



Hotelová akadémia Ľudovíta Wintera Piešťany



# SPRÁVA O VÝCHOVNO-VZDELÁVACEJ ČINNOSTI, JEJ VÝSLEDKOCH A PODMIENKACH ZA ŠKOLSKÝ ROK 2014/2015



Piešťany 30. september 2015

Ing. Ladislav Blaškovič  
riaditeľ školy

## **Obsah:**

- Str. 3** Základné identifikačné údaje
- Str. 4** Údaje o počte žiakov, vrátane žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami
- Str. 5** Údaje o počte zapísaných žiakov do prvého ročníka na strednej škole
- Str. 5** Údaje o výsledkoch hodnotenia a klasifikácie žiakov podľa stupňov vzdelania
- Str. 8** Zoznam študijných odborov a ich zameraní, v ktorých škola zabezpečuje výchovu a vzdelávanie
- Str. 8** Údaje o počte zamestnancov a plnení kvalifikačného predpokladu pedagogických zamestnancov školy
- Str. 11** Údaje o ďalšom vzdelávaní pedagogických zamestnancov
- Str. 12** Údaje o aktivitách a prezentácii školy na verejnosti
- Str. 14** Údaje o projektoch školy
- Str. 14** Údaje o výsledkoch inšpekčnej činnosti vykonanej Štátnou školskou inšpekciou v škole
- Str. 14** Údaje o priestorových a materiálno-technických podmienkach školy
- Str. 16** Údaje o finančnom a hmotnom zabezpečení školy výchovno-vzdelávacej činnosti – škola, školský internát, školská jedáleň
- Str. 16** Cieľ, ktorý si určila škola v koncepčnom zámere rozvoja školy na príslušný školský rok, vyhodnotenie jeho plnenia
- Str. 19** Oblasti, v ktorých škola dosahuje dobré výsledky a oblasti, v ktorých sú nedostatky a treba úroveň výchovy a vzdelávania zlepšiť
- Str. 21** Výsledky úspešnosti školy pri príprave na výkon povolania a uplatnenie žiakov na pracovnom trhu alebo ich prijímanie na ďalšie štúdium
- Str. 23** Prerokovanie Správy o výchovno – vzdelávacej činnosti, jej výsledkoch a podmienkach za školský rok 2014/2015 v Rade školy

## 1. Základné identifikačné údaje

Názov školy	Hotelová akadémia Ľudovíta Wintera Piešťany
Adresa školy	Stromová 34, 921 01 Piešťany
Telefón	033/7726431, 0905209319
E-mail	blaskovic.ladislav@gmail.com, hotelak@zupa-tt.sk
www stránka	hastropy.sk
Zriaďovateľ	Trnavský samosprávny kraj

### Vedenie školy

Riaditeľ	Ing. Ladislav Blaškovič-	blaskovic.ladislav@gmail.com 0905209319
Zástupca riaditeľa školy	Mgr. Eva Bernátová	bernatovae@yahoo.fr 0907368213
Zástupca riaditeľa školy	RNDr. Alica Kusendová	akusendova@gmail.com 0905734089
Zástupca riaditeľa školy – školský internát	Mgr. Iveta Tamajková	<a href="mailto:kristinka.t@centrum.sk">kristinka.t@centrum.sk</a> 0915477585

### Rada školy

Predseda, pedagogický zamestnanec	Ing. Katarína Sedláková
Pedagogický zamestnanec	Ing. Miroslava Rumanová
Nepedagogický zamestnanec	Beáta Jandurová
Zástupca žiakov	Petra Líšková
Zástupca rodičov	JUDr. Peter Kudri
Zástupca rodičov	Ing. Katarína Bartošová
Zástupca rodičov	Ing. Ľubomír Miklánek
Zástupca zriaďovateľa – poslankyňa	Ing. Iveta Babičová
Zástupca zriaďovateľa – poslanec	Miloš Tamajka, MBA
Zástupca zriaďovateľa	Mgr. Jana Baranovičová
Zástupca zriaďovateľa	Magdaléna Sklenárová

### Metodické a poradné orgány školy

#### Predmetové komisie

<i>Predmetová komisia</i>	<i>Predseda predmetovej komisie</i>
Predmetová komisia nemeckého a francúzskeho jazyka	Mgr. Diana Jánošíková
Predmetová komisia anglického jazyka	Mgr. Jana Kamasová
Predmetová komisia spoločenskovedných predmetov	PaedDr. Iveta Zelenayová
Predmetová komisia prírodovedných predmetov	Ing. Jana Baďurová
Predmetová komisia telesnej výchovy	Mgr. Zuzana Luknárová

a športu	
Predmetová komisia teoretických odborných predmetov	Ing. Erika Zelenayová
Predmetová komisia techniky obsluhy a praxe	František Groman
Predmetová komisia technológie výroby jedál	Ján Ceperko

### Metodické združenie

<b>Metodické združenie</b>	<b>Predseda metodického združenia</b>
Metodické združenie triednych učiteľov	Ing. Anna Petroffová

## 2. Údaje o počte žiakov, vrátane žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami

<i>Trieda</i>	<i>Počet žiakov</i>	<i>Z toho ŠVVP</i>	<i>Študijný odbor</i>
I.A	30	0	6323 K hotelová akadémia
I.B	31	0	6323 K hotelová akadémia
I.C	31	0	6323 K hotelová akadémia
I.D	32	0	6323 K hotelová akadémia
II.A	26	0	6323 K hotelová akadémia
II.B	28	0	6323 K hotelová akadémia
II.C	26	0	6323 K hotelová akadémia
II.D	24	1	6323 K hotelová akadémia
III.A	30	0	6323 K hotelová akadémia
III.B	28	0	6323 K hotelová akadémia
III.C	28	1	6323 K hotelová akadémia
III.D	27	0	6323 K hotelová akadémia
IV.A	25	0	6323 6 hotelová akadémia
IV.B	23	0	6323 6 hotelová akadémia
IV.C	22	0	6323 6 hotelová akadémia
IV.D	24	0	6323 6 hotelová akadémia
V.A	26	0	6323 6 hotelová akadémia
V.B	25	0	6323 6 hotelová akadémia
V.C	21	0	6323 6 hotelová akadémia
V.D	24	0	6323 6 hotelová akadémia
I.AVOŠ	17	0	6318 Q manažment hotelov a cestovných kancelárií
I.B VOŠ	18	0	6318 Q manažment hotelov a cestovných kancelárií
II.A VOŠ	24	0	6318 Q manažment hotelov a cestovných kancelárií
III. A VOŠ	22	0	6318 Q manažment hotelov a cestovných kancelárií

### 3. Údaje o počte zapísaných žiakov do prvého ročníka na strednej škole

Prijímacie konanie pre školský rok 2014/2015 sa uskutočnilo v zmysle Zákona o výchove o vzdelávaní číslo 245/2008 Z.z. a o zmene a doplnení niektorých zákonov a Kritéria na prijatie uchádzačov boli schválené dňa 12. 3. 2014 pre študijné odbory 6323 K hotelová akadémia a 6318 Q manažment hotelov a cestovných kancelárií.

Študijný odbor	Plán	Triedy	Prihlásení	Zapísaní
6323 K hotelová akadémia	120	4	227	124
6318 Q manažment hotelov a cestovných kancelárií	90	3	55	49

### 4. Údaje o výsledkoch hodnotenia a klasifikácie žiakov podľa stupňov vzdelania

#### A. Maturitná skúška

Výsledky maturitných skúšok v riadnom termíne:

Predmet	Úroveň	Počet	PFE Č priemer	PFEČ počet	PFI Č priemer	PFIČ počet	1 Ústna	2 Ústna	3 Ústna	4 Ústna	5 Ústna	Ústna priemer	Ústna počet
Anglický jazyk	B 1	64	63,4 %	62	63,6 %	62	15	12	18	16	1	2,61	62
Anglický jazyk	B 2	15	76,9 %	15	67,0 %	15	9	5	1			1,47	15
Francúzsky jazyk	B 1	6	50,0 %	1	65,0 %	1	4	2				1,33	6
Mate- matika		3	33,4 %	3									
Nemecký jazyk	B 1	15	34%	15	44%	15	2	4	8			2,43	14
Nemecký jazyk	B 2	1	61,7 %	1	90%	1	1					1,00	1
Slovenský jazyk a literatúra		98	55,9 %	97	63,7 %	98	17	33	33	12		2,42	95
Teoretická časť odbornej zložky		98					26	28	19	23		2,41	96

Predmet	Úroveň	Počet	1 Praktická	2 Praktická	3 Praktická	4 Praktická	5 Praktická	Praktická priemer	Praktická počet
---------	--------	-------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	-------------------	-----------------

Praktická časť odbornej zložky		98	38	24	21	13	2	2,15	98
--------------------------------	--	----	----	----	----	----	---	------	----

## B. Hodnotenie žiakov podľa odborov

### Študijný odbor hotelová akadémia

#### prvý ročník

Trieda	žiaci spolu	ch/d	V	PVD	P	N	Neklasifikovaní	zameškané hodiny/priemer na žiaka	ospravedlnené hodiny/priemer na žiaka	neospravedlnené hodiny/priemer na žiaka
I. A	30	4/26	12	15	3	0	0	1831/61,03	1819/60,63	12/0,4
I. B	31	10/21	3	15	12	1	0	1385/47,76	1372//44,26	13/0,42
I. C	31	8/23	6	8	16	1	0	1395/45	1368/44,13	27/0,87
I. D	32	10/22	7	21	4	0	0	2266/70,81	2262/70,68	4/0,13
<b>spolu</b>	<b>124</b>	<b>32/92</b>	<b>28</b>	<b>59</b>	<b>35</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>6877/55,46</b>	<b>6821/55,01</b>	<b>56/0,45</b>

#### druhý ročník

Trieda	žiaci spolu	ch/d	V	PVD	P	N	Neklasifikovaní	zameškané hodiny/priemer na žiaka	ospravedlnené hodiny/priemer na žiaka	neospravedlnené hodiny/priemer na žiaka
II. A	26	6/20	9	10	7	0	0	1022/39,31	1022/39,31	0/0
II. B	28	6/22	8	11	8	1	0	1763/62,96	1718/61,36	45/1,61
II. C	26	6/20	2	16	8	0	0	1570/60,38	1555/59,81	15/0,58
II. D	24	7/17	2	4	18	0	0	1221/50,88	1187/49,46	34/1,42
<b>spolu</b>	<b>104</b>	<b>25/79</b>	<b>21</b>	<b>41</b>	<b>41</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>5576/53,62</b>	<b>5482/52,71</b>	<b>94/0,90</b>

#### tretí ročník

Trieda	žiaci spolu	ch/d	V	PVD	P	N	Neklasifikovaní	zameškané hodiny/priemer na žiaka	ospravedlnené hodiny/priemer na žiaka	neospravedlnené hodiny/priemer na žiaka
--------	-------------	------	---	-----	---	---	-----------------	-----------------------------------	---------------------------------------	---

<b>III. A</b>	30	9/21	4	12	13	1	0	1219/43,54	1194/39,80	25/0,83
<b>III. B</b>	28	7/21	2	7	19	0	0	2016/72	2012/71,86	4/0,14
<b>III. C</b>	28	7/21	5	7	16	0	0	1093/39,04	1093/39,04	0/0
<b>III. D</b>	27	9/18	2	8	15	2	0	1828/67,70	1822/67,48	6/0,22
<b>spolu</b>	113	32/81	13	34	63	3	0	6156/54,48	6121/54,17	35/0,31

#### štvrtý ročník

Trieda	žiaci spolu	ch/d	V	PVD	P	N	Neklasifikovaní	zameškané hodiny/priemer na žiaka	ospravedlnené hodiny/priemer na žiaka	neospravedlnené hodiny/priemer na žiaka
<b>IV. A</b>	25	6/19	6	6	13	0	0	1243/49,72	1200/48	43/1,72
<b>IV. B</b>	23	4/19	0	7	15	1	0	1820/79,13	1680/73,04	140/6,09
<b>IV. C</b>	22	7/15	7	3	11	1	0	2368/107,64	2313/105,14	55/2,5
<b>IV. D</b>	24	7/17	5	7	12	0	0	1139/47,46	1128/47	11/0,46
<b>spolu</b>	94	24/70	18	23	51	2	0	6570/69,89	6321/67,24	249/2,65

#### piaty ročník

Trieda	žiaci spolu	ch/d	V	PVD	P	N	Neklasifikovaní	zameškané hodiny/priemer na žiaka	ospravedlnené hodiny/priemer na žiaka	neospravedlnené hodiny/priemer na žiaka
<b>V. A</b>	26	8/18	7	12	7	0	0	969/37,27	969/37,27	0/0
<b>V. B</b>	25	9/16	4	7	14	0	0	995/39,8	987/39,48	8/0,32
<b>V. C</b>	21	7/14	0	7	14	0	0	2739/130,43	2739/130,43	0/0
<b>V. D</b>	24	11/13	2	3	17	2	0	2005/83,54	1936/80,67	69/2,88
<b>spolu</b>	96	35/61	13	29	52	2	0	6708/69,88	6631/69,07	77/0,80

### Študijný odbor manažment hotelov a cestovných kancelárií

#### prvý ročník

Trieda	žiaci spolu	ch/d	V	PVD	P	N	Neklasifikovaní	zameškané hodiny/priemer na žiaka	ospravedlnené hodiny/priemer na žiaka	neospravedlnené hodiny/priemer na žiaka
<b>I.A VOŠ</b>	17	8/9	2	4	5	0	6	1032/60,71	1030/60,59	2/0,12
<b>I.B VOŠ</b>	18	9/9	1	5	11	1	0	1651/150,09	1651/150,09	0/0

<b>spolu</b>	35	12/19	1	6	16	3	3	2683/76,66	2681/76,6	2/0,06
--------------	----	-------	---	---	----	---	---	------------	-----------	--------

#### druhý ročník

Trieda	žiaci spolu	ch/d	V	PVD	P	N	Neklasifikovaní	zameškané hodiny/priemer na žiaka	ospravedlnené hodiny/priemer na žiaka	neospravedlnené hodiny/priemer na žiaka
II.A VOŠ	24	11/13	1	3	16	0	4	1783/127,36	1783/127,36	0/0
<b>spolu</b>	24	11/13	1	3	16	0	4	1783/127,36	1783/127,36	0/0

#### tretí ročník

Trieda	žiaci spolu	ch/d	V	PVD	P	N	Neklasifikovaní	zameškané hodiny/priemer na žiaka	ospravedlnené hodiny/priemer na žiaka	neospravedlnené hodiny/priemer na žiaka
III. A VOŠ	23	12/11	5	5	11	1	1	727/31,61	727/31,61	0/0
<b>spolu</b>	23	12/11	5	5	11	1	1	727/31,61	727/31,61	0/0

## 5. Zoznam študijných odborov a ich zameraní, v ktorých škola zabezpečuje výchovu a vzdelávanie

V školskom roku 2014/2015 škola zabezpečovala výchovno-vzdelávací proces v súlade so školskými vzdelávacími programami, ktoré boli spracované a revidované na základe štátnych vzdelávacích programov. Učebné plány sú súčasťou školských vzdelávacích programov.

V školskom roku 2014/2015 bol aktívne zabezpečovaný výchovno-vzdelávací proces v nasledovných študijných odboroch:

Študijný odbor	Počet rokov	ISCED	Ročníky aktívne
6323 K hotelová akadémia	5	ISCED 3A	1.-3.
6323 6 hotelová akadémia	5	ISCED 3A	4.-5.
6318 Q manažment hotelov a cestovných kancelárií	3	ISCED 5B	1.-3.

## 6. Údaje o počte zamestnancov a plnení kvalifikačného predpokladu pedagogických zamestnancov školy

### Personálne zabezpečenie školy

#### Pedagogickí zamestnanci - škola

Ing. Ladislav Blaškovič	riaditeľ školy
Mgr. Eva Bernátová	zástupkyňa riaditeľa školy
RNDr. Alica Kusendová	zástupkyňa riaditeľa školy
Ing. Jana Baďurová	stredoškolská učiteľka
Mgr. Gabriela Benedikovičová	stredoškolská učiteľka



PaedDr. Peter Berlanský, PhD.	stredoškolský učiteľ
Ján Ceperko	stredoškolský učiteľ
Ing. Daniela Dalošová	stredoškolská učiteľka
Mgr. Miroslava Danková, PhD.	stredoškolská učiteľka
Mgr. Tatiana Drahovská	stredoškolská učiteľka
Mgr. Milan Elčík	stredoškolský učiteľ
Ing. Ľudmila Fialová	stredoškolská učiteľka
Mgr. Marcela Gábrišová	stredoškolská učiteľka
František Groman	stredoškolský učiteľ
Mgr. Anna Gromanová	stredoškolská učiteľka
Mgr. Elena Grúňová	stredoškolská učiteľka
Mgr. Lenka Racíková - MD 4/2015	stredoškolská učiteľka
Mgr. Ivana Chromiaková	stredoškolská učiteľka
Ingeborg Maria Illner	lektorka nemeckého jazyka
Mgr. Jana Kamasová	stredoškolská učiteľka
Ing. Peter Janok	stredoškolský učiteľ
Mgr. Diana Jánošíková	stredoškolská učiteľka
Mgr. Milan Jelenek	stredoškolský učiteľ
Mgr. Viera Kollárová	stredoškolská učiteľka
Mgr. Andrea Kolláriková	stredoškolská učiteľka
Mgr. Richard Kopál	stredoškolský učiteľ
Karol Krpala	stredoškolský učiteľ
Mgr. Viliam Kunert	stredoškolský učiteľ
Mgr. Adriána Lányi	stredoškolská učiteľka
Ing. Alena Lipková	stredoškolská učiteľka
Mgr. Zuzana Luknárová	stredoškolská učiteľka
Mgr. Lucia Mašková	stredoškolská učiteľka
Ing. Daniela Micháleková	stredoškolská učiteľka
Ing. Ivan Miklovič	stredoškolský učiteľ - koordinátor praxe
Ing. Nataša Miksová	stredoškolská učiteľka
Mgr. Lucia Minárechová - MD 4/2015	stredoškolská učiteľka
Ing. Dagmar Padošová	stredoškolská učiteľka
Ing. Anna Petroffová	stredoškolská učiteľka
Bc. Mária Repíková	stredoškolská učiteľka
Ing. Miroslava Rumanová	stredoškolská učiteľka
Paula Schwarzbacherová	stredoškolská učiteľka
Ing. Katarína Sedláková	stredoškolská učiteľka
Ing. Elena Sklárová	stredoškolská učiteľka
Mgr. Dagmar Snopeková	stredoškolská učiteľka
Mgr. Ľubomír Šenkárik	stredoškolský učiteľ
Ing. Silvia Šišková	stredoškolská učiteľka
Mgr. Andrea Školková	stredoškolská učiteľka
Bc. Zuzana Španárová	stredoškolská učiteľka
Mgr. Dagmar Urbanová	stredoškolská učiteľka – výchovný poradca
Mgr. Katarína Vargová	stredoškolská učiteľka
PaedDr. Jaroslav Vašek	stredoškolský učiteľ
PhDr. Terézia Viečoreková	stredoškolská učiteľka
Ing. Erika Zelenayová	stredoškolská učiteľka
PaedDr. Iveta Zelenayová	stredoškolská učiteľka

**Pedagogickí zamestnanci – školský internát**

Mgr. Iveta Tamajková	zástupkyňa riaditeľa školy - školský internát
Ján Filípek - do 2/2015	vychovávateľ
Anna Borgulová - od 2/2015	vychovávateľka
PaedDr. Ľubomír Gábriš	vychovávateľ
Gabriela Ipolyová	vychovávateľka
Gabriela Tabaková	vychovávateľka
Anna Vnučková	vychovávateľka
PaedDr. Peter Zelenay	vychovávateľ
Jarmila Rúčková	pomocná vychovávateľka

**Kvalifikovanosť pedagogických zamestnancov**

počet	kvalifikovaní	nekvalifikovaní
učiteľov	51	3
vychovávateľov	7	0

**Nepedagogickí zamestnanci – škola, školský internát**

Mgr. Zuzana Stanková	hospodárka - škola
Iveta Ružičková	hospodárka – školský internát
Jana Imrišíková	účtovníčka
Eva Košinárová	mzdová účtovníčka
Ľudmila Zelenayová	personalistika, asistentka riaditeľa
Daniela Kováčová	študijné oddelenie
František Babuška	školník
Michal Sasín - do 4/2015	elektrikár
Tibor Jankech - od 4/2015	elektrikár
Hana Lisáková	sklad inventáru
Gabriela Gubalová	upratovačka - škola
Dagmar Miškolciová	upratovačka – škola
Mária Dudoňová	upratovačka – škola
Eva Tuhelová	upratovačka – škola
Lenka Varačková	upratovačka – škola
Jozef Adamík	domovník
Libor Janech	stolár
Darina Kupcová	sklad prádla
Eva Godálová	vrátnička
Margita Máčeková	vrátnička
Anna Grisniková	upratovačka – školský internát
Mária Petrovičová	upratovačka – školský internát
Eva Vašková	upratovačka – školský internát

**Školská jedáleň**

Helena Jakubcová	vedúca školskej jedálne
Oľga Adamíková	kuchárka

Zuzana Habiňáková	pomocná kuchárka
Alena Hlbočanová	pomocná kuchárka
Alena Habiňáková	pomocná kuchárka
Beáta Jandurová	evidencia stravovanie, sklad
Marcela Királ'ová	pomocná kuchárka
Iveta Mišurová	pomocná kuchárka
Mária Švelková	pomocná kuchárka
Pavol Vetrík	kuchár

## 7. Údaje o ďalšom vzdelávaní pedagogických zamestnancov

### A. Kontinuálne vzdelávanie

<i>P.č.</i>	<i>Priezvisko, meno, titul</i>	<i>Názov programu</i>	<i>Počet kreditov</i>
1.	<b>Benedikovičová Gabriela, Mgr.</b>	Asertívne zvládanie náročných komunikačných situácií v práci učiteľa Oblasť gastronómie v cudzích jazykoch	10 15
2.	<b>Gábrišová Marcela, Mgr.</b>	Oblasť gastronómie v cudzích jazykoch Rozvoj kompetencií učiteľov nemeckého jazyka programom PASCH-net DSD GOLD- Nemecký jazykový diplom I	15 14
3.	<b>Jánošíková Diana, Mgr.</b>	Rozvoj kompetencií učiteľov nemeckého jazyka programom PASCH-net DSD GOLD- Nemecký jazykový diplom I Asertívne zvládanie náročných komunikačných situácií v práci učiteľa Oblasť gastronómie v cudzích jazykoch	14 10 15
4.	<b>Mgr. Andrea Kolláriková</b>	Anglický jazyk a jeho využitie v hotelierstve Anglický jazyk a jeho využitie v gastronómii Aplikácia nových metód aktívneho vyučovania vo vzdelávacom procese na SŠ	23 23 25
5.	<b>Mgr. Lucia Minárechová</b>	Aplikácia nových metód aktívneho vyučovania vo vzdelávacom procese na SŠ	25
6.	<b>Ing. Anna Petroffová</b>	Asertívne zvládanie náročných komunikačných situácií v práci učiteľa	10
7.	<b>Mgr. Lenka Racíková</b>	Aplikácia nových metód aktívneho vyučovania vo vzdelávacom procese na SŠ	25
8.	<b>Viečoreková Terézia, PhDr.</b>	Rozvoj kompetencií učiteľov nemeckého jazyka programom PASCH-net DSD GOLD- Nemecký jazykový diplom I Asertívne zvládanie náročných komunikačných situácií v práci učiteľa Oblasť gastronómie v cudzích jazykoch	14 10 15
9.	<b>PaedDr. Iveta Zelenayová</b>	Asertívne zvládanie náročných komunikačných situácií v práci učiteľa Riadenie interpersonálnych konfliktov v práci	10 10

		učiteľa	
10.	<b>Mgr. Iveta Tamajková</b>	Asertívne zvládanie náročných komunikačných situácií v práci učiteľa	10
		Riadenie interpersonálnych konfliktov v práci učiteľa	10
		Dosahovanie psychickej odolnosti, zvládnutie stresu a syndrómu vyhorenia učiteľa	10

## B. Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov

Druh vzdelávania	Plánovaný počet študujúcich
vysokoškolské 3.stupňa	0
vysokoškolské 2. stupňa	0
vysokoškolské 1.stupňa	0

## 8. Údaje o aktivitách a prezentácii školy na verejnosti

### A. Súťaže

Umiestnenia na súťažiach:

- 1. miesto - celoslovenská súťaž Prievidzký rytier čiernej kávy - prezentácia
- 2. miesto - celoslovenská súťaž Prievidzký rytier čiernej kávy - capuccino, nápoj podľa vlastného výberu
- 2. a 3.miesto - medzinárodná súťaž Eurocup
- 2. miesto - Mistr kávy Bratislava
- 1. miesto - barmanská súťaž Pohár VÚC Trnava - short drink
- 1. miesto - okresné kolo olympiáda anglický jazyk
- 1. miesto - krajské kolo olympiáda nemecký jazyk
- 3. miesto - okresné kolo olympiáda dejepis
- 1. miesto - celoslovenské kolo SOČ odbor Ekonomika a riadenie
- 1. miesto - celoslovenské kolo SOČ odbor Hoteliérstvo, gastronómia, cestovný ruch
- 1. a 3. miesto - krajské kolo SOČ odbor Problematika voľného času
- 3. miesto - medzinárodná súťaž Mladý sommelier Piešťany
- 2. miesto - medzinárodná súťaž Gastrofest Nitra - 2 žiaci - kategória čašník
- 2. miesto - medzinárodná súťaž Gastrofest Nitra - 2 žiaci - kategória kuchár
- 2. miesto - okresné kolo Olympiáda o Európskej únii
- 1. miesto - medzinárodná gastronomická súťaž Oheň náš darca Kežmarok
- 3. miesto - okresné kolo beh Memoriál Zavorskej - chlapci, dievčatá
- 1. miesto - okresné kolo futbal chlapci

2. miesto - okresné kolo florbal chlapci
3. miesto - okresné kolo futsal, hádzaná - chlapci
3. miesto - okresné kolo Memoriál M. Zavorskej
2. miesto - okresné kolo - malý futbal dievčatá
3. miesto - okresné kolo basketbal, volejbal, stolný tenis, hádzaná, atletika - dievčatá
2. miesto - celoslovenská olympiáda Gaudeamus igitur - štafeta 4x100 m
1. miesto - krajské kolo - beh 100 m - dievčatá
2. miesto - krajské kolo - beh 200 m - dievčatá
2. miesto - krajské kolo - skok do výšky - dievčatá
3. miesto - krajské kolo - hod diskom - dievčatá
3. miesto - krajské kolo - vrh guľou - dievčatá
2. miesto - krajské kolo - hod diskom - chlapci

### **B. Prezentácia školy v médiách a na verejnosti**

*Piešťanský týždeň* - Hodina Zeme, Gastro Vianoce, súťaž Ahol cup, staré odrody jabĺk

*PNky.sk* - úspechy v SOČ, Hodina Zeme,

*RTVS* - Tajomstvo mojej kuchyne, stare odrody jabĺk

*televízia Karpaty* - Regioinfopoint

*rádio Regina* - staré odrody jabĺk

*Fun radio* - Gastro

*Pravda* - staré odrody jabĺk

*Dobrá škola* - Zo života školskej techniky - článok pedagóga HALW

### **C. Iné aktivity**

Hodina Zeme	ekologická aktivita zameraná na zníženie spotreby elektrickej energie vo svete
Gastro Vianoce	každoročné gastronómické podujatie spojené s prezentáciou výrobkov, zručností a nápaditosti žiakov školy
Ekotour	ekologická prednáška
Festival čokolády	výroba pralínok a čokoládových dobrôt žiakmi HALW
Festival kávy	príprava kávy žiakmi HALW
Mladý somelier	organizovanie medzinárodnej súťaže
Tajomstvo mojej kuchyne	prezentácia školy v úspešnej televíznej relácii - príprava gastronomických špecialít
vystúpenia folklórneho súboru Žito	pri HALW pôsobí folklórny súbor, ktorý sa prezentoval na rozličných podujatiach - Vianočné gastro, Hodina Zeme
spolupráca s charitatívnymi inštitúciami	organizovanie zbierok - Liga za duševné zdravie, Biela pastelka, Deň narcisov
dohoda o spolupráci so Strední školou gastronómie, hotelníctví a lesníctví v Bzenci	výmenný pobyt žiakov <ul style="list-style-type: none"> <li>- získavanie nových zručností</li> <li>- výmenná prax Luhačovice - Slov. liečebné kúpele Piešťany</li> </ul>

gastronomicko-spoločenské podujatia	realizácia v spolupráci s TTSK, knižnicou Piešťany, Mestom Piešťany, Elektrárňou,...
rok Štúra	literárno-hudobné pásmo - L. Štúr
staré odrody jablák	workshop zameraný na poznávanie starých odrôd jablák a prípravu pokrmov z jablák

## 9. Údaje o projektoch školy

- Školské mlieko - zvýšenie spotreby mlieka v školskom stravovaní
- Project DSD – škôl pri FtA v Kolíne na Rýnom – výučba nemeckého jazyka nemeckými lektormi – získanie certifikátu Sprachdiplom
- Projekt PISA 2015
- Projekt Rozvoj stredného odborného vzdelávania - ŠIOV
- Projekt elektronizácia vzdelávacieho systému regionálneho školstva - UIPŠ
- Regioinfopoint - projekt cezhraničnej spolupráce
- Zvyšovanie kvality vzdelávania na základných a stredných školách s využitím elektronického testovania (E- testovanie)
- Erasmus + Európa za poznáním - stretnutie Ostrava + realizácia stretnutia v HALW

## 10. Údaje o výsledkoch inšpekčnej činnosti vykonanej Štátnou školskou inšpekciovou v škole

V školskom roku 2014/2015 neprebehla na škole žiadna kontrola realizovaná Štátnou školskou inšpekciovou.

## 11. Údaje o priestorových a materiálno-technických podmienkach školy

Výchovno-vzdelávacie proces sa zabezpečuje v týchto priestoroch Hotelovej akadémie Ľudovíta Wintera, Stromová 34, Piešťany:

<i>Učebňa/priestor</i>	<i>vybavenie</i>	<i>počet učební</i>
učebňa 201	17 počítačov interaktívna tabuľa tlačiareň dataprojektor Apple TV	1
učebňa 206	počítač interaktívna tabuľa dataprojektor	1
klasické učebne	počítač dataprojektor Apple TV	2
klasické učebne	počítač dataprojektor	23

učebne výpočtovej techniky E, W	29 počítačov, 2 dataprojektory, 2 tlačiarne	2
učebňa ADK	36 počítačov, 2 dataprojektory, 2 tlačiarne	2
cvičné kuchynky	vybavené podľa štandardov na vybavenie pracoviska pre uvedený odbor	4
učebňa na výučbu techniky obsluhy	počítač dataprojektor zariadenia podľa štandardov na vybavenie pracoviska pre uvedený odbor	3
školská jedáleň	slúži na prax študentov	1
viacúčelová hala	dataprojektor notebook Apple TV	1
telocvičňa	vybavená športovými potrebami	1
posilňovňa	vybavená športovými potrebami počítač	1
pohybové štúdio	vybavená športovými potrebami	1
sauna		1

V priestoroch školy je dostupná bezplatná WIFI.

Praktická príprava sa zabezpečuje aj v nasledovných hotelových a reštauračných zariadeniach:

- Slovenské liečebné kúpele Piešťany
- Kursalón Piešťany
- Hotel Magnólia Piešťany
- Café Wien Piešťany
- Hotel Máj Piešťany
- Penzión Diana Piešťany
- Penzión Hellene Piešťany
- Hotel Sandor pavilon Piešťany
- Hotel Park Piešťany
- Hotel Štefánik Myjava
- Penzión Chateau Krakovany

- Hotel Jeleň Hlohovec
- Horezza, a.s., Piešťany

## 12. Údaje o finančnom a hmotnom zabezpečení školy výchovno-vzdelávacej činnosti - škola, školský internát, školská jedáleň

### Príjmy

<b>Dotácia zo štátneho rozpočtu na žiakov</b>	<b>1 466 359,67</b>
<i>Z toho normatívne prostriedky</i>	1 191 823,00
<i>Z toho nenormatívne prostriedky</i>	18 046,00
<b>Dotácia od zriaďovateľa</b>	<b>498 758,28</b>
<i>Z toho Školský internát</i>	311 295,00
<i>Z toho Školská jedáleň</i>	98 971,00
<i>Z toho dotácia na štipendiá</i>	2 084,24
<i>Z toho Vlastné príjmy</i>	86 408,04
<b>SPOLU</b>	<b>1 965 117,95</b>

### Výdavky

Prevádzka školy	379 753,24
Mzdy a odvody školy	991 516,60
Sociálne štipendiá	2 084,24
Mzdy+odvody ŠJ	94 861,18
Prevádzka ŠJ	59 890,24
Mzdy+odvody ŠI	180 980,42
Prevádzka ŠI	238 023,42
Prevod	18 018,61
<b>SPOLU</b>	<b>1 965 117,95</b>

## 13. Cieľ, ktorý si určila škola v koncepčnom zámere rozvoja školy na príslušný školský rok, vyhodnotenie jeho plnenia

**Víziou** našej školy je úspešný absolvent školy, schopný zvládnuť vysokoškolské štúdium, prechod na trh práce a do aktívneho života v Slovenskej republike, Európe, či vo svete.

### A. Oblasť všeobecného vzdelávania a odborného vzdelávania

#### splnené úlohy

- poskytovať vzdelávanie podľa moderného školského vzdelávacieho programu „Moderná škola s krédom profesionality“, ktorý bol vyvrcholením projektu Vzdelávame pre život. Školský vzdelávací program revidovať na základe zmien v rámci Štátneho vzdelávacieho programu a najmä požiadaviek trhu práce - ŠkVP bol revidovaný podľa zmien ŠVP (SJL, TSV, MAT, ÚČT)



- podporovanie prechodu od klasických metód vzdelávania k aktívnemu vyučovaniu, tvorivému, kritickému mysleniu, ako aj využívaniu informačno-komunikačných technológií v rámci výchovno-vzdelávacieho procesu - výmena zastaralých počítačov v učebni informatiky
- aktívna podpora vzdelávania učiteľov v oblasti všeobecného vzdelávania a odborného vzdelávania.
- realizácia prednášok, seminárov a odborných kurzov pre žiakov školy, ktoré môžu byť spojené s prezentáciou odborníkov zo špičkových zariadení a podnikov cestovného ruchu, hotelierstva a gastronómie a trvalo udržiavať spoluprácu s uvedenými zariadeniami - zrealizovaný barmanský a kurz pre žiakov,
- reagovať na výzvy projektov v oblasti operačného programu Vzdelávanie v rámci Agentúry Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky - zapojenie školy do projektov realizovaných ŠIOV, ÚIPŠ - Rozvoj stredného odborného vzdelávania, Elektronizácia vzdelávacieho systému regionálneho školstva,
- zapájanie sa v rámci projektov Národnej agentúry celoživotného vzdelávania do projektov Erasmus+ - realizácia projektu Európou za poznáním
- vytváranie podmienok na rozvoj mimoriadne nadaných a talentovaných žiakov individuálnym prístupom k nim - príprava talentovaných študentov na odborné súťaže
- po komunikácii s Radou rodičov, Žiackou školskou radou realizovať jednotné oblečenie pre žiakov školy, čím ich pripravíme na prácu v podmienkach cestovného ruchu, hotelierstva a gastronómie
- podporovať súťaže žiakov v oblasti všeobecného vzdelávania, odborného vzdelávania, tvorivosti – Stredoškolská odborná činnosť
- zabezpečovať tradičné, ako aj nové gastronomické spoločenské podujatia – Gastro, bankety, stretávanie absolventov a iné
- neustála komunikácia so zamestnávateľmi a odberateľmi žiakov v rámci odbornej praxe
- umožňovanie odbornej praxe v zahraničí prostredníctvom renomovaných a overených agentúr, ako aj prostredníctvom kontaktov školy
- vytváranie priestoru pre tvorivosť a aktívny oddych pre žiakov ponukou záujmových útvarov
- podpora športových aktivít a športových súťaží
- podpora plánu exkurzií v oblasti všeobecného a odborného vzdelávania
- podpora návštevy kultúrnych zariadení a kultúrnych predstavení na rozvoj kultúrneho povedomia žiakov
- pokračovanie spolupráce s prestížnymi školami zameranými na hotelierstvo v Slovenskej republike a v zahraničí,
- udržanie si členstva školy v prestížnej organizácii IES (Medzinárodná vzdelávacia spoločnosť), AEHT (Asociácia škôl hotelierstva a turizmu),

- zabezpečovanie možností dokončenia prvého stupňa vysokoškolského vzdelávania pre absolventov vyššieho odborného štúdia v Českej republike, aby sa stalo vyššie odborné štúdium atraktívnejším v rámci poskytovania vzdelávania.

### **úlohy trvalého charakteru**

- realizácia a prevádzkovanie gastronomického zariadenia v podmienkach školy pre verejnosť, ktoré by slúžilo ako stredisko praktického vyučovania. Predstavou je gastronomické zariadenie, kde by sa mohli stretávať obyvatelia Piešťan, či absolventi školy.

## **B. Oblasť výchovy**

### **splnené úlohy**

- formou realizovaných prednášok, besied
- viest' žiakov k demokracii, k poznaniu ľudských práv a ich dodržiavaniu,
- zapájanie sa do charitatívnych aktivít pri výchove k tolerancii a výchove k empatii,
- aktívna podpora prevencie proti drogám, fajčeniu a konzumácie alkoholu,
- viesť žiakov k práci v tíme a upevňovať tímového ducha,
- orientovať žiakov na zodpovedný prístup k životnému prostrediu,
- viesť žiakov k vytvoreniu hodnotového systému: čestnosti, slušnosti, spravodlivosti, porozumeniu a tolerancii,
- pre ubytovaných v Školskom internáte zabezpečovať aktívne využitie voľného času.

## **C. Oblasť personálna**

### **splnené úlohy**

- podpora vytvárania stabilného tímu pedagogických a nepedagogických zamestnancov školy,
- vytváranie podmienok na priaznivé pracovné prostredie,
- neustála komunikácia so zamestnancami školy,
- plánovanie kontinuálneho vzdelávania,
- realizácia „teambuilding“ akcií na podporu budovania tímu v škole .

## **D. Spolupráca s Radou rodičov, Žiackou školskou radou, Radou školy**

### **splnené úlohy**

- aktívna spolupráca a komunikácia s Radou rodičov, informácie o výchovno-vzdelávacom procese. Podpora obojsmernej komunikácie medzi školou a rodičmi,

- komunikácia a účasť na zasadnutiach Žiackej školskej rady a aktívne vypočutie si názorov žiakov na výchovno-vzdelávací proces a ostatné aktivity školy. Vytvorenie spolupráce a participácie pri pomoci riadenia aktivít školy a požiadaviek na žiakov,
- v zmysle legislatívy príprava podkladov na zasadnutia rady školy, ako aj plnenie ďalších požiadaviek Rady školy,
- dodržiavať nariadenia a usmernenia zriaďovateľa – Trnavského samosprávneho kraja a zároveň súčasne veľmi priaznivé vzťahy so zriaďovateľom.

## **E. Oblasť ekonomická a správy majetku**

### **splnené úlohy**

- efektívne spravovať majetok Trnavského samosprávneho kraja, viesť k zodpovednosti zamestnancov a žiakov k ochrane majetku a dodržiavať zásady správy majetku,
- zodpovedne, v súlade s rozpočtovými pravidlami a platnou legislatívou realizovať rozpočet školy,
- vytvárať podmienky na hospodársku činnosť školy v súlade s predmetmi podnikania školy – ubytovacie činnosti, pohostinská činnosť, prenájom a iné,
- v rámci finančných možností realizovať opravy a údržby v škole, školskej jedálni a v školskom internáte,
- komunikácia so zriaďovateľom o možnosti modernizácie budovy školy a školského internátu, o získaní energetického certifikátu pre jednotlivé budovy školy,
- dodržiavanie zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci aj prostredníctvom odborných poradcov.

V školskom roku 2014/2015 pokračuje škola v realizácii koncepčného zámeru školy v jednotlivých oblastiach, pričom sa sústreďuje postupne na všetky body zámeru rozvoja školy.

## **14. Oblasť, v ktorých škola dosahuje dobré výsledky a oblasti, v ktorých sú nedostatky a treba úroveň výchovy a vzdelávania zlepšiť**

Na analýzu silných a slabých stránok školy z interného prostredia, ako aj príležitostí a ohrození z externého prostredia sme spracovali SWOT analýzu školy.

### **SWOT analýza školy**

#### **Silné stránky**

- tradícia školy,
- dobré meno školy

- poloha školy,
- areál školy,
- interiér školy,
- vlastný školský internát a školská jedáleň priamo v areáli školy,
- podmienky pre realizáciu praktickej prípravy,
- cvičné strediská praktickej prípravy s ponukou gastronomických služieb v súlade s modernými trendmi,
- organizovanie tradičných odborných gastronomicko-spoločenských podujatí /Vianočné gastro, Mladý someliér/,
- kvalifikačná úroveň zamestnancov,
- iniciatíva, ochota a aktivita časti pedagogického zboru – zapojenie sa do projektov, organizovanie gastronomicko-spoločenských podujatí, celoživotné vzdelávanie,
- podpora vzdelávania učiteľov,
- výchova k celoživotnému vzdelávaniu a poskytovanie celoživotného vzdelávania,
- ponuka akreditovaných kurzov,
- zvyšovanie kultúrneho povedomia žiakov – krúžková činnosť, exkurzie, spoznávanie nových krajín, divadelné predstavenia,
- výučba nemeckého jazyka zahraničnými lektormi,
- schopnosť žiakov aplikovať teoretické vedomosti v praxi,
- mimoškolská činnosť – záujmové útvary, úspešná reprezentácia školy,
- uplatnenie absolventov v praxi,
- spolupráca so subjektmi externého prostredia,
- zabezpečovanie odbornej praxe v zahraničí, výmenné stáže žiakov,
- členstvo v International educational society, Asociácii stredných odborných škôl Slovenska, AEHT, Zväze hotelov a reštaurácií,
- certifikácia študijného odboru IES,
- vybavenie školy IKT,
- WEB-stránka školy.

### **Slabé stránky**

- nedostatok didaktických pomôcok,
- nízka IKT gramotnosť u časti pedagogických pracovníkov,
- nezáujem časti pedagógov inovovať metódy a formy vyučovania,

- nedostatok učebníc na odborné predmety – tie, ktoré sú schválené MŠVVaŠ SR nevyhovujú,
- učebnice z viacerých predmetov nevyhovujú svojim obsahom štátnemu vzdelávaciemu programu, ani formou novým trendom vo vyučovaní,
- prevláda tradičné vyučovanie,
- nevyhovujúci technický stav školského internátu,
- havarijná situácia na ŠI, potrebná rekonštrukcia, potreba zatepliť školu a vymeniť okná,
- chýbajúca študovňa ako súčasť knižnice, nedostatočná vybavenosť knižnice najnovšou odbornou literatúrou,
- prepojenosť výučby s praxou – nízka účasť odborníkov z praxe vo výchovno-vzdelávacom procese,
- duplicitná výučba niektorých tém v oblasti teoretického vzdelávania,
- vysoká absencia žiakov,
- vysoký vekový priemer pedagogického zboru.

### **Príležitosti**

- legislatíva – zákon o odbornom vzdelávaní, zákon o pedagogických zamestnancoch,
- možnosť tvorby konkurencie schopného školského vzdelávacieho programu,
- realizácia nových študijných odborov podľa požiadavky trhu práce,
- spolupráca zriaďovateľa so školou,
- ponuka vzdelávacích kurzov pre učiteľov,
- podpora celoživotného vzdelávania,
- ponuka voľných pracovných miest na trhu práce pre absolventov,
- možnosť čerpania finančných prostriedkov z fondov EÚ,
- Piešťany ako centrum cestovného ruchu,
- rozvoj cestovného ruchu a hotelierstva na Slovensku,
- rastúci záujem o moderné trendy v gastronómii, kultúra stolovania.

### **Ohrozenia**

- neustále rozširovanie siete škôl so študijným odborom hotelová akadémia,
- slabá finančná motivácia učiteľov,
- ponuka krátkodobých vzdelávacích programov na trhu práce,
- vysoké prevádzkové náklady školy a nepriaznivá finančná situácia v školstve,
- súčasná demografická situácia,
- normatív na žiaka – žiak sa stal tovarom,
- finančná a hospodárska kríza,
- nízka úroveň miezd v službách hotelierstva a gastronómie,
- nezáujem podnikateľov zamestnať kvalifikovaný personál,

- nízky záujem o spoluprácu zo strany Zväzu hotelov a reštaurácií,
- slabý záujem o spoluprácu zo strany zamestnávateľov,
- neschopnosť zamestnávateľov naplňať učebné osnovy v rámci odbornej praxe žiakov,
- individuálne pracovné aktivity žiakov na úkor výchovno-vzdelávacieho procesu,
- nedostatok času rodičov na výchovu.

## **15. Výsledky úspešnosti školy pri príprave na výkon povolania a uplatnenie žiakov na pracovnom trhu alebo ich prijímanie na ďalšie štúdium**

V školskom roku 2014/2015 ukončilo spolu štúdium 118 žiakov v študijných odboroch 6323 6 hotelová akadémia – 96 žiakov a 6318 Q manažment hotelov a cestovných kancelárií – 22 žiakov.

Na základe opytovania sa absolventov školy disponujeme s nasledovnými údajmi o pokračovaní v štúdiu, alebo o uplatnení sa na trhu práce:

<b>Pokračovanie v ďalšom štúdiu – vysoká škola, vyššie odborné štúdium</b>	35 absolventov
Z toho v Slovenskej republike	30 absolventov
Z toho v zahraničí	5 absolventov
<b>Uplatnenie sa na trhu práce</b>	46 absolventov
Z toho v Slovenskej republike	35 absolventov
Z toho v zahraničí	11 absolventov
Bez spätnej väzby	15 absolventov

### **Vypracovanie hodnotiacej správy, schválenie**

Správa bola vypracovaná podľa vyhlášky MŠ SR č. 9/2005 Z.z. o štruktúre a obsahu správ o výchovno – vzdelávacej činnosti, jej výsledkoch a podmienkach škôl a školských zariadení a Metodického usmernenia č. 10/2006 – R k vyhláške MŠ SR č. 9/2005 Z.z. o štruktúre a obsahu správ o výchovno – vzdelávacej činnosti, jej výsledkoch a podmienkach škôl a školských zariadení

Vypracoval: Ing. Ladislav Blaškovič

V spolupráci –RNDr. Alica Kusendová, Mgr. Dagmar Urbanová

## **16. Prerokovanie Správy o výchovno – vzdelávacej činnosti, jej výsledkoch a podmienkach za školský rok 2014/2015 v Rade školy**

### **Rada školy pri Hotelovej akadémii Ľudovíta Wintera, Stomová 34, 921 01 Piešťanyh**

Rada školy pri Hotelovej akadémii Ľudovíta Wintera, Stomová 34, 921 01 Piešťany prerokovala na svojom zasadnutí dňa 13.10.2015 **Správu o výchovno – vzdelávacej činnosti, jej výsledkoch a podmienkach za školský rok 2014/2015** – Hotelová akadémia Ľudovíta Wintera Piešťany.

Rada školy schvaľuje / neschvaľuje **Správu o výchovno – vzdelávacej činnosti, jej výsledkoch a podmienkach za školský rok 2014/2015** – Hotelová akadémia Ľudovíta Wintera Piešťany **bez pripomienok a doporučuje ju zriaďovateľovi na schválenie.**

Piešťany 13. 10. 2015

Ing. Katarína Sedláková  
predseda Rady školy

