



Číslo: 2018/2025-2026

SPRÁVA

o výsledkoch školskej inšpekcie

vykonanej v dňoch od **27. 11. 2025 do 28. 11. 2025 a 04. 12. 2025**

Zamestnávateľ
SPECTRUM GROUP, a. s., Vladimíra Clementisa 13, Trnava
Miesto a sídlo pracoviska
Vladimíra Clementisa 13, Trnava

V súlade s poverením na **tematickú** inšpekciu č. 2018/2025-2026 zo dňa 24. 11. 2025 **inšpekciu vykonali:**

Ing. Žaneta Sirková, školská inšpektorka, ŠIC Trnava

Mgr. Iveta Kozáková, školská inšpektorka, ŠIC Trnava

Ing. Alexandra Rössler, školská inšpektorka, ŠIC Trnava

Ing. Eva Polášková, prizvaná odborníčka z praxe

PREDMET ŠKOLSKEJ INŠPEKČIE

Odborné vzdelávanie a príprava žiaka v systéme duálneho vzdelávania

ZÁKLADNÉ ÚDAJE

Tematická inšpekcia bola vykonaná v hoteli SPECTRUM, prevádzkovaného spoločnosťou SPECTRUM GROUP, a. s. so sídlom v Trnave. Firma zamestnávala 30 osôb v oblasti gastronomických a hotelových služieb a poskytovala praktické vyučovanie žiakom v systéme duálneho vzdelávania (SDV) v skupine odborov 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II. Hotel (zamestnávateľ) mal uzatvorené Zmluvy o duálnom vzdelávaní s 2 štátnymi strednými odbornými školami (SOŠ) s vyučovacím jazykom slovenským¹. V aktuálnom školskom roku sa v SDV vzdelávalo spolu 18 žiakov na základe učebných zmlúv v 3 študijných odboroch (ŠO) – 6323 K hotelová akadémia (4), 6444 K čašník, servírka (3), 6445 K kuchár (1) a 2 učebných odboroch (UO) – 6444 H čašník, servírka (4) a 6445 H kuchár, kuchárka (6). Žiaci vykonávali praktické vyučovanie (PV) u zamestnávateľa formou odborného výcviku (OVY), ktorý zabezpečovali 1 hlavný inštruktor, 4 inštruktori, 1 majsterka odbornej výchovy (MOV) zamestnávateľa (koordinátorka duálneho vzdelávania) a 2 MOV školy².

¹ Stredná odborná škola obchodu a služieb, Lomonosovova 2797/6, Trnava a Stredná odborná škola obchodu a služieb, Z. Kodály 765, Galanta

² Stredná odborná škola obchodu a služieb, Lomonosovova 2797/6, Trnava

Tabuľka 1 Počet žiakov ŠO/UO jednotlivých škôl, s ktorými má zamestnávateľ uzatvorené zmluvy o SDV

Názov školy	kód odboru	názov odboru	Celkový počet žiakov v SDV
Stredná odborná škola obchodu a služieb, Z. Kodálya 765, Galanta	6323 K	hotelová akadémia	4
Stredná odborná škola obchodu a služieb, Lomonosovova 2797/6, Trnava	6444 K	čaušník, servírka	3
Stredná odborná škola obchodu a služieb, Lomonosovova 2797/6, Trnava	6445 K	kuchár	1
Stredná odborná škola obchodu a služieb, Lomonosovova 2797/6, Trnava	6444 H	čaušník, servírka	4
Stredná odborná škola obchodu a služieb, Lomonosovova 2797/6, Trnava	6445 H	kuchár, kuchárka	6

ZISTENIA A ICH HODNOTENIE

1. Pripravenosť zamestnávateľa na poskytovanie praktického vyučovania žiakovi v systéme duálneho vzdelávania

Zamestnávateľ mal platné osvedčenie³ vydané Republikovou úniou zamestnávateľov (RÚZ), na základe ktorého poskytoval žiakom v SDV odborné vzdelávanie a prípravu formou odborného výcviku (OVY). Pracovisko praktického vyučovania bolo viditeľne označené pri vstupe do zariadenia a vo vnútorných priestoroch hotela. Zamestnávateľ zverejnil oznámenie o možnosti absolvovať odborné vzdelávanie a prípravu v SDV na webovom sídle www.hotelspectrum.sk. Uzatvorenie a obsah zmlúv o duálnom vzdelávaní so SOŠ (2) a učebných zmlúv so zákonnými zástupcami bolo v súlade s platnou legislatívou. Zamestnávateľ vydal potvrdenia o odbornom vzdelávaní a príprave žiakov v SDV uchádzačom o štúdium. Počas Ovy bol dodržaný stanovený počet žiakov na inštruktora (najviac 3) v sledovaných UO a ŠO. Hlavný inštruktor a 4 inštruktori podľa predložených dokumentov absolvovali prípravu na inštruktora a spĺňali odbornú spôsobilosť. MOV zamestnávateľa (1) a školy (2) spĺňali kvalifikačné predpoklady pre príslušné ŠO a UO, v ktorých zamestnávateľ poskytoval PV žiakom v SDV. V školskom roku 2024/2025 zanikla 1 Zmluva o duálnom vzdelávaní z dôvodu vyradenia školy zo siete škôl a školských zariadení Slovenskej republiky⁴ ku dňu 31. 08. 2025. Žiaci tejto školy prestúpili do iných škôl⁵ v regióne a zamestnávateľ podpísal so žiakmi v SDV nové učebné zmluvy. Dvaja žiaci ŠO 6323 K hotelová akadémia z vlastného rozhodnutia ukončili vzdelávanie v SDV u zamestnávateľa.

2. Zabezpečenie podmienok na realizáciu odborného vzdelávania a prípravy žiaka v SDV na pracovisku zamestnávateľa

Podľa vyjadrenia koordinátorky SDV (MOV zamestnávateľa) zamestnávateľ spolupracoval so SOŠ na tvorbe **školských vzdelávacích programov** pre odborné vzdelávanie a prípravu v jednotlivých UO a ŠO. Cieľom bolo zabezpečiť úzke prepojenie teoretického vzdelávania s Ovy na pracoviskách hotela, vytvoriť žiakom podmienky pre plnohodnotné nadobúdanie vedomostí

³ číslo osvedčenia 842/SDV/RUZ/2018, Dodatok č. 1 – vydané dňa 02. 10. 2025

⁴ Súkromná stredná odborná škola Gos - Sk, F. Urbánka 19, Trnava

⁵ Stredná odborná škola obchodu a služieb, Lomonosovova 2797/6, Trnava a Stredná odborná škola obchodu a služieb, Z. Kodálya 765, Galanta

a zručností v hotelovej prevádzke. Vyzdvihol pomoc škôl v oblasti výchovy a vzdelávania, vzájomnú pomoc pri doplnení a rozšírení vzdelávacích programov, implementácii nových trendov v gastronómii a hotelových službách do výchovno-vzdelávacieho procesu. Realizácia odbornej praktickej prípravy prebiehala v podmienkach, ktoré boli v súlade s **pravidlami bezpečnej práce**, so stanovenými postupmi a v súlade s obsahom a rozsahom zverejneného **Vnútorného poriadku pracoviska praktického vyučovania**. Dokument bol dostupný na jednotlivých pracoviskách (kancelária koordinátorky SDV/MOV, kuchyňa, reštaurácia).

Organizácia, obsah a priebeh praktického vyučovania žiakov v sledovanej skupine odborov 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II (2 UO a 3 ŠO), vrátane časového harmonogramu praktického vyučovania, boli v súlade so stanovenou organizáciou výchovy a vzdelávania v stredných školách. Zamestnávateľ mal zadané podmienky praktického vyučovania a odbornej prípravy žiakov v jednotlivých dokumentoch (*Zmluva o duálnom vzdelávaní, Učebná zmluva, Vnútorný poriadok pracoviska praktického vyučovania*). Praktické vyučovanie formou OVY sa uskutočňovalo v priestoroch hotela – predovšetkým v reštaurácii, kuchyni, konferenčných priestoroch, podľa potrieb v príľahlých salónikoch a školiacich priestoroch. Žiaci vykonávali OVY na jednotlivých pracoviskách podľa vopred určeného plánu, dokonca mali možnosť pracovať aj na recepcii. Za organizáciu výchovno-vzdelávacieho procesu v predmete OVY na pracovisku PV zodpovedali v reštauračnej časti a v kuchyni viacerí inštruktori a MOV.

Praktické vyučovanie zabezpečovala MOV zamestnávateľa (koordinátorka SDV), ktorá koordinovala prácu inštruktorov a MOV školy. Pedagogickí zamestnanci školy (2 MOV), ktorí mali pridelených žiakov počas OVY, zároveň komunikovali so zamestnávateľom o preradovacích plánoch, vzdelávacích výsledkoch žiakov, ich správaní, riešení vzniknutých problémov a dôvodoch neprítomnosti žiakov na pracovisku PV. Zároveň kontrolovali súlad zadaných prác žiakov s učebnými osnovami PV/OVY pre príslušné UO a ŠO v jednotlivých ročníkoch. Komunikácia medzi zamestnávateľom a SOŠ prebiehala zväčša prostredníctvom zástupcov riaditeľov škôl a určených MOV. Stanovený počet vyučovacích hodín PV bol dodržaný v zmysle legislatívnych podmienok.

Zamestnávateľ disponoval **priestorovým, materiálным a prístrojovým zabezpečením** pracoviska PV pre vybranú skupinu odborov 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II. Priestor na prípravu a výrobu jedál (Výrobné stredisko) bol rozčlenený na jednotlivé požadované časti – umýváreň, prípravovne, teplá a studená kuchyňa, výdajňa jedál a príručné sklady. Stredisko bolo vybavené kvalitnými strojmi, prístrojmi a zariadeniami. V rámci odbytového strediska bola k dispozícii reštaurácia, ktorá pozostávala z 2 častí s reštauračnými stolmi, v jednej časti bol priestor pre bufetové stoly. Obedy sa v reštaurácii podávali formou menu lístkov. Priestorové a materiálne zabezpečenie jednotlivých pracovísk boli v súlade s požiadavkami stanovenými v normatíve priestorového zabezpečenia pre príslušné UO/ŠO a v normatíve materiálno-technického zabezpečenia pre príslušné UO/ŠO. Žiaci mali vytvorené podmienky pre PV v súlade s profilom absolventa v sledovaných UO a ŠO.

Priebeh výchovy a vzdelávania

Učebné odbory 6444 H čašník, servírka a 6445 H kuchár, kuchárka

A Učenie sa žiakov (výchovno-vzdelávací proces z hľadiska činností žiakov)

Školská inšpekcia vykonala 2 hospitácie (13 hodín)⁶ v predmete OVY v 2 sledovaných UO, v ktorých sa vzdelávali žiaci v rámci SDV. V UO 6445 H kuchár, kuchárka (7 hod.) a 6445 H čašník,

⁶ žiaci vykonávali praktické vyučovanie v prepojených priestoroch odbytového a výrobného strediska

servírka (6 hod.) bolo prítomných spolu 5 žiakov. Časový harmonogram OVV bol dodržaný, v 1.ročníku 6 hodín (od 7,00 hod. do 13,00 hod.) a vo vyšších ročníkoch 7 hodín (od 7,00 hod. do 14,00 hod.), prípadne po vzájomnej dohode zamestnávateľa a žiaka prišiel žiak od 13,00 hod. do 20,00 hod., pokiaľ prebiehala slávnostná udalosť (oslava, školenie, konferencia a i.).

Žiaci prejavili počas OVV primerané **komunikačné schopnosti**. Používali príslušnú odbornú terminológiu pre dané odbory. Rozvíjali si svoje komunikačné schopnosti počas rozhovorov so zákazníkmi aj zamestnancami. Komunikácia prebiehala takmer vždy plynulo, prejav žiakov bol kultivovaný, flexibilne reagovali na potreby hostí. Počas osvojovania **pracovných návykov a získavania zručností** žiaci reagovali pružne, mali prehľad o technologických postupoch a ovládali príslušné techniky. Počas podávania raňajok formou bufetu žiaci odboru 6444 H čašník, servírka preukázali osvojené zručnosti pri debarasovaní, dopĺňaní bufetov a príprave teplých nápojov podľa želania hostí. Žiaci odboru 6445 H kuchár, kuchárka pod dohľadom MOV pripravovali obedové menu určené na rozvoz aj konzumáciu v reštaurácii, ako aj viacchodové menu na slávnostnú udalosť. Ich práca zahŕňala prípravné činnosti, varenie hlavných jedál a dodržiavanie časového harmonogramu. Menu obsahovalo rôzne varianty (bezlepkové, vegetariánske, vegánske, špecialita šéfkuchára). Žiaci pracovali v požadovanom pracovnom oblečení, dbali na čistotu a poriadok, boli pohotoví a prispôsobiví. Počas OVV boli u žiakov rozvíjané **kompetencie k celoživotnému vzdelávaniu sa**. Zadané úlohy vykonávali samostatne, boli aktívni. V priestoroch reštaurácie pracovali veľmi organizovane a zvládali aj časovo náročné úlohy prepojené s inými činnosťami. Pripomienky inštruktora akceptovali a prejavovali záujem o štúdium. Väčšina z nich dokázala pri príprave jedla chybu identifikovať a napraviť ju. Možnosť hodnotiť svoj vlastný výkon alebo výkon spolužiakov však nedostali. V súvislosti s rozvíjaním **poznávacích kompetencií** žiaci prepájali svoje teoretické vedomosti s praktickými zručnosťami. Poznali logické súvislosti pri príprave pokrmov na rozvoz počas obedov⁷. Ich samostatnosť sa prejavila v tvorbe kysnutého cesta a jeho plnenia rôznymi slanými plnkami. Žiaci vytvárali rôzne tvary cesta a spolu s inštruktorom si odôvodňovali vhodnosť ich tvaru. Žiaci v odbore 6444 H čašník, servírka pracovali pred výdajom obeda na tabuliach pre zadanú slávnostnú udalosť. Ich práca spočívala v príprave potrebného počtu stolov, založení bielizne, inventáru a dekoračných prvkov. V záverečnej fáze skontrolovali výsledok svojej práce spolu s inštruktorom a podieľali sa na obsluhu hostí počas obedov. Žiaci sa učili pracovať s pokladňou v systéme ekonomického softvéru Oberon – vytvoriť objednávku, viesť stav stolov a účtov pod dohľadom inštruktora.

B vyučovanie inštruktorom/MOV (výchovno-vzdelávací proces z hľadiska činnosti inštruktora/MOV)

Inštruktori/MOV stanovili výchovno-vzdelávacie ciele v súlade s teoretickým aj praktickým vyučovaním. Pravidelne sledovali pracovný výkon žiakov a overovali, či dokážu aplikovať vedomosti v praxi. Viedli ich k súvislej komunikácii s hosťom, zodpovednosti a presnosti. Dbali na logickú nadväznosť učiva a postupnú náročnosť, v prípade potreby poskytovali doplňujúci výklad. Zabezpečili vhodné pracovné podmienky, zohľadňovali individuálne potreby a podporovali duševnú pohodu. Podnecovali aktivitu a tvorivosť. Rezervou bola obmedzená spätná väzba – chýbala možnosť sebahodnotenia a vzájomného hodnotenia. V reštaurácii

⁷ príprava objednaných jedál do nádob, kontrola hmotnosti, vákuovanie jedla a priradenie k príslušnej objednávke

žiacov učili zmysluplne využívať IKT, najmä prácu s ekonomickým systémom Oberon už od začiatku SDV.

Z vyjadrenia inštruktorov/MOV pre UO 6444 H čašník, servírka vyplynulo, že žiaci si svedomito plnia svoje úlohy, prístupujú k práci zodpovedne. Aktívne sa zaujímajú o vzdelávací proces. Pozitívne zhodnotili aj komunikáciu so žiakmi. Rezervy však vidia u niektorých z nich, v nedôslednej dochádzke na pracovisko PV. Snahou inštruktorov/MOV bolo dosiahnuť vyrovnanú úroveň praktickej a manuálnej zdatnosti u všetkých žiakov v SDV.

Z vyjadrenia inštruktorov/MOV pre UO 6445 H kuchár, kuchárka vyplynulo, že hoci boli na pracovisku žiaci rôznych ročníkov, prístupujú k nim individuálne, pretože si to vyžadovali požiadavky a náročnosť pracovných úkonov. Pri práci sú žiaci aktívni a prejavujú vysokú mieru motivácie k osvojovaniu si nových zručností. Intenzívna prevádzka počas obedov im umožňuje schopnosť pracovať v záťažových situáciách a tímovo. Ich snahou bolo dať priestor vybraným žiakom na zlepšenie sa v prístupe k práci a v dochádzke.

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

A Učenie sa žiakov (výchovno-vzdelávací proces z hľadiska činností žiakov)

Školská inšpekcia vykonala 3 hospitácie (21 hodín) v predmete OVV v sledovaných študijných odboroch na pracovisku PV. V ŠO 6444 K čašník, servírka (7 hod.), 6445 K kuchár (7 hod.) a v ŠO 6323 K hotelová akadémia (7 hod.). OVV prebiehal pod vedením inštruktora a MOV. Časový harmonogram bol riadne dodržaný.

Všetci žiaci prejavovali primerané **komunikačné zručnosti** na veľmi dobrej úrovni. Vedeli viesť plynulý dialóg s hosťom pri stole aj medzi zamestnancami v kolektíve. Na otázky hostí odpovedali kultivovane a pohotovo, používali odbornú terminológiu. Osvojovali a upevňovali si **pracovné návyky a zručnosti** priamo v reálnych podmienkach. Počas výkonu práce dodržiavali technologické normy a postupy. Žiaci úspešne aplikovali nadobudnuté vedomosti pri realizácii zadaní a príprave spoločenských udalostí. Nastierali slávnostné tabule, pripravili priestory salónika podľa požiadaviek písomnej objednávky a zabezpečili inventár na coffeebreak. Počas obednej prevádzky samostatne prijímali objednávky, pracovali s pokladňou v systéme Oberon, aktualizovali stav stolov a vytvárali podúčty. Praktizovali rajónový spôsob obsluhy s dôrazom na zodpovednosť za pridelený sektor. Žiaci odboru kuchár pripravovali pokrmy zložitejšími technologickými postupmi (napr. legírovanie, Demi-glace omáčka, tranšírovanie hydiny) určené na obed aj slávnostné podujatie. Dodržiavali predpisy BOZP a mali vhodné pracovné oblečenie. V rámci OVV dochádzalo k cielenému rozvíjaniu zručností a návykov súvisiacich s princípmi **celoživotného vzdelávania sa**. Žiaci pracovali plynule, boli aktívni a motivovaní. Ich práca prebiehala väčšinou bez problémov počas nastierania stolov, vedenia evidencie v reštauračnom systéme a príprave rôznych pokrmov určených na výdaj počas obeda a na spoločenskú udalosť. Ak sa chyba vyskytla, boli na ňu upozornení inštruktorom/MOV, následne ju odstránili a jeho pripomienky prijali. Rezervy sa však prejavili v oblasti rozvíjania sebahodnotiacich a hodnotiacich činností žiakov pri posudzovaní vlastného výkonu a výkonu svojich spolužiakov. V rámci rozvíjania **poznávacích kompetencií** žiaci systematicky prepájali nadobudnuté teoretické vedomosti do praktických činností. Pri plnení zadaných úloh inštruktorom/MOV žiaci postupovali systematicky, s dôrazom na logickú nadväznosť a uvážlivosť jednotlivých krokov. Osvojovali si súvislosti medzi prípravnými etapami práce a kládli dôraz na ich správne časové a technologické nadväzovanie. Žiaci mali osvojené odborné zručnosti zodpovedajúce danému ročníku. V reštauračných priestoroch dokázali žiaci samostatne navrhnuť štruktúru priestorov určených pre firemné školenie na základe písomnej objednávky a následne ho aj komplexne organizačne zabezpečiť v praxi.

B vyučovanie inštruktorom/MOV (výchovno-vzdelávací proces z hľadiska činnosti inštruktora)

Inštruktor/MOV jasne a zrozumiteľne komunikovali so žiakmi, vedeli časovo zosúladiť a prepojiť teoretické vyučovanie s praktickým. Pravidelne kontrolovali činnosť žiakov a ich pracovné postupy. Pri chybách a nedostatkoch reagovali pohotovo, vytvárali optimálne pracovné podmienky pre všetkých žiakov s ohľadom na ich individuálne zručnosti. Podporovali ich aktívnu činnosť a tvorivý prístup, ak to bolo potrebné poskytovali doplňujúci výklad. Pri upevňovaní vedomostí, zručností a aplikácii poznatkov využívali dostupné stroje, zariadenia a inovatívne postupy. Viedli žiakov k bezpečnej práci pri manipulácii s pracovnými pomôckami. Pri uplatňovaní správnych postupov pri práci učili žiakov k zodpovednosti, samostatnosti a presnosti. Nedostatkom bola však nízka miera podporovania žiakov k sebahodnoteniu, resp. hodnoteniu výkonov spolužiakov.

Z vyjadrenia MOV pre ŠO 6323 K hotelová akadémia

Majster OVV pozitívne hodnotil proaktívny prístup žiakov a ich ochotu participovať na realizácii spoločenských podujatí. Ich pracovná disciplína dosahovala požadovanú úroveň a vyznačovala sa zodpovedným prístupom k plneniu stanovených úloh. Oceňovaná bola ich samostatnosť, komunikatívnosť so zákazníkom a aktívny záujem o vykonávané odborné činnosti.

Z vyjadrenia inštruktora pre ŠO 6444 K čašník servírka

Žiaci disponovali adekvátnymi teoretickými odbornými vedomosťami vo svojom odbore. Pracovali svedomito a samostatne. Prejavovali záujem o vykonávanie praktických zručností na pracovisku PV. Pracovná disciplína a zodpovedný prístup žiakov k práci sa prejavoval dochvilnosťou, dodržiavaním pracovného času a ochotou aktívne sa podieľať na spoločenských podujatiach.

Z vyjadrenia MOV pre ŠO 6445 K kuchár

Majster OVV vyzdvihol aktívny postoj žiakov k plneniu praktických úloh. Žiaci pracovali v časovo náročných podmienkach počas obednej prevádzky, čím sa na nich vytvoril tlak a učili sa pracovať pod stresom, no súčasne museli zachovať kvalitu práce. Žiaci pracovali v časovo náročných podmienkach počas obednej prevádzky, čo ich učilo zvládať stres a zároveň zachovať kvalitu práce. Vyzdvihnuté boli ich komunikačné schopnosti, plánovanie menu a efektívne rozdelenie úloh, aby výsledný gastronomický zážitok hosta spĺňal profesionálnu úroveň.

Štátna školská inšpekcia viedla **riadené rozhovory s 10 žiakmi** zo všetkých sledovaných odborov v SDV. Cieľom bolo zistiť, aké pracovné skúsenosti mali žiaci v SDV na pracovisku PV. Všetci vykonávali OVV na pracovisku PV. Žiaci pozitívne hodnotili priateľskú atmosféru na pracovisku a ústretovú podporu zo strany personálu. Názory žiakov na prepojenie teórie s praxou boli rôzne – polovica potvrdila dostatočné využitie a prepojenie teoretických vedomostí na OVV, zatiaľ čo druhá časť vnímala súvislosti len ako čiastočné. Jednoznačne veľmi pozitívne hodnotili prístup a činnosť inštruktorov/MOV a ich prejavovaný záujem o nich (100%). Zo strany MOV/inštruktora bola žiakom poskytovaná pravidelná spätná väzba, ktorú všetci hodnotili veľmi pozitívne. Až 80% žiakov bolo presvedčených, že vykonáva, čo sa od nich žiada, hoci stále vidia priestor na zlepšenie sa. Všetci počas rozhovoru uviedli, že inštruktori/MOV sa dostatočne zaujímajú o ich výkon. Na výbere praktického vzdelávania sa v SDV by nemenili nič a rozhodli by sa opäť pre súčasného zamestnávateľa.

Zamestnávateľ v dotazníku uviedol, že pri prijímaní žiakov do SDV postupuje podľa prospechu a záujmu uchádzačov o štúdium vo vybranom UO/ŠO. Z rozhovoru vyplynulo, že so žiakmi boli realizované motivačné rozhovory. Väčšina prejavila záujem o vykonávané činnosti počas PV a snaží sa podávať požadovaný výkon. Všetci preukazujú primerané pracovné (manuálne) zručnosti pri práci so strojmi a zariadeniami. Sú schopní aplikovať získané odborné teoretické vedomosti, majú záujem prezentovať svoje názory, postoje a prejavujú požadované sociálne

zručnosti. Z dotazníka a rozhovoru vyplynulo, že žiaci sú dostatočne pripravení pre zapojenie sa do pracovného procesu. Počas OVY pracujú pod dozorom inštruktorov a MOV, ktorí majú dlhoročné skúsenosti v oblasti gastronómie a hotelových služieb. Inštruktori podporujú rozvíjanie ich manuálnych zručností, komunikáciu a spoluprácu na jednotlivých pracoviskách. Výhodou je, že žiaci majú možnosť pracovať v moderných priestoroch hotela, čo je dôležité pre ich profesiu. Zároveň im vytvárali podmienky na teambuildingové aktivity (pohybové a športové aktivity, tematické dni, výlety), s cieľom upevniť pozitívne vzťahy v pracovnom kolektíve.

Závery

Zamestnávateľ zabezpečil vhodné podmienky na realizáciu odborného vzdelávania žiakov v SDV. Praktické vyučovanie prebiehalo na základe platných zmlúv v súlade s legislatívou a požiadavkami na priestorové, materiálne a technické vybavenie. Pozitívom bola otvorenosť, podpora a aktívny prístup zamestnávateľa k žiakom. Tí preukázali teoretické vedomosti aj praktické zručnosti v súlade s profilom absolventa sledovaných odborov. Významným prínosom bolo rozvíjanie samostatnosti, pracovných návykov, technických zručností a schopnosti pracovať s elektronickým systémom Oberon, čo zvyšuje ich pripravenosť na výkon povolania a potreby trhu práce. Žiaci ocenili kvalitu práce inštruktorov/MOV, ktorí ich odborne viedli na pracovisku PV. Rezervy sa prejavili najmä v oblasti sebahodnotenia a vzájomného hodnotenia výkonu. Celková úroveň praktickej prípravy spĺňala požiadavky vzdelávania, pričom realizované aktivity vytvorili predpoklady na kvalitnú odbornú prípravu žiakov na výkon povolania.

Zamestnanci, ktorých sa príslušné inšpekčné zistenia týkajú, boli s výsledkami a závermi oboznámení.

PÍSOVNÉ MATERIÁLY POUŽITÉ PRI ŠKOLSKEJ INŠPEKCII

1. Osvedčenie o spôsobilosti zamestnávateľa poskytovať praktické vyučovanie v systéme duálneho vzdelávania
2. Zmluva o duálnom vzdelávaní
3. Učebné zmluvy, dodatky k učebným zmluvám
4. Potvrdenie o odbornom vzdelávaní a príprave žiakov v systéme duálneho vzdelávania
5. ŠkVP kontrolovaných ŠO/UO
6. Učebný plán predmetu OVY, učebné osnovy
7. Preraďovací plán
8. Vnútorý poriadok pracoviska praktického vyučovania
9. Zoznam žiakov v SDV
10. Evidencia dochádzky žiakov na OVY
11. Záznamový/hodnotiaci list žiaka
12. Mesačný výkaz praktického vyučovania žiaka
13. Časový harmonogram vyučovacieho dňa na pracovisku zamestnávateľa
14. Rozvrh hodín žiakov
15. Zoznam inštruktorov/MOV
16. Doklady o splnení kvalifikačných predpokladov inštruktorov/MOV

Správu o výsledkoch školskej inšpekcie vyhotovila:

školská inšpektorka: Ing. Žaneta Sirková

Dňa: 12. 12. 2025

PREROKOVANIE SPRÁVY

Na prerokovaní správy o výsledkoch školskej inšpekcie sa zúčastnili:

a) za Štátnu školskú inšpekciu, Školské inšpekčné centrum Trnava:

Ing. Žaneta Sirková

b) za zamestnávateľa:

Ing. Peter Cák

Prerokovanie správy o výsledkoch školskej inšpekcie potvrdzujú dňa 19. 12. 2025 v Trnave:

a) za Štátnu školskú inšpekciu, Školské inšpekčné centrum Trnava:

Ing. Žaneta Sirková

.....

b) za zamestnávateľa:

Ing. Peter Cák

.....

Vyjadrenie zamestnávateľa, ktorého sa zistenia týkajú (zamestnávateľ môže zaslať písomné vyjadrenie k obsahu správy do 5 pracovných dní od prerokovania):

Ing. Peter Cák

.....

Stanovisko školského inšpektora k vyjadreniu:

Ing. Žaneta Sirková

.....

Na vedomie

Úsek inšpekčnej činnosti