

## Správa o výchovno-vzdelávacej činnosti za školský rok 2010/2011

### I.

#### a) Základné identifikačné údaje o škole

1. Názov školy: Súkromná hotelová akadémia  
Sme medzinárodne certifikovaní inštitúciou International Education Society (IES), London.
2. Adresa školy: Drieňová 12, 969 01 Banská Štiavnica
3. Číslo telefónu: 045/6921095
4. E-mail: [studijne@sha.sk](mailto:studijne@sha.sk)  
Názov www stránky: [www.sha.sk](http://www.sha.sk)
5. Zriaďovateľ školy: Ing. Jaroslava Marušková, CSc.
6. Vedúci zamestnanci školy s určením ich funkcie:  
Ing. Jaroslava Marušková, CSc. – riaditeľka školy  
PhDr. Soňa Ostricová – zástupkyňa riaditeľky
7. Poradné orgány školy: - Rada školy  
- Študentský parlament  
- Predmetové komisie: všeobecno-vzdelávacích  
a odborných predmetov

#### b) Údaje o počte žiakov

V školskom roku 2010/2011 študovalo na škole 70 študentov, v I. – V. ročníku HA, z toho 4 so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami.

#### Údaje o počte prijatých žiakov

Do I. ročníka HA šk. roku 2010/2011 bolo prijatých 7 uchádzačov z 9 prihlásených.

#### c) Výsledky hodnotenia a klasifikácie žiakov:

Na koncoročnej vyhodnocovacej porade šk. roku 2010/2011 bolo hodnotených 66 študentov. 23. 5. 2011 sa konala vyhodnocovacia porada pre V. ročník, kde bolo hodnotených 21 študentov, 27. 6. 2011 pre I. – IV. ročník, kde bolo hodnotených 45 študentov.

PV	21
PVD	10
P	33
N	2 (pedagogickou radou predĺžené klasifikačné obdobie v dôsledku zahraničnej praxe)

Priemer prospechu za jednotlivé triedy:

I. HA	1,36
II. HA	1,91
III. HA	1,85
IV. HA	2,31
V. HA	2,25

Celkový priemer za školu 1,94

Znížené známky zo správania

na stupeň 2	7
na stupeň 3	6
na stupeň 4	1

Zameškané hodiny

Celkový počet	5521 z toho 350 neospravedlnených
Priemer na jedného žiaka	86,27
Priemer neospravedlnených na žiaka	5,57

Záverečné skúšky

Konali sa v dňoch 24. - 25. 11. 2010 v odbore 6444 2 čašník-servírka. Zúčastnili sa ich 13 študenti.

Maturita

13.-14. 4. 2011 sa konali praktické maturitné skúšky. Študenti si v rámci komplexnej úlohy vyžrebovali Veľkonočnú kuchyňu. 2. - 3. júna sa uskutočnili ústne maturitné skúšky. V riadnom skúšobnom období maturovali 17 študenti, v mimoriadnom skúšobnom období 21. 9. 2011 4 študenti. Všetci úspešne zmaturovali.

Priemery z jednotlivých predmetov:

SJL:	2,67
ANJ:	1,93
FRJ:	1,67
NEJ:	1,00
TEOZ:	2,43

#### d) Študijné odbory

- 6323 6 hotelová akadémia, denné 5 – ročné štúdium absolventov základných škôl

**Učebné plány:**

Ročníky IV. – V. HA denné štúdium absolventov základnej školy.

- Schválilo MŠ SR dňa 6.8.1996 pod číslom 4364/1996-152 s platnosťou od 1. septembra 1996 začínajúc prvým, druhým a tretím ročníkom;
- Schválilo MŠ SR dňa 10.4.2006 pod číslom CD – 2006-5304/10155-2:02 s platnosťou od 1.9.2006.

- Schválilo MŠ SR dňa 31. mája 2007 pod číslom CD – 2007-10430/21515-1:093 s platnosťou od 1. septembra 2007 začínajúc prvým, druhým, tretím a štvrtým ročníkom.

Ročníky I. – III. HA denné štúdium absolventov základnej školy.

- ŠkVP schválený 28.8.2008 s platnosťou 1.9.2008.

#### e) Údaje o zamestnancoch

V šk. roku 2010/2011 vyučovalo na škole 9 vyučujúcich, z ktorých 1 nespĺňal kvalifikačné požiadavky, externe vyučovali na škole 4 vyučujúci a to predmety: MAT, TEV, TTP, AJ. Nepedagogickí zamestnanci boli na škole 6.

#### f) Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy

- Účasť na odborných seminároch a školeniach pre vyučujúcich, ktoré organizovalo metodické centrum v BB
- Cyklické vzdelávanie z Európskeho vzdelávacieho fondu „Neprestávajme sa vzdelávať“
- Ing. Viera Baksová - funkčné vzdelávanie: Príprava vedúcich predmetových komisií
- Ing. Diana Kalnovičová - inovačné štúdium: Aplikovaná ekonómia

#### g) Vnútroškolské aktivity

- október – týždeň Slovenskej kuchyne
- november – imatrikulácia študentov I. ročníka
- december – Deň otvorených dverí, Bio deň, týždeň Vianočnej kuchyne
- február – týždeň Ázijskej kuchyne
- marec – cvičný banket študentov III. ročníka
- apríl – týždeň Veľkonočnej kuchyne
- máj – Garden party pri príležitosti rodičovského združenia

Počas šk. roku 2010/2011 sa študenti zúčastnili odborných súťaží, olympiád CJ. Najlepšie umiestnenie Dominik Bartko – II. miesto v okresnom kole olympiády v NEJ.

*Aktivity v rámci projektu Comenius*

20. - 22. 10. 2009 sa uskutočnilo pracovné stretnutie partnerských škôl v Banskej Štiavnici spojené s hodnotením predchádzajúceho kalendárneho roka a rozvrhnutím úloh na ďalšie obdobie.

31. 1. - 4. 2. 2011 sa konala návšteva partnerskej školy z Brestu v Banskej Štiavnici s cieľom varenia biojedál. Ďalšími aktivitami tejto návštevy boli: Fair Trade, návšteva ekofarmy, výroba biosyry, spoznávanie kultúrnych a historických pamiatok nášho regiónu.

21. - 25. 2. 2011 sa vo Francúzsku zrealizovala výmenná mobilita našich študentov a učiteľov zameraná na tradičnú bretónsku kuchyňu a prácu na spoločných receptoch z bio a Fair Trade potravín.

Finálne stretnutie v Holandsku bolo 28. 5. - 1. 6. 2011. Zúčastnili sa všetci partneri a za našu školu Mgr. Iveta Halušková, Ing. Andrea Marušková, PhD. a Mgr. Zuzana

Marušková. Jeho cieľom bolo vypracovanie záverečnej správy projektu a jeho celkové zhodnotenie.

Zahraničná prax

Študenti II.- IV. ročníka sa zúčastnili zahraničnej praxe vo Francúzsku, Švajčiarsku, Nemecku, Grécku a na Cypre.

**Cieľ, ktorý si škola určila v koncepčnom zámere rozvoja školy na šk. rok 2010/2011:**

V roku 2010/2011 sa činnosť školy sústredila na kvalitnejšiu výchovu a vzdelávanie odborníkov v oblasti gastronómie, hotelierstva a cestovného ruchu. Škola sa snažila udržať vysokú úroveň vzdelávacieho procesu a kvalitu absolventov školy. Vedenie školy sa rozhodlo od budúceho školského roka opäť otvoriť aj trojročné vyššie odborné štúdium pre absolventov stredných škôl v študijnom odbore 6318 7 manažment hotelov a cestovných kancelárií. Trojročné pomaturitné štúdium bude organizované dennou formou štúdia, ale študijné povinnosti si budú môcť študenti plniť aj formou individuálneho študijného plánu. Veľký dôraz sa bude klásť na prax. Štúdium poskytne stupeň vyššieho odborného vzdelania. Ukončené bude absolventskou skúškou, a získaním absolventského diplomu a titulom DiS. (diplomovaný špecialista).

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

Dobré výsledky boli dosahované vo všeobecno-vzdelávacích predmetoch a odborných predmetoch.

V predchádzajúcom období boli najväčšie problémy s kvalitou a organizáciou praxe študentov. Škola si preto po zmene vedenia vytýčila za jeden z prvoradých cieľov riešiť túto problematiku. V letných mesiacoch bola vypracovaná nová koncepcia praxe študentov tak, aby si mali možnosť prakticky upevňovať získané teoretické poznatky z odborných predmetov v našom reštauračnom zariadení pod vedením odborných vyučujúcich. Súčasťou odbornej praxe je aj účasť na spoločensko-gastronomických podujatiach zabezpečovaných školou. Študenti tu majú možnosť získať reálny pohľad na to, ako sa jednotlivé akcie zabezpečujú a získať tak zručnosti, ktoré na teoretickej príprave získať nemôžu. Základným cieľom predmetu bude aj naďalej doplňovať, prehĺbovať a upevňovať teoretické vedomosti a praktické zručnosti v prostredí a podmienkach, v ktorých budú absolventi našej školy pracovať.

**i) Údaje o finančnom a hmotnom zabezpečení výchovno-vzdelávacej činnosti školy za kalendárny rok 2010**

Súkromná hotelová akadémia v priebehu roka zamestnávala priemerne 11 pracovníkov a na dohodu o vykonaní práce priemerne 5 pracovníkov. Hrubé mzdy predstavovali čiastku 75 315 € a zákonné sociálne zabezpečenie 20 727 €

Súkromná hotelová akadémia dosiahla v roku 2010 výsledok hospodárenia zisk 5 262 €

Výnosy boli tvorené tržbami za školné, za organizáciu spoločensko-gastronomických akcií a dotácie MŠ SR:

v celkovej sume: 189 562 €

Náklady roku 2010 tvorili tieto položky:

Spotreba materiálu – 19 287 €, kde podstatnú časť tvorili náklady na čistiace prostriedky, kancelársky materiál, pohonné hmoty.

Spotreba materiálu na technológiu prípravy pokrmov a techniku obsluhy bola v roku 2010 1 506 €. V roku 2010 sa prevádzali už len drobnejšie opravy na budove školy, hlavne v kotolni v celkovej hodnote 792 €. Energie tvorili čiastku 12 281 €

Ostatné služby vo výške 43 792 € tvorili čiastky prepravné, telefóny, drobný nehmotný majetok, poštovné, pranie bielizne, prenájom areálu školy, výkony bezpečnostného a požiarneho technika, kontrolná činnosť.

Iné ostatné náklady – poistenie žiakov, certifikáty, poistenie majetku, leasing a bankové poplatky: 1 150 €

Celkové náklady za rok 2010: 184 300 €

## **II. Správa o ďalších informáciách**

- a) psycho-hygienické podmienky výchovy a vzdelávania:  
dobré
- b) spolupráca školy s rodičmi
  - prostredníctvom triednických schôdzok, rodičovského združenia (október, december, máj)
  - osobný, resp. telefonický a mailový kontakt s rodičmi problémových žiakov
  - osobná návšteva rodičov pri závažnom porušení školského poriadku

Prerokované na Pedagogickej rade dňa 30. 8. 2011.

Ing. Jaroslava Marušková, CSc.  
riaditeľka školy