



Hotelová akadémia Ľudovíta Wintera Piešťany



SPRÁVA

O VÝCHOVNO-VZDELÁVACEJ ČINNOSTI, JEJ VÝSLEDKOV A PODMIENKACH

ZA ŠKOLSKÝ ROK 2012/2013



Piešťany 20. september 2013

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. 14 Údaje o aktivitách a prezentácii školy na verejnosti**
- Str. 16 Údaje o projektoch školy**
- Str. 16 Údaje o výsledkoch inšpekčnej činnosti vykonanej Štátnou školskou inšpekciou v škole**
- Str. 16 Údaje o priestorových a materiálno-technických podmienkach školy**
- Str. 18 Údaje o finančnom a hmotnom zabezpečení školy výchovno-vzdelávacej činnosti – škola, školský internát, školská jedáleň**
- Str. 18 Cieľ, ktorý si určila škola v koncepčnom zámere rozvoja školy na príslušný školský rok, vyhodnotenie jeho plnenia**
- Str. 21 Oblasti, v ktorých škola dosahuje dobré výsledky a oblasti, v ktorých sú nedostatky a treba úroveň výchovy a vzdelávania zlepšiť**
- Str. 24 Výsledky úspešnosti školy pri príprave na výkon povolania a uplatnenie žiakov na pracovnom trhu alebo ich prijímanie na ďalšie štúdium**
- Str. 25 Prerokovanie Správy o výchovno – vzdelávacej činnosti, jej výsledkoch a podmienkach Za školský rok 2012/2013 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
Zdriad'ovateľ	Trnavský samosprávny kraj

Vedenie školy

Riaditeľ	Mgr. Elena Grúňová – do 26.11.2012 Ing. Ladislav Blaškovič – od 26.11.2012	elena.grunova@post.sk blaskovic.ladislav@gmail.com 0905209319
Zástupca riaditeľa školy	Mgr. Eva Bernátová	bernatovae@yahoo.fr 0907368213
Zástupca riaditeľa školy	Ing. Ivan Miklovič	ivan.miklovič12@gmail.com
Zástupca riaditeľa školy – školský internát	Mgr. Iveta Tamajková	kristinka.t@centrum.sk 0915477585
Koordinátor VOŠ	Ing. Ladislav Blaškovič – do 26.11.2012 Mgr. Elena Grúňová – od 01.12.2012	blaskovic.ladislav@gmail.com 0905209319 elena.grunova@post.sk

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	Jana Černoková – do 17.10.2013 Ing. Ľubomír Miklánek – od 17.10.2013
Zástupca zriaďovateľa – poslankyňa	JUDr. Katarína Cibulková
Zástupca zriaďovateľa – poslanec	JUDr. Jozef Bolješik
Zástupca zriaďovateľa	PaedDr. Viera Suchánová
Zástupca zriaďovateľa	Jana Matúšová

Metodické a poradné orgány školy

Predmetové komisie

<i>Predmetová komisia</i>	<i>Predseda predmetovej komisie</i>
Predmetová komisia cudzích jazykov	Mgr. Diana Jánošíková
Predmetová komisia spoločenskovedných predmetov	PaedDr. Iveta Zelenayová

Predmetová komisia prírodovedných predmetov	RNDr. Alica Kusendová
Predmetová komisia telesnej výchovy a športu	Mgr. Zuzana Luknárová
Predmetová komisia teoretických odborných predmetov	Ing. Ladislav Blaškovič – do 26.11.2012 Ing. Erika Zelenayová – od 26.11.2012
Predmetová komisia techniky obsluhy a praxe	František Groman
Predmetová komisia technológie výroby jedál	Ján Ceperko

Metodické združenie

Metodické združenie	Predseda metodického združenia
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	28	0	6323 K hotelová akadémia
I.C	28	0	6323 K hotelová akadémia
I.D	28	1	6323 K hotelová akadémia
II.A	26	0	6323 6 hotelová akadémia
II.B	26	0	6323 6 hotelová akadémia
II.C	25	1	6323 6 hotelová akadémia
II.D	23	0	6323 6 hotelová akadémia
III.A	27	0	6323 6 hotelová akadémia
III.B	26	0	6323 6 hotelová akadémia
III.C	24	0	6323 6 hotelová akadémia
III.D	26	0	6323 6 hotelová akadémia
IV.A	27	0	6323 6 hotelová akadémia
IV.B	27	0	6323 6 hotelová akadémia
IV.C	26	0	6323 6 hotelová akadémia
IV.D	26	0	6323 6 hotelová akadémia
V.A	30	0	6323 6 hotelová akadémia
V.B	27	0	6323 6 hotelová akadémia
V.C	28	0	6323 6 hotelová akadémia
V.D	28	0	6323 6 hotelová akadémia
I.AVOŠ	21	0	6318 Q manažment hotelov a cestovných kancelárií
I.D VOŠ	9	0	6318 Q manažment hotelov a cestovných kancelárií
II.A VOŠ	29	0	6318 7 manažment hotelov a cestovných kancelárií
II. B VOŠ	18	0	6318 7 manažment hotelov a cestovných kancelárií
III. A VOŠ	14	0	6318 7 manažment hotelov a cestovných kancelárií
III. B VOŠ	17	0	6318 7 manažment hotelov a cestovných kancelárií

III. D VOŠ	19	0	6318 7 manažment hotelov a cestovných kancelárií
------------	----	---	--

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

Prijímacie konanie pre školský rok 2012/2013 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 13. 3. 2013 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	112	4	234	112
6318 Q manažment hotelov a cestovných kancelárií	90	3	71	57

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

A. Maturitná skúška

Výsledky maturitných skúšok v riadnom termíne:

Predmet	Úroveň	Počet	M/Ž	PFEČ priemer	PFEČ počet	PFIČ priemer	PFIČ počet	1 Ústna	2 Ústna	3 Ústna	4 Ústna	Ústna priemer	Ústna počet
Anglický jazyk	B 1	92	(26/66)	74,53%	79	67,30%	87	32	25	23	8	2,08	88
Anglický jazyk	B 2	5	(0/5)	82,50%	5	78,00%	5	1	3	1		2,00	5
Dejepis		1	(0/1)								1	4,00	1
Francúzsky jazyk	B 1	6	(0/6)	46,70%	1	70,00%	1	3	1	2		1,83	6
Matematika		5	(1/4)	37,32%	5			1	1		1	2,33	3
Nemecký jazyk	B 1	35	(4/31)	63,95%	19	72,89%	19	10	7	6	1	1,92	24
Slovenský jazyk a literatúra		113	(29/84)	67,00%	113	63,30%	113	35	37	29	9	2,11	110
Teoretická časť odbornej zložky		113	(29/84)					54	30	17	9	1,83	110

Predmet	Úroveň	Počet	(M/Ž)	1 Praktická	2 Praktická	3 Praktická	4 Praktická	Praktická priemer	Praktická počet
Praktická časť odbornej zložky		113	(29/84)	73	19	14	5	1,56	111

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	9/21	7	13	8	2	0	3323/110,76	3309/110,30	14/0,46
I. B	28	7/21	10	9	9	0	0	4109/146,75	4096/146,29	13/0,46
I. C	28	7/21	10	12	5	1	0	2610/93,21	2583/92,25	27/0,96
I. D	28	8/20	4	10	13	1	0	3800/135,93	3800/135,71	6/0,21
spolu	114	31/83	31	44	35	4	0	13842/121,42	13788/120,95	60/0,53

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	7/19	3	7	15	1	0	2424/93,23	2406/92,53	18/0,69
II. B	26	7/19	0	5	20	1	0	4917/189,11	4885/187,88	32/1,23
II. C	25	8/17	7	9	9	0	0	3932/157,28	3930/157,20	2/0,08
II. D	23	6/17	7	5	10	0	1	2619/113,87	2604/113,22	15/0,65
spolu	100	28/72	17	26	54	2	1	13892/138,92	13825/138,25	67/0,67

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	28	9/19	6	13	7	2	0	1932/69,00	1906/68,07	26/0,93
III. B	26	10/16	3	8	13	2	0	1956/75,23	1944/74,77	12/0,46
III. C	24	9/15	1	2	18	3	0	4907/204,46	4892/203,83	15/0,63
III. D	26	10/16	3	4	18	1	0	3742/143,92	3703/142,42	39/1,50
spolu	104	38/66	13	27	56	8	0	12537/120,55	12445/119,66	92/0,88

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
IV. A	27	5/22	9	8	10	0	0	2708/100,30	2694/99,77	14/0,52
IV. B	27	12/15	5	3	19	0	0	4077/151,00	4031/149,30	46/1,70
IV. C	28	5/23	4	10	13	1	0	3588/128,14	3575/127,68	13/0,46
IV. D	26	6/20	7	7	12	0	0	1967/75,65	1967/75,65	0/0
spolu	108	28/80	25	28	54	1	0	12340/114,26	12267/113,58	73/0,68

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
V. A	30	7/23	10	12	8	0	0	3557/118,56	3557/118,56	0/0
V. B	27	6/21	7	5	15	0	0	4167/154,33	4154/153,85	13/0,48
V. C	28	3/25	7	9	12	0	0	5417/193,46	5344/190,86	73/2,61
V. D	28	13/15	5	6	14	2	1	4411/157,54	4382/156,50	29/1,04
spolu	113	29/84	29	32	49	2	1	17552/155,33	17437/154,31	115/1,02

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
I. A VOŠ	21	9/12	3	5	13	0	0	3491/166,24	3394/161,92	97/4,62
I.D VOŠ	9	2/7	1	2	6	0	0	0/0	0/0	0/0
spolu	30	11/19	4	7	19	0	0	3491/166,24	3394/161,92	97/4,62

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	29	15/14	8	9	12	0	0	4551/156,93	4421/152,45	130/4,48
II.B VOŠ	18	6/12	7	2	8	1	0	1265/70,27	1265/70,27	0/0
spolu	47	21/26	15	11	20	1	0	5816/ 123,74	5686/120,98	130/2,77

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	14	6/8	0	0	14	0	0	522/37,28	513/36,64	9/0,64
III. B VOŠ	18	6/12	0	0	18	0	0	198/11,65	198/11,65	0/0
III. C VOŠ	19	6/13	0	0	19	0	0	0/0	0/0	0/0
spolu	51	18/33	0	0	51	0	0	720/14,12	711/13,94	9/0,18

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

V školskom roku 2012/2013 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 2012/2013 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.
6323 6 hotelová akadémia	5	ISCED 3A	2.-5.
6318 Q manažment hotelov a cestovných kancelárií	3	ISCED 5B	1.
6318 7 manažment hotelov a cestovných kancelárií	3	ISCED 5B	2.-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
Ing. Ivan Miklovič	zástupca riaditeľa školy
Ing. Jana Baďurová	stredoškolská učiteľka
Ursula Marie Bachen	stredoškolská učiteľka
Mgr. Gabriela Benedikovičová	stredoškolská učiteľka
PaedDr. Peter Berlanský	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 Hlaváčová	stredoškolská učiteľka
Bc. Adriana Haluzová	stredoškolská učiteľka
Mgr. Ivana Chromiaková	stredoškolská učiteľka
Mgr. Jana Janiková	stredoškolská učiteľka
Ing. Peter Janok	stredoškolský učiteľ
Mgr. Diana Jánošíková	stredoškolská učiteľka
Mgr. Milan Jelenek	stredoškolský učiteľ
Mgr. Viera Kollárová	stredoškolská učiteľka
Mgr. Richard Kopál	stredoškolský učiteľ- drogový preventista
Karol Krpala	stredoškolský učiteľ
Mgr. Viliam Kunert	stredoškolský učiteľ
RNDr. Alica Kusendová	stredoškolská učiteľka
Ing. Alena Lipková	stredoškolská učiteľka
Mgr. Zuzana Luknárová	stredoškolská učiteľka
Mgr. Jana Macháčová	stredoškolská učiteľka
Mgr. Lucia Mašková	stredoškolská učiteľka
Mgr. Zuzana Matulová	stredoškolská učiteľka
Ing. Daniela Michálek	stredoškolská učiteľka
Ing. Nataša Miksová	stredoškolská učiteľka
Mgr. Lucia Minárechová	stredoškolská učiteľka
Ing. Dagmar Padošová	stredoškolská učiteľka
Ing. Viera Paulovová	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 Snopek	stredoškolská učiteľka
Mgr. Ľubomír Šenkárik	stredoškolská učiteľka
Ing. Silvia Šišková	stredoškolská učiteľka
Mgr. Andrea Školková	stredoškolská učiteľka
Bc. Zuzana Španárová	stredoškolská učiteľka
Mgr. Dagmar Urbanová	stredoškolská učiteľka – výchovný poradca
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	vychovávateľ
PaedDr. Ľubomír Gábriš	vychovávateľ
Gabriela Ipolyová	vychovávateľka
Gabriela Tabaková	vychovávateľka

Anna Vnučková	vychovávateľka
PaedDr. Peter Zelenay	vychovávateľ
Jana Kučerová	pomocná vychovávateľka

Kvalifikovanosť pedagogických zamestnancov

počet	kvalifikovaní	nekvalifikovaní
učiteľov	50	5
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
Ludmila Zelenayová	personalistika, asistentka riaditeľa
Daniela Kováčová	študijné oddelenie
František Babuška	školník
Michal Sasín	elektrikár
Hana Lisáková	sklad inventáru
Gabriela Gubalová	upratovačka - škola
Dagmar Miškolciová	upratovačka – škola
Božena Vadovská	upratovačka – škola
Viera Dubcová	upratovačka – škola
Alena Vetríková	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 Kiráľová	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.	Blaškovič Ladislav, Ing.	Manažment kvality služieb v hotelierstve a gastronómii	23
		Moderná gastronómia	23
		Ústavné právo a pracovné právo v edukačnom procese a v praxi	25
		Aplikácia nových metód aktívneho vyučovania vo vzdelávacom procese na stredných školách	25
2	Bernátová Eva, Mgr.	Aplikácia nových metód aktívneho vyučovania vo vzdelávacom procese na stredných školách	25
3	Bad'urová Jana, Ing.	Ústavné právo a pracovné právo v edukačnom procese	25
		Manažment kvality služieb v hotelierstve a gastronómii	23
		Základná obsluha počítača	8
		Textový editor WORD pre začiatočníkov	7
		Tabuľkový procesor EXCEL pre začiatočníkov	7
		Tvorba prezentácií v Power Pointe a využitie interaktívnej tabule	7
		Textový editor WORD pre pokročilých	7
		Tabuľkový procesor Excel pre pokročilých	7
Modernizácia vzdelávania na SŠ s podporou IKT	35		
4	Ceperko Ján	Someliér a gastronómia	19
		Manažment kvality služieb v hotelierstve a gastronómii	23
		Moderná gastronómia	23
5	Dalošová Daniela, Ing.	Manažment kvality služieb v hotelierstve a gastronómii	23
		Inovácie v štruktúre vyučovacej hodiny etickej výchovy pre stredné školy	21
		Aplikácia nových metód aktívneho vyučovania vo vzdelávacom procese na stredných školách	25
6	Elčík Milan, Mgr.	Someliér a gastronómia	19
		Manažment kvality služieb v hotelierstve a gastronómii	23
		Moderná gastronómia	23
7	Fialová Ľudmila, Ing.	Ovládanie programu OMEGA - podvojný účtovníctvo	20
		Manažment kvality služieb v hotelierstve a gastronómii	23
		Ústavné právo a pracovné právo v edukačnom procese a v praxi	25
8	Groman František	Someliér a gastronómia	19
		Manažment kvality služieb v hotelierstve a gastronómii	23
		Moderná gastronómia	23

9	Grúňová Elena, Mgr.	Anglický jazyk a jeho využitie v hotelierstve	23
		Anglický jazyk a jeho využitie v gastronómii	23
10	Haluzová Adriana	Someliér a gastronómia	19
		Manažment kvality služieb v hotelierstve a gastronómii	23
		Moderná gastronómia	23
11	Janiková Jana, Mgr.	Anglický jazyk a jeho využitie v hotelierstve	23
		Aplikácia nových metód aktívneho vyučovania vo vzdelávacom procese na stredných školách	25
12	Kunert Viliam, Mgr.	Využívanie ŠIS vo výchovnovzdelávacom procese	8
13	Kusendová Alica, RNDr.	Modernizácia vzdelávania na SŠ s podporou IKT	35
		Ústavné právo a pracovné právo v edukačnom procese a v praxi	25
14	Lipková Alena, Ing.	Základná obsluha počítača	8
		Ústavné právo a pracovné právo v edukačnom procese a v praxi	25
		Manažment kvality služieb v hotelierstve a gastronómii	23
		Moderný gastronómia	23
		Aplikácia nových metód aktívneho vyučovania vo vzdelávacom procese na stredných školách	25
15	Luknárová Zuzana, Mgr.	Microsoft Office 2007 v edukačnom procese	10
		Súčasný trendy v zjazdovom lyžovaní	10
		Modernizácia vzdelávania na SŠ s podporou IKT	35
16	Macháčová Jana, Mgr.	Anglický jazyk a jeho využitie v hotelierstve	23
		Anglický jazyk a jeho využitie v gastronómii	23
		Pracovný a kultúrny život v Európskom priestore	21
		hodinách anglického jazyka na stredných škôl	
17	Miksová Nataša, Ing.	Ústavné právo a pracovné právo v edukačnom procese a v praxi	25
		Manažment kvality služieb v hotelierstve a gastronómii	23
		Moderná gastronómia	23
18	Mašková Lucia, Mgr.	Anglický jazyk a jeho využitie v hotelierstve	23
		Anglický jazyk a jeho využitie v gastronómii	23
		Pracovný a kultúrny život v Európskom priestore	21
		hodinách anglického jazyka na stredných škôl	
19	Micháleková Daniela, Ing.	Someliér a gastronómia	19
		Manažment kvality služieb v hotelierstve a gastronómii	23
		Moderná gastronómia	23
		Aplikácia nových metód aktívneho vyučovania vo vzdelávacom procese na stredných školách	25
20	Miklovič Ivan, Ing.	Someliér a gastronómia	19
		Manažment kvality služieb v hotelierstve a gastronómii	23
		Moderná gastronómia	23

21	Minárechová Lucia, Mgr	Tabuľkový procesor EXCEL pre začiatočníkov	7
22	Padošová Dagmar, Ing.	Ústavné právo a pracovné právo v edukačnom procese a v praxi Základná obsluha počítača Textový editor WORD pre začiatočníkov Manažment kvality služieb v hotelierstve a gastronómii	25 8 7 23
23	Petroffová Anna, Ing.	Enviromentálna výchova vo vyučovacom procese Manažment kvality služieb v hotelierstve a gastronómii Ovládanie programu OMEGE - podvojný účtovníctvo Aplikácia nových metód aktívneho vyučovania vo vzdelávacom procese na stredných školách	10 23 20 25
24	Repíková Mária, Bc.	Someliér a gastronómia Manažment kvality služieb v hotelierstve a gastronómii Moderná gastronómia Aplikácia nových metód aktívneho vyučovania vo vzdelávacom procese na stredných školách	19 23 23 25
25	Rumanová Miroslava, Ing.	Manažment kvality služieb v hotelierstve a gastronómii Ústavné právo a pracovné právo v edukačnom procese a v praxi Základná obsluha počítača Textový editor WORD pre začiatočníkov Moderná gastronómia Inovácie v štruktúre vyučovacej hodiny etickej výchovy pre stredné školy Aplikácia nových metód aktívneho vyučovania vo vzdelávacom procese na stredných školách	23 25 8 7 23 21 25
26	Sedláková Katarína, Ing.	Someliér a gastronómia Manažment kvality služieb v hotelierstve a gastronómii Moderná gastronómia	19 23 23
27	Schwarzbacherová Paula	Someliér a gastronómia Manažment kvality služieb v hotelierstve a gastronómii Moderná gastronómia	19 23 23
28	Sklárová Elena, Ing.	Ovládanie programu OMEGA - podvojný účtovníctvo Manažment kvality služieb v hotelierstve a gastronómii Ústavné právo a pracovné právo v edukačnom procese a v praxi Online ekonómia a základy trhovej ekonomiky Podnikanie v cestovnom ruchu	20 23 25 22 25
29	Šenkárik Ľuboš, Bc.	Someliér a gastronómia Manažment kvality služieb v hotelierstve a gastronómii Moderná gastronómia	19 23 23

30	Šišková Silvia, Ing.	Moderná gastronómia	23
		Manažment kvality služieb v hotelierstve a gastronómii	23
		Ústavné právo a pracovné právo v edukačnom procese a v praxi	25
31	Školková Andrea, Mgr.	Someliér a gastronómia	19
		Manažment kvality služieb v hotelierstve a gastronómii	23
		Moderná gastronómia	23
32	Španárová Zuzana, Bc.	Manažment kvality služieb v hotelierstve a gastronómii	23
		Aplikácia nových metód aktívneho vyučovania vo vzdelávacom procese na stredných školách	25
33	Urbanová Dagmar, Mgr.	Ústavné právo a pracovné právo v edukačnom procese a v praxi	25
		Aplikácia nových metód aktívneho vyučovania vo vzdelávacom procese na stredných školách	25
34	Vašek Jaroslav, PaedDr.	Someliér a gastronómia	19
		Manažment kvality služieb v hotelierstve a gastronómii	23
		Moderná gastronómia	23
35	Zelenayová Erika, Ing.	Manažment kvality služieb v hotelierstve a gastronómii	23
		Ústavné právo a pracovné právo v edukačnom procese a v praxi	25
		Základná obsluha počítača	8
		Textový editor WORD pre začiatočníkov	7
36	Zelenayová Iveta, PaedDr.	Ústavné právo a pracovné právo v edukačnom procese a v praxi	25
		Aplikácia nových metód aktívneho vyučovania vo vzdelávacom procese na stredných školách	25

B. Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov

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

8. Údaje o aktivitách a prezentácii školy na verejnosti

A. Súťaže

Umiestnenia na súťažiach:

2. miesto - krajské kolo olympiády v nemeckom jazyku
2. miesto - celoštátne kolo SOČ odbor Hoteliérstvo, gastronómia, cestovný ruch
3. miesto - celoštátne kolo SOČ odbor Ekonomika a riadenie
1. miesto - krajské kolo SOČ odbor Ekonomika a riadenie
2. miesto - krajské kolo SOČ odbor Hoteliérstvo, gastronómia, cestovný ruch
2. 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
1. a 2. miesto - medzinárodná gastronómická súťaž Oheň náš darca Kežmarok
3. miesto - medzinárodná barmanská súťaž Bacardi-Martiny Poděbrady Cup
3. miesto - celoslovenská súťaž Ľudské práva
1. a 3. miesto - medzinárodná barmanská súťaž Eurocup Prešov
1. miesto - Piešťany - tvorba prezentácií k 900. Výročiu mesta Piešťany
3. miesto - majstrovstvá kraja stredných škôl - stolný tenis
1. miesto - okresné kolo stolný tenis dievčatá
2. miesto - okresné kolo stolný tenis chlapci
2. miesto - okresné kolo volejbal dievčatá aj chlapci
2. miesto - okresné kolo hádzaná dievčatá aj chlapci
3. miesto okresné kolo basketbal dievčatá
1. miesto streetbalový turnaj chlapci

B. Prezentácia školy v médiách a na verejnosti

SME - najlepšie stredné školy v krajoch 2. miesto v rámci stredných odborných škôl

Pravda - Malík o Mladom somelieri

Piešťanský týždeň - Hodina Zeme, Gastro Vianoce, folklórny súbor, úspechy žiakov, Mladý somelier, stolný tenis, hodnotenie škôl, ...

Čas.sk - výroba pralínok

PNky.sk - otvorenie sezónyspojené s oslavami 900.výročia, O kvaku lepšia Hotelová akadémia, Hodina Zeme, Gastro Vianoce

televízia Karpaty - Gastro, Hodina Zeme, O kvapku lepšia Hotelová akadémia

Západoslovenská televízia - Gastro

C. Iné aktivity

O kvapku lepšia Hotelová akadémia	charitatívna akcia organizovaná pri príležitosti otvorenia kúpeľnej sezóny - výťažok venovaný charitatívnej organizácii Kvapka nádeje
Hodina Zeme	ekologická aktivita zameraná na zníženie spotreby elektrickej energie vo svete
Gastro Vianoce	každoročné gastonomické podujatie spojené s prezentáciou výrobkov, zručností a nápaditostí žiakov školy
Eco glass tour	ekologická prednáška
vystúpenia folklórneho súboru	pri HALW pôsobí folklórny súbor, ktorý sa prezentoval na rozličných podujatiach - Župný festival, Rozprávkový park, Morena, Majáles Hubina, I.Živell-

	ný festival
spolupráca s charitatívnymi inštitúciami	organizovanie zbierok - Liga za duševné zdravie, Biela pastelka, Deň narcisov, Unicef

9. Údaje o projektoch školy

- Moderná škola - úspešní žiaci - projekt zameraný na skvalitnenie vzdelávania tvorbou učebných materiálov, zriadenie stredísk odbornej prípravy a inovácia učebníc na využívanie nových materiálov pri implementácii - fáza schvaľovania
- Projekt Leonardo - oblasť odborného stredoškolského vzdelávania - neschválený
- Projekt Comenius - oblasť výučby a učenia sa osôb zapojených do vzdelávania - neschválený
- Škola plná zdravia - začlenenie väčšieho podielu zeleniny do školského stravovania
- Školské mlieko - zvýšenie spotreby mlieka v školskom stravovaní
- Modernizácia vzdelávacieho procesu na stredných školách – využitie modernej didaktickej techniky vo vyučovaní všeobecnovzdelávacích predmetov
- Project DSD – škôl pri FtA v Kolíne na Rýnom – výučba nemeckého jazyka nemeckými lektormi – získanie certifikátu Sprachdiplom

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

V školskom roku 2012/2013 boli realizované nasledovné inšpekcie Štátnou školskou inšpekciou na našej škole:

1. Komplexná inšpekcia s predmetom zisťovania stavu a úrovne riadenia, procesu a podmienok výchovy a vzdelávania v strednej odbornej škole v termíne 27. 11. 2012 – 30. 11. 2012 a 03. 12. 2012 – 05. 12. 2012.
2. Následná inšpekcia s predmetom zisťovania stavu odstránenia nedostatkov zistených pri inšpekciách v strednej odbornej škole

Správy o výsledkoch inšpekčnej činnosti tvoria prílohu Správy o výchovno-vzdelávacej činnosti, jej výsledkoch a podmienkach za školský rok 2012/2013.

11. Údaje o priestorových a materiálno-technických podmienkach školy

Výchovno-vzdelávací 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	1
učebňa 206	počítač interaktívna tabuľa dataprojektor	1
klasické učebne	počítač	15

	dataprojektor	
klasické učebne		11
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	2
školská jedáleň	slúži na prax študentov	1
viacúčelová hala	dataprojektor notebook	1
telocvičňa	vybavená športovými potrebami	1
posilňovňa	vybavená športovými potrebami	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.

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

Príjmy

Dotácia zo štátneho rozpočtu na žiakov	1.116.116,00
<i>Z toho normatívne prostriedky</i>	1.097.348,00
<i>Z toho nenormatívne prostriedky</i>	18.768,00
Dotácia od zriaďovateľa	376.931,00
<i>Z toho Školský internát</i>	218.111,00
<i>Z toho Školská jedáleň</i>	91.865,00
<i>Z toho dotácia na štipendiá</i>	1.252,00
<i>Z toho Vlastné príjmy</i>	65.703,00
SPOLU	1.493.047,00

Výdavky

Prevádzka školy	187.609,00
Mzdy a odvody školy	905.382,00
Sociálne štipendiá	1.252,00
Mzdy+odvody ŠJ	75.355,00
Prevádzka ŠJ	32.719,00
Mzdy+odvody ŠI	163.174,00
Prevádzka ŠI	101.906,00
Prevod	25.650,00
SPOLU	1.493.047,00

13. Cieľ, ktorý si určila škola v koncepcnom 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

- poskytovať vzdelávanie podľa moderného školského vzdelávacieho programu „Moderná škola s krédom profesionality“, ktorý bol vyvrcholením projektu Vzdelávame pre život. Školský vzdelávací program upravovať na základe zmien v rámci Štátneho vzdelávacieho programu a najmä požiadaviek trhu práce,

- podporovanie prechodu od klasických metód vzdelávania k aktívnemu vyučovaniu, tvorivému, kritickému mysleniu, ako aj využívaniu informačno-komunikačných technológií v rámci výchovno-vzdelávacieho procesu,
- aktívna podpora vzdelávania učiteľov v oblasti všeobecného vzdelávania a odborného vzdelávania. Pre učiteľov praktických odborných predmetov príprava školení a seminárov s odborníkmi z praxe,
- 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,
- reagovať na výzvy projektov v oblasti operačného programu Vzdelávanie v rámci Agentúry Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky,
- zapájanie sa v rámci projektov Národnej agentúry celoživotného vzdelávania do projektov Comenius a Leonardo,
- vytváranie podmienok na rozvoj mimoriadne nadaných a talentovaných žiakov individuálnym prístupom k nim,
- 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,
- 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, Deň šťastných detí, 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.

B. Oblasť výchovy

- viesť 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

- 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

- aktívna spolupráca a komunikácia s Radou rodičov, informácie o výchovno-vzdelávacom procese. Podpora obojsmernú komunikáciu 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 participácii 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

- 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 plánovaného strediska školy efektívne využívať jednotlivé nákladové položky strediska a podporovať marketingovými aktivitami tržby strediska,
- 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 2012/2013 začala škola napĺňať koncepčný zámer školy v jednotlivých oblastiach, pričom sa sústreďuje postupne na všetky body zámeru rozvoja školy.

14. Oblasti, 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,
- zastaralé technické vybavenie cvičných kuchyniek,
- 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 2012/2013 ukončilo spolu štúdium 161 žiakov v študijných odboroch 6323 6 hotelová akadémia – 113 žiakov a 6318 7 manažment hotelov a cestovných kancelárií – 48 žiakov.

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

Pokračovanie v ďalšom štúdiu – vysoká škola, vyššie odborné štúdium	66 absolventov
Z toho v Slovenskej republike	51 absolventov
Z toho v zahraničí	15 absolventov
Uplatnenie sa na trhu práce	83 absolventov
Z toho v Slovenskej republike	62 absolventov
Z toho v zahraničí	21 absolventov
Bez spätnej väzby	12 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 – Mgr. Eva Bernátová, RNDr. Alica Kusendová, Mgr. Dagmar Urbanová

16. Prerokovanie Správy o výchovno – vzdelávacej činnosti , jej výsledkoch a podmienkach za školský rok 2012/2013 v Rade školy

Rada školy pri Hotelovej akadémii Ľudovíta Wintera, Stomová 34, 921 01 Piešťany

Rada školy pri Hotelovej akadémii Ľudovíta Wintera, Stomová 34, 921 01 Piešťany prerokovala na svojom zasadnutí dňa 24. 10. 2013 **Správu o výchovno – vzdelávacej činnosti, jej výsledkoch a podmienkach za školský rok 2012/2013** – Hotelová akadémia Ľudovíta Wintera Piešťany.

Rada školy schvaľuje / neschvaľuje **Správu o výchovno – vzdelávacej činnosti, jej výsledkoch a podmienkach za školský rok 2012/2013** – Hotelová akadémia Ľudovíta Wintera Piešťany **bez pripomienok a doporučuje ju zriaďovateľovi na schválenie.**

Piešťany 25. 10. 2013

Ing. Katarína Sedláková
predseda Rady školy

