



Hotelová akadémia Ľudovíta Wintera Piešťany



SPRÁVA

O VÝCHOVNO-VZDELÁVACEJ ČINNOSTI, JEJ VÝSLEDKOV A PODMIENKACH

ZA ŠKOLSKÝ ROK 2013/2014



Piešťany 20. september 2014

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 2013/2014 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	kristinka.t@centrum.sk 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	JUDr. Katarína Cibulková - do 11/2013 Ing. Iveta Babičová - od 11/2013
Zástupca zriaďovateľa – poslanec	JUDr. Jozef Bolješik - do 11/2013 Miloš Tamajka, MBA - od 11/2013
Zástupca zriaďovateľa	PaedDr. Viera Suchánová
Zástupca zriaďovateľa	Bc. Ľubica Nováková

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 Janíková
Predmetová komisia spoločenskovedných predmetov	PaedDr. Iveta Zelenayová
Predmetová komisia prírodovedných predmetov	RNDr. Alica Kusendová
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

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	27	0	6323 K hotelová akadémia
I.B	28	0	6323 K hotelová akadémia
I.C	29	0	6323 K hotelová akadémia
I.D	27	0	6323 K hotelová akadémia
II.A	30	0	6323 K hotelová akadémia
II.B	27	0	6323 K hotelová akadémia
II.C	29	0	6323 K hotelová akadémia
II.D	28	1	6323 K hotelová akadémia
III.A	25	0	6323 6 hotelová akadémia
III.B	24	0	6323 6 hotelová akadémia
III.C	23	1	6323 6 hotelová akadémia
III.D	23	0	6323 6 hotelová akadémia
IV.A	27	0	6323 6 hotelová akadémia
IV.B	26	0	6323 6 hotelová akadémia
IV.C	24	0	6323 6 hotelová akadémia
IV.D	26	0	6323 6 hotelová akadémia
V.A	27	0	6323 6 hotelová akadémia
V.B	26	0	6323 6 hotelová akadémia
V.C	27	0	6323 6 hotelová akadémia
V.D	27	0	6323 6 hotelová akadémia
I.AVOŠ	22	0	6318 Q manažment hotelov a cestovných kancelárií
I.D VOŠ	7	0	6318 Q manažment hotelov a cestovných kancelárií
II.A VOŠ	25	0	6318 Q manažment hotelov a cestovných kancelárií
III. A VOŠ	28	0	6318 7 manažment hotelov a cestovných kancelárií
III. B VOŠ	18	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 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 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	120	4	181	107
6318 Q manažment hotelov a cestovných kancelárií	90	3	61	61

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

A. Maturitná skúška

Výsledky maturitných skúšok v riadnom termíne:

Predmet	Úroveň	Počet	PFEČ priemer	PFEČ počet	PFIČ priemer	PFIČ počet	1 Ústna	2 Ústna	3 Ústna	4 Ústna	5 Ústna	Ústna priemer	Ústna počet
Anglický jazyk	B 1	61	64,4 %	61	59,9 %	58	8	17	22	8	2	2,63	57
Anglický jazyk	B 2	21	68,1 %	21	74,1 %	21	9	8	3	1		1,81	21
Francúzsky jazyk	B 1	7					3	1	3			2,00	7
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	2	81,7 %	2	95%	2	2					1,00	2
Slovenský jazyk a literatúra		107	68,3 %	106	64,4 %	107	33	26	30	15		2,26	104
Teoretická časť odbornej zložky		104					42	32	18	12		2,00	104

Predmet	Úroveň	Počet	1 Praktická	2 Praktická	3 Praktická	4 Praktická	5 Praktická	Praktická priemer	Praktická počet
Praktická časť odbornej zložky		106	53	34	13	5	1	1,71	106

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	27	6/21	13	11	3	0	0	1772/65,63	1772/65,63	0/0
I. B	28	6/22	11	13	4	0	0	1876/67	1870/66,78	6/0,21
I. C	29	6/23	8	14	5	2	0	2362/81,45	2322/80,07	40/1,38
I. D	27	8/19	6	4	16	1	0	2147/79,52	2135/79,07	12/0,44
spolu	111	26/85	38	42	28	3	0	8157/73,49	8099/72,96	58/0,52

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	30	9/21	6	14	10	0	0	2532/84,40	2518/83,93	14/0,46
II. B	27	7/20	6	12	9	0	0	2922/108,22	2921/108,18	1/0,04
II. C	29	8/21	4	16	9	0	0	2345/80,86	2333/80,45	12/0,41
II. D	28	9/19	3	9	16	0	0	3397/121,32	3393/121,18	4/0,14
spolu	114	33/81	19	51	44	0	0	11196/98,21	11165/97,94	31/0,27

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	25	6/19	5	9	10	1	0	2178/87,12	2119/84,76	59/2,36
III. B	24	5/19	0	1	21	2	0	2840/118,33	2793/116,37	47/1,96
III. C	23	7/16	6	6	11	0	0	3295/143,26	3271/142,22	24/1,04
III. D	23	6/17	0	9	14	0	0	1837/79,87	1824/79,30	13/0,56
spolu	95	24/71	11	24	56	3	0	10150/106,84	10007/105,34	143/1,50

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	8/19	12	8	6	1	0	1850/68,52	1842/68,22	8/0,30
IV. B	26	10/16	5	9	11	1	0	2340/90	2318/89,15	22/0,85
IV. C	24	8/16	0	3	18	3	0	4542/189,25	4477/186,54	65/2,71
IV. D	26	11/15	3	7	15	1	0	4585/176,35	4492/172,77	93/3,38
spolu	103	37/66	20	27	50	6	0	13317/129,29	13129/127,47	188/1,82

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	27	5/22	9	6	12	0	0	4116/153,44	4107/152,11	9/0,33
V. B	26	12/14	5	3	18	0	0	4236/162,92	4216/162,15	20/0,77
V. C	27	5/22	5	10	12	0	0	4217/156,18	4130/119,88	87/3,22
V. D	27	6/21	4	9	14	0	0	2689/99,59	2689/99,59	0/0
spolu	107	28/79	23	28	55	0	0	15258/142,60	15142/133,17	116/0,88

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	22	10/12	1	5	11	2	3	4279/194,50	4254/193,36	25/1,14
I.D VOŠ	7	2/7	0	1	5	1	0	0/0	0/0	0/0
spolu	29	12/19	1	6	16	3	3	4279/194,50	4254/193,36	25/1,14

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	25	12/19	5	2	16	2	0	3582/143,28	3576/142,68	6/0,24
spolu	25	12/19	5	2	16	2	0	3582/143,28	3576/142,68	6/0,24

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	28	14/14	8	6	12	2	0	1291/45,11	1277/45,61	14/0,5
III. B VOŠ	18	5/13	7	4	5	1	1	638/35,44	638/35,44	0/0
spolu	46	19/27	15	10	17	3	0	1929/41,93	1915/41,63	14/0,5

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

V školskom roku 2013/2014 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 2013/2014 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.-2.
6323 6 hotelová akadémia	5	ISCED 3A	3.-5.
6318 Q manažment hotelov a cestovných kancelárií	3	ISCED 5B	1.-2.
6318 7 manažment hotelov a cestovných kancelárií	3	ISCED 5B	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
Marie Bachen	lektorka nemeckého jazyka
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 - do 2/2014	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. Andrea Kolláriková	stredoškolská učiteľka
Mgr. Richard Kopál	stredoškolský učiteľ - drogový preventista
Karol Krpala	stredoškolský učiteľ
Mgr. Viliam Kunert	stredoškolský učiteľ
Mgr. Adriána Lányi - od 2/2014	stredoškolská učiteľka
Ing. Alena Lipková	stredoškolská učiteľka
Mgr. Zuzana Luknárová	stredoškolská učiteľka
Mgr. Jana Macháčová	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	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
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 Gábris	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	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 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.	Benedikovičová Gabriela, Mgr.	Aplikácia nových metód aktívneho vyučovania vo vzdelávacom procese na stredných školách Finančná gramotnosť	25 14
2.	Dalošová Daniela, Ing.	Finančná gramotnosť	14
3.	Fialová Ľudmila, Ing.	Finančná gramotnosť	14
4.	Gábrišová Marcela, Mgr.	Aplikácia nových metód aktívneho vyučovania vo vzdelávacom procese na stredných školách Finančná gramotnosť	25 14
5.	Grúňová Elena, Mgr.	Finančná gramotnosť	14
6.	Hlaváčová Lenka, Mgr.	Ústavné právo a pracovné právo v edukačnom procese a praxi Finančná gramotnosť	25 14
7.	Jánošíková Diana, Mgr.	Aplikácia nových metód aktívneho vyučovania vo vzdelávacom procese na stredných školách Finančná gramotnosť	25 14
8.	Krpala Karol	Tabuľkový procesor Excel pre začiatočníkov Textový editor Word pre začiatočníkov Textový editor Word pre pokročilých	7 7 7
9.	Lipková Alena, Ing.	Dosahovanie psychickej odolnosti, zvládanie stresu a syndrómu vyhorenia učiteľa	10
10.	Luknárová Zuzana, Mgr.	Základná obsluha počítača	8
11.	Micháleková Daniela, Ing.	Asertívne zvládanie náročných komunikačných situácií v práci učiteľa Dosahovanie psychickej odolnosti, zvládanie stresu a syndrómu vyhorenia učiteľa Riadenie interpersonálnych konfliktov v práci učiteľa	10 10 10
12.	Sklárová Elena, Ing.	Finančná gramotnosť	14
13.	Urbanová Dagmar, Mgr.	Finančná gramotnosť	14
13.	Viečoreková Terézia, PhDr.	Aplikácia nových metód aktívneho vyučovania vo vzdelávacom procese na stredných školách Finančná gramotnosť	25 14
14.	Zelenayová Iveta, PaedDr.	Dosahovanie psychickej odolnosti, zvládanie stresu a syndrómu vyhorenia učiteľa Emocionalita a sebazpoznanie v rozvoji osobnosti učiteľa	10 14

B. Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov

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

vysokoškolské 1.stupňa	0
------------------------	---

8. Údaje o aktivitách a prezentácii školy na verejnosti

A. Súťaže

Umiestnenia na súťažiach:

- 1. a 2. miesto - krajské kolo olympiády v nemeckom jazyku
- 2. miesto - krajské kolo olympiády v anglickom 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
- 1. miesto - krajské kolo SOČ odbor Hoteliérstvo, gastronómia, cestovný ruch
- 2. miesto - celoslovenská súťaž Ľudské práva
- 2. miesto - regionálne kolo celoslovenskej súťaže Junior Skills Gastro Čašník
- 3. miesto - finále celoslovenskej súťaže Junior Skills Gastro Čašník
- 1. miesto - medzinárodná súťaž Mladý sommelier Piešťany
- 3. miesto - medzinárodná súťaž Gastrofest Nitra - 2 žiaci - kategória čašník
- 2. miesto - medzinárodná súťaž Gastrofest Nitra - 2 žiaci - kategória kuchár
- 1. a 2. miesto - medzinárodná gastronomická súťaž Oheň náš darca Kežmarok
- 1. miesto - krajské kolo skok do výšky
- 2. miesto - okresné kolo stolný tenis chlapci
- 3. miesto - okresné kolo stolný tenis dievčatá
- 1. miesto - okresné kolo volejbal dievčatá
- 3. miesto - okresné kolo hádzaná dievčatá
- 2. miesto - okresné kolo florbal chlapci
- 3. miesto - okresné kolo florbal dievčatá
- 3. miesto - okresné kolo futsal chlapci
- 3. miesto - okresné kolo Memoriál M. Zavorskej
- 1. miesto - aerobic maratón
- 3. 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

Piešťanský týždeň - Tajomstvo mojej kuchyne, Stretnutie s Imrichom Sečanským, Sieň slávy HALW, Hodina Zeme, Gastro Vianoce, úspechy žiakov SOČ, gastrofest, Hoteláci so srdcom publikovanie receptov HALW ...

Friendship, Hello - tvorba žiakov

PNky.sk - úspechy v SOČ, Hodina Zeme, ples, Umiestnenie HALW v kraji, európsky deň jazykov, Alumni club, catering rôznych podujatí

RTVS - Noc nádejí, Tajomstvo mojej kuchyne,

televízia Karpaty - Gastro, Mladý somelier, Hoteláci so srdcom

rádio Regina - Gastro, recepty, interview s riaditeľom školy

C. Iné aktivity

Hoteláci so srdcom	charitatívna akcia organizovaná pri príležitosti otvorenia kúpeľnej sezóny - výťažok venovaný charitatívnej organizácii Dar
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
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, Víťanie jari, Hoteláci so srdcom, II. Živell-ný festival
spolupráca s charitatívnymi inštitúciami	organizovanie zbierok - Liga za duševné zdravie, Biela pastelka, Deň narcisov, Živá stužka, Kvapka nádeje
dohoda o spolupráci so Střední školou gastronomie, hotelnictví a lesnictví v Bzenci	výmenný pobyt žiakov

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 - neschválený
- 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
- KOMPRAX - miniprojekty organizované žiakmi HALW
- Projekt PISA 2015
- Projekt Rozvoj stredného odborného vzdelávania - ŠIOV
- Projekt elektronizácia vzdelávacieho systému regionálneho školstva - UIPŠ

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

V školskom roku 2014/2015 boli realizované nasledovné inšpekcie Štátnou školskou inšpekciovou na našej škole:

1. Následná inšpekcia s predmetom zisťovania stavu odstránenia nedostatkov zistených pri inšpekciách v strednej odbornej škole zo dňa 12.12.2013

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 Apple TV	1
učebňa 206	počítač interaktívna tabuľa dataprojektor	1
klasické učebne	počítač dataprojektor Apple TV	2
klasické učebne	počítač dataprojektor	15
klasické učebne		8
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	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	1.206.246,00
<i>Z toho normatívne prostriedky</i>	1.168.013,00
<i>Z toho nenormatívne prostriedky</i>	18.157,00
Dotácia od zriaďovateľa	381.384,88
<i>Z toho Školský internát</i>	213.496,00
<i>Z toho Školská jedáleň</i>	92.386,00
<i>Z toho dotácia na štipendiá</i>	1.918,07
<i>Z toho Vlastné príjmy</i>	79.584,81
SPOLU	1.584.630,88

Výdavky

Prevádzka školy	221.970,11
Mzdy a odvody školy	959.709,00
Sociálne štipendiá	1.918,07
Mzdy+odvody ŠJ	89.019,00
Prevádzka ŠJ	32.383,00
Mzdy+odvody ŠI	175.516,00
Prevádzka ŠI	85.456,00
Prevod	21.659,70
SPOLU	1.587.630,88

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, OBN, ETI)
- podporovanie prechodu od klasických metód vzdelávania k aktívnemu vyučovaniu, tvorivému, kritickému mysleniu, ako aj využívaniu informačno-komunikačných technológií v rámci výchovno-vzdelávacieho procesu - dovybavovanie tried Apple TV
- aktívna podpora vzdelávania učiteľov v oblasti všeobecného vzdelávania a odborného vzdelávania. Pre učiteľov praktických odborných predmetov príprava školení a seminárov s odborníkmi z praxe - realizované workshopy pre učiteľov praktickej prípravy (barmanstvo, baristika, moderné metódy prípravy jedál, finančná gramotnosť)
- 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 baristický 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
- 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
- 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 konzumácii 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 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

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 2013/2014 začala škola naplňovať 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,
- nezaujímajú 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 2013/2014 ukončilo spolu štúdium 151 žiakov v študijných odboroch 6323 6 hotelová akadémia – 105 žiakov a 6318 7 manažment hotelov a cestovných kancelárií – 46 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	55 absolventov
Z toho v Slovenskej republike	42 absolventov
Z toho v zahraničí	13 absolventov
Uplatnenie sa na trhu práce	41 absolventov
Z toho v Slovenskej republike	30 absolventov
Z toho v zahraničí	11 absolventov
Bez spätnej väzby	11 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 Piešťanyh

Rada školy pri Hotelovej akadémii Ľudovíta Wintera, Stomová 34, 921 01 Piešťany prerokovala na svojom zasadnutí dňa 14.10.2014 **Správu o výchovno – vzdelávacej činnosti, jej výsledkoch a podmienkach za školský rok 2013/2014** – Hotelová akadémia Ľudovíta Wintera Piešťany.

Rada školy schvaľuje / neschvaľuje **Správu o výchovno – vzdelávacej činnosti, jej výsledkoch a podmienkach za školský rok 2013/2014** – Hotelová akadémia Ľudovíta Wintera Piešťany **bez pripomienok a doporučuje ju zriaďovateľovi na schválenie.**

Piešťany 14. 10. 2014

Ing. Katarína Sedláková
predseda Rady školy

