

BANSKOBYSSTRICKÝ  
SAMOSPRÁVNÝ KRAJ



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

---

# **Správa o výchovno-vzdelávacej činnosti za školský rok 2018/2019**

00018/2019/SOŠBB-21  
00484/2019

**Banská Bystrica  
september 2019**

**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. Luba Englerová, 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)  
 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. Mgr. Eva Vernárska Hrašková
- 2. Mgr. Janka Masariková
- 3. Rastislav Slobodník

Jeden zvolený zástupca žiakov

- 1. Michaela Žillová

Štyria delegovaní zástupcovia zriaďovateľa

- 1. Richard Cisár
- 2. JUDr. Lucia Fabriciusová
- 3. Ľubomír Motyčka
- 4. Mgr. Jana Slačková

### 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 9 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 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 15.9.2018	k 15.9.2018	k 31.8.2019
I. AB	6456 H kaderník	Ing. Briškárová	3	17	15
	6444 H čašník, servírka		0	5	4
	6445 H kuchár		1	9	6
I. DK	6444 K čašník, servírka	Mgr. Mackovič	0	5	7
	6445 K kuchár		2	13	11
I. HA	6323 K hotelová akadémia	Ing. Plančárová	6	22	21
I. HB	6323 K hotelová akadémia	Mgr. Tomanková	0	23	23
I.VE	6421 L spoločné stravovanie	Mgr. Láskavá	4	23	7
	6426 L vlasová kozmetika		0	10	6
<b>1. ročník</b>		<b>5 tried</b>	<b>16</b>	<b>127</b>	<b>100</b>
II. AB	6456 H kaderník	Ing. Melicherčíková	1	11	8
	6444 H čašník, servírka		0	5	5
	6445 H kuchár		7	8	7
II. DK	6444 K čašník, servírka	Mgr. Psotová	1	4	3
	6445 K kuchár		1	12	11
II. HA	6323 K hotelová akadémia	Ing. Englerová	1	23	22
II. HB	6323 K hotelová akadémia	Mgr. Mešková	0	19	21
<b>2. ročník</b>		<b>4 triedy</b>	<b>11</b>	<b>82</b>	<b>77</b>
III. AB	6456 H kaderník	Mgr. Kubišová	2	10	0
	6444 H čašník, servírka		1	5	0
	6445 H kuchár		2	11	1
III. DK	6444 K čašník, servírka	Mgr. Pániková	2	13	11
	6445 K kuchár		2	15	14
III. HA	6323 K hotelová akadémia	Ing. Čunderlíková	2	19	17
III. HB	6323 K hotelová akadémia	Mgr. Bešťáková	3	18	17
<b>3. ročník</b>		<b>4 triedy</b>	<b>14</b>	<b>91</b>	<b>60</b>
IV. DK	6444 K čašník, servírka	Ing. Danišová	1	8	0
	6445 K kuchár		2	10	0
IV. H	6323 K hotelová akadémia	Mgr. Budová	0	21	21
<b>4. ročník</b>		<b>2 triedy</b>	<b>3</b>	<b>39</b>	<b>21</b>
V. HA	6323 K hotelová akadémia	Ing. Jančová	0	18	0
V. HB	6323 K hotelová akadémia	Mgr. Matušková	0	20	0
<b>5. ročník</b>		<b>2 triedy</b>	<b>0</b>	<b>38</b>	<b>0</b>
<b>Spolu</b>		<b>17 tried</b>	<b>44</b>	<b>377</b>	<b>258</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 2019/2020, dňa 13.5.2019, konalo prijímacie skúšky 39 žiakov do študijného odboru 6232 K hotelová akadémia; 6 žiakov do študijného odboru 6445 K kuchár a 9 žiakov do študijného odboru 6444 K čašník, servírka s nasledovnou úspešnosťou:

### 6232 K hotelová akadémia

počet bodov	47	48	50	52	54	56	57	58	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71
počet žiakov	1	2	1	4	1	2	1	2	1	3	1	6	2	2	1	1	1	3	3	1

### 6445 K kuchár

počet bodov	42	51	52	62
počet žiakov	1	2	2	1

### 6444 K čašník, servírka

počet bodov	26	32	43	48	56	60
počet žiakov	1	1	1	2	2	2

V druhom termíne prvého kola, dňa 16. 5. 2019 konalo prijímacie skúšky 32 žiakov do študijného odboru 6232 K hotelová akadémia; 5 žiakov do študijného odboru 6445 K kuchár a 11 žiakov do študijného odboru 6444 K čašník, servírka s nasledovnou úspešnosťou:

### 6232 K hotelová akadémia

počet bodov	39	45	51	54	58	60	61	63	64	65	66	67	68	69	70	71	73	75
počet žiakov	1	1	1	1	2	2	1	3	1	1	2	1	2	3	1	5	3	1

### 6445 K kuchár

počet bodov	39	47	48	52	64
počet žiakov	1	1	1	1	1

### 6444 K čašník, servírka

počet bodov	34	37	38	48	49	53	58	64	66
počet žiakov	1	1	1	2	1	1	1	1	2

V druhom kole, dňa 18. 6. 2019, konala prijímacie skúšky 1 žiacka do študijného odboru 6445 K kuchár s nasledovnou úspešnosťou:

6445 K kuchár

Počet bodov	63
Počet žiakov	1

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

Do všetkých študijných odborov boli uchádzači prijatí na základe prijímacích skúšok. Ak počet prihlásených žiakov bol vyšší ako stanovený počet prijímaných žiakov, poradie uchádzačov sa určilo podľa výsledkov prijímacích skúšok, priemerného prospechu zo ZŠ a výsledkov celoplošného testovania žiakov 9. ročníka ZŠ v školskom roku 2018/2019.

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 2018/2019.

### 3-ročné učebné odbory:

Odbor	Plán	Prihlásení	Prijatí		Neprijatí
			zapísaní	nezapísaní	
kaderník	11	27	9	18	0
kuchár	15	16	7	9	0
čauník, servírka	14	17	8	9	0

### 4-ročné študijné odbory s maturitou:

Odbor	Plán	Prihlásení	Prijatí		Neprijatí
			zapísaní	nezapísaní	
čauník, servírka	9	23	9	11	3
kuchár	9	18	7	5	6

### 5-ročný študijný odbor s maturitou:

Odbor	Plán	Prihlásení	Prijatí		Neprijatí
			zapísaní	nezapísaní	
hotelová akadémia	45	78	45	26	7

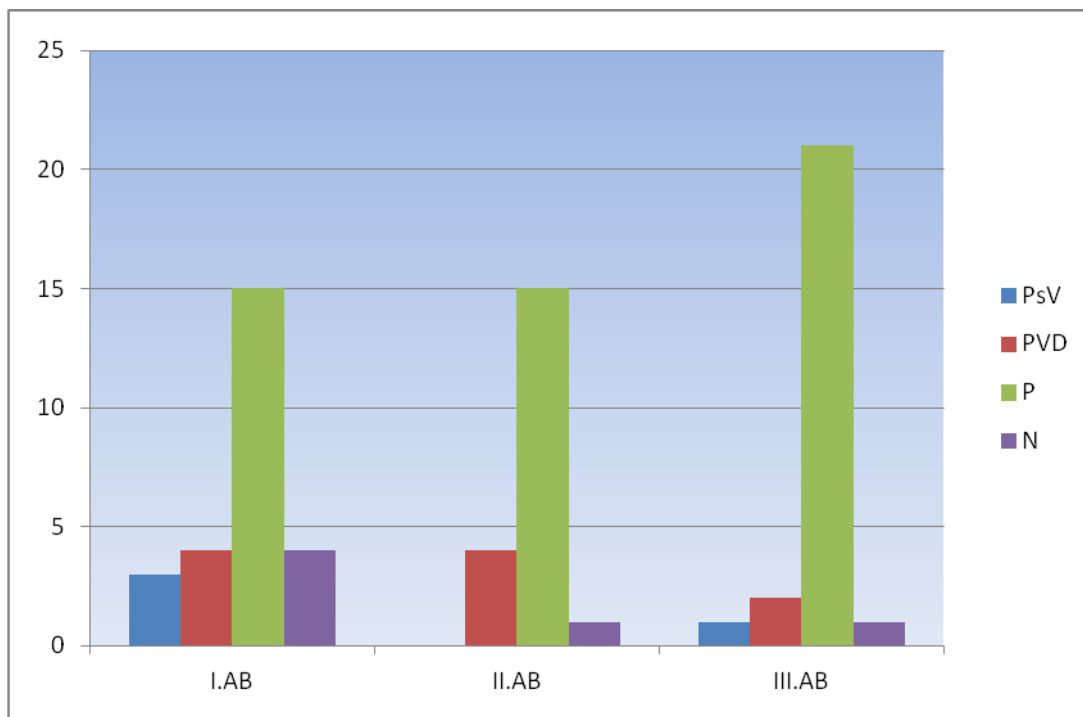
### sumár za prijímacie konanie pre šk. rok 2018/2019

Odbor	Plán	Prihlásení	Prijatí		Neprijatí
			zapísaní	nezapísaní	
všetky odbory	103	179	85	78	16

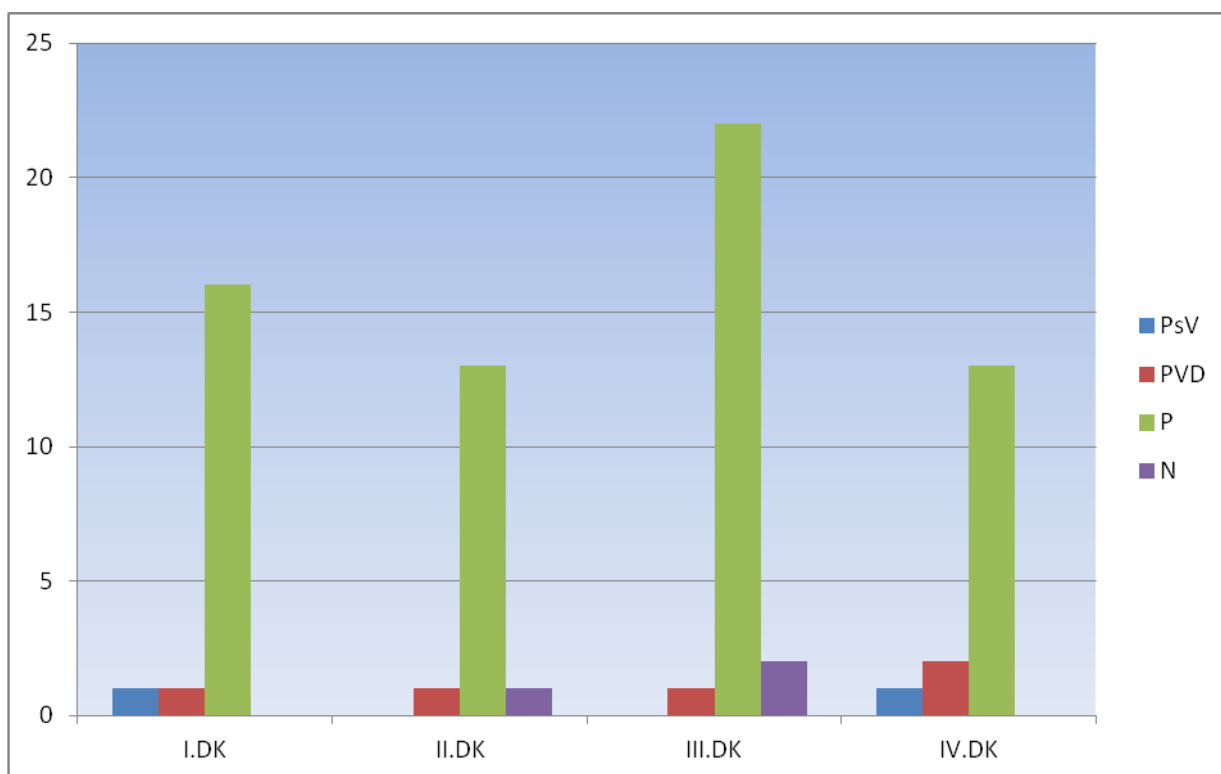
**§ 2 ods. 1 písm. e) údaje o výsledkoch hodnotenia a klasifikácie žiakov podľa poskytovaného stupňa vzdelania**

Trieda	Počet žiakov, ktorí				Priemerný prospech
	PsV	PVD	Prospeli	neprospeli	
I.AB	3	4	15	4	2,6
II.AB	0	4	15	1	2,56
III.AB	1	2	21	1	2,68
<b>3 ročný učebný odbor</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>51</b>	<b>6</b>	<b>2,61</b>
I.DK	1	1	16	0	2,53
II.DK	0	1	13	1	2,91
III.DK	0	1	22	2	2,91
IV.DK	1	2	13	0	2,62
<b>4 ročný študijný odbor</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>64</b>	<b>3</b>	<b>2,74</b>
I.HA	2	5	14	0	2,32
I.HB	5	8	10	0	1,83
II.HA	6	8	8	0	1,85
II.HB	4	4	12	1	2,16
III.HA	3	4	10	0	2,13
III.HB	1	3	12	1	2,35
IV.H	1	5	14	1	2,16
V.HA	1	5	11	0	2,15
V.HB	5	5	10	0	2,07
<b>5 ročný študijný odbor</b>	<b>28</b>	<b>47</b>	<b>101</b>	<b>3</b>	<b>2,11</b>
I.VE	0	2	4	7	3,00
<b>2 ročný nadstavbový ŠO</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>3,00</b>

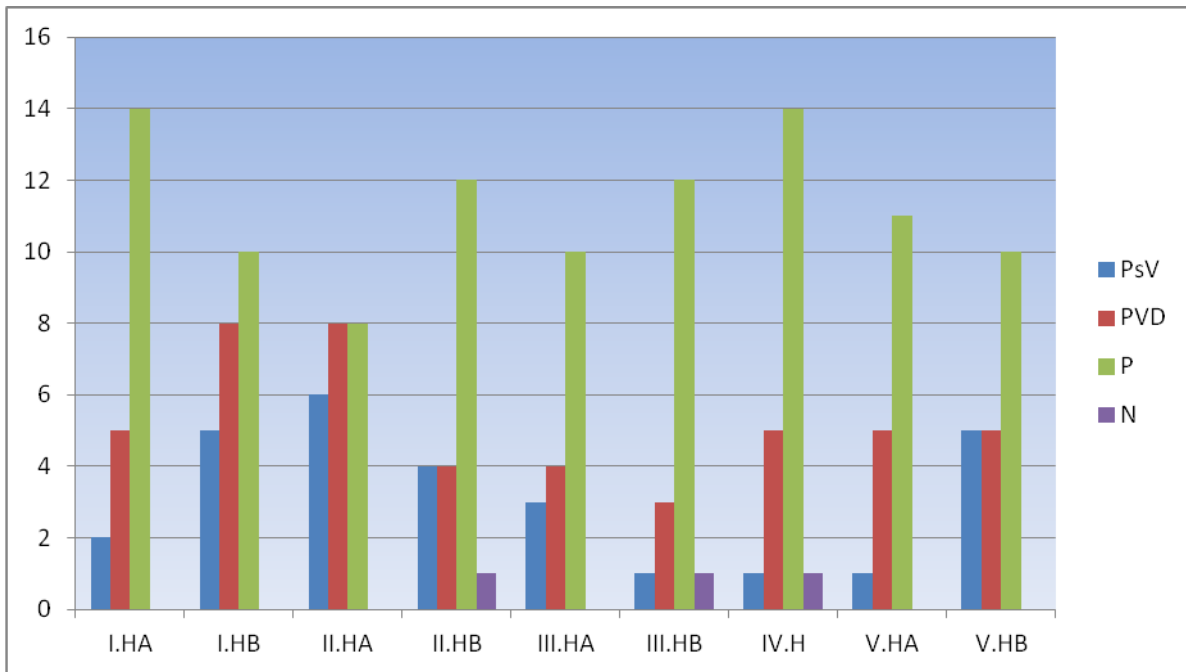
### Študijné výsledky 3. ročné odbory



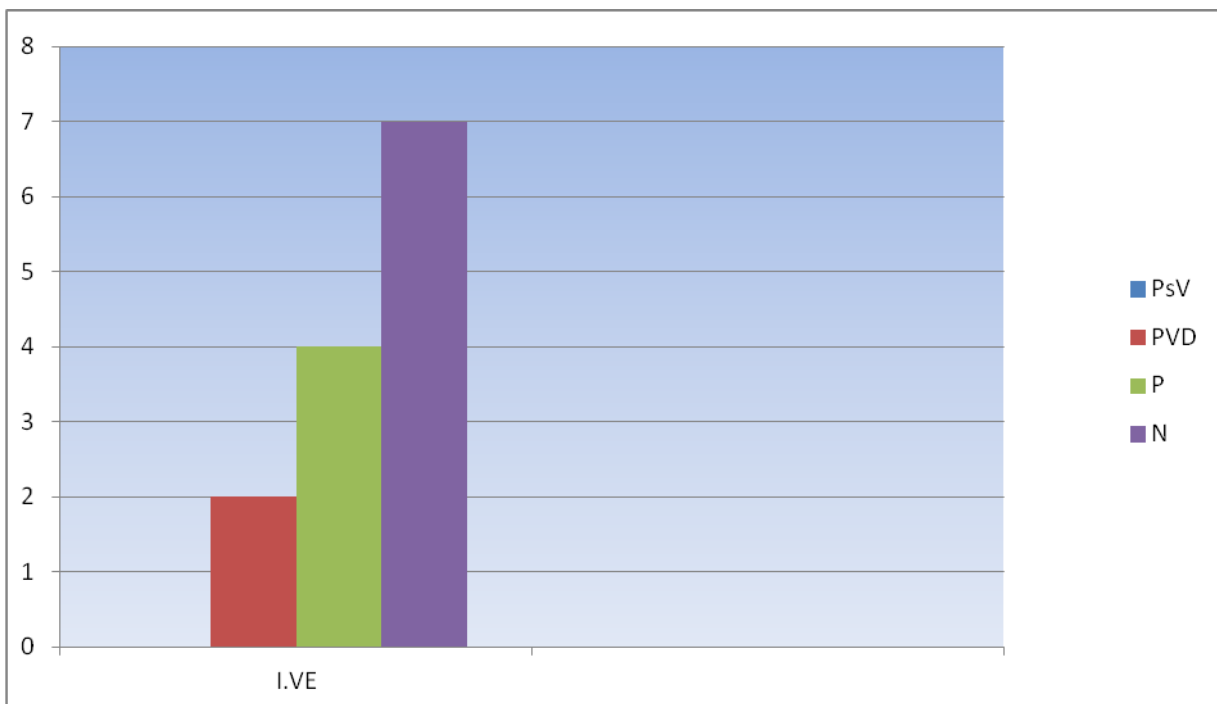
### Študijné výsledky 4. ročné odbory



## 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
	53	41,8 %

### Anglický jazyk

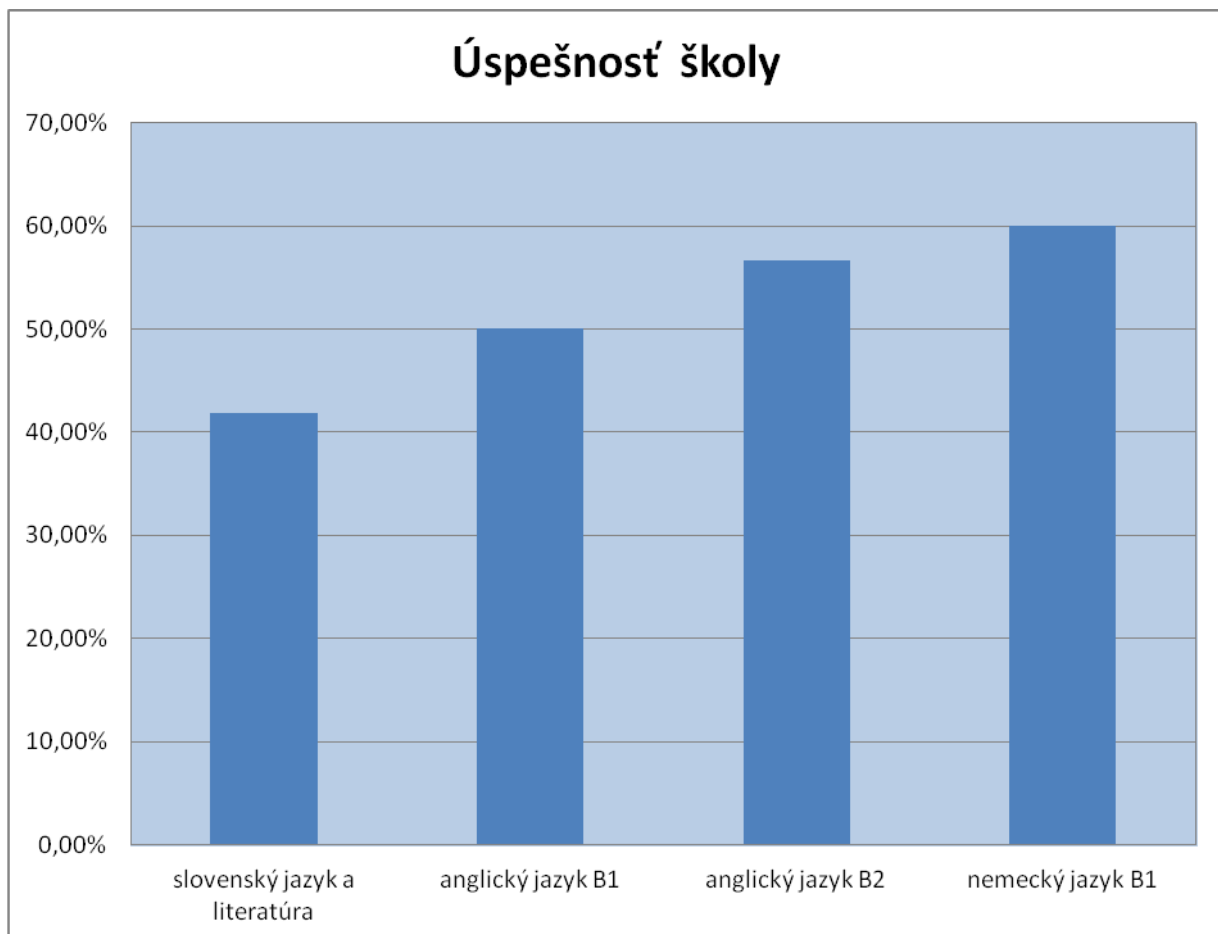
Úroveň	Počet žiakov	Úspešnosť školy
B1	45	50,1 %

### Anglický jazyk

Úroveň	Počet žiakov	Úspešnosť školy
B2	4	56,7 %

### Nemecký jazyk

Úroveň	Počet žiakov	Úspešnosť školy
B1	1	60 %



## Záverečné skúšky

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

Trieda a odbor	Počet žiakov	PsV	PVD	P
III.AB - kaderník	10	1	3	6
- čašník, servírka	4	1	0	3
- kuchár	11	3	2	6
Spolu	25	5	5	15

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

### 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. ročník)	školský vzdelávací program
6426 L	vlasová kozmetika (1. ročník)	školský vzdelávací program

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

V školskom roku 2018/19 pracovalo v našej škole 63 zamestnancov, z toho 43 pedagogických pracovníkov v členení 26 učiteľov teoretického vyučovania, 13 majstrov odborného výcviku a 4 vedúci zamestnanci.

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 2018/2019 sa vzdelávali učitelia jednotlivých predmetových komisií nasledovne:

### **PK cudzích jazykov**

Za dôležitú súčasť práce učiteľa považujeme neustále vzdelávanie sa. Vyučujúci cudzích jazykov sa priebežne zúčastňujú na **vzdelávaníach** organizovaných Metodicko-pedagogickým centrom a inými vzdelávacími inštitúciami (UMB BB, Goethe Institut, ŠPÚ, vydavateľstvo Klett, Oxford University Press a pod.).

V auguste 2018 sa vyučujúce CJ zúčastnili vzdelávania s tematikou „e-learning“ MOODLE (okrem Plešavskej, Martuliakovej, Budovej a Danišovej) v septembri - októbri absolvovali záverečné skúšky.

Mgr. Mešková absolvovala online vzdelávanie English teacher.

Mgr. Psotová a Ing. Masárová vypracovali záverečnú prácu k skúške na 2. atestáciu.

Mgr. Plešavská absolvovala adaptačné vzdelávanie pod vedením p. Masárovej.

Mgr. Melicherčíková sa 3-krát (okt., dec., január) zúčastnila na seminároch o projektoch Erasmus (KA 102, KA 229).

V tomto roku sme uskutočnili **1 otvorenú hodinu** pripravenú p.Pánikovou, na ktorej sa zúčastnili členky PKCJ.

Ing. Masárová sa zúčastnila na seminári o vzdelávaní žiakov so zdravotným znevýhodnením.

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

Ing. Škriniarová – školenia „Nové trendy v gastronómii, Molekulárna gastronómia a Moderná slovenská gastronómia“,

Ing. Čunderlíková – „Moodle – e-learning, inovačné vzdelávanie, Rozbehi sa (školenie ambasádorov), Všetko o gine, Nové trendy v príprave miešaných nápojov – Piano bar“,

Ing. Plančárová – „Moodle – e-learning, inovačné vzdelávanie, ukončené k 10. 6. 2019 špecializačné školenie na MPC „Profesionalizácia práce vedúceho predmetovej komisie“,

Mgr. Kubišová – „Moodle – e-learning, inovačné vzdelávanie, Molekulárna gastronómia s pánom Róthom, odborný seminár – Moderná slovenská gastronómia s pánom Kulhánym“

Mgr. Bambúchová – „Všetko o gine, Nové trendy v gastronómii“,

Ing. Englerová – „Moodle – e-learning, inovačné vzdelávanie, Funkčné vzdelávanie“,

Mgr. Lásková – „Moodle – e-learning, inovačné vzdelávanie, školenie organizovaných firmou Framesi – „Účesové trendy pre obdobie jeseň“, „Účesové trendy pre obdobie jar“ a „Odfarbovanie vlasov“.

Mgr. Matušková - „Moodle – e-learning, inovačné vzdelávanie, odborné školenia: Rum v škole barmana, Všetko o Gine (coktails) v reštaurácii Belveder a Nové trendy v príprave miešaných nápojov v Piano bare“.

Ing. Jančová – „Moodle – e-learning, inovačné vzdelávanie, Rozbehi sa (školenie ambasádorov), Academy“

Ing. Korbelová – „Moodle – e-learning, inovačné vzdelávanie, Moderná slovenská gastronómia“

**PK prírodovedných predmetov**

P. Bešťáková – „Moodle – e-learning, inovačné vzdelávanie,

P. Bešťáková a p. Briškárová absolvovali školenie – Využitie e-learningu vo vlastnom vyučovaní

**PK spoločenskovedných predmetov**

Mgr. O. Tomanková – Využitie e-learningu vo vyučovaní, Tvorba elektronických testov

Mgr. M. M. Mackovič – Integrácia mediálnej výchovy do školskej praxe, Tvorba elektronických testov, Využitie e-learningu vo vyučovaní

Mgr. S. Psotová - Využitie e-learningu vo vyučovaní

Mgr. Ľubomíra Kubašková - Využitie e-learningu vo vyučovaní

**PK odborných predmetov praktického vyučovania**

MOV Pecníková Jana ukončila bakalárske štúdium učiteľstvo odborných predmetov na UMB v Banskej Bystrici a pokračuje v magisterskom štúdiu – odbor sociálna práca.

Majstri odbornej výchovy aj v danom školskom roku naďalej rozširovali svoje vedomosti a zručnosti formou odborných školení – MOV pre odbor kuchár a hotelová akadémia – molekulárna gastronómia, moderná slovenská gastronómia, MOV pre odbor čašník – školenie na tému Všetko o GINE, MOV pre odbor kaderník viaceré odborné školenia z tematikou módnej účesovej tvorby a techník farbenia vlasov.

Všetci MOV spĺňajú kvalifikačné predpoklady.

**§ 2 ods. 1 písm. i) údaje o aktivitách a prezentácii školy na verejnosti****a) Celosvetová matematická súťaž KLOKAN**

Výsledky školského kola:

**Kadet O12** (žiaci 1. a 2. ročníka)

1. miesto	A. Korepanová	I.HB	93 b
2. miesto	M. Lauko	I..HA	82 b
3. miesto	M. Hraško	II.HA	73 b

**Junior 034** (žiaci 3. – 5. ročníka)

1.miesto	K. Kochanová	V.HB	71 b
2. miesto	A. Koka	IV.H	52 b
3. miesto	M. Ondruš	V.HA	49 b

**b) Súťaž o najzaujímavejšiu fotografiu**

Téma súťaže: „Strom našimi očami“

1. miesto	J. Štubian (II.HA)
2. miesto	L. Žigová (II.HA)
3. miesto	D. Abrahamová (II.AB)

## Prezentácia školy na verejnosti:

### Deň otvorených dverí 20.11. 2018

V novembri 2018 sme sa podieľali na príprave a realizácii **Dňa otvorených dverí** našej školy, kde sme pre deviatakov 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.

V rámci „Dňa otvorených dverí“ pripravili žiaci hotelovej akadémie ukážky slávnostných tabúl, výstavku karáf a prezentačné panely. Žiaci s Mgr. Matuškovou pripravovali nealkoholické miešané nápoje a fondue, pripravili ukážky slávnostného stolovania. Mgr. Kubišová, Ing. Škriniarová a Ing. Korbelová so žiakmi hotelovej akadémie prezentovali carving a pripravili medovníčky pre žiakov základných škôl. Žiačky z učebného odboru kaderník pod vedením Mgr. Láskavej predvádzali ukážky spoločenských a iných účesov pre žiakov základných škôl. Ing. Belašičová vyzdobila školu.

### Deň zdravej výživy 25.10.2018

Odborní učitelia (Ing. Plančárová, Mgr. Kubišová, Ing. Korbelová, Mgr. Matušková) pripravili v spolupráci s vybranými žiakmi I.HA, III.AB, IV.H jedlá a nápoje zdravej výživy s využitím základnej suroviny „tofu“. Svoje výrobky prezentovali svojim 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. Ing. Belašičová so žiakmi II.DK pripravili zdravé chipsy – základné suroviny boli cuketa, cvikla, zeler. Mgr. Bambúchová prichystala súťaž o najkrajšie vypestované jablko. Úspešní žiaci boli odmenení vecnými cenami.

### Projekt „Mikuláš u nás doma“ – 5.12.2018

Na príprave a realizácii projektu spolupracovali – Mgr. Mackovič, Mgr. Mešková, Mgr. Štrbák, Ing. Belašičová. Vyučujúci si spoločne so žiakmi školy pripravili krátke scény pre deti, ktoré zrealizovali v konkrétnych dohodnutých rodinách.

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

- **Stáže**

Príprava a organizácia zahraničných stáží žiakov je súčasťou rozvíjania a upevňovania ich teoretických, jazykových, odborných – ale predovšetkým praktických vedomostí a zručností **Stáže v zahraničí** – v tomto šk. roku sa naši žiaci zúčastnili na stážach vo Francúzsku a Nemecku. Stáže v Nemecku organizačne zabezpečovala p. Budová pre 2 žiakov zo IV.H a III.DK v lete 2019 (Bad Aibling) v spolupráci s agentúrou Junior Talents. Stáž vo Francúzsku pomáhala zabezpečiť p. Kubašková. Stáž vo Francúzsku sa konala v zimnej aj letnej sezóne, zúčastnilo sa na nej žiaci z III.HA, III.HB. Na výberovom konaní do Švajčiarska sa v tomto roku nezúčastnil nikto.

- **Olympiády**

**Olympiády v ANJ a NEJ:** Školské kolá olympiád pripravili Mgr.Psotová, Mgr.Kubašková, Mgr.Budová, Mgr. Melicherčíková a Mgr. Danišová v decembri 2018. Na školskom kole týchto olympiád sa zúčastnilo 11 (NEJ) + 23 (ANJ) žiakov.

V OAJ v kategórii 2A obsadila 1. miesto Karolína Kollárová z II. HB, v kategórii 2B Alica Šoltéssová zo IV.H, v kategórii 2D Adrián Búci z III.DK. Víťazi postúpili do okresného kola olympiád.

V ONJ najlepšie jazykové zručnosti preukázali a víťazmi sa stali v kat. 2A Martin Masarik z I.HB, v kategórii 2B Jessica Nosál'ová zo IV.H a v kat. 2D Matúš Švantner. Do vyššieho kola postúpila Nosál'ová.

V tomto školskom roku sme boli poverení organizovaním okresných kôl Olympiády v NEJ a ANJ v dňoch 16. a 17. januára 2019, čo sme absolvovali na vysokej úrovni. Organizačne sa najviac podieľali na ich príprave p. Budová a Pániková, s pomocou p. Psotovej, Kubaškovej, v hodnotiacich komisiách pôsobili p. Melicherčíková, Danišová, Jančová.

Okresného kola Olympiády v anglickom jazyku sa zúčastnilo 28 študentov zo 14 stredných škôl s obsadením všetkých štyroch kategórii 2A, 2B, 2C2 a 2D. Aj naša škola mala zastúpenie v uvedených kategóriách. Študenti preukázali vynikajúce vedomosti a zručnosti, ktoré hodnotili trojčlenné odborné poroty.

Okresného kola Olympiády v nemeckom jazyku sa zúčastnilo 38 účastníkov z 10 stredných škôl v okrese Banská Bystrica. Súťaž v troch kategóriách prebehla na vysokej úrovni organizačne a aj výkonmi zúčastnených súťažiacich.

Pravidelne sa zúčastňujeme aj na krajských 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, na krajskom kole OSJ Mgr. Mackovič.

### • Projekty

V príprave a dopracovaní projektu Erasmus plus (vzdelávacia mobilita jednotlivcov) „S gastronómii a angličtinou úspešne na európsky trh“ v spolupráci s Fínskom a Maltou pokračovali p. Melicherčíková s p. Meškovou. Projekt bol schválený a momentálne je zaradený na rezervný zoznam.

Mgr. Mešková sa zapojila so žiakmi do 2 projektov E-Twinning a takisto bol jeden z nich schválený a bude sa realizovať v nasledujúcich dvoch rokoch.

Už sa stal tradíciou náš školský projekt „**Deň Jazykov**“, ktorý sme zorganizovali 22.marca 2019. Zapojili sa doň všetky vyučujúce CJ, navyše nám pomohla aj p. Čunderlíková. Pripravili sme pre žiakov dvojjazyčnú až trojjazyčnú dvojhodinovku cudzích jazykov, na ktorej sme chceli ukázať potrebu učenia sa jazykov, príbuznosť mnohých jazykov. V duchu hesla – **Koľko jazykov vieš, toľkokrát si človekom** si mali žiaci uvedomiť, že ovládanie cudzieho jazyka nám nielen **pomáha rozširovať naše obzory**, ale pomáha nám aj **formovať naše vnútro**, na veci sa dokážeme pozrieť inak, **získame väčší nadhľad**. Podujatie zaznamenalo u žiakov značný úspech.

Už druhý rok sa škola zúčastňovala projektu „Škola za demokraciu“ – organizovala tzv. **živé knižnice** - besedy s ľuďmi so zaujímavými osudmi - absolvovali ich so žiakmi II.DK. 10 podujatí pripravila p. Masárová v spolupráci s p. Psotovou.

### 7) Projekty a ročníkové projekty:

V odbore hotelová akadémia boli realizované ročníkové projekty:

1. ročník – **Gastronomická prevádzka a jej zariadenie** – viedli: Matušková, Grom, Bešťáková
2. ročník – **Školské kolo SOČ** – viedli: Plančárová, Korbelová, Matušková, Škriniarová
3. ročník – **Libreto** – viedli: Matušková, Bambúchová
4. ročník – **Podnikové písomnosti** – viedla: Čunderlíková
5. ročník – **Libreto** – viedla: 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. Ročníkové projekty sú zapracované v ŠkVP pre šk. rok 2018/2019.

Úspešný bol na našej škole projekt - Workshop spoločenského správania, ktorý pripravili študenti V.HB a II.HB triedy odboru hotelová akadémia pre siedmakov zo ZŠ Radvaň a ZŠ Moskovská. 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 2018/2019 s tým, aby podporili odborný a profesionálny rast žiakov v súlade s učebnými plánmi.

Tradične navštevujeme so žiakmi 2.ročníka Viedeň – tentoraz to bolo pod vedením p. Budovej, Psotovej a na exkurzii sa zúčastnila aj p. Martuliaková.

Exkurziu do Osvienčimu pripravila p. Masárová, do Žiliny p. Melicherčíková a Mešková.

Tento rok sa konala aj tematická exkurzie do Paríža a Londýna (13.-19.jún 2019), ktorú celý rok pripravovali p. Melicherčíková a Jančová a zúčastnili sa na nej aj p. Danišová a Martuliaková. Bola to veľmi vydarená akcia.

Mgr. Mešková sa so žiakmi zúčastnila na súťaži organizovanej vydavateľstvom Pearson Longman a zorganizovala pre žiakov v rámci programu E-learning varenie s francúzskym kuchárom.

Poznatky získané na rôznych exkurziách a podujatiach využívajú žiaci aj pri príprave na maturitnú skúšku. Hotel Partizán – Tále, Vápenka v obci Nemecká, Horehronské múzeum v Brezne – I.HA, I.HB, II.HA, II.HB, II.DK (Plančárová, Belašičová, Englerová, Bambúchová),

Konali sa ja ďalšie tematické exkurzie -Nestville Park a kúpeľný dom Grand hotel Vyšné Ružbachy – III.HA, III.HB (Plančárová, Čunderlíková), Topoľčianky - Vinárske závody – III.DK, III.HA, III.HB (Čunderlíková, Bambúchová), Pivovar Urpiner Banská Bystrica – II.HA, II.HB, III.AB (Belašičová, Láskavá, Bambúchová), Salón De Paris – I.VE (Láskavá), Poštové múzeum v BB – I.HA (Plančárová), Kúpele Sliač – I.HA, I.HB (Belašičová, Škriniarová, Plančárová), Workshop VŠ v Nitre – V.HA, V.HB (Jančová), Workshop kreativity – zvyšovanie inovačnej výkonnosti slovenskej ekonomiky – V.HA, V.HB (Jančová), Workshop finančnej gramotnosti – V.HA, V. HB (Jančová)

Euroacademic – „Súťaž zručností žiakov v Rimavskej Sobote - Fourfest Euroacademic Gastro“ – exkurzia so žiakmi na súťaži odborných zručností v oblasti stolovania, barmanských a baristických zručností a účesovej tvorby – II.HA, I.HA, I.HB (Englerová)

Národný dom – III.HA reštaurácia Belveder – I.HA, I.HB, Suši bar „Samurai“ – III.HA (Matušková), Dubná Skala (boutique hotel) a reštaurácia Habibi (arabská orientálna gastronómia) – I.HA (Plančárová), Múzeum holokaustu a Slovenský Rím – Sered', Trnava – II.HA (Englerová, Mackovič)

V mesiaci máj sme s triedou III.HB navštívili medzinárodný festival „**Ekotopfilm 2019**“, kde sme si pozreli krátke filmy, ktoré svojim príbehom a myšlienkou rozprávali mladej generácii posolstvá ochrany prírody, podpory ekológie a ochrany životného prostredia. Potom sme si vypočuli prednášku o včelách a ich dôležitom postavení v kolobehu prírodného života.

S triedou III.HB sme spoznávali **bašty Banskej Bystrice** a navštívili sme **evanjelický cintorín**, kde sú pochované významné osobnosti: Ján Botto, Viliam Fíguš-Bystrý, Alexander Matuška:, Martin Rázus, Terézia Vansová.

Trieda III.HB spoznávala **historické pamiatky mesta Zvolen.**

Divadelné predstavenie Bačova žena Akadémia umení Banská Bystrica	SJL	IV.DK	Mgr. Ľ. Kubašková
Štátna vedecká knižnica Banská Bystrica - „Kniha na vlastnej koži“	SJL	I.DK	Mgr. M. M. Mackovič
Štátna vedecká knižnica Banská Bystrica - komentovaná prehliadka	SJL	I.HB	Mgr. Ľ. Kubašková

**Iné aktivity a exkurzie:**

Ing. Plančárová sa zúčastnila so žiačkou II.HA triedy – Katarínou Matejčíkovou – Krajskej prehliadky SOČ, s prácou na tému „Intolerancia na niektoré druhy potravín - Lepok“. Žiačka obsadila s prácou 1. miesto.

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. Jančová realizovala otvorenú hodinu na predmete „Ekonomika“, ktorej sa zúčastnili žiaci V.HA triedy a vybraní odborní učitelia.

Mgr. Matušková v spolupráci s Ing. Plančárovou a odborníkom z praxe pánom Petrom Cibulom organizovali a realizovali školskú súťaž – „Školský barista“.

Mgr. Matušková a Mgr. Bambúchová spolupracovali pri organizácii školskej súťaže „Školský braman / barmanka“, zúčastnili sa vybraní žiaci II.HA a II.HB.

Ing. Korbelová realizovala E – twinning so žiakmi II.HB zameraný na prípravu receptov pre francúzskeho partnera.

Mgr. Kubišová a Ing. Škriniarová pripravili so žiakmi I.HA, II.HB a III.HA deň „Francúzskej gastronómie“.

Veľkonočnú reláciu, reláciu pri príležitosti Dňa študentstva a Dňa učiteľov pripravila so ŽŠR p. Psotová a Mikulášsku reláciu p. Budová.

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 používanie internetu a mobilných telefónov, kyberšikanovanie.

Pripravili sme „**100 rokov republiky**“ – slávnostná akadémia pri príležitosti 100. výročia vzniku Československej republiky – Mgr. O. Tomanková, Mgr. M. M. Mackovič, „**Projekt „Mikuláš u vás doma**“ – spolupráca pri príprave a realizácii – Mgr. M. M. Mackovič, Mgr. E. Budová

**Zrealizované aktivity:**

**Odborné prednášky pre žiakov školy:**

Mgr. Lásková 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 „Školenie animátorov“, žiaci, ktorí sa školenia zúčastnili získali certifikát o absolvovaní školenia.

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

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 – IV.H, IV.DK, III.AB v spolupráci s odborníčkou z praxe: Ing. Crmanová (firma OVB), ktorá realizovala prednášku o narábaní s osobnými financiami (organizovali Ing. Plančárová, Ing. Mgr. Čunderlíková).

V máji sa žiaci V.HA, V.HB, IV.DK zúčastnili v prednášky „Karierny workshop“ (organizovali Ing. Jančová a Ing. Plančárová).

V októbri sa žiaci V.HA, V.HB, IV.H a IV.DK zúčastnili odbornej prednášky na tému „Spotrebiteľské vzdelávanie“, ktoré pre nich pripravil právnik Európskeho spotrebiteľského centra SR, Ministerstva hospodárstva SR - Mgr. Pavel Pavlovkin. Cieľom vzdelávania bolo vysvetliť význam *Zákona o ochrane spotrebiteľa*, práva a povinnosti spotrebiteľov a predávajúcich, ako aj upozorniť na nástrahy nakupovania prostredníctvom domácich a zahraničných internetových stránok (organizovala Ing. Plančárová).

Žiaci II.HA sa zúčastnili odbornej prednášky „O rume“ – DrinkArt Showroom (organizovala Ing. Englerová).

Žiaci III.DK sa zúčastnili odbornej prednášky o značkových alkoholických nápojoch (organizovala Ing. Korbelová).

- **Športové súťaže a aktivity**

Kurz ochrany človeka a prírody sa uskutočnil so žiakmi 3. ročníka a bol zložený z dvoch častí rozdelených do dvoch dní. Prvý deň bol zameraný na oboznámenie žiakov s teoretickými východiskami civilnej ochrany, ochrany života a zdravia človeka a prírody. Žiaci si okrem vypočutia teórie z prezentácii mohli vyskúšať simulovanú záchranu života človeka a v závere sa jednotlivým utvoreným skupinám žiakov priradili odprezentované témy, ktoré žiaci zosumarizovali a prezentovali spolužiakom. Druhý deň bol zameraný na praktickú časť, kedy bola realizovaná vychádzka na Laskomer, počas ktorej si žiaci vyskúšali teóriu v praxi.

Lyžiarsky kurz sa pre žiakov 2. ročníka uskutočnil vzhľadom na príspevok štátu v Hronci a bol realizovaný v doobedňajšom aj poobednom režime. Žiaci rozdelení do skupín prešli s vyučujúcimi metodickým radom jednotlivých zimných športov – lyžovanie a snowboarding.

### Športové súťaže:

Horehronské hry – september 2018 - 15 žiakov, Martin Dunka – 3. miesto (gul'a, dorastenci)  
 Bedminton žiačok a žiakov SŠ – september 2018, Floorbal žiačok a žiakov SŠ – október 2018,  
 Futsalový turnaj SŠ – december 2018, Veľký futbal žiakov SŠ – apríl 2019, Atletika stredných škôl – apríl 2019 – Viktória Selecká – 2. miesto (800 m), Turnaj strednej automobilovej školy vo futbale – máj 2019.

- **Krúžková 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
- 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:

- Dňa 24. októbra 2018 sme sa zúčastnili baristickej súťaže PRIEVIDZSKÝ RYTIER ČIERNEJ DÁMY. Súťaž organizovala SOŠ obchodu a služieb v Prievidzi. Súťaže sa zúčastnilo 19 súťažiacich. Našu školu reprezentovali Pavel Janšto (III.HA) a Laura Mildeová (II.HB). Laura Mildeová získala ocenenie za najlepšie cappuccino.
- V dňoch 23. – 24.10.2018 sa Mgr. Matušková a Ing. Čunderlíková zúčastnili odborného školenia k súťaži Junior bartender challenge v banskobystrickom Piano bare.
- Dňa 06.11.2018 sme sa zúčastnili Spolu tak žiačkami I. II. III. ročníka odbor Kaderník žiačkami nadstavbového Štúdia odbor Vlasová kozmetika, Seminara predstavením novej kolekcie Jalec - ZIMA 2018/2019. Názov kolekcie Excentrický Campus, divoký Kingdon, ktorá bola odprezentovaná kaderníckymi Framesi.
- V peknom prostredí penziónu Masarykov dvor v obci Vígl'aš - časť Pstruša sa 6. 11. 2018 konalo kadernícke školenie firmy FRAMESI. Na tomto školení sa zúčastnili žiačky z učebného odboru kaderník pod vedením MOV Bc. Gregorovej, Bc. Šantovej a Mgr. Láskavej. Zaujímavosťou tohto školenia bolo predstavenie novej módnjej kolekcie jeseň/zima, kde prevládajú skôr "teplé" - sýto žlté, medené farby.
- November 2018 - **Molekulárna gastronómia** by sa inak dala nazvať vedou v kuchyni, hoci spôsob prípravy týchto jedál nie je až tak náročný. Je to súčasný trend, ktorého prvky sa využívajú na gastronomických súťažiach, ale už aj vo „vychytených“ reštauráciách. Bežné suroviny v kombinácii s netradičnými chemickými postupmi a konzervačnými látkami dokážu vykúzliť v rukách kuchárov čosi krásne. Jedlo zmení svoju podstatu a stáva sa nielen pastvou pre chuťové, ale aj zrakové bunky. Cieľom je nielen ozvláštniť jedlo na tanieri, ale aj zapojiť všetky zmysly.

Do tajov tohto kulinárskeho umenia nám pootvoril dvierka **šéfkuchár reštaurácie ANGELS Andrej Róth** – absolvent našej hotelovej akadémie. Srdečne ďakujeme a veríme, že zostanú otvorené...

- V týždni od 5. – 9. novembra 2018 sa uskutočnili súbežne dva barmanské kurzy s počtom 21 účastníkov. Jeden v Škole barmana v Sásovej pod odborným vedením **Martina Januru** a druhý v priestoroch školy pod záštitou dvoch skúsených lektorov Slovenskej barmanskej asociácie **Rastislava Kubáňa** (vľahnajšieho majstra sveta v miešaní koktailov) a **Branislava Hažíka**. Teória sa každý deň striedala s praktickou prípravou rôznorodých nápojov hýriacich farbami a rozmanitými chuťami. Všetko vyvrcholilo záverečnými skúškami v podobe odborného testu a praktickej prípravy miešaných drinkov. Verím, že lektorom sa podarilo splniť cieľ kurzu a prebudiť v žiakoch záujem o prípravu miešaných nápojov.
- V mesiaci december bolo uskutočnené odborné školenie pre MOV v odbore kuchár na tému „Moderné trendy v slovenskej gastronómii“. Školenie viedol Peter Kulhány v priestoroch reštaurácie Smartfood.
- V dňoch 17. – 19. decembra 2018 sa uskutočnil v priestoroch Školy baristu **baristický kurz** pod odborným vedením školiteľa **Stanislava Cibul'u**. Kurz absolvovalo 10 žiakov 2. ročníka.
- **Všetko o GINe (15. januára 2019) s Rastislavom KUBÁŇOM** Opäť nás navštívil naslovovzatý odborník na nápoje, obzvlášť kokteily – **Rastislav KUBÁŇ** z Liptovského Mikuláša. Dlhoročný barman, súťažiaci, hodnotiaci komisár na súťažiach, podnikateľ a v nesposlednom rade vľahnajší **majster sveta v miešaní koktejlův**. Pozvali sme ho, aby nám porozprával o histórii, výrobe, druhoch a využití svetoznámeho alkoholického nápoja pod názvom GIN. Na spestrenie workshopu nám pripravil a mohli sme ochutnať niekoľko chutných a lahodných miešaných nápojov na báze ginu. Workshop bol určený učiteľom odborných predmetov, majstrom odbornej výchovy i odborným zamestnancom školy.
- V dňoch 15. – 16. marca 2019 sa v hoteli LUX uskutočnil 5. ročník súťaže odborných zručností Banskobystrický GASTROCUP, doplnený o názov **Memoriál Jána Michnu** na počesť vľani zosnulého zakladateľa tejto súťaže. Opäť sa súťažilo v súťažných odboroch **kuchár a cukrár**. Tohto roku sa mohli okrem kuchárov juniorov a seniorov zapojiť do súťaže aj majstri odbornej výchovy.

Našu školu v súťaži kuchárov juniorov reprezentoval žiak 3. ročníka ŠO kuchár **Denis SLAŠŤAN**, ktorý sa v konkurencii 11 súťažiacich z domova i zahraničia umiestnil v **bronzovom pásme**. Na súťaž ho pripravoval Peter Kulhány, u ktorého tento žiak realizuje prax. Ďakujeme za reprezentáciu školy.

Sprievodnými akciami súťaže boli prezentácie rôznych firiem prezentujúcich potravinárske produkty, kávu, gastronomické oblečenie, vybavenie a zariadenie. Naša škola zabezpečovala prípravu rôznych druhov miešaných nápojov. Ďakujeme všetkým zapojeným majstrom a žiakom za reprezentáciu školy.

- Dňa 19. marca 2019 sa v priestoroch Masarykovho dvora konalo odborné školenie firmy Beauty cosmetic zamerané na modernú účesovú tvorbu a techniky farbenia vlasov. Školenia sa zúčastnili Mgr. Katarína Láskavá – odborná učiteľka a Bc. Martina Šantová – majsterka OV pre odbor kaderník a štyri žiačky z odboru vlasová kozmetika a kaderník.
- Londa PROFESSIONAL organizovala 15. apríla 2019 pre kaderníkov odborné školenie na tému Kadernícke novinky, strihy a služby. Odborníci česali najmodnejšie svadobné účesy a taktiež predvádzali farbenie popolavých odleskov. Školenia sa zúčastnili Mgr. Láskavá a Bc. Šantová.
- Praktické maturitné skúšky – 13. – 17. máj 2019 – 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, v hoteli LUX a v hoteli RESIDENCE na Donovaloch.
- Dňa 13. júna 2019 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:

- **2. miesto** v kategórii **barista** – **Pavel JANŠTO** – III.HB,
- **2. miesto** v kategórii **kuchár** – **Jakub PINKA** - IV.DK,

- **Ocenenie za sympatiu** v kategórii **kaderník** dámsky večerný účes – **Dominika Necpalová – II.AB**
- 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 mali žiaci absolvovali baristický a barmanský kurz. Baristický kurz absolvovalo 21 žiakov (1.ročník 8 žiakov, 2.ročník 10 žiakov, 4. ročník 3 žiaci), barmanský kurz v dvoch termínoch absolvovalo 21 žiakov (2.ročník 19 žiakov, 3.ročník 2 žiaci).

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

Zahraničných stáží sa zúčastnilo spolu 8 žiakov. S nemeckým partnerom Bundesagentur fuer Arbeit sme zabezpečili odbornú prázdninovú stáž v Nemecku pre 3 žiakov (2 žiaci 3. ročníka odboru kuchár a 1 žiačka 4. ročníka ŠO HA ). Dlhoročnú spoluprácu máme so špičkovými hotelmi vo Francúzsku v oblasti Courchevel. V minulom školskom roku prázdninovú stáž absolvovalo 5 žiakov 3. ročníka ŠO hotelová akadémia.

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

V školskom roku 2018/2019 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 všeobecno-vzdelávacie, 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 materiálno – 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 27 žiakov), Reštaurácia BARUMKA, Bistro SMARTFOOD, hotel DIXON, hotel RESIDENCE Donovaly, Angels Restaurant, Kaderníctvo JUSTDIFFERENT. Na individuálnom výcviku spolu pracovalo 7 žiakov (mimo Luxu). V rámci duálneho vzdelávania sa odborný výcvik v ŠO kuchár (1žiak) a čašník (1 žiak) realizoval v hoteli Galileo Donovaly.

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

*Školské kaderníctvo* – pracovisko OV pre odbor kaderník

Pracovisko má vybavených 10 pracovných miest (zrkadlo, odkladací priestor, kreslo pre zákazníka), 2 pracovné miesta vybavené sušiacimi helmami, 3 pracovné miesta na prípravu zákazníka (umývadlo so sprchou, kreslo). Ďalej je pracovisko vybavené čakárňou s 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 1.087.057,- €**, z toho normatívne prostriedky boli 1.073.524,- z ktorých sme 10.800,- Eur vrátili BBSK ako nevyčerpané a nenormatívne finančné prostriedky boli 13.533,- Eur.

Zvyšné náklady na prevádzku boli pokrývané z vlastných príjmov školy, ktoré predstavovali 313.819,- €.

### ***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, 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 6.208,- €. V škole pracovalo 143 žiakov v 6 krúžkoch s rôznym zameraním. Finančné prostriedky boli použité prevažne na odmeny pedagogických pracovníkov, ktorí viedli krúžky. Ďalej na úhradu nákladov spojených s činnosťou krúžkov a na materiálne vybavenie školy.

#### **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 boli využité ako vždy aj na propagáciu školy a na nákup učebných pomôcok. OZ tiež prispieva na školské exkurzie, športové, barmanské a iné súťaže, na vzdelávanie žiakov a zamestnancov školy a pod.

**V roku 2018 mala SOŠ HSO k dispozícii celkové zdroje vo výške 1.390.076,-€. Na mzdy zamestnancov SOŠ HSO bolo vyplatených 661.941,- € zo ŠR a odvody do fondov 238.749,- €, čo predstavuje 83,68% z poskytnutého príspevku zo ŠR. Z vlastných príjmov sme mzdy nepedagogických zamestnancov vyplatili 85.475,- a fondy 31.979,- Eur. Z daňových príjmov BBSK sme dostali 8910, Eur na odmeny nepedagogických zamestnancov.**

**Odchodné** sme v roku 2018 nevyplatili žiadnemu zamestnancovi. Nemocenské dávky za rok 2018 predstavovali 4317,- €.

**Priemerná mzda pedagogického zamestnanca v roku 2018 bola 1.108,-eur. a nepedagogických pracovníkov 723,- Eur.**

**Prevádzkové náklady** sú spojené s každodennou prevádzkou školy. Tvorili ich prevažne náklady na energie (elektrická energia, voda, plyn), nájomné, materiálové náklady (kancelársky papier, tonery, knihy, čistiace prostriedky, učebné a iné pomôcky), na stravovanie zamestnancov a náklady na služby.

V roku 2018 sme na základe výzvy Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR získali grant na projektový zámer „Nadstavba SOŠ“.

**Hospodársky výsledok školy za rok 2018 bola strata vo výške -77.522,- Eur.**

V roku 2018 sme nemali zo ŠR poskytnutý žiadny príspevok na kapitálové výdavky. Z vlastných zdrojov sme použili na kapitálové výdavky 9.483,92 Eur. Zakúpili sme konvektomat do kuchyne na Okresnom úrade a profesionálny kávovar do reštaurácie Belveder.

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 schválenie vybudovania nadstavby školy 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 to, 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 2018/2019**

- 1. Zamerat' 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 majstrov odbornej výchovy 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. Zamerat' 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, zamerať sa na multikultúrnu výchovu, výchovu a vzdelávanie v duchu humanizmu, demokracie a slobody. Uplatňovať zákaz všetkých foriem diskriminácie, intolerancie, rasizmu a segregácie.
8. Na základe spolupráce s Právnickou fakultou UMB v Banskej Bystrici posilňovať výchovu k ľudským právam a právam dieťaťa, ochrany ľudských práv, uvedomenie si trestnoprávnej zodpovednosti a pracovnoprávných vzťahov v súčasnej 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 2018/2019 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. 2019

Z: všetci vyučujúci

**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. 2019

Z: všetci vyučujúci

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

T: 30. 6. 2019

Z: Mgr. Psotová, vyučujúci SJL, všetci vyučujúci

**Ad. 3**

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

T: 30.6. 2019

Z: vyučujúci cudzích jazykov

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. 2019

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. 2019

Z: Ing. Masárová, 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, informovať žiakov o škodlivých a vedľajších účinkoch nelegálnych a dopingových látok.

T: 30. 6. 2019

Z: vyučujúci odborných predmetov, všetci vyučujúci

#### Ad. 6

1. 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. 2019

Z: všetci vyučujúci

#### Ad. 7

2. 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. 2019

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

#### Ad. 8

3. Pokračovať v realizácii projektu „Svätý Mikuláš u nás doma“.

T: december 2018

4. Na základe spolupráce s PF UMB realizovať vybrané vyučovacie hodiny s absolventmi PF – Bc.

T: priebežne

Z: zástupca RŠ

5. Uskutočniť prednášku pre 18 – ročných žiakov z trestného práva pod vedením absolventov Bc. – štúdia PF UMB.

T: február 2019

Z: zástupca RŠ

6. Pre žiakov končiacich ročníkov realizovať prednášku z pracovného práva – absolventi Bc. – štúdia PF UMB.

T: apríl 2019

Z: zástupca RŠ

#### Ad. 9

7. 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

8. 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 2018

Z: Ing. Masárová, Ing. Maníková, Ing. Kánová

#### Ad. 10

1. Realizovať odborné školenia pre majstrov odbornej výchovy na tému: „Nové moderné trendy v reálnej praxi“.

T: do konca marca 2019

Z: Ing. Kánová a MOV

Splnené: Bolo realizovaných 5 odborných školení pre majstrov v odbore kuchár, čašník a kaderník.

Všetky stanovené úlohy na školský rok 2018/2019 boli splnené.

Prostriedkom na zabezpečenie úloh a naplnenie cieľov plánu výchovno-vzdelávacej činnosti v školskom roku 2018/2019 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 popredných miestach. Tento školský rok sme na festivale 4FOUR FEST v Rimavskej Sobote získali 2 druhé miesta a 3 špeciálne ocenenie. Získali sme i 1. Miesto v kategórii cestovný ruch, hotelierstvo a gastronómia na Krajskej prehliadke SOC.

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, ktorú nám schválili sa nám technologické vybavenie i priestorové vybavenie podarí 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>• Vysoký dopyt po absolventoch odboru kuchár, čašník</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>• Schválenie projektu „Nadstavba SOŠ HSaO v Banskej Bystrici vytvorí výrazne zlepšenie materiálno-technických podmienok školy.</li> <li>• Ani jeden odbor nie je nad rozsah trhu práce. Schválenie nového odboru kaderník-vizážista</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>• Orientácia štátu na technické odbory a nižší záujem o odbory služieb</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. Počet absolventov hlavne v odboroch kuchár a čašník by sme potrebovali zvýšiť v okrese v tomto kalendárnom roku chýba 130 kuchárov a 78 čašníkov.
- Niektorí absolventi si po absolvovaní určitej praxe zakladajú živnosti a otvárajú vlastné reštauračné zariadenie, ktoré úspešne prevádzkujú a spolupracujú so školou formou vzdelávaní a školení, ako i zamestnaním našich žiakov.
- 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 8 % 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 klesá oproti minulým rokom na cca 6 absolventov, ale počet prijatých absolventov je dobrý, blíži sa k 100%.
- Počet žiakov, ktorí sa prihlásili na Úrad práce, sa stále znižuje, v odbore kuchár je nulový a je lepší, v 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. Zabezpečením praxe pre odbor HA vy vybraných špičkových hoteloch Slovenska sa imidž školy ešte výraznejšie zvýšil.

Vypracovali: RNDr. Ján Vašaš

Ing. Ľuba Englerová  
 PaedDr. Zdena Martuliaková  
 Ing. Andrea Maníková, PhD.  
 Bc. Renáta Rymarenková  
 Denisa Tomková

RNDr. Ján Vašaš  
 riaditeľ školy