

BANSKOBYSSTRICKÝ  
SAMOSPRÁVNÝ KRAJ



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

---

# **Správa o výchovno-vzdelávacej činnosti za školský rok 2017/2018**

00018/2018/SOŠBB-11  
00466/2018

**Banská Bystrica  
september 2018**

**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](mailto:skola@soshotelovabb.sk); [www.soshotelovabb.sk](http://www.soshotelovabb.sk)
5. **údaje o zriaďovateli 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, od 1.1.2018 Bc. Renáta Rymarenková, 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: Ing. Monika Masárová
- 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 vyučujúcich anglického, nemeckého jazyka a francúzskeho jazyka.
- PK telesnej výchovy – mala 3 členov.
- PK odborných predmetov teoretického vyučovania – mala 12 členov, pracovali v nej učitelia vyučujúci odborné predmety zamerané na spoločné stravovanie, hotelierstvo a ekonomiku spoločného stravovania.
- PK odborných predmetov praktického vyučovania – mala 14 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 15.9.2017	k 15.9.2017	k 31.8.2018
I. AB	6456 H kaderník	Ing. Melicherčíková	5	14	12
	6444 H čašník, servírka		1	10	5
	6445 H kuchár		6	11	8
I. DK	6444 K čašník, servírka	Mgr. Psotová	2	6	4
	6445 K kuchár		2	13	12
I. HA	6323 K hotelová akadémia	Ing. Englerová	0	20	23
I. HB	6323 K hotelová akadémia	Mgr. Trnavská	0	20	20
I. VE	6421 L spoločné stravovanie	Ing. Kubašková	3	15	5
	6426 L vlasová kozmetika		3	11	4
<b>1. ročník</b>		<b>5 tried</b>	<b>22</b>	<b>120</b>	<b>93</b>
II. AB	6456 H kaderník	Mgr. Kubišová	2	12	10
	6444 H čašník, servírka		1	7	5
	6445 H kuchár		3	13	11
II. DK	6444 K čašník, servírka	Mgr. Pániková	1	11	10
	6445 K kuchár		4	14	14
II. HA	6323 K hotelová akadémia	Ing. Čunderlíková	1	20	19
II. HB	6323 K hotelová akadémia	Mgr. Štrbák	2	19	18
II. VE	6421 L spoločné stravovanie	Ing. Plančárová	0	10	0
	6426 L vlasová kozmetika		1	8	0
<b>2. ročník</b>		<b>5 tried</b>	<b>15</b>	<b>114</b>	<b>87</b>
III. AB	6456 H kaderník	Mgr. Lásková	1	8	0
	6444 H čašník, servírka		1	10	0
	6445 H kuchár		2	10	0
III. DK	6444 K čašník, servírka	Ing. Danišová	1	10	8
	6445 K kuchár		2	9	9
III. H	6323 K hotelová akadémia	Mgr. Budová	2	26	22
<b>3. ročník</b>		<b>3 triedy</b>	<b>9</b>	<b>73</b>	<b>39</b>
IV. DK	6444 K čašník, servírka	Ing. Bambúchová	0	9	0
	6445 K kuchár		1	9	0
IV. HA	6323 K hotelová akadémia	Ing. Jančová	0	17	17
IV. HB	6323 K hotelová akadémia	Mgr. Matušková	2	20	20
<b>4. ročník</b>		<b>3 triedy</b>	<b>3</b>	<b>55</b>	<b>37</b>
V. HA	6323 K hotelová akadémia	Mgr. Mackovič	0	22	2
V. HB	6323 K hotelová akadémia	Mgr. Bešťáková	1	21	2
<b>5. ročník</b>		<b>2 triedy</b>	<b>1</b>	<b>43</b>	<b>4</b>
<b>Spolu</b>		<b>18 tried</b>	<b>45</b>	<b>405</b>	<b>260</b>

## § 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 2018/2019, dňa 14.5.2018, konalo prijímacie skúšky 45 žiakov do študijného odboru 6232 K hotelová akadémia; 12 žiakov do študijného odboru 6445 K kuchár a 7 žiakov do študijného odboru 6444 K čašník, servírka s nasledovnou úspešnosťou:

6232 K hotelová akadémia

Počet bodov	35	37	43	45	46	47	50	51	55	56	57	58	59	60	62	64	66	67	68	69	70	71	72	73	74	77	78
Počet žiakov	1	1	1	1	3	1	1	1	2	3	1	1	1	2	2	2	1	2	2	5	2	1	3	1	2	1	1

6445 K kuchár

Počet bodov	34	39	46	48	50	52	53	54	56	57
Počet žiakov	1	1	2	1	2	1	1	1	1	1

6444 K čašník, servírka

Počet bodov	36	38	49	50	52	54	60
Počet žiakov	1	1	1	1	1	1	1

V druhom termíne prvého kola, dňa 17. 5. 2018 konalo prijímacie skúšky 28 žiakov do študijného odboru 6232 K hotelová akadémia; 8 žiakov do študijného odboru 6445 K kuchár a 7 žiakov do študijného odboru 6444 K čašník, servírka s nasledovnou úspešnosťou:

6232 K hotelová akadémia

Počet bodov	28	42	49	51	53	56	58	60	61	62	63	64	65	67	68	69	70	73	74	75	76
Počet žiakov	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	2	1	1	1	1	2	2	3	2	1

6445 K kuchár

Počet bodov	30	35	36	39	43	49	52	56
Počet žiakov	1	1	1	1	1	1	1	1

6444 K čašník, servírka

Počet bodov	46	49	50	55	57	60	77
Počet žiakov	1	1	1	1	1	1	1

V druhom kole, dňa 19. 6. 2018, konala prijímacie skúšky 1 žiacka do študijného odboru 6323 K hotelová akadémia s nasledovnou úspešnosťou:

6323 K hotelová akadémia

Počet bodov	69
Počet žiakov	1

## § 2 ods. 1 písm. d) údaje o počte žiakov prijatých do prvého ročníka SOŠ HŠaO; 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	24	15	9	0
kuchár	10	12	5	7	0
čaušník, servírka	10	14	4	10	0

### 4-ročné študijné odbory s maturitou:

Odbor	Plán	Prihlásení	Prijatí		Neprijatí
			zapísaní	nezapísaní	
čaušník, servírka	15	19	5	9	5
kuchár	16	24	13	7	4

### 5-ročný študijný odbor s maturitou:

Odbor	Plán	Prihlásení	Prijatí		Neprijatí
			zapísaní	nezapísaní	
hotelová akadémia	62	81	47	27	7

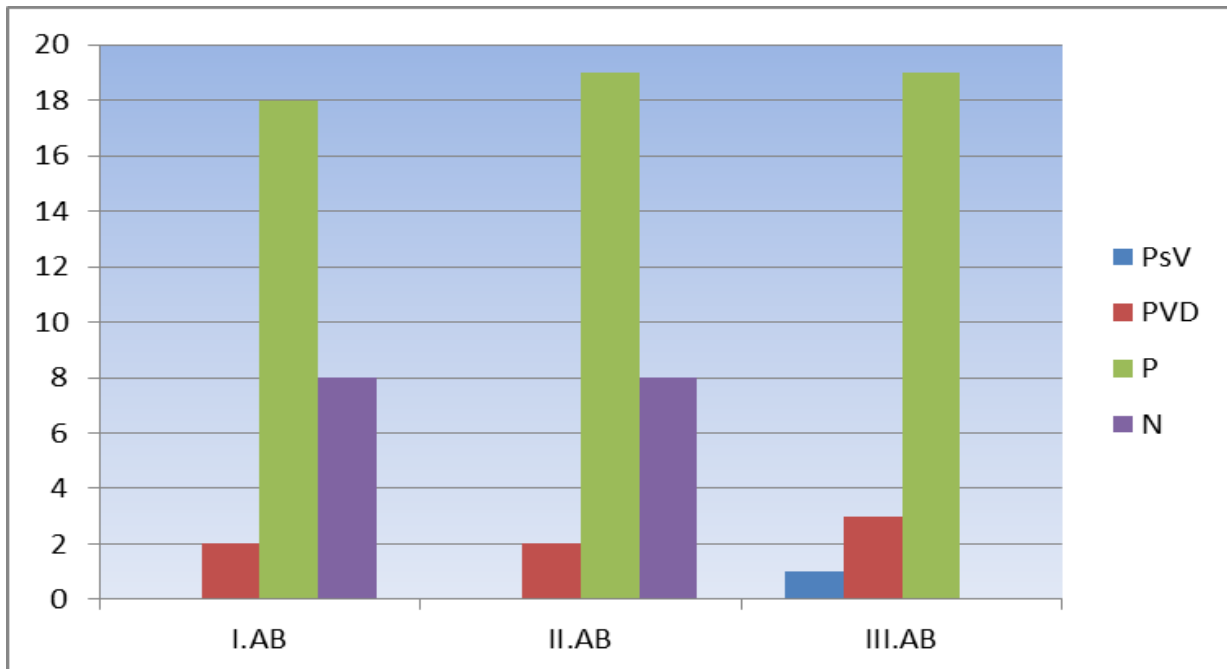
### sumár za prijímacie konanie pre šk. rok 2018/2019

Odbor	Plán	Prihlásení	Prijatí		Neprijatí
			zapísaní	nezapísaní	
všetky odbory	124	174	89	69	16

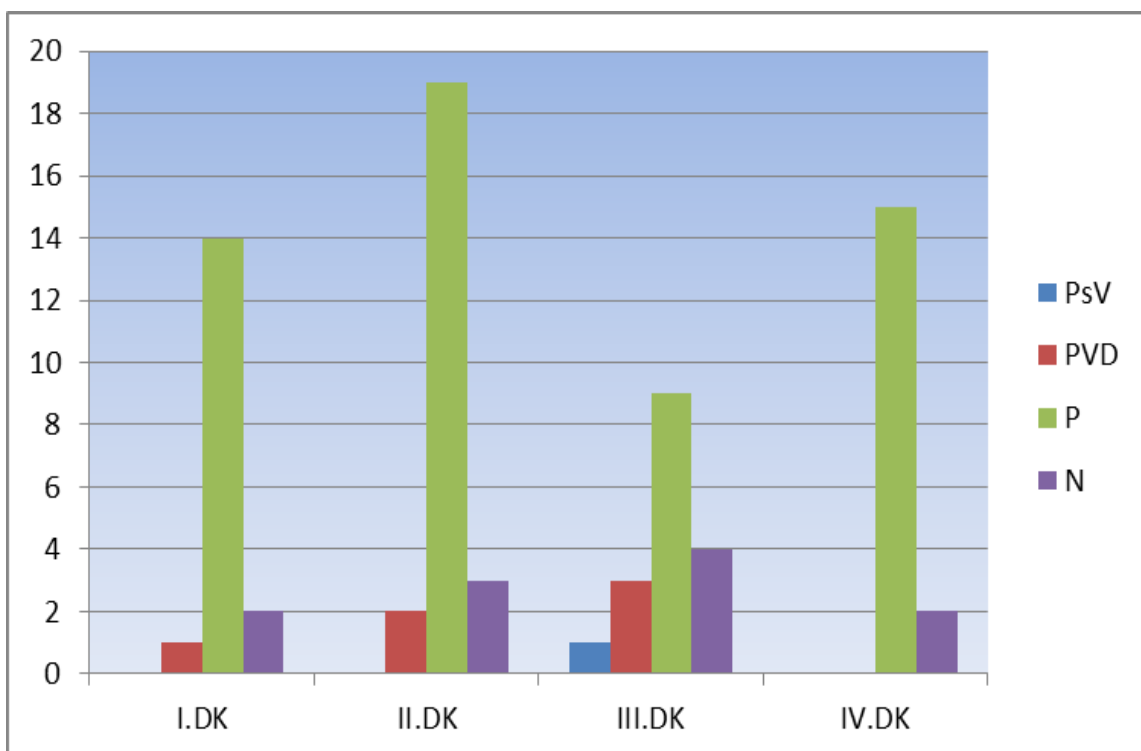
**§ 2 ods. 1 písm. e) údaje o výsledkoch hodnotenia a klasifikácie žiakov podľa poskytovaného stupňa vzdelania**

Trieda	Počet žiakov, ktorí				Priemerný prospech
	PsV	PVD	Prospeli	neprospeli	
I.AB	0	2	18	8	3,1
II.AB	0	2	19	8	3,06
III.AB	1	3	19	0	2,66
<b>3 ročný učebný odbor</b>	<b>1</b>	<b>7</b>	<b>56</b>	<b>16</b>	<b>2,94</b>
I.DK	0	1	14	2	2,86
II.DK	0	2	19	3	2,85
III.DK	1	3	9	4	2,67
IV.DK	0	0	15	2	3,07
<b>4 ročný študijný odbor</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>57</b>	<b>11</b>	<b>2,86</b>
I.HA	5	7	11	0	1,93
I.HB	2	8	9	0	2,2
II.HA	3	4	11	1	2,2
II.HB	1	4	12	2	2,34
III.H	3	6	11	2	2,43
IV.HA	3	2	12	0	2,29
IV.HB	5	5	10	0	2,19
V.HA	1	3	15	3	2,74
V.HB	0	3	15	3	2,68
<b>5 ročný študijný odbor</b>	<b>23</b>	<b>42</b>	<b>106</b>	<b>11</b>	<b>2,33</b>
I.VE	0	1	5	3	3,02
II.VE	1	2	7	5	2,47
<b>2 ročný nadstavbový ŠO</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>2,745</b>

### Študijné výsledky 3. ročné odbory

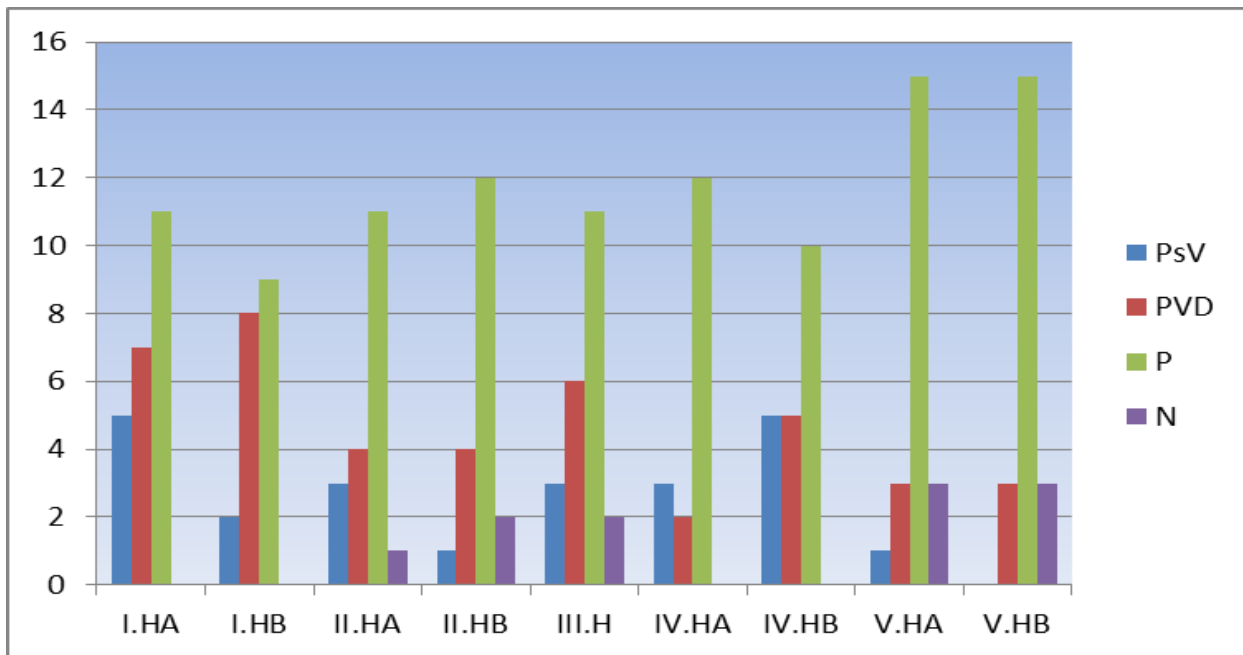


### Študijné výsledky 4. ročné odbory

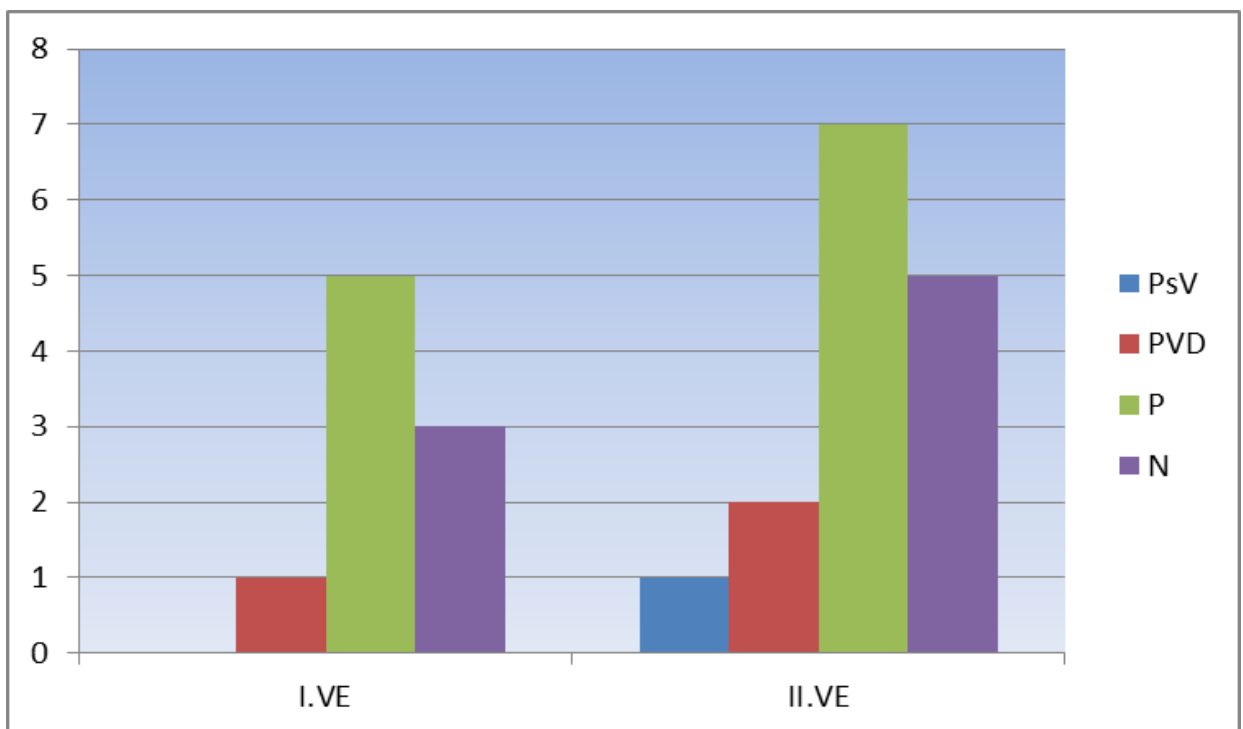




## Študijné výsledky 5. ročné odbory



## Študijné výsledky 2. ročné nadstavbové odbory



## Výsledky externej časti maturitnej skúšky

### Slovenský jazyk a literatúra

Úroveň	Počet žiakov	Úspešnosť školy
	77	43,3 %

### Anglický jazyk

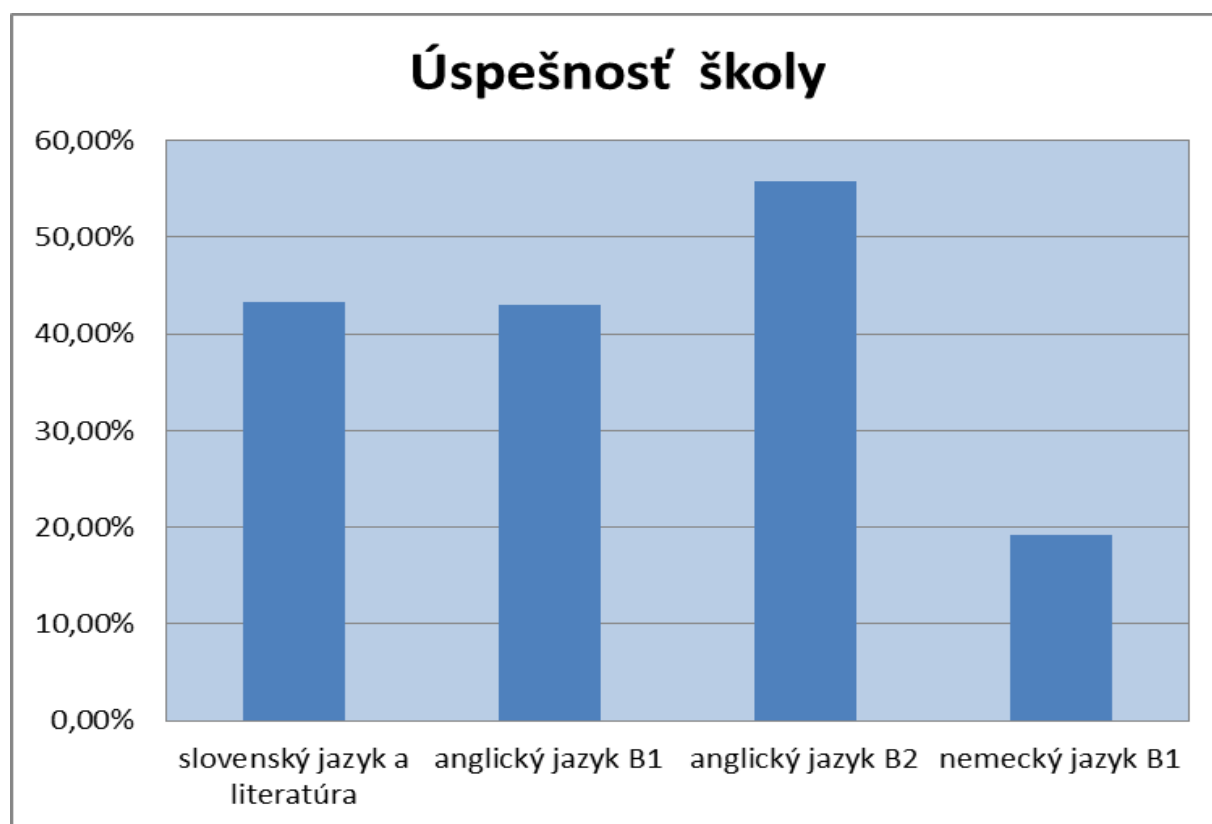
Úroveň	Počet žiakov	Úspešnosť školy
B1	73	43 %

### Anglický jazyk

Úroveň	Počet žiakov	Úspešnosť školy
B2	1	55,8 %

### Nemecký jazyk

Úroveň	Počet žiakov	Úspešnosť školy
B1	2	19,2 %



## Záverečné skúšky

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

<b>Trieda a odbor</b>	<b>Počet žiakov</b>	<b>PsV</b>	<b>PVD</b>	<b>P</b>
III.AB - kaderník	7	3	1	3
- čašník, servírka	8	1	4	3
- kuchár	8	0	2	6
Spolu	23	4	7	12

## § 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. 2013)
6444 K	čašník, servírka (1.,2.,3.,4. roč.)	školský vzdelávací program (od 1.9. 2013)
6445 K	kuchár (1.,2.,3.,4. roč.)	školský vzdelávací program (od 1.9. 2013)

### 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 2017/18 pracovalo v našej škole 63 zamestnancov, z toho 43 pedagogických pracovníkov v členení 30 učiteľov teoretického vyučovania a 13 majstrov odborného výcviku.

Požadované pedagogické vzdelanie v súlade s vyhláškou MŠ SR č. 437/2009 Z.z. o odbornej a pedagogickej spôsobilosti v znení doplnkov a zmien spĺňajú všetci pedagogickí zamestnanci.

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

V školskom roku 2017/2018 sa vzdelávali učitelia jednotlivých predmetových komisií nasledovne:

### **PK cudzích jazykov**

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).

- Mgr. Mešková absolvovala online vzdelávanie vydavateľstva Pearson-Longman.
- Mgr. Kubašková sa vzdelávala na MPC na tému „Hry vo vyučovaní NEJ na ZŠ a SŠ“,
- Mgr. Psotová a Ing. Jančová absolvovali prípravné vzdelávania k skúške na 2. atestáciu,
- Mgr. Lucia Trnavská pokračuje v doktorandskom štúdiu (ext.forma) na UMB v BB.
- Ing. Masárová sa zúčastňovala školení pre výchovných poradcov v rámci CPPP a školenia „Internetový svet trhu práce“.

### **PK odborných predmetov teoretického vyučovania**

- Ing. Škriniarová – školenie „Nové trendy v gastronómii“,
- Ing. Čunderlíková – „Školenie predsedov maturitných komisií“,
- Ing. Plančárová – špecializačné školenie na MPC „Profesionalizácia práce vedúceho predmetovej komisie“,
- Mgr. Kubišová a Mgr. Bambúchová – „Workshop o varení vo vakuu – Sous vide“,
- Ing. Englerová – „Školenie predsedov maturitných komisií“,
- Mgr. Láskavá – „Prededukačné vzdelávanie na 1. atestačnú skúšku“,
- Mgr. Láskavá – sa zúčastnila školení organizovaných firmou Framesi – „Účesové trendy pre obdobie jeseň“, „Účesové trendy pre obdobie jar“ a „Odfarbovanie vlasov“,
- Mgr. Matušková - „Prededukačné vzdelávanie na 1. atestačnú skúšku“ a inováčné vzdelávanie „Myšlienkové mapy v edukačnom procese“,
- Ing. Jančová – „Vzdelávanie k 2. atestačnej skúške“

### **PK prírodovedných predmetov**

- P. Grom – Tvorba www stránky - ŠVS Banská Bystrica
- P. Bešťáková – Tvorba www stránky – ŠVS Banská Bystrica

### **PK spoločenskovedných predmetov**

- Mgr. O. Tomanková – Prípravné atestačné vzdelávanie pre pedagogických zamestnancov zamerané na vykonanie prvej atestácie
- Mgr. M. M. Mackovič – Masmediálna výchova (MPC Banská Bystrica)
- Mgr. M. M. Mackovič - vykonanie prvej atestácie (KU Ružomberok)
- Mgr. S. Psotová - Prípravné atestačné vzdelávanie pre pedagogických zamestnancov zamerané na vykonanie druhej atestácie

### **PK odborných predmetov praktického vyučovania**

MOV Pecníková Jana ukončila bakalárske štúdium 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 pre odbor kuchár a hotelová akadémia – sous-vide školenie, MOV pre odbor kaderník viaceré odborné školenia z tematikou módnej účesovej tvorby a techník farbenia vlasov.

MOV Mgr. Pančíková Lucia absolvovala adaptačné vzdelávanie ako začínajúci majster odbornej výchovy pod vedením Mgr. Fekiačovej. Adaptačné vzdelávanie ukončila k 28. februáru 2018.

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

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

**Zrealizované súťaže v školskom roku 2017/2018:****1. iBobor****Výsledky v kategórii Juniori:**

1. miesto	Kristína Piklová (I.HA)
2. miesto	Natália Ďuricová (II.HB)
3. miesto	Marek Šemoda (II.HA)

**Výsledky v kategórii Seniori:**

1. miesto	Viktória Virágová (III.H)
2. miesto	Kristína Haringová (V.HA)
3. miesto	Erik Čief (V.HB)

**2. Rýchle prsty:**

1. miesto	Margaréta Švoňavcová (III.H)
2. miesto	Viktória Virágová (III.H)
3. miesto	Peter Tudja (III.DK)

Úlohou bolo čo najrýchlejšie a najpresnejšie napísať sprístupnený text: **Drevený artikulárny kostol v Hronseku.**

**3. Celosvetová matematická súťaž KLOKAN**

Výsledky školského kola:

**Kadet 012** (žiaci 1. a 2. ročníka)

1. miesto	Matej Hraško	I.HA	58,3%
2. miesto	Matúš Ján Kováč	II..HB	55,8%
3. miesto	Samuel Fortiak	II.HA	53,3%

**Junior 034** (žiaci 3. – 4. ročníka)

1.miesto	Karolína Odorová	III.AB	33,3%
2. miesto	Lukáš Vírok	III.AB	26,7 %
3. miesto	Alexandra Chovancová	IV.HA	25,8 %

**4. PÍŠQWORKY**

Pri tejto súťaži si žiaci precvičujú myseľ, rozvíjajú logické myslenie tou najmenej bolestnou formou, učia sa tímovej spolupráci a fair-play.

Do desiateho ročníka tejto súťaže sa zapojil aj náš team „Čierne ponorky“, žiaci z III.AB triedy.

**5. Súťaž o najzaujímavejšiu fotografiu**

Téma súťaže bola „V zdravom tele zdravý duch“

1. miesto	Michaela Kršiaková (II.VE)
2. miesto	Klaudia Hudcová (II.VE)
3. miesto	Barbora Minárová (II.HB)

## Prezentácia školy na verejnosti:

### - Deň otvorených dverí 21.11. 2017

V rámci „Dňa otvorených dverí“ pripravili žiaci hotelovej akadémie ukážky slávnostných tabúľ, výstavku karáf a prezentačné panely. Žiaci s Mgr. Matuškovou pripravovali nealkoholické miešané nápoje a fondue, pripravili ukážky slávnostného stolovania. Mgr. Kubišová a Ing. Korbelová 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. Ing. Belašičová vyzdobila školu.

Pre deviatakov sme prezentovali práce žiakov a aktivity našej školy. Spoločne so žiakmi sme pripravili prezentácie o stážach vo Švajčiarsku, Francúzsku a Nemecku, oboznámili sme prítomných žiakov, rodičov a učiteľov ZŠ o plánovaných stážach v zahraničí. Priamo na DOD sa zúčastnili p. Masárová a p. Budová so žiakmi IV.HB a V.HA, V.HB, III.H triedy.

Tento rok venovala naša škola veľkú pozornosť predstaveniu našich odborov a aktivít priamo na základných školách nielen v okrese Banská Bystrica, ale aj vo vzdialenejšom okolí. Na týchto akciách sa zúčastnili p. Pániková, Masárová, Budová.

### - Deň zdravej výživy 16.10.2017

Odborní učitelia (Ing. Plančárová, Mgr. Kubišová, Mgr. Matušková) pripravili v spolupráci s vybranými žiakmi II.HA, II.HB, III.DK jedlá a nápoje zdravej výživy a prezentovali ich spolužiakom a učiteľom školy prostredníctvom malej ochutnávky. Všetci mali možnosť získať recepty pripravených jedál a nápojov. Vybraní žiaci sa zúčastnili prednášky o zdravej výžive, ktorú pripravila PhDr. Ľuba Danková z Centra voľného času. Mgr. Bambúchová prichystala súťaž o najkrajšie vypestované jablko. Úspešní žiaci budú odmenení vecnými cenami. Na záver Ing. Englerová zorganizovala prednášku pre žiakov navštevujúcich krúžok Fit a štýl – „Zdravý životný štýl“.

### - Spolu pečieme vianočné koláčiky – ZŠ Spojová, BB 13.12.2017

V tomto školskom roku sa naša škola zúčastnila projektu „Workshop spoločného pečenia“, ktorý sa konal na Základnej škole, Spojová ulica, BB. Žiaci pod vedením Ing. Korbelovej spoločne s našimi žiakmi a žiakmi 9. ročníka piekli vianočné pečivo, ktoré aj degustovali.

### - Galashow Europa Shopping Center 24. 1. 2018

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. Matušková v spolupráci so žiakmi hotelovej akadémie pripravili prezentáciu miešaných nápojov a jednotlivých káv. Mgr. Kubišová so žiakmi V.HB a III.H prezentovala carving a v spolupráci s Ing. Korbelovou napiekli a vyzdobili medovníčky. Ing. Belašičová zabezpečila výzdobu a kreatívne pomôcky.

### - Deň detí na Belvederi – 1. 6. 2018

Žiaci štvrtého ročníka hotelovej akadémie na predmetoch „Odborná prax“ a „Animácia v hoteli“ a v spolupráci s odbornými učiteľkami Ing. Plančárovou, Ing. Mgr. Čunderlíkovou, Ing. Englerovou a Mgr. Matuškovou pripravili a realizovali akciu pre deti materských škôl pod názvom „Deň detí na Belvederi“. Akcie sa zúčastnili dve materské škôlky s počtom detí 54, ale aj okoloidúce mamičky s deťmi. Pripravené animačné aktivity boli hrovou a súťaživou formou zamerané na deti v predškolskom veku. Akcia mala úspešné hodnotenie so strany materských škôlok, ktoré by ju uvítali aj budúci školský rok.

### - Mikuláš u nás doma – 6.12.2017

Vyučujúci spoločne so žiakmi školy si pripravili krátke scénky pre deti, ktoré zrealizovali v konkrétnych dohodnutých rodinách.

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

- **Stáže**

Príprava a organizácia zahraničných stáží žiakov je súčasťou rozvíjania a upevňovania ich teoretických, jazykových, odborných – ale predovšetkým praktických vedomostí a zručností. V tomto školskom roku sa naši žiaci zúčastnili na stážach vo Francúzsku, Švajčiarsku a Nemecku. Stáže v Nemecku organizačne zabezpečovala p. Budová pre 1 žiačku z III.H v lete 2018 (ostrov Rügen) v spolupráci s agentúrou Junior talents. Stáž vo Francúzsku pomáhala zabezpečiť p. Kubašková. Stáž vo Francúzsku sa konala v zimnej aj letnej sezóne, zúčastnili sa na nej 7 žiaci zo IV.HA, III.H, IV.HB.

Do Švajčiarska sa na výberovom konaní v tomto roku zúčastnili 3 žiaci (v zime Lukáš Balango a Kristína Kochanová a v letnej sezóne Monika Slobodníková – III.H a IV.B) a aj boli vybratí na študijný pobyt v Luzerne. Pri jazykovej príprave na stáže spolupracovala so žiakmi aj p. Mešková.

- **Olympiády**

Školské kolá olympiád z ANJ a NEJ pripravili Mgr. Psotová a Mgr. Kubašková, Mgr. Pániková a Mgr. Trnavská v novembri 2017. Na školskom kole týchto olympiád sa zúčastnilo 9 (NEJ) + 18 (ANJ) žiakov.

V OAJ v kategórii 2A obsadila 1. miesto Karolína Kollárová z I. HB, v kategórii 2B Ali Hamdaoui zo IV.HB. Víťazi postúpili do okresného kola olympiád.

V ONJ najlepšie jazykové zručnosti preukázali a víťazmi sa stali Valentína Víglaská z II.HA, v kategórii 2B Ivana Masárová zo IV.HB. Do vyššieho kola postúpila Masárová, ostatní účastníci dosiahli slabšie výsledky, ako sú požadované na postúpenie do vyššieho kola.

Pravidelne sa zúčastňujeme aj na krajských a okresných olympiádach v jej hodnotiacich komisiách – v tomto školskom roku to boli Mgr. Budová na krajskom kole ONJ, na krajskom kole OAJ Ing. Melicherčíková a Ing. Masárová.

Po tretíkrát sa uskutočnila medzinárodná súťaž *Best in English*, ktorá preverila jazykové schopnosti našich žiakov. Zúčastnení študenti z V.HA, V.HB, IV.HA, IV.HB vypracovali test v anglickom jazyku online. Bola to pre nich cenná skúsenosť pred blížiacou sa maturitnou skúškou. Testovanie pripravila p. Masárová.

- **Projekty**

Projekt Erasmus plus (vzdelávacia mobilita jednotlivcov) „*S gastronómiou, hotelierstvom a angličtinou úspešne na trh práce*“ pripravuje p. Melicherčíková, spolupracovala s ňou aj p. Mešková. Zatiaľ nebol schválený a na jeho príprave budú pracovať aj naďalej a bude opäť podaný.

Mgr. Mešková sa zapojila so žiakmi do projektu E-Twinning (písanie si so študentmi zo zahraničia).

Projekt Educate Slovakia pokračoval u nás aj v tomto školskom roku – tentokrát nás vo februári 2018 navštívili študenti z Grécka a Číny - prezentovali svoje krajiny, kultúru i gastronómiu, besedovali so žiakmi. Pod vedením p. zástupkyne Martuliakovej sa vyučujúce ANJ, hlavne p. Melicherčíková, postarali o bezproblémový priebeh tejto niekoľkodňovej akcie.

V rámci vzdelávania organizovala Ing. Englerová projektové vyučovanie pre žiakov II. HA triedy na tému „Personálne písomnosti“.

V odbore hotelová akadémia boli realizované ročníkové projekty:

- 1. ročník – Gastronomická prevádzka a jej zariadenie – viedli: p. Matušková, Grom, Bešťáková.
- 2. ročník – Školské kolo SOČ – viedli: p. Plančárová, Korbelová, Kubišová, Škriniarová.

- 3. ročník – Libreto – viedla: p. Matušková.
- 4. ročník – Podnikové písomnosti – viedli: p. Plančárová, Čunderlíková.
- 5. ročník – Podnikateľský plán a Libreto – viedli: p. Jančová, Englerová, Matušková.

Ročníkové projekty boli vypracované individuálne alebo skupinovo, na vopred zadanú tému. Žiaci prezentovali ročníkové projekty prostredníctvom Powerpointových prezentácií pred odbornou komisiou. Ročníkové práce schválili členovia predmetovej komisie ako povinnú zložku pre úspešné absolvovanie ročníka. Ročníkové projekty sú zakomponované v ŠkVP pre školský rok 2017/2018.

Novinkou bol na našej škole projekt - Workshop spoločenského správania, ktorý pripravili študenti IV.HB triedy odboru hotelová akadémia pre siedmakov zo ZŠ Spojová a ZŠ J. G. Tajovského v Podlaviciach. Veľmi príjemnú akciu zorganizovali pod vedením p. Masárovej a p. Belašičovej.

PK odborných predmetov a PK prírodovedných predmetov zadali žiakom prvého ročníka **HA projekt Reštaurácia – otvorený systém stravovania**, na ktorom žiaci pracovali tímovo. Žiaci svoje projekty prezentovali a vyučujúci ich spoločne ohodnotili.

#### • Exkurzie

Pedagógovia realizovali exkurzie na základe plánu, schváleného na školský rok 2017/2018 s tým, aby podporili odborný a profesionálny rast žiakov v súlade s učebnými plánmi.

**Exkurziou v Banskej Štiavnici** s triedami V.HB, IV.DK a II.VE (spoločné stravovanie) sme žiakom ukázali krásy historického mesta s výrazne multikultúrnou minulosťou. Okrem historického centra mesta sme navštívili aj bane. Mesto patrí do zoznamu Svetového kultúrneho a prírodného dedičstva UNESCO.

V deň svätého Mikuláša sme navštívili **pálenicu Marsen v Marcelovej**, kde sa žiaci V.HB, IV.DK a II.VE (spoločné stravovanie) oboznámili s produkciou čistých odrodových destilátov a výrobou exkluzívnych likérov, liehovín a najnovšie aj lekvárov, s procesom výroby jednotlivých výrobkov, ale aj so spôsobom ich expedície ku konečnému spotrebiteľovi. Mali sme možnosť ochutnať aj vybrané druhy nápojov.

V **Komárne** sme si pozreli námestie Európy a ďalšie pamiatky mesta.

S triedou I.HB sme spoznávali **historické pamiatky Banskej Bystrice**.

V marci sme si pripomenuli Svetový deň vody. Žiaci I.HB triedy sa zúčastnili dňa otvorených dverí v Slovenskom hydrometeorologickom ústave. Navštívili regionálne pracovisko SHMÚ v Banskej Bystrici, kde boli pre nich pripravené prezentácie a ukážky, týkajúce sa činnosti tejto stanice.

Exkurzia - Hotel Partizán – Tále, Vápenka v obci Nemecká, Horehronské múzeum v Brezne – II.HA, II.HB, II.DK (p. Bambúchová, p. Čunderlíková),

Úrad priemyselného vlastníctva – „Tvorivosť a falšovanie z pohľadu mladej generácie“ – IV.HA, IV.HB (p. Čunderlíková, p. Englerová)

Interbeauty Bratislava – „Účesová tvorba, kozmetika a zdravá výživa“ (p. Lásková, p. Plančárová, p. Belašičová) III.AB, III.DK, II.VE, I.VE.

Topoľčianky - Vinárske závody – III.DK, III.H (p. Belašičová)

Hotel Dixon – I.HB (p. Škriniarová, p. Matušková).

Pivovar Urpiner Banská Bystrica – IV.HA, III.H, II.HB, I.VE (p. Jančová, p. Plančárová, p. Matušková)

Tradične navštevujeme so žiakmi 2.ročníka aj Viedeň – tentoraz to bolo pod vedením p. Kubaškovej.

Exkurziu do Hornej Lehoty (S. Chalupka) a do Hronseku pre žiakov III.DK pripravili p. Danišová, na exkurziách v Topoľčiankach a v Hniezdnom sa zúčastnili p. Budová a p. Danišová.



**p. Mackovič** sa so žiakmi I.HB zúčastnil putovnej expozície o slovenských légiách – Legionvlak Zvolen.

Žiaci I.HB a IV.HB boli na exkurzii v Štátnej vedeckej knižnici v Banskej Bystrici so svojimi vyučujúcimi SJL – p. Tomankovou a p. Mackovičom.

Exkurziu – Osobnosti B. Bystrice – náučný chodník pripravila s I.DK p. Psotová.

Korbelová a Bambúchová ukázali žiakom prevádzku Koliby u starej matere v Nemeckej – II.AB, IV.DK, V.HB.

Four Fest – „Súťaž zručností žiakov v Rimavskej Sobote“ – exkurzia so žiakmi na súťaži odborných zručností v oblasti stolovania, barmanských a baristických zručností a účesovej tvorby.

### **Iné aktivity a exkurzie:**

V tomto školskom žiaci tried: I.HB, IV.HA a II.VE navštívili festival „**Európska noc výskumníkov**“, kde sa oboznámili so zaujímavými vedeckými poznatkami a ich previazanosťou s reálnym životom.

V októbri sa maturanti zúčastnili regionálnej akcie, ktorú pravidelne usporadúva Univerzita Mateja Bela v Banskej Bystrici s názvom **Zo školy na zimák**. Žiakom boli predstavené jednotlivé fakulty banskobystrickej univerzity. V rámci tejto akcie bol exhibičný hokejový zápas banskobystrického univerzitného tímu so súperom z Poľska.

V rámci pomoci ľuďom, ktorí potrebujú krv na záchranu života sme zorganizovali akcie „**Študentská kvapka krvi**“ a „**Valentínska kvapka krvi**“.

S triedami I.HB, I.VE a II.HA sme navštívili medzinárodný festival „**Ekotopfilm 2018**“. Filmy, ktoré sme si pozreli sa zaoberali problémami znečistenia prírodného prostredia, vyčerpávania neobnoviteľných zdrojov energie, znečistenia prírody plastmi, vypúšťania škodlivých látok do ovzdušia atď. Získali sme veľa podnetných návrhov, ako sa správať ekologicky a tak chrániť životné prostredie.

**Deň učiteľov** – spolupráca pri príprave a realizácii rozhlasovej relácie – Mgr. M. M. Mackovič

**Vianoce, Veľkonočné sviatky, Deň študentstva** – spolupráca pri príprave a realizácii rozhlasových relácií - Mgr. S. Psotová

Workshop v Galérii D. Skuteckého na tému Prevencia proti diskriminácii a extrémizmu sa zúčastnili žiaci I.DK triedy s p. Psotovou.

Triedy IV.HB a II.VE sa zúčastnili Burzy povolání.

**Svetový deň výživy** sme si pripomenuli v októbri. Žiaci si pripravili reláciu do rozhlasu, rôzne pokrmy a nápoje reprezentujúce zdravú výživu, v škole prebehli aj prednášky o vplyve zdravej výživy a dôležitosti pohybu pre náš organizmus. Tento rok sme pripravili aj **súťaž o najkrajšie, najväčšie, najmenšie a najškaredšie jablko**.

Ing. Korbelová a Mgr. Bambúchová pracovali ako cvičné učiteľky pre odborné predmety pre študentov PF UMB.

Ing. Plančárová sa zúčastnila so žiačkou II.HB triedy – Barborou Minárovou – Študentskej vedeckej činnosti, organizovanou EF UMB, s prácou na tému „Mini bedeker albánskej krajiny a kuchyne“. Žiačka obsadila s prácou 2. miesto.

Ing. Plančárová sa zapojila s vybranými žiakmi V.HA a V.HB do „Ekonomickej olympiády“, - školské kolo. Denis Olšiak – žiak V.HB triedy postúpil do krajského kola.

Ing. Jančová – 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.

Ing. Korbelová realizovala otvorenú hodinu na predmete „Gastronómia v cestovnom ruchu“ na tému „Japonsko“, ktorej sa zúčastnili žiaci IV.HA triedy a vybraní učitelia.

Ing. Mgr. Čunderlíková viedla otvorenú hodinu na predmete marketingu v V.HA triede na tému „Reklama“, na vyučovacej hodine boli prítomní vybraní odborní učitelia.

Mgr. Láskavá, Ing. Englerová, Mgr. Matušková, Ing. Korbelová sa zúčastnili náborov na ZŠ, kde prezentovali študijné odbory: kaderník, kuchár, čašník, hotelová akadémia.

V rámci vzdelávania organizovala Ing. Englerová projektové vyučovanie pre žiakov II. HA triedy na tému „Personálne písomnosti“.

V tomto roku sme znova zorganizovali pre študentov **Deň jazykov** (3.október 2017), na ktorom sa podieľali všetci vyučujúci CJ. Zábavnou súťažnou formou sme pripravili dvojjazyčné vyučovacie hodiny.

Žiaci našej školy sa na divadelnom predstavení v anglickom jazyku „The Heroes“-zabezpečovala p. Masárová.

Besedy s ľuďmi so zaujímavými osudmi „Živé knižnice“ absolvovali so žiakmi I.DK p. Psotová a Masárová, besedu o návykových látkach a prednášku sexuálnej výchovy p. Melicherčíková.

Netradičnú hodinu s americkou študentkou Ashley Zerich pripravila pre študentov IV.HA a IV.HB p. Masárová, zúčastnila sa na jej aj p. Jančová.

Poznatky takto získané využívajú žiaci aj pri príprave na maturitnú skúšku.

Divadelné predstavenie „Fotrovia a teenageri“ mala na starosti p. Melicherčíková.

V predmete informatika sme využili stránku [www.zodpovedne.sk](http://www.zodpovedne.sk). pri témam súvisiacim s pojmami tolerancia a ochrana pred netoleranciou na internete, diskriminácia, rasizmus, extrémizmus, zneužívanie osobných údajov, bezpečné a zodpovedné používania internetu a mobilných telefónov, kyberšikanovanie.

## **Zrealizované aktivity:**

### **Odborné prednášky pre žiakov školy:**

Mgr. Láskavá sa zúčastnila spolu so žiačkami z odboru kaderník (I.AB, III.AB, I.VE) na školeniach organizovanými firmou Framesi – „Účesové trendy pre obdobie jeseň“, „Účesové trendy pre obdobie jar“ a „Odfarbovanie vlasov“. Žiačky získali certifikáty.

Ing. Englerová organizovala školenie pre vybraných žiakov školy na tému „Animačné činnosti“, žiaci, ktorí sa školenia zúčastnili získali certifikát o absolvovaní školenia.

Mgr. Matušková zabezpečila žiakom II. HA a II.HB odborný kurz „Junior Bartender Challenge“

V rámci teoretického vyučovania odborných predmetov Ing. Plančárová a Ing. Mgr. Čunderlíková zorganizovali prednášky s odborníkom z praxe pre triedy IV.HA a IV.HB. V tomto školskom roku prednášku viedol pán Cisár a bola zameraná na normy a kalkulácie jedál a nápojov, tvorba jedálnych lístkov.

PhDr. Luba Danková z Centra voľného času – JUNIOR pripravila prednášku o zdravej výžive a zdravom stravovaní (organizovala Ing. Plančárová).

S cieľom podporiť rozvoj finančnej gramotnosti žiakov našej školy Ing. Crmanová (firma OVB) realizovala prednášku o narábaní s osobnými financiami (organizovali Ing. Plančárová, Ing. Mgr. Čunderlíková).

V máji sa žiaci našej školy zúčastnili v Dome misijného hnutia prednášky na podporu finančnej gramotnosti „Svet peňazí“, ktorú pripravila Umelecká agentúra Amos, o.z. (organizovala Ing. Plančárová).

Na začiatku školského roka sa uskutočnili adaptačné vzdelávania v triedach I.AB a I.DK, ktorých cieľom bolo pomôcť vytvoriť dobré vzťahy medzi študentmi, zoznámiť sa s novým prostredím a napomôcť im pri organizácii štúdia.

Zahájili sme projekt Živé knižnice – vzdelávanie v oblasti ľudských práv a rozvoja kritického myslenia v spolupráci s Centrom komunitného vzdelávania, Zvolen, ktorý na našej škole realizovala Mgr. Zuzana Szabóová. Jeho cieľom bolo odbúrať predsudky a stereotypy z myslenia ľudí prostredníctvom diskusie s človekom s pozoruhodným osudom, vypočuť si ich príbeh a zaujať

ich. Projekt Živých knižníc prebiehal počas celého školského roka v desiatich stretnutiach s úvodnou a záverečnou vyhodnocovacou časťou v triede I.DK.

V spolupráci s Centrom komunitného vzdelávania a Fakulty medzinárodných vzťahov a diplomacie UMB sa naši študenti III.AB triedy zúčastnili aktivity premietania filmu Svet podľa Daliborka s diskusiou, ktorá prebiehala počas Konferencie Human Forum 2018. Naším cieľom bolo upozorniť študentov na rastúci extrémizmus a jeho dôsledky v každodennom živote.

V maturitných ročníkoch sme v spolupráci so školskou psychologičkou Mgr. Súlovcovou zabezpečili testovanie všeobecných predpokladov pre študentov, ktorí majú záujem o štúdium na vysokej škole.

V mesiaci december sa študenti maturitných ročníkov zúčastnili prednášky na tému Obchodovanie s ľuďmi, ktorú zabezpečovalo CPPPaP Banská Bystrica, aby vedeli včas vyhodnotiť nebezpečné situácie vyplývajúce z možnosti práce v zahraničí.

O tom, aké kroky treba vykonať pri získaní zamestnania, aké povinnosti majú absolventi po ukončení štúdia pomohla našim maturantom V.HA, V.HB triedy prednáška Mgr. Kováčovej a Mgr. Oravkinovej z Úradu PSVaR, ktorá im priblížila okrem právnych povinností a možností aj informácie o web stránke [www.istp.sk](http://www.istp.sk),

Pre študentov 2. ročníka sa uskutočnila prednáška o kriminalite na území mesta, právnom povedomí mladých ľudí a trestnoprávnej zodpovednosti. Prednášky vykonali kpt. Petrovičová a kpt. Kováčik z Krajskej polície BB.

#### • **Divadelné predstavenia**

Kvôli vyššej motivácii vo výučbe cudzích jazykov sa žiaci našej školy zúčastnili na divadelnom predstavení v anglickom jazyku „The Heroes“- zabezpečovala p. Masárová.

Divadelné predstavenie „Fotrovia a teenageri“, ktorého sa naši žiaci zúčastnili, riešilo medzigeneračné problémy súčasnosti a nástrahy, číhajúce na súčasnú mladú generáciu.

#### • **Športové súťaže**

Okresného kola vo florbale sa zúčastnilo 10 žiakov a obsadili 6.miesto. Malého futbalu žiakov stredných škôl sa zúčastnilo 15 žiakov. Školského kola v bedmintonne sa zúčastnilo 6 žiakov, víťazi hrali o Pohár riaditeľky CVC – Junior, školské kolo v malom futbale vyhrala II.AB trieda, zúčastnilo sa 52 žiakov, žiaci hrali aj MIX volejbalovú študentskú ligu počas roka s GJGT, SŠ Kremnička, GAS, KGŠM, ŠG. Zúčastnili sme sa na futsalovom mestskom kole turnaja v malom futbale - 12 žiakov, o Pohár riaditeľa SSSŠ Školská 7 sa zúčastnilo 10 žiakov.

#### • **Kružková činnosť**

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

- Tvorivá propagácia – Mgr. M. Mackovič
- Krúžok krásnych umení – Mgr. Ľ. Kubašková
- Seminár zo slovenského jazyka a literatúry – Mgr. O. Tomanková
- Krúžok „Filmový klub“ Ing. M. Masárová
- Konverzácia v anglickom jazyku Ing. D. Melicherčíková
- Krúžok krásnych umení Mgr. Ľ. Kubašková
- Ing. Korbelová – Priatelia hudby
- Ing. Englerová – Fit a štýl
- Mgr. Matušková – Gastronomické zručnosti.

Svoju činnosť sme prezentovali aj v odborných časopisoch EPICURE, GASTRO a na portáli [www.jedalne.sk](http://www.jedalne.sk), v Radničných novinách a týždenníku MY.

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 26.-28. septembra 2017 sa Mgr. Lásková a Bc. Šantová zúčastnili kadernického kongresu firmy Beauty cosmetic v Prahe.
- Dňa 5. októbra 2017 sa Mgr. Matušková a Mgr. Jacková zúčastnili odborného školenia k súťaži Junior bartender challenge v banskobystrickom Piano bare.
- Dňa 13. októbra 2017 sme sa zúčastnili 5. 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 zúčastnili žiaci, ktorých na súťaž pripravovala MOV Jacková. V tomto roku sme nezískali žiadne umiestnenie, nakoľko sme sa súťaže zúčastnili s nováčikmi.
- Dňa 7. novembra 2017 sa na našej škole v odbornej učebni uskutočnil workshop zameraný na prípravu pokrmov varením vo vákuu – **SOUS-VIDE**. Zúčastnili sa ho majstri odbornej výchovy a učelia odborných predmetov. Workshop viedol odborník naslovovzatý – náš absolvent **Peter KULHÁNY**, ktorý je známy gastronóm s bohatými skúsenosťami. Vo svojej reštaurácii pravidelne pripravuje pokrmy touto technológiou. Popoludnie strávené prípravou rôznych druhov mäsa nám prinieslo nové poznatky a praktické skúsenosti z modernej gastronómie.
- Deň otvorených dverí sa uskutočnil dňa 1. decembra 2017 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 24. januára 2018 sa v nákupnom centre EURÓPA SC uskutočnila GALASHOW našej školy. Počas celého dňa sme propagovali odbory našej školy formou stánkov s ponukou pokrmov, nápojov, propagačného materiálu. Program bol spestrený predvádzaním zručností kuchárov, čašníkov, hotelovej akadémie a módnej účesovej tvorby na predvádzacom móle.
- Reprezentačný ples školy – 12. február 2018 – v tomto roku sa uskutočnil už 21. ročník tejto spoločenskej udalosti školy. Opäť bol jednou z maturitných tém a zabezpečovali ho žiaci 5. ročníka hotelovej akadémie.
- Dňa 27. marca 2018 sa v priestoroch hotela DIXON v Banskej Bystrici konalo odborné školenie firmy Beauty cosmetic zamerané na modernú účesovú tvorbu a techniky farbenia vlasov. Školenia sa zúčastnili Mgr. Katarína Lásková – odborná učiteľka a Bc. Martina Šantová – majsterka OV pre odbor kaderníci.
- SOŠHSaO, Zdravotnícka 3, Nové Zámky, usporiadala v dňoch 20. - 21.3.2018 v spolupráci so Školou baristu 10. ročník majstrovstiev Slovenska v príprave kávy Barista Junior 2018. Našu školu reprezentoval žiak Pavol Janšto z II.HA. Do súťaže bolo prihlásených 11 stredných

odborných škôl, súťažilo 17 žiakov z celého Slovenska. Žiak našej školy Pavol Janšto si odniesol cenu najlepšieho nováčika .

- V dňoch 13. – 14. apríla 2018 sa v hoteli LUX uskutočnil **BANSKOBYSSTRICKÝ GASTROCUP** - 4. ročník súťaže odborných zručností v súťažných odboroch **kuchár a cukrár**. Našu školu v súťaži kuchárov juniorov reprezentoval žiak 3. ročníka ŠO kuchár **Jakub PINKA**, ktorého na súťaž pripravovala MOV Filipková Mária a odborný konzultant Peter Kulhány. V silnej konkurencii 14 súťažiacich sa náš žiak neumiestnil na popredných miestach. Sobota patrila kuchárskym seniorom, z ktorých absolútneho víťaza získal náš vlnajší súťažiaci a absolvent **Adam René Rišiaň** , ktorý reprezentoval Bistro SMARTFOOD v Banskej Bystrici. 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.
- Praktické maturitné skúšky – 14. – 18. máj 2018 – 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 zážitkovú kuchyňu.
- Dňa 21.mája 2018 sa žiačky tretieho ročníka odboru kaderník zúčastnili odborného seminára na tému moderné techniky farbenia. Seminár organizovala firma Beauty cosmetic – FRAMESI.
- Dňa 14. júna 2018 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 **čašník** – **Alžbeta ADAMOVOVÁ, Natália MURÁNSKA** – IV.HA
  - **2. miesto** v kategórii **kuchár** – **Jakub PINKA** - III.DK,
  - **4. miesto** v kategórii **kaderník** dámsky kokteilmový účes – **Karolína ODOROVÁ** – III.AB,
  - **Ocenenie za kreativitu kaderník** dámsky kokteilmový účes – **Kristína FÁBIKOVÁ** -III.HA
  - **Ocenenie za najlepšie cappuccino** – **Pavel JANŠTO** - II.HB
- Zabezpečovanie spoločenských udalostí - na organizovanie spoločenských udalostí (slávnostný obed, večera, posedenie, svadba, recepcia, raut) sme využívali priestory hlavne reštaurácie BELVEDER, na pracovné obedy, školenia aj jedáleň Okresný úrad.
- V uplynulom školskom roku naši žiaci absolvovali baristický a barmanský kurz. Baristický kurz absolvovalo 40 žiakov (1.ročník 23 žiakov, 2.ročník 17 žiakov), barmanský kurz v dvoch termínoch absolvovalo 15 žiakov (2.ročník 14 žiakov, 5.ročník 1 žiak).
- Zahraničných stáží sa zúčastnilo spolu 11 žiakov:  
Nemecko – 1 žiačka 3. ročníka ŠO hotelová akadémia  
Švajčiarsko – 3 žiaci (1 žiak 3.ročníka a 2 žiačky 4.ročníka ŠO hotelová akadémia)  
Francúzsko – 7 žiakov ( 2 žiačky 3.ročníka a 4 žiačky 4. ročníka odboru HA)

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

V rámci spolupráce s Francúzskom absolvovalo v uplynulom školskom roku 7 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 für Arbeit sme zabezpečili odbornú prázdninovú stáž v Nemecku pre 1 študentku 3. ročníka odboru hotelová akadémia.

Zahraničnej stáže vo Švajčiarsku sa zúčastnili 1 žiak 3.ročníka odboru hotelová akadémia a 2 žiaci 4. ročníka odboru hotelová akadémia.

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

V školskom roku 2017/2018 nebola na našej škole žiadna inšpekcia vykonávaná Štátnou školskou inšpekciou.

## **§ 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 využíva 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 – slúži na výučbu odborných predmetov – technika obsluhy a iných predmetov. V učebni sa nachádza inventár používaný pri praktickom vyučovaní. Učebňa je vybavená chladničkou, presso-strojom, dataprojektorom a PC učiteľa.
- Učebne č. 15 a 17 – slúžia ako skupinové učebne cudzích jazykov. Sú v nich umiestnené mapy, plagáty, pomocné gramatické materiály.
- Knižnica – na vyučovanie sa využíva 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 môžu využívať 2 počítače s pripojením na internet, tlačiarne, notebooky a dataprojektor.
- Medzi inventár školy patrí kopírovacie zariadenie pre žiakov aj pre 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.

- Restaurant BELVEDER

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

- Jedáleň OKRESNÝ ÚRAD

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

- Ostatné zmluvné pracoviská

Žiaci ďalej pracovali v zmluvných pracoviskách, ktorými v uplynulom školskom roku boli hotel LUX (skupinový OV, spolu 31 žiakov), Plzeňská reštaurácia, Reštaurácia BARUMKA, Bistro SMARTFOOD, hotel DIXON, hotel RESIDENCE Donovaly, Kaderníctvo JUSTDIFFERENT. Na individuálnom výcviku spolu pracovalo 11 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. V tomto roku bolo pracovisko vybavené novými stoličkami do odbytového strediska.

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 recepcným pultom, ktorý slúži na prijímanie zákazníkov.

Žiaci majú k dispozícii potrebné pomôcky na vykonávanie kaderníckych zručností (fény, zastrihovacie strojčky, žehličky na vlasy, elektronickú váhu na dávkovanie farieb) a taktiež 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 boli poskytnuté finančné prostriedky vo výške 1 096 615,- €**, z toho normatívne boli 1.074 920,- a nenormatívne 21.695,- Eur.

Zvyšné náklady na prevádzku boli pokrývané z vlastných zdrojov školy, ktoré predstavovali 314.364,- €.

### ***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. Z týchto prostriedkov prispievame žiakom na exkurzie, pomôcky do odborných učební, prispievame na nákup odbornej literatúry, na sociálnu výpomoc žiakom školy a pod.

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

Za vzdelávacie poukazy sme mali poskytnuté finančné prostriedky vo výške 6.988,- €. V škole sme mali 10 krúžkov s rôznym zameraním, v ktorých pracovalo 180 žiakov. Finančné prostriedky boli použité na činnosť týchto krúžkov. Prevažne na odmeny pedagogickým zamestnancom za vedenie krúžkov, na úhradu nákladov spojených s činnosťou krúžkov a na materiálne vybavenie.

### ***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 HSaO pracuje občianske združenie „Bystrická hotelka – moja škola“, ktoré získava finančné prostriedky z členských príspevkov členov klubu (zamestnanci školy), od sponzorov, z 2 % z odvedenej dane fyzických a právnických osôb. Finančné prostriedky sú využívané na nákup učebných pomôcok, OZ prispieva na školské exkurzie, športové, barmanské a iné súťaže, na vzdelávanie žiakov a zamestnancov školy a pod.

**V roku 2017 mala SOŠ HSaO k dispozícii celkové zdroje vo výške 1.410.979,-€.** Z toho poskytnutý príspevok zo ŠR bol 1 096 615,- €. Na mzdy zamestnancov SOŠ HSO bolo vyplatených 710.852,- € a odvody do fondov 254.910,- €, čo predstavuje 88% z poskytnutého príspevku zo ŠR.

**Odchodné** vo výške 7956,- € bolo vyplatené nepedagogickým zamestnancom, ktorí odišli do dôchodku. Odstupné sme dostali z daňových príjmov VÚC vo výške 3617,- a bolo vyplatené prevádzkarovi, na ktorého miesto sme neprijali žiadneho zamestnanca. Na nemocenské dávky sme vyplatili 2500,- €.



**Priemerná mzda pedagogického zamestnanca v roku 2017 bola 1.147,-eur. a nepedagogických pracovníkov 721,- eur.**

**Z prevádzkových nákladov** sme pokrývali náklady na energie (elektrická energia, voda, plyn), materiálové náklady (kancelársky papier, tonery, knihy, čistiace prostriedky, učebné a iné pomôcky) a náklady na služby (nájomné a ostatné služby).

V roku 2017 sme na základe výzvy Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR predložili projektový zámer „Nadstavba SOŠ“ a vypracovali projektovú dokumentáciu. Výdavky spojené z vypracovaním projektu sme financovali z vlastných zdrojov, ktoré činili cca 20.000,- €.

**Hospodársky výsledok školy za rok 2017 bola strata vo výške -22.561,76 Eur.**

V roku 2017 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 koncepcnom 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 prehĺbovať 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 2017/2018**

1. Zameriť sa na skvalitňovanie výchovno-vzdelávacej činnosti pedagogických zamestnancov, na identifikovanie ich slabých a silných stránok vo výchovno-vzdelávacej činnosti, na realizovanie interného vzdelávania podporujúceho rozvíjanie odborných kompetencií učiteľov a na monitorovanie úrovne vzdelávacích výsledkov žiakov.
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 k nim, uplatňovať inovatívne metódy a formy výučby, ktoré u žiakov rozvíjajú samostatnosť a tvorivý prístup. Zameriť 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 digitálnej gramotnosti a kompetencií žiakov v tejto oblasti.
7. Posilňovať pracovnú tvorivú atmosféru, zameriť 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 a právam dieťaťa usmerňovať tak, aby sa stala integrálnou súčasťou celoživotného procesu podpory a ochrany ľudských práv, aby podporila hodnotu človeka ako ľudského jedinca a rozvoj medziľudských vzťahov v demokratickej spoločnosti.
9. Pri výučbe finančnej gramotnosti klásť dôraz na čiastkové kompetencie, ktoré sa týkajú boja proti korupcii a ochrany spotrebiteľa. 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 2017/2018 tieto hlavné úlohy:**

**Ad. 1**

1. Skvalitňovať výchovno-vzdelávací proces prostredníctvom uplatňovania kritickej sebareflexie, skvalitňovať vyučovanie, monitorovať a hodnotiť úroveň vzdelávacích výsledkov detí a žiakov.

T: 30. 6. 2018

Z: všetci vyučujúci

Úloha splnená – porovnanie vstupných a výstupných testov žiakov.

**Ad. 2**

2. Formovať kladný vzťah detí a žiakov ku knihu a literatúre, dbať o zvyšovanie jazykovej kultúry žiakov na všetkých vyučovacích hodinách.

T: 30.6. 2018

Z: všetci vyučujúci

Úloha splnená

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

T: 30. 6. 2018

Z: Mgr. Psotová, vyučujúci SJL, všetci vyučujúci

Úloha splnená

**Ad. 3**

4. Naďalej organizovať školské kolá olympiád v cudzích jazykoch a zúčastňovať sa vyšších kôl týchto súťaží.

T: 30.6. 2018

Z: vyučujúci cudzích jazykov

Úloha splnená

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

T: priebežne, do 30. 6. 2017

Z: vyučujúci cudzích jazykov

Úloha splnená – Uskutočnil sa Deň 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. 2018

Z: Ing. Masárová, všetci vyučujúci

Úloha splnená

**Ad. 5**

7. Posilniť výchovu detí a žiakov k zdravému životnému štýlu a realizovať aktivity a programy na podporu zdravia a zdravého životného štýlu, informovať žiakov o škodlivých a vedľajších účinkoch nelegálnych a dopingových látok.

T: 30. 6. 2018

Z: vyučujúci odborných predmetov, všetci vyučujúci

Úloha splnená – uskutočnil sa Deň výživy, prednášky a besedy na danú tému

**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, rozvíjať digitálnu gramotnosť a kompetencie žiakov v tejto oblasti.

T: 30. 6. 2018

Z: všetci vyučujúci

Úloha splnená – uskutočnili sa otvorené hodiny

**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. 2018

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

Úloha splnená

**Ad. 8**

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

T: december 2017, júl - august 2018

Úloha splnená čiastočne – GASTRO-WORKSHOP sa neuskutočnil kvôli malému záujmu

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

Úloha splnená

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

T: priebežne

Z: všetci pedagogickí zamestnanci

Úloha splnená – uskutočnili sa prednášky a besedy

**Ad. 9**

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

T: priebežne

Z: Plančárová, vyuč. odb. predmetov

Úloha splnená

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: Úloha bola splnená – odborné školenie pre MOV v odbore kuchár a odborných učiteľov na tému „Príprava pokrmou metódou sous-vide so školiteľom Petrom Kulhánym, pre odbor kaderník odborné školenie firmy Beauty cosmetic zamerané na modernú účesovú tvorbu a farbenie vlasov a účasť na kaderníckom kongrese v Prahe.

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: Úloha splnená

16. Realizovať metodické dni v odbore kuchár s témou „Príprava pokrmov technológiou sous-vide (vákuové varenie)“ na všetkých pracoviskách praktického vyučovania.

T: Úloha plnená priebežne v zmysle obsahu tematických plánov, jej plnenie sa presúva aj do ďalšieho školského roka.

Prostriedkom na zabezpečenie úloh a naplnenie cieľov plánu výchovno-vzdelávacej činnosti v školskom roku 2017/2018 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 1 prvé miesto, 1 druhé miesto a 3 špeciálne ocenenia.

Vykonanie zahraničných stáží nám výrazne zvyšuje odbornosť končiacich absolventov v odbore hotelová akadémia.

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 riešení zanedbávanej 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 druhého až štvrtého ročníka (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"> <li>• Postavenie SOŠ HSaO v meste Banská Bystrica je veľmi dobré.</li> <li>• Dobrá skladba učebných a študijných odborov na škole, zlepšili sa možnosti štúdia žiakov v oblasti uplatnenia sa v cestovnom ruchu</li> <li>• Kvalitné zabezpečovanie praktickej prípravy žiakov na OÚ alebo na spolupracujúcich pracoviskách.</li> <li>• Vysoká kvalita pedagogického zboru, takmer 100 % odbornosť pedagogických pracovníkov.</li> <li>• Vysoká uplatniteľnosť absolventov na trhu práce.</li> <li>• Vysoká úspešnosť prijatia žiakov na VŠ, viac ako 90% z prihlásených bolo prijatých.</li> <li>• Zlepšenie možnosti vyučovania pomocou prostriedkov IKT.</li> <li>• Dobrá možnosť absolventov študovať príbuzné odbory na vysokých školách</li> <li>• Narastajúce príležitosti pre žiakov absolvovať zahraničné stáže.</li> <li>• Viac zdrojové financovanie – príspevková organizácia s príjmami od štátu, z vlastnej činnosti a pomocnými zdrojmi od občianskeho združenia, rodičovského združenia a sponzorov.</li> <li>• Kvalitné novovybudované priestory pre výučbu odboru kaderník a hotelová akadémia</li> <li>• Ani jeden odbor nie je nad rozsah trhu práce.</li> <li>• Zabezpečenie manažérskej praxe pre žiakov 4 ročníka HA v špičkových slovenských hoteloch.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Všeobecný nedostatok finančných prostriedkov v rezorte školstva.</li> <li>• Zlá demografická krivka v okrese Banská Bystrica.</li> <li>• Chýbajúca telocvičňa.</li> <li>• Zastaraná budova bez šatní a jedálne.</li> <li>• Viac škôl podobného zamerania v blízkom regióne (Zvolen, Brezno).</li> <li>• Nevyspytateľné správanie sa žiakov. Nie je zabezpečený záujem i v nasledujúcom období.</li> <li>• Nie sme vlastníkom ani jedného objektu, v ktorom realizujeme odborný výcvik.</li> <li>• Škola vyučuje praktické vyučovanie v komerčných priestoroch.</li> <li>• Vysoké prenájmy za priestory, v ktorých vykonávame odborný výcvik.</li> <li>• 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).</li> <li>• Pokles záujmu žiakov v odbore čašníck-servírka.</li> </ul>

## **§ 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 klasá oproti minulým rokom na cca 8 absolventov, ale počet prijatých absolventov je dobrý, približne 90 %.
- Počet žiakov, ktorí sa prihlásili na Úrad práce, sa stále znižuje 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 jej imidž a postavenie medzi školami zlepšilo.

Vypracovali: RNDr. Ján Vašaš  
 Ing. Jana Kánová  
 PaedDr. Zdena Martuliaková  
 Ing. Andrea Maníková, PhD.  
 Bc. Renáta Rymarenková  
 Denisa Tomková

RNDr. Ján Vašaš  
 riaditeľ školy