

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA OBCHODU A SLUŽIEB

Mierová 1973/79, 066 01 Humenné

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

SPOLOČNÉ STRAVOVANIE

1 ÚVODNÉ IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola obchodu a služieb Mierová 1973/79, 06601 Humenné
Názov školského vzdelávacieho programu	SPOLOČNÉ STRAVOVANIE
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov študijného odboru	6421 L spoločné stravovanie
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – SKKR 4
Dĺžka štúdia	2 – ročné nadstavbové štúdium
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Druh školy	štátna
Dátum schválenia ŠKVP	31. august 2023
Miesto vydania	SOŠ OaS, Mierová 1973/79, Humenné
Platnosť ŠKVP	1. september 2023 začínajúc prvým ročníkom

Kontakty pre komunikáciu so školou:

Titul, meno, priezvisko	Pracovná pozícia	Telefón	e-mail	Iné
RNDr. Oľga Skysl'aková	Riaditeľka školy	+421 915869094	sousluhe@nexta.sk	www.sousluzhe.edu.sk
Ing. Michaela Tomčáková	Zástupca riaditeľa pre teoretické vyučovanie	+421 915869093	zastupcasosoas@gmail.com	
Ing. Katarína Dzuracká	Zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie	+421 917309386	pvzastupca2@gmail.com	
Mgr. Monika Harvanová	Hlavná majsterka			
Bc. Eva Gáborová	Vedúca technicko- ekonom. úseku			
RNDr. Justína Horníková	Výchovný a kariérový poradca			

Zriaďovateľ:

Prešovský samosprávny kraj
Odbor školstva
Námestie mieru 2
080 01 Prešov

Tel.: 051/ 70 81 702
e-mail: skolstvo@vucpo.sk

Humenné 31.08. 2023

RNDr. Oľga Skysľaková

riaditeľka školy

Záznamy o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu:

Platnosť ŠkVP Dátum	Revidovanie ŠkVP Dátum	Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.
01.09.2010	01.09.2010	Obsah učiva Matematika upravený podľa ŠVP pre 1. ročník Zmena názvu predmetu Telesná výchova na Telesná a športová výchova v 1. ročníku
01.09.2011	01.09.2011	- úpravy ŠVP v zmysle platných právnych noriem - zmena názvu predmetu Telesná výchova na Telesná a športová výchova v 2. ročníku -doplnenie učebných plánov o vzdelávacie oblasti
1.09.2012	1.09.2012	1.09.2012 zmenený názov školy z SOŠ obchodu a služieb na SOŠ 1.09.2012 došlo k zmene čísla odboru z 6421 4 spoločné stravovanie na 6421 L spoločné stravovanie platný pre 1. ročník od šk. roka 2012/2013. Pre 2. ročník šk. roka 2012/2013 platí číslo odboru 6421 4 spoločné stravovanie.
1.09.2013	1.09.2013	- do učebného plánu 2. ročníka zaradený predmet Občianska náuka v rozsahu výučby 1h týždenne. - zmena počtu hodín v predmete Matematika v 1. ročníku z 3h na 2h - zmena počtu hodín v predmete Informatika v 1. ročníku z 1h na 2h - zmena počtu hodín v predmete Technika prevádzky v 1. ročníku
1.09.2014	1.09.2014	- zmena počtu hodín v predmete Technika prevádzky v 2. ročníku

		- zmena počtu hodín v predmete Matematika v 2. ročníku z 3h na 2h
		- zmena počtu hodín v predmete Informatika v 2. ročníku z 1h na 2h
1.09.2016	1.09.2016	- na základe odporúčania Ministerstva kultúry, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky v Pedagogicko-organizačných pokynoch na školský rok 2016/2017 zapracovávame do ŠkVP plán aktivít na podporu rozvoja čitateľskej gramotnosti s ohľadom na zvyšovanie jazykovej kultúry žiakov na všetkých vyučovacích hodinách, témy súvisiace s multikultúrnou výchovou, výchovou v duchu humanizmu a so vzdelávaním v oblasti ľudských práv, predchádzania všetkým formám diskriminácie, xenofóbie, antisemitizmu, intolerancie a rasizmu; globálne vzdelávanie, environmentálnu výchovu a finančnú gramotnosť
01.09.2017	01.09.2017	- zapracovaný Národný štandard finančnej gramotnosti verzia 1.2 pod číslom 2017-1053/10961:12 s účinnosťou od 1. septembra 2017 začínajúc prvým ročníkom.
1.09.2018	1.09.2018	- zapracovaná Mediálna výchova ako prierezová téma do procesu vzdelávania
1.09.2018	1.09.2018	- zapracovaný plán školskej knižnice do procesu vzdelávania.
1.09.2022	1.09.2022	Zmena podľa Dodatku č.10 pre odborné vzdelávanie a prípravu skupín odborov 62 Ekonomické vedy; 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II - Aktualizácia kľúčových kompetencií v zložke Charakteristika ŠkVP v NS Spoločné stravovanie v podkapitole 3.2.1 Kľúčové kompetencie. - Aktualizácia vzdelávacích štandardov pre ekonomické vzdelávanie v podkapitole 3.1 Charakteristika absolventa. Štandardy spoločné pre všetky učebné a študijné odbory skupiny odborov 62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II
		Úprava kompetencií a štandardov pre ekonomické vzdelávanie v jednotlivých predmetoch odborov skupiny 62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II
01.09.2023	01.09.2023	- zavedenie Slovenského kvalifikačného rámca - SKKR 4

2 CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V ŠTUDIJNOM ODBORE 6421 L spoločné stravovanie

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola obchodu a služieb Mierová 79, 066 01 Humenné
Názov školského vzdelávacieho programu	SPOLOČNÉ STRAVOVANIE
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov študijného odboru	6421 L Spoločné stravovanie
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – SKKR 4
Dĺžka štúdia	2 – ročné nadstavbové štúdium
Forma štúdia	denná

2.1 Popis školského vzdelávacieho programu

Príprava v školskom vzdelávacom programe Spoločné stravovanie v študijnom odbore 6421 L spoločné stravovanie zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie. Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy a odborná prax na zmluvných pracoviskách v meste Humenné pod vedením určených inštruktorov.

Dvojiročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre úsek obsluhy, prípravy jedál, ako kvalifikovaný pracovník hotelovej prevádzky, ktorý zabezpečuje činnosť stravovacích a ubytovacích služieb v typových pozíciách vedúci recepcie, recepčný, prevádzkar so všeobecným prehľadom o celej oblasti stravovacích služieb a so základnými predpokladmi pre výkon obchodnopodnikateľských aktivít. Predpokladom pre prijatie do študijného odboru je úspešné ukončenie trojiročného učebného odboru hostinský, čašník, servírka, kuchár a cukrár a zdravotné požiadavky kladené na uchádzačov o štúdium. Pri prijímaní na štúdium sa zohľadňuje aj prospech a správanie sa uchádzača strednej školy v danom učebnom odbore. Konkretizácia kritérií na prijímacie skúšky vrátane bodového hodnotenia sú stanovené každoročne pedagogickou radou školy a schválené nadriadeným orgánom.

Stratégia výučby školy vytvára priestor pre rozvoj nielen odborných, ale aj všeobecných a kľúčových kompetencií. Najväčší dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v cudzom jazyku. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvojujú si základy chémie, fyziky a ekológie v predmete človek a príroda, ďalej základy matematiky a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, účtovníctva, hospodárskej korešpondencie, sociálnej komunikácie, náuky o nápojoch, techniky prevádzky, cestovného ruchu a odbornej praxe. V rámci odbornej prípravy žiaci si upevňujú teoretické a praktické zručnosti na úseku obsluhy a prípravy jedál podľa najnovších požiadaviek HACCP. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie. Prispieva k tomu aj implementácia tém a ich aktualizácie z Národného štandardu finančnej gramotnosti do všeobecného a odborného vzdelávania v primeranom rozsahu v jednotlivých predmetoch na druhej úrovni, pričom sú popísané poznatky, zručnosti a skúsenosti, ktoré by mali žiaci nadstavbového štúdia preukázať.

Škola vo výučbovej stratégii uprednostňuje tie vyučovacie metódy, ktoré vedú k harmonizácii teoretickej a praktickej prípravy tak pre profesionálny život, ako aj pre život v spoločnosti a medzi ľuďmi. Výučba je orientovaná na uplatnenie autodidaktických metód (samostatné učenie a práca) hlavne pri riešení problémových úloh, tímovej práci a spolupráci. Uplatňujú sa metódy dialogické slovné formou účelovo zameranej diskusií alebo brainstormingu, ktoré naučia žiakov komunikovať s rôznymi ľuďmi na báze ľudskej slušnosti a ohľaduplnosti. Poskytujú žiakom priestor na vytvorenie si vlastného názoru založeného na osobnom úsudku. Vedú žiakov k odmietaniu populistických praktík a extrémistických názorov. Učia ich chápať zložitú medziludských vzťahov a nevyhnutnosť tolerancie. Metódy činnostne zameraného vyučovania (praktické práce) sú predovšetkým aplikačného a heuristického typu (žiak poznáva reálny život, vytvára si názor na základe vlastného pozorovania a objavovania), ktoré im pomáhajú pri praktickom poznávaní reálneho sveta a života.

Aj keby boli vyučovacie metódy tie najlepšie, nemali by šancu na úspech bez pozitívnej motivácie žiakov, tzn. vnútorné potreby žiakov vykonávať konkrétnu činnosť sú tou najdôležitejšou oblasťou výchovno-vzdelávacieho procesu. Preto naša škola kladie veľký dôraz na motivačné činitele – zaradovanie hier, súťaží, simulačných a situačných metód, riešenie konfliktových situácií, verejné prezentácie prác a výrobkov a pod. Uplatňované metódy budú konkretizované na úrovni učebných osnov jednotlivých predmetov. Metodické prístupy sú priebežne vyhodnocované a modifikované podľa potrieb a na základe skúseností vyučujúcich učiteľov.

Kľúčové, všeobecné a odborné kompetencie sú rozvíjané priebežne a spôsob ich realizácie je konkretizovaný v učebných osnovách jednotlivých vyučovacích predmetov. Škola bude rozvíjať aj kompetencie v rámci pracovného prostredia školy napr. schopnosť autonómneho rozhodovania, komunikačné zručnosti, posilňovanie sebaistoty a sebavedomia, schopnosť riešiť problémy a správať sa zodpovedne.

Školský vzdelávací program Stravovacie služby je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom. Pri práci so žiakmi so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami sa pristupuje s ohľadom na odporúčenie špeciálnych pedagógov a psychológov vo vzťahu na individuálne potreby žiaka, stupeň a typ poruchy, úroveň kompenzácie poruchy a možnosti školy.

Študijný odbor 6421 L spoločné stravovanie nie je vhodný pre žiakov s mentálnym postihnutím, vážnymi poruchami zraku a sluchu a vážnym telesným postihnutím. Dôležitá je schopnosť jednat s ľuďmi, trpezlivosť, kultivovaný zjav a vystupovanie, počtárske schopnosti, dobrá pamäť a sluch, požaduje sa obratnosť prstov, rúk, chuťové a čuchové rozlišovacie schopnosti, schopnosť učiť sa cudzie jazyky, operatívne riešenie vzniknutých personálnych a prevádzkových problémov, riadenie a organizovanie práce, manažérske zručnosti. Pre tento odbor sa vyžaduje zdravotný preukaz.

Činnosť školy v oblasti spoločenského a kultúrneho života je veľmi bohatá a pestrá nielen pri aktivitách súvisiacich s činnosťou školy, ale aj v mimoškolskej oblasti. Žiaci svoje odborné vedomosti a zručnosti budú prezentovať na mnohých gastronomických akciách, ktoré organizuje škola, súkromní podnikatelia, hotely a gastronomické firmy pod dohľadom inštruktorov odbornej prípravy a učiteľov odborných predmetov. V rámci pomoci a ochrany životného prostredia sa žiaci zapoja do akcie separovaný zber odpadu. Veľké množstvo záujmových krúžkov (jazykové, športové a iné) ponúkajú našim žiakom efektívne využívať svoj voľný čas.

Hodnotenie a klasifikáciu vypracujeme podľa klasifikačného poriadku a podľa Metodického usmernenia č. 15/2006-R zo 7.6.2006. Výsledky žiakov sa hodnotia priebežne na základe kritérií, s primeranou náročnosťou a pedagogickým taktom. Podklady pre hodnotenie sa získavajú sústavným sledovaním výkonu žiaka a jeho pripravenosti na vyučovanie, rôznymi metódami a prostriedkami hodnotenia, analýzou činnosti žiaka, konzultáciami s ostatnými učiteľmi, vrátane výchovného poradcu, rozhovormi so žiakom, jeho rodičmi, ale aj inštruktormi praktickej prípravy. Pri hodnotení sa využívajú kritériá hodnotenia na zabezpečenie jeho objektivity. Žiaci sú s hodnotením oboznámení.

2.2 Základné údaje o štúdiu

Kód a názov študijného odboru: **6421 L spoločné stravovanie**

Dĺžka štúdia:	2 – ročné nadstavbové štúdium
Forma štúdia:	denná
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:	- podmienky prijatia na štúdium ustanovuje vykonávací predpis o prijímacom konaní na stredné školy, - zdravotná spôsobilosť uchádzača o štúdium.
Spôsob ukončenia štúdia:	maturitná skúška
Doklad o dosiahnutom vzdelaní:	maturitné vysvedčenie
Poskytnutý stupeň vzdelania:	úplné stredné odborné vzdelanie SKKR 4
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:	v pracovných pozíciách ako účtujúci čašník, servírka, hlavný čašník, servírka, barman, prevádzkar, závodu spoločného stravovania, súkromný podnikateľ v oblasti cestovného ruchu a spoločného stravovania
Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie):	vysokoškolské vzdelanie SKKR 5

2.3 Organizácia výučby

Príprava v školskom vzdelávacom programe Spoločné stravovanie v študijnom odbore 6421 L spoločné stravovanie zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie . Teoretické vyučovanie je realizované denne a odborná prax raz za týždeň v šesť hodinových blokoch.

Teoretické vyučovanie je poväčšine organizované v priestoroch školy na Družstevnej 1475, Humenné. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v cudzom jazyku. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvojujú si základy

matematiky, chémie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, spoločenskej komunikácie, zloženia a skladovania potravín, výživy, stolovania, technológie prípravy pokrmov a pod. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti na úseku obsluhy. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v škole, v stredisku praktického vyučovania a priamo na pracoviskách zamestnávateľov. Praktická príprava prebieha vo všetkých ročníkoch v školských odborných učebniach, v reštauráciách v Humennom, ktoré sú našimi kmeňovými partnermi. Prevádzkové podmienky v uvedených zariadeniach umožnia žiakom podieľať sa na výrobe, príprave a distribúcii pokrmov a nápojov, hotových a minútkových jedál pre širokú verejnosť, vrátane bežnej a príležitostnej obsluhy pri rôznych gastronomických podujatiach a získať praktické vedomosti z hotelového a gastronomického manažmentu. Pri zabezpečovaní stravovania pre verejnosť si žiaci osvojujú potrebné návyky:

- v komunikácii s hosťami a klientmi, v prijímaní a uvádzaní hostí, v prijímaní objednávok, servírovaní jedál a nápojov, v príprave a v aranžovaní miestností, úprave a aranžovaní stolov na dennú prevádzku a slávnostné prestieranie, ako aj návyky v skladovaní, ošetrovaní a podávaní nápojov, vyúčtovaní s hosťom a úprave pracoviska po odchode hosta,
- v zostavovaní jedálnych lístkov a poradia pokrmov, v príprave a úprave produktov, v aranžovaní a úprave polotovarov, v ošetrovaní pracovných pomôcok, náradia a vybavenia, osvojujú si postupy pri zisťovaní nákladov na výrobky a podmienky správneho skladovania surovín,
- na prijímanie objednávok od zákazníkov, vykonávanie pokladničných operácií, príjem evidenciu hostí, informácie o poskytovaných službách,
- na vedenie evidencie ubytovaných hostí ,
- na zabezpečenie dodržiavania predpisov v oblasti hygieny, BOZP a PO a vnútropodnikových smerníc,
- pri jednaní s inšpekčnými orgánmi, pri prejednávaní reklamácií zákazníkov a pod..

Dvojočný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre úsek obsluhy alebo prípravy jedál so všeobecným prehľadom o celej oblasti stravovacích služieb a s predpokladmi pre výkon obchodno-podnikateľských aktivít v oblasti spoločného stravovania a cestovného ruchu.

Maturitná skúška sa koná v súlade s platnými predpismi a pedagogicko-organizačnými pokynmi MŠ

SR.

Ďalšie organizačné podrobnosti týkajúce sa účelových kurzov a cvičení sú súčasťou učebného plánu.

2.4 Zdravotné požiadavky na žiaka

Na prijatie do študijného odboru 6421 L spoločné stravovanie môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom. Uchádzači nesmú trpieť predovšetkým:

- závažným ochorením obmedzujúcim funkcie horných končatín (porucha hrubej a jemnej motoriky),
- závažným ochorením funkcie nosného a pohybového systému (ochorenia chrbtice, ploché nohy, vybočenie kolien, stav po kongenitálnej luxácii bedier), závažným ochorením dýchacích ciest, srdcovými a cievnyimi ochoreniami (varixy),
- závažným ochorením kože horných končatín,
- závažnými a nekompensovanými formami epilepsie a epileptických syndrómov a kolapsových stavov vzhľadom k predpokladanej obslužnej práci, psychickými chorobami (alkoholizmus, toxikománia, nervové choroby)
- prognosticky závažnými ochoreniami oka, a sluchu
- závažnejšími chybami reči
- endokrinnými ochoreniami a imunodeficitnými stavmi,
- chronickými chorobami pečene,

- ochoreniami obehovej sústavy a ľadvín, poruchy termoregulácie

Pred prijatím do odboru je potrebné vyšetrenie na bacilonosičstvo. Uchádzač musí mať platný zdravotný preukaz. Zdravotnú spôsobilosť uchádzačov posúdi a písomne potvrdí dorastový lekár, v prípade zmenenej pracovnej schopnosti aj posudková komisia sociálneho zabezpečenia.

2.5 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci

Neoddeliteľnou súčasťou teoretického a praktického vyučovania je problematika bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny práce a protipožiarnej ochrany. Výchova k bezpečnej a zdravie neohrozujúcu prácu vychádza po dobu štúdia z požiadaviek platných právnych a ostatných predpisov (zákonov, nariadení vlády SR, vyhlášok, technických predpisov a slovenských technických noriem). Tieto požiadavky sa musia vzťahovať k výkonu konkrétnych činností, ktoré sú súčasťou odborného výcviku. Tieto požiadavky sa musia doplniť informáciami o rizikách možného ohrozenia, ktorým sú žiaci pri teoretickom a praktickom vyučovaní vystavení vrátane informácií o opatreniach na ochranu pred pôsobením týchto zdrojov rizík (zdravotné riziká a opatrenia pri ručnej manipulácii s bremenom, rizikové faktory súvisiace s mikroklimatickými podmienkami – teplotná záťaž organizmu a pod.).

Priestory pre výučbu musia zodpovedať svojimi podmienkami požiadavkám stanovených v zdravotníckych predpisoch (hygienické požiadavky na priestory, prevádzka školských zariadení, bezpečná prevádzka, používanie strojov, prístrojov a pod.). Návik a precvičovanie činností musí byť v súlade s požiadavkami, ktoré upravujú prácu pre mladistvých (napr. Zákonník práce) a v súlade s podmienkami, podľa ktorých môžu mladiství vykonávať zakázané práce z dôvodu prípravy na povolanie. Základnými podmienkami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sa rozumie:

- dôkladne a preukázané oboznámenie žiakov s predpismi o BOZP, protipožiarnymi predpismi a s technologickými postupmi,
- používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným a protipožiarnym predpisom,
- používanie ochranných pracovných prostriedkov podľa platných predpisov,
- vykonávanie stanoveného dozoru na pracoviskách žiakov, pričom sa vymedzia stupne dozoru nasledovne:
 - práca pod dozorom si vyžaduje sústavnú prítomnosť osoby poverenej dozorom, ktorá dohliada na dodržiavanie BOZP a pracovného postupu. Táto osoba musí zrakovo obsiahnuť všetky pracovné miesta tak, aby mohla bezpečne zasiahnuť v prípade porušenia BOZP,
 - práca pod dohľadom si vyžaduje prítomnosť osoby poverenej dohľadom kontrolovať pracoviská pred začatím práce a pokiaľ nemôže zrakovo všetky pracoviská obsiahnuť, v priebehu práce ich obchádza a kontroluje.

Stanovením príslušného stupňa dozoru je poverený vedúci zamestnanec Strediska praktického vyučovania v závislosti od charakteru práce, podmienok a tematického celku výučby.

Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje:

1. Pracovné oblečenie

Dievčatá

- Biela blúzka
- Čierna sukňa (max. 10 cm nad kolená, nie bedrová)
- Čierna vesta
- Biela zásterka

- Zdravotné topánky (nie vsuvky)
- Príručník (2 kusy)
- Menovka

Chlapci

- Biela košeľa (1x s dlhým rukávom, 1x s krátkym rukávom)
- Čierne nohavice
- Čierna vesta
- Biela zásterka
- Čierne topánky (polovičné)
- Príručník (2 kusy)
- Motýlik (čierny)
- Menovka

2.6 Zdravotný preukaz pre prácu s potravinami

Zakazuje sa nosenie „píršingu“. Odborný výcvik budú žiaci vykonávať na určených pracoviskách (kmeňových, zmluvných) a Stredisku pracovného vyučovania. Odborný výcvik sa bude vykonávať aj v čase školských prázdnin, prípadne v sobotu a v nedeľu podľa potreby a záujmu žiakov.

3 PROFIL ABSOLVENTA ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6421 L SPOLOČNÉ STRAVOVANIE

3.1 Charakteristika absolventa

Absolvent päťročného študijného odboru 6421 L spoločné stravovanie po ukončení štúdia úspešne vykonanou maturitnou skúškou získava prvú kvalifikáciu na úrovni úplného stredného odborného vzdelania. Bude ovládať zásady správnej výživy, ale aj podstatu rôznych liečivých diét, získa prehľad o obsahu základných živín, vitamínov, minerálnych látok v jednotlivých skupinách potravín, bude vedieť určiť ich biologickú a energetickú hodnotu, oboznámi sa so zásadami ich uskladnenia a s možnosťami ich použitia pri úprave jedál. Získa zručnosti v základných technologických postupoch v úprave pokrmov, v správnej kombinácii pokrmov, v zostavovaní jedálnych lístkov s rešpektovaním zásad racionálnej výživy, ďalej vo výpočte ceny každého pokrmu a v organizácii pracovných činností tak, aby zákazníci dostali jedlá v požadovanej kvalite a úprave. Osvojí si v praxi zásady bezpečnej a hygienickej práce, získa vedomosti a zručnosti z pravidiel spoločenského správania pri styku so zákazníkom, z techniky stolovania, obsluhy a podávania jedál a nápojov na úrovni jednoduchej aj zložitej obsluhy pri osobitných príležitostiach a osvojí si špecifiká obsluhy hostí zo zahraničia.

Zdokonalí sa v zručnostiach pri podávaní nápojov, rozšíri si znalosti o jednotlivých druhoch nápojov. Získa základné vedomosti o kongresovom cestovnom ruchu doma a vo svete, o základných kongresových službách a kongresových zariadeniach a získa základné zručnosti v zabezpečovaní kongresových služieb. Prehĺbi si vedomosti a zručnosti v oblasti gastronómie jednotlivých národov, bližšie spoznajú krajinu, získajú geografické vedomosti o krajine z hľadiska cestovného ruchu, osvoja si vedomosti o spôsobe podávania jedál a nápojov a osobitosti stolovania v jednotlivých krajinách.

Absolvent bude vedieť uplatňovať teoretické vedomosti, používať správne technologické postupy, dodržiavať hygienické zásady podľa HACCP a zásady BOZP a PO, riadiť a organizovať činnosti na zabezpečenie plynulej prevádzky spoločného stravovania, prejednať a riešiť reklamácie zákazníkov, vykonávať pokladničné operácie, prijímať objednávky od zákazníkov, jednať s inšpekčnými orgánmi. Do učiva v teoretickej aj praktickej oblasti do učiva boli zapracované témy týkajúce sa finančnej gramotnosti doporučené národným štandardom finančnej gramotnosti.

V rámci pracovnej pozície sú na absolventa kladené veľmi vysoké požiadavky na krátkodobú pamäť, schopnosť pracovať v tíme a schopnosť sociálneho kontaktu. Vysoké nároky sú dané aj na rozsah zrakového poľa, priestorové videnie, rozlišovanie zvuku, udržiavanie rovnováhy, rozlišovanie čuchových podnetov, rozdelenie pozornosti, praktické myslenie, písomný a slovný prejav, prispôsobivosť, flexibilitu, sebakontrolu, sebaovládanie, samostatnosť, kultivovanosť vystupovania a vzhľad, istotu a pohotovosť vystupovania. Požiadavky sú kladené aj na rozlišovanie farieb a farebných odtieňov, rozlišovanie chuti, samostatné myslenie a odolnosť voči senzorickej záťaži.

Absolventi sa uplatnia v pracovných pozíciách v pohostinstve, hoteloch, gastronómii a cestovnom ruchu ako čašník, servírka, hlavný čašník, barman, prevádzkar, vedúci závodu spoločného stravovania, súkromný podnikateľ v oblasti cestovného ruchu a spoločného stravovania.

Absolventi študijného odboru 6421 L spoločné stravovanie získajú schopnosť komunikovať v cudzom jazyku, riešiť problémové úlohy a pracovať v skupine, aktívne sa zapájať do diania spoločnosti a svoje vedomosti a zručnosti priebežne aktualizovať. Budú schopní prijímať zodpovednosť za vlastnú prácu a za prácu ostatných. Po absolvovaní vzdelávacieho programu získajú zručnosti pri práci s osobným počítačom a internetom. Naučia sa efektívne využívať informačné a komunikačné technológie pre svoj osobný rast a výkonnosť v práci.

Absolvent strednej školy by mal byť schopný využívať poznatky, zručnosti a skúsenosti na efektívne riadenie vlastných finančných zdrojov s cieľom zaistiť celoživotné finančné zabezpečenie seba a svojej domácnosti.

Po ukončení štúdia získavajú absolventi študijného odboru 6421 L spoločné stravovanie vysvedčenie o maturitnej skúške. Po úspešnom ukončení štúdia môže pokračovať v štúdiu na úrovni ISCED 5. Svoju kvalifikáciu môže zvyšovať rôznymi vzdelávacími cestami, prípadne môže získať aj inú kvalifikáciu ako je kvalifikácia v danom študijnom odbore.

Kompetenčný profil absolventa sme vytvorili na základe kompetencií uvedených v ŠVP, NŠFG a analýzy povolania v priamej spolupráci so zamestnávateľmi. Analýza povolania je súčasťou Analytickej štúdie.

Týmto má absolvent študijného odboru garantované získanie aktuálnych vedomostí, zručností a kompetencií v závislosti od potrieb zamestnávateľov.

3.2 Kompetencie absolventa

Absolvent študijného odboru 6421 L spoločné stravovanie po absolvovaní vzdelávacieho programu disponuje týmito kompetenciami:

3.2.1 Kľúčové kompetencie

Kľúčové kompetencie sú tie, ktoré potrebujú všetci ľudia na svoje osobné naplnenie a rozvoj, zamestnateľnosť, sociálne začlenenie, udržateľný životný štýl, úspešný život v spoločnosti, ktorá žije v mieri, pre riadenie života so zodpovedným prístupom ku zdraviu a aktívne občianstvo.

Všetky kľúčové kompetencie sa považujú za rovnako dôležité. Každá z nich prispieva k úspešnému životu v spoločnosti. Kompetencie možno využívať v mnohých rôznych súvislostiach a rozličných kombináciách. Prekrývajú sa a nadväzujú na seba; aspekty, ktoré sú podstatné v jednej oblasti, zvyčajne podporujú kompetencie aj v ďalšej oblasti.

V súlade s Odporúčaním rady z 22. mája 2018 o kľúčových kompetenciách pre celoživotné vzdelávanie má absolvent úplného stredného odborného vzdelávania v rámci teoretického a praktického vyučovania nadobudnúť schopnosť rozvíjať tieto kľúčové kompetencie v nasledujúcich opisoch:

a) Gramotnosť

je schopnosť identifikovať, pochopiť, tvoriť a interpretovať koncepty, pocity, fakty a názory ústnou aj písomnou formou pomocou vizuálnych, zvukových a digitálnych materiálov v rozličných odboroch a kontextoch. Zahŕňa schopnosť efektívne komunikovať a nadväzovať kontakty s ostatnými.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- porozumieť akémukoľvek počutému vecnému textu, ktorého obsah, štýl a jazyk sú primerané jeho osobným a odborným záujmom;
 - porozumieť obsahu a významu vecného textu (vrátane tabuliek, grafov, nákresov a schém), vyhľadať explicitne a implicitne vyjadrené informácie a spojiť ich do ucelenej informácie;
 - identifikovať v texte logické, časové a príčinnno-následné súvislosti;
 - uplatniť základy kritického čítania, t. j. vie vnímať väčšinu problémov nastolených textom a identifikuje explicitné chyby a protirečenia, ktoré sa v texte nachádzajú;
 - vyjadriť súvislé a logicky usporiadané ústne prejavy s rôznym cieľom pre špecifické publikum na témy, ktoré sú blízke jeho osobným a odborným záujmom;
 - sformulovať vlastný názor a pomocou argumentov ho obhájiť;
 - bez prípravy začať, udržiavať a ukončiť komunikáciu na akúkoľvek jemu blízku všeobecnú a odbornú tému;
 - aktívne zapojiť do diskusie, svoj prejav formuluje zrozumiteľne a pokojne;
- dokáže sa pohodovo zorientovať v komunikačnej situácii a jasne reagovať zrozumiteľnou odpoveďou alebo otázkou;
- dodržiavať zásady spoločenskej komunikácie, dokáže komunikačnej situácii vhodne prispôbiť stratégiu, charakter a tón komunikácie;
 - vytvoriť štruktúrovaný a kompozične zrozumiteľný text, ktorý mu je blízky témou alebo odbornosťou;
 - pri tvorbe textu uplatniť logické, časové a príčinnno-následné súvislosti textu a požiadavky slovosledu v súlade s komunikačnou situáciou.

b) Viacjazyčnosť

je kompetencia, ktorá vymedzuje schopnosť používať rozličné jazyky na vhodnú a účinnú komunikáciu v primeranej škále spoločenských a kultúrnych súvislostí.

Ide o schopnosti sprostredkovať informácie medzi rôznymi jazykmi a médiami. Pokiaľ je to vhodné, môže zahŕňať zachovanie a ďalší rozvoj kompetencií v materinskom jazyku, ako aj osvojenie si úradného jazyka (jazykov) danej krajiny.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- pochopiť hlavné body jasnej štandardnej reči o známych veciach, s ktorými sa pravidelne stretáva vo svojom živote. Rozumie zmyslu mnohých rozhlasových alebo televíznych programov o aktuálnych udalostiach a témach osobného či odborného záujmu, keď je prejav relatívne pomalý a jasný;
- porozumieť textom, ktoré pozostávajú zo slovnej zásoby často používanej v každodennom živote alebo ktoré sa vzťahujú na jeho prácu;
- zvládnuť väčšinu situácií, ktoré sa môžu vyskytnúť počas cestovania v oblasti, kde sa hovorí daným cudzím jazykom. Dokáže nepripravený vstúpiť do konverzácie na témy, ktoré sú známe, ktoré ho osobne zaujímajú, alebo ktoré sa týkajú osobného každodenného života;
- spojiť slovné spojenia jednoduchým spôsobom tak, aby opísal skúsenosti a udalosti, vlastné sny, nádeje a ambície. Stručne dokáže uviesť dôvody a vysvetlenia názorov a plánov, vyrozprávať príbeh alebo zápletku knihy či filmu a opísať vlastné reakcie;
- napísať jednoduchý súvislý text na témy, ktoré sú mu známe alebo ho osobne zaujímajú, alebo napríklad aj e-maily opisujúce jeho skúsenosti a dojmy.

c) Matematická kompetencia a kompetencia vo vede, v technológii a inžinierstve

matematická kompetencia je schopnosť rozvíjať a používať matematické myslenie a porozumenie na riešenie rôznych problémov v každodenných situáciách. Kompetencia vo vede sa vzťahuje na schopnosť vysvetliť prírodné javy pomocou základných vedomostí a metodiky vrátane pozorovania a experimentovania s cieľom klásť otázky a odvodiť závery podložené dôkazmi. Kompetencie v technológii a inžinierstve sa chápu ako uplatňovanie daných vedomostí a metodiky ako odpovedí na vnímané ľudské túžby a potreby. Kompetencia vo vede, v technológii a inžinierstve zahŕňa porozumenie zmenám spôsobeným ľudskou činnosťou a zodpovednosti občana ako jednotlivca.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- efektívne aplikovať matematické princípy a postupy v rámci svojho odboru;
- komunikovať v matematickom jazyku a používať vhodné pomôcky vrátane štatistických údajov a grafov;
- chápať vedu ako proces bádania rôznymi metódami vrátane pozorovania a riadených experimentov, logicky a racionálne myslieť pri overovaní hypotéz;
- aktívne zaujímať o etické otázky a podporu bezpečnosti a environmentálnej udržateľnosti, najmä pokiaľ ide o vedecko-technický pokrok v súvislosti s jednotlivcom, rodinou, komunitou a celosvetovými otázkami.

d) Digitálna kompetencia

zahŕňa sebaistú, kritickú a zodpovednú využívanie digitálnych technológií na vzdelávanie, prácu a účasť na dianí v spoločnosti, ako aj interakciu s digitálnymi technológiami. Zahŕňa informačnú a dátovú gramotnosť, komunikáciu a spoluprácu, mediálnu gramotnosť, tvorbu digitálneho obsahu, bezpečnosť, otázky súvisiace s duševným vlastníctvom, riešenie problémov a kritické myslenie.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- používať digitálne technológie na podporu svojho aktívneho občianstva a sociálneho začlenenia, spoluprácu s ostatnými a kreativnosť pri dosahovaní osobných, sociálnych alebo obchodných cieľov s uvedomením si príležitosti, obmedzení, vplyvov a rizík, ktoré predstavujú;
- kriticky pristupovať k platnosti, spoľahlivosti a vplyvu informácií a údajov dostupných vďaka digitálnym prostriedkom a poznať právne a etické zásady súvisiace s prácou s digitálnymi technológiami;
- chrániť informácie, obsah, údaje a digitálnu identitu, ako aj rozoznávať softvéry, zariadenia, umelú inteligenciu alebo roboty a efektívne s nimi pracovať;
- chápať všeobecné zásady, mechanizmy a logiku vyvíjajúcich sa digitálnych technológií a poznať základné funkcie a spôsoby použitia rôznych zariadení, softvérov a sietí.

e) Osobná a sociálna kompetencia a schopnosť učiť sa

je schopnosť uvažovať o vlastnej osobnosti, efektívne riadiť čas a informácie, konštruktívne spolupracovať s ostatnými a riadiť vlastné vzdelávanie a kariéru.

Zahŕňa schopnosť zvládnuť zložité situácie, učiť sa, zachovať si fyzické aj duševné zdravie a dbať o svoje zdravie a viesť život zameraný na budúcnosť, byť empatický a zvládať konflikty v inkluzívnom a podporujúcom prostredí.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- starať o svoj fyzický a duševný rozvoj, uvedomovať si dôsledky nezdravého životného štýlu a závislostí;
- kriticky uvažovať o svojich vlastných predsudkoch a stereotypoch a o tom, čo sa za nimi skrýva;
- preukázať istotu vo svojej schopnosti zvládnuť výzvy v živote;
- dôsledne dodržiavať svoje záväzky voči iným;

- pri práci podporovať druhých aj napriek rozdielnym názorom;
- identifikovať zdroje učenia sa, vybrať najspolahlivejšie zdroje informácií alebo uskutočniť zodpovedný výber z existujúcich možností;
- dokáže použiť explicitné a definovateľné kritériá, princípy alebo hodnoty pri tvorbe úsudkov.

f) Občianska kompetencia

je schopnosť konať ako zodpovedný občan a v plnej miere sa zúčastňovať na občianskom a sociálnom živote, a to opierajúc sa o znalosť sociálnych, hospodárskych, právnych a politických konceptov a štruktúr, ako aj o chápanie celosvetového vývoja a udržateľnosti.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- rešpektovať ľudí, ktorí majú odlišné názory v oblasti politiky a vierovyznania;
- vykonávať povinnosti aktívneho občana na miestnej, národnej alebo globálnej úrovni;
- porozumieť rôznym spôsobom, akými občania môžu ovplyvňovať politiku;
- kriticky uvažovať o vplyve propagandy na život jednotlivca, spoločnosti a vývoj súčasného sveta;
- dokáže zhodnotiť vplyv spoločnosti na svet prírody, napríklad z hľadiska rastu a vývoja populácie, spotreby prírodných zdrojov.

g) Kompetencia v oblasti kultúrneho povedomia a prejavu

zahŕňa chápanie a rešpektovanie toho, ako sa myšlienky a význam kreatívne vyjadrujú a šíria v rôznych kultúrach a prostredníctvom rôznych druhov umenia a iných kultúrnych foriem. Zahŕňa rozvoj a vyjadrovanie vlastných názorov a schopnosť identifikovať svoje miesto alebo úlohu v spoločnosti rôznymi spôsobmi a v rôznych kontextoch.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- vyhľadávať možnosti spoznať iné kultúry s cieľom spoznať tradície a iný pohľad na svet;
- zaujať otvorený postoj a rešpekt k rôznorodosti kultúrneho prejavu, ako aj etický a zodpovedný prístup k intelektuálnemu a kultúrnemu vlastníctvu;
- poznať miestnu, národnú, regionálnu, európsku a globálnu kultúru a jej prejavy vrátane jazyka, dedičstva a tradícií či kultúrnych produktov a porozumieť tomu, ako sa tieto prejavy môžu navzájom ovplyvňovať a ako môžu ovplyvňovať názory jednotlivca

3.2 Všeobecné kompetencie

Absolventi študijného odboru 6421 L spoločné stravovanie majú :

- rozlišovať spisovný a hovorový jazyk, dialekt a štýlovo príznačné javy, vo vlastnom prejave voliť prostriedky adekvátnej komunikačnej situácie,
- v písomnom a hovorenom prejave uplatňovať zásady slovenského pravopisu, využívať vedomostí o tvarosloví,
- používať adekvátnu slovnú zásobu vrátane príslušnej odbornej terminológie,
- orientovať sa v základnej výstavbe textu, prezentovať a obhajovať svoje stanoviská,

- vedieť položiť otázku a správne formulovať odpovede,
- vyjadrovať postoje neutrálne, pozitívne (pochvala) a negatívne (kritika, polemika),
- vyjadrovať sa vecne správne, jasne a zrozumiteľne,
- odborne sa vyjadrovať o javoch vo svojom odbore,
- samostatne získavať potrebné informácie z dostupných zdrojov, triediť ich a kriticky k nim pristupovať,
- mať prehľad o dennej tlači a tlači podľa svojho záujmu,
- komunikovať v cudzom jazyku v rámci základných tém,
- schopnosť vymieňať si informácie a názory v cudzom jazyku týkajúce sa základných všeobecných a odborných tém ústnym a písomným prejavom,
- schopnosť zvoliť si adekvátnu komunikačnú stratégiu a jazykové prostriedky, zrozumiteľne vyjadrovať hlavné myšlienky v cudzom jazyku,
- využívať text ako poznanie a prostriedok na skvalitnenie jazykových spôsobilostí,
- pracovať so slovníkom, jazykovými a inými príručkami, internetom a ďalšími zdrojmi informácií,
- poznať a rešpektovať tradície, zvyky a odlišnosti sociálnej a kultúrnej hodnoty iných národov a jazykových oblastí,
- ovládať základné ekologické súvislosti a postavenie človeka v prírode, zdôvodniť nevyhnutnosť udržateľného rozvoja,
- posúdiť chemické látky z hľadiska nebezpečnosti a ich vplyvu na živé organizmy.
- vysvetliť etické normy súvisiace so životom a zdravím,
- charakterizovať etiku práce,
- využívať vedomosti a spôsobilosti v praktickom živote pri riešení otázok svojho politického a občianskeho rozhodovania, hodnotenia a správania,
- konať zodpovedne a prejavovať občiansku aktivitu, vážiť si demokraciu a slobodu,
- využívať matematické poznatky v praktickom živote,
- osvojiť si poznatky a špeciálne činnosti podporujúce úpravu porúch zdravia,
- osvojiť si základy zdravovedy a fyziológie ľudského tela,
- osvojiť si zásady správnej výživy a zdravého životného štýlu,
- zorganizovať si pohybový režim a program vlastných pohybových aktivít ako súčasť životného štýlu,
- preukázať pohybovú gramotnosť k osobnému športovému výkonu.

3.3 Odborné kompetencie

a) Požadované vedomosti

Absolvent i študijného odboru 6421 L spoločné stravovanie majú :

- aktívne používať ekonomické pojmy, ovládať ich súvislosti,
- mať poznatky o potravinách, nápojoch a technológii ich výroby, prezentácii a predaji,
- mať potrebné znalosti pre prácu s informačnou a výpočtovou technikou,
- orientovať sa v základných predpisoch, ustanoveniach obchodného, živnostenského, občianskeho a pracovného práva,
- mať poznatky o zásadách spotrebiteľskej výchovy a ochrany spotrebiteľa,
- mať poznatky o zásadách gastronomických pravidiel a zostavovaní jedálnych a nápojových lístkov,
- ovládať technologické postupy vo svojom odbore s využívaním poznatkov technologických normách,
- ovládať zásady tvorby nových receptúr s využitím gastronomických pravidiel

- ovládať postupy pri tvorbe cien
- vedieť základy o ochrane spotrebiteľa
- poznať vplyv reklamy na podnikanie v oblasti gastronómie
- mať vedomosti o ovládať predpisy o uchovávaní vzoriek výrobkov
- ovládať poznatky o charakteristike a technologických postupoch bežných a pracovne náročných jedál teplej a studenej kuchyne, ako aj teplých a studených múčnikov a teplých nápojov,
- ovládať poznatky o organizácii práce vo výrobnom, odbytovom a ubytovacom stredisku,
- preukázať poznatky o pravidlách techniky obsluhy a stolovaní
- ovládať zásady spoločenskej komunikácie,
- mať návyky z oblasti osobnej aj prevádzkovej hygieny a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci,
- ovládať odbornú terminológiu typickú pre oblasť svojho povolania a využívať osvojené pojmy pri riešení praktických úloh,
- mať vedomosti o potravinách, o ich zložení, akosti, získavaní a spracovaní a ostatnej manipulácii s ohľadom na zdravie človeka,
- vedieť používať techniku, poznať strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzok,
- mať vedomosti o správnom životnom štýle človeka,
- vedieť zásady správnej výrobnéj praxe,
- poznať špecifickú problematiku vo svojom odbore, aplikovať vedomosti v priamom kontakte so zákazníkmi,
- samostatne rozhodovať o pracovných problémoch.

b) Požadované zručnosti

Absolvent i študijného odboru 6421 L spoločné stravovanie majú :

- uplatniť v praxi etické a profesijné pravidlá, zásady spoločenského správania a vystupovania,
- aplikovať v praxi základné obchodno-podnikateľské aktivity a základné zásady marketingu,
- uplatňovať estetiku práce a prostredia s dodržaním hygienických zásad a zásad bezpečnosti práce na prevádzke,
- voliť správne technologické postupy práce, pripraviť pracovisko, pracovné prostriedky a predmety, pripravovať a predpripravovať suroviny na prácu
- zabezpečiť bežnú údržbu pracovných prostriedkov, ktoré používa,
- preukázať základné užívateľské práce s výpočtovou technikou,
- vykonávať pracovné činnosti tak, aby nenarušoval životné prostredie,
- udržiavať estetickú úroveň pracovného prostredia, estetiku výrobkov
- dodržiavať základné zásady rokovania so zákazníkmi a spolupracovníkmi,
- vykonávať základné spôsoby zmyslových skúšok akosti surovín a tovarov,
- pracovať s predpismi HACCP o preberaní a výdaji tovaru a reklamácii,
- orientovať sa v nových technológiách a výrobkoch,
- prijímať a registrovať objednávky a podávať informácie o jedlách a nápojoch,
- obsluhovať strojové a tepelné zariadenia a dodržiavať BOZP
- pracovať s registračnou pokladňou, inkasovať a robiť vyúčtovanie,

- uplatniť v práci správnu techniku prípravy a podávania jedál a nápojov, pripraviť základné druhy miešaných nápojov, šalátov a špeciálnych jedál pred hosťom
- obsluhovať pri osobitných druhoch slávnostného stolovania

c) Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Absolventi študijného odboru 6421 L spoločné stravovanie majú disponovať :

- manuálnou zručnosťou v činnostiach konkrétneho odboru, adaptabilitou, kreativitou, disponibilitou, spoľahlivosťou, trpezlivosťou, dôslednosťou a presnosťou, schopnosťou spolupracovať, sebadisciplínou, mobilitou, schopnosťami pracovať v tíme, budovaním imidžu firmy, pozitívnym kontaktom so zákazníkom, samostatnou prácou, dodržovaním predpisov o ochrane spotrebiteľa, dodržiavaním firemnej kultúry, flexibilitou, profesionálnou hrdosťou, zodpovednosťou za zverený majetok, schopnosťou riešiť konfliktné situácie,
- požadovaným rozsahom zrakového poľa, priestorovým videním, rozlišovaním farieb a farebných odtieňov,
- rozlišovaním smeru zvuku a má kinestetický zmysel,
- rozlišovaním chuti, čuchových podnetov,
- kultivovanosťou vystupovania a vzhľadu, istotou, pohotovosťou svojho vystupovania, schopnosťou sociálneho kontaktu,
- odolnosťou voči senzorickej záťaži,
- krátkodobou pamäťou, praktickým a samostatným myslením a rozdeľovaním pozornosti.

TEORETICKÉ VZDELÁVANIE

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- hospodáriť správne so surovinami, materiálom a prístrojmi a strojným zariadením,
- pripravovať technologicky náročné jedlá, vrátane národných, regionálnych a iných špecialít,
- vysvetliť postup zostavovania kalkulácií,
- vysvetliť hlavné zásady riadenia pracovníkov v zariadeniach spoločného stravovania a cestovného ruchu,
- popísať pracovné činnosti manažmentu strednej úrovne riadenia,
- používať správne výpočtovú techniku na spracovanie dát a evidenčné účely, na efektívnu hospodársku korešpondenciu a ekonomické rozborov a prognózy,
- uplatňovať zásady vedenia administratívy vo výrobných a odbytových strediskách,
- poznať predpisy a zákony týkajúce sa reklamy a ochrany spotrebiteľa
- využívať marketingové princípy v praxi,
- aplikovať zásady marketingu v integráciách spoločenských potrieb pri zohľadnení požiadaviek podnikateľskej etiky a legislatívy.
- uplatniť spotrebiteľské zručnosti pri zodpovednom rozhodovaní o nákupe
- stručne zhrnúť hlavné princípy ochrany spotrebiteľov
- popísať spôsob používania rôznych metód platenia

PRAKTICKÁ PRÍPRAVA

Výkonové štandardy

Absolvent vie:

- dodržiavať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci,
- využívať v organizačnej a riadiacej práci a pri vedení agendy informačno -komunikačné technológie,
- orientovať sa v základných právnych normách a predpisoch a uplatňovať ich v praxi - Obchodný zákonník, Živnostenský zákon , Zákonník práce , daňové zákony,
- aplikovať základné právne normy ochrany majetku a ochrany spotrebiteľa,
- vykonávať základné pracovné činnosti vo výrobných, odbytových a ubytovacích strediskách gastronomických a ubytovacích zariadení,
- používať odbornú terminológiu vo svojom odbore a využívať všeobecné poznatky, pojmy a zásady správania sa na pracovisku,
- hodnotiť kvalitu surovín materiálov a tovaru,
- vykonávať základné normovanie spotreby surovín a materiálov,
- kalkulovať ceny,
- organizovať prácu v bežnej gastronomickej prevádzke a pri gastronomických akciách,
- zostavovať jedálne a nápojové lístky podľa gastronomických pravidiel,
- pripraviť pokrmy teplej a studenej kuchyne podľa receptúr,
- prakticky uplatňovať techniky jednoduchej i zložitej obsluhy pri podávaní jedál a nápojov,
- používať základné techniky a technológie na vytvorenie finálnych produktov a poskytnutie služieb v spoločnom stravovaní, ubytovacích službách a cestovnom ruchu,
- orientovať sa v novo vyvinutých technológiách, surovinách a materiáloch,
- uplatňovať etické zásady komunikácie s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi.

EKONOMICKÉ VZDELÁVANIE

Učivo je vymedzené spoločne pre všetky odbory na danom stupni vzdelania bez ohľadu na ich profiláciu. Pomôže žiakovi pri rozhodovaní o ďalšej profesijnej a vzdelávacej orientácii, pri vstupe na trh práce a pri uplatňovaní pracovných práv.

Cieľom je príprava absolventa s konkrétnym odborným profilom, ktorý mu pomôže úspešne sa presadiť na trhu práce i v živote.

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- vysvetliť základné pojmy pracovného práva – práca, povolanie, zamestnanie, pracovné miesto, fyzická a právnická osoba;

- charakterizovať základné povinnosti zamestnávateľa a zamestnanca po vzniku pracovného pomeru;
- vypracovať osobnú prípravu na prijímací pohovor v slovenskom a cudzom jazyku;
- porovnať profesijnú ponuku na slovenskom i európskom trhu práce a pružne na ňu reagovať ďalším vzdelávaním;
- vyhodnotiť vzťah práce a osobného príjmu;
- analyzovať aktívnu a pasívnu komunikáciu s finančnými inštitúciami;
- vysvetliť základné práva a povinnosti spotrebiteľov na modelových situáciách (aj z pohľadu podnikateľa) a identifikovať cenové triky a klamlivé a zavádzajúce ponuky;
- kriticky zhodnotiť informácie poskytované reklamou a porozumieť úlohám marketingu;
- vysvetliť pojem pranie špinavých peňazí;
- opísať postup oznámenia korupcie a oznámenia podvodu;
- rozlíšiť nominálnu mzdu, reálnu mzdu a cenu práce;
- identifikovať položky bežne odpočítavané z hrubej mzdy;
- uviesť príklady zdrojov príjmu iných než mzda (napr. dar, provízia a zisk, peňažný príjem domácnosti, štátne príspevky a sociálne dávky, príjem z podnikateľskej činnosti);
- opísať spôsoby krytia deficitu (úvery, splátkový predaj, leasing);
- rozlišovať legálne a nelegálne podnikateľské aktivity;
- vymedziť a porovnať právne formy pre oblasť podnikania;
- vysvetliť postup založenia a vzniku živnosti alebo iného podnikateľského subjektu v styku s verejnou správou
- zostaviť podnikateľský a finančný plán podniku – právnickej osoby;
- charakterizovať a vysvetliť rozdiel medzi priamymi a nepriamymi daňami; daňový a odvodový systém v Slovenskej republike;
- vysvetliť dohľad nad finančným trhom v Slovenskej republike – Národná banka Slovenska ako „jednotné kontaktné miesto“;
- charakterizovať finančné inštitúcie a využívanie ich produktov a služieb cez internet;
- vysvetliť možnosti, ako splácať dlhy;
- navrhnúť spôsoby riešenia schodkového a prebytkového rozpočtu;
- vysvetliť obvyklé spôsoby nakladania s voľnými finančnými prostriedkami;
- zhodnotiť ako vplyva spotreba na úspory a/alebo investície;
- stanoviť si kroky na dosiahnutie krátko, stredne a dlhodobých finančných cieľov;
- vysvetliť tvorbu ceny na základe nákladov, zisku, DPH;
- zvoliť vhodné platobné nástroje (bez/hotovostné úhrady, inkasá, platobné karty a pod.);
- vysvetliť rozdiel medzi využívaním osobného a podnikateľského účtu;
- vysvetliť algoritmus zloženého úročenia;
- identifikovať rôzne druhy úverov a ich zabezpečenie (vrátane úverov na bývanie resp. hypotekárnych úverov);
- posúdiť účel vyhlásenia (osobného) bankrotu a jeho možné dôsledky na majetok, zamestnanosť, cenu a dostupnosť úverov;
- zhrnúť práva dlžníkov a veriteľov, týkajúce sa zrážok zo mzdy a odňatia majetku v prípade nezaplatenia dlhu (exekúcia);
- uviesť rozdiel medzi sporením a investovaním;
- popísať výber vhodného poistného produktu s ohľadom na vlastné potreby;
- demonštrovať na konkrétnom príklade, aké druhy verejného poistenia je potrebné platiť pri brigádnickej činnosti študentov;

- charakterizovať dôchodkové poistenie – 1. pilier, 2. pilier a 3. pilier;
- uviesť druhy poistenia, ktoré sa môžu vzťahovať na náhodné poškodenie majetku alebo zdravia inej osoby;
- vysvetliť rozdiel medzi poistením vlastného majetku a poistením zodpovednosti súvisiacej s vlastníctvom majetku;
- vysvetliť podstatu a význam životného poistenia.

Obsahové štandardy

Svet práce

Základné pojmy pracovného práva

Osobný manažment

Základné atribúty trhu práce

Daňový a odvodový systém

Príjem

Pravidlá riadenia osobných financií

Plánovanie, príjem a práca

Úver a dlh

Sporenie a investovanie

Riadenie rizika a poistenie

Výchova k podnikaniu

Právne pojmy podnikania, podstata podnikateľskej činnosti, živnostenské podnikanie, jednoduchý podnikateľský zámer, finančný plán

Spotrebiteľská výchova

Finančná zodpovednosť spotrebiteľov

Rozhodovanie a hospodárenie spotrebiteľov

4 UČEBNÝ PLÁN ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6421 L spoločné stravovanie

Tabuľka prevodu rámcového učebného plánu ŠVP na učebný plán ŠkVP

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mierová 1973/79 Humenné			
Názov ŠkVP	Spoločné stravovanie			
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby			
Kód a názov študijného odboru	6421 L spoločné stravovanie			
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – SKKR 4			
Dĺžka štúdia	2 roky			
Forma štúdia	denná			
Iné	vyučovací jazyk - slovenský			
Štátny vzdelávací program		Školský vzdelávací program		
Vzdelávacie oblasti Obsahové štandardy	Minimálny počet týždenných vyučovacích hodín celkom	Vyučovaci predmet	Počet týž. vyučovacích hodín celkom	Disponibilné hodiny
Jazyk a komunikácia	12	Všeobecné vzdelávanie – povinné predmety	18	
Zvuková rovina jazyka a pravopis	6	slovenský jazyk a literatúra	6	
Lexikálna rovina jazyka				
Morfologická rovina jazyka				
Syntaktická rovina jazyka				
Štylistická rovina				
Jazyková kultúra				
Komunikácia				
Čítanie s porozumením				
Literatúra v živote človeka				
Staroveká literatúra				
Stredoveká literatúra				
Humanizmus a renesancia				
Barok				
Literárny romantizmus				
Literárny realizmus a literárna moderna				
Slovenská a svetová literatúra medzi dvoma svetovými vojnami				
Vývoj slovenskej literatúry po druhej svetovej vojne v kontexte so svetovou literatúrou				
Súčasná literatúra	6	anglický jazyk/nemecký jazyk	6	
Počúvanie s porozumením				
Čítanie s porozumením				
Písomný prejav				
Ústny prejav				
Poznátky o krajinách študovaného jazyka				
Počúvanie s porozumením	6	ruský jazyk	6	
Čítanie s porozumením				
Písomný prejav				
Ústny prejav				
Poznátky o krajinách študovaného jazyka				
Človek a spoločnosť	2		2	
Človek- občan		Občianska nauka		
Filozofia a jej atribúty				
Dejino-filozofický exkurz				
Religionistika				
Finančná gramotnosť				

Lidské práva a základné slobody				
Ochrana spoločenských hodnôt a slobôd				
Ako to vyzerá v historikovej dielni		Dejepis		
Starovek				
Stredovek				
Slovensko v období stredoveku				
Habsburská monarchia v novoveku				
Moderný slovenský národ				
1.svetová vojna a vznik Československa				
Druhá svetová vojna				
Slovenská republika 1939 - 1945				
Konflikt ideológií				
Človek a príroda	1			
Atómy , molekuly a periodická sústava prvkov	1	chémiá	2	1
Priebeh chemických reakcií				
Prvky a ich zlúčeniny				
Organické zlúčeniny				
Matematika a práca s informáciami	6		8	
Čísla, premenné, výrazy				
Rovnice, nerovnice a ich sústavy		matematika		
Funkcie				
Geometria	6		6	2
Kombinatorika a teória pravdepodobnosti				
Základy štatistiky				
Práca s údajmi a informáciami		informatika	2	
Zdravie a pohyb	2		2	
Ludský organizmus ako celok z hľadiska stavby a funkcie				
Vplyv telesnej výchovy a športu na somatický, funkčný a zdravotný stav človeka				
Kondičná príprava a všestranne rozvíjajúce cvičenia a pohybové hry, športový tréning				
Základy techniky a taktiky vybraných športových odvetví, odborná terminológia, pravidlá	2	Telesná a športová výchova	2	
Regenerácia, kompenzácia				
Poradové cvičenia				
Hygiena a bezpečnosť pri telesnej výchove a športe, základy prvej pomoci				
Šport a pobyt v prírode				
Disponibilné hodiny	2			
Teoretické vzdelávanie	15	Odborné vzdelávanie – povinné predmety	23	
Ekonomika a podnikanie		Ekonomika	4	
Evidencia , spracovanie a účtovanie	12	Účtovníctvo a štatistika	4	
Administratíva a korešpondencia		Hospodárska korešpondencia	1	
Technické a technologické vzdelávanie		Technika prevádzky	4,5	
Služby v ubytovacích zariadeniach		Hotelové služby	2	
Prieskum trhu		Marketing	2,5	
Spravovanie osobných financií		Manažment osobných financií	2	
Efektívna práca manažéra		Manažment v spoločnom stravovaní	2	
Faktory vplyvajúce na úroveň cestovného ruchu		Cestovný ruch	3	
Praktická príprava	8		12	
Bezpečnosť technických zariadení a bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci				
Technologické procesy v odbore				
Informačné a komunikačné technológie v odbore				

	8	odborná prax	12	4
Disponibilné hodiny	15	Voliteľné predmety	-	15
CELKOM	66		66	18

UČEBNÝ PLÁN ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6421 L spoločné stravovanie

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb Mierová 1973/79, 066 01 Humenné		
Názov ŠkVP	SPOLOČNÉ STRAVOVANIE		
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a org., obchod a služby		
Kód a názov študijného odboru	6421 L spoločné stravovanie		
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – SKKR 4		
Dĺžka štúdia	2 - ročné nadstavbové štúdium		
Forma štúdia	denná		
Druh školy	štátna		
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk		
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku		
	1.	2.	Spolu
Všeobecno-vzdelávacie predmety	13	13	26
Jazyk a komunikácia			
Slovenský jazyk a literatúra b)	3	3	6
Anglický jazyk / nemecký jazyk / ruský jazyk a) c)	3	3	6
Človek a spoločnosť			
Dejepis d)	1		1
Občianska náuka		1	1
Človek a príroda			
Chémia	1	1	2
Matematika a práca s informáciami			
Matematika	2	2	4
Informatika a)	2	2	4
Zdravie a pohyb			
Telesná a športová výchova a) e)	1	1	2
Odborné vzdelávanie	20	20	40
Teoretické vzdelávanie			
Ekonomika	2	2	4
Účtovníctvo a štatistika	2	2	4
Cestovný ruch	2	1	3
Technika prevádzky	3	3	6
Manažment osobných financií	1	2	3
Manažment v spoločnom stravovaní	2	0	2
Marketing	1,5	1,5	3
Hotelové služby	0,5	1,5	2
Hospodárska korešpondencia	0	1	1
Praktická príprava			
Odborná prax f)	6	6	12
Voliteľné predmety	0	0	0
Spolu	33	33	66

Prehľad využitia týždňov

Činnosť	1. ročník	2. ročník
Vyučovanie podľa rozpisu	33	30
Maturitná skúška	-	-

Poznámky k učebnému plánu:

- a) Trieda sa môže deliť na skupiny podľa potrieb odboru štúdia a podmienok školy.
- b) Výučba slovenského jazyka a literatúry sa v študijných odboroch realizuje s dotáciou minimálne 3 hodiny týždenne v každom ročníku.
- c) Vyučujú sa dva z jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, podľa potreby a podmienok školy aj ďalšie cudzie jazyky. Výučba prvého cudzieho jazyka sa v študijných odboroch realizuje s dotáciou minimálne 3 hodiny týždenne v každom ročníku. Výučba druhého cudzieho jazyka sa v študijných odboroch realizuje s dotáciou minimálne 3 hodiny týždenne v každom ročníku.
- d) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek, hodnoty a spoločnosť“ je predmet dejepis a občianska náuka.
- e) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ je predmet chémia.
- f) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Zdravie a pohyb“ je predmet telesná a športová výchova. Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať ju do viachodinových celkov.
- g) Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou cvičení (v laboratóriách, dielňach, odborných učebniach, cvičných firmách a pod.) a odborného výcviku. Na cvičeniach a odbornom výcviku sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa platných predpisov. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy je stanovený platnou legislatívou.

7 UČEBNÉ OSNOVY ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6421 L spoločné stravovanie

Tabuľka vzťahu kľúčových kompetencií k obsahu vzdelávania

Prehľad kľúčových kompetencií	Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti	Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti	Schopnosti tvorivo riešiť problémy	Podnikateľské spôsobilosti	Spôsobilosti využívať informačné technológie	Spôsobilosti byť demokratickým občanom
Prehľad názov predmetov	Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií					
Povinné všeobecno-vzdelávacie predmety						
slovenský jazyk a literatúra	☺	☺	☺		☺	☺
anglický jazyk / nemecký jazyk	☺	☺	☺		☺	☺
dejepis	☺	☺	☺		☺	☺
chémia	☺	☺	☺		☺	
matematika	☺	☺	☺		☺	
informatika		☺	☺	☺	☺	
Telesná a športová výchova	☺	☺	☺			☺
Povinné odborné predmety						
ekonomika	☺	☺	☺	☺	☺	☺
účtovníctvo a štatistika	☺		☺	☺	☺	
hospodárska korešpondencia	☺		☺	☺	☺	
technika prevádzky	☺	☺	☺		☺	☺
hotelové služby	☺	☺	☺	☺	☺	☺
marketing	☺	☺	☺	☺	☺	☺
manažment osobných financií		☺	☺	☺	☺	☺
manažment v spoločnom stravovaní	☺	☺	☺	☺	☺	☺
cestovný ruch	☺	☺	☺	☺	☺	☺
odborná prax	☺	☺	☺	☺	☺	☺
Účelové kurzy						
ochrana života a zdravia						
telovýchovno-výcvikový kurz						