



Číslo: 2015/2025-2026

## SPRÁVA

### o výsledkoch školskej inšpekcie

vykonanej v dňoch **07. 11. 2025 a od 10. 11. 2025 do 11. 11. 2025**

<b>Zamestnávateľ</b>
THERMA, a. s., Priemyselná 4, Dunajská Streda
<b>Miesto a sídlo pracoviska</b>
Priemyselná 4, Dunajská Streda

V súlade s poverením na **tematickú** inšpekciu č. 2015/2025-2026 zo dňa 24. 10. 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 INŠPEKCIE**

Odborné vzdelávanie a príprava žiaka v systéme duálneho vzdelávania

### **ZÁKLADNÉ ÚDAJE**

Tematická inšpekcia bola vykonaná v hoteli THERMA, prevádzkovaného spoločnosťou THERMA a. s. so sídlom v Dunajskej Strede. Firma zamestnávala 45 osôb v oblasti gastronómických a hotelových služieb, Wellness&SPA 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 uzatvorenú Zmluvu o duálnom vzdelávaní so Súkromnou strednou odbornou školou s vyučovacím jazykom maďarským, Neratovické námestie 1916/16 v Dunajskej Strede. V aktuálnom školskom roku sa v SDV vzdelávalo spolu 16 žiakov na základe učebných zmlúv v ŠO 6323 K hotelová akadémia (4 žiaci), UO 6445 H kuchár, kuchárka (5 žiakov) a UO 6444 H čašník, servírka (7 žiakov). Žiaci vykonávali praktické vyučovanie (PV) u zamestnávateľa formou odborného výcviku, ktoré zabezpečovala 1 hlavná inštruktorka a 4 inštruktori (1 v UO 6445 H kuchár, kuchárka; 2 v UO 6444 H čašník, servírka a 1 v ŠO 6323 K hotelová akadémia).

### **ZISTENIA A ICH HODNOTENIE**

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

Zamestnávateľ mal platné osvedčenie<sup>1</sup> 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 aj vo vnútorných priestoroch hotela. Zamestnávateľ zverejnil oznámenie o možnosti absolvovať odborné vzdelávanie a prípravu v SDV na webovom sídle [www.therma.sk](http://www.therma.sk). Uzatvorenie a obsah zmluvy o duálnom vzdelávaní so súkromnou SOŠ ako i učebných zmlúv so zákonnými zástupcami bolo v súlade s platnou legislatívou. Jedna žiačka v UO 6445 H kuchár, kuchárka zmenila zamestnávateľa na poskytovanie PV v SDV od 05. 09. 2024 na základe písomnej Dohody o ukončení učebnej zmluvy zo dňa 03. 09. 2024 z vlastného rozhodnutia. Jeden žiak UO 6445 H kuchár, kuchárka mal od 19. 01. 2024 prerušené štúdium a ďalší opakovane 3. ročník. Zamestnávateľ vydal potvrdenia o odbornom vzdelávaní a príprave žiakov v SDV uchádzačom o štúdium. Počas OUY bol dodržaný stanovený počet žiakov na inštruktora (najviac 3) v sledovaných UO a ŠO. Hlavná inštruktorka a 4 inštruktori podľa predložených dokumentov absolvovali prípravu na inštruktora a spĺňali odbornú spôsobilosť.

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

Podľa vyjadrenia koordinátorky SDV zamestnávateľ spolupracoval so strednou odbornou školou na tvorbe **školského vzdelávacieho programu** pre odborné vzdelávanie a prípravu, s cieľom zabezpečiť úzke prepojenie teoretického vzdelávania s praktickým vyučovaním. Vyzdvihol intenzívnu spoluprácu so školou v oblasti výchovy a vzdelávania, vzájomnú pomoc pri 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 **Vnútného poriadku pracoviska praktického vyučovania**. Dokument bol dostupný na jednotlivých pracoviskách (kancelária koordinátorky SDV/manažérky, recepcia, kuchyňa, reštaurácia a lobby-bar).

**Organizácia**, obsah a priebeh praktického vyučovania žiakov v sledovanej skupine odborov 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II (2 UO a 1 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, Vnútný poriadok pracoviska praktického vyučovania*). Vyučovanie predmetu OUY pre UO 6444 H čašník, servírka sa uskutočňovalo v odbytovej časti hotela – predovšetkým v reštaurácii (podľa potrieb na etáži, prípadne vo vyhradených salónikoch) a pre UO 6445 H kuchár, kuchárka v priestoroch výrobného strediska - kuchyne. Žiaci ŠO 6323 K hotelová akadémia vykonávali OUY v oboch priestoroch.

**Praktické vyučovanie** zabezpečovala hlavná inštruktorka a štyria inštruktori. Keďže počas inšpekcie bola hlavná inštruktorka práceneschopná, koordináciu práce inštruktorov vykonávala manažérka hotela. Zamestnávateľ nemal v pracovnom pomere majstra odbornej výchovy, preto riaditeľka súkromnej strednej odbornej školy určila svojho pedagogického zamestnanca, ktorý komunikoval so zamestnávateľom o vzdelávacích výsledkoch žiakov, ich správani, riešení vzniknutých problémov a dôvodoch neprítomnosti žiakov na pracovisku PV. V prípade ukončenia učebnej zmluvy u jedného žiaka a opakovania 3. ročníka u ďalšieho, spolupracoval

---

<sup>1</sup> číslo osvedčenia 1233/SDV/RUZ/2019

zamestnávateľ so školou. Niektoré vyučovacie hodiny OVV žiaci absolvovali v škole – v dielni. 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 3 častí – 2 časti tvorili reštauračné stoly určené pre hostí a boli navzájom prepojené barovým pultom, tretia menšia časť slúžila na ponuku jedál formou bufetových stolov počas raňajok a večerí. 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 4 hospitácie (26 hodín) v predmete OVV v UO 6445 H kuchár, kuchárka (13 hodín) a v UO 6444 H čašník, servírka (13 hodín) v 1. a 2. ročníku (prítomných spolu 7 žiakov) na pracovisku PV. OVV prebiehal pod vedením 3 inštruktorov. Časový harmonogram OVV bol dodržaný, v 1. ročníku 6 hodín (od 8,00 hod. do 14,00 hod.) a vo vyšších ročníkoch 7 hodín (od 8,00 hod. do 15,00 hod.).

Žiaci v priebehu OVV prejavili primerané **komunikačné schopnosti**. Pri jednotlivých pracovných činnostiach väčšina z nich dbala na využívanie primeranej odbornej terminológie. Rozvíjanie komunikačných kompetencií žiakov UO 6445 H kuchár, kuchárka bolo pozitívne ovplyvnené tým, že okrem maďarského jazyka používali pri komunikácii s pracovníkmi zo zahraničia aj anglický jazyk. Žiaci odboru 6444 H čašník, servírka komunikovali s hosťami kultivovane, pričom občas museli prekonať menšie ťažkosti pri dorozumívaní sa v slovenskom jazyku, ktoré však dokázali zvládnuť. Pozitívom bolo rozvíjanie **pracovných návykov a zručností** žiakov. Pohotovo vykonávali jednotlivé základné pracovné úkony. V priebehu podávania raňajok formou bufetových stolov žiaci debarasovali použitý inventár, počas prác v reštaurácii dodržiavali pravidlá techniky obsluhy. Učili sa pracovať s kávovarom a pripravovať rôzne druhy kávy. Preukazovali primeranú samostatnosť počas výkonu prípravných prác, pri príprave jedál podávaných na obed a večeru (čistenie a krájanie zeleniny, príprava zapekaného baklažánu, obaľovanie rezňov, príprava dezertu a predjedla). Pod dohľadom inštruktora si osvojovali nové pracovné postupy. Priebežne udržiavali čistotu na pracovných stoloch, so surovinami narábali šetrne a ekologicky. Pri práci mali požadované pracovné oblečenie. Nedostatkom v dodržiavaní pravidiel BOZP bolo, že niektorí žiaci v oboch UO mali nevhodnú pracovnú obuv (šľapky a tenisky), na čo ich inštruktor upozornil. Počas OVV boli u žiakov rozvíjané **kompetencie k celoživotnému vzdelávaniu sa**. Zadané úlohy inštruktorom vykonávali systematicky, akceptovali jeho pripomienky. Väčšinou dokázali identifikovať vzniknutú chybu pri príprave jedál a následne ju napraviť. Hodnotiť však vlastný výkon alebo výkon spolužiakov vedeli len minimálne. Žiaci UO 6445 H kuchár, kuchárka participovali na príprave originálnych pokrmov zahraničnej kuchyne, ktorú pripravovali kuchári z Indonézie. Táto skúsenosť im vytvárala možnosť porovnať a identifikovať rozdiely prípravy slovenských a ázijských jedál. V rámci rozvíjania **poznávacích kompetencií** žiaci takmer vždy prepájali svoje nadobudnuté teoretické poznatky s praktickými zručnosťami. Poznali technologické súvislosti týkajúce sa prípravy

jednotlivých pokrmov. Väčšina z nich dokázala samostatne navrhnuť originálne druhy jedál<sup>2</sup>, resp. pripraviť slávnostné tabule s charakteristickými prvkami a výzdobou na zadanú tému<sup>3</sup>.

**B Vyučovanie inštruktorom** (výchovno-vzdelávací proces z hľadiska činností inštruktora)

Inštruktor počas OVY jasne a zrozumiteľne špecifikoval výchovno-vzdelávacie ciele, očakávané výsledky a zosúladil obsah teoretického a praktického vyučovania. Pravidelne sledoval, či používajú správne techniky a pracovné postupy. Pri nedostatkoch hneď komunikoval so žiakmi, pričom zohľadňoval ich vzdelávacie potreby a poskytoval doplňujúci výklad učiva. Vytvoril im optimálne pracovné podmienky, podporoval ich aktívnu činnosť a tvorivý prístup k práci. Viedol žiakov k bezpečnej práci pri manipulácii s pracovnými pomôckami. Rezervy však boli v tom, že žiakom poskytoval iba minimálnu spätnú väzbu o ich pokroku pri plnení zadaných úloh, neposkytol priestor na sebahodnotenie ani na vzájomné hodnotenie výkonov spolužiakov.

**Z vyjadrenia inštruktora pre UO 6444 H kuchár, kuchárka** vyplynulo, že žiaci pristupujú k práci na pracovisku praktického vyučovania zodpovedne a svedomito si plnia svoje úlohy. Rozširujú si svoje odborné teoretické vedomosti a získavajú praktické zručnosti. Pozitívne hodnotená bola oblasť vzájomných interakcií medzi žiakmi navzájom a medzi žiakmi a inštruktormi. Snažia sa ich vzdelávať tak, aby boli všetci rovnako prakticky a manuálne zdatní.

**Z vyjadrenia inštruktora pre UO 6445 H čašník, servírka** vyplynulo, že pracovisko PV navštevujú žiaci rôznych ročníkov. Ku každému z nich pristupujú individuálne vzhľadom na požiadavky a náročnosť pracovných úkonov. Žiaci majú záujem o získavanie nových zručností, pri práci sú aktívni. Inštruktor pozitívne zhodnotil teoretické vedomosti žiakov. Určité rezervy sa prejavujú v oblasti pracovných návykov žiakov, najmä pokiaľ ide o pravidelnú dochádzku na pracovisko PV. Ďalšou výzvou je jazyková bariéra, keďže žiaci s vyučovacím jazykom maďarským niekedy čelia ťažkostiam pri komunikácii v slovenskom jazyku, čo môže čiastočne ovplyvniť plynulosť komunikácie so zákazníkmi.

### **Študijný odbor 6323 K hotelová akadémia**

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

Školská inšpekcia vykonala 1 hospitáciu (6 hodín) v predmete OVY v ŠO 6323 K hotelová akadémia (prítomní 3 žiaci 1.ročníka) na pracovisku praktického vyučovania. OVY prebiehal pod vedením 2 inštruktorov (prevádzkarov hotelovej reštaurácie). Časový rozsah predmetu OVY bol riadne dodržaný, t. j. v 1. ročníku 6 hodín (od 8,00 hod. do 14,00 hod.). Odborný výcvik realizovali žiaci vo výrobnom stredisku a v odbytovom stredisku - reštaurácii.

Žiaci prejavili primerané **komunikačné zručnosti**. Ich vyjadrovanie bolo plynulé a pohotové. Len ojedinele sa vyskytli problémy, keď bolo potrebné prispôbiť komunikáciu s hosťom v slovenskom jazyku, nakoľko žiaci navštevovali strednú odbornú školu s VJM. Osvojovali a upevňovali si **pracovné návyky a zručnosti** priamo v reálnych podmienkach. Venovali sa obsluhu hostí počas podávania raňajok formou bufetových stolov, debarasovaniu použitého inventáru a dopĺňaniu mís na bufetoch. V priebehu vykonávania prípravných prác preukazovali samostatné rozhodovanie a aktívny prístup k zadaným úlohám (debarasovanie použitého inventáru z jednotlivých izieb a etáží v hoteli, príprava inventáru na slávnostnú udalosť). Pri práci s elektrickými zariadeniami a strojmi dodržiavali pracovnú disciplínu a pravidlá BOZP. Hygienické pravidlá počas OVY boli riadne dodržiavané. Pri práci mali vyžadované pracovné oblečenie. Väčšina žiakov preukazovala značnú iniciatívu a záujem o učenie sa. V rámci OVY dochádzalo k cielenému rozvíjaniu zručností a návykov súvisiacich s princípmi **celoživotného**

---

<sup>2</sup> UO 6445 H kuchár, kuchárka – pri tvorbe sushi roliek/dezertu navrhli vlastné variácie, plnené rôznymi druhmi surovín

<sup>3</sup> UO 6444 H čašník, servírka – pri príprave slávnostných tabúl s indonézsou tematikou

**vzdelávania sa.** Žiaci zväčša dokázali pracovať plynule a bez komplikácií počas nastierania stolov, prípravy rôznych druhov kávy a obsluhu hostí. Ak sa aj nejaká chyba vyskytla, boli na ňu upozornení zo strany inštruktora, jeho kritiku akceptovali a následne ju odstránili. Celkovú úroveň rozvíjania kontinuálneho vzdelávania však obmedzila absencia hodnotenia vlastného pracovného výkonu, rovnako nebolo vykonané ani hodnotenie zo strany spolužiakov.

Pri rozvíjaní **poznávacích kompetencií** žiaci systematicky prepájali nadobudnuté teoretické vedomosti do praktických činností. Na zadaných úlohách inštruktorom pracovali systematicky a uvážlivo. Mali osvojené odborné zručnosti zodpovedajúce danému ročníku. Učili sa logickým súvislostiam medzi jednotlivými prípravnými prácami a ich správnym časovým nastavením. Väčšina dokázala samostatne navrhnuť slávnostné tabule s originálnymi prvkami na zadanú tému<sup>4</sup>.

#### **B Vyučovanie inštruktorom** (výchovno-vzdelávací proces z hľadiska činností inštruktora)

Inštruktor jasne a zrozumiteľne komunikoval so žiakmi, špecifikoval výchovno-vzdelávacie ciele, a prepojil obsah teoretického a praktického vyučovania. Pravidelne sledoval činnosti žiakov, či používajú správne techniky a pracovné postupy. Pri nedostatkoch pohotovo reagoval, komunikoval so žiakmi, zohľadňoval ich vzdelávacie potreby a poskytoval doplňujúci výklad. Vytvoril im optimálne pracovné podmienky, podporoval ich aktívnu činnosť a tvorivý prístup k práci. Pri upevňovaní vedomostí a zručností, cvičnej práci a aplikácii poznatkov využíval dostupné stroje a zariadenia. Viedol žiakov k bezpečnej práci pri manipulácii s pracovnými pomôckami. Pri uplatňovaní správnych postupov pri práci viedol žiakov k zodpovednosti, samostatnosti a presnosti. Nedostatkom bolo, že neuplatnil hodnotenie žiakov a neumožnil žiakom ani sebahodnotenie.

**Z vyjadrenia inštruktora pre ŠO 6323 K hotelová akadémia** vyplynulo, že žiaci (1. ročník) absolvovali podľa potreby predmet OBY aj v dielni príslušnej SOŠ (september – október 2025). Boli aktívni, zaujímali sa o praktické zručnosti a disponovali adekvátnymi teoretickými odbornými vedomosťami.

Štátna školská inšpekcia viedla **riadené rozhovory s 10 žiakmi** (6 žiakov 1. ročníka a 4 žiaci 2.ročníka) v skupine odborov 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II. (UO 6445 H kuchár, kuchárka, 6444 H čašník, servírka a v ŠO 6323 K hotelová akadémia). Cieľom bolo zistiť, aké pracovné skúsenosti mali žiaci v systéme duálneho vzdelávania na pracovisku PV. Počas vykonaných hospitácií bolo na PV 60 % žiakov 1.ročníka a 40% žiakov 2.ročníka. Všetci vykonávali OBY na pracovisku praktického vyučovania. Žiaci sa cítili na pracovisku príjemne, ocenili podporu personálu. Veľmi pozitívne hodnotili aj prístup inštruktorov a ich záujem o nich. Pravidelnú spätnú väzbu inštruktorov na svoje pracovné činnosti a postoj k práci hodnotilo pozitívne 60% zo žiakov. Vybavenie pracoviska PV v porovnaní s dielňami školy žiaci nevedeli posúdiť (80%), pretože vyučovanie v školských dielňach neabsolvovali. Praktické činnosti vykonávané na pracovisku boli v súlade so zameraním ŠO/UO a väčšina bola presvedčená, že uplatňujú svoje nadobudnuté teoretické vedomosti v praxi na OBY. Všetci počas rozhovoru uviedli, že vidia určitý priestor na zlepšovanie sa v jednotlivých praktických zručnostiach. Na výbere praktického vzdelávania sa v SDV, by nechceli nič meniť a rozhodli by sa rovnako aj v súčasnosti, keď už reálne spoznali podmienky a nároky, ktoré sú na žiakov v SDV kladené.

**Zamestnávateľ** v dotazníku uviedol, že pri prijímaní žiakov do SDV postupuje podľa kritérií výberu stanovených školou (prospech, výsledky prijímacích skúšok). Z rozhovoru vyplynulo, že so žiakmi boli realizované motivačné rozhovory k príprave v SDV. Žiaci zväčša prejavujú záujem o vykonávané činnosti počas PV a snažia sa podávať požadovaný výkon. Preukazujú

---

<sup>4</sup> pri príprave slávnostných tabúl s indonézsou tematikou

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 hlavného inštruktora a inštruktorov, ktorí majú dlhoročné skúsenosti v oblasti gastronómie a hotelových služieb. Inštruktori podporujú rozvíjanie ich manuálnych zručností, komunikáciu počas PV, spoluprácu na jednotlivých pracoviskách, tímovú prácu. Výhodou je, že sa majú možnosť učiť novodobé trendy v príprave pokrmov, ich spôsob servírovania, ktoré si vyžadujú prácu s modernými technológiami. Pozitívom je aj možnosť komunikácie v anglickom jazyku, nakoľko hotel zamestnáva aj zahraničných pracovníkov. Zamestnávateľ vyzdvihol spoluprácu so školou, ktorá je na veľmi dobrej úrovni, pozitívne vnímajú podporu školy nielen v metodickom usmernení, ale aj pri riešení výchovno-vzdelávacích problémov žiakov.

### **Záver**

Zamestnávateľ vytvoril vhodné podmienky na realizáciu odborného vzdelávania a prípravy žiakov v systéme duálneho vzdelávania. Praktické vyučovanie prebiehalo na základe riadne uzavretých zmlúv v súlade s platnou legislatívou a požiadavkami na priestorové, materiálne a prístrojové zabezpečenie pracoviska. Pozitívom bola otvorenosť, spolupráca a podpora zamestnávateľa zo strany školy vo výchovno-vzdelávacom procese, čo významne prispelo k úspešnej realizácii praktického vyučovania. Žiaci preukázali teoretické vedomosti a praktické zručnosti v súlade s profilom absolventa sledovaných odborov. Výrazným prínosom bolo rozvíjanie pracovných návykov a zručností, ktoré zvyšovali pripravenosť žiakov na potreby trhu práce. Rezervy sa prejavili v oblasti rozvíjania sebahodnotiacich a hodnotiacich činností žiakov pri posudzovaní vlastného výkonu a výkonu svojich spolužiakov. Celková úroveň praktickej prípravy zodpovedala požiadavkám školského vzdelávacieho programu a profilu absolventa, pričom realizované aktivity vytvorili predpoklady na plnohodnotnú prípravu žiakov na výkon povolania.

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

### **PÍ SOMNÉ 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. Vnútorň 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
15. Zoznam inštruktorov
16. Doklady o splnení kvalifikačných predpokladov inštruktorov

**Správu o výsledkoch školskej inšpekcie vyhotovila:**

školská inšpektorka: Ing. Žaneta Sirková

Dňa: 28. 11. 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:  
Alena Horná

**Prerokovanie správy o výsledkoch školskej inšpekcie potvrdzujú dňa 12. 12. 2025 v Dunajskej Strede:**

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

Ing. Žaneta Sirková .....

b) za zamestnávateľa:  
Alena Horná .....

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

Alena Horná .....

**Stanovisko školského inšpektora k vyjadreniu:**

Ing. Žaneta Sirková

.....

**Na vedomie**

Úsek inšpekčnej činnosti