



BANSKOBYSSTRICKÝ SAMOSPRÁVNÝ KRAJ
Námestie SNP 23, 974 01 Banská Bystrica

Správa o výchovno–vzdelávacej činnosti, jej výsledkoch a podmienkach

za školský rok 2020/2021

spracovaná v zmysle **zákona č. 596/2003 Z. z.** o štátnej správe v školstve a školskej samospráve a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov a **vyhlášky Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky č. 435/2020 Z. z.** o štruktúre a obsahu správ o výchovno-vzdelávacej činnosti, jej výsledkoch a podmienkach škôl a školských zariadení.

**Stredná odborná škola
hotelových služieb a obchodu
Školská 5
974 01 Banská Bystrica**

Stredná odborná škola
hotelových služieb a obchodu
Školská 5
974 01 Banská Bystrica

riaditeľka školy, ŠZ

ÚRAD
BANSKOBYSSTRICKÉHO
SAMOSPRÁVNEHO KRAJ

zriaďovateľ



**STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA
HOTELOVÝCH SLUŽIEB A OBCHODU**
Školská 5, 975 90 Banská Bystrica

Správa o výchovno-vzdelávacej činnosti za školský rok 2020/2021

V Banskej Bystrici, 11. 10. 2021

**Ing. Ľuba Englerová
riaditeľka 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/ 470 04 41
4. **webové sídlo:** www.bystrickahotelka.sk
5. **adresa elektronickej pošty:** skola@soshotelovabb.sk;
6. **mená vedúcich zamestnancov školy s určením ich funkcie:**
 Ing. Ľuba Englerová, riaditeľka školy
 Mgr. Marián M. Mackovič, zástupca riaditeľky školy pre praktické vyučovanie
 Ing. Andrea Maníková, PhD., zástupkyňa riaditeľky školy pre teoretické vyučovanie – odborné predmety
 Mgr. Magdaléna Pániková, zástupkyňa riaditeľky školy pre teoretické vyučovanie – všeobecnovzdelávacie predmety
 Bc. Renáta Rymarenková, vedúca úseku pre technicko-ekonomické činnosti
7. **údaje o Rade školy:**
 Dvaja zvolení zástupcovia pedagogických zamestnancov školy:
 Ing. Miriam Jančová – predseda RŠ
 Mgr. Martina Blahovcová
 Jeden zvolený zástupca ostatných zamestnancov školy:
 Bc. Renáta Rymarenková
 Traja zvolení zástupcovia rodičov:
 Miroslava Cisárová
 Sandra Brhlíková
 Henrieta Kľačková
 Jeden zvolený zástupca žiakov:
 Michaela Žillová
 Štyria delegovaní zástupcovia zriaďovateľa:
 Mgr. Jana Slačková
 JUDr. Lucia Fabriciusová
 Ing. Igor Kašper
 Richard Cisár

§ 2 ods. 1 písm. b) údaje o zriaďovateľovi

1. **názov zriaďovateľa:** Banskobystrický samosprávny kraj
2. **adresa zriaďovateľa:** Námestie SNP 23, 974 01 Banská Bystrica,
3. **telefónne číslo zriaďovateľa:** 048/ 432 51 11
4. **adresa elektronickej pošty:** skolstvo@bbsk.sk

§ 2 ods. 1 písm. c) informácie o činnosti rady školy a o činnosti poradných orgánov riaditeľa školy

Pedagogická rada - zvoláva ju riaditeľka SOŠHSaO, jej členmi sú všetci pedagogickí pracovníci školy. Prerokúva najmä plán práce SOŠHSaO, hodnotí jeho plnenie, výsledky výchovno-vzdelávacej práce za každé klasifikačné obdobie školského roka, rokuje o výchovných opatreniach, ktoré ukladá riaditeľka školy, a navrhuje ich.

Ďalej prerokúva teoretické a praktické otázky vyučovania a výchovy so zreteľom na konkrétne potreby SOŠHSaO. V školskom roku 2020/2021 pedagogická rada zasadala sedemkrát a uznesenia, ktoré prijala pedagogická rada súviseli s aktuálnym programom. Dokumentácia všetkých zasadnutí je uložená na sekretariáte školy.

Predmetová komisia všeobecnovzdelávacích predmetov mala 12 členov a boli v nej vyučujúci slovenského jazyka, občianskej náuky, dejepisu, etickej výchovy, matematiky, chémie, informatiky a telesnej a športovej výchovy. Štyri stretnutia predmetovej komisie sa realizovali v súlade s plánom zasadnutí, vzhľadom na pandemickú situáciu online cez aplikáciu ZOOM.

Činnosť predmetovej komisie sa zamerala na plnenie úloh výchovno-vzdelávacích cieľov vyplývajúcich zo školského vzdelávacieho programu a na rozvoj kľúčových kompetencií. Vychádzajúc z pedagogicko-organizačných pokynov pre školský rok 2020/2021 členovia PK v súčinnosti so všetkými vyučujúcimi realizovali aktivity zamerané na podporu čitateľskej gramotnosti, čítanie s porozumením (predovšetkým komplexná analýza a interpretácia umeleckých a odborných textov, príprava referátov a prezentácií) a súčasne v rámci jednotlivých zložiek predmetu podporovali rozvíjanie ústneho a písomného jazykového prejavu. Vo vyučovacom procese sa učitelia zameriavali i na témy súvisiace s multikultúrnou výchovou, výchovou v duchu humanizmu, vzdelávali žiakov v oblasti ľudských práv, práv dieťaťa, v oblasti predchádzania diskriminácie, xenofóbie, antisemitizmu, intolerancie a rasizmu.

Na zasadnutí PK 13. 04. 2021 sa členovia PK dohodli na spoločnom a jednotnom systéme hodnotenia žiakov – percentuálne s informatívnou známku. Hodnotenie bude platiť pre všetky predmety od nového školského roka 2021/2022.

Predmetová komisia cudzích jazykov mala 7 členov a združovala vyučujúcich anglického, nemeckého a francúzskeho jazyka. Členovia Predmetovej komisie cudzích jazykov sa priebežne vzdelávali v oblastiach ich aprobácie a oblastiach súvisiacich s výchovno-vzdelávacím procesom a predovšetkým jeho on-line formou. Išlo hlavne o školenia vo forme webinárov a videokonferencií organizovaných predovšetkým vydavateľstvami učebníc cudzieho jazyka, ale tiež Metodicko-pedagogickým centrom, eTwinning, SAAIC a súkromnými poskytovateľmi vzdelávania pre učiteľov. Uznesenia, ktoré prijala predmetová komisia sa týkali: neuvolňovať žiakov končiacich ročníkov na rôzne akcie, zintenzívniť prípravu na EČ MS a PFIČ MS už od prvých ročníkov, v druhom cudzom jazyku sa zamerať na komunikáciu a prepojenie s odbornými predmetmi (gastronomická resp. kadernícka terminológia), dôsledne dodržiavať písanie písomných slohových prác v študijných odboroch pri vyučovaní prvého cudzieho jazyka, pokračovať v zúčastňovaní sa na divadelných predstaveniach alebo iných programoch v cudzom jazyku (aj v on-line forme), organizovaní zahraničných stáží a realizovaní projektov, napr. Educate Slovakia, Erasmus+ resp. eTwinning, deliť triedy v prvom jazyku a v druhom cudzom jazyku v prípade, že celá trieda má spoločný jeden druhý cudzí jazyk, žiakom so slabšími výsledkami v cudzích jazykoch odporučiť zapojenie sa do ponúkaných krúžkov, neznižovať počet hodín cudzích jazykov vo všetkých odboroch a ročníkoch, používať autentické materiály na vyučovaní cudzích jazykov, napr. filmy, piesne, časopisy, knihy, mapy a prepájať prezenčné vyučovanie s využívaním digitálnych technológií, na ktoré si žiaci zvykli počas dištančnej formy výučby.

Predmetová komisia odborných predmetov teoretického vyučovania – mala 13 členov, pracovali v nej učitelia vyučujúci odborné predmety zamerané na spoločné stravovanie, hotelierstvo a ekonomiku spoločného stravovania. Počas mimoriadnej situácie v čase karantény využívali všetky dostupné spôsoby komunikácie so žiakmi – edupage, platformu ZOOM, messenger, prípadne iné komunikačné zdroje. Vyzývali a motivovali žiakov k plneniu školských povinností, rozvoju kľúčových kompetencií a k využívaniu IKT technológie.

Uznesenia, ktoré prijala predmetová komisia sa týkali: využívania vzájomného vzdelávania učiteľov a odovzdávanie informácií zo školení, vzájomné zdieľanie získaných materiálov medzi odbornými učiteľmi, využívanie inovatívnych foriem vyučovania prostredníctvom interaktívnych úloh s využívaním moderných softvérových programov – padlet.com, a. i.

Predmetová komisia odborných predmetov praktického vyučovania – mala 12 členov. Pracovali v nej vedúci pracovísk praktického vyučovania a majstri odbornej výchovy. Vyučujúci odborných predmetov sa zamerali predovšetkým na rozvoj kľúčových a odborných kompetencií žiakov. Vyučujúci rozvíjali u žiakov základné pracovné návyky a zručnosti, ako aj kultivované spoločenské vystupovanie a komunikáciu so zákazníkom. Žiaci pracovali na prevádzkach odborného výcviku,

avšak v obmedzenom režime. Väčšinu školského roka sa vzdelávali dištančne. Naučili sa osvojené pracovné návyky a zručnosti aplikovať do praxe. V čase mimoriadneho prerušenia edukačnej činnosti pracovali majstri odbornej výchovy v školských zariadeniach na Belvederi a na Okresom úrade. Vykonávali sanitačné práce, zabezpečovali prípravu a rozvoz jedál. Podieľali sa na chode jednotlivých prevádzok podľa interných požiadaviek. Súčasne vykonávali pedagogickú činnosť a vzdelávali žiakov dištančne.

Koordinátor protidrogovej prevencie – jeho hlavným cieľom bolo vypracovať metodiku pre žiakov zameranú na zručnosti, ako odmietnuť drogu a iné návykové látky.

Mediálna rada školy – mala 6 členov a jej hlavnou úlohou bolo zabezpečovanie propagácie školy prostredníctvom masmédií – na internete (webstránky, sociálne siete), v rozhlase, televízii či tlači. Vypracúva mediálny plán školy, ktorý predkladá na schválenie gremiálnej porade.

§ 2 ods. 1 písm. d) počet žiakov

V školskom roku 2020/2021 študovalo v Strednej odbornej škole hotelových služieb a obchodu 338 žiakov.

§ 2 ods. 1 písm. e) počet pedagogických , odborných zamestnancov a ďalších zamestnancov

V školskom roku 2020/2021 pracovalo v Strednej odbornej škole hotelových služieb a obchodu 27 pedagogických zamestnancov, 12 odborných zamestnancov a 20 nepedagogických zamestnancov.

§ 2 ods. 1 písm. f) údaje o plnení kvalifikačného predpokladu

Na základe Vyhlášky č. 1/2020 Z. z. Vyhlášky Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky o kvalifikačných predpokladoch pedagogických zamestnancov a odborných zamestnancov 4 pedagogickí zamestnanci absolvovali kvalifikačné štúdium Ekonomia a manažment a Učiteľstvo ekonomických predmetov prvý ročník. Predpokladaný koniec štúdia je jún 2022.

§ 2 ods. 1 písm. g) informácie o aktivitách a prezentácii školy na verejnosti

Žiaci školy sa zapojili do celospoločenských aktivít účasťou na Študentskej kvapke krvi, Modrom gombíku, Dni narcisov a Bielej pastelky.

§ 2 ods. 1 písm. h) informácie o projektoch, do ktorých je škola zapojená

V priebehu školského roka 2020/2021 prebiehali dva projekty z programu Erasmus+, ktorých časové trvanie bolo predĺžené vzhľadom na pretrvávajúcu pandémiu covid-19 vo svete. Ide o projekt KA102 – Mobility jednotlivcov v OVP a KA229 – Školské výmenné partnerstvá, ktoré boli schválené Národnou agentúrou v roku 2019.

V projekte KA102 sa okrem prípravných prác, ako je zostavenie potrebných dokumentov – ECVET Learning Agreement a Europass Mobility – zabezpečovala príprava žiakov v oblasti gastronomickej angličtiny. Takisto sa v rámci Erasmus Days 2020 varili a podávali v školskej prevádzke Restaurant Belveder jedlá fínskej a maltskej kuchyne. V júli 2021 sa vďaka uvoľneniu opatrení podarilo

zorganizovať prvú mobilitu do Fínska priamo do mesta Turku, kde žiaci pracovali na pozíciách kuchár – kuchárka a čašník – servírka. Počas voľných dní žiaci spoznávali okolie a mali možnosť zúčastniť sa niekoľkých tematických exkurzií ako spôsobu ďalšieho rozširovania ich vedomostí.

V projekte KA229 sa pokračovalo v aktivitách a to prevažne digitálnou formou, napr. príprava CLIL materiálov, on-line mini-konferencia na tému zdravého životného štýlu so zapojením všetkých partnerov. V rámci Erasmus Days sa varili a podávali v školskej prevádzke Restaurant Belveder jedlá slovenskej, českej, talianskej a chorvátskej kuchyne. Na jar po uvoľnení opatrení si žiaci končiaceho ročníka 4. DK triedy mohli vyskúšať navarenie jedálnych lístkov vytvorených žiakmi 5. HA a 5. HB triedy. Jedna skupinka samostatne zostavovala jedálny lístok k slovenskej kuchyni, pričom išlo o predjedlo, polievku, hlavné jedlo a dezert.

V oboch projektoch sa pokračuje aj v školskom roku 2021/2022, pričom projekt KA229 končí k 31. 8. 2022 a projekt KA102 končí k 30. 11. 2022

§ 2 ods. 1 písm. i) informácie o výsledkoch inšpekčnej činnosti

V školskom roku 2020/2021 Štátna školská inšpekcia nevykonala inšpekčnú činnosť v našej škole.

§ 2 ods. 1 písm. j) informácie o priestorových podmienkach a materiálo-technických podmienkach školy

Teoretické vyučovanie sme realizovali v budove školy, kde sa nachádza desať klasických učební, dve učebne na delenie a šesť odborných učební. Vyučovanie TŠV prebiehalo na ihrisku a v telocvični Spojenej školy - SOŠ, v telocvični Katolíckeho gymnázia, v budove našej SOŠ HSaO a v jej posilňovni.

Vybavenie učební teoretického vyučovania: v učebni č. 1 sa nachádzajú praktické pomôcky pre žiakov učebného odboru kaderník. Učebňa č. 7 je využívaná na odborné aj všeobecnovzdelávacie predmety, 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, pressostroj, dataprojektorom a PC učiteľa.

Učebňa informatiky je vybavená PC, dataprojektorom, skenerom, tlačiarňou. V učebni 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. Učebňa č. 11 sa využíva predovšetkým na výučbu cudzích jazykov a odborných predmetov. V učebni sa nachádza interaktívna tabuľa, vizualizér a PC učiteľa. Učebne č. 15, 17 slúžia ako skupinové učebne cudzích jazykov. Knižnica sa využíva na vyučovanie 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. V zborovni môžu učitelia využívať dva počítače s pripojením na internet, tlačiarne, notebooky a dataprojektor.

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.

Žiaci ďalej pracovali v zmluvných pracoviskách, ktorými v uplynulom školskom roku boli hotel LUX (skupinová výučba zabezpečená MOV školy - 21 žiakov) a pracoviská s individuálnym OV: Reštaurácia BARUMKA, Bistro SMARTFOOD, ANGELS Restaurant, ANCORA restaurant, TRI DUBY Golf Resort, SAN ANGELO, Pizzeria Kavalier, Chilli Mili Wafland, Bernardov dvor, Bistro Davaj het, Olivero Grill Bar, Reštaurácia Bašta, Penzión U Vinca. Na individuálnom výcviku spolu pracovalo 19 žiakov.

V rámci duálneho vzdelávania sa odborný výcvik realizoval v ŠO kuchár (1 žiak v hoteli Galileo Donovaly, 1 žiak v Stodola Donovaly Bar & Restaurant, 4 žiaci v Hoteli Národný dom) a v ŠO čašník (1 žiak v hoteli Galileo Donovaly, 1 žiak v Stodola Donovaly Bar & Restaurant, 4 žiaci v Hoteli Národný dom).

Vybavenie pracovísk praktického vyučovania:

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

Obidve pracoviská sú vybavené modernou gastronomickou technológiou, potrebnou pre prípravu kuchárov pre budúce povolanie – sporáky, konvektomat, varný kotol, suchá platňa, ohrievacie stoličky, panvice na vyprážanie, univerzálny robot, nárezové stroje, výdajné stoly, ohrievacie stoly.

Ďalej majú žiaci k dispozícii potrebný riad a náradie pre prípravu teplých a studených pokrmov. Na umývanie použitého inventára slúži moderné umývacie zariadenie.

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

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

Pracovisko 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 recepčným pultom, ktorý slúži na prijímanie zákazníkov.

Žiaci majú k dispozícii potrebné pomôcky na vykonávanie kaderníckych zručností (sušiče vlasov, zastrihovacie strojčeky, žehličky na vlasy, elektronickú váhu na dávkovanie farieb) a taktiež potrebný kadernícky materiál.

§ 2 ods. 1 písm. k) informácie o oblastiach, v ktorých škola dosahuje dobré výsledky, o oblastiach, v ktorých má škola nedostatky

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.

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.

Škole sa podarilo zlepšiť podmienky pre praktické vyučovanie v odbore kaderník pokračovaním spolupráce s firmou Framesi, školeniami a novými technológiami.

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.

§ 2 ods. 4 písm. a) údaje o počte žiakov školy vrátane žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami (ŠVVP)

Trieda	Odbor	Triedny učiteľ	Počet žiakov ŠVVP k 15.9.2020	Počet žiakov k 15.9.2020	Počet žiakov k 31.8.2021
I. AB	6456 H kaderník	Mgr. Volentier	3	9	9
	6444 H čašník, servírka		0	7	7
	6445 H kuchár		1	8	9
I. DK	6444 K čašník, servírka	Mgr. Kubišová	1	8	8
	6445 K kuchár		0	7	7
I. HA	6323 K hotelová akadémia	Mgr. Kovaľ	0	21	21
I. HB	6323 K hotelová akadémia	Ing. Melicherčíková	0	18	19
1. ročník		4 triedy	5	78	80
II. AB	6456 H kaderník	Mgr. Kubašková	2	12	9
	6444 H čašník, servírka		2	10	10
	6445 H kuchár		2	9	9
II. DK	6444 K čašník, servírka	Ing. Belašičová	1	11	11
	6445 K kuchár		0	8	8

II. HA	6323 K hotelová akadémia	Mgr. Matušková	1	20	20
II. HB	6323 K hotelová akadémia	Ing. Jančová	1	20	20
2. ročník		4 triedy	9	90	87
III. AB	6456 2 kaderník	Mgr. Láskavá	1	13	0
	6444 2 čašník, servírka		0	4	0
	6445 2 kuchár		2	5	0
III. DK	6444 4 čašník, servírka	Ing. Korbelová	0	7	7
	6445 K kuchár		1	8	8
III. HA	6323 K hotelová akadémia	Ing. Plančárová	4	20	20
III. HB	6323 K hotelová akadémia	Mgr. Tomanková	1	23	22
3. ročník		4 triedy	9	80	57
IV. DK	6444 4 čašník, servírka	Mgr. Psotová	1	3	0
	6445 K kuchár		2	12	1
IV. HA	6323 K hotelová akadémia	Ing. Jančová	1	21	21
IV. HB	6323 K hotelová akadémia	Mgr. Mešková	0	19	19
4. ročník		3 triedy	4	55	41
V. HA	6323 K hotelová akadémia	Ing. Čunderlíková	0	18	0
V. HB	6323 K hotelová akadémia	Ing. Maníková	4	17	0
5. ročník		2 triedy	4	35	0
Spolu		17 tried	31	338	265

§ 2 ods. 4 písm. b, 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 2021/2022, dňa 3. 5. 2021 konalo prijímacie skúšky 27 žiakov do študijného odboru 6323 K hotelová akadémia; 6 žiakov do študijného odboru 6445 K kuchár; 10 žiakov do študijného odboru 6444 K čašník, servírka a 10 žiakov do študijného odboru 6425 K kaderník – vizážista s nasledovnou úspešnosťou:

6323 K hotelová akadémia

počet bodov	41	43	44	45	56	60	62	63	64	65	66	67	68	70	71	72	73	74	75	76
počet žiakov	1	1	1	1	1	1	1	3	3	1	1	2	1	1	1	1	1	1	2	2

6445 K kuchár

počet bodov	42	44	45	50	63
počet žiakov	1	1	1	2	1

6444 K čašník, servírka

počet bodov	24	40	43	46	48	51	52	54	60	67
-------------	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

počet žiakov	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

6425 K kaderník - vizážista

počet bodov	34	41	44	48	53	54	56	63	64
počet žiakov	1	1	2	1	1	1	1	1	1

V druhom termíne prvého kola, dňa 10. 5. 2021 konalo prijímacie skúšky 26 žiakov do študijného odboru 6323 K hotelová akadémia; 8 žiakov do študijného odboru 6445 K kuchár; 4 žiaci do študijného odboru 6444 K čašník, servírka a 9 žiakov do študijného odboru 6425 K kaderník – vizážista s nasledovnou úspešnosťou:

6323 K hotelová akadémia

počet bodov	35	40	44	48	49	50	51	54	55	57	59	62	63	64	67	69	70	71	73	75	76	77
počet žiakov	1	1	1	1	1	1	1	1	2	3	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1

6445 K kuchár

počet bodov	39	52	55	56	59	63	64	66
počet žiakov	1	1	1	1	1	1	1	1

6444 K čašník, servírka

počet bodov	35	54	55	85
počet žiakov	1	1	1	1

6425 K kaderník - vizážista

počet bodov	43	45	49	56	58	62	69	70	75
počet žiakov	1	1	1	1	1	1	1	1	1

V náhradnom termíne prvého kola, dňa 12. 5. 2021 konali prijímacie skúšky 2 žiaci do študijného odboru 6445 K kuchár a 1 žiak do študijného odboru 6444 K čašník, servírka s nasledovnou úspešnosťou:

6445 K kuchár

počet bodov	43	45
počet žiakov	1	1

6444 K čašník, servírka

počet bodov	53
počet žiakov	1

V druhom kole, dňa 22. 6. 2021 konala prijímacie skúšky 1 žiačka do študijného odboru 6323 K hotelová akadémia a 1 žiačka do študijného odboru 6425 K kaderník – vizážista s nasledovnou úspešnosťou:

6323 K hotelová akadémia

počet bodov	64
počet žiakov	1

6425 K kaderník - vizážista

počet bodov	52
počet žiakov	1

§ 2 ods. 4 písm. d) údaje o počte žiakov prijatých do prvého ročníka SOŠ HSaO; údaje o počtoch a úspešnosti uchádzačov na prijatie

Do všetkých odborov boli uchádzači prijatí na základe Kritérií prijatia uchádzačov do 1. ročníka SOŠ HSaO v školskom roku 2021/2022.

3-ročné učebné odbory:

Odbor	Plán	Prihlásení	Prijatí		Neprijatí
			zapísaní	nezapísaní	
kaderník	10	23	9	6	8
kuchár	10	14	6	8	0
čaušník, servírka	10	15	8	6	1

4-ročné študijné odbory s maturitou:

Odbor	Plán	Prihlásení	Prijatí		Neprijatí
			zapísaní	nezapísaní	
kaderník - vizážista	10	23	9	10	4
kuchár	10	19	9	7	3
čaušník, servírka	10	16	7	8	1

5-ročný študijný odbor s maturitou:

Odbor	Plán	Prihlásení	Prijatí		Neprijatí
			zapísaní	nezapísaní	
hotelová akadémia	30	61	17	37	7

sumár za prijímacie konanie pre šk. rok 2020/2021

Odbor	Plán	Prihlásení	Prijatí		Neprijatí
			zapísaní	nezapísaní	
všetky odbory	90	171	65	82	24

§ 2 ods. 4 písm. e) zoznam študijných odborov a ich zameraní a odbor vzdelávania v ktorom sa odborné vzdelávanie a príprava uskutočňuje v systéme duálneho vzdelávania (SDV)

Študijné odbory:

6323 K	hotelová akadémia (1., 2., 3., 4., 5.roč.)	školský vzdelávací program
6444 K	čaušník, servírka (1., 2., 3., 4. roč.)	školský vzdelávací program - SDV
6445 K	kuchár (1., 2., 3., 4. roč.)	školský vzdelávací program - SDV

Trojročné odbory:

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

§ 2 ods. 4 písm. f) údaje o výsledkoch hodnotenia a klasifikácie žiakov podľa poskytovaného stupňa vzdelania

Trieda	Počet žiakov, ktorí				Priemerný prospech
	PsV	PVD	prospeli	neprospeli	
I.AB	0	5	18	3	2,43
II.AB	4	4	13	7	2,70
III.AB	3	5	13	0	2,06
3 ročný učebný odbor	7	14	44	10	2,39
I.DK	1	4	8	2	2,63
II.DK	2	5	10	2	2,45
III.DK	3	1	11	0	2,37
IV.DK	2	1	10	2	2,97
4 ročný študijný odbor	8	11	39	6	2,605
I.HA	8	2	11	0	2,10
I.HB	8	4	7	0	1,76
II.HA	3	5	11	1	2,13
II.HB	11	3	6	0	1,65
III.HA	6	4	10	0	2,15
III.HB	8	6	7	1	1,86
IV.HA	8	8	5	0	1,67
IV.HB	7	6	6	0	1,79
V.HA	5	3	10	0	2,15
V.HB	2	3	11	0	2,32
5 ročný študijný odbor	66	44	84	2	1,96

Výsledky externej časti maturitnej skúšky

Externá časť maturitnej skúšky bola zrušená opatrením MŠVVaŠ SR z 22. marca 2021. Interná časť maturitnej skúšky sa konala podľa rozhodnutia ministra školstva č. 2021/11902:1-A1810.

Slovenský jazyk a literatúra

Úroveň	Počet žiakov
	47

Anglický jazyk

Úroveň	Počet žiakov
B1	46

Nemecký jazyk

Úroveň	Počet žiakov
B1	1

Matematika

Úroveň	Počet žiakov
	1

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	12	1	5	6
- čašník, servírka	4	0	2	2
- kuchár	5	0	1	4
Spolu	21	1	8	12

§ 2 ods. 4 písm. g, h) výsledky úspešnosti školy a uplatniteľnosti žiakov na trhu práce

- 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.
- 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 a Švajčiarsko – ako kuchári, čašníci, manažéri v reštauráciách a pod. Niekoľko absolventiek odboru kaderník si otvorili vlastné kadernícke salóny.
- Takmer 35 % 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 žiakov, ktorí sa prihlásili na Úrad práce, sa stále znižuje.
- Naša škola v rámci mesta Banská Bystrica zabezpečuje rautmi a recepciami väčšinu významných podujatí v meste, čím sa jej imidž a postavenie medzi školami zlepšilo.

§ 2 ods. 5 písm. a) údaje o finančnom a hmotnom zabezpečení výchovno-vzdelávacej činnosti školy:

1. O dotáciách zo štátneho rozpočtu na žiakov

V roku 2020 sme zo ŠR mali poskytnuté finančné prostriedky vo výške 1.354.401,- €, z ktorých sme 23.000,- Eur vrátili BBSK ako nevyčerpané a vyčerpali sme ich do 30.3.2021. Normatívne finančné prostriedky boli poskytnuté vo výške 1.236.904,- € a nenormatívne finančné prostriedky boli poskytnuté na vzdelávacie poukazy, lyžiarsky kurz, odchodné a mimoriadne výsledky žiakov spolu vo výške 30.497,- Eur. Na výdavky implikované pandemiou sme dostali 87.000,- Eur. Tieto sme použili na účel určený, t.z. prevažne na nákup výpočtovej techniky.

Z daňových príjmov nám bolo poukázaných 1000,- Eur na nákup zatahovacieho stroja, ktorý sme potrebovali zakúpiť na balenie jedál.

Zvyšné náklady na prevádzku sme pokrývali z vlastných príjmov školy, ktoré boli nižšie oproti minulým rokom kvôli pandémie Covid a predstavovali 254.534,- €.

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, sociálne výpomoci žiakom školy a pod.

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

V roku 2020 nám boli na vzdelávacie poukazy poskytnuté finančné prostriedky vo výške 5562,- €. V škole pracovalo 9 krúžkov s rôznym zameraním. Finančné prostriedky boli použité prevažne na odmeny pedagogických pracovníkov za vedenie krúžkov a na úhradu nákladov spojených s činnosťou krúžkov.

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 na propagáciu a reprezentáciu školy, na nákup učebných pomôcok a materiálneho vybavenia školy. OZ v roku 2020 prispelo na kvalifikačné štúdium 4 pedagogických zamestnancov a na funkčné vzdelávanie 2 zástupcom riaditeľa.

V roku 2020 mala SOŠ HSO k dispozícii celkové zdroje (zo ŠR + vlastné zdroje) vo výške 1.608.935,-€. Na mzdy zamestnancov SOŠ HSO bolo vyplatených zo ŠR 756.648,- € a odvody do fondov 283.242,- €, čo predstavuje 76,78 % z poskytnutého príspevku zo ŠR. Z vlastných príjmov sme vyplatili mzdy nepedagogických zamestnancov vo výške 79.619,- a fondy 24.119,- Eur.

Na lyžiarsky kurz sme dostali 5624,- Eur.

Odchodné sme vyplatili vo výške 18.311,- zamestnancom, ktorí odišli do starobného dôchodku. Odstupné bolo vyplatené vo výške 5880,- zamestnancom, s ktorými sme rozviazali pracovný pomer z organizačných dôvodov. Na nemocenské dávky za rok 2020 bolo vyplatených 2833,- €.

Priemerná mzda pedagogického zamestnanca v roku 2020 bola 1.354,- Eur a nepedagogického zamestnanca bola 984,- Eur.

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

V júni 2020 sme začali konečne s realizáciou projektu IROP „Nadstavba budovy SOŠ“. Pri začatí prác sa zistilo, že v projektovej dokumentácii chýba posudok statika. Preto bolo potrebné vykonať sondy v nosných konštrukciách a vypracovať potrebné statické posúdenie. Po vyjadrení statika sme boli nútení od zmluvy odstúpiť.

Hospodársky výsledok školy za rok 2020 bola strata vo výške - 86.484,- Eur.

V roku 2020 sme nemali zo ŠR poskytnutý žiadny príspevok na kapitálové výdavky.

Z finančných prostriedkov, ktoré nám boli poskytnuté na výdavky implikované pandémiou sme zakúpili notebooky pre všetkých zamestnancov školy, aby splňali požiadavky na dištančné vzdelávanie a prácu z domu. Do odborných učební sme obstarali interaktívne dotykové tabule a do učebne VYT 16 ks nových počítačov HP EliteOne. Ďalej boli zakúpené nové rádiomagnetofóny pre vyučovanie jazykov, multifunkčné zariadenie do zborovne, germicídne žiariče a dezinfekčné a iné prostriedky. Zabezpečili sme prietokové ohrievače do dievčenských a chlapčenských toaliet. Opravili sme tiež vonkajšiu kanalizáciu z dôvodu pretrvávajúceho havarijného stavu (časté upchávanie spôsobené zlým spádom a zastaralým potrubím).

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

Vypracovali: Ing. Ľuba Englerová
Mgr. Marián M. Mackovič
Ing. Andrea Maníková, PhD.
Mgr. Magdaléna Pániková
Bc. Renáta Rymarenková
Denisa Tomková

Ing. Ľuba Englerová
riaditeľka školy