



**Stredná odborná škola hotelová,  
Horný Smokovec 26, 06201 Vysoké Tatry**

---

## **Správa o výchovno – vzdelávacej činnosti a jej výsledkoch**

**za školský rok 2018/2019**

**V Hornom Smokovci, 30. september 2019**

**PaedDr. Pavol Hudáček  
riaditeľ SOŠ hotelová**

**a) Základné identifikačné údaje o škole:**

1.	Názov školy	Stredná odborná škola hotelová
2.	Adresa školy	Horný Smokovec 26 062 01 Vysoké Tatry
3.	Telefónne číslo školy	052/4422865
4.	Internetová a elektronická adresa školy	sos-smokovec.edupage.org hotelovatatry@mail.telekom.sk
5.	Údaje o zriaďovateli školy	Prešovský samosprávny kraj Námestie mieru 2 080 01 Prešov
6.	mená vedúcich zamestnancov školy	RNDr. Peter Slančo, riaditeľ Mgr. Marián Hrebík, zástupca riaditeľa pre TV PaedDr. Pavol Hudáček, zástupca riaditeľa pre PV Ing. Lenka Kozárová, vedúca úseku TEČ
7.	Rada školy v šk. roku 2018/2019	Ing. Marián Foltinský, predseda Ondrej Majerčák, podpredseda Mgr. Jana Miláčková, tajomníčka Lucia Kravčáková Bronislav Šperka PaedDr. Ján Furman Ing. Pavol Gašper Anna Schlosserová Mgr. Juraj Kredátus PhD. PaedDr. Pavol Hudáček Kristína Galliková

**b) Údaje o počte žiakov školy k 15.09.2018:**

počet žiakov školy 281, z toho dievčat 132

počet žiakov so špeciálnymi výchovne – vzdelávacími potrebami – 0

**c) Údaje za ZŠ**

**d) Údaje o počte prijatých žiakov do prvého ročníka strednej školy, údaje o počtoch a úspešnosti uchádzačov na prijatie:**

Pre šk. rok 2018/2019 bolo počet uchádzačov do 1. ročníka – 143, z toho 49 dievčat. Pričom prijatých žiakov bolo 112, z toho 19 dievčat.

**e) Údaje o výsledkoch hodnotenia a klasifikácie žiakov podľa poskytovaného stupňa vzdelania :**

4 a 5-ročné študijné odbory: celk. žiakov – 220, PsV-31, PVD-64, P-109, N-0, Nekl.-0

3-ročné učebné odbory: celk. žiakov – 61, PsV-4, PVD-12, P-39, N-0, Nekl.- 0

**f) Zoznam študijných odborov a učebných odborov a ich zameraní, v ktorých škola zabezpečuje výchovu vzdelávanie, zoznam uplatňovaných učebných plánov :**

**zoznam študijných odborov :**

6323 K hotelová akadémia  
6444 K čašník, servírka  
6445 K kuchár

**zoznam učebných odborov :**

6444 H čašník, servírka  
6445 H kuchár

**Zoznam uplatňovaných učebných plánov, Pedagogických dokumentov:**

1. - 5. ročník, študijný pre skupiny päťročných študijných odborov Ekonomika a organizácia, obchod a služby v rámci školského vzdelávacieho programu s platnosťou od 1.9. 2013.

1. ročník, študijný (duálne vzdelávanie) pre skupiny štvorročných študijných odborov Ekonomika a organizácia, obchod a služby v rámci školského vzdelávacieho programu s platnosťou od 1.9. 2013 s revidovanými zmenami od 01.09.2017.

2. - 4. ročník, študijný pre skupiny štvorročných študijných odborov Ekonomika organizácia, obchod a služby v rámci školského vzdelávacieho programu s platnosťou od 1.9. 2013.

1. – 2. ročník, učebný (duálne vzdelávanie) pre skupiny trojročných učebných odborov Ekonomika a organizácia, obchod a služby v rámci školského vzdelávacieho programu s platnosťou od 1.9. 2013 s revidovanými zmenami od 1.9. 2017.

3. ročník, učebný pre skupiny trojročných učebných odborov Ekonomika a organizácia, obchod a služby v rámci školského vzdelávacieho programu s platnosťou od 1.9. 2013.

**g) Údaje o počtoch zamestnancov a plnení kvalifikačného predpokladu pedagogických zamestnancov školy:**

Celkový počet zamestnancov SOŠ hotelová k 30.06.2019 bol 36, z toho pedagogických 30 a 6 nepedagogických. Všetci pedagogickí zamestnanci spĺňajú požadované vzdelanie.

**h) Údaje o ďalšom vzdelávaní pedagogických zamestnancov školy :**

V školskom roku 2018/2019 na úseku TEV nebolo potrebné doplňovať si požadované dosiahnuté vzdelanie, p. Jatiová absolvovala školenie Kariérny poradca na SŠ.

**i) Údaje o aktivitách a prezentácií školy na verejnosti :**

SOŠ hotelová Horný Smokovec sa zúčastnila nasledovných súťaží a prezentačných akcií:  
September 2019

- Súťaž - KOLÁČ RÁDIA REGINA sa konala dňa 05.09.2018 Oooh tvaroh!- takto znela požiadavka 7. ročníka súťaže rádia Regina. Súťaže sa zúčastnila žiačka V. HA Kristína Galliková. Spolu s majsterkami odbornej výchovy Mgr. Mihálikovou a Bc. Mušínskou pripravili Pohánkovo-mandľovú tortičku s tvarohovým krémom. Spomedzi 33 koláčov sa

práve ten náš "Tatranský" stal pre odbornú porotu víťazným a žiačka získala 1. miesto.

- Guláš Cup 2018 - v krásnom prostredí Liptovskej Sielnice pri kolibe Gréta sa dňa 19.09.2018 konala odborná súťaž pod názvom Guláš Tatry Cup 2018. Súťaže sa zúčastnili aj dvaja žiaci Rastislav Koščák a Kristián Vida z III.A triedy pod vedením pána majstra Michaláka. Súperili ako dvojčlenný tím v konkurencii nielen škôl, ale aj profesionálnych a mediálne známych kuchárov ako Gabriel Kocák či Ivan Rusina. Súťaže sa zúčastnilo 14 tímov vrátane našich. Žiaci pripravovali svoj kotlíkový guláš, a to v improvizovaných podmienkach v prírode. Pripravovali ho v duchu domácej zabíjačky s použitím sezónnych surovín. Niesol názov - Hovädzí guláš s brusnicami, šípkami a lesnými hubami.
- Husacie hody mesta Vysoké Tatry - S príchodom jesene do Vysokých Tatier sa dňa 19.9.2018 v Tenis centre v Tatranskej Lomnici konali Husacie hody pre obyvateľov mesta. Akciu organizovalo mesto Vysoké Tatry pod záštitou pána primátora Ing. Jána Mokoša. Odborný catering v obsluhu realizovali žiaci SOŠH odbor čašník - servírka, odbor hotelová akadémia, pod odborným vedením majsterky Mgr. Beáty Siskovej. Akcie s bohatým pohostením sa zúčastnilo 170 hostí.

#### Október 2018

- Dňa 23.10.2018 sa aj naša škola prezentovala v rámci dňa PSK. Pedagógovia spolu so žiakmi si pripravili pre návštevníkov bohatú prezentáciu s praktickými ukážkami a ochutnávkami. Hostia mali možnosť nahliadnuť na prípravu a servis kávy, nakoľko v škole prebehal baristický kurz. Budúcim žiakom a ich rodičom sme pripravili pestrý program s propagáciou regiónu Vysoké Tatry a školy.
- Na súťaži „Jeseň na Tokaji 2018" súťažilo 17 mladých talentov z celého Slovenska. Našu školu reprezentoval žiak 3. ročníka Dávid Dúbravský pod vedením majstrov Bc. Miroslava Michaláka a Bc. Anny Kovačikovej. Morčacie mäso a víno Tokaj, boli hlavné suroviny, ktoré mali súťažiaci zakomponovať do svojej receptúry. Naš žiak Dávid, obsadil krásne 1.miesto - zlatú priečku a z tejto súťaže vzišiel ako absolútny víťaz.
- Burza SOŠ 2018 v Aréne Poprad sa konala dňa 25. októbra 2018. Naša škola sa zúčastnila burzy stredných škôl v športovej hale v Aréne v Poprade. Organizátorom je každý rok Úrad práce, sociálnych vecí a rodiny v Poprade. Prostredníctvom prezentácie v PowerPointe, Promo videa školy a ilustračných panelov sa návštevníci zoznámili s podmienkami štúdia v jednotlivých odboroch a v praktických činnostiach ochutnali výrobky našich kuchárov. Naša škola postavila svoju prezentáciu na spolupráci učiteľov, majstrov a žiakov, ponuke odborov a výsledkov našej spoločnej práce: výrobky žiakov, a ponúkané aktivity školy.

#### November

- Dňa 06.11.2018 sa konala celoslovenská súťaž Majster palacinka v Ružomberku. Súťaž pozostávala v príprave a flambovaní palaciniiek. Odborná súťaž sa konala v Spojenej škole v Ružomberku. Žiačky II.A triedy SOŠ hotelová Vysoké Tatry, Barbora Pojedincová a Radka Sedláčková, si pripravili špecifickú receptúru. Boli to palacinky v podobe „espumy". Súťažiaci sa pripravovali pod vedením Mgr. Smoleňákovej. „Palacinkové prekvapenie v podobe espumy, doplnené slivkovým chutney, malinovou emulziou a vanilkovou penou" ulahodilo odbornej porote a presvedčilo, že je „In". Spomedzi 15 súťažiacich družstiev z celého Slovenska naše družstvo obhájilo zlaté pásmo. Zároveň spomedzi 15 súťažných družstiev obsadili skvelé 2. miesto.
- Eurocup 2018 v Prešove, Baristická súťaž sa konala 07. 11. 2019, našu školu reprezentoval Peter Marek. Súťaž pozostávala z prípravy 12 nápojov, a to 4 x espresso, 4 x cappuccino a 4 x miešaný nápoj espresso Tonic, kde podmienkou bolo použiť espresso, tonic a Monin sirup. Peter si pripravil miešaný nápoj „Base apple". Okrem povinných surovín obsahoval bázový džús, jablkové pyré a bázový Monin. Tieto nápoje bolo potrebné pripraviť v časovom limite 15 minút. Pri príprave nápojov sa hodnotila technická zručnosť, kvalita a vystupovanie baristu. Za najlepšiu techniku pri príprave nápojov získal 4. miesto a celkovo sa umiestnil na 6. mieste zo 14. súťažiacich. Petra Mareka na súťaž pripravovala Mgr.

Glodžáková

- Eurocup 2018 Junior Bartenders (07.-08.11.). 8.11.2018 sa konala súťaž EURO CUP JUNIOR BARMAN v Prešove. Tento rok prebiehal už 26. ročník konania súťaže. Školu reprezentovali žiaci III.HA triedy Oliver Ignacik a Patrícia Sebešová pod vedením majstrov Mgr. Bielačková Helena a Mgr. Sisková Beáta. Jednou z podmienok súťaže bolo vypracovanie písomného testu, následne namiešanie drinkov - After dinner cocktail, kde musela byť použitá hlavná ingrediencia Bacardy. U Fancy soft drink hlavné ingrediencie tvorili Monin sirup, Cappy džús a tonic. Oliver a Patrícia si domov odniesli bronzové medaily.
- Akadémia k 100. výročiu ČSR - Dňa 14. novembra 2018 sme sa aj v Hornom Smokovci pridali k oslavám stého výročia Československej republiky. Stretnúť ste mohli významné osobnosti čias minulých – Milana Rastislava Štefánika či Gustáva Husáka. Zaspomínať ste si mohli pri pohľade na pionierov. Obslúžili vás servírky v prvorepublikových rovnošatách či hostesky v dobovom oblečení. Slávnostná akadémia bola obohatená o kultúrny program, ktorý sa skladal z historického prierezu dejinami Československa až po samostatnosť Slovenska. K umocneniu dojmu prispel aj autor, ktorý je súčasne učiteľom SOŠ hotelová Vysoké Tatry, Mgr. Vladislav Vaľko recitáciou vlastnej básne., ktorú napísal ešte v decembri roku 1989. Čestným hosťom bola Mgr. Zuzana Bombarová Zoričáková, riaditeľka ZUŠ v Tatranskej Lomnici. Na pieseň Čerešne v jej profesionálnom a očarujúcom podaní budeme ešte dlho spomínať. Profesionálny výkon podali i moderátorky a moderátori podujatia. Žiaci opäť predviedli svoje všestranné nadanie.

#### December

- SKILLS SLOVAKIA METRO JUNIOR CUP 2018- Dňa 4.12.2018 sa konala celoslovenská súťaž SKILLS SLOVAKIA 2018 GASTRO JUNIOR METRO CUP, kde náš študent Dávid Dubravský z III.B triedy pod vedením majstra Bc. Miroslava Michaláka sa skvele umiestnil a získal zlaté pásmo a celkovo skončil na 2.mieste a tak postúpil medzi 6 najlepších v SR.
- V dňoch 12. - 13. 12. 2017 si naši pedagógovia, majstri a žiaci pripravili prednášku Zdravá výživa pre žiakov 1. a 2. stupňa v ZŠ Tatranská Lomnica. Prednáška bola venovaná zdravej výžive, kde sa žiaci dozvedeli ako by mali zdravšie jesť. Po prednáške nechýbala ani hra, počas ktorej žiaci len podľa hmatu a vône hádali o aké ovocie alebo zeleninu ide. Druhá časť dňa bola venovaná už konkrétnym ochutnávkam zdravých jedál

#### Január

- Majstrovstvá Slovenska kuchárov Juniorov 2019 v Bratislave - Dňa 24. 1. 2019, sa Dávid Dúbravský, žiak III.B, pod vedením Bc. Miroslava Michaláka zúčastnil súťaže Skills Metro Cup 2019. Súťaž bola náročná. Žiaci vopred nevedeli, aké jedlá budú pripravovať. Losovali si tajné suroviny a od nich sa odvíjala receptúra. Pripravil oku ale aj chuti lahodiace jedlo s názvom: Bravčová panenka zaúdená na horskom sene so šošovicou Beluga s hodinovým vajíčkom, s variáciou topinambur, doplnené bylinkovým olejom. Skvele odvedenú prácu ocenila aj odborná porota a Dávid sa umiestnil na 2. mieste. Súťaž Gastro Skills Metro Cup 2019 predstavuje majstrovstvá Slovenskej republiky kuchárov juniorov.
- Slovak Barista Cup 2019/ baristická súťaž juniorov - Súťaž sa konala dňa 25.01.2019 v priestoroch Incheby v rámci sprievodného programu Danubius Gastro 2019. Náš žiak, Peter Marek sa na súťaž pripravoval pod vedením Mgr. Glodžákovvej. Tentokrát si pre odbornú porotu pripravil „Lesnú kávu s jalovcovým nádychom a čučoriedkovým pyré". Súťaž bola obohatená aj o voľnú disciplínu, ktorá nebola hodnotená a to príprava alternatívnej kávy „Chemex ". V silnej konkurencii 36-tich súťažiacich z 22-dvoch stredných škôl z celého Slovenska náš Peter obhájil krásne 14. miesto.

#### Marec

- Xpert v umení čapovať dňa 25.03.2019- Hurbanovskou pivnou cestou a súvisiacimi súťažnými disciplínami tento rok prešli Karolína Monková, IVA, a Erik Sokoli, III. A. Interaktívna prehliadka pivovaru pozostávala z viacerých tematických častí, ktorá vyvrcholila úvodným testom o pive a praktickej časti. Svoje zručnosti z čistenia výčapného zariadenia a čapovania zlatého moku mali súťažiaci preukázať pred odbornou porotou, ktorá pozostávala z odborného tímu pivovaru.
- Dňa 28.03.2019 sa konala slávnostná recepcia ku Dňu učiteľov v škole v Lendaku. V rámci spolupráce sa naši žiaci s radosťou podieľali na príprave a realizácii osláv.
- Základy molekulárnej kuchyne. Dňa 30.03.2019 sa u nás v škole konal kurz molekulárnej kuchyne. Žiaci sa oboznámili s modernými trendmi súčasnej gastronómie. Molekulárnu kuchyňu nám prišiel predstaviť kapitán národného juniorského tímu Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov, pán Daniel Melicherik.

#### Apríl

- Slávnostná recepcia - Žiaci III.HA triedy, odbor hotelová akadémia dňa 16.04.2019 pripravili slávnostnú recepciu pre svojich rodičov, a to v krásnom prostredí „Školy v prírode - Detský raj "v Tatranskej Lesnej.

#### Máj

- Začiatok mája sme si osladili vyučovanie vzdelávacím kurzom „Práca s čokoládou a výroba pralínok". Pán lektor Milan Steiner nám predstavil firmu „DEKORO", ktorá má sídlo v Taliansku, pán Steiner v nej pracuje ako hlavný technolog. Dozvedeli sme sa o pestovaní a výrobe čokolády, naučili sa ju správne temperovať. Vymýšľali, kombinovali a ochutnávali ganáže (plnky), pomocou ktorých sme si vyrobili vlastné pralinky. Pripravovali sme slaný karamel, vymýšľali dekorácie k dezertom, či vytvárali farebné čokoládové pochúťky...Kurzu sa zúčastnilo 15 žiakov a dvaja pedagógovia. Na záver absolventi kurzu obdržali certifikát, ktorý je medzinárodne uznávaný v rámci EU.
- Už 27. ročník Jarnej gastronomickej výstavy sa konal aj tento rok vo Vysokých Tatrách, a to na Štrbskom Plese v hoteli Slalom. Súčasťou výstavy bola súťaž Tatranský kuchár 2019, kde SOŠ hotelová Horný Smokovec mala zastúpenie hneď dvoch kuchárov v kategórii junior. David Dubravský a Darius Šlosár pripravovali prepelicu a smrekové výhonky, každý s vlastnou receptúrou. Pre tento ročník boli práve tieto dve suroviny základom a z nich sa komponovala receptúra a následne pripravoval pokrm.
- Garden party - Študenti našej školy pod vedením majstrov odbornej výchovy pripravovali záhradnú slávnosť pre pozvaných hostí v prírode. Od čapovania piva, miešania nápojov, až po opekanie mäsa formou Barbecue, či prípravy Gyrosu.

#### Jún

- Dňa 23.06.2019 sa naši žiaci pod vedením svojich majstrov odbornej výchovy zapojili do príprav a realizácie podávania slávnostného obedu v Starej Ľubovni pre 700 hostí. Naši žiaci boli opäť úspešní.

Okrem konkrétne uvedených akcií, sme počas celého školského roka v jednotlivých hoteloch vo Vysokých Tatrách prezentovali našu SOŠ hotelová pri zabezpečovaní rôznych spoločenských, kultúrnych, firemných a iných podujatí vo Vysokých Tatrách.

#### **j) Údaje o projektoch do ktorých je škola zapojená :**

SOŠ hotelová Horný Smokovec je **pilotnou školou** v rámci štátnej výskumno-vývojovej úlohy „*Výživa a zdravie vo výchove a vzdelávaní*“. Cieľom výskumu je zhodnotenie doterajšieho stavu poskytovaných vedomostí a informácií v oblasti výživy a zdravia mládeže.

V tomto smere prebehla diagnostika oblasti výživy a zdravia v súčasne platných učebných dokumentoch vo všetkých študijných a učebných odboroch a súčasne sa hľadalo optimálne

riešenie na implementáciu týchto poznatkov na všetky typy SOŠ . Odborná skupina, ktorej sme členmi, vytvorila učebné osnovy voliteľného predmetu „ **Zdravý spôsob života**“. Učebné osnovy sú spracované na modulovom základe, kde poznatky žiakom sú sprostredkované prostredníctvom príručky určenej žiakom.

SOŠ hotelová je zapojená do projektu „ **Duálne vzdelávanie a zvýšenie atraktivity a kvality OVP**/, ktorého hlavným cieľom je plošná implementácia systému duálneho vzdelávania do všetkých vhodných učebných a študijných odborov, prehĺbenie prepojenia vzťahu zamestnávateľ – stredná škola – žiak v rámci systému duálneho vzdelávania, vytvorenie jednotného informačného prostredia pre systém duálneho vzdelávania a elektronizácia procesov implementácie, zvýšenie atraktivity a kvality OVP a príprava inštruktorov, majstrov a učiteľov na plnenie uvedených úloh.

SOŠ hotelová je zapojená do projektu „**Rozvoj stredného odborného vzdelávania**“, ktorého strategických cieľom je zvýšenie kvality odborného vzdelávania a prípravy na stredných odborných školách vo vybraných skupinách odborov. Hlavnými cieľmi aktivít je obsahová prestavba s využitím inovovaných foriem a metód výučby, prepojenie vzdelávania na SOŠ hotelová s potrebami praxe a podpora kariérneho poradenstva na SOŠ hotelová za účelom orientácie žiaka na potreby praxe.

#### **k) Údaje o výsledkoch inšpekčnej činnosti vykonanej Štátnou školskou inšpekciou v škole:**

V školskom roku 2018/2019 nebola vykonaná inšpekčná činnosť Štátnou školskou inšpekciou.

#### **l) Údaje o priestorových a materiálno technických podmienkach školy :**

Škola zabezpečuje teoretické vyučovanie v dvoch budovách, z toho jedna je v majetku zriaďovateľa a druhá je majetkom mesta Vysoké Tatry, škola ju má v dlhodobom prenájme.

Budova školy je zateplená, v blízkej budúcnosti bude nutná rekonštrukcia vykurovania a rekonštrukcia strechy. Sociálne zariadenia v celej budove sú po rekonštrukcii v dobrom stave, zodpovedajú hygienickým požiadavkám.

Rozsiahle stavebné úpravy v budove mesta nie sú možné, zo strany školy je však záujem o zlepšenie aj týchto priestorov, preto v šk. roku 2018/2019 bol vymenený interiér učebne stolovania.

Na teoretické vyučovanie bolo k dispozícii 15 učební, z toho 4 boli odborné učebne, 2 na predmety Informatika, 1 na vyučovanie Stolovania resp. Techniky obsluhy a 1 na vyučovanie Technológie resp. Techniky prípravy pokrmov. V dvoch učebniach sa nachádza interaktívna tabuľa.

Na vyučovanie TEV bola k dispozícii miestnosť na gymnastiku a stolný tenis. Ostatné priestory na TEV sa nachádzajú v externých priestoroch školy, t. j. jedno viacúčelové ihrisko s futbalovými brámkami na malý futbal + basketbalové koše a trávnatá plocha, ktorá sa využíva na volejbal bedminton a iné športové aktivity.

Možnosť vykonávať hodiny TEV bola aj v areáli ZŠ Pod Lesom v Dolnom Smokovci, tiež bola poskytnutá možnosť využitia telocvične podľa harmonogramu ZŠ. Materiálne bola škola vybavená v rámci finančných možností na veľmi dobrej úrovni.

#### **m) Údaje o finančnom a hmotnom zabezpečení výchovno – vzdelávacej činnosti školy, a to:**

##### **1. o dotáciách zo štátneho rozpočtu na žiaka :**

Škola obdržala na rok 2018 bežné výdavky vo výške 806 694,- €, z toho nenormatívne vo výške 4 744,- eur.

**2. o príspevkoch na čiastočnú náhradu nákladov spojených s hmotným zabezpečením školy od rodičov alebo inej osoby, ktorá má voči žiakovi vyživovaciu povinnosť :**

Škola neobdržala žiadne uvedené príspevky .

**3. o finančných prostriedkoch prijatých za vzdelávacie poukazy a spôsobe ich použitia v členení podľa financovaných aktivít :**

Škola obdržala na rok 2018 finančné prostriedky za vzdelávacie poukazy vo výške 3 104,- € Bolo vytvorených päť záujmových útvarov (krúžkov) v rámci vzdelávacích poukazov - zdravotnícky, seminár ANJ, seminár NEJ, krúžok SJ, počítačový a krúžok športovej všestrannosti.

Uvedené prostriedky boli použité na personálne a materiálne zabezpečenie činnosti 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:**

Škola neobdržala žiadne uvedené príspevky .

**5. iné finančné prostriedky získané podľa osobitných predpisov:**

Škola neobdržala žiadne iné uvedené príspevky .

**n) cieľ , ktorý si škola určila v koncepčnom zámere rozvoja školy na príslušný rok a vyhodnotenie jeho plnenia :**

Ciele, ktoré si škola určila o koncepčnom rozvoji školy na šk. rok 2019/2020:

Zvýšiť kvalitu vyučovania cudzích jazykov (ANJ a NEJ) z dôvodu aplikácie cudzieho jazyka v rámci OVY (návštevnosť zahraničných turistov vo V. Tatrách), venovať sa informatike a aplikovanej informatike prepojením učiva z TV na OVY, naučiť žiakov aplikovať poznatky na OVY v rámci objednávok hosťa (učebňa STO, TOB).

Využívané boli 2 učebne IKT, z ktorých jedna bola zariadená z fondov v rámci MVP financovaných z EÚ a neustále sa obnovuje.

1. Postupne preškolovať pedagogických pracovníkov v oblasti práce a využitia IKT
2. Vyškoliť ďalších učiteľov na získanie certifikátu pre PŠMK a PPMK
3. Zlepšiť materiálno – technické podmienky pre vyučovanie a prevádzku školy.
4. Zapájanie sa do projektov z EÚ, využívať granty a výzvy EÚ.

Škola bola vybavená novou IKT technikou, 2x interaktívna tabuľa a 5x NTB pre jednotlivé predmetové komisie. V oblasti športu bol postupne dokupovaný drobný športový materiál (lopty, bedmintonové rakety, stolnotenisové rakety, florbalové hokejky, dresy, činky...).

**o) oblasti, v ktorých škola dosahuje dobré výsledky a oblasti, v ktorých sú nedostatky a treba úroveň výchovy a vzdelávania zlepšiť, vrátane návrhov opatrení :**

Škola dosahovala dobré výsledky v oblasti reprezentácie v športových súťažiach na úrovni okresu v rámci svojich možností, na výbornej úrovni školu reprezentoval zdravotnícky krúžok na rôznych aktivitách a súťažiach.

V oblasti kultúry nás na celoslovenskej úrovni reprezentovala študentka HA – tematika holokaustu „Susedia, na ktorých sme nezabudli“... práca bola ohodnotená 1. miestom., 1. miesto sme získali tiež v prednese poézie „Piráti krásy“ v Spišskej Novej Vsi.



Účasť na oblastných a okresných podujatiach – cezpoľný beh (1. miesto jednotlivcov D), futbal (2. miesto družstiev CH, 4.miesto D), stolný tenis (2. miesto družstiev D).

Nedostatkom vo vyučovaní telesnej výchovy je to, že škola nemá vlastnú telocvičňu a problém sme riešili využívaním zariadení iných organizácií, resp. využívaním športového areálu ZŠ Pod Lesom v Dolnom Smokovci, tiež vlastnou miestnosťou pre nenáročné cvičenia, posilňovňu VPS V. Tatry a externými priestormi školy (viacúčelové ihrisko a trávnatá plocha).

Zapájame sa do rôznych národných a medzinárodných súťaží odbornosti v odboroch čašník, kuchár, barman a barista, kde sa často umiestňujeme na medailových pozíciách.

Výhodou je aj organizácia odbornej výchovy v špičkových hoteloch vo Vysokých Tatrách a Poprade, pod pedagogickým vedením majstrami odbornej výchovy v živej prevádzke, čo sa odzrkadľuje v dosahovaných zručnostiach a vedomostiach žiakov počas štúdia i po ukončení štúdia.

#### **p) výsledky úspešnosti školy pri príprave na výkon povolania a uplatnenie žiakov na pracovnom trhu, alebo ich úspešnosť prijímania na ďalšie štúdium :**

Zamestnanosť a pokračovanie v štúdiu absolventov za šk. rok 2018/19 bola 95% - ná, pričom ponuka voľných pracovných miest priamo na úradoch práce vysoko prevyšuje počet neumiestnených absolventov.

Z absolventov študijných odborov v školskom roku 2018/2019, 13-ti žiaci si podali prihlášky na štúdium na vysoké školy, z absolventov učebných odborov z našej školy sa do nadstavbového štúdia prihlásilo 5 študentov na iné školy.

#### **2) Ďalšie informácie :**

##### **a) voľno časové aktivity školy :**

Vo voľno časových aktivitách pracovali v školskom roku 2018/2019 štyri záujmové útvary (krúžok nemecký, počítačový, zdravotnícky a športovej všestrannosti), ktorých poskytovateľom bola naša škola prostredníctvom pedagogických zamestnancov. Žiaci mali prístup po ukončení školy do učebne Informatiky, ostatných učební i vonkajších telovýchovných priestorov školy.

##### **b) spolupráca školy s rodičmi, poskytovanie služieb deťom, žiakom a rodičom :**

Škola veľmi pozitívne hodnotí bezplatné poskytovanie stravy žiakom zo strany niektorých zmluvných organizácií.

Neoddeliteľnou súčasťou Správy o výchovno-vzdelávacej činnosti a jej výsledkoch v SOŠ hotelová v Hornom Smokovci za školský rok sú tieto prílohy:

**Príloha č. 1 - Rozpis upraveného rozpočtu za rok 2018**

**Príloha č. 2 - Výkaz k Správe o hospodárení za rok 2018**

**Príloha č. 3 - Komentár k Výkazu k Správe o hospodárení za rok 2018**

**Príloha č. 4 - Ročná účtovná závierka za rok 2018**

**Prerokovanie Správy o výchovne – vzdelávacej činnosti a jej výsledkoch v SOŠ hotelová Horný Smokovec za školský rok 2018/2019  
v Pedagogickej rade SOŠ hotelová v Hornom Smokovci, Vysoké Tatry :**

---

Správa o výchovno- vzdelávacej činnosti a jej výsledkoch v SOŠ Horný Smokovec, bola prerokovaná na zasadnutí Pedagogickej rady školy dňa 30.09.2019.

.....  
PaedDr. Pavol Hudáček  
riaditeľ SOŠ

**Vyjadrenie Rady školy pri Strednej odbornej škole hotelovej v Hornom Smokovci, Vysoké Tatry, k Správe o výchovno – vzdelávacej činnosti a jej výsledkoch v SOŠ hotelová Horný Smokovec 26 za školský rok 2018/2019 :**

---

Správa o výchovno- vzdelávacej činnosti a jej výsledkoch v SOŠ hotelová Horný Smokovec 26, bola predložená na rokovanie rady školy dňa 17.10.2019.  
Členovia rady obsah správy berú na vedomie a s obsahom súhlasia.

.....  
PhDr. Jana Pitoňáková  
predseda Rady školy

**Stanovisko zriaďovateľa školy:**

---

**Odbor školstva Prešovského samosprávneho kraja schvaľuje Správu o výchovno -  
vzdelávacej činnosti a jej výsledkoch v SOŠ hotelová Horný Smokovec za šk. rok  
2018/2019.**

.....  
**PaedDr. Ján Furman**  
**vedúci odboru školstva**