



BANSKOBYSTRICKÝ SAMOSPRÁVNÝ KRAJ

Námestie SNP 23, 974 01 Banská Bystrica

Správa o výchovno-vzdelávacej činnosti, jej výsledkoch a podmienkach za školský rok 2021/2022

spracovaná v zmysle zákona č. 596/2003 Z. z. o štátnej správe v školstve
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
975 90 Banská Bystrica**

Stredná odborná škola
hotelových služieb a obchodu
Školská 5
975 90 Banská Bystrica

-1-

riaditeľka školy

ÚRAD
BANSKOBYSTRICKÉHO
SAMOSPRÁVNÉHO KRAJA

zriaďovateľ



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

**Správa o výchovno-vzdelávacej činnosti
za školský rok 2021/2022**

00028/2022/SOŠBB-40
00555/2022

V Banskej Bystrici 22. 09. 2022

**Ing. Ľuba Englerová
riaditeľka školy**

Prerokované v rade školy 26. 09. 2022

§ 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 a jej adresa elektronickej pošty:
 - adresa elektronickej pošty: miriam.jancova@soshotelovabb.sk
 - 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 Kláčková
 - Jeden zvolený zástupca žiakov:
 - Lea Brežňanová
 - Štyria delegovaní zástupcovia zriaďovateľa:
 - Mgr. Jana Slačková
 - JUDr. Lucia Fabriciusová
 - Ing. Igor Kašper
 - Richard Cisár

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

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

V školskom roku 2021/2022 sa Rada školy pri Strednej odbornej škole hotelových služieb a obchodu, Školská 5, v Banskej Bystrici zišla celkom na troch zasadnutiach. Rada školy mala 11 členov. Funkciu predsedníčky rady školy vykonávala Ing. Miriam Jančová, podpredsedníčkou rady školy bola Bc. Renáta Rymarenková.

Zasadnutie Rady školy 02. 09. 2021

Rada školy prerokovala Plán výchovno-vzdelávacej činnosti na školský rok 2021/2022 a Plán práce Strednej odbornej školy hotelových služieb a obchodu na šk. rok 2021/22.

Zasadnutie Rady školy 02. 02. 2022

Pani riaditeľka vyhodnotila výchovno-vzdelávacie výsledky za 1. polrok školského roka 2021/22, dochádzka je horšia ako minulý rok – dôsledok dištančnej výučby, nie je problém s PC technikou, ale žiaci sa neprihlasujú, covidová situácia sa podpísala aj na študijných výsledkoch žiakov našej školy, kde vykazujeme pokles študijných výsledkov. Boli urobené opatrenia na zlepšenie prospechu – zapojili sme sa do projektu „Spolu úspešnejší“.

Členovia rady školy boli oboznámení s Kritériami prijímacieho konania na školský rok 2022/2023, aj 2023/2024 , zároveň boli zverejnené na web stránke školy.

Uznesenie č. 1/2022:

Rada školy prerokovala a schválila kritéria pre prijatie žiakov na šk. rok 2022/2023 a 2023/24.

Rada školy bola informovaná o nasledovných akciách:

- nábory pre žiakov 9. ročníkov uskutočnila výchovná poradkyňa školy Ing. Masárová, zároveň 26. 1. 2022 v hoteli LUX účasť na prezentácii SOŠ pre žiakov ZŠ,
- pokračujeme v projekte Škola za demokraciu – práva človeka, hrozby, hoaxy, šikana – pre žiakov 1.ročníka,
- vo februári 2022 sa plánuje rekonštrukcia a obnova učební č. 2, 3, 4 na prízemí budovy školy – elektroinštalácia, podlahy, strop, nové tabule, stoly, stoličky,
- ONLINE BURZA stredných škôl,
- lyžiarsky výcvik žiakov,
- Gastro Cup 2022 v hoteli Národný dom, účasť žiakov III. HB na workshope,
- riadny termín MS PFIČ, PFEČ – 18. 3. a 19. 3. 2022,
- praktické MS – máj 2022 – formou medzinárodnej gastronómie v hoteli LUX, Národný Dom, prevádzka Okresný úrad,
- ústna forma internej časti MS 23. 5 – 26. 5. 2022.

Zasadnutie Rady školy 14. 06. 2022

Predsedníčka Rady školy Ing. Miriam Jančová informovala o PFIČ, PFEČ, praktických a ústnych maturitných skúškach, ktoré sa uskutočnili v máji po dvoch rokoch prezenčnou formou. Praktické maturitné skúšky boli spojené s projektom Erasmus: Maltská, Fínska gastronómia. Okrem slovenského a anglického jazyka sa maturovalo aj z nemeckého jazyka. Priemer bol lepší ako iné roky.

Do 1. ročníka študijného odboru HA bolo prijatých 20 žiakov, do učebného odboru 30 žiakov, do študijného odboru 30 žiakov a otvárame aj nadstavbové štúdium spoločného stravovania.

Plán výkonov na školský rok 2023/24:

- študijný odbor HA: 2 triedy po 25 žiakov, spolu 50 žiakov,
- študijný odbor: 1 trieda (kuchár, čašník, servírka, kaderník- vizážista) 10/10/10 duál, spolu 30 žiakov,
- učebný odbor: 1 trieda (kuchár, čašník, servírka, kaderník) 10/10/10, spolu 30 žiakov.

Uznesenie č. 2/2022:

Rada školy prerokovala a schválila plán výkonov na školský rok 2023/24.

Rada školy bola informovaná o nasledovných akciách:

- medzinárodná súťaž odborných zručností Four Fest v Rimavskej Sobote, máj 2022 – úspech našich žiakov: 1. miesto kaderník, 3. miesto kuchár, najlepší nápoj –barman,
- v školskom roku 2021/22 škola získala Akreditáciu pre projekty Erasmus + KA 121 v oblasti odborného vzdelávania a prípravy – platnosť do roku 2027, možnosť realizovať projekty individuálnej mobility, zameranie: žiaci, pedagogickí, nepedagogickí zamestnanci, od 1. 6. 2022 – 31. 8. 2023 začne prebiehať nový projekt – vycestovanie do krajín: Francúzsko, Fínsko, Poľsko, Portugalsko, ČR, Chorvátsko,
- apríl 2022 navštívil školu p. Vesa Laakso / Fínsko, p. Vincent Chalain/ Francúzsko – budúca spolupráca Erasmus + aj iná spolupráca,
- apríl 2022 – audit učiteľov, na základe vyhodnotenia elektronických dotazníkov každý učiteľ vypracuje Osobný plán profesijného rozvoja,
- 27. 5. 2022 – slávnostné odovzdávanie maturitných vysvedčení vo Veľkej sieni MsÚ BB,
- od 1. 4. 2022 sme začali zabezpečovať stravu v jedálni na MsÚ BB,
- ZUS 2021/22 – 15. 6-17. 6. 2022,
- ÚPSVaR – prednáška pre žiakov končiacich ročníkov.

Všetky zasadnutia Rady školy boli uznášaniaschopné. Program zasadnutí sa riadil podľa plánu zasadnutí a dopĺňal sa podľa potreby. Zo zasadnutí Rady školy sú vyhotovené zápisnice a prezenčné listiny prítomných členov a prizvaných hostí.

§ 2 ods. 1 písm. d) počet žiakov

V školskom roku 2021/2022 študovalo v Strednej odbornej škole hotelových služieb a obchodu 327 žiakov.

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

V školskom roku 2021/2022 pracovalo v Strednej odbornej škole hotelových služieb a obchodu 32 pedagogických zamestnancov a 14 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 štyria pedagogickí zamestnanci absolvovali kvalifikačné štúdium Ekonomika a manažment a Učiteľstvo ekonomických predmetov druhý ročník. Štúdium úspešne ukončili traja pedagogickí zamestnanci v júni 2022 a jeden pedagogický zamestnanec ukončí štúdium v januári 2023.

§ 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, Dni narcisov, Bielej pastelky a najväčšieho multišportového podujatia EYOF Banská Bystrica 2022 s prezentáciou partnerskej krajiny – Maďarsko. Z celkového zapojeného počtu škôl 46, sme skončili na 11. mieste a v rámci stredných odborných škôl sme boli najlepší. Zúčastnili sme sa aj medzinárodnej súťaže odborných zručností Four Fest v Rimavskej Sobote v máji 2022 s úspešnými výsledkami našich žiakov: 1. miesto kaderník, 3. miesto kuchár a najlepší nápoj – barman.

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

V školskom roku 2021/2022 prebiehal projekt „A Healthy Taste of Inclusion“ v rámci programu Erasmus+ školské výmenné partnerstvá posledný rok, keďže jeho dátum ukončenia bol stanovený na 31. 8. 2022 po druhom predĺžení z dôvodu pandémie covid-19 vo svete.

Počas roka sa uskutočnilo viacero aktivít vždy s ohľadom na pretrvávajúce obmedzenia v rámci meniacej sa pandemickej situácie, pričom sa podarilo zorganizovať aj stretnutie partnerov priamo u nás v škole. Z projektových aktivít na škole môžeme spomenúť napr. pečenie tradičných opekancov, varenie talianskej a chorvátskej kuchyne, či príprava makróniek a tartaletiek s profesionálnou cukrárkou zo spoločnosti Mňamky-zdrawky.

Stretnutia projektových partnerov sa zúčastnili iba dve z troch partnerských krajín – Česko a Chorvátsko, opäť z dôvodu covid-19 opatrení. Toto stretnutie sa uskutočnilo v termíne od 21. 2. do 25. 2. 2022 v priestoroch školy a školských pracovísk odborného výcviku, ako aj na miestach, ktoré sú považované za turisticky zaujímavé miesta, napr. Donovaly, Bratislava. Z realizovaných aktivít počas stretnutia možno spomenúť prednášku a ochutnávku tradičného jedla v modernom šate, ktorú sme absolvovali v reštaurácii UFO, pečenie tradičnej jablkovej štrúdle, či varenie tradičných slovenských jedál.

Nakoniec sa v máji uskutočnilo aj posledné stretnutie partnerov a to v Taliansku, kde sme opäť mali možnosť spoznávať nielen región Bari, ale hlavne lokálne jedlá a nápoje, ktoré sme si mali možnosť aj vyskúšať priamo navariť. Takisto študenti aj učitelia mali možnosť komunikovať medzi sebou a porovnávať spôsob vyučovania a učenia sa ako i vybavenia škôl cez prácu priamu v ich odborných učebniach.

Ďalšie mobility:

- 1) 8. 7. 2021 – 26. 7. 2021 (Fínsko, Turku), 12 žiakov študijných odborov, 2 sprevádzajúce osoby (p. Melicherčíková, p. Mešková)
- 2) 16. 9. 2021 – 4. 10. 2021 (Fínsko, Turku), 12 žiakov, 1 sprevádzajúca osoba (p. Melicherčíková), plus: p. riaditeľka (p. Englerová) , p. zástupca riaditeľky školy pre odborné vyučovanie (p. Mackovič), (1 týždeň, 16. 9. 2021 - 20. 9. 2021)
- 3) 12. 10. 2021 – 30. 10. 2021 (Malta, ST JULIAN'S, Swieqi), 12 žiakov, 2 sprevádzajúce osoby (p. Melicherčíková, p. Masárová)
- 4) 23. 3. 2022 – 10. 4. 2022 (Malta, Gzira, Sliema), 14 žiakov, 1 sprevádzajúca osoba (p. Melicherčíková), plus: p. riaditeľka (p. Englerová), p. zástupca riaditeľky školy pre odborné vyučovanie (p. Mackovič), učiteľka odborných predmetov (p. Kubišová), MOV (p. Jacková), (1 týždeň, 23. 3. 2022 – 27. 3. 2022)

Celkom: 62 osôb

Dĺžka doby pobytu na mieste určenia bola 19 dní. 15 dní bola odborná prax žiakov v hotelových a reštauračných zariadeniach na pozíciách kuchár, čašník/servírka a 4 dni boli stanovené na kultúrno-historické výlety a odborné exkurzie. Žiaci pracovali v reálnych reštauračných a hotelových prevádzkach v dopoludňajších a popoludňajších hodinách.

Podľa pokynov priamych nadriadených sa žiaci zapájali do každodenných aktivít na jednotlivých pracoviskách. Podieľali sa na príprave potravín, samotnom varení a úprave jedál, nastierali stoly, debarasovali, obsluhovali zákazníkov, pripravovali

a podávali nápoje. Žiaci boli hodnotení priamymi nadriadenými, príp. vedúcimi, majiteľmi prevádzok a zariadení, a to ústnou, aj písomnou formou, použitím dvoch dokumentov: ECVET Learning Agreement, Europass Mobility. Dostali tiež potvrdenie o účasti. Žiaci boli všetci hodnotení veľmi pozitívne, so vzorným prístupom k ich každodennej práci, vysokou pracovnou morálkou, ochotou a aktivitou pomôcť, aj nad rámec svojho pracovného času. Mnohí dostali za ich ochotu a zodpovedný prístup k práci pracovnú ponuku na ďalšie obdobie. Niektorí žiaci dostali odporúčenie zlepšiť si svoje odborné a komunikačné schopnosti v cudzom jazyku, angličtine.

Celkovo 4 mobility vo Fínsku a na Malte z hľadiska názoru žiakov na základe ich práce na pracoviskách sa hodnotia veľmi kladne, žiaci si prepojili teoretické a praktické zručnosti, získali mnoho cenných ďalších rád a nápadov, odborná stáž bola pre nich prínosom, práca vo Fínsku a na Malte ich motivovala nielen k zlepšeniu ich odborných vedomostí a zručností, ale aj k zlepšeniu ich jazykových znalostí a kompetencií.

D. Melicherčíková

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

V školskom roku 2021/2022 Štátna školská inšpekcia nevykonala inšpekčnú činnosť v našej škole.

§ 2 ods. 1 písm. j) informácie o priestorových podmienkach a materiálno-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 telesnej a športovej výchovy prebiehalo na ihrisku a v telocvični Spojenej školy - SOŠ, v telocvični Katolíckeho gymnázia, v budove našej SOŠ hotelových služieb a obchodu 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, presso-strojom, dataprojektorom a PC učiteľa.

Učebňa informatiky je vybavená PC, dataprojektorom, skenerom, tlačiarňou. V učebni administratívy a korešpondencie č.16 žiaci sa učia desiatprstovú 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 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 Élève

Pracovisko je priestorovo vyhovujúce, vybavené požadovaným zariadením a pracovnými pomôckami. Poskytuje dostatok priestoru pre vykonávanie cvičnej i produktívnej práce budúcich kaderníčov.

- Školský beauty salón Élève

Pracovisko nie je priestorovo dostatočne vyhovujúce na výučbu študijného odboru kaderník-vizážista a kaderník z hľadiska kapacity. Preto sa v budúcom školskom roku vedenie školy rozhodlo prenajať a zariadiť v rovnakom objekte ďalší priestor, ktorý bude slúžiť na praktické vyučovanie vizážistickej zložky spomínaného odboru. Materiálne a technické vybavenie bolo dostatočné pre kadernícku časť výučby a vybavenie pre vizážistickú časť výučby sa priebežne zaobstaráva. Pracovisko poskytuje dostatok priestoru pre vykonávanie produktívnej práce budúcich kaderníčov. Pre vizážistickú časť praktickej výučby pracovisko dokázalo zabezpečiť v obmedzenom rozsahu iba cvičnú prácu.

- Jedáleň a bufet OKRESNÝ ÚRAD Banská Bystrica

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.

- Jedáleň MESTSKÝ ÚRAD Banská Bystrica

Školské pracovisko odborné výcviku od marca 2022. Priestory zodpovedajú požiadavkám na prípravu žiakov na budúce povolanie. Pracovisko poskytuje dostatok priestoru pre vykonávanie cvičnej i produktívnej práce budúcich kuchárov, čašníkov/servírky. Okrem toho pracovisko zabezpečuje príležitostné podujatia v rámci mesta.

Žiaci ďalej pracovali na zmluvných pracoviskách u zamestnávateľov poskytujúcich praktické vyučovanie, ktorými v uplynulom školskom roku boli Hotel LUX, Reštaurácia BARUMKA, Bistro SMARTFOOD, ANGELS Restaurant, Reštaurácia BAŠTA, BENICZKY restaurant, Penzión DONLY, reštaurácia FRAIS, OLIVERO Grill Bar, Bistro SMARTFOOD, Penzión U Vinca, Penzión CHATA ZÁZVOR, Bistro SOHOS, BERNARDOV DVOR, Pizzeria KAVALIER a kadernický salón OBSESSION. Žiaci 4. ročníka študijného odboru hotelová akadémia absolvovali súvislú odbornú prax vo viacerých ubytovacích zariadeniach, ako napr. Residence hotel, Donovaly, Hotel Zerrenpach, Látky, Hotel Zerrenpach, Osrblie, Masarykov dvor, Vígľaš-Pstruša, Hotel Patria, Štrbské Pleso, Hotel Borovica, Štrbské Pleso, Hotel Trigán Sorea, Štrbské Pleso a iné.

V rámci duálneho vzdelávania sa odborný výcvik realizoval v ŠO kuchár (1 žiak v hoteli Galileo Donovaly, 7 žiaci v Hoteli Národný dom a 1 žiak v kuchyni U babičky) a v ŠO čašník, servírka (2 žiaci v hoteli Galileo Donovaly, 1 žiak v Stodola Donovaly Bar & Restaurant, 6 žiaci v Hoteli Národný dom).

Vybavenie pracovísk praktického vyučovania:

Výrobné stredisko – kuchyňa na pracoviskách OV pre odbor kuchár a hotelová akadémia (Jedáleň & bufet Okresný úrad Banská Bystrica a Jedáleň Mestský úrad Banská Bystrica)

Obidve pracoviská sú vybavené 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.

Odbytové stredisko – na pracoviskách OV pre odbor čašníkov a hotelová akadémia (Jedáleň & bufet Okresný úrad Banská Bystrica a Jedáleň Mestský úrad Banská Bystrica)

Odbytové stredisko (jedáleň) na POV Jedáleň & bufet Okresný úrad Banská Bystrica, ako aj POV Jedáleň Mestský úrad Banská Bystrica sú vybavené klasickým jednoduchým vybavením. Žiaci tu vykonávajú prevažne jednoduchú obsluhu.

V oboch strediskách je espresso stroj na prípravu rôznych druhov kávy. Na prípravu miešaných nápojov majú žiaci taktiež potrebné vybavenie.

Školské kaderníctvo – pracovisko OV pre odbor kaderníkov

Pracovisko má vybavených 10 pracovných miest (zrkadlo, odkladací priestor, kreslo pre zákazníka), 2 pracovné miesta vybavené sušiacimi helmami, 3 pracovné miesta na prípravu zákazníka (umývadlo so sprchou, kreslo). Ďalej je pracovisko 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 (sušiče vlasov, zastrihovacie strojčeky, žehličky na vlasy, elektronickú váhu na dávkovanie farieb) a taktiež potrebný kadernícky materiál.

Školský beauty salón – pracovisko OV pre odbor kaderníkov-vizážistov

Pracovisko má 4 vybavené pracovné miesta (zrkadlo, odkladací priestor, kreslo pre zákazníka), 1 pracovné miesto vybavené sušiacou helmou, 2 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 (sušiče vlasov, zastrihovacie strojčeky, žehličky na vlasy, elektronickú váhu na dávkovanie farieb) a taktiež potrebný kadernícky materiál.

Pre výučbu vizážistickej časti odboru pracovisko disponuje vizážistickým kreslom, led lampou na líčenie, presklenou skrinkou na materiál a pomôcky na líčenie, ďalej odkladacími priestormi na uteráky, hygienické potreby a materiál určený na kozmetické a vizážistické úkony. V budúcnosti bude potrebné zriadiť samostatný priestor pre vizážistické, resp. kozmetické úkony.

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

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.

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, ako aj s Mestským úradom Banská Bystrica. 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. Ani v tomto roku sa nám nepodarilo prejsť k realizačnej fáze projektu IROP-POZ-SC223-PZ-2016-3, ktorého cieľom je zvýšenie počtu žiakov v našich odboroch vybudovaním nadstavby školy.

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

I. AB	6456 H kaderník	Mgr. Láskavá	1	9	10
	6444 H čašník, servírka		1	10	9
	6445 H kuchár		0	9	10
I. DK	6444 K čašník, servírka	Ing. Čimborová	1	8	8
	6445 K kuchár		1	8	9
	6425 K kaderník - vizážista		1	10	10

I. HA	6323 K hotelová akadémia	Ing. Čunderlíková	0	19	20
1. ročník		3 triedy	5	73	76
II. AB	6456 H kaderník	Mgr. Volentier	3	10	8
	6444 H čašník, servírka		0	9	6
	6445 H kuchár		2	10	7
II. DK	6444 K čašník, servírka	Mgr. Kubišová	1	6	6
	6445 K kuchár		1	8	6
II. HA	6323 K hotelová akadémia	Mgr. Kovaľ	0	18	18
II. HB	6323 K hotelová akadémia	Ing. Melicherčíková	0	19	18
2. ročník		4 triedy	7	80	69
III. AB	6456 H kaderník	Mgr. Kubašková	2	6	0
	6444 H čašník, servírka		2	7	0
	6445 H kuchár		2	8	1
III. DK	6444 K čašník, servírka	Ing. Belašičová	1	9	6
	6445 K kuchár		0	7	7
III. HA	6323 K hotelová akadémia	Mgr. Matušková	1	20	18
III. HB	6323 K hotelová akadémia	Ing. Jančová	1	21	20
3. ročník		4 triedy	9	78	52
IV. DK	6444 K čašník, servírka	Ing. Korbelová	0	7	2
	6445 K kuchár		1	8	2
IV. HA	6323 K hotelová akadémia	Ing. Plančárová	4	20	19
IV. HB	6323 K hotelová akadémia	Mgr. Tomanková	1	21	20
4. ročník		3 triedy	6	56	43
V. HA	6323 K hotelová akadémia	Ing. Jančová	1	21	0
V. HB	6323 K hotelová akadémia	Mgr. Mešková	0	19	0
5. ročník		2 triedy	1	40	0
Spolu			28	327	240

§ 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 2022/2023, dňa 2. 5. 2022 konalo prijímacie skúšky 25 žiakov do študijného odboru 6323 K hotelová akadémia; 5 žiakov do študijného odboru 6445 K kuchár; 5 žiakov do študijného odboru 6444

K čašník, servírka a 26 žiakov do študijného odboru 6425 K kaderník – vizážista s nasledovnou úspešnosťou:

6323 K hotelová akadémia

počet bodov	45	48	51	53	56	57	58	59	60	63	66	69	70	72	73	77	78
počet žiakov	1	2	1	1	1	1	3	2	1	1	1	2	2	2	1	2	1

6445 K kuchár

počet bodov	54	56	60	62	72
počet žiakov	1	1	1	1	1

6444 K čašník, servírka

počet bodov	51	52	53	58
počet žiakov	1	2	1	1

6425 K kaderník - vizážista

počet bodov	33	38	42	43	44	45	47	48	51	52	53	55	59	61	62	63	64	68	69
počet žiakov	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	2	1	1	3	1	2

V druhom termíne prvého kola, dňa 9. 5. 2022 konalo prijímacie skúšky 22 žiakov do študijného odboru 6323 K hotelová akadémia; 4 žiaci do študijného odboru 6445 K kuchár; 9 žiakov do študijného odboru 6444 K čašník, servírka a 27 žiakov do študijného odboru 6425 K kaderník – vizážista s nasledovnou úspešnosťou:

6323 K hotelová akadémia

počet bodov		42	48	49	54	55	57	60	61	63	65	66	68	70	71	72	73	74	78
počet žiakov		1	1	1	1	1	1	2	1	3	1	2	1	1	1	1	1	1	1

6445 K kuchár

počet bodov		45	61	63	64
počet žiakov		1	1	1	1

6444 K čašník, servírka

počet bodov		40	42	44	49	50	52	58	59	68
počet žiakov		1	1	1	1	1	1	1	1	1

6425 K kaderník - vizážista

počet bodov		34	43	44	45	48	50	51	53	54	56	57	60	61	62	66	67	74
počet žiakov		1	2	1	2	1	1	2	3	4	1	1	2	1	1	1	2	1

V druhom kole, dňa 21. 6. 2022 konali prijímacie skúšky 3 žiaci do študijného odboru 6444 K čašník, servírka a 1 žiačka do študijného odboru 6425 K kaderník – vizážista (náhradný termín z 1. kola) s nasledovnou úspešnosťou:

6444 K čašník, servírka

počet bodov	38	42	53
počet žiakov	1	1	1

6425 K kaderník - vizážista

počet bodov	23
počet žiakov	1

V náhradnom termíne prvého kola, dňa 23. 8. 2022 konala prijímacie skúšky 1 žiačka do študijného odboru 6323 K hotelová akadémia s nasledovnou úspešnosťou:

6323 K hotelová akadémia

počet bodov	48
počet žiakov	1

§ 2 ods. 4 písm. d) údaje o počte žiakov prijatých do prvého ročníka SOŠ hotelových služieb a obchodu, údaje o počtoch a úspešnosti uchádzačov na prijatie

Do všetkých odborov boli uchádzači prijatí na základe Kritérií prijatia uchádzačov do 1. ročníka SOŠ hotelových služieb a obchodu 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
čašník, 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
čašník, 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 2022/2023

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. ročník) školský vzdelávací program

6444 K čašník, servírka (1., 2., 3., 4. ročník) školský vzdelávací program - SDV

6445 K kuchár (1., 2., 3., 4. ročník) školský vzdelávací program - SDV

Trojročné odbory:

6456 H kaderník (1., 2., 3. ročník) školský vzdelávací program

6444 H čašník, servírka (1., 2., 3. ročník) školský vzdelávací program

6445 H kuchár (1., 2., 3. ročník) 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	1	2	20	5	2,98
II.AB	0	6	14	1	2,53
III.AB	0	4	27	0	2,71
3-ročný učebný odbor	1	12	61	6	2,74

I.D	1	5	21	0	2,34
II.D	1	0	11	1	2,63
III.DK	0	2	10	1	2,58
IV.DK	0	3	9	1	2,25
4-ročný študijný odbor	2	10	51	3	2,45
I.H	3	8	9	0	1,99
II.HA	3	6	9	0	2,03
II.HB	1	8	9	0	2,02
III.HA	3	4	11	0	2,15
III.HB	3	6	11	0	1,96
IV.HA	1	3	14	1	2,58
IV.HB	6	6	7	1	1,93
V.HA	8	4	9	0	1,89
V.HB	5	0	14	0	2,03
5-ročný študijný odbor	33	45	93	2	2,06

Výsledky externej časti maturitnej skúšky

Slovenský jazyk a literatúra

Úroveň	Počet žiakov
	51

Anglický jazyk

Úroveň	Počet žiakov
B1	42
B2	6

Nemecký jazyk

Úroveň	Počet žiakov
B1	1

Záverečné skúšky

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

Trieda a odbor	Počet žiakov	PsV	PVD	P
kaderník	3	0	1	3
čaušník, servírka	11	0	2	11
kuchár	8	0	0	8
Spolu	22	0	3	22

§ 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, čaušník, ale taktiež na rôznych stupňoch riadiacej činnosti v zariadeniach cestovného ruchu. Pracujú ako strední manažéri, vedúci zmien a pod. Kaderníčky 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 vzdelávania a školení, ako i zamestnaním našich žiakov.
- Iní absolventi úspešne pracujú v zahraničí – Taliansko, Anglicko, Holandsko, Rakúsko, Nemecko, Česko a Švajčiarsko – ako kuchári, čaušníci, 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 rautami a recepciami väčšinu významných podujatí v meste, čím sa jej imidž a postavenie medzi školami zlepšuje.

- 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