačné priestory vymaľované v zmysle prevádzkového poriadku pracoviska.

- **Ostatné zmluvné pracoviská**

Žiaci ďalej pracovali v zmluvných pracoviskách, ktorými v uplynulom školskom roku boli hotel LUX (skupinový OV, spolu 31 žiakov), Pizzeria ALBA, Reštaurácia BARUMKA, Reštaurácia Le GOUT, Bistro SMARTFOOD, hotel DIXON, hotel-penzión KÚRIA, hotel RESIDENCE Donovaly, hotel ŠPORT Donovaly. Na individuálnom výcviku spolu pracovalo 15 žiakov (mimo Luxu).

Vybavenie pracovísk praktického vyučovania:

Stredisko kuchyňa – pracovisko OV pre odbor kuchár a hotelová akadémia (Restaurant Belveder, kuchyňa Okresný 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 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 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 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 recepčným 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 potrebný kadernícky materiál.

§ 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

Zo ŠR poskytnutá dotácia bola vo výške **1.083 895,- €** , z toho normatívne výdavky 1.070 396,- a nenormatívne výdavky 13. 391,- eur.

Dotácia zo ŠR na žiakov bola poskytnutá a vyčerpaná vo výške **154.886,98,- eur** , čo predstavovalo **14,28 %** z celkového príspevku školy.

Zvyšné náklady na prevádzku boli pokrývané z vlastných zdrojov školy, ktoré predstavovali **289.101,- eur**.

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 6.907,- €. 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 fyzických a právnických osôb. Finančné prostriedky sú využívané na nákup učebných pomôcok, podporu exkurznej činnosti, vzdelávania žiakov a zamestnancov školy a pod.

V roku 2016 mala SOŠ HSO k dispozícii celkové zdroje vo výške 1.372 996,- eur.

Z toho poskytnutý príspevok zo ŠR bol **1.083 895,- €**. Na mzdy zamestnancov SOŠ HSO bolo vyplatených 675 819,68,- € a odvody do fondov 245 977 ,- €, čo predstavuje **89,75%** z poskytnutého príspevku zo ŠR.

Na odchodné pracovníkom školy bolo vyplatené 2 144,- € a nemocenské dávky 2 401,24 Eur.

Priemerná mzda pedagogického zamestnanca v roku 2016 bola 1.175,-eur. a nepedagogických pracovníkov 862,- Eur.

Z prevádzkových nákladov boli pokryté:

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

V auguste 2016 sme zrenovovali parkety v triedach techniky administratívy, v IKT triedach, na ekonomickom oddelení, ako aj vymenili PVC krytinu v niektorých triedach.

Novým školským nábytkom sme vybavili 2 triedy.

HV školy na rok 2016 bol zisk vo výške + 20 470,- eur.

V roku 2016 sme **nemali** poskytnuté žiadne kapitálové výdavky.

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

§ 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 spolupracou s firmou Framesi, školeniami a novými technológiami.

V rámci novej odbornej učebne na predmet technológia prípravy pokrmov, sme realizovali otvorené hodiny a školy varenia, čím sme vytvorili 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, ale zapojili sme sa do výzvy na predkladanie projektových zámerov na zvýšenie počtu žiakov na praktickom vyučovaní IROP-POZ-SC223-PZ-2016-3, kde vybudovaním nadstavby školy by sa nám cieľ podarilo čiastočne naplniť.

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. Učebne IKT sme doplnili o nové počítače a celú školu sme prepojili WIFI.

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, odborné predmety, tvorivé písanie, 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 dlhodobo zaradujeme medzi lepšie školy.

Ciele v školskom roku 2016/2017

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, formovať ich kladný vzťah ku knihe a literatúre, podporovať vzdelávanie pedagogických zamestnancov v oblasti rozvíjania čitateľskej gramotnosti žiakov. Využívať možnosť čítania s porozumením vo všetkých predmetoch.
3. Pri vyučovaní cudzích jazykov používať moderné učebnice a doplnkové výukové prostriedky, 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. Výchovu k ľudským právam usmerňovať tak, aby sa stala integrálnou súčasťou celoživotného procesu podpory a ochrany ľudských práv, aby podporila hodnotu človeka ako ľudského jedinca a rozvoj medziludských vzťahov v demokratickej spoločnosti.
9. Pri výučbe finančnej gramotnosti klásť dôraz na čiastkové kompetencie, ktoré sa týkajú boja proti korupcii a ochrany spotrebiteľa. Nadalej 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 2016/2017 tieto hlavné úlohy:

Ad. 1

1. Realizovať, kontrolovať a overovať obsahovú a vecnú náplň školských vzdelávacích programov a ich súlad so Štátnym vzdelávacím programom.

T: 30. 6. 2017

Z: všetci vyučujúci

Ad. 2

2. Na základe „Roku čitateľskej gramotnosti“ vypracovať „Plán aktivít čitateľskej gramotnosti“ a 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. 2017

Z: všetci vedúci PK

3. Naďalej systematicky budovať školskú knižnicu, podporovať voľnočasové aktivity žiakov, zamerané na jazykovú kultúru.

T: 30. 6. 2017

Z: Mgr. Psotová, vyučujúci SJL, všetci vyučujúci

Ad. 3

4. Vyhodnotiť projekt „ S jazykmi do Európy“ (Erasmus +) a získané skúsenosti a zručnosti realizovať pri vyučovaní cudzích jazykov.

T: október, november 2016, priebežne

Z: Masárová, Budová, Psotová

5. Pri vyučovaní cudzích jazykov venovať pozornosť používaniu inovatívnych metód a foriem výučby s ohľadom na rôzne štýly učenia sa žiaka. Pripraviť metodický deň pre učiteľov cudzích jazykov a „Deň jazykov“ pre vybrané triedy žiakov.

T: priebežne, do 30. 6. 2017

Z: vyučujúci cudzích jazykov

Ad.4

6. 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. 2017

Z: Mgr. Telek, všetci vyučujúci

Ad. 5

7. 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. 2017

Z: vyučujúci odborných predmetov, všetci vyučujúci

Ad. 6

8. 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. 2017

Z: všetci vyučujúci

Ad. 7

9. 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

Ad. 8

10. Pokračovať v realizácii projektov „Svätý Mikuláš u nás doma“ a „Propagačný stánok“. Pripraviť a zabezpečiť „Denný tábor GASTRO-WORKSHOP“ pre deti základných škôl v meste a okrese Banská Bystrica.

T: december 2016, júl 2017

11. Monitorovať správanie sa žiakov, v prípade podozrenia na porušovanie ich zdravého osobnostného vývinu riešiť vzniknutý problém s vedením školy a zákonným zástupcom žiaka.

T: priebežne

Z: výchovný poradca, triedni učitelia

12. Zapájať žiakov do aktivít v oblasti výchovy k ľudským právam organizovaním besied, súťaží, tematických výstav a pod.

T: Priebežne

Z: všetci pedagogickí zamestnanci

Ad. 9

13. Pri výučbe finančnej gramotnosti klásť zvýšený dôraz na čiastkové kompetencie, ktoré sa týkajú boja proti korupcii a ochrany spotrebiteľa. Zapracovať do ŠkVP Dodatok č.1 k Metodike pre zapracovanie a aplikáciu tém finančnej gramotnosti do ŠkVP ZŠ a SŠ.

T: priebežne do 05.09. 2016, priebežne

Z: Plančárová, vyuč. odb. predmetov

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. 2017

Z: Ing. Kánová a MOV

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: november 2016

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

16. Realizovať tematické večery v reštaurácii Belveder počas jesenných a zimných mesiacov.

T: 31. 12. 2016

Z: Ing. Kánová

Prostriedkom na zabezpečenie úloh a naplnenie cieľov plánu výchovno-vzdelávacej činnosti v školskom roku 2016/2017 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. Tento školský rok sme na festivale 4FOUR FEST v Rimavskej Sobote získali 3 prvé a 1 druhé umiestnenie čím sme sa stali najúspešnejšou školou.

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. Veľmi dobre spolupracujeme aj s UMB Banská Bystrica, kde v rámci prírodovednej a pedagogickej fakulty sme cvičnou školou pre jej absolventov.

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. Vybudovaním nadstavby školy v rámci výzvy IROP-POZ-SC223-PZ-2016-3 do ktorej sme sa prihlásili by sa nám technologické vybavenie i priestorové vybavenie podarilo výrazne zlepšiť.

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 • Odbory: 6444 K – čašník, servírka 6445 K – kuchár Už nie sú nad rozsah trhu práce. • Zabezpečenie manažérskej praxe pre žiakov 4 ročníka HA v špičkových slovenských hoteloch. 	<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.

§ 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 10 % 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 10 absolventov, ale počet prijatých absolventov je väčší približne o 90 %.
- Počet žiakov, ktorí sa prihlásili na Úrad práce, sa znížil a je lepší ako v ostatných školách podobného typu v kraji.
- Naša škola v rámci mesta Banská Bystrica zabezpečuje rautami a recepciami väčšinu významných podujatí v meste, čím sa zlepšili jej imidž a postavenie medzi školami.

Vypracovali: RNDr. Ján Vašaš
Ing. Jana Kánová
PaedDr. Zdena Martuliaková
Ing. Andrea Maníková, PhD.
Ing. Oľga Faksová
Denisa Tomková

RNDr. Ján Vašaš
riaditeľ školy