

# Analýza vzdelávacích potrieb v prihraničnom regióne



PL-SK



## **Analýza vzdelávacích potrieb v prihraničnom regióne**

- Operačný program:** INTERREG V-A PL-SK 2014-2020
- Oblasť podpory:** Rozvoj cezhraničného a celoživotného vzdelávania územia
- Názov projektu:** Skvalitnenie cezhraničného odborného vzdelávania vedie k zlepšeniu cezhraničného trhu práce.
- Kód projektu:** **PLSK.03.01.00-SK-0197/18**

**Vypracoval: Agentúra pre vzdelávanie a vedu**

1	Úvod	5
2	Analýza poľnohospodárstva a gastronómie v Žilinskom kraji	6
2.1	Súčasná situácia poľnohospodárstva	6
2.2	Gastronómia a potravinárstvo	14
2.3	Vzdelávanie	16
3	Trendy v súčasnom vzdelávaní	18
3.1	Digitalizácia školstva a dištančné vzdelávanie	18
3.2	Letné školy	19
3.3	Cvičné firmy	20
3.4	Zahraničné stáže, pobyty	24
3.4.1	Erasmus +	25
4.1	Trendy práce	27
6	Duálne vzdelávanie	30
6.1	Opis nastaveného systému	31
6.2	Podmienky firiem	34
6.3.1	Hmotné zabezpečenie žiaka	35
6.3.2	Finančné zabezpečenie žiaka	35
6.4	Zapojenie pedagógov	35
6.5	Duálne vzdelávanie 18+	35
6.6	Stredné školy v SVS	36
7	Hlavné závery a zistenia analýzy	41
8	Profil študijných odborov	44
8.1	Veterinárne zdravotníctvo a epidemiológia	44
8.2	Poľnohospodárstvo a Agrotronika	46
8.2.1	Agropodnikanie	47

8.2.2	<i>Záhradníctvo</i>	50
8.2.3	<i>Ekonomika pôdohospodárstva</i>	51
8.2.5	<i>Poľnohospodárska výroba</i>	53
8.2.6	<i>Mechanizácia pôdohospodárstva</i>	53
8.2.7	<i>Lesníctvo a lesnícka prevádzka</i>	54
8.2.8	<i>Operátor lesnej techniky</i>	55
8.2.9	<i>Mechanizátor lesnej výroby</i>	56
8.2.10	<i>Mechanik opravár – lesné stroje a zariadenia</i>	56
8.2.11	<i>Vidiecka turistika</i>	57
8.2.12	<i>Poľnohospodárstvo</i>	58
8.3	<i>Gastronómia</i>	58
8.3.3	<i>Biochemik - mliekarská výroba</i>	60
8.3.4	<i>Potravinárska výroba</i>	61
8.3.5	<i>Čašník/servírka (študijný odbor)</i>	62
8.3.6	<i>Čašník/servírka (učebný odbor)</i>	63
8.3.7	<i>Kuchár</i>	64
8.3.8	<i>Kuchár (učebný odbor)</i>	64
8.3.9	<i>Cukrár</i>	65
8.3.10	<i>Hotelová akadémia</i>	66
8.3.11	<i>Mäsiar - lahôdkar</i>	67
8.3.12	<i>Hostinský</i>	68
8.3.13	<i>Spoločné stravovanie – nadstavba</i>	69
8.3.14	<i>Pekár</i>	69
8.3.15	<i>Podnikanie v potravinárstve</i>	69

8.4	<i>Včelárstvo</i>	70
8.4.1	<i>Zahraničné príklady</i>	72
9.1	<i>Analýza inovačného potenciálu</i>	73
10.	<i>Záverečné komentáre a odporúčania</i>	79
10.1	<i>Odporúčania konkrétnych riešení</i>	81
	<i>Zoznam príloh</i>	81
	<i>Zdroje</i>	84

## ZOZNAM SKRATIEK

a pod.	a podobne
ACP	označenie pre Africké, karibské a tichomorské štáty, s ktorými má Európska únia osobitné vzťahy.
ANJ	anglický jazyk
AZZZ SR	Asociácia zamestnávateľských väzov a združení Slovenskej republiky
CF	Cvičná firma
EÚ	Európska únia
h	hodina
KDH	Kresťanskodemokratické hnutie
KOZ SR	Konfederácia odborových zväzov Slovenskej republiky
MSP	malé a stredné podniky
NEJ	nemecký jazyk
OVP	odborné vzdelávanie a príprava
r.	rok
resp.	respektíve
RÚZ	Republiková únia zamestnávateľov
SCCF	Slovenské centrum cvičných firiem
SMK	Strana maďarskej komunity
SOŠ	stredná odborná škola
SR	Slovenská republika
SŠ	stredná škola
SVD	system duálneho vzdelávania
SWOT	Strengths, Weaknesses, Opportunities, and Threats Analýza silných stránok, slabých stránok, príležitostí a hrozieb.
SZČO	samostatne zárobkovo činná osoba
SŽK	Slovenská živnostenská komora
ŠIOV	Štátny inštitút odborného vzdelávania
ŠO	študijný odbor
ŠÚ SR	Štatistický úrad Slovenskej republiky
t.j.	to je
ÚGKaK SR	Úrad geodézie, kartografie a katastra Slovenskej republiky
UO	učebný odbor
ÚPSVaR	Úrad práce sociálnych vecí a rodiny
Z.z.	zbierka zákonov
ZŠ	základná škola
ŽSK	Žilinský samosprávny kraj

## 1 ÚVOD

Analýza vzdelávacích potrieb v prihraničnom regióne (ďalej len „Analýza“) sa dotýka požiadaviek rozvoja cezhraničného vzdelávania medzi Slovenskom a Poľskom. Oblasť podpory postihuje celoživotné vzdelávanie a osobitný dôraz je položený na skvalitnenie odborného vzdelávania a zlepšenie cezhraničného trhu práce. „Analýza“ sa orientuje na 3. najväčší región na Slovensku, Žilinský samosprávny kraj, ktorý v severnej časti územia Slovenska susedí s Poľskou republikou. Poloha Žilinského kraja a Malopoľského vojvodstva vzhľadom na podobné geografické, pôdohospodárske, kultúrne podmienky, ale aj samotnú históriu Slovenskej a Poľskej Oravy vytvára pragmatický základ pre prípravu a úspešnú realizáciu spoločných projektov.

Koncepcia „Analýzy“ má zahrnuté témy zamerané na:

1. Analýzu poľnohospodárstva a gastronómie v Žilinskom kraji, ktorá obsahuje popis súčasnej situácie v oblasti poľnohospodárstva, gastronómie, potravinárstva a vzdelávania.
2. Trendy v stredoškolskom vzdelávaní, ktoré popisujú digitalizáciu v školstve, dištančné vzdelávanie, možnosti rozšírenia vzdelávania cez letné školy, cvičné firmy a zahraničné pobyty a stáže.
3. Uplatnenie absolventov v študijných a učebných odboroch v Žilinskom regióne v oblasti pôdohospodárstva a služieb.
4. Nedostatkové profesie s charakteristikou študijných a učebných odborov, ktoré sú nad rozsah potrieb trhu práce a nedostatkové odbory vzdelávania.
5. Duálne vzdelávanie a podmienky jeho uplatňovania v systéme vzdelávania na Slovensku v súlade so všeobecno-záväznými právnymi predpismi.
6. Hlavné závery a zistenia analýzy spracované na podklade vzdelávacích profilov odborov vzdelávania v Žilinskom kraji, vrátane podpory rozvoja včelárstva.
7. Profily odborov vzdelávania v poľnohospodárstve, potravinárstve, v službách a v gastronómii.
8. Príležitosti pre zvýšenie povedomia o študijných a učebných odboroch.

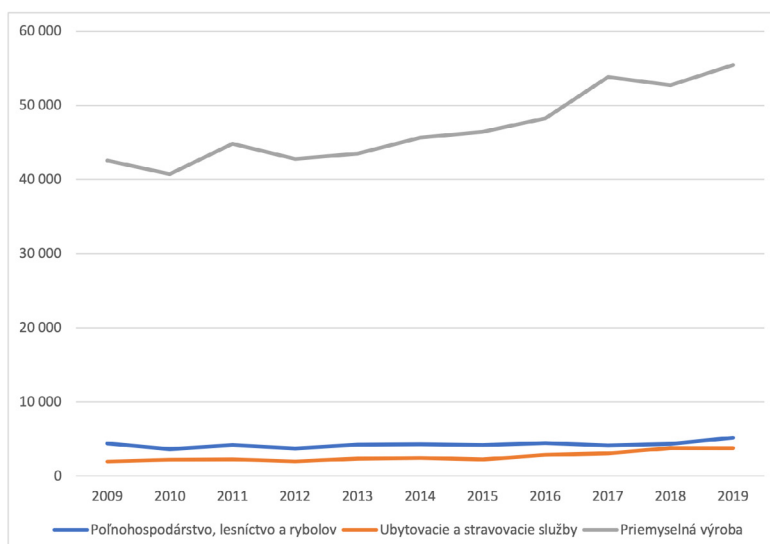
## 2 ANALÝZA POĽNOHOSPODÁRSTVA A GASTRONÓMIE V ŽILINSKOM KRAJI

### 2.1 Súčasná situácia poľnohospodárstva

V Žilinskom kraji v súčasnosti pôsobí približne 41 poľnohospodárskych a roľníckych družstiev, zaoberajúcich sa chovom zvierat či pestovaním obilnín a strukovín. A taktiež približne 38 spoločností a podnikateľov poskytujúcich služby v oblasti predaja poľnohospodárskych a lesníckych výrobkov, poskytovania mechanizačných služieb v poľnohospodárstve, prenajímania poľnohospodárskej techniky, výrobou mlieka a mliečnych výrobkov a pod. [1].

Podľa dostupných štatistík bolo v roku 2019 v Žilinskom kraji zamestnaných približne 5 151 ľudí v oblasti poľnohospodárstva, lesníctva a rybolovu, ktoré zahŕňa okrem iných ekonomických činností najmä pestovanie plodín, chov zvierat a služby s tým súvisiace, s priemernou mzdou 1 006€. V oblasti priemyselnej výroby, ktorá zahŕňa aj výrobu potravín a nápojov, bolo v roku 2019 evidovaných 55 489 zamestnancov, pričom možno tvrdiť, že väčšina zamestnancov však pochádza z oblasti výroby vozidiel, počítačových prístrojov, nábytku a pod. Priemerná mzda v danej oblasti dosahovala v roku 2019 sumu 1 290€. V oblasti stravovacích a ubytovacích služieb, ktoré zahŕňajú činnosť reštaurácií a pohostinstiev, bolo v roku 2019 v Žilinskom kraji zamestnaných približne 3 754 ľudí s priemernou mzdou 733€. Počas posledných 10 rokov sa hodnoty zamestnancov v oblasti poľnohospodárstva, lesníctva a rybolovu pohybujú prevažne v konštantných, mierne klesavých, číslach. Vysoký nárast priemyselnej výroby možno priradiť orientácii výrobe automobilov v oblasti Žilinského kraja [2], [3]. Konštantný, resp. mierne klesavý pohyb zamestnancov v oblasti poľnohospodárstva lesníctva a rybolovu sú aj odrazom snahy stredných odborných škôl neustále dopĺňať sieť svojich odborov vzdelávania a získať žiakov základných škôl na štúdium.

Graf 1 Počet zamestnancov podľa SK NACE v období 2009-2019



Graf 1 Počet zamestnancov podľa SK NACE v období 2009 - 2019

Zdroj: ŠÚ SR



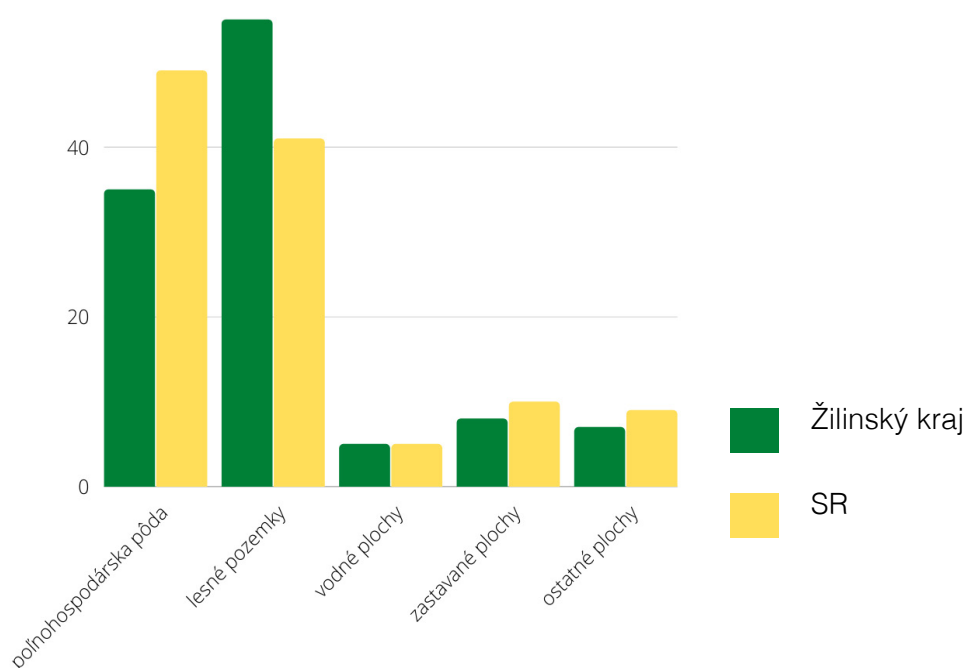
Nízky záujem o oblasť poľnohospodárstva je spôsobený nielen nízkou mzdou, ale aj nedostatočnou podporou podnikov, družstiev či drobných farmárov zo strany štátu. Na Slovensku sa poľnohospodárstvo objavuje v médiách väčšinou len v spojení s kauzami, ktoré na danú oblasť vrhajú negatívne svetlo.

Vstup Slovenska do Európskej únie však prispel k posilneniu príjmov poľnohospodárov. Napriek tomu podiel poľnohospodárstva na hrubej pridanej hodnote slovenského hospodárstva je v súčasnosti na úrovni prínosu umenia, zábavy a rekreácie. Obe odvetvia sa na tvorbe pridanej hodnoty Slovenska podieľajú 3,4 percentami [6].

Rozvojová agentúra ŽSK vypracovala na obdobie od roku 2014 - 2020 Program hospodárskeho a sociálneho rozvoja ŽSK, ktorý sa zaoberá aj rozvojom a zlepšením situácie v poľnohospodárstve.

Vývoj pôdneho fondu na Slovensku bol v posledných rokoch poznačený postupným ubúdaním poľnohospodárskej a ornej pôdy v prospech lesných, nepoľnohospodárskych a nelesných pozemkov. V Žilinskom kraji, ktorého rozloha je 6 808, 49 km<sup>2</sup> je podiel poľnohospodárskej pôdy 35,8% a lesných pozemkov 55,9% pôdneho fondu kraja. Pre daný pomer je Žilinský kraj ako jediný kraj s prevažujúcimi lesnými pozemkami na celkovej ploche, no z hľadiska podielu poľnohospodárskej pôdy na svojom pôdnom fonde nedosahuje priemer SR [7].“

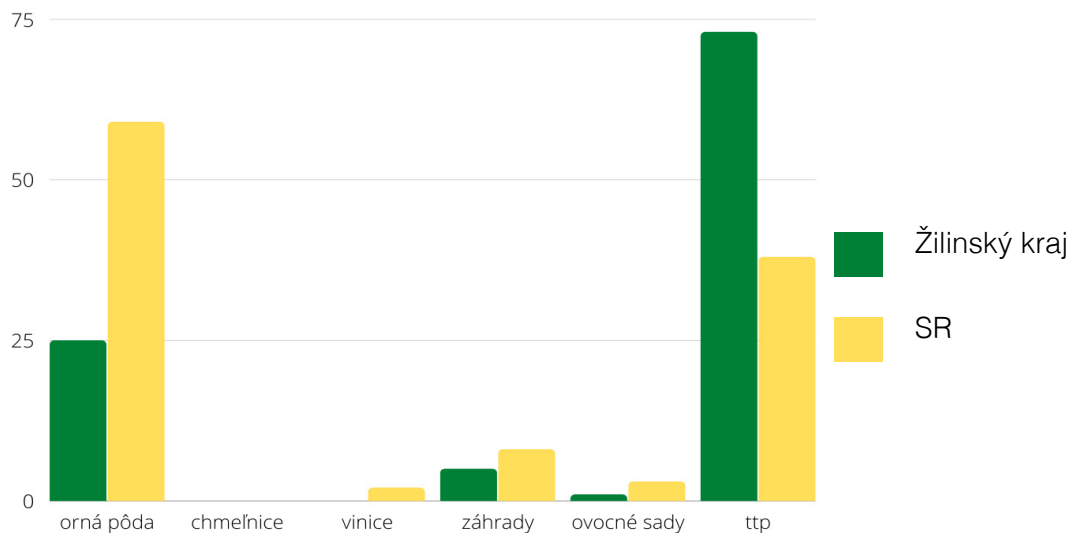
Graf 1. Porovnanie podielov druhov pozemkov na pôdnom fonde Žilinského kraja a SR 1.1.2014



Zdroj: ÚGKaK SR

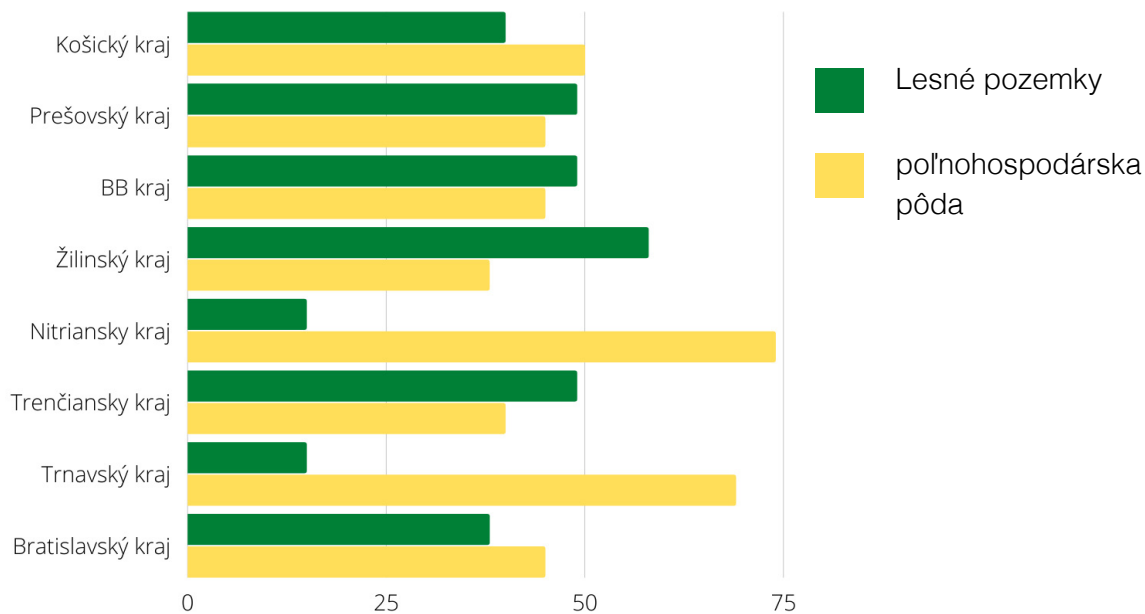
Pri porovnaní podielov druhov pozemkov na pôde využívanej na poľnohospodárstvo v ŽSK a v SR možno tvrdiť, že začiatkom roku 2014 podiel ornej pôdy nedosahoval v Žilinskom kraji ani 50% priemeru SR a podiel trvalých trávnatých porastov na celkovom poľnohospodárskom pôdnom fonde bol výrazne vyšší a dosahoval viac ako 70%. V roku 2013 nebola na území Žilinského kraja žiadna vinica a chmeľnice zaberali rozlohu do 1ha. Ovocné sady s rozlohou približne 396 ha možno pri rozlohe Žilinského kraja taktiež považovať za zanedbateľné. Záhrady v ŽSK v danom období zaberali plochu 6 030 ha, čo predstavuje 2,48% z poľnohospodárskej pôdy v Žilinskom kraji, kým v rámci SR plocha záhrad zaberala v roku 2013 3,18% celkovej poľnohospodárskej pôdy [8].

Graf 2 Porovnanie podielov druhov pozemkov na pôde využívanej na poľnohospodárstvo v Žilinskom kraji a SR 1.1.2014 v % SR 1.1.2014



Nízky podiel poľnohospodárskej pôdy na celkovej ploche Žilinského kraja v porovnaní s priemerom SR sa v roku 2013 prejavil aj pri prepočte ukazovateľov na jedného obyvateľa. V r. 2013 na jedného obyvateľa ŽSK pripadalo 0,3526 ha poľnohospodárskej pôdy a 0,0878 ha ornej pôdy, pričom priemer na občana v SR bol u poľnohospodárskej pôdy 0,4434 ha a u ornej pôdy 0,2609 ha. Porovnanie Žilinského kraja s ostatnými kraji SR v oboch indikátoroch uvádzajú obrázky č. 3 a 4 [8].

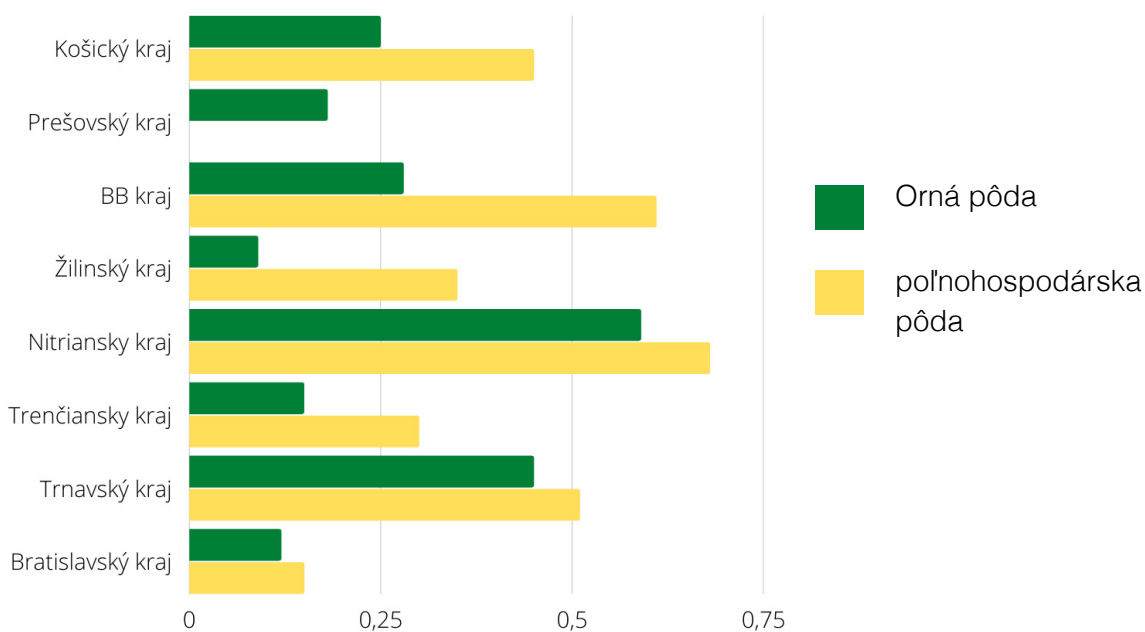
Graf 3. Podiel poľnohospodárskej a lesnej pôdy v ha v krajoch SR v r.2013



Zdroj: ÚGKaK SR

Graf 4. Výmera poľnohospodárskej a ornej pôdy v ha krajoch SR na obyvateľa v r. 2013

Zdroj: ÚGKaK SR



Zdroj: ÚGKaK SR

Poľnohospodárske družstvá majú vo vlastníctve aj viacero kultúrnych pamiatok. V jednotlivých okresoch sú počty rôzne, no celkovo sa jedná o 24 nehnuteľných kultúrnych pamiatok.

Tabuľka 1. Kultúrne pamiatky v okresoch ŽSK evidované v r. 2013 [8]

Okres	Počet nehnuteľných kultúrnych pamiatok
Bytča	1
Žilina	7
Kysucké Nové Mesto	1
Dolný Kubín	3
Námestovo	0
Tvrdošín	1
Liptovský Mikuláš	1
Ružomberok	2
Martin	8
Turčianske Teplice	0

Zdroj: [zilinskazupa.sk](http://zilinskazupa.sk)

Pri zhotovení SWOT analýzy, ktorá bola vytvorená na základe analýzy Žilinského samosprávneho kraja, boli identifikované silné a slabé stránky ŽSK v jednotlivých oblastiach, ako napríklad ekonomika, ľudské zdroje, infraštruktúra a pod. Medzi slabé stránky v oblasti ľudských zdrojov patrí v ŽSK sektor poľnohospodárstva spolu so sektorom cestovného ruchu, ktoré neprispievajú zásadnou mierou k tvorbe pracovných miest v ŽSK. Taktiež v oblasti identity a sebestačnosti Žilinského kraja bol ako slabá stránka definovaný nízky podiel poľnohospodárskej pôdy na pôdnom fonde kraja a nízka miera využívania poľnohospodárskej pôdy. Na základe všetkých zistených údajov boli definované strategické a opatrenia, ktoré sa okrem iného zameriavajú aj na oblasť poľnohospodárstva. Strategickým cieľom boli priradené opatrenia a každému opatreniu boli určené indikatívne aktivity [8].

Tabuľka 2 Strategické opatrenia v oblasti poľnohospodárstva [8]

Opatrenie v oblasti poľnohospodárstva	Indikatívne aktivity
Podpora rozvoja základných služieb na vidieku a obnovy dedín	Modernizácia budov so zameraním na zvyšovanie ich energetickej efektívnosti a uplatnenia obnoviteľných zdrojov energie
	Dobudovanie inžinierskych sietí vrátane zabezpečenia prístupu na širokopásmový internet a verejný eGovernment
	Zveľaďovanie verejnej infraštruktúry (parky, ihriská, verejné priestranstvá, drobná infraštruktúra voľného času, kultúry, športu a cestovného ruchu, a pod.)
Zlepšenie udržateľných vzťahov medzi vidieckymi rozvojovými centrami a ich zázemím	Podpora modernizácie a rozvoja spoločnej infraštruktúry a služieb využívaných rozvojovými centrami a ich zázemím
	Podpora ekonomickej spolupráce rôznych partnerov vedúcej k zvýšeniu konkurencieschopnosti a inovačného potenciálu ekonomiky vidieka a zamestnanosti
	Podpora spolupráce rôznych partnerov za účelom zachovania biodiverzity a stavu krajinných oblastí
Podpora na začatie podnikania pre mladých poľnohospodárov a malé poľnohospodárske podniky	Podpora mladých farmárov a malých poľnohospodárskych podnikov pri začatí podnikania v poľnohospodárstve
Rozvoj ľudských zdrojov v poľnohospodárstve, lesníctve a rybolove	Vzdelávanie a poradenstvo v oblasti inovácií, legislatívy, efektívneho riadenia podniku, aplikácie spoločnej poľnohospodárskej politiky, v oblasti marketingu, spracovania a predaja produktov, v oblasti environmentálne neškodných postupov hospodárenia a pod.
	Zakladanie skupín a organizácií výrobcov
	Budovanie spoločných zariadení a lesných ciest
	Investície do modernizácie technológií a výrobných procesov v poľnohospodárstve, lesníctve a rybolove vrátane uvádzania výrobkov na trh
	Investície do využívania obnoviteľných zdrojov energie v ekonomike vidieka
Podpora investícií do poľnohospodárstva, lesníctva a rybolovu zabezpečujúcich vyššiu	Uplatňovanie postupov zlučiteľných s ochranou a zlepšením životného prostredia a zachovania poľnohospodárskej krajiny a lesa cez ochranu a obnovu sietí ekostabilizačných prvkov

Opatrenie v oblasti poľnohospodárstva	Indikatívne aktivity
kvalitu životného prostredia a vodnej biodiverzity na vidieku	Ochrana jestvujúcich biotopov a biologickej diverzity
	Ochrana vodných zdrojov
Diverzifikácia poľnohospodárskych činností so zameraním na spracovanie a priamy predaj poľnohospodárskych produktov	Podpora výroby a odbytu regionálnych produktov a služieb (krátke odbytové reťazce)
	Etablovanie regionálnych značiek (podpora marketingu produktov a služieb cez farmárske trhy, výstavy, služby v reštauračných zariadeniach, aktivity v regionálnych médiách, vzdelávacie aktivity, banchmarketing)
	Rozvoj predaja z dvora (poradenské a informačné služby pre koncových užívateľov)
Podpora investícií do nepoľnohospodárskych činností na vidieku	Podpora vidieckeho cestovného ruchu
	Rozvoj činností, ktorých cieľovou skupinou sú deti, seniori a občania so zníženou schopnosťou pohybu (hipoterapia, animoterapia, lesná pedagogika a pod.)
	Spracovanie produktov mimo poľnohospodárstva a potravinárstva a ich uvádzanie na trh

Zdroj: [Žilinskážupa.sk](http://zilinskazupa.sk)

Medzi tematické ciele Programu hospodárskeho a sociálneho rozvoja ŽSK pre obdobie 2014 - 2020, boli v oblasti poľnohospodárstva určené v realizačnej časti aj TC 2. Zvýšenie konkurencieschopnosti MSP, sektora poľnohospodárstva a sektora rybníctva akvakultúry. Tematický cieľ je zaradený k strategickému cieľu č. 2 Zvýšiť konkurencieschopnosť ekonomiky a zlepšiť podnikateľské prostredie v kraji [8].

V súčasnej dobe minister životného prostredia J. Budaj tvrdí, že Slovensko potrebuje moderné poľnohospodárstvo, ktoré chráni prírodu a zabezpečí zdravé potraviny. Minister preto apeloval na rezort pôdohospodárstva, aby počas rokovaní v Bruseli presadzoval nastavenie dotácií pre farmárov tak, aby viac zohľadňovali ochranu biodiverzity, opelovačov a zachovanie živej krajiny. Ministerstvo životného prostredia považuje za dôležité zastavenie používania agrochémie a nebezpečných pesticídov, využívaných pri pestovaní plodín. Taktiež ministerstvo podporuje vytváranie priestoru pre biodiverzitu, medonosné lúky, či pastvy v chránených územiach. Taktiež by navrhovaná poľnohospodárska politika mala podporovať tých farmárov, ktorí sa k prírode správajú ohľaduplne. Taktiež sa vláda vo svojom programovom vyhlásení zaviazala k zmene poľnohospodárskej politiky a ku podpore mladých farmárov [9].

Vláda sa v programovom vyhlásení zaviazala výrazne zvýšiť potravinovú sebestačnosť Slovenska a nastaviť spravodlivý systém pre podporu poľnohospodárov. „Zameraním sa na efektívnu, strategickú a odbyrokratizovanú koordináciu aktivít rezortov, posilní komplexné, adresné a špecifické riešenia rozvojových problémov súvisiacich s extenzívnym poľnohospodárstvom, lokálnou produkciou potravín, malými podnikmi, rodinnými farmami, ochranou a tvorbou životného prostredia v najmenej rozvinutých regiónoch a podobne [10], [11]“.

Vláda prijme opatrenia orientujúce sa na „zvýšenie odolnosti a adaptability prostredia na dopady zmeny klímy na všetkých úrovniach s osobitným zreteľom na energetiku, pôdohospodárstvo, biodiverzitu, lesné a vodné hospodárstvo, výstavbu, dopravu a územné/krajinné plánovanie.“ Vláda SR podporí ekologickú poľnohospodársku výrobu [10], [11]“.

„Vláda SR vypracuje dlhodobú koncepciu poľnohospodárstva a potravinárstva so zreteľom na strategické dokumenty Európskej únie (EÚ), od ktorej sa budú odvíjať dlhodobé predvídateľné podmienky a garancie štátnej podpory domáceho poľnohospodárstva v štruktúre podľa aktuálnej potreby – špeciálne na živočíšnu produkciu, na podporu pestovateľov špeciálnych plodín a spracovateľského priemyslu, na proces pozemkových úprav, na zvýšenie poistenia rizík, na podporu tvorby zamestnanosti, na podporu mladých poľnohospodárov a na rozvoj podpory propagácie slovenskej produkcie. Prioritou Vlády SR bude upevnenie postavenia slovenských poľnohospodárov a potravinárov a ich záujmov v rámci Spoločnej poľnohospodárskej politiky EÚ po roku 2020, najmä však zabezpečenie spravodlivých, transparentných a nediskriminačných podmienok slovenským poľnohospodárom a potravinárom v porovnaní s ostatnými štátmi EÚ a dosiahnutie maximálnej podpory z rozpočtu SR pri zachovaní rozpočtovej zodpovednosti [10], [11]“.

## 2.2 Gastronómia a potravinárstvo

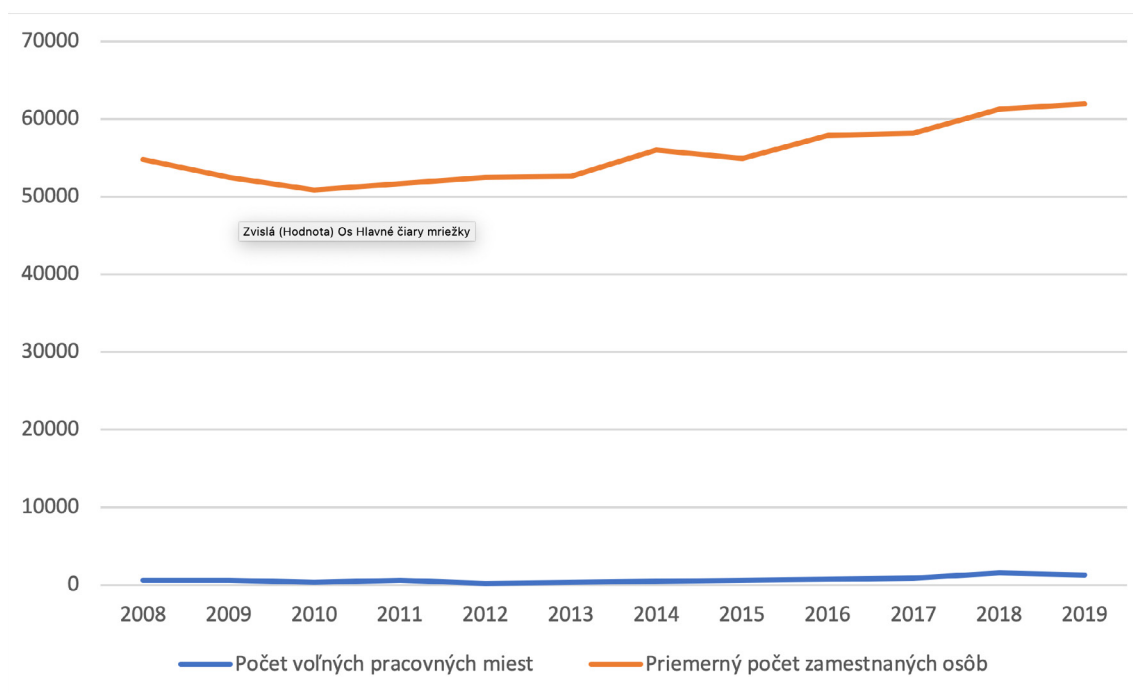
V Žilinskom kraji sa nachádza množstvo kultúrnych pamiatok, prírodných rezervácií či Národných parkov, ktoré pomáhajú rozvíjať cestovný ruch v Žilinskom kraji. Jednotlivé regióny disponujú mnohými lákadlami pre turistov, a tak je v Žilinskom kraji evidovaný pomerne vysoký počet gastronomických zariadení, ako sú reštaurácie, bary alebo hotelové zariadenia a penzióny, ktoré ponúkajú aj reštauračné služby. „V regióne pôsobí Centrum *“...od roku 2010 neustále rastie počet zamestnaných v oblasti ubytovacích a stravovacích služieb...”* odborného vzdelávania a prípravy pre služby a gastronómiu pri Hotelovej akadémii v Liptovskom Mikuláši. Škola sa stala centrom pre služby a gastronómiu najmä vďaka skutočnosti, že je lokalizovaná v regióne so silne rozvinutým cestovným ruchom [8].“ Podľa dostupných štatistík bolo v roku 2019 v Žilinskom kraji zamestnaných v oblasti priemyselnej výroby, ktorá zahŕňa aj výrobu potravín a nápojov, bolo v roku 2019 približne 55 489 zamestnancov, pričom možno tvrdiť, že väčšina zamestnancov však pochádza z oblasti výroby vozidiel, počítačových prístrojov, nábytku a pod. Priemerná mzda v danej oblasti dosahovala v roku 2019 sumu 1 290€. V oblasti stravovacích a ubytovacích služieb, ktoré zahŕňajú činnosť reštaurácií a pohostinstiev, bolo v roku 2019 v Žilinskom kraji zamestnaných približne 3 754 ľudí s priemernou mzdou 733€ [2], [3]. Na celom území SR však od roku 2010 neustále rastie počet zamestnaných v oblasti ubytovacích a stravovacích služieb spolu s počtom voľných pracovných miest. V slovenskej republike bolo v roku 2019 evidovaných približne 62 604 zamestnancov v oblasti ubytovacích a stravovacích služieb a počet voľných pracovných miest bol v danom roku 1 167 [10], [11]. Rastúci trend v danej oblasti však môže byť čiastočne ohrozený pretrvávajúcou pandémiou Covid-19. Oblasť gastronómie je od marca 2020 postihnutá opatreniami Vlády Slovenskej republiky v súvislosti s pandémiou Covid-19. Aj keď v letných mesiacoch, cez dovolenkovú sezónu, boli opatrenia miernejšie, od septembra boli postupne zavádzané prísnejšie opatrenia, ktoré sa dotýkali aj oblasti stravovacích služieb.





Pre pomoc v oblasti gastronómie však vznikla aj iniciatíva Pomoc pre gastro, ktorá pomáha malým a stredným podnikom v oblasti gastronómie. Členovia iniciatívy aktívne rokujú s kompetentnými orgánmi či komunikujú s médiami. Iniciatíva upozorňuje, že sprísnené opatrenia počas druhej vlny pandémie nezvládnu ďalšie gastro-prevádzky. Podľa hovorkyne iniciatívy by mohli pomôcť vytvoriť Kompenzačný fond, či využiť pomoc od Európskej komisie [12].

Graf 5. Počet VPM a zamestnaných v oblasti ubytovacích a stravovacích služieb v SR



Zdroj: ŠÚ SR



## 2.3 Vzdelávanie

Vzhľadom na postavenie automobilového priemyslu, ktoré zastáva silné postavenie v ekonomike Slovenskej republiky, boli taktiež upravené aj študijné a učebné odbory. Učebné a študijné odbory v Žilinskom kraji rozšírili zameranie na strojárstvo a elektrotechniku na základe požiadaviek trhu práce [7].

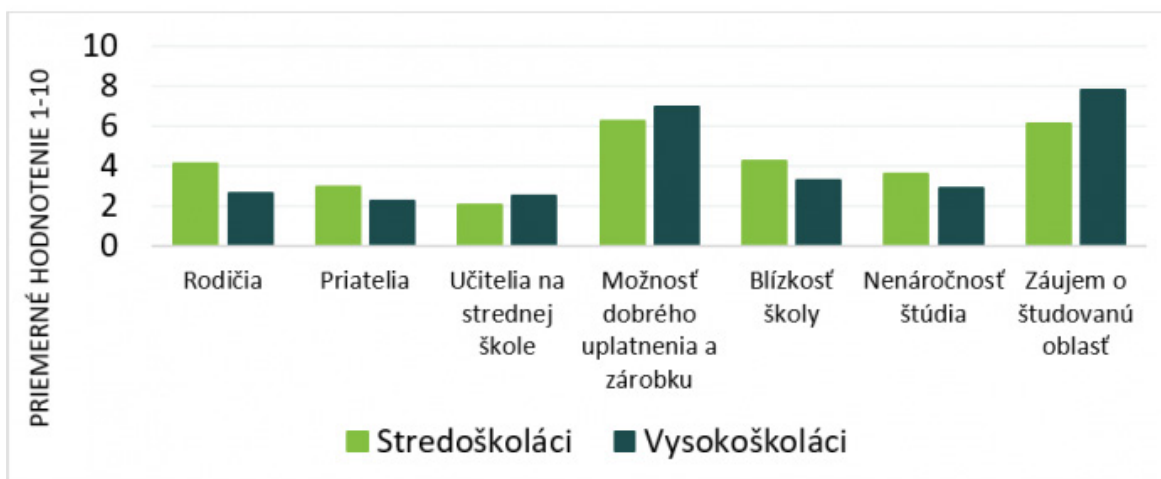
V menej rozvíjaných oblastiach, medzi ktoré patria oblasti poľnohospodárstva, veterinárnej starostlivosti a gastronómie bolo evidovaných približne 13 stredných škôl s odbormi ako napríklad: agromechanizátor, mechanizácia pôdohospodárstva,

*“...až 64%  
 absolventov  
 stredných škôl sa  
 uplatní mimo odbor,*

ekonomika pôdohospodárstva, potravinárstvo, kuchár, mäsiar, cukrár a pod. V Žilinskom kraji je evidovaný nízky počet odborov, zameraných na oblasť poľnohospodárstva a agrotroiky. Počet stredných škôl so zameraním na gastronómiu je pomerne vysoký, no nedostatočný v odboroch potravinárstvo či mäsiar. Podľa analýzy Ministerstva práce,

sociálnych vecí a rodiny sa až 64% absolventov stredných škôl uplatní mimo odbor, ktorý vyštudovali. Taktiež mnohé odbory značne prevyšujú dopyt a pri iných chýba ponuka. V mnohých prípadoch, vyskytujúcich sa na trhu práce dochádza k situácii, kedy absolventi jednotlivých odborov nespĺňajú kvalifikačné predpoklady pre výkon zamestnania. Jedným z problémov nedostatku pracovných síl na trhu práce je aj aspekt, že študenti pred voľbou svojej budúcej strednej školy nevyhľadávajú a nezískajú dostatok informácií o uplatnení absolventov a perspektíve jednotlivých odborov. Problémové sú aj mzdy, ponúkané absolventom stredných odborných škôl po vyštudovaní odborov ako kuchár, mäsiar, cukrár či mechanizácia pôdohospodárstva. Ako zobrazuje graf na obrázku nižšie, pri výbere strednej školy najviac žiakov ovplyvňuje možnosť dobrého uplatnenia a zárobku, záujem o študovanú oblasť, ale aj rodičia či blízkosť strednej školy [13]. Bodové ohodnotenie predstavuje škálu od 0 – 10, pričom 10 bodov predstavuje maximálny vplyv a 0 bodov bez vplyvu.

Graf 6 Faktory pri voľbe odboru a školy



Zdroj: trexima.sk

Zaujímavosťou však je, že pri stredoškólakoch mal nedostatok informácií o uplatnení absolventov každý druhý stredoškólák. Taktiež pri dopytovaní sa až 36% stredoškólakov vyjadrilo, že v prípade druhej možnosti pre štúdium by si aktuálny odbor nevybrali. Zaujímavým zistením je, že každý štvrtý stredoškólák mal pri voľbe odboru vzdelania nedostatok informácií o uplatnení absolventov daného odboru. Sú to vysoké počty študentov, ktoré nemali dostatok potrebných informácií pre správne rozhodovanie. Logickým dôsledkom tohto stavu je už vyššie uvedené uplatnenie mimo odbor vzdelania, ale aj skutočnosť, že až 36 % stredoškólakov by si v prípade opätovnej voľby svoj aktuálne študujúci odbor nevybrali. U vysokoškólakov je tento pomer výrazne nižší, a to na úrovni 11 % [13].

Priemerná mzda zamestnancov v oblasti Poľnohospodárstva a lesníctva dosiahla v roku 2019 priemernú hodnotu 1 006€ a priemerná mzda zamestnancov v oblasti ubytovacích a stravovacích službách v danom roku dosiahla hodnotu 733€, aj to je jeden z dôvodov, prečo sú dané odbory považované za menej atraktívne, najmä pre mladých ľudí [2].

Centrum vedecko-technických informácií SR zostavilo zoznam skupín študijných a učebných odborov v Žilinskom kraji v školskom roku 2016/2017. Na základe daných informácií, najvyššie zastúpenie žiakov v Žilinskom kraji, danom školskom roku, mal študijný odbor gymnázium, v ktorom študovalo 32,8% všetkých žiakov. Odbor poľnohospodárstvo, lesné hosp. a rozvoj vidieka malo iba 2,7% obsadenie žiakov, odbor potravinárstvo 0,84% a veterinárske vedy 0,22% obsadenie žiakov [7].

Z toho dôvodu by sme odporučili využívať duálne vzdelávanie. Stredná škola musí úzko spolupracovať so základnými školami v regióne, uzatvárať zmluvy so zamestnávateľmi (v poľnohospodárstve, živočíšnej výrobe, potravinárstve s takzvanými konzorciami). Zamestnávateľ popri prípade konzorcium môže podpísať zmluvu so žiakom od prvého ročníka a ten môže mať už rezervované pracovné miesto po skončení školy. Farma popri prípade družstvo má nádej, že bude mať zabezpečeného zamestnanca.

Naším spoločným úsilím je vrátiť vážnosť a dôležitosť práci v poľnohospodárstve tak ako aj remeslám. Pomáha tomu aj doba – návrat k prírode, k zdravým potravinám, enviromentálna politika a na základe toho tak dôležitá enviromentálna výchova, ktorá musí byť pretavená do škôl od materskej po univerzity ale nielen formálne. Treba to len správne uchopiť a vysvetľovať žiakom, rodičom a celej spoločnosti.



### 3 TRENDY V STREDOŠKOLSKOM VZDELÁVANÍ

Spolu s technologickým pokrokom, meniacimi sa preferenciami žiakov 9. ročníkov základných škôl, ich rodičov a trhu práce muselo stredoškolské odborné vzdelávanie postupne modernizovať a zatriktívňovať svoje odbory rôznymi formami. Išlo pritom o pokrok nielen v Žilinskom samosprávnom kraji, ale o pokrok v školstve naprieč Slovenskou republikou. Školy začali s postupnou digitalizáciou a so zavádzaním mnohých iných trendov v oblasti vzdelávania.

#### 3.1 Digitalizácia školstva a dištančné vzdelávanie

Postupné zavádzanie internetu na školy začal už v roku 1999 ako iniciatíva neziskovej organizácie Asociácie projektu Infovek, ktorý napomáhal informatizácii školstva. O postupné zavedenie internetu na školách sa časom začalo zaujímať aj Ministerstvo školstva. Zavádzanie internetu na školách bolo realizované s podporou 3 projektov: Infovek, Infovek 2 a Edunet [14]. K postupnej digitalizácii stredných škôl a k vytvoreniu funkčného elektronického vzdelávacieho systému prispel aj národný projekt Elektronizácia vzdelávacieho systému regionálneho školstva, ktorý bol realizovaný v období od novembra 2013 so septembra 2015. V rámci projektu získali stredné, ale aj základné a materské školy spolu 5 680 setov, ktoré pozostávali z interaktívnej tabule, notebooku, tabletov wifi routerov a farebných tlačiarní. Posolstvom projektu bolo vytvorenie elektronického vzdelávacieho systému, ktoré viedlo k urýchleniu procesu zavádzania digitálnych technológií a elektrizovaných služieb, vytvorenie digitálneho vzdelávacieho programu a vytvorenie systému eGOV služieb, ktoré boli zamerané na sprístupňovanie školského vzdelávacieho programu, sprístupnenie digitálnych vzdelávacích obsahov a elektronické testovanie pripravenosti detí pre školskú dochádzku [15].

Aj keď postupná digitalizácia a modernizácia vyučovania napreduje pomaly, z dôvodu pandémie vírusu Covid-19 boli slovenské základné, stredné ale aj vysoké školy nútené pristúpiť k alternatívnej forme vzdelávania žiakov a snažiť sa o digitalizáciu vzdelávania v čo najväčšej miere. Aj z tohto dôvodu boli stredné školy nútené intenzívne využívať vzdelávanie dištančnou formou, pomocou online platforiem ako napríklad MS Teams, Webex, emailová komunikácia a iné formy online komunikácie poskytujúce ľahké a rýchle spojenie so žiakmi a náhradu vyučovacích hodín. Dištančné vzdelávanie teda predstavuje novú formu vzdelávania, ktorá žiakom môže plne nahradiť prezenčnú formu teoretickej časti vzdelávania. Jediným problémom je však fakt, že pri praktickej časti vyučovania je dištančná forma vzdelávania takmer nevyužiteľná, keďže žiaci nemajú možnosť si dané poznatky aj prakticky vyskúšať. Pre efektívne fungovanie dištančnej výučby by však bola potrebná aktualizácia učebných osnov žiakov, zabezpečenie prístupu k internetu a k dištančnému vyučovaniu aj žiakom zo sociálne slabších rodín, ako aj digitálne a technické zabezpečenie škôl pre realizáciu dištančnej formy vzdelávania.

### 3.2 Letné školy

Letné školy či campy organizované vysokými školami alebo priamo zamestnávateľmi poskytujú žiakom veľkú príležitosť pre získanie nových vedomostí a zručností. Príkladom je aj letný camp, organizovaný spoločnosťou Moitin, ktorá žiakom SPŠE Háľková poskytla možnosť naučiť sa nové veci a získať nové skúsenosti v oblasti E-commerce. Žiaci sa počas letného campu naučili, čo všetko zahŕňa práca s e-shopom a ako e-shop funguje. Týmto spôsobom spoločnosť nielenže naučila žiakov nové veci, ale taktiež posilnila štart duálneho vzdelávania, ktoré bude realizované na danej škole [16].

Taktiež sa žiakom, formou letných škôl a kurzov, venujú aj občianske združenia. Napríklad združenie Trojsten organizuje letné školy zamerané na oblasť programovania, matematiky a fyziky. Ide o platené aj neplatené letné školy, ktoré žiakom pomáhajú vzdelávať sa v oblastiach, ktoré ich zaujímajú [17]. Okrem podnikov a občianskych združení organizujú letné školy aj mnohé vysoké školy a univerzity so snahou podporiť mladých študentov v tom, čo ich zaujíma a baví. Okrem podpory mladých žiakov si dané školy taktiež takouto formou budujú povedomie u stredoškolákov, ktorí predstavujú potenciálnych uchádzačov o vzdelanie na danej vysokej škole. Žiaci majú možnosť okrem hlbšieho skúmania danej problematiky, ktorá je predmetom ich záujmu, počas letnej školy aj možnosť spoznať daných pedagógov či univerzitu a jej priestory.

V podobe organizácie letných škôl sa naskytá príležitosť pre stredné školy. Pomocou letných škôl, ktoré je možné uskutočniť nielen na Slovensku ale aj v spolupráci s cezhraničnými partnermi pre žiakov 8. - 9. ročníka ZŠ môžu stredné školy získať potenciálnych uchádzačov o štúdium na danej strednej škole a zvýšiť záujem žiakov základných škôl o oblasť poľnohospodárstva.

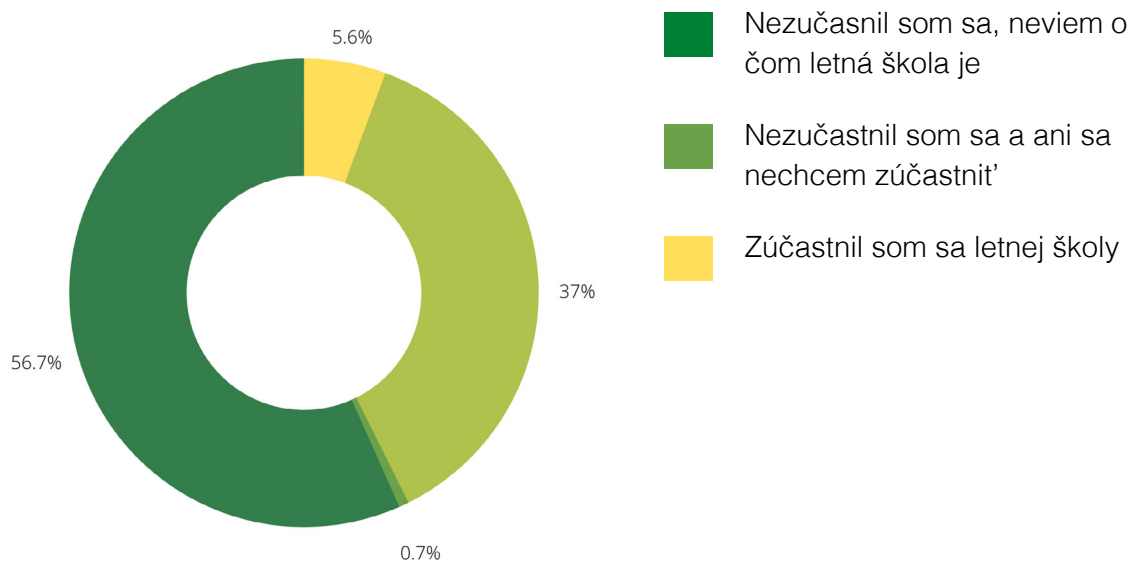
Z výsledkov, uvedených v dotazníkovom opytovaní, ktorého sa zúčastnilo takmer 340 žiakov 8. a 9. ročníka ZŠ a 1. ročníka SŠ a ktorý sa nachádza ako samostatná príloha k vykonanej analýze bola na oblasť realizácie letných škôl zameraná otázka č. 14: Zúčastnil/a si sa niekedy letnej školy alebo letného campu organizovaného strednou školou alebo nejakou firmou?

Otázka bola do dotazníkového opytovania zaradená aj z dôvodu, že daná forma zvyšovania záujmu o štúdium u žiakov je vo veľkej miere využívaná vysokými školami, ktoré takýmto spôsobom približujú svoje odbory či možnosť štúdia na škole žiakom stredných škôl. V Žilinskom kraji každoročne organizuje napríklad Žilinská univerzita v Žiline Letnú školu strojového učenia, Letnú školu programovania, Letná škola Záchranárík, Letná škola buď manažér a iné.

Cieľom letných škôl je oboznámenie žiakov s danou témou a oblasťou letnej školy, organizovanie workshopov a množstva praktických úloh, či priblíženie štúdia daných odborov na VŠ. Z informácie o tom, čo letná škola je, 39,23% opýtaných žiakov sa letnej školy síce nezúčastnilo, ale mali by o účasť záujem, 5,98% opýtaných žiakov sa však letnej školy zúčastnilo.

Aj keď množstvo žiakov nedisponuje informáciami o letných školách, tento spôsob zvyšovania záujmu o štúdium by predstavoval príležitosť pre stredné školy. Počas letnej školy by sa žiaci oboznámili so záujmovou oblasťou, zúčastnili by sa rôznych workshopov a prezentácií, ktoré by im priblížili danú oblasť a tiež by sa oboznámili so strednou školou.

Graf 3 Skúsenosť žiakov SŠ a ZŠ s letnými školami



Zdroj: dotazníkové opytovanie viac v prílohe č. 1 a č. 5

### 3.3 Cvičné firmy

Vzdelávanie formou cvičných firiem je na Slovensku známe už od roku 1991. Počas svojej takmer 30ročnej existencie na Slovensku, vzrástol počet cvičných firiem z 35 v roku 1998 na 720 v roku 2018. Cvičné firmy sú častým prvkom vo vzdelávaní vďaka tomu, že žiakom pomáhajú pri simulácii reálnej praxe a integrujú teoretické poznatky priamo do praktického využitia. Poskytujú prípravu pre budúce pôsobenie v zamestnaní, rozvíjajú u žiakov ich schopnosti a zručnosti, čím žiakov robia atraktívnymi pre trh práce a zamestnávateľov. Na vznik a činnosť cvičných firiem dozerá Slovenské centrum cvičných firiem, ktoré vzniklo v roku 1998 a je odborom Štátneho inštitútu odborného vzdelávania. SCCF simuluje úrady štátnej správy, pripravuje konferencie, semináre, školenia, zabezpečuje poradenstvo pre cvičné firmy, organizuje súťaže cvičných firiem, pripravuje slovenské ale aj zahraničné veľtrhy a kontrakčné dni pre cvičné firmy. O odbornej príprave cvičných firiem svedčí aj víťazstvo Hotelovej akadémie v Liptovskom Mikuláši a ich cvičnej firmy BIKEFAMILY na celosvetovom veľtrhu cvičných firiem. MUB-LINE [18].

V oblasti vidieka potrebujeme podporiť drobných živnostníkov, farmárov a z toho dôvodu by sme všetkým žiakom v oblasti pôdohospodárstva, živočíšnej výroby, potravinárstva odporučili získať prax cestou cvičnej firmy.

Podnikateľské vzdelávanie je do Štátnych vzdelávacích programov pre odborné vzdelávanie a prípravu zapracované podľa Zákona č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov. Uvádza sa pod názvom „Ekonomické vzdelávanie“.

Cieľom výchovy a vzdelávania je rozvíjanie multidisciplinárnych zručností tzv. kľúčových kompetencií, medzi ktoré môžeme zaradiť schopnosť pracovať v tíme, komunikovať, tvorivo riešiť problémy, rozhodovať, robiť závery, kriticky a samostatne myslieť, rozvíjať seba a podnecovať rozvoj iných. Výučba podporujúca výchovu k podnikaniu má svoje špecifiká. Dotvára odborný profil absolventa, umožňuje uplatňovanie rôznych inovátnych vyučovacích metód a je orientovaná na rozvoj vedomostí a zručností vo vzťahu k budúcej uplatniteľnosti absolventa v reálnom živote. Jej zaradenie sa premieta do školských vzdelávacích programov pre študijné a učebné odbory stredných odborných škôl ako súčasť vzdelávacieho procesu. Štátne vzdelávacie programy pre OVP pre všetky skupiny odborov vzdelávania sú sprístupnené na webovom sídle Štátneho inštitútu odborného vzdelávania [www.siov.sk](http://www.siov.sk) v časti Vzdelávanie.

Cieľom vzdelávania v oblasti finančnej gramotnosti je získať kompetencie nevyhnutné pre zodpovedné finančné správanie v celoživotnej perspektíve. Rok 2020 bol poznačený pandemiou vírusu COVID-19. Veľa škôl bolo prevažnú časť roka zatvorených a výučba prebiehala online. Takisto firmy prechádzali na prácu z domu. Uvedená situácia si vyžiadala veľmi rýchle posilnenie digitálneho vzdelávania, inovovanie a zavedenie efektívnejších spôsobov výučby na všetky typy stredných škôl vrátane špeciálnych škôl a gymnázií. Práve táto doba nás všetkých presvedčila o tom, ako je veľmi dôležité získať kľúčové kompetencie a mať podnikateľské zručnosti, aby sme sa vedeli flexibilne prispôbiť situácii a meniacim sa životným podmienkam. Medzi kľúčové kompetencie mladých ľudí, ktoré pomáhajú rozvíjať ich potenciál v zamestnaní alebo v podnikaní určite patria finančná gramotnosť, podnikavosť, tvorivosť a inovatívnosť. Dňa 9. marca 2017 schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky pod číslom 2017-1053/10961:12-10E0 s účinnosťou od 1. septembra 2017 začínajúc prvým ročníkom Národný štandard finančnej gramotnosti (ďalej len „NŠFG“) vo verzii 1.2. Na základe uvedenej aktualizácie Štátny inštitút odborného vzdelávania prehodnotil doterajšie výkonové a obsahové štandardy ekonomického vzdelávania, ktoré definujú minimálne požiadavky na finančné, ekonomické a právne vzdelávanie žiakov na jednotlivých stupňoch vzdelania. V súlade s Kontraktom na rok 2021 a Plánom hlavných úloh na rok 2021 (ďalej len „PHÚ 2021“) boli vytvorené dodatky k štátnym vzdelávacím programom pre odborné vzdelávanie (ďalej len „dodatky k ŠVP“) a prípravu s termínom do 31. 3. 2021 pre skupiny odborov vzdelávania:

- 29 Potravinárstvo,
- 36 Stavebníctvo, geodézia a kartografia,
- 42 Poľnohospodárstvo, lesné hospodárstvo a rozvoj vidieka I.,
- 45 Poľnohospodárstvo, lesné hospodárstvo a rozvoj vidieka II.,
- 82 Umenie a umeleckoremeselná tvorba I.,
- 85 Umenie a umeleckoremeselná tvorba I.

V uvedených dodatkoch je zapracované aktualizované znenie výkonových a obsahových štandardov ekonomického vzdelávania pre jednotlivé stupne vzdelania. Aktualizované štandardy ekonomického vzdelávania v súlade s NŠFG poskytujú výkonové a obsahové štandardy a rámec určený učiteľom a tvorcom školských vzdelávacích programov.

Poskytujú vymedzenie problematiky a rozsahu informácií, ktorým by žiaci porozumeli a vedeli ich prakticky využívať a zároveň rámec pre tvorbu školských vzdelávacích programov.

Súčasne vzdelávacie štandardy ekonomického vzdelávania reflektujú na to, akými poznatkami, zručnosťami a skúsenosťami musia pedagogickí zamestnanci a žiaci disponovať, aby mohli nepretržite rozširovať svoje vedomosti o osobných financiách podľa toho, ako sa budú meniť ich zodpovednosti a príležitosti.

Mladí ľudia by mali mať vyvinuté podnikateľské zručnosti natoľko, aby si vedeli založiť vlastný podnik a priebežne sa prispôsobovať meniacim sa požiadavkám trhu práce. Vo vzdelávacích štandardoch sú rozpracované témy: finančná zodpovednosť spotrebiteľov, plánovanie, príjem a práca, rozhodovanie a hospodárenie spotrebiteľov, úver a dlh, sporenie a investovanie, riadenie rizika a poistenie.

Predpokladá sa, že žiak ovláda pojmy vyskytujúce sa v jednotlivých témach. Toto ovládanie znamená, že žiak rozumie zadaniam úloh, v ktorých sa tieto pojmy vyskytujú, vie ich správne použiť pri formuláciách svojich odpovedí, vie dôležité pojmy stručne opísať (definovať).

Jednotlivé témy sú rozpísané na úrovniach harmonizujúcich s dosiahnutým stupňom vzdelania do výkonových a obsahových štandardov, pričom sú opísané poznatky, zručnosti a skúsenosti, ktoré by mali byť žiaci schopní preukázať. ŠIOV postupoval pri tvorbe tak, aby sa nenarušil dôraz na praktické využitie poznatkov a prepojenie s realitou, nielen na nadobudnutie teoretických vedomostí. Podnikateľské vzdelávanie a uplatniteľnosť absolventov v praxi. Podnikavosť je pre občanov EÚ cennou zručnosťou, keďže prispieva k ich osobnému aj profesionálnemu rozvoju. Podnikateľské vzdelávanie je kľúčové pre konkurencieschopnú Európu a pre jej kontinuálny hospodársky rast.

Presadzovanie podnikania ako kľúčovej kompetencie v rámci vzdelávania podporuje občanov EÚ v podnikateľskej činnosti, v hľadaní inovatívnych riešení spoločenských problémov a v navrhovaní výrobkov s pridanou sociálno-ekonomickou hodnotou. Škola prestáva byť hlavným zdrojom informácií. Primárnym poslaním školy už nebude odovzdávanie množstva informácií, ale zameranie sa na trvalejšie hodnoty, ako sú postoje, záujmy. To si vyžaduje používanie nových metód ako je napríklad simulácia, ktorú prednostne využíva cvičná firma. Táto metóda umožňuje rozvíjať a realizovať alternatívy, predpovedať následky rozhodnutí, riešiť rôzne situácie a naučiť sa spoznávať reakcie systémov pri zmene situácií bez toho, aby pri chybách vznikla škoda. Vedomosti získané v rôznych predmetoch sa v cvičnej firme kombinujú, koncentrujú a prostredníctvom používania a precvičovania upevňujú.



Cvičná firma ako predmet simuluje pracovné činnosti reálnej firmy. Účastník cvičnej firmy spoznáva štruktúru firmy, prácu v jednotlivých oddeleniach. Detailne sa oboznamuje so špecifikami svojej pracovnej pozície a uvedomuje si i vzťahy medzi oddeleniami a jednotlivými firemnými pozíciami. Aktívne sa podieľa na riešení individuálnych aj tímových pracovných úloh. Cvičné firmy umožňujú osvojiť si podnikateľské zručnosti potrebné pre podnikanie ale aj zamestnanie. Cvičné firmy zlepšujú personálne, odborné, podnikateľské a sociálne kompetencie absolventov CF a takzvané soft skills ako je kreativita, flexibilita, schopnosť prezentácie výsledkov, riešenie individuálnych a tímových pracovných úloh, ekonomické a právne vedomie.

Cvičné firmy pracujú s originálnymi podkladmi z praxe, s fiktívnym tovarom, fiktívnymi peniazmi čo jej umožňuje obeh dokladov vo vnútri firmy ako aj vzťahy s ďalšími firmami doma i v zahraničí. Cvičné firmy podporujú komplexné osvojenie si zručností, schopností i odborných vedomostí v oblasti finančnej a podnikateľskej gramotnosti súvisiacich so založením a vedením firmy.

Zamestnanec cvičnej firmy: zažije proces založenia firmy simulovane cez SCCF cez odbor živnostenského podnikania, obchodný register, finančný úrad, sociálnu a zdravotnú poisťovňu a banku, zažije prácu v jednotlivých oddeleniach firmy a oboznámi sa so špecifikami svojej pracovnej pozície, uvedomí si vzťahy v rámci organizačnej štruktúry firmy, medzi jednotlivými firemnými postami a uvedomí si finančné toky. Keď to zhrnieme, tak zamestnanec cvičnej firmy sa stretne so všetkým, s čím sa v reálnej firme stretne podnikateľ, farmár ale aj zamestnanec a to sú:

Vnútorne záležitosti - predmet podnikania, podnikateľský zámer a plán, názov, logo, slogan, organizačná štruktúra, spoločenská zmluva, životopis, motivačný list, pohovory na pracovné pozície.

Vonkajšie záležitosti - ohlásenie živnosti, zápis do obchodného registra, prihlásenie sa k daniam, otvorenie bankových účtov, registrácia firmy a zamestnancov do SP a ZP – simulovane cez Slovenské centrum cvičných firiem.

V ostatných rokoch „pracuje“ na stredných školách ročne asi 600 cvičných firiem. V každej je priemerne 15 žiakov. Existujúcich aj také, kde tvoria CF celé triedy a môžu mať aj 25 žiakov. Zatiaľ absolvovalo túto formu vzdelávania viac ako 180 000 žiakov. Cvičné firmy majú rôzne predmety podnikania a navzájom medzi sebou, doma aj v zahraničí, obchodujú. Výhodou tejto formy vzdelávania je, že sa účastníci môžu bez rizika, teda bez finančnej straty, učiť na vlastných chybách. Každý zamestnanec cvičnej firmy „získa na nečisto“ pracovné návyky, zistí, čo môže a má robiť na tej ktorej pracovnej pozícii. Cvičná firma je voliteľným odborným predmetom, ktorý je mostom medzi teóriou a praxou a má v sústave odborných predmetov špecifické postavenie. Simuluje pracovné činnosti reálnej firmy. Žiakovi strednej školy ukáže, ako naučenú teóriu a získané informácie používať v praxi a ako spájať teoretické vedomosti pri dosahovaní zisku firmy, lebo to je hlavným cieľom každej firmy.

Jednou z najväčších výziev slovenskej strednej školy je efektívne reagovať na potreby trhu práce a vzdelávať študentov tak, aby splnili požiadavky reálneho pracovného trhu vo veľmi krátkom čase po opustení brán školy. Cvičné firmy umožňujú študentom dotknúť sa skutočného podnikateľského prostredia, aj keď je to iba vo virtuálnom svete. Momentálna situácia v oblasti vzdelávania vyžaduje inovovanie, posilnenie ako aj zavedenie efektívnejších spôsobov výučby na všetky typy stredných škôl vrátane špeciálnych škôl a gymnázií.



Cieľom vzdelávania v oblasti finančnej gramotnosti je získať kompetencie nevyhnutné pre zodpovedné finančné správanie v celoživotnej perspektíve - existenčné zabezpečenie seba, svojej rodiny, rozvoj filantropie a aktívna účasť na živote spoločnosti. Pre všetkých je veľmi dôležité získať a mať podnikateľské zručnosti aj keď nie všetci budú podnikateľmi v pravom zmysle slova. Pre čo najspokojnejší život by mal byť podnikavý, motivovaný a sledovať svoju víziu aj zamestnanec. Podnikavosť je schopnosť jedincov premeniť nápady na reálne činy, chopiť sa iniciatívy.

Nie je zodpovednosť, prijať riziko a dosahovať ciele. Podnikateľské vzdelávanie cestou cvičných firiem je natoľko zaujímavé prepojenie reálneho pracovného trhu so školským vzdelávaním, že sa ním aj vedenia škôl radi pochvália a prezentujú na dňoch otvorených dverí škôl. Podnikateľské vzdelávanie cestou cvičných firiem má zmysel, lebo učenie sa praxou je skvelou prípravou na reálny život.

### **3.4 Zahraniczne stáže, pobyty**

V rámci vzdelávania a rozširovania skúseností, rozvíjania komunikačných schopností študentov, v cudzom jazyku a v rámci zlepšovania cezhraničnej spolupráce, stredné školy organizujú rôzne zahraničné stáže a pobyty. Tieto pobyty a stáže pomáhajú študentom nadobudnúť nové skúsenosti v zahraničných podnikoch, rozšíriť si obzory a zlepšiť sa v cudzom jazyku. Vďaka projektu získali žiaci odbornej prípravy, študenti, pedagogickí zamestnanci a pracovníci s mládežou a dobrovoľníci možnosť pobytu v zahraničí, vďaka ktorému zlepšili svoje poznatky, zručnosti, jazyk a zamestnateľnosť.

Využívanie medzinárodných projektov Erasmus+ pre mladých v agro priemysle podporuje mobilitu, výmenu skúseností.

Príklady dobrej praxe ako aj možných partnerov medzinárodných projektov pre školy môžete nájsť napríklad aj na web sídle knižnice Erasmus+ - Programu EÚ pre vzdelávanie, odbornú prípravu, mládež a šport; Agroinštitútu Nitra, ŠIOV a ďalšie. Veľa z nich sú skúsení matadori, ako napríklad European-PEN International, ktorí môžu byť príkladom ako umožniť výmenu skúseností a popripade poskytnúť mladým ľuďom zaujímavú prax.

### **3.4.1 Erasmus +**

Mobilita Erasmus + predstavuje program Európskej únie, podporujúci vzdelávanie a odbornú prípravu žiakov a študentov. Programové obdobie projektu prebieha v rokoch 2014-2020. V rámci projektu sú poskytované granty pre rozsiahle spektrum aktivít a akcií v oblasti vzdelávania, odbornej prípravy, mládeže a športu [19]. Z fungovanie programu nesie zodpovednosť Európska komisia, ktorá priebežne stanovuje ciele, priority a kritéria programu a taktiež spravuje rozpočet a monitoruje realizáciu projektu. Európska komisia nesie zodpovednosť za dohľad a hodnotenie programu [20].

Program Erasmus+ obsahuje akcie, ktoré sú rozdelené na decentralizované (riadené národnými agentúrami) a centralizované (riadené výkonnou agentúrou pre vzdelávanie, audiovizuálny sektor a kultúru so sídlom v Bruseli) [19].

Prostredníctvom výkonnej agentúry, zodpovedá Európska komisia za aktivity:

Realizácia štúdií v oblastiach podporovaných programom, realizácia výskumu a činností založených na dôkazoch prostredníctvom siete EURYDICE,

zlepšovanie viditeľnosti a systémového dosahu programu prostredníctvom činností zameraných na šírenie a využívanie výsledkov programu,

zabezpečenie správy zmlúv a financovania orgánov a sietí podporených prostredníctvom programu Erasmus +,

riadenie verejných súťaží, prostredníctvom ktorých sa zabezpečí poskytovanie služieb v rámci programu [20].



Úlohy súvisiace s plnením rozpočtu deleguje Európska komisia národným agentúram, ktoré podporujú a vykonávajú program na národnej úrovni. Národné agentúry pôsobia ako spojovník medzi Európskou komisiou a organizáciami, ktoré sa účastia programu Erasmus +. Medzi úlohy národných agentúr patrí aj: Poskytovanie informácií o programe, organizácia spravodlivého a transparentného procesu výberu projektových žiadostí, ktoré majú byť v danej krajine financované, monitorovanie a hodnotenie realizácie programu v krajine, spolupráca so sieťou národných agentúr a s Európskou komisiou, zabezpečenie viditeľnosti programu, vyhľadávanie spolupráce s externými orgánmi s cieľom zvýšenia vplyvu programu v krajine [20].

### **Oprávnené krajiny**

Programu Erasmus + sa môžu zúčastniť členské krajiny EÚ ale aj krajiny, ktoré nie sú členskými krajinami, ako napríklad: bývalá Juhoslávia, republika Macedónsko, Island, Lichtenštajnsko, Nórsko, Turecko a Srbsko. Partnerské krajiny susediace s EÚ sa taktiež môžu podieľať na vymedzených akciách programu pod podmienkou dodržiavania osobitných kritérií a podmienok. Ide o partnerské krajiny rozdelené do 4 regiónov: Západný Balkán, Krajiny východného partnerstva, Krajiny južného partnerstva a Ruskú federáciu. Okrem vyššie spomenutých regiónov sa môžu programu Erasmus + zúčastniť aj partnerské krajiny z celého sveta, ktoré sú rozdelené do regiónov 5 – 14. Ide o regióny Ázie, Strednej Ázie, Latinskej Ameriky, regióny ACP, región Priemyselných krajín a pod. [20].

### **Podmienky mobility študenta**

Zapojiť sa do programu mobility Erasmus + majú možnosť žiaci materských škôl, základných škôl, a stredných škôl, ktoré majú aktuálne prebiehajúci projekt v rámci Erasmus + pre vzdelávanie a odbornú prípravu, Kľúčová akcia 2 - Strategické partnerstvá v sektore školského vzdelávania [21].

### **Trvanie mobility**

Obdobie pobytu a výučby žiaka v zahraničí musí prebiehať minimálne 2 dni, najviac 2 mesiace. Do obdobia pobytu žiaka v zahraničí počas obdobia trvania mobility sa nezapočítava čas potrebný na dopravu do a z krajiny [26].

Medzi sektory vzdelávania v rámci projektu Erasmus + patria:

Školské vzdelávanie

Odborné vzdelávanie

Vysokoškolské vzdelávanie

Vzdelávanie dospelých

Mládež a šport

Centralizované akcie [22].

### **Odborné vzdelávanie a príprava**

Daný program napomáha v zlepšovaní kvality odborného vzdelávania a prípravy. Program Erasmus+ so zameraním na odborné vzdelávanie ponúka príležitosti pre absolvovanie stáže v zahraničí pre študentov aj zamestnancov OVP.

Program pomáha zlepšiť zamestnateľnosť a nadobudnúť zručnosti, ktoré prispievajú ku zvýšeniu konkurencieschopnosti európskej ekonomiky. „Žiaci odborného vzdelávania a prípravy môžu absolvovať stáž odborného vzdelávania a prípravy v zahraničí v týchto hosťovských organizáciách: v podniku; na pracovisku, ako je napríklad verejná organizácia alebo mimovládna organizácia; v škole odborného vzdelávania a prípravy (s praktickým vyučovaním v podniku alebo v inej relevantnej organizácii) [23].“

Predmetná stáž môže prebiehať v časovom horizonte od 2 týždňov až do jedného roka. Pred absolvovaním stáže je potrebná aj príprava účastníkov, ktorá zahŕňa aktivity ako napríklad jazykovú prípravu, kultúrnu a pedagogickú prípravu. Projekt Erasmus +, Odborné vzdelávanie a príprava, okrem príležitosti pre študentov zahŕňa aj príležitosti pre: zamestnancov, pomocou možnosti zúčastniť sa európskych aktivít rozvoja, organizácie, formou spolupráce a výmenu best practise, podniky, formou spolupráce pri vytváraní kurikúl v súlade s potrebami trhu práce [19].

## 4 UPLATNENIE ABSOLVENTOV

Z dôvodu výskytu disparít medzi ponukou a dopytom na trhu práce vzniká množstvo projektov, ktoré sa zameriavajú na aktuálne potreby trhu práce a možnosti zamestnania absolventov stredných škôl. Dané projekty môžu byť nápomocné žiakom 8. a 9. ročníka pri výbere ďalšieho štúdia na SŠ.

### 4.1 Trendy práce

„Národný projekt Prognózy vývoja na trhu práce v SR II reaguje na aktuálne celospoločenské výzvy v oblasti trhu práce a vzdelávania. Je priamym pokračovaním Národného projektu Prognózy vývoja na trhu práce v SR realizovaného v rokoch 2014-2015, v rámci ktorého boli prvýkrát v podmienkach SR jasne definované a kvantifikované potreby trhu, uplatniteľnosť absolventov a vyvinutý prvý systém prognózovania vývoja na trhu práce a systém sledovania uplatnenia absolventov na trhu práce v rozsahu a štruktúre výnimočnej na národnej, ale aj medzinárodnej úrovni. Výsledky začali byť používané a chápané nielen v odbornej, ale aj v širšej laickej verejnosti [24].“

„Stránka [www.trendyprace.sk](http://www.trendyprace.sk) poskytuje informácie o vývoji a trendoch na trhu práce tak, aby im rozumeli a dokázali sa podľa nich rozhodovať najmä žiaci a rodičia pri výbere strednej školy, ale aj študenti pri podávaní prihlášok na vysoké školy. „Návštevníci tu nájdu informácie o uplatnení absolventov jednotlivých študijných odborov stredných alebo vysokých škôl. Podľa niekoľkých kritérií tak môžu zistiť, aké majú šance sa po štúdiu v danom odbore uplatniť a či je to dobrá voľba. Zároveň nájdu informácie o zamestnaniach, ktoré bude náš trh potrebovať v priebehu niekoľkých rokov,“ opisuje štátny tajomník ministerstva práce, sociálnych vecí a rodiny Branislav Ondruš. Zdôrazňuje, že výber správnej strednej, prípadne vysokej školy či univerzity, môže vo veľkej miere ovplyvniť úspešné zamestnanie sa po ukončení štúdia. Stránka ponúka okrem údajov o uplatnení, resp. neuplatnení absolventov aj informácie o priemerných mzdách v jednotlivých zamestnaniach.

Rovnako poskytuje prehľad o tom, ktoré zamestnania budú žiadané a ktoré naopak nie. Informácie sa budú aktualizovať každý rok [25]. „Podľa dostupných údajov z portálu trendyprace.sk v roku 2019 pracovalo až 45% stredoškolských absolventov (do piatich rokov od ukončenia štúdia) v odbore, resp. alternatívnom odbore vzdelania, ktorý vyštudovali. Z toho v Žilinskom kraji pracovalo v roku 2019 približne 44% absolventov stredných škôl [24] 25].

Z pohľadu hlavných skupín vzdelania uplatnilo v Žilinskom kraji iba 13% absolventov stredných škôl v skupine Poľnohospodárstvo - lesnícke a veterinárne vedy a náuky, pričom priemerná mzda absolventov SŠ v danej skupine predstavovala v roku 2019 sumu 977€. V Slovenskej republike sa uplatnilo v skupine Poľnohospodárstvo - lesnícke a veterinárne vedy a náuky v priemere 15% absolventov SŠ, pričom ich priemerná mzda do 5 rokov predstavovala sumu 999€ [25].

Medzi odbory stredoškolského vzdelania v Slovenskej republike s najnižšou priemernou hrubou mzdou patrili v roku 2019: cukrár, pekáč s priemernou hrubou mesačnou mzdou 759€, cukrár s priemernou hrubou mesačnou mzdou 828€, agropodnikanie – agroturistika 828€ [26]. Medzi odbory stredoškolského vzdelania v Žilinskom kraji s najnižšou priemernou hrubou mzdou patrili v roku 2019: cukrár s priemernou hrubou mesačnou mzdou 726€, absolvent hotelovej akadémie s priemernou hrubou mesačnou mzdou 862€ [24].

## 5 NEDOSTATKOVÉ PROFESIE

Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej Republiky k januáru 2020 aktualizovalo a zverejnilo Zoznam študijných a učebných odborov, s nedostatočným počtom absolventov pre potreby trhu. Zoznam nedostatkových ŠO a UO bol vypracovaný „v spolupráci so zamestnávateľmi a ďalšími subjektami koordinácie odborného vzdelávania a vydaný Ministerstvom školstva, vedy, výskumu a športu SR po odporučení Radou vlády SR pre odborné vzdelávanie a prípravu [27].“ „Vzhľadom na skutočnosť, že zámerom určovania zoznamov je zosúladiť odborné vzdelávanie a prípravu s potrebami trhu práce a motivácia žiakov základných škôl vyberať si odbory vzdelávania perspektívne z hľadiska regionálnych potrieb trhu práce, nie sú predmetom určovania učebné odbory, ktorých absolvovaním žiak získa nižšie stredné odborné vzdelanie. Študijné odbory nadstavbového štúdia a študijné odbory pomaturitného štúdia. Predmetom určovania zoznamov nie sú ani študijné odbory alebo učebné odbory v experimentálnom overovaní, ktorých cieľom je najmä overovanie obsahu vzdelávania“ Zoznam nedostatkových profesií pre Žilinský samosprávny kraj úvadža tabuľka nižšie.

Zoznam nedostatkových profesií pre Žilinský samosprávny kraj

<b>Žilinský samosprávny kraj</b>	
2412 K	mechanik číslicovo riadených strojov
2466 H 02	mechanik opravár - stroje a zariadenia
2488 H	mechanik špecialista automobilovej výroby
2841 M	technológia ochrany a tvorby životného prostredia
2955 H	mäsiar, lahôdkar
3692 M	geodézia, kartografia a kataster
4243 M	mechanizácia pôdohospodárstva
4524 H	agromechanizátor, opravár
6460 H	predavač
8606 M	fotografický dizajn

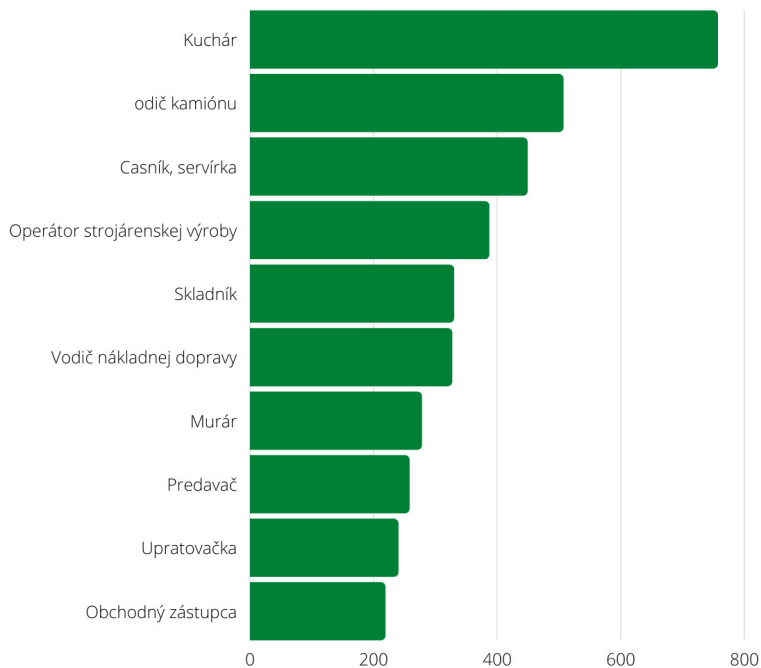
„Pri tvorbe boli brané do úvahy zdroje údajov, ktoré boli relevantné pre zaradenie študijného odboru alebo učebného odboru do príslušného zoznamu. Medzi tieto údaje patria: absolventská miera nezamestnanosti v príslušnom študijnom odbore alebo učebnom odbore v príslušnom samosprávnom kraji za marec až jún 2019, prognózovaný počet absolventov v príslušnom študijnom alebo učebnom odbore, v príslušnom samosprávnom kraji v roku, v ktorom majú ukončiť štúdium žiaci začínajúci štúdium v školskom roku, od ktorého sa určujú zoznamy, dodatočná potreba zamestnancov v príslušnom študijnom alebo učebnom odbore v príslušnom samosprávnom kraji pre kalendárny rok, v ktorom majú ukončiť štúdium žiaci začínajúci štúdium v školskom roku, od ktorého sa určujú zoznamy, odvetvové koncepcie odborného vzdelávania a prípravy žiakov na výkon povolania a odborných činností, regionálne stratégie výchovy a vzdelávania v stredných školách, študijné a učebné odbory, pre ktoré je k 1. 1. 2020 v rámci príslušného samosprávneho kraja overená spôsobilosť poskytovať praktické vyučovanie v systéme duálneho vzdelávania, študijné a učebné odbory, v rámci ktorých majú stredné školy v príslušnom samosprávnom kraji k 1. 1. 2020 uzatvorenú zmluvu o duálnom vzdelávaní, počet žiakov v príslušnom samosprávnom kraji k 15. 9. 2019 v príslušnom študijnom odbore alebo učebnom odbore [\[27\]](#).“

**Medzi študijné a učebné odbory s nedostatočným počtom absolventov pre potreby trhu práce z ostatných regiónov, patria aj:**

2964 H cukrár,  
 2954 H mäsiar,  
 2978 H cukrár, pekár [\[28\]](#).

Viac o profesiách a uplatnení absolventov v Žilinskom samosprávnom kraji nájdete v prílohe č.4 Uplatnenie absolventov, študijných odborov z oblasti pôdohospodárstva a gastronómie v Žilinskom samosprávnom kraji. K 10/2020 bolo na internetovom portáli ISTP, ktorý sprostredkúva pracovné ponuky, zostavených 10 najviac zobrazovaných inzerátov o zamestnanie, pričom č. 1 bolo v oblasti kuchár (okrem šéfkuchára) a č. 3. čašník alebo servírka.

Graf 4 .TOP 10 zamestnaní



Zdroj: *istp.sk*

## 5.2 Zoznam študijných a učebných odborov nad rozsah trhu práce

Okrem nedostatkových študijných a učebných odborov bol Ministerstvom školstva, vedy, výskumu a športu v spolupráci so zamestnávateľmi a ostatnými subjektmi zoznam odborov, ktoré sú nad rozsah potrieb trhu práce. V Žilinskom kraji ide o jeden odbor: 530 M masér [\[28\]](#).

## 6 DUÁLNE VZDELÁVANIE

Duálne vzdelávanie spája teoretické vzdelávanie v škole s praktickou prípravou u konkrétneho zamestnávateľa. Žiak si v rámci neho vyberá okrem školy aj zamestnávateľa, u ktorého vykonáva prax v odbore, o ktorý má záujem. Od roku 2016 majú podniky v Slovenskej republike možnosť zapojenia sa do systému duálneho vzdelávania, ktoré umožňuje žiakom stredných odborných škôl prípravu na výkon budúceho povolania počas odbornej prípravy priamo u zamestnávateľa. Viac o duálnom vzdelávaní nájdete v prílohe č. 5 *Duálne vzdelávanie a postupy subjektov pri duálnom vzdelávaní*.





## **6.1 Opis nastaveného systému**

Projekt Duálne vzdelávanie a zvýšenie atraktivity a kvality OBP je zaradený do operačného programu 312000 Operačný program Ľudské zdroje s dĺžkou realizácie od 01.2016 – 12.2020 a je realizovaný na celom území SR. „Hlavným cieľom národného projektu je plošná implementácia systému duálneho vzdelávania do všetkých vhodných učebných a študijných odborov, prehĺbenie prepojenia vzťahu zamestnávateľ – stredná škola – žiak v rámci systému duálneho vzdelávania, vytvorenie jednotného informačného prostredia pre systém duálneho vzdelávania a elektronizácia procesov implementácie, zvýšenie atraktivity a kvality OVP a príprava inštruktorov, majstrov a učiteľov na plnenie uvedených úloh [\[29\]](#).“

Systém dualného vzdelávania je výnimočný tým, že vytvára partnerský vzťah medzi zamestnávateľom a žiakom, ktorý je definovaný vo forme učebnej zmluvy, ktorá upravuje práva a povinnosti zmluvných strán vo vzťahu k praktickému vyučovaniu žiaka. Vzdelávanie v systéme duálneho vzdelávania je umožnené žiakom stredných odborných škôl na Slovensku od školského roku 2015/2016. Cieľom systému duálneho vzdelávania je zvýšenie uplatnenia žiakov na trhu práce po absolvovaní daného študijného alebo učebného odboru. To umožňuje zákon č. 61/2015 Z. z. o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov (novelizovaný 14.06. 2018) [\[30\]](#).

Duálne vzdelávanie sa vyznačuje úzkym prepojením teoretického vzdelávania s praktickou prípravou žiakov, ktorá prebieha u konkrétnych zamestnávateľov. Žiaci počas štúdia striedajú teoretickú výučbu v škole s praktickým vyučovaním u zamestnávateľa [\[31\]](#).

### **Systém duálneho vzdelávania je založený na troch základných princípoch**

#### *1. Zmluvný vzťah*

Zmluvný vzťah je v systéme duálneho vzdelávania uzatváraný medzi 3 subjektmi, a to medzi strednou odbornou školou, zamestnávateľom a žiakom. Zmluva o duálnom vzdelávaní, ktorú uzatvára zamestnávateľ so SOŠ, zaväzuje zamestnávateľa k poskytovaniu praktického vyučovania žiakom na svoje vlastné náklady a zodpovednosť. Zmluvou o duálnom vzdelávaní sa tiež zaväzuje aj SOŠ k organizovaniu odborného vzdelávania a prípravy v systéme duálneho vzdelávania [\[32\]](#).

Učebná zmluva, ktorú uzatvára zamestnávateľ so žiakom po prijatí na štúdium v systéme duálneho vzdelávania, musí obsahovať presné vymedzenie organizácie štúdia s uvedením presného časového harmonogramu praktického vyučovania. Zmluvou sa zamestnávateľ zaväzuje pripraviť žiaka na výkon povolania a zároveň sa zaväzuje žiak k zúčastňovaniu sa na praktickom vyučovaní [\[32\]](#).

#### *2. Výkon praktického vyučovania priamo u zamestnávateľa na pracovisku praktického vyučovania*

„Žiak sa pripravuje na výkon povolania, skupiny povolání alebo na výkon odborných činností podľa konkrétnych potrieb a požiadaviek zamestnávateľa priamo na jeho pracovisku. Absolvovaním praktického vyučovania u zamestnávateľa žiak bezprostredne poznáva reálne prostredie výkonu povolania a rozvíja pracovné návyky nevyhnutné pre úspešné zaradenie sa na trh práce bezprostredne po ukončení štúdia bez potreby ďalšieho doškolenia či preškolenia [32].“

### 3. *Prevzatie zodpovednosti zamestnávateľom za praktické vyučovanie*

V systéme duálneho vzdelávania má zamestnávateľ možnosť vstúpiť do procesu odborného vzdelávania a organizovať obsah a kvalitu praktického vyučovania na vlastné náklady spojené s financovaním praktického vyučovania [32].

Medzi benefity pre žiakov, ktorí sú vzdelávaní v systéme duálneho vzdelávania patria:

prepojenie teoretických poznatkov s praktickými priamo u zamestnávateľa, realizácia vyučovania priamo na pracovisku – rozvoj zručností, príprava na povolanie a získanie pracovných návykov, zlepšenie pozície na trhu práce, pravidelné mesačné finančné príspevky vo forme podnikového štipendia a iné benefity, možnosť uzatvorenia budúcej pracovnej zmluvy [33].

#### **Silné stránky systému duálneho vzdelávania:**

- Vysokokvalifikovaná pracovná sila, plynulý prechod zo vzdelávania na trh práce.
- Nadobudnutie kvalifikácie a praxe priamo u zamestnávateľa.
- Osvojenie si pracovných návykov priamo vo výrobnom procese u zamestnávateľa.
- Výučba na nových technológiách priamo u zamestnávateľa.
- Zodpovednosť zamestnávateľov za praktickú časť odborného vzdelávania.
- Vplyv zamestnávateľov na obsah odborného vzdelávania.
- Aktuálnosť odborných vzdelávacích programov a ich obsahu, možnosť flexibility v ich úprave.
- Overenie vedomostí a zručností absolventa zamestnávateľom pri ukončovaní štúdia.
- Žiak si vyberá povolanie a zamestnávateľa, ktorý mu zabezpečí praktické vyučovanie.
- Výber žiaka na duálne vzdelávanie priamo zamestnávateľom a prijímanie žiaka do školy so súhlasom zamestnávateľa.
- Dohľad zamestnávateľských združení nad systémom duálneho vzdelávania.
- Finančné a hmotné zabezpečenie žiaka zamestnávateľom.
- Úzka spolupráca podniku, školy a žiaka.
- Rozvoj povolání naviazaných na potreby trhu.
- Vysoká pravdepodobnosť získania pracovnej zmluvy so zamestnávateľom [34].“

### **Príležitosti systému duálneho vzdelávania:**

Zvýšenie zamestnanosti absolventov SOŠ.

Príležitosť pre mladých ľudí získať kvalitnú prípravu na povolanie.

Zlepšenie úrovne odborných kompetencií a pracovnej morálky absolventov škôl.

Reálne pracovné, sociálne situácie a osvojenie si „firemnej kultúry“.

Výber vhodných absolventov a ich zamestnávanie pre vlastné potreby podniku.

Vytváranie vzdelávacích programov podľa požiadaviek a potrieb zamestnávateľov.

Posilnenie spoločenského statusu a atraktivity technických povolání - status „poctivého remesla“.

Dobudovanie a posilnenie stavovských a profesijných organizácií a centier odborného vzdelávania a prípravy.

Zjednotenie obsahu a náročnosti kvalifikačných skúšok, kvalifikačných úrovní.

Záujem štátu a ochota zahraničných komôr podporiť rozvoj duálneho vzdelávania svojou vlastnou skúsenosťou.

Zvýšenie konkurencieschopnosti podnikov a Slovenska.

Prostredníctvom dobrých príkladov postupné zapojenie väčšieho počtu zamestnávateľov do odborného vzdelávania a prípravy systémom duálneho vzdelávania.

Možnosť financovania prechodu na duálny systém zo štrukturálnych fondov EÚ.

Zvýšenie objemu financií do školstva (v pomere k HDP) prostredníctvom vstupu zamestnávateľov do financovania odborného vzdelávania a prípravy.

Vstup zamestnávateľov do zvyšovania odbornej úrovne učiteľov odborných predmetov a majstrov odbornej výchovy [\[34\]](#).”

Podľa prezidenta Asociácie priemyselných zväzov Alexeja Beljajeva je počet stredných škôl na Slovensku príliš vysoký, čo je spájané aj s neadekvátnou kvalitou vzdelávania na niektorých stredných školách a celkovou nedostačujúcou pripravenosťou žiakov pre trh práce. Vzhľadom k počtu obyvateľov a na postupné starnutie obyvateľov Slovenskej republiky je potrebná redukcia stredných škôl. Pre krajinu ako je Slovensko je podľa OECD optimálny počet 100 – 300 stredných škôl, zatiaľ čo na Slovensku ich je v súčasnosti evidovaných približne 800. Vysoký počet škôl a kvalita poskytovaného vzdelávania znepokojujú aj zamestnancov, ktorí tvrdia, že absolventi nie sú dostatočne pripravení pre trh práce. Pozitívne však zamestnávatelia hodnotia skúsenosti s duálnym vzdelávaním. Počet škôl, podnikov aj žiakov zapojených v systéme duálneho vzdelávania postupne narastá. V roku 2015 bolo v systéme duálneho vzdelávania zapojených necelých 500 žiakov, v roku 2017 ich bolo už viac ako 1 200 a minulý rok bolo do systému duálneho vzdelávania zapojených takmer 3 000 žiakov. V súčasnosti vo všetkých ročníkoch stredných škôl s duálnym vzdelávaním študuje približne 5 854 žiakov [\[35\]](#).

## **6.2 Podmienky firiem**

Pre účasť podniku v systéme duálneho vzdelávania je potrebné overenie spôsobilosti podniku/zamestnávateľa poskytovať praktické vyučovanie v študijnom odbore alebo v učebnom odbore, ku ktorému má vecnú spôsobilosť. Overením podniku/zamestnávateľa je poverená Komisia pre overenie spôsobilosti zamestnávateľa poskytovať praktické vyučovanie v SDV, ktorá je zriadená príslušnou stavovskou a profesijnou organizáciou. Príslušná stavovská organizácia a príslušná profesijná organizácia pre každý študijný odbor a každý učebný odbor, ku ktorému má vecnú pôsobnosť, vedie zoznam odborne spôsobilých osôb. Zo zoznamu následne vymenúva členov komisie, ktorí overia spôsobilosť konkrétneho zamestnávateľa. Pre overenie spôsobilosti zamestnávateľa, je potrebné podanie písomnej žiadosti daným podnikom, ktorý má o účasť v SDV záujem.

### **Žiadosť obsahuje:**

Identifikačné údaje zamestnávateľa.

Predmet činnosti zamestnávateľa.

Študijný odbor alebo učebný odbor, v ktorom bude poskytovať praktické vyučovanie počet žiakov, ktorých zamestnávateľ predpokladá pripravovať v systéme duálneho vzdelávania.

Identifikačné údaje strednej odbornej školy, s ktorou zamestnávateľ predpokladá uzatvoriť zmluvu o duálnom vzdelávaní, v prípade, ak podnik nezamestnáva majstrov odbornej výchovy alebo učiteľov odbornej praxe, je podnik povinný v žiadosti uviesť predpokladaný počet majstrov odbornej výchovy alebo učiteľov odbornej praxe, ktorí sú zamestnancami SOŠ a pod vedením ktorých budú žiaci vykonávať praktické vyučovanie školský rok, od ktorého zamestnávateľ predpokladá poskytovať praktické vyučovanie v systéme duálneho vzdelávania.

Následne po doručení žiadosti príslušná stavovská alebo profesijná organizácia posúdi náležitosti žiadosti, vypracovanej podnikom/zamestnávateľom. Ak žiadosť spĺňa všetky náležitosti, je predložená na odborné posúdenie komisii, ktorá overí spôsobilosť zamestnávateľa. Po úspešnom posúdení komisia následne vykoná obhliadku priestorov, v ktorých bude prebiehať praktická forma vyučovania v SDV a materiálno-technického zabezpečenia priestorov. Následne po obhliadke komisia vyhotoví záznam o obhliadke, na základe ktorého príslušná stavovská alebo profesijná organizácia vydá zamestnávateľovi osvedčenie na obdobie 7 rokov. Podnik/zamestnávateľ, ktorému bolo vydané osvedčenie následne viditeľne označí priestory pracoviska. V procese praktického vyučovania sa podnik podieľa na tvorbe školského vzdelávacieho programu pre odborné vzdelávanie a prípravu [\[36\]](#). Viac o duálnom vzdelávaní, a dotazníkoch, ktoré sme spracovali nájdete v prílohe č. 5

### **6.3 Odmeňovanie žiakov**

Hmotné a finančné zabezpečenie žiaka na praktickom vyučovaní u zamestnávateľa upravuje § 26 a § 27 Zákona o odbornom vzdelávaní a príprave.

#### **6.3.1 Hmotné zabezpečenie žiaka**

Pri výkone praktického vyučovania v SDV u zamestnávateľa je zamestnávateľ povinný na vlastné náklady zabezpečiť žiakovi osobné ochranné pracovné prostriedky, posúdenie zdravotnej, zmyslovej a psychologickéj spôsobilosti žiaka, ak sa posúdenie vyžaduje a uhradiť žiakovi na stravovanie. Zamestnávateľ v systéme duálneho vzdelávania je tiež povinný zabezpečiť žiakovi stravovanie v súlade s §152 311/2001 Z. z. Zákonníka práce a podľa interných predpisov zamestnávateľa. Zamestnávateľ má povinnosť poskytnúť žiakovi, v priebehu dňa praktického vyučovania, jedno teplé jedlo vrátane nápoja. „Pre zamestnávateľa ako daňovníka dane z príjmov, je poskytnuté hmotné zabezpečenie žiaka, s ktorým má uzatvorenú učebnú zmluvu, daňovým výdavkom podľa § 19 ods. 2. písm. c) bod 4. zákon č. 595/2003 Z. z. o dani z príjmov [37].“ Pre zamestnávateľa ani žiaka nevzniká odvodová povinnosť. Taktiež zamestnávateľ žiakovi môže zo svojich prostriedkov uhradiť náklady na ubytovanie v školskom internáte a cestovné náklady.

#### **6.3.2 Finančné zabezpečenie žiaka**

Učebnou zmluvou sa zamestnávateľ zaväzuje k finančnému zabezpečeniu žiaka vo forme odmeny za produktívnu prácu, ktorá predstavuje povinné plnenie zamestnávateľa. Odmena za produktívnu prácu je vyplácaná zamestnávateľom najmenej vo výške 50% z hodinovej minimálnej mzdy. Zamestnávateľ tiež môže žiaka finančne odmeniť aj formou podnikového štipendia, ktoré je poskytované mesačne v období školského roka. Podnikové štipendium je poskytované najviac do výšky štvornásobku sumy životného minima určeného pre zaopatrené nepľnoleté dieťa alebo nezaopatrené dieťa [37].

### **6.4 Zapojenie pedagógov**

Pre zapojenie podniku do SDV je podnik povinný zabezpečiť majstrov odbornej výchovy alebo učiteľov odbornej praxe, ktorých podnik zamestnáva alebo ktorí sú zamestnancami SOŠ. V prípade, ak žiak bude vykonávať praktické vyučovanie pod vedením hlavného inštruktora je zamestnávateľ povinný do SDV zapojiť tiež hlavných inštrukturov.

### **6.5 Duálne vzdelávanie 18+**

Duálne vzdelávanie 18+ predstavuje systém duálneho vzdelávania, určený pre nadväzujúce formy vzdelávania. Tieto formy vzdelávania upravuje § 45 zákona č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon), ktorý vymedzuje 3 nadväzujúce formy vzdelávania: nadstavbové štúdium, pomaturitné štúdium a skrátené štúdium [39].

Do systému duálneho vzdelávania 18+ sú zaradení žiaci, ktorí dosiahli vek 18 rokov, na rozdiel od SDV, do ktorého sú zapojení absolventi základných škôl vo veku 15 až 16 rokov. „Duálne vzdelávania 18+ je vhodné aj pre zamestnávateľov poskytujúcich praktické vyučovanie v rámci odborného vzdelávania a prípravy na povolania so zvýšeným rizikom poškodenia zdravia, ktoré nie sú vhodné pre nepľnoletých žiakov [39].“

#### **Formy duálneho vzdelávania 18+:**

Duál 18+ formou 1-ročného skráteného štúdia,  
Duál 18+ formou 2-ročného pomaturitného kvalifikačného štúdia s odborným výcvikom,  
Duál 18+ formou 2-ročného pomaturitného kvalifikačného štúdia s odbornou praxou,  
Duál 18+ formou 2-ročného skráteného štúdia,  
Duál 18+ formou vyššieho odborného štúdia [39].“

## **6.6 Stredné školy v SVS**

Nasledujúca podkapitola obsahuje zoznam škôl v Žilinskom kraji, ktoré sú súčasťou systému duálneho vzdelávania.

### **6.6.1 Hotelová akadémia, Žilina**

Hotelová akadémia v Žiline ponúka žiakom možnosť zapojiť sa do systému duálneho vzdelávania v odboroch čašník, servírka a kuchár. Praktické vzdelávanie a príprava sú zabezpečované na pracoviskách u zamestnávateľov Žilinská univerzita, YETI, s.r.o., Bueno Gusto, s.r.o. [40].



### **6.6.2 Stredná odborná škola polytechnická, Liptovský Mikuláš**

Stredná odborná škola polytechnická ponúka žiakom možnosť zapojenia do SDV v odboroch agromechanizátor, opravár u zamestnávateľov AGRIA Liptovský Ondrej a Agro – Racio, s.r.o. Spoločnosť AGRIA Liptovský Ondrej ponúka 12 študentom možnosť zapojenia do systému duálneho vzdelávania pre učebný odbor 4524 H agromechanizátor, opravár. Spoločnosť Agro – Racio ponúka žiakom SOŠ polytechnická možnosť zapojenia do SDV v učebnom odbore 4524 H agromechanizátor, opravár. Zamestnávateľ ponúka praktické vyučovanie v danom učebnom odbore pre 12 žiakov [41].



### **6.6.3 Súkromná Spojená škola EDUCO, Slanická osada**

Súkromná škola ponúka študentom učebného odboru 2954 H mäsiar praktické vyučovanie u zamestnávateľov Mäsovýroba Peter Jendrášek, Mäsovýroba Anton Skurčák a Mäsiarstvo Bartoš [\[42\]](#).

### **6.6.4 Hotelová akadémia, Liptovský Mikuláš**

Hotelová akadémia ponúka duálne vzdelávanie v spolupráci s Tatry Mountain Resorts v učebných odboroch kuchár a čašník [\[43\]](#). Spoločnosť Tatry Mountain Resort poskytuje služby cestovného ruchu v strednej a východnej Európe. Spoločnosť sa zameriava na neustále zvyšovanie úrovne cez svoje obchodné aktivity, ktoré sú rozdelené do segmentov: *horské strediská, zábavné parky, golf, reštauračné zariadenia, športové služby a obchody, hotely a realitné projekty* [\[44\]](#). Zapojením do duálneho systému spoločnosti TMR žiaci získajú okrem finančnej odmeny množstvo výhod a skúseností, vďaka ktorým budú atraktívny pre trh práce.

Medzi tieto výhody patria: *získanie pracovných návykov, prístup k rôznym moderným zariadeniam a technológiám, postupné budovanie pozitívnych vzťahov k spoločnosti, získanie pracovného miesta po absolvovaní štúdia, jednoduchý prechod do zamestnania po absolvovaní štúdia, rýchlejšie prebiehajúci kariérny rast, možnosť využívania zamestnaneckých benefitov, príležitosti pre brigádnickú prácu počas leta, bezplatné stravovanie počas výkonu odbornej praxe* [\[45\]](#).

### **6.6.5 Stredná odborná škola obchodu a služieb, Martin**

SOŠ obchodu a služieb v Martine ponúka žiakom zapojenie do SDV pre učebné odbory cukrár, čašník, servírka, kuchár a študijné odbory kuchár, čašník. Spoločnosť SERVIS gastro ponúka žiakom SOŠ obchodu a služieb zapojiť sa do SDV, pričom praktické vyučovanie prebieha v dvoch prevádzkach: Motorest Rapid, Sučany, Martimex, Martin.

Zamestnávateľ poskytuje možnosť duálneho vzdelávania v odbore 6445 H kuchár. Ide o trojročný učebný odbor, absolvovaním ktorého žiak dosiahne stredné odborné vzdelanie s výučným listom a vysvedčením o záverečnej skúške. Praktické vyučovanie v SDV zamestnávateľ poskytuje ako súčasť odborného vyučovania v odbore 6445 H kuchár. Okrem finančného ohodnotenia sú žiaci v systéme duálneho vzdelávania u zamestnávateľa motivovaní aj garanciou možnosti zamestnania po absolvovaní štúdia, či bezplatným stravovaním v jedálni počas výkonu odborného výcviku.

### **Finančné zabezpečenie žiaka je poskytované formou:**

Podnikového štipendia, ktoré je ustanovené na základe učebnej zmluvy. V 1. ročníku žiak dostane 60€/mesiac, v 2. ročníku 80€/mesiac a v poslednom ročníku štúdia žiak dostáva podnikové štipendium vo výške 100€. Odmeny za produktívnu prácu. Táto odmena predstavuje stálu sumu, ktorá je stála počas všetkých ročníkov a predstavuje sumu 2€/hod. Hodinovou sadzbou, ktorá môže byť znížená ak žiak v danom mesiaci dosiahol zníženie študijného priemeru. Ak sa študijný priemer žiaka pohybuje v rozmedzí 2 – 2,5, hodinová sadzba je znížená o 20%. ak žiak dosahuje študijný priemer v rozmedzí 2,5 – 3, hodinová sadzba je znížená o 30% a v prípade ak žiak dosiahne študijný priemer v rozmedzí 3 – 3,5, hodinová sadzba je znížená o 40%. Mimoriadnou odmenou, vo výške 250€, ktorú má možnosť žiak získať raz za polrok. Žiakovi vzniká nárok na mimoriadnu odmenu ako dochádzkový bonus, t.j. v prípade aj žiak riadne a kvalite odvádza svoju prácu [46].

Spoločnosť YETI ponúka možnosť absolvovať odborné vzdelávanie v systéme duálneho vzdelávania pre žiakov študijných odborov 6444 K čašník, servírka, 6445 K kuchár a v učebných odboroch 6444 H čašník, servírka, 6445 H kuchár. Praktické vyučovanie poskytuje zamestnávateľ ako súčasť odborného vzdelávania a prípravy na zamestnanie. Zamestnávateľ žiakom taktiež poskytuje hmotné aj finančné zabezpečenie. Hmotné zabezpečenie žiaka obsahuje pracovný odev a ochranné osobné pracovné prostriedky v rovnakom rozsahu ako poskytuje zamestnávateľ svojim zamestnancom. V rámci hmotného zabezpečenia zamestnávateľ žiakovi zabezpečuje posúdenie zdravotnej spôsobilosti na výkon danej práce a bezplatné stravovanie počas výkonu odborného výcviku žiaka.

### **Finančné zabezpečenie je žiakovi poskytované formou:**

Podnikového štipendia, ktoré sa pohybuje c 1. ročníku na úrovni 80€ mesačne, v 2. ročníku 100€ mesačne, v 3. ročníku 120€ mesačne a v poslednom ročníku 140€ mesačne. Výška podnikového štipendia je naviazaná na 100% dochádzku a na dosiahnutý prospech žiaka.

Odmeny za produktívnu prácu, ktorá sa v 1. ročníku pohybuje na úrovni 50% minimálnej hodinovej mzdy, v 2. ročníku na úrovni 55% minimálnej hodinovej mzdy, v 3. ročníku 60% minimálnej hodinovej mzdy a vo 4. ročníku 65% minimálnej hodinovej mzdy.

Mimoriadnou odmenou, ktorá je žiakovi poskytnutá na základe kvality vykonanej práce a na základe správania žiaka [47]. Kaštieľ Gbeľany ponúka žiakom možnosť zapojiť sa do systému duálneho vzdelávania v študijných odboroch 6444 K čašník, servírka, 6445 K kuchár a v učebných odboroch 6444 H čašník, servírka, 6445 H kuchár. Kaštieľ Gbeľany je 4\* historický hotel, poskytujúci ubytovacie služby, reštauračné služby, catering a iné [48]. Hotel organizuje množstvo konferencií, osláv a podujatí. Žiakom hotel ponúka možnosť praktického vyučovania v SDV, prácu v mladom kolektíve.



Žiaci majú možnosť počas štúdia vyskúšať obsluhu a varenie pre rôzne akcie ako napríklad konferencie, svadby, oslavy alebo pre hotelových hostí pri výbere z A la Carte.

**Medzi výhody, ktoré ponúka zamestnávateľ v SDV patrí:** učebná zmluva, praktické vyučovanie priamo v prevádzke hotela a pod vedením hotelových zamestnancov, hmotné zabezpečenie, finančné zabezpečenie formou mesačného podnikového štipendia a odmenou za produktívnu prácu, možnosť brigádnickej práce počas leta, 10% zľava na služby hotela, možnosť využitia masáže (1x štvrt'ročne) v hoteli, možnosť využitia hotelového fitness ako bonus možnosť zamestnania po absolvovaní študijného alebo učebného odboru. (Zdroj: informačný leták Chateau Gbeľany [\[49\]](#)).

Radovan Krčula v spolupráci s partnerským zamestnávateľom MartINN ponúka žiakom možnosť absolvovať odbornú prax a prípravu v systéme duálneho vzdelávania. Praktické vyučovanie je žiakom zabezpečené priamo u zamestnávateľa Radovan Krčula, v prevádzkach Reštaurácia Pasáž, Cagé Pasž, Česká hospoda a v prevádzke partnerského zamestnávateľa MartINN. Teoretické vyučovanie je žiakom poskytované v SOŠ obchodu a služieb v Martine. Praktické vyučovanie zamestnávateľ poskytuje pre študijný odbor 6444 K čašník, servírka a pre učebné odbory 6444 H čašník, servírka, 6445 H kuchár. Počas výkonu praktického vyučovania v systéme duálneho vzdelávania zamestnávateľ žiakom ponúka hmotné zabezpečenie, ako napríklad ochranné osobné pracovné prostriedky a pracovný odev v rovnakom rozsahu ako zamestnancom, posúdenie zdravotnej spôsobilosti žiaka na výkon povolania, bezplatné stravovanie počas odborného výcviku v rozsahu stavovania zamestnancov. Žiakovi je poskytované aj finančné zabezpečenie formou podnikového štipendia, odmeny za produktívnu prácu a mimoriadnej odmeny.

Podnikové štipendium pre žiakov vykonávajúcich praktické vyučovanie v SDV u zamestnávateľa predstavuje sumu:

80€/mesiac pre 1. ročník,  
100€/mesiac pre 2. ročník,  
120€/mesiac pre 3. ročník,  
140€/mesiac pre 4. ročník.

Podnikové štipendium je naviazané na 100% dochádzku žiaka a na dosiahnutý prospech študenta:

prvý polrok 1. ročníka bez obmedzenia,  
prospech do 1,4 – 120% štipendia,  
prospech od 1,5 do 1,8 – 100% štipendia,  
prospech od 1,9 do 2,4 – 60% štipendia,  
prospech od 2,5 do 3,0 – 40% štipendia.

Odmena za produktívnu prácu v 1. ročníku žiaka predstavuje sumu 50% z minimálnej hodinovej mzdy, v 2. ročníku 55% z minimálnej hodinovej mzdy, v 3. ročníku 60% z minimálnej hodinovej mzdy a vo 4. ročníku 65% z minimálnej hodinovej mzdy.

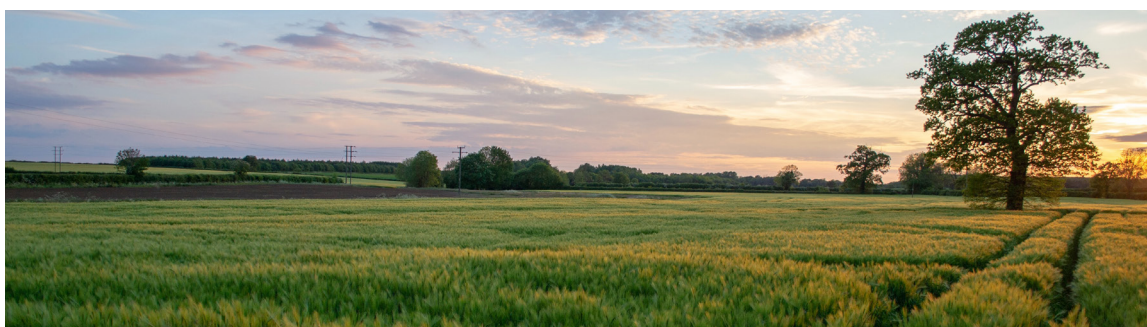
Žiak má možnosť získať mimoriadnu odmenu, ktorá je poskytovaná na základe kvality vykonanej práce a na základe správania žiaka [\[50\]](#).

Pre získanie informácií a vykonanie komplexnej analýzy v oblasti duálneho vzdelávania bolo realizované dotazníkové opytovanie aj medzi zamestnávateľmi, ktorí poskytujú duálne vzdelávanie. Taktiež boli oslovení aj zamestnávatelia z oblasti poľnohospodárstva, gastronómie a potravinárstva, ktorí nie sú zapojení v systéme duálneho vzdelávania. Cieľom dotazníkového opytovania bolo zistenie názorov jednotlivých respondentov na systém duálneho vzdelávania, dôvody, prečo zamestnávatelia sú alebo nie sú zapojení v systéme duálneho vzdelávania, aké výhody a nevýhody v systéme duálneho vzdelávania vnímajú, ako aj otázky zamerané na nesúlad medzi požiadavkami zamestnávateľov a zručnosťami absolventov stredných odborných škôl.

Výsledky dotazníkového opytovania však nebolo možné spracovať z dôvodu nezájmu zamestnávateľov o vyplnenie predloženého dotazníka. *Dotazník je rozpracovaný v prílohe č. 3 Vyhodnotenie dotazníkového opytovania – dotazník určený pre zamestnávateľov* Aj napriek viacnásobnému kontaktovaniu zamestnávateľov a predloženiu vytvoreného dotazníka sa do dotazníkového opytovania zapojili iba 3 zamestnávatelia zo Žilinského kraja z oblastí poľnohospodárstva, potravinárstva, gastronómie a veterinárnej starostlivosti.

### **6.6.6 Budúcnosť duálneho vzdelávania**

Duálne vzdelávanie umožňuje žiakom byť v predstihu pred žiakmi, ktorí nie sú zapojení v SDV. Dualisti majú uľahčení prechod zo školských lavíc do zamestnania, väčší prehľad ako to funguje v praxi, získanie reálnych pracovných skúseností a množstvo ďalších výhod, ktoré ich sprevádzajú od prvého ročníka cez ukončenie štúdia až po nástup na trh práce. Duálne vzdelávanie existuje na Slovensku od školského roku 2015/2016 v zmysle zákona o odbornom vzdelávaní a príprave. Novela tohto zákona v roku 2018 priniesla možnosť zapojenia sa do duálu pre takmer všetky odbory s výnimkou zdravotníkov a bezpečnostných zložiek. Novela, napriek tomu, že neboli prijaté viaceré zásadné pripomienky, splnila svoj cieľ a to, zvýšenie počtu žiakov vstupujúcich do SDV. Napriek tomu však dynamika zapájania jednotlivých subjektov je stále spomalená. Problematickými časťami v SDV je nedostatočná propagácia, chýba informovanie verejnosti a hlavne záujemcov o toto štúdium. Pre zamestnávateľov je nevýhodou nedostatočná finančná motivácia a nadmerná administratívna záťaž. Asi najväčším problémom je nezáujem žiakov o oblasť vzdelávania technického, prípadne poľnohospodárskeho smeru. Dnešnej generácii žiakov chýbajú manuálne zručnosti a vzťah k manuálnej práci. Momentálne je v medzirezortnom pripomienkovom konaní ďalšia novela, ktorá odborné vzdelávanie ešte viac skvalitní.



Medzi novinky bude patriť napríklad, zjednodušený vstup zamestnávateľov do duálneho vzdelávania - ľahšia certifikácia zamestnávateľov, kruh sa rozšíri aj o nadnárodné a medzinárodné spoločnosti. Ďalej sa plánuje zaviesť systém, ktorý uľahčí malým lokálnym podnikom zapojiť sa do duálneho vzdelávania prostredníctvom väčších zamestnávateľov. Novelizácia zákona je viac ako potrebná pre väčšie zapojenie sa zamestnávateľov, ale aj SOŠ do SDV. Navrhovaná účinnosť je od 1. septembra 2021. Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu chce zaviesť nový inštitút nadpodnikového vzdelávacieho centra, ktorého cieľom bude podporiť predovšetkým vstup malých a stredných podnikov a samostatne zárobkovo činných osôb do systému duálneho vzdelávania. Vyplyva to z návrhu novely zákona o odbornom vzdelávaní a príprave, ktorý predložil do medzirezortného pripomienkového konania rezort školstva. Okrem iného návrh zákona reaguje na aplikačnú prax v oblasti odstránenia administratívnej záťaže pri vstupe odboru vzdelávania učiteľstvo pre materské školy a vychovávateľstvo do systému duálneho vzdelávania a zavádza možnosť vstupu zdravotníckych odborov do systému duálneho vzdelávania. Úprava reaguje aj na aplikačnú prax v rámci systému duálneho vzdelávania ďalším odstraňovaním administratívnej záťaže pre zamestnávateľov v procese overovania spôsobilosti pre systém duálneho vzdelávania.

Zavádza sa aj možnosť realizovať praktické vyučovanie formou cvičnej práce aj v akreditovanej inštitúcii v rámci praktického vyučovania v zahraničí, rozširujú sa dôvody možnosti výpovede zmluvy o duálnom vzdelávaní zo strany stredných odborných škôl či sa optimalizuje spolupráca strednej odbornej školy so zamestnávateľom v procese prijímania žiakov do systému duálneho vzdelávania s cieľom efektívnejšej informovanosti všetkých relevantných subjektov. Zároveň sa upravujú náležitosti ukončenia učebnej zmluvy písomnou dohodou so súhlasom školy a ďalšie náležitosti učebnej zmluvy, ako napríklad možnosť uzatvoriť novú učebnú zmluvu s iným zamestnávateľom so súhlasom školy. V návrhu zákona sa tiež upravujú náležitosti týkajúce sa praxe hlavného inštruktora a inštruktora a možnosť získať kvalifikáciu hlavného inštruktora alebo inštruktora v neformálnom vzdelávaní, problematika bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci na pracovisku zamestnávateľa, stravovanie žiakov vo vlastnom zariadení u zamestnávateľa či podnikové štipendium pre žiakov v systéme duálneho vzdelávania aj mimo pracoviska praktického vyučovania. Rozširujú sa aj kompetencie rady zamestnávateľov pre systém duálneho vzdelávania na celý systém odborného vzdelávania a prípravy. Účinnosť zákona sa navrhuje od 1. septembra 2021. [51]

## **7 Hlavné závery a zistenia analýzy**

Podľa SWOT analýzy Žilinského samosprávneho kraja boli identifikované silné a slabé stránky v oblasti ľudských zdrojov v sektorech poľnohospodárstva a cestovného ruchu, ktoré podľa jej výsledkov neprispievajú zásadnou mierou k tvorbe pracovných miest. Na základe vykonanej analýzy súčasného stavu ekonomiky v Žilinskom kraji, ktorá sa primárne zameriava na oblasť automobilovej výroby. AJ napriek rastu zamestnancov priemyselnej výroby sa počas obdobia posledných 10 rokov hodnoty zamestnancov v oblasti poľnohospodárstva, lesníctva a rybolovu pohybujú prevažne v konštantných, mierne klesavých, číslach [2], [3].

Ako dôvod nízkeho záujmu o oblasť poľnohospodárstva možno považovať najmä nízku mzdu, ale aj nedostatočnou podporou podnikov, družstiev či drobných farmárov zo strany štátu. Aj napriek orientácií ekonomiky na oblasť informatizácie a automobilového priemyslu, bude medzi priority Vlády SR zaradené aj upevnenie postavenia slovenských poľnohospodárov a potravinárov a ich záujmov. Podpora drobných farmárov, podnikov a služieb v poľnohospodárstve, v potravinárstve a upevnenie ich postavenia je nosná pre: udržanie poľnohospodárskej produkcie v regióne, ambície stredných odborných škôl poskytovať vzdelávanie pre tento sektor.

Dôvodom snahy o postupný rozvoj poľnohospodárstva môže byť taktiež fakt, že poľnohospodárske družstvá majú vo vlastníctve aj viacero kultúrnych pamiatok. V jednotlivých okresoch sú počty rôzne, no celkovo sa jedná o 24 nehnuteľných kultúrnych pamiatok v okresoch Bytča, Žilina, Kysucké Nové Mesto, Dolný Kubín, Tvrdošín, Liptovský Mikuláš, Ružomberok a Martin. Odporúčanie ŠIOV pre región je, že by mal región zvážiť starostlivosť o kultúrne pamiatky, ich zachovanie aj formou vzdelávania v rámci odbornej prípravy v SOŠ.

Množstvo kultúrnych pamiatok, prírodných rezervácií či národných parkov pomáhajú rozvíjať cestovný ruch v Žilinskom kraji. Jednotlivé regióny disponujú mnohými lákadlami pre turistov, a tak je v Žilinskom kraji evidovaný pomerne vysoký počet gastronomických zariadení, ako sú reštaurácie, bary alebo hotelové zariadenia a penzióny, ktoré ponúkajú aj reštauračné služby. Podporovať rozvoj odborov vzdelávania zameraných na služby, turistiku a cestovný ruch. Rozšíriť ponuku odborného vzdelávania a prípravy o špecializované odbory zamerané na ochranu, obnovu životného prostredia a tvorbu krajiny. Rastúci trend zamestnancov v oblasti ubytovacích a stravovacích služieb však môže byť čiastočne ohrozený pretrvávajúcou pandémiou Covid-19. Na základe vykonanej analýzy možno potvrdiť existujúci problém alebo súbor problémov, medzi ktoré patrí slabá a nesprávne zameraná ponuka odborného vzdelávania v zmysle kvality ako aj kvantity ponúkaných študijných a učebných odborov zameraných na oblasť potravinárstva, gastronómie, poľnohospodárstva a agrotroniky, či veterinárnej starostlivosti. Stredné odborné školy sú výchovno-vzdelávacie inštitúcie, ktoré nezodpovedajú za nastavenie ponuky a dopytu vzdelávania v regióne pre jednotlivé sektory. SOŠ sa ale do tohto procesu zapájajú a majú snahu rozšíriť ponuku svojho vzdelávania a získať žiakov. Vítaná by bola v tejto súvislosti intenzívnejšia spolupráca: Školy – zamestnávateľia a zriaďovateľ. Pretrvávajúcim problémom je aj nedostatočný záujem o odborné a remeselné odbory zo strany žiakov a študentov, ako aj nízka účasť zamestnávateľov z vybraných oblastí v systéme duálneho vzdelávania. Záujem o rôzne technicko-remeselné odbory zo strany uchádzačov o vzdelanie je nutné podporiť zo strany zriaďovateľa rôznymi formami podpory a propagácie. V Žilinskom regióne prevažujú skôr umelecké odbory, orientované napr. na grafiku, grafický dizajn a chýba napríklad umelecké vzdelávanie pre rozvoj tradičných remesiel, obnovu pôvodných umeleckých techník charakteristických pre daný región. Žilinský kraj má najväčšie zapojenie zo všetkých krajov SR do systému duálneho vzdelávania. Analýza sa nezaoberala inou formou spolupráce zamestnávateľov so strednými školami. Medzi identifikované problémy patrí aj nezaujímanosť zamestnávateľov o komunikáciu a informovanie o svojich potrebách, ktoré sa nestretávajú s ponukou na trhu práce.

Na základe vyhodnotenia dotazníkového opytovania možno potvrdiť nezáujem zamestnávateľov o zlepšenie situácie na trhu práce a odstránenie nesúladu medzi požiadavkami zamestnávateľov v oblasti gastronómie, potravinárstva, poľnohospodárstva a agrotroniky. Vedenie stredných škôl v dotazníkovom opytovaní potvrdilo vnímaný nesúlad medzi požiadavkami trhu práce a ponukou absolventov stredných odborných škôl, pričom ako hlavný dôvod označili rýchlo sa meniace podmienky trhu práce, na ktoré nie je možné rýchlo a pružne reagovať.

Dané zistenie však nebolo možné konfrontovať s výsledkami dotazníkového opytovania u zamestnávateľov, čo prinieslo len jednotvárný pohľad na danú problematiku. Odbory, resp. ich obsah je nutné zatriktívniť prostredníctvom inovácií. Analýza síce poskytla informácie o priemerných mzdách vo vybraných povolaniach a profesiách, nie je ale v určitých oblastiach pôdohospodárstva nezaujímavá ako sú lesné hospodárstvo, agrotronika, ďalšie vybrané profesie v agrosektore a spracovateľskom priemysle. Súlad obsahu vzdelávania s požiadavkami trhu práce nie je nikdy reálne dosiahnuteľný. Trendy a novinky na trhu práce je nutné z časti prenášať do procesu odborného vzdelávania a prípravy aktívnou spoluprácou so zamestnávateľmi v regióne, aj formou projektov.

Z dotazníkového opytovania taktiež vysoké množstvo respondentov uviedlo, že sú zapojení v systéme duálneho vzdelávania. Ako nevýhody, resp. dôvody nezapojenia sa do systému duálneho vzdelávania vnímajú respondenti nedostatočnú podporu zo strany štátu, rovnako aj nezáujem podnikov o zapojenie sa do systému duálneho vzdelávania. Na základe zistení a výsledkov z dotazníkového opytovania žiakov 8. a 9. ročníka základných škôl a žiakov 1. ročníka stredných škôl možno konštatovať, že u vybranej vzorky respondentov prevláda záujem o vysokoškolské štúdium.



Z vybraných oblastí študenti prejavili pomerne nízky záujem o oblasť poľnohospodárstva (3,21%). Najvyšší záujem prejavili študenti o štúdium v oblasti zdravotníctva, ktorá zahŕňa aj veterinárnu starostlivosť no možno predpokladať, že záujem o danú oblasť je u študentov oveľa nižší a z danej oblasti prevládal záujem o štúdium medicíny.

Zriaďovateľ stredných škôl by mal uplatňovať rôzne formy podpory náboru žiakov na nedostatkové profesie. Všeobecne zriaďovatelia stredných škôl vo väčšej miere uplatňujú kritérium znižovania plánu výkonom školám, pokiaľ je odbor vzdelávania podľa štatistiky spol. Trexima nad rámec potrieb trhu práce! *Dotazník môžete vidieť v prílohe č. 2*

## 8 PROFIL ŠTUDIJNÝCH ODBOROV

V Žilinskom kraji v súčasnosti pôsobí 59 stredných odborných škôl, spojených škôl, obchodných akadémií, gymnázií, hotelových akadémií, zdravotníckych škôl a pod. ktoré ponúkajú vzdelávanie pre študentov nielen Žilinského kraja, pričom približne 13 stredných škôl ponúka vzdelanie v oblasti veterinárnej starostlivosti, potravinárstva, gastronómie, poľnohospodárstva a agrotroniky [52]. Viac o študijných odboroch sa dozviete v prílohách č.4, č.5 a č.6

### 8.1 Veterinárne zdravotníctvo a epidemiológia

Na základe údajov, zverejnených na portáli uplatnenie.sk, vyštudovalo odbor Veterinárnej starostlivosti v Slovenskej republike v roku 2018 192 absolventov to 4 stredných škôl. Z absolventov tvorili ženy až 85% a priemerný plat absolventa predstavoval sumu 770€. Z absolventov pokračovalo v štúdiu v priemere 55% absolventov a priemerná miera nezamestnanosti, vypočítaná ako podiel nezamestnaných absolventov evidovaných na úrade práce a ekonomicky aktívnych absolventov (zamestnaní, pracujúci na dohodu, SZČO, nezamestnaní), predstavovala 12% [53]. V Žilinskom kraji je evidovaná 1 stredná škola so študijným odborom zameraným na veterinárne zdravotníctvo. Ide o Strednú odbornú školu poľnohospodárstva a služieb na vidieku v Žiline.

#### 8.1.1 Veterinárne zdravotníctvo a hygiena

Vyučovanie daného študijného odboru poskytuje v Žilinskom kraji iba jedna stredná škola, konkrétne Stredná odborná škola poľnohospodárstva a služieb na vidieku v Žiline. Cieľom daného študijného odboru je „vzdelávanie a výchova kvalifikovaných odborníkov pre odvetvie veterinárnych činností a služieb v poľnohospodárstve a na úseku veterinárneho zdravotníctva a hygieny [54].“ Štúdium v danom ŠO sa realizuje spojením teoretického vyučovania s praktickou prípravou, ktorá zahŕňa praktické cvičenia a odbornú prax. Teoretické vyučovanie žiakov je realizované v budove SOŠ PRED ZA. Teoretické vyučovanie sa skladá z 2 častí: výchova a vzdelávanie, praktické cvičenia.

Výchova a vzdelávanie žiakov prebieha v kmeňových triedach, zatiaľ čo praktické cvičenia prebiehajú v špecializovaných učebniach a laboratóriách. Praktické cvičenia sú tiež realizované aj formou exkurzií, ako formou vyučovania v profesijných a zamestnávateľských organizáciách so zameraním na veterinárne zdravotníctvo a hygienu. Po absolvovaní štúdia žiaci získajú úplné stredné odborné vzdelanie so širokým profilovaním cez kľúčové všeobecné a odborné kompetencie. Žiaci daného študijného odboru budú po absolvovaní štúdia schopní komplexne riešiť rôzne odborné problémy vyskytujúce sa v oblasti veterinárneho zdravotníctva a hygieny. Taktiež budú absolventi pripravení pre prácu v nových trhových podmienkach a uplatňovanie nových metód, koncepcií či postupov v dotknutom odbore. „Praktická príprava je organizovaná formou odbornej praxe, ktorá sa realizuje ako učebná prax, odborná prax (skupinová, individuálna) v škole, odborných učebniach, laboratóriách, klinických učebniach a zmluvných pracoviskách veterinárneho zdravotníctva.

V prípade zabezpečenia nácviku zooveterinárnych činností v rámci odbornej praxi priamo v objektoch živočíšnej výroby, vo farmách, potravinárskych podnikoch, veterinárno-zdravotníckych zariadeniach, chovných staniciach a zoológických záhradách, zameraných na technológiu chovu zvierat a hygienu potravín v súlade so študijným odborom veterinárne zdravotníctvo a hygiena so zameraním na hygienickú a laboratórnu službu. Odbornú prípravu podporuje absolvovanie odborných exkurzií na rôznych špecializovaných pracoviskách, zariadeniach, prevádzkach, inštitúciách a návšteva odborných výstav a veľtrhov. Doprava žiakov na pracoviská je zabezpečená školským autobusom pod dozorom odborných učiteľov praxe, alebo individuálnou dopravou podľa polohy vyučovania [\[53\]](#).

### **Charakteristika absolventa**

„Absolvent štvorročného študijného odboru 4336 M veterinárne zdravotníctvo a hygiena so zameraním 02 hygienická a laboratórna služba po ukončení štúdia vykonanou maturitnou skúškou je kvalifikovaný technicko-hospodársky pracovník so širokým odborným profilom, schopný samostatne vykonávať odborné činnosti v širokej škále veterinárnych služieb v poľnohospodárstve a na úseku veterinárneho zdravotníctva a hygieny. Sú to predovšetkým činnosti zamerané na výkon asistovaných činností v ambulanciách veterinárneho lekára, vo veterinárnych ošetrovniach, veterinárnych poliklinikách a veterinárnych nemocniciach, technicko-hospodárskych a veterinárnych činností na úseku chovov hospodárskych, cudzokrajných, spoločenských zvierat a chovov ďalších druhov zvierat, určených na pracovné, športové, zdravotné a rekreačné účely. V laboratórnych činnostiach na úseku hygienickej a laboratórnej služby a jej nevyhnutnej súčasti – veterinárneho hygienického dozoru pri výrobe surovín a potravín živočíšneho pôvodu, v činnostiach na úrovni stredného manažmentu v odvetviach poľnohospodárstva, potravinárskeho priemyslu v oblasti živočíšnej výroby a v obchode a v službách príbuzných odboru. Absolvent študijného odboru 4336 M veterinárne zdravotníctvo a hygiena so zameraním 02 hygienická a laboratórna služba ovláda učivo o prírodných, technických, technologických, ekologických a ekonomicko-spoločenských zákonitostiach a ich aplikácie v praktických činnostiach, na základe čoho sú absolventi kvalifikovaní zabezpečovať nasledovné zriadenie činností so zreteľom na ekonomiku, ochranu a tvorbu životného prostredia podľa príslušného odboru.

V závislosti od špecializácie, získanej štúdiom zvoleného odboru, odborného zamerania je vo funkcií stredne kvalifikovaného pracovníka, ktorý je schopný aplikovať teoretické poznatky zo základov anatómie a fyziológie jednotlivých druhov a plemien zvierat, významných poľnohospodárskych plodín, z chovateľských a pestovateľských technológií, spôsobov zušľacht'ovania rastlín a zvierat z dôvodu ich produkčného a ekologického využívania vo výrobnom procese. V nadväznosti dodržiavať technologickú disciplínu, technické a technologické postupy pri výrobe surovín a potravín živočíšneho pôvodu. Aplikovať poznatky zo základných veterinárnych činností pri zabezpečovaní komplexnej veterinárnej starostlivosti o zvieratá [\[53\]](#).

### Možnosť štúdia po absolvovaní študijného odboru

Po úspešnom absolvovaní štúdia majú absolventi študijného odboru veterinárne zdravotníctvo a hygiena možnosť ďalšieho štúdia formou vysokoškolského štúdia s prírodným zameraním alebo formou vyššieho odborného štúdia priamo v SOŠ PRED ZA [53].

### Pracovné uplatnenie absolventov

„Vo veterinárnych liečebných zariadeniach, na úseku hygienickej a veterinárnej kontroly, vo veterinárnom výskume, v podnikoch poľnohospodárskej výroby a služieb, v podnikoch potravinárskeho priemyslu, v predajniach drobného chovu, špecifických kvalifikovaných službách [53].“

## 8.2 Poľnohospodárstvo a Agrottronika

Do oblasti agrottroniky možno zaradiť študijné a učebné odbory, ktoré sú obsiahnuté v nasledujúcej tabuľke

Tabuľka 3 Odbory v oblasti agrottroniky

Kód odboru	Názov odboru
4210 M	Agropodnikanie
4211 M	Záhradníctvo
4219 M	Lesníctvo
4236 M	Ekonomika pôdohospodárstva
4243 M	Mechanizácia pôdohospodárstva
4512 L	Poľnohospodárstvo
4524 H	Agromechanizátor, opravár
4556 K	Operátor lesnej techniky
4572 F	Poľnohospodárska výroba
4575 H	Mechanizátor lesnej výroby
2466 H	Mechanik opravár - lesné stroje a zariadenia
4221 Q	Vidiecka turistika

V Žilinskom kraji je evidovaných približne 7 stredných škôl so študijným odborom zameraným na oblasť agrottroniky. Na základe údajov, zverejnených na portáli uplatnenie.sk, vyštudovalo v oblasti agrottroniky v Slovenskej republike v roku 2018 viac ako 290 absolventov. Z absolventov tvorili takmer 55% muži. Najvyšší priemerný plat bol zaznamenaný v odbore Podnikateľ pre rozvoj vidieka, kde bol priemerný plat 1 084€ a agromechanizátor, opravár, kde bol priemerný plat 1 005€. Z absolventov sa vo vyštudovanom odbore zamestnalo menej ako 40% absolventov. Najviac absolventov, ktorí sa zamestnali vo vyštudovanom odbore predstavovali absolventi odboru agromechanizátor, opravár, mechanizácia pôdohospodárstva, či poľnohospodárska výroba [53].



### **8.2.1 Agropodnikanie**

V študijnom odbore 4210 M agropodnikanie je žiakom poskytovaná odborná príprava a vzdelávanie pre budúci výkon jednotlivých technicko–hospodárskych a riadiacich činností pracovníkov, vedenie malých a stredných podnikov, samostatné podnikanie a štúdium na VŠ. Poskytované vzdelávanie v študijnom odbore pozostáva zo všeobecnej teoretickej a odbornej zložky. Študijný odbor agropodnikanie obsahuje tri rôzne zamerania: 08 poľnohospodársky manažment, 11 agroturistika, 18 kynológia [55].

Študijný odbor 4210 M agropodnikanie so zameraním 08 poľnohospodársky manažment, 11 agroturistika a 18 kynológia ponúka Stredná odborná škola poľnohospodárstva a služieb na vidieku v Žiline, pričom zameranie 11 agroturistika ponúka aj Stredná odborná škola polytechnická v Liptovskom Mikuláši, [55].

#### **Možnosť štúdia po absolvovaní študijného odboru**

Po úspešnom absolvovaní štúdia majú absolventi študijného odboru možnosť ďalšieho vzdelávania prostredníctvom pomaturitného špecializačného štúdia či vysokoškolského štúdia na VŠ so zameraním na prírodné vedy či ekonomiku [55], [56].

Cieľom študijného odboru 4210 M agropodnikanie so zameraním 11 agroturistika je vzdelávanie odborníkov v oblasti turistiky na vidieku, ktorí majú možnosť uplatniť sa tiež ako aj samostatný živnostník alebo poskytovateľ služieb v oblasti agroturistiky. Štúdium v danom ŠO sa realizuje spojením teoretického vyučovania s praktickou prípravou, pričom praktické vyučovanie žiakov Strednej odbornej školy polytechnickej v Liptovskom Mikuláši je zabezpečené prostredníctvom firiem EPONA Mútnik, PPS Bobrovec – Jalovec, GREEN LAND Liptovský Mikuláš [56]. Počas štúdia získajú žiaci teoretické vedomosti a praktické skúsenosti z ekonómie, účtovníctva turistiky na vidieku či z oblasti marketingu.

#### **Charakteristika absolventa so zameraním 08 poľnohospodársky manažment**

Absolvent študijného odboru 4210 M agropodnikanie so zameraním 08 poľnohospodársky manažment po úspešnom ukončení štúdia je kvalifikovaný pracovník so zameraním na oblasť poľnohospodárstva. Žiak počas štúdia nadobudne teoretické vedomosti a praktické skúsenosti, ktoré následne využije pri výkone práce. Žiak po ukončení štúdia ovláda ovládajú základy jednoduchého a podvojného účtovníctva, základy obchodnej korešpondencie či prácu s počítačom a písanie desat'prstovou hmatovou metódou. Taktiež po absolvovaní štúdia so zameraním 08 poľnohospodársky manažment, absolvent ovláda základy podnikania a právne normy súvisiace s podnikaním [55].

#### **Charakteristika absolventa so zameraním 11 agroturistika**

Absolvent študijného odboru 4210 M agropodnikanie so zameraním 11 agroturistika po úspešnom ukončení štúdia je kvalifikovaný pracovník so zameraním na ponúkanie služieb súvisiacich s agroturistikou či cestovným ruchom v Slovenskej republike. Počas štúdia žiaci nadobudnú teoretické vedomosti, ale aj praktické skúsenosti, vďaka ktorým budú absolventi ovládať základy podnikania a právne normy súvisiace s podnikaním.

Žiaci po ukončení štúdia ovládajú základy jednoduchého a podvojného účtovníctva, základy obchodnej korešpondencie či prácu s počítačom a písanie desiat'prstovou hmatovou metódou. Absolvent študijného odboru 4210 M agropodnikanie so zameraním 11 agroturistika je plne pripravený vykonávať podnikateľskú činnosť v agroturistike a poskytovať ubytovateľské a stolovacie služby v agroturistike. Absolvent študijného odboru 4210 M 11 agropodnikanie - agroturistika sa po úspešnom ukončení štúdia vie uplatniť ako podnikateľ v oblasti poľnohospodárskej výroby a službách. Absolvent dominuje organizačnými schopnosťami pri pestovateľských, chovateľských a mechanizačných činnostiach a ovláda odborné poľnohospodárske práce so zameraním na agroturistiku, chov, kŕmenie a výživu v chove koní.

Žiak počas štúdia taktiež získa zručnosti na používanie a prácu s IT pre získanie informácií na riadenie podniku, zostavenia podnikateľského plánu a používanie zásad ochrany životného prostredia.



### **Charakteristika absolventa so zameraním 18 kynológia**

Po úspešnom absolventi študijného odboru 4210 M agropodnikanie so zameraním 18 kynológia ovládajú základy fyziológie a anatómie psa, plemená psov, zásady ich výživy a kŕmenia. Absolventi tiež disponujú vedomosťami o metódach výcviku a výchovy psov a dokážu viesť špeciálny výcvik psov. Študenti sa počas vyučovania naučia aj zásady úpravy srsti konkrétnych plemien, zásady hygieny psov a spôsoby prevencie, najbežnejšie ochorenia. Po absolvovaní štúdia žiaci ovládajú zásady riadenia útulkov, ekonomiku prevádzky tzv. hotelov pre psov a legislatívu v chove psov.

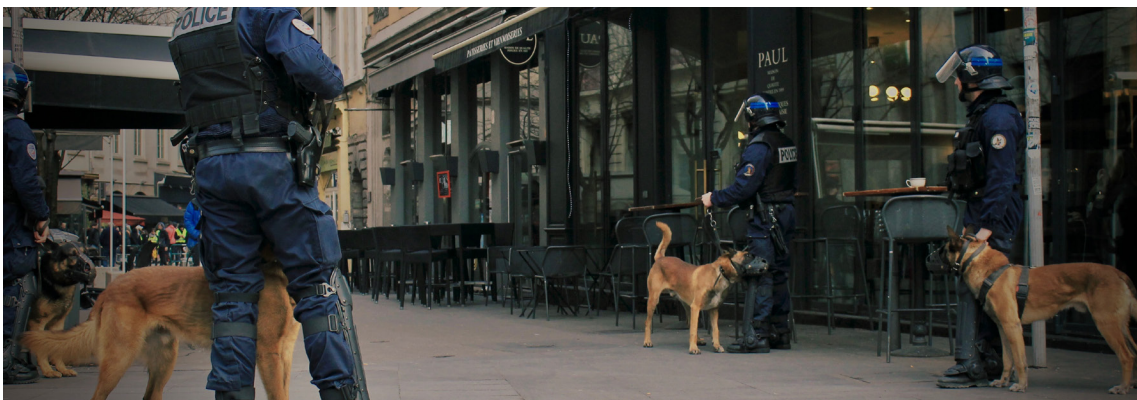
Pracovné uplatnenie absolventa so zameraním 08 poľnohospodársky manažment. Po absolvovaní daného študijného odboru so zameraním na poľnohospodársky manažment nájde absolvent uplatnenie ako zamestnanec v štátnych a súkromných firmách poľnohospodárskej a potravinárskej výroby. Absolvent sa tiež uplatní ako zamestnanec alebo ako samostatne podnikajúca osoba v oblasti agroturistiky. Počas štúdia nadobudnú žiaci množstvo vedomostí a skúseností, čo im umožňuje zamestnať sa aj v štátnej správe v oblasti ochrany životného prostredia, v mimorezortných súkromných a štátnych firmách, konkrétne na ekonomických úsekoch firiem, ako aj v odbyte poľnohospodárskych a potravinárskych produktov.

### **Pracovné uplatnenie absolventa so zameraním 11 agroturistika**

Absolventi študijného odboru 4210 M agropodnikanie so zameraním 11 agroturistika nájdu uplatnenie ako: riadiaci pracovník, technik na strednej úrovni riadenia, pracovník v štátnej správe – ochrana životného prostredia, pracovník v mimorezortných súkromných a štátnych firmách, pracovník na ekonomických úsekoch firiem, pracovník v turistických informačných centrách, pracovník v rekreačných a ubytovacích zariadeniach, samostatný podnikateľ v agroturistike a poskytovateľ služieb pre turistov v rámci agroturistiky, pracovník v sprievodcovskej činnosti, pracovník v iných službách spojených s agroturistikou a cestovným ruchom, spracovateľ, obchodník a sprostredkovateľ obchodu s poľnohospodárskymi produktmi, cvičiteľ rozličných kategórií koní, jazdec koní, tréner záujemcov o jazdectvo. [55]

### **Pracovné uplatnenie absolventa so zameraním 18 kynológia**

Absolvent študijného odboru agropodnikanie so zameraním na oblasť kynológie sa po absolvovaní štúdia uplatní v oblasti chovu a plemenitby psov, výstavy psov, výcviku psov, ako aj v oblasti canisterapie. Absolventi sa môžu zamestnať aj ako psovodi v policajnom zbore, v horskej záchranej službe alebo môžu poskytovať služby súvisiace s chovom psov. V rámci štúdia študijného odboru 4210 M agropodnikanie so zameraním 11 agroturistika, ponúka Stredná odborná škola polytechnická v Liptovskom Mikuláši vzdelanie s rozšíreným vyučovaním chovu koní a jazdectva. Cieľom študijného odboru je vzdelávanie odborníkov v oblasti agropodnikania. Štúdium v danom ŠO sa realizuje spojením teoretického vyučovania s praktickou prípravou, pričom praktické vyučovanie je zabezpečené prostredníctvom firiem EPONA Mútnik a PPS Bobrovec – Jalovec. 4-ročné štúdium žiaci ukončia vykonaním maturitnej skúšky. Počas štúdia získajú študenti teoretické vedomosti a praktické skúsenosti z oblasti podnikania v agroturistike, ekonómie, účtovníctva a poľnohospodárstva či spracovania poľnohospodárskych produktov [55], [56].



### **Charakteristika absolventa**

Absolvent štvorročného študijného odboru 4210 M 11 agropodnikanie – agroturistika s rozšíreným vyučovaním chovu koní a jazdeckva po ukončení štúdia ovláda zásady ochrany životného prostredia, vie ako funguje podnikanie v oblasti poľnohospodárskej výroby a služieb, má organizačné schopnosti pri pestovateľských, chovateľských a mechanizačných činnostiach. Absolvent ovláda odborné poľnohospodárske práce so zameraním na agroturistiku, chov, kŕmenie a výživu, ustajnenie a plemenitbu v chove koní. Taktiež absolvent ovláda odborné práce a získa manuálne zručnosti pri zabezpečovaní služieb na vidieku. Absolvent daného študijného odboru získa tiež vedomosti a zručnosti s prácou s IKT pre získavanie informácií na riadenie podniku a vie taktiež zostaviť podnikateľský plán [56].

### **8.2.2 Záhradníctvo**

Cieľom daného študijného odboru je vzdelávanie a výchova kvalifikovaných odborníkov v danom odbore. Štúdium v danom študijnom odbore sa realizuje spojením teoretického vyučovania s praktickou prípravou, vďaka čomu získajú žiaci okrem teoretických vedomostí aj praktické skúsenosti. Možnosť štúdia daného odboru ponúka iba jedna škola v Žilinskom kraji, konkrétne ide o Strednú odbornú školu poľnohospodárstva a služieb na vidieku v Žiline [57].

### **Charakteristika absolventa**

„V odbornom zameraní sadovnícka a krajinárska tvorba absolvent okrem všeobecných a ekonomických znalostí si osvojí odborné práce spojené s tvorbou, zakladaním a údržbou záhrad, parkov a krajiny. Je schopný vykonávať záhradnícke práce. Pripravovať materiál a pomôcky na aranžovanie kvetín a práce v kvetinárstve. Ovláda dejiny záhradného umenia a významné umelecké slohy, zákonitosti estetiky, sortiment kvetín, okrasných drevín, zeleniny a ovocia. Zvládne vypracovať sadovnícke plány a ich realizáciu s rozpočtom. Záhradné projekty vytvorí v počítačovej grafike ale aj priamo v teréne. Súčasťou je písanie na počítači desiat'prstovou metódou, práca s počítačom – MS WORD, MS EXCEL, MS POWERPOINT, špecializovaný program SPW – sadovníckej projekcie, práca s internetom. Ovláda anglický alebo nemecký jazyk. Zúčastňuje sa na rôznych odborných súťažiach [57].“



### **Možnosť štúdia po absolvovaní študijného odboru**

Po úspešnom absolvovaní štúdia majú absolventi študijného odboru záhradníctvo možnosť ďalšieho štúdia formou vysokoškolského štúdia s príbuzným zameraním alebo formou pomaturitného štúdia.

### **Pracovné uplatnenie absolventov**

„Ako súkromný podnikateľ v záhradníctve a záhradnej architektúre, v súkromných spoločnostiach so zameraním na tvorbu záhrad a ich údržbu, v mestskej a štátnej správe na oddeleniach rozvoja, plánovania a údržby zelene, v oblasti životného prostredia, vo výskume a šľachtení, v štátnych a súkromných firmách aj mimo študijného odboru.“

## **8.2.3 Ekonomia pôdohospodárstva**

Cieľom daného študijného odboru je vzdelávanie absolventov, ktorí budú po úspešnom absolvovaní štúdia kvalifikovaní odborníci v oblasti riadenia technicko-hospodárskej činnosti v podniku, viesť agendu či účtovníctvo podnikateľského subjektu. Štúdiom študijného odboru 4236 M ekonomika pôdohospodárstva ponúka v Žilinskom kraji iba jedna stredná škola, konkrétne Stredná odborná škola poľnohospodárstva a služieb na vidieku v Žiline. Štúdiom v danom ŠO sa realizuje spojením teoretického vyučovania s praktickou prípravou. Po absolvovaní štúdia žiaci získajú úplné stredné odborné vzdelanie so zameraním na oblasť ekonomiky, pričom získavajú možnosť rozširovať svoje vedomosti štúdiom na vysokých školách s ekonomickým zameraním. Počas štúdia majú žiaci taktiež „možnosť získať certifikát od firmy KROS zo znalostí na softvéri Olymp (mzdy a personalistika) a Omega (podvojné účtovníctvo)“[\[58\]](#).

### **Charakteristika absolventa**

Absolvent študijného odboru 4236 M ekonomika pôdohospodárstva vie uplatniť získané vedomosti v ekonomických funkciách a vie samostatne ekonomicky myslieť. Absolvent tiež zvládne riediť a vykonávať technicko-hospodárske činnosti v podniku, vykonávať účtovné, zásobovacie a odbytové operácie v podniku. Počas štúdia žiak získa okrem teoretických vedomostí aj praktické skúsenosti a po absolvovaní štúdia vie absolvent vypracovať a viesť agendu malého a stredného podnikateľského subjektu, ovláda základné právnické normy a vie sa v nich orientovať. Absolvent tiež ovláda prácu s počítačom, normalizovanú úpravu písomností, vecne, štylisticky, gramaticky a formálne. Počas štúdia sa žiak naučí tiež spôsob komunikácie s obchodnými, bankovými a ďalšími partnermi, vrátane zahraničných partnerov, no tiež získa vedomosti o tom, ako viesť a spracovávať dokumentáciu z rokovaní s obchodnými partnermi [\[58\]](#).

### **Možnosť štúdia po absolvovaní študijného odboru**

Po úspešnom absolvovaní štúdia majú absolventi študijného odboru ekonomika pôdohospodárstva možnosť ďalšieho štúdia formou vysokoškolského štúdia so zameraním na ekonomiku alebo formou pomaturitného štúdia [\[58\]](#).

Pracovné uplatnenie absolventov: *v štátnych a súkromných spoločnostiach vo výskume v štátnej správe – ekonomických oddeleniach v podnikateľskej činnosti.*

### 8.2.4 Agromechanizátor, opravár

Cieľom učebného odboru 4525 H agromechanizátor, opravár je vzdelávanie odborníkov v oblasti servis a opravy strojov a zariadení, mechanizácie a podobne. Štúdium v danom UO sa realizuje spojením teoretického vyučovania s praktickou prípravou. Daný učebný odbor pripravuje žiakov počas štúdia tak, aby boli odborníkmi v stanovenej oblasti agromechanizácie a aby dokázali vykonávať kvalifikované činnosti pri nastavovaní, obsluhu, údržbe a opravách mechanizačných prostriedkov, strojov a zariadení používaných v poľnohospodárstve a v službách.

Štúdium daného učebného odboru ponúkajú v Žilinskom kraji až tri stredné školy. Jedná sa o Strednú odbornú školu strojnícku v Kysuckom Novom Meste, Strednú odbornú školu polytechnickú v Liptovskom Mikuláši a Strednú odbornú školu lesnícku v Tvrdošíne. pričom praktické vyučovanie je zabezpečené prostredníctvom firiem AGRO-RACIO Svätý Kríž, PD Sprečany, PD Liptovský Mikuláš, PD Východná, PD Lisková a AGRIA Liptovský Ondrej. 3-ročné štúdium žiaci ukončia vykonaním záverečných skúšok a získaním výučného listu. Počas štúdia získajú študenti teoretické vedomosti a praktické skúsenosti z oblasti technológií opráv, strojov a zariadení, motorových vozidiel a z oblasti prevádzky horských dopravných zariadení [\[59\]](#), [\[60\]](#), [\[61\]](#).

#### Charakteristika absolventa

Absolvent trojročného učebného odboru 4524 H agromechanizátor, opravár po ukončení štúdia dokáže vykonávať práce pri ručnom a strojovom spracovaní materiálov, pripraviť, nastaviť a obslúžiť mechanizačné prostriedky. Absolvent vie vykonávať údržbu a bezpečnostné opravy náradia a strojov, vie riadiť a udržiavať kolesové traktory a iné mobilné dopravné prostriedky a ovláda obsluhu a využitie základnej počítačovej techniky. Absolventi učebného odboru sú oprávnení zabezpečovať prevádzkovú spoľahlivosť strojov, vedia posúdiť zložitost' a namáhavost' vykonávaných pracovných úloh, ako aj hodnotiť množstvo a kvalitu vykonanej práce. Počas štúdia sa žiaci naučia viesť záznamy prvotnej evidencie a dodržiavať bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci.

Absolvent učebného odboru 4524 H agromechanizátor, opravár je kvalifikovaný pracovník so širokým odborným profilom, ktorý je schopný samostatne odborne vykonávať základné a špecializované práce v oblasti poľnohospodárstva a dodržiavať stanovené technologické postupy. Po absolvovaní kvalifikačného kurzu absolvent získa schopnosť obsluhovať a riadiť horké dopravné zariadenia [\[59\]](#), [\[60\]](#), [\[61\]](#).

#### Možnosť štúdia po absolvovaní učebného odboru

Po úspešnom absolvovaní štúdia majú absolventi učebného odboru agromechanizátor, opravár možnosť ďalšieho štúdia formou nadstavbového štúdia v danej oblasti ako aj možnosť rozšírenia odbornej kvalifikácie pomocou špeciálnych kurzov [\[93\]](#), [\[94\]](#).

Pracovné uplatnenie absolventov: „*Obsluha a vodič moderných poľnohospodárskych mechanizačných strojov, opravár strojov a zariadení, obsluha a vodič horských dopravných zariadení, komunálnej techniky a inej cestnej techniky, predajca a servisný technik, živnostník* [\[61\]](#).“

Počas štúdia majú žiaci, ktorí študujú daný odbor v Tvrdošíne, možnosť získania zväračského preukazu na zváranie el. oblúkom v ochrannej atmosfére CO<sub>2</sub> (metóda Z–M 1), oprávnenia na obsluhu ručnej motorovej reťazovej pily pri t'ážbe dreva, oprávnenia na obsluhu krovínorezu, oprávnenia na obsluhu nakladacieho žeriavu – hydraulického ruky, ako aj vodičské oprávnenia skupiny T, B, C1 [\[59\]](#).

### **8.2.5 Poľnohospodárska výroba**

Učebný odbor 4572 F poľnohospodárska výroba je určený pre žiakov končiacich v nižšom ako 9. ročníku základnej školy. Ide o 2 ročný učebný odbor so zameraním na odborné činnosti v oblasti poľnohospodárstva, poľnohospodárskej výroby a technológií. Štúdium daného učebného odboru ponúkajú v Žilinskom kraji dve školy: Stredná odborná škola polytechnická v Liptovskom Mikuláši a Stredná odborná škola strojnica v Kysuckom Novom Meste. Štúdium je zamerané na prípravu žiakov pre výkon prác, potrebných pri pestovaní rastlín, chove hospodárskych zvierat, pre používanie pracovných prostriedkov, náradia, strojov a zariadení, ako aj pre výkon nenáročných pracovných činností v oblasti poľnohospodárstva. Štúdium v danom učebnom odbore sa realizuje spojením teoretického vyučovania s praktickou prípravou, pričom SOŠ polytechnická v Liptovskom Mikuláši zabezpečuje praktické vyučovanie prostredníctvom firiem PD Liptovský Mikuláš a AGRO – RACIO Svätý Kríž [\[60\]](#), [\[62\]](#).

#### **Charakteristika absolventa**

Absolvent učebného odboru sa počas štúdia naučí vykonávať základné odborné činnosti v technológii poľnohospodárskej výroby so zámerom zabezpečenia kvalitných výsledkov. Absolvent ovláda základnú obsluhu a nastavovanie strojov a technologických zariadení a jednoduché činnosti v oblasti ručného obrábania dreva a kovov v poľnohospodárskej výrobe. Absolvent nadobudne počas štúdia praktické skúsenosti, ako vykonávať základnú obsluhu strojov a zariadení, ovláda normy a parametre kvality procesov, výrobkov či služieb v oblasti poľnohospodárstva. Po úspešnom ukončení štúdia, nájde absolvent uplatnenie v pracovných pozíciách ako základný robotník v poľnohospodárstve, záhradníctve, agroturistike, hydriárskych závodoch [\[60\]](#), [\[62\]](#).

#### **Možnosť štúdia po absolvovaní učebného odboru**

Po úspešnom absolvovaní štúdia majú absolventi učebného odboru možnosť ďalšieho štúdia formou nadstavbového štúdia v danej oblasti.

#### **Pracovné uplatnenie absolventov**

*Robotnícke profesie v rastlinnej, mechanizačnej a živočíšnej výrobe poľnohospodárskych podnikov, robotnícke profesie v nepoľnohospodárskych podnikoch a ostatných výrobných odvetviach.*

### **8.2.6 Mechanizácia pôdohospodárstva**

Cieľom študijného odboru mechanizácia pôdohospodárstva je vzdelávanie a výchova odborníkov v oblasti mechanizácie, ktorí sa dokážu uplatniť na poľnohospodárskych družstvách v oblasti servisnej techniky pre poľnohospodársku techniku či v oblasti mechanizácie pôdohospodárstva.

Žiak počas štúdia získa oprávnenie na vedenie osobného, ale aj nákladného automobilu a traktora, oprávnenie na obsluhu motorovej pily, obsluhu vývoznú kolesovej súpravy alebo oprávnenie na obsluhu hydraulického ruky. Žiak počas štúdia získa aj zvaračský preukaz na zváranie el. oblúkom v ochrannej atmosfére CO<sub>2</sub>, metóda Z-M11. Možnosť štúdia študijného odboru mechanizácia pôdohospodárstva je žiakom poskytovaná v Žilinskom kraji na Strednej odbornej škole lesníckej v Tvrdošíne [\[63\]](#).

#### **Charakteristika absolventa**

Absolvent je pripravený na výkon práce v oblasti poľnohospodárstva a mechanizácie. Uplatní sa v komunálnych službách, poľnohospodárskych družstvách, ako servisný technik pre poľnohospodársku techniku. Absolvent dokáže vykonávať zvaračské práce a uplatniť sa v oblasti opravy strojov a zariadení [\[96\]](#). Možnosť štúdia po absolvovaní študijného odboru. Absolvent študijného odboru 4243 M mechanizácia pôdohospodárstva je pripravený aj na vysokoškolské štúdium na univerzitách a vysokých školách so zameraním na poľnohospodárstvo a technické vedy. [\[63\]](#)

#### **Pracovné uplatnenie absolventov**

Absolvent štvorročného študijného odboru 4243 M mechanizácia pôdohospodárstva sa po absolvovaní štúdia uplatní ako servisný technik pre poľnohospodársku techniku, opravár strojov a zariadení. Absolvent dokáže vykonávať prácu na poľnohospodárskych družstvách a v oblasti komunálnych služieb [\[63\]](#).

### **8.2.7 Lesníctvo a lesnícka prevádzka**

Študijný odbor 4219 M 01 lesníctvo – lesnícka prevádzka je orientovaný na prírodu, lesné plochy a ochranu životného prostredia v spojení s technológiami, ktoré sú používané v modernom lesníctve. Počas štúdia majú žiaci možnosť nadobudnúť množstvo certifikátov ako je napríklad medzinárodne uznávaný certifikát IES, vodičský preukaz, zbrojný preukaz, poľovný, či rybársky lístok a preukaz na obsluhu motorových píl pri ťažbe dreva. Štúdium daného študijného odboru je zamerané na vzdelávanie a výchovu budúcich odborníkov v odbore lesníctva využívajúcich najmodernejšie technológie pri obhospodarovaní lesných komplexov. Vzdelanie v študijnom odbore lesníctvo – lesnícka prevádzka poskytuje Stredná odborná škola lesnícka a drevárska Jozefa Dekreta Matejovie v Liptovskom Mikuláši [\[64\]](#).

#### **Charakteristika absolventa**

Absolvent študijného odboru lesníctvo – lesnícka prevádzka je kvalifikovaný pracovník so širokým odborným profilom, ktorý je schopný samostatne vykonávať riadiace, odborné technické a technologické činnosti v odvetví lesníctva.



Absolvent počas štúdia nadobudne zručnosti ovládania príslušnej techniky, mechanizačných prostriedkov, či strojov a zariadení. Žiak počas štúdia získa informácie o základných prírodovedných zákonitostiach svojho odboru a po absolvovaní štúdia vie tieto nadobudnuté informácie a znalosti prakticky využívať pri riešení odborných problémov. Absolvent je pripravený na výkon riadiacich odborných činností, pre ktoré je podmienkou úplné stredné odborné vzdelanie v lesníctve, vo veľkovýrobných podmienkach, v stredných i malých podnikoch, v službách na vidieku, v ochrane životného prostredia, aj na samostatné podnikanie. Po úspešnom absolvovaní štúdia je každý žiak kvalifikovaný pracovník, ktorý je schopný vykonávať nastavovanie, obsluhu a údržbu niektorých mechanizačných prostriedkov, strojov a zariadení v technologických procesoch, zabezpečovať riadiace činnosti pri produkcii lesnej výroby s ohľadom na ekonomiku a ekológiu výroby v rozsahu podľa príslušného odboru [64].

### **Možnosť štúdia po absolvovaní študijného odboru**

Absolvent študijného odboru 4219 M 01 Lesníctvo – lesnícka prevádzka má možnosť pokračovať štúdiom na Vysokej škole, prevažne zameraných na oblasť lesníctva. Absolventi daného študijného odboru najčastejšie rozširujú nadobudnuté vzdelanie na fakultách, ako napríklad: drevárska fakulta, poľnohospodárska fakulta, veterinárna fakulta, ekonomická fakulta, pedagogická fakulta a pod. Taktiež vďaka nadobudnutým znalostiam, ako je pohyb v teréne a zásady ovládania a používania zbraní, sú absolventi žiadaní aj na vojenských a policajných akadémiách [64].

### **Pracovné uplatnenie absolventov**

*Absolvent študijného odboru 4219 M 01 lesníctvo – lesnícka prevádzka nájde uplatnenie ako riadiaci či odborný technický pracovník v oblasti lesníctva či vo veľkovýrobných podmienkach, v stredných i malých podnikoch, službách na vidieku, alebo v oblasti ochrany životného prostredia. Absolvent sa po absolvovaní študijného odboru môže uplatniť aj ako samostatný podnikateľ v predmetnej oblasti [64].*

## **8.2.8 Operátor lesnej techniky**

Cieľom štvorročného študijného odboru 4556 K operátor lesnej techniky je vzdelávanie odborníkov v oblasti lesníctva a lesnej techniky. Žiaci počas štúdia nadobudnú množstvo vedomostí a znalostí o činnostiach súvisiacich s obsluhou a údržbou lesných strojov a zariadení. Daný študijný odbor môžu žiaci študovať na Strednej odbornej škole lesníckej v Tvrdošíne [65].

### **Charakteristika absolventa**

Absolvent študijného odboru 4556 K operátor lesnej techniky ovláda činnosti súvisiace s obsluhou a údržbou lesných strojov a zariadení v pestovnej činnosti, v ťažbe, sústredovaní a odvoze dreva, na skladoch dreva. Absolvent je taktiež schopný a vie riadiť a organizovať prácu v pracovných skupinách v lesníckej prvovýrobe, vie čítať jednoduché strojárske výkresy a schémy, vie posúdiť vhodnosť využitia a nasadenia lesných strojov, ktoré sám ovláda [65].

### **Možnosť štúdia po absolvovaní študijného odboru**

Absolvent študijného odboru 4556 K operátor lesnej techniky je pripravený aj na vysokoškolské štúdium na univerzitách a vysokých školách so zameraním na lesníctvo, poľnohospodárstvo a technické vedy [65].

### **Pracovné uplatnenie absolventov:**

*Absolvent daného študijného odboru sa po absolvovaní štúdia uplatní ako operátor lesnej techniky alebo ako kvalifikovaný zamestnanec v oblasti lesníctva.*

## **8.2.9 Mechanizátor lesnej výroby**

Učebný odbor 4575 H mechanizátor lesnej výroby predstavuje trojročný odbor, ktorý sa zameriava na vzdelávanie pomocných pracovníkov v oblasti lesníctva a lesnej techniky. Daný študijný odbor môžu žiaci študovať na Strednej odbornej škole lesníckej v Tvrdošíne. Počas štúdia majú žiaci možnosť získať nielen teoretické a praktické skúsenosti, ale aj množstvo oprávnení, ako napríklad: oprávnenie na obsluhu ručnej motorovej reťazovej píly pri t'ažbe dreva, oprávnenie na obsluhu univerzálneho kolesového traktora, špeciálneho lesného kolesového traktora, lesného pásového vyt'ahovača, oprávnenie na obsluhu krovinoresu, nakladacieho žeriavu a vodičské oprávnenie skupiny B, C1 a T [65].

### **Charakteristika absolventa**

Absolvent učebného odboru 4575 H mechanizátor lesnej výroby ovláda prácu so všetkými druhmi mechanizačných prostriedkov, ktoré sú aktívne využívané v lesnom hospodárstve.

### **Možnosť štúdia po absolvovaní učebného odboru**

Absolvent daného učebného odboru môžu v štúdiu pokračovať formou denného nadstavbového štúdia a získať tak úplné stredné odborné vzdelanie, ktoré bude ukončené maturitnou skúškou.

### **Pracovné uplatnenie absolventov**

*Absolventi učebného odboru mechanizátor lesnej výroby môžu vykonávať odborné pracovné činnosti v lesnom hospodárstve, v pestovnej a t'ažbovej činnosti [65].*

## **8.2.10 Mechanik opravár – lesné stroje a zariadenia**

Trojročný učebný odbor 2466 H mechanik opravár so zameraním 04 lesné stroje a zariadenia je odbor, ktorého cieľom je vzdelávanie odborníkov v oblasti mechanizácie, údržby a opráv lesných strojov a zariadení. Daný študijný odbor je možné študovať na Strednej odbornej škole lesníckej v Tvrdošíne. Počas štúdia majú žiaci možnosť nadobudnúť množstvo vedomostí a zručností, ako aj rôzne oprávnenia, medzi ktoré patrí oprávnenie na nastavovanie, opravu a údržbu mechanizačných prostriedkov a zariadení používaných v lesnom hospodárstve, zvaračský preukaz skupiny Z-M1 a Z-G1, oprávnenie pre prácu s motorovou pílou a vodičský preukaz skupiny, B, T, C1 [65].

### **Možnosť štúdia po absolvovaní učebného odboru**

Po absolvovaní štúdia môžu absolventi pokračovať v nadstavbovom štúdiu orientovanom na predmetnú oblasť.

### **Charakteristika absolventa**

Absolvent daného učebného odboru vie vykonávať technickú údržbu, zisťovať poruchy a vykonávať opravy strojov a zariadení. Absolvent taktiež ovláda nastavenie a presúvanie lesných strojov a zariadení ako aj činnosti spojené s mechanizovaním náradia [65].

### **8.2.11 Vidiecka turistika**

Študijný odbor 4221 Q vidiecka turistika predstavuje pomaturitné štúdium zamerané na vzdelávanie a výchovu absolventov, ktorí sú pripravení na vykonávanie rôznych funkcií stredného a vyššieho manažmentu v hotelových spoločnostiach a iných spoločnostiach zameraných na cestovný ruch. Daný odbor môžu absolventi stredných škôl študovať v Žilinskom kraji jedine na Strednej odbornej škole poľnohospodárstva a služieb na vidieku v Žiline. Počas štúdia žiaci získajú množstvo teoretických vedomostí a praktických skúseností v oblasti ekonomiky cestovného ruchu, manažmentu a marketingu cestovného ruchu, kultúry či hospodárstva. Nadobudnuté znalosti a skúsenosti budú absolventi následne aktívne využívať pri výkone svojho zamestnania [66].

### **Charakteristika absolventa**

Žiak získa vyššie odborné vzdelanie úspešným vykonaním absolventskej skúšky a získaním diplomu „DiS“ diplomovaný špecialista. „Odborné vzdelávanie v študijnom odbore 4221 Q Vidiecka turistika pripravuje absolventa so širokými odbornými teoretickými vedomosťami i praktickými zručnosťami tak, aby bol schopný samostatne vykonávať činnosti zamerané na služby. Absolventi získavajú špeciálne vedomosti a zručnosti, vrátane nových vedecko-technických poznatkov pre výkon činnosti vo vidieckej turistike. Vzdelávanie vo vyššom odbornom štúdiu rozvíja a rozširuje vedomosti, zručnosti a schopnosti absolventov stredných škôl.

Poskytuje špeciálnu prípravu pre kvalifikované vykonávanie činností, spojených s poskytovaním služieb pre potreby vidieckej turistiky. Odborné vzdelávanie umožňuje osvojiť si vedomosti a zručnosti podnikateľských aktivít v oblasti vidieckej turistiky, manažmentu, ekonomiky, účtovníctva a služieb vidieckej turistiky. Umožňuje využívanie výpočtovej techniky, uplatňovanie právnych predpisov a spoločenských noriem, vyvíjať špecifické činnosti vo vidieckej turistike podľa miestnych a prírodných podmienok na uspokojovanie rekreačných potrieb a záujmov turistov. Taktiež umožňuje absolventom uplatniť sa v oblasti vidieckej turistiky ako technicko-hospodárski alebo prevádzkovi pracovníci. V štátnych, družstevných a súkromných turistických prevádzkach a zariadeniach, v podnikoch a organizáciách poľnohospodárstva a lesného hospodárstva, ktorí sa zaoberajú vidieckou turistikou a najmä vlastnej podnikateľskej turistickej činnosti na vidieku [66].“

### **Možnosť štúdia po absolvovaní študijného odboru**

Po úspešnom absolvovaní štúdia majú absolventi odboru vidiecka turistika možnosť ďalšieho vzdelávania na vysokej škole s obdobným zameraním.

### **Pracovné uplatnenie absolventov:**

*Riadiace funkcie v malých a stredných podnikoch, podnikanie ako poskytovateľ služieb vidieckeho cestovného ruchu, práca na pozíciách v turistických informačných kanceláriách, funkcie stredného a vyššieho manažmentu vo veľkých organizáciách ako sú hotelové spoločnosti [66].*

## **8.2.12 Poľnohospodárstvo**

Odbor 4512 L poľnohospodárstvo predstavuje 2-ročné nadstavbové štúdium s maturitou, ktoré môžu sledovať absolventi s ukončeným úplným stredným vzdelaním s maturitou. Nadstavbové štúdium majú žiaci možnosť študovať na Strednej odbornej škole polytechnickej v Liptovskom Mikuláši [67].



## **8.3 GASTRONÓMIA**

Do oblasti gastronómie sú zaradené odbory ako potravinárstvo, kuchár, čašník/servírka, cukrár, pekár a podobne. V Žilinskom kraji je v súčasnosti evidovaných približne 11 hotelových akadémií a stredných odborných, či spojených škôl, zameraných na oblasť gastronómie. V roku 2019 vyštudovalo odbor kuchár takmer 1 200 žiakov, z ktorých takmer 70% predstavovali muži a približne 28% absolventov sa zamestnalo vo vyštudovanom odbore. Priemerná mzda v roku 2018 predstavovala v odbore kuchár 819€. Odbor čašník/servírka absolvovalo v roku 2018 785 žiakov, pričom približne 79% absolventov tvorili ženy. Vo vyštudovanom odbore sa však zamestnalo iba 10% absolventov a priemerná mzda absolventov v roku 2018 predstavovala sumu 801€. Potravinársku výrobu v roku 2018 vyštudovalo 48 žiakov, pričom 54% absolventov tvorili ženy. Miera nezamestnanosti v danom odbore však v roku 2018 predstavovala až 56% [53]. Nasledujúce podkapitoly obsahujú opis a charakteristiku vybraných študijných a učebných odborov, zameraných na oblasť gastronómie.

### **8.3.1 Potravinárstvo, spracúvanie mlieka**

Cieľom daného študijného odboru je „vzdelávanie a výchova kvalifikovaných odborníkov pre jednotlivé odvetvia potravinárskeho priemyslu“. V 1. – 3. ročníku sa žiaci zameriavajú na štúdium všeobecného potravinárstva a v 3. – 4. ročníku sa žiaci zameriavajú na spracovanie mlieka. Štúdium daného odboru v Žilinskom kraji ponúka Stredná odborná škola poľnohospodárstva a služieb na vidieku v Žiline. Štúdium v danom ŠO sa realizuje spojením teoretického vyučovania s praktickou prípravou, ktorá zahŕňa praktické cvičenia a odbornú prax. Po absolvovaní štúdia žiaci získajú úplné stredné odborné vzdelanie so zameraním na oblasť spracúvania mlieka [54].

#### **Charakteristika absolventa**

Absolvent študijného odboru 2940 M potravinárstvo so zameraním 05 spracúvanie mlieka vie po ukončení štúdia hodnotiť, kontrolovať a dohliadať na výrobu potravín. Okrem všeobecného vzdelávania získa žiak po absolvovaní štúdia aj odborné znalosti z oblasti biológie, chémie ale aj ekonomicky či technicky zameraných odborných predmetov. Počas štúdia sa žiak pripravuje na zvládnutie základných úkonov v prevádzkových a laboratórnych podmienkach, pričom príprava prebieha kombináciou teoretického vyučovania a praktickej prípravy. Absolvent daného študijného odboru sa uplatní „pri výkone povolania technológa, majstra, laboranta, stredného manažéra v odvetviach potravinárskeho priemyslu, ako aj v oblasti kontroly potravín, v súkromnom podnikaní. Absolvent je schopný orientovať sa v problematike potravinárskej technológie, v problematike analýzy a hodnotenia potravín, potravinárskej legislatívy [68].“

#### **Možnosť štúdia po absolvovaní študijného odboru**

Po úspešnom absolvovaní štúdia majú absolventi študijného odboru potravinárstvo možnosť ďalšieho štúdia formou vysokoškolského štúdia s prírodným zameraním alebo formou vyššieho odborného štúdia priamo v SOŠ PRED ZA.

#### **Pracovné uplatnenie absolventov**

*V potravinárskom priemysle, distribúcii potravín, v obchode, službách, laboratóriách, v kontrolných orgánoch – hygiena potravín, vo výskume, podnikaní [68].*

### **8.3.2 Potravinárstvo, potravinár – kvalitár**

Odbor 2940 M potravinárstvo so zameraním 09 potravinár, kvalitár predstavuje 4 ročné štúdium, určené pre absolventov 9. ročníka ZŠ, ktorého cieľom je vzdelávanie budúcich kvalifikovaných absolventov v danom odbore. Štúdium daného štvorročného odboru poskytuje Stredná odborná škola poľnohospodárstva a služieb na vidieku v Žiline [69].



### **Charakteristika absolventa**

Absolvent študijného odboru 2940 M Potravinárstvo so zameraním 09 potravinár kvalítár vie po ukončení štúdia aplikovať poznatky o hlavných surovinách a pomocných látkach vo výrobnom procese. „Vie samostatne vykonávať práce na úseku hodnotenia, kontroly a výroby potravín. Absolventi sú taktiež dodatočne kvalifikovaní, aby mohli poskytnúť poradenstvo v oblasti spracúvania potravín a kvality potravín, v oblasti výživy.

Absolvent vie vysvetliť základné kontrolné metódy používané v jednotlivých odvetviach potravinárskeho priemyslu, ako aj hodnotiť hygienu a kvalitu potravín, či vykonávať kontrolu dodržiavania zásad obchodu s potravinami [\[69\]](#)“.

### **Možnosť štúdia po absolvovaní študijného odboru**

Po úspešnom absolvovaní štúdia majú absolventi študijného odboru potravinárstvo možnosť ďalšieho štúdia formou vysokoškolského štúdia s prírodným zameraním alebo formou vyššieho odborného štúdia priamo v SOŠ PRED ZA. Pracovné uplatnenie absolventov. Absolventi sa po ukončení štúdia uplatnia v potravinárskych laboratóriách, na úseku hygieny a potravinárskeho dozoru, či v oblasti poradenstva a výživy. Absolventi sa uplatnia taktiež v oblasti distribúcií potravín a výživových doplnkov v kontrolných orgánoch, ako aj v podnikaní v potravinárstve, v gastronómii a vo výskume. Absolvent študijného odboru potravinárstvo so zameraním potravinár, kvalítár sa uplatní po ukončení štúdia aj v podnikoch potravinárskeho priemyslu, v oblasti predaja potravín a v špecifických kvalifikovaných službách [\[69\]](#).

### **8.3.3 Biochemik - mliekarská výroba**

Štúdium trojročného učebného odboru umožňuje Stredná odborná škola polytechnická v Liptovskom Mikuláši. Cieľom učebného odboru 2987 H biochemik so zameraním 01 mliekarská výroba je vzdelávanie odborníkov v oblasti mliekarskej výroby. Štúdium v danom UO sa realizuje spojením teoretického vyučovania s praktickou prípravou, pričom praktické vyučovanie je zabezpečené prostredníctvom firiem v rámci duálneho vzdelávania, a to SAVWNCIA Formage & Dairy SK a.s. Počas štúdia získajú študenti teoretické vedomosti a praktické skúsenosti z oblasti biochémie, technologických postupov a receptúr v mliekarskej výroba či z oblasti laboratórneho hodnotenia potravín [\[70\]](#).

### **Charakteristika absolventa**

Absolvent trojročného učebného odboru 2987 H 01 biochemik – mliekarská výroba je po ukončení štúdia kvalifikovaným pracovníkom v oblasti mliekarskej výroby. Absolvent vďaka získaným vedomostiam a skúsenostiam dokáže posudzovať základné a pomocné suroviny vyskytujúce sa v oblasti mliekarskej výroby. Počas štúdia získa žiak skúsenosti s kontrolou nastavenia technologických procesov vo výrobnom procese a obsluhou strojov a zariadení na spracovanie mlieka. Po ukončení štúdia vie absolvent vyrábať mlieko a mliečne výrobky podľa receptúr a technologických postupov a dodržiavať zásady HACCP, BOZP [\[70\]](#).

### **Možnosť štúdia po absolvovaní učebného odboru**

Po úspešnom absolvovaní štúdia majú absolventi učebného odboru biochemik so zameraním na mliekarskú výrobu možnosť ďalšieho štúdia formou nadstavbového štúdia v danej oblasti [\[70\]](#).

### **Pracovné uplatnenie absolventov:**

*V potravinárstve, vo veľkovýrobných podmienkach v stredných a malých podnikoch mliekarského priemyslu pri predaji, hodnotení potravinárskych výrobkov získaných spracovaním mlieka pri expedícii predaji pri hodnotení kvality potravinárskych výrobkov z mlieka a ďalších službách, v samostatnom podnikaní pri spracovaní mlieka, výrobe mliečnych výrobkov, masla, syrov, tvarohov, jogurtov [\[70\]](#).*

### **8.3.4 Potravinárska výroba**

Učebný odbor 2982 F potravinárska výroba je určený pre žiakov končiacich v nižšom ako 9. ročníku základnej školy. Ide o 2 ročný učebný odbor so zameraním na odborné činnosti v oblasti potravinárskej výroby a technológií. Daný učebný odbor je možné študovať na Strednej odbornej škole polytechnickej v Liptovskom Mikuláši. Štúdium v danom učebnom odbore sa realizuje spojením teoretického vyučovania s praktickou prípravou, pričom praktické vyučovanie je prebieha formou výcviku na pracoviskách firmy Liptovské pekárne a cukrárne VČELA – Lippek K.s. v Liptovskom Mikuláši (pekáreň) a v Liptovskom Hádku (cukrárenská výroba) [\[71\]](#).

### **Charakteristika absolventa**

Počas štúdia učebného odboru potravinárska výroba, žiak nadobudne množstvo vedomostí a skúsenosti v oblasti potravinárskej výroby a technológií, naučí sa pracovať so surovinami a materiálmi v potravinárskej výrobe, dodržiavať správne technologické postupy a používať príslušné nástroje, náradia, stroje a zariadenia pri výrobnom procese potravinárskych produktov a dodržiavať zásady hygieny, protipožiarnej ochrany a BOZP. Absolvent taktiež vie pripraviť pracovisko, uskutočňovať práce v expedícii a uskutočniť jednoduchú sanitáciu príslušných nástrojov a zariadení potravinárskych liniek, ako aj sanitačné opatrenia na pracovisku [\[71\]](#).

### **Možnosť štúdia po absolvovaní učebného odboru**

Po úspešnom absolvovaní Kurzu IX. ročníka, ktorý zabezpečuje SOŠ polytechnická, môže žiak študovať a rozvíjať svoje vedomosti v 3-ročnom učebnom odbore biochemik – mliekarská výroba [\[71\]](#).

### **Pracovné uplatnenie absolventov**

*Po úspešnom absolvovaní štúdia sa absolvent uplatní pri výkone prác v potravinárskej výrobe, pri príprave surovín, obsluhu strojov a zariadené technologických liniek pre výrobu potravinárskych výrobkov, ako aj pri balení a expedícii hotových potravinárskych výrobkov [\[71\]](#).*

### 8.3.5 Čašník/servírka (študijný odbor)

Študijný odbor 6444 K čašník, servírka, poskytuje spojenie teoretického vyučovania s praktickým vyučovaním, kde žiaci počas štúdia nadobudnú množstvo zručností a praktických skúseností v oblasti gastronómie a stolovania. Daný študijný odbor je možné v Žilinskom kraji študovať v Žiline, Martine, Námestove, Dolnom Kubíne ako aj v Čadci [72], [73], [74], [75], [76].

#### Charakteristika absolventa

Absolvent študijného odboru 6444K Čašník, servírka ovláda práce spojené s oblasťou gastronómie a stolovaním, pozná suroviny, nápoje a technológiu ich výroby, zásady uplatňovania gastronomických pravidiel, ako aj pravidiel pri zostavovaní jedálnych a nápojových lístkov. Vie prijímať a registrovať objednávky, vie podávať informácie o jedlách a nápojoch, ovláda predpisy o HACCP. Absolvent po úspešnom ukončení štúdia ovláda zásady organizácie práce vo výrobnom, odbytovom a ubytovacom stredisku a pravidlá techniky obsluhy, ako aj obsluhy pri osobitých druhoch slávnostného stolovania,



vie dokončovať pokrmy pred zrakom host'a. Pri svojej práci absolvent používa zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a hygienické pravidlá. Absolvent taktiež vie komunikovať a pozná zásady správania sa v kontakte s host'om, zákazníkmi a spolupracovníkmi. Vie pracovať s registračnou pokladnicou, výpočtovou technikou, inkasovať a robiť vyúčtovanie. [73], [75], [77]

#### Možnosť štúdia po absolvovaní študijného odboru

Po absolvovaní študijného odboru čašník/servírka má absolvent možnosť ďalšieho štúdia na vysokej škole alebo formou pomaturitného štúdia [112].

#### Pracovné uplatnenie absolventov

Absolvent je po úspešnom ukončení študijného odboru pripravený pracovať a vykonávať činnosti v oblasti riadenia prevádzok spoločného stravovania a cestovného ruchu, vie sa uplatniť ako odborný-prevádzkový pracovník alebo ako pracovník technicko-hospodárskych funkcií. Absolvent je pripravený vykonávať náročné pracovné činnosti v oblasti riadenia prevádzok spoločného stravovania a cestovného ruchu, svoje uplatnenie nájde aj ako prevádzkar, vedúci pracovník, hlavný čašník, barman, barista, someliér, či skladník. Absolvent štvorročného študijného odboru je kvalifikovaný zamestnanec, ktorý je schopný samostatne pracovať v oblasti gastronómie a spoločného stravovania ako pracovník v reštauráciách, hoteloch, v ostatných zariadeniach spoločného stravovania a cestovného ruchu aj ako živnostník [72], [73], [74], [75], [76].



### **8.3.6 Čašník/servírka (učebný odbor)**

Odbor čašník/servírka je možné študovať aj ako trojročný učebný odbor, ktorého cieľom je vzdelávať kvalifikovaných pracovníkov v oblasti gastronómie. Žiaci sa počas štúdia naučia ovládať jednoduchú i zložitú obsluhu, osvoja si techniku prípravy miešaných nápojov, ako aj techniku dokončievania jedál a nápojov pri stole host'a (flambovanie, tranžírovanie a pod.). Odborný výcvik, ktorý absolvujú žiaci Hotelovej akadémie v Liptovskom Mikuláši sa uskutočňuje v školskom pracovisku praktického vyučovania, ktorým je Reštaurácia a kaviareň Mladosť, Školská jedáleň pod vedením majstrov odbornej výchovy. Odborný výcvik prebieha aj u zmluvných partnerov, medzi ktorých patrí Hotel Jánošík, Hotel Grand, Tri studničky, FIM, Družba, Wellness Hotel Chopok, Relax Hotel Avena, Strachanovka, Grand Hotel Kempinski a iní. Počas štúdia sa žiaci Hotelovej akadémie v Liptovskom Mikuláši môžu zúčastniť domácich i medzinárodných odborných súťaží ako aj odborného výcviku v zahraničí. Daný učebný odbor je možné študovať v Žilinskom kraji v Žiline, Liptovskom Mikuláši, Martine, Ružomberku, Námestove, Dolnom Kubíne ako aj v Čadci [72], [73], [74], [75], [76] [78], [79].

#### **Charakteristika absolventa**

Žiak počas štúdia získa vedomosti z ochrany zdravia a z oblasti racionálnej výživy a jej zásady vie uplatňovať v životospráve. Absolvent taktiež disponuje vedomosťami z oblasti techniky obsluhy a vedomosťami o bežnom i špeciálnom inventári na úseku obsluhy a jeho praktickom použití. Absolvent vie v praxi uplatňovať gastronomické pravidlá pri zostavovaní nápojového lístka a čiastočne i jedálneho lístka, ovláda predpisy HACCP a vie ich uplatniť aj pri výkone svojej práce. Pozná suroviny, nápoje a technológiu ich prípravy, receptúry a technologické postupy bežných a náročných jedál. Absolvent ovláda prípravu stolovania, prijímanie jednoduchých i zložitých objednávok, podávanie informácií o jedlách a nápojoch, účtovanie na registračnej pokladnici, inkasovanie tržieb a vyúčtovanie. Absolvent vie pripraviť pracovisko a ovláda práce spojené so stolovaním. Vie podávať základné informácie o jedlách a nápojoch, vie účtovať, inkasovať tržby, robiť vyúčtovanie, písať jedálne lístky. Ovláda obsluhu aj vo výberových podnikoch spoločného stravovania a pri slávnostných príležitostiach. Dokáže pripravovať jednoduché jedlá, minútky, šaláty, múčniky a miešané nápoje [80], [81], [77].

#### **Možnosť štúdia po absolvovaní učebného odboru**

Po ukončení štúdia v učebnom odbore môže absolvent pokračovať v nadstavbovom štúdiu v odbore a získať tak úplné stredné vzdelanie ukončené maturitnou skúškou [77].

#### **Pracovné uplatnenie absolventov**

*Po ukončení štúdia daného učebného odboru 6444 H čašník, servírka je možné uplatnenie absolventov vo funkcii čašníka, servírky v hoteloch, reštauráciách a ostatných zariadeniach spoločného stravovania. Absolvent spĺňa podmienky na výkon práce v danej oblasti, zvláda vysoké požiadavky na krátkodobú pamäť, schopnosť pracovať v tíme a schopnosť sociálneho kontaktu, flexibilitu, sebaovládanie a samostatnosť.*

### **8.3.7 Kuchár**

Študijný odbor 6445 K kuchár poskytuje spojenie teoretického vyučovania s praktickým vyučovaním, kde žiaci počas štúdia nadobudnú množstvo zručností a praktických skúseností v oblasti gastronómie, prípravy jedál a stolovania, ale aj základné vedomosti z oblasti ekonomiky, účtovníctva a administratívy. Daný študijný odbor je možné v Žilinskom kraji študovať v Žiline, Martine, Dolnom Kubíne, Námestove a v Čadci [\[108\]](#), [\[77\]](#), [\[83\]](#), [\[84\]](#).

#### **Charakteristika absolventa**

Absolvent študijného odboru 6445 K kuchár ovláda práce spojené so samostatnou prípravou pokrmov, pozná suroviny, nápoje a technológiu ich výroby. Absolvent vie uplatňovať gastronomické pravidlá pri zostavovaní jedál a nápojov, taktiež ovláda receptúry a technologické postupy bežných, ako aj náročných jedál, zásady dietiky a osobitosti detskej výživy. Absolvent počas štúdia nadobudne základné skúsenosti a vie používať pracovné stroje, zariadenia a pod. Absolvent daného študijného odboru organizuje práce v bežnej prevádzke a pri gastronomických akciách, pripravuje pokrmy teplej a studenej kuchyne podľa receptúr, pripravuje minútkové pokrmy a špeciality, vie vykonávať výpočty pri kalkulácii jedál a nápojov, ovláda techniku expedície a estetickú úpravu jedál. Okrem uvedených znalostí, absolvent po ukončení štúdia pozná a ovláda predpisy o HACCP, zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygienické a protipožiarne opatrenia v spoločnom stravovaní a vie odborne komunikovať so zákazníkom. Taktiež pozná zásady spotrebiteľskej výchovy a ochrany spotrebiteľa [\[85\]](#), [\[86\]](#).

#### **Možnosť štúdia po absolvovaní študijného odboru**

Po absolvovaní študijného odboru kuchár má absolvent možnosť ďalšieho štúdia na vysokej škole alebo formou pomaturitného štúdia.

#### **Pracovné uplatnenie absolventov**

*Po úspešnom absolvovaní študijného odboru 6445 K kuchár sa absolvent uplatní v oblasti spoločného stravovania, ale aj ako samostatný podnikateľ. Absolvent môže vykonávať funkciu kuchára, šéfkuchára a kuchára špecialistu v hoteloch, reštauráciách a ostatných zariadeniach spoločného stravovania. Počas štúdia nadobudne žiak množstvo vedomostí a zručností, vďaka ktorým spĺňa predpoklady vykonávať manažérske funkcie v oblasti gastronómie a spoločného stravovania [\[86\]](#).*

### **8.3.8 Kuchár (učebný odbor)**

Odbor kuchár je možné študovať aj ako trojročný učebný odbor s kódom 6445 H kuchár, ktorého cieľom je vzdelávať kvalifikovaných pracovníkov v oblasti gastronómie, prípravy jedál a spoločného stravovania. Absolventi sa počas štúdia naučia nielen základné gastronomické pravidlá, receptúry ale aj technologické postupy bežných a náročnejších jedál. Daný učebný odbor je možné študovať v Žilinskom kraji v Žiline, Liptovskom Mikuláši, Martine, Ružomberku, Námestove, Dolnom Kubíne ako aj v Čadci.

Odborný výcvik sa na Hotelovej akadémii v Liptovskom Mikuláši uskutočňuje v školskom pracovisku praktického vyučovania Reštaurácia a kaviareň Mladosť, Školská jedáleň pod vedením majstrov odbornej výchovy. Taktiež odborný výcvik prebieha aj u zmluvných partnerov, medzi ktorých patrí Hotel Jánošík, Hotel Grand, Tri studničky, FIM, Družba, Wellness Hotel Chopok, Relax Hotel Avena, Strachanovka a pod. Počas štúdia majú žiaci možnosť zúčastniť sa domácich i medzinárodných odborných súťaží. Žiakom je tiež poskytovaná príležitosť, ako je absolvovanie odborného výcviku v zahraničí.

### **Charakteristika absolventa**

Po absolvovaní trojročného učebného odboru 6445 H kuchár, absolvent ovláda prípravu jedál teplej a studenej kuchyne vrátane diétnych pokrmov, polotovarov, teplých nápojov. Ovláda úpravu jedál pre bežné a slávnostné príležitosti, zásady ošetrovania všetkých druhov nápojov. Absolvent taktiež ovláda receptúry a technologické postupy jedál, pozná zásady uskladnenia a spracovania surovín, ovláda estetickú úpravu jedál. Absolvent sa taktiež vie orientovať v nových trendoch gastronómie [80], [87].

### **Možnosť štúdia po absolvovaní učebného odboru**

Po úspešnom ukončení študijného odboru má absolvent možnosť získať maturitu formou nadstavbového štúdia v odbore spoločné stravovanie, podnikanie v remeslách a službách alebo v inom odbore totožného zamerania.

### **Pracovné uplatnenie absolventov**

Po ukončení štúdia daného učebného odboru 6445 H kuchár, možné uplatnenie absolventov vo funkcii šéfkuchára či kuchára v hoteli, reštaurácii a iných prevádzkach spoločného stravovania. Absolvent nájde uplatnenie aj v cateringových službách. Taktiež sa absolvent daného učebného odboru môže uplatniť ako samostatne podnikajúca osoba v odbore gastronómie.

## **8.3.9 Cukrár**

Učebný odbor 2964 H cukrár poskytuje spojenie teoretického vyučovania s praktickým vyučovaním, kde žiaci počas štúdia nadobudnú množstvo zručností a praktických skúseností v oblasti gastronómie, konkrétne, ale aj základné vedomosti z oblasti ekonomiky. Teoretické vyučovanie prebieha v priestoroch školy a praktické vyučovanie je organizované vo vlastnom pracovisku praktického vyučovania alebo priamo na zmluvných pracoviskách zamestnávateľov.

Cieľom daného učebného odboru je príprava pracovníkov s kvalifikáciou robotníckeho povolania v odbore cukrár. Žiaci sú počas štúdia pripravovaní na prácu pri pásovej výrobe zákuskov, ich zdobenie, obsluhu a ovládanie strojov pri výrobe zákuskov. Daný učebný odbor je možné v Žilinskom kraji študovať na stredných odborných školách a hotelových akadémiách v Žiline, Liptovskom Mikuláši, Martine, Ružomberku, Čadci, Dolnom Kubíne a v Námestove [88], [89], [90], [91]

### **Charakteristika absolventa**

Absolvent učebného odboru 2964 H Cukrár po úspešnom ukončení štúdia získava prvú kvalifikáciu na úrovni stredného odborného vzdelania. Po ukončení prípravy je kvalifikovaný odborník v cukrárskej výrobe, ktorý je schopný samostatne vykonávať odborné technické a technologické činnosti v jednotlivých odvetviach potravinárskeho priemyslu. Absolvent vie ovládať stroje a zariadenia, príslušné technológie, ovláda základy ekonomiky výroby a služieb. Absolvent spĺňa všetky predpoklady na to, aby po príslušnej praxi vedel posudzovať základné a pomocné suroviny, kontrolovať nastavenie technologických parametrov vo výrobnom procese, vyrábať výrobky podľa technologických postupov a receptúr, dodržiavať a uplatňovať zásady HACCP a BOZP. Absolvent daného učebného odboru sa vie orientovať na trhu práce, aktívne komunikovať, vie využívať informačné a komunikačné technológie [\[92\]](#), [\[91\]](#).

### **Možnosť štúdia po absolvovaní učebného odboru**

Po absolvovaní trojročného učebného odboru cukrár má absolvent možnosť ďalšieho štúdia formou nadstavbového štúdia [\[91\]](#).



### **Pracovné uplatnenie absolventov**

*Absolvent učebného odboru cukrár sa po úspešnom ukončení štúdia uplatní ako odborník v cukrárskej výrobe alebo ako živnostník vo vlastnej výrobe a dielni [\[91\]](#).*

### **8.3.10 Hotelová akadémia**

Študijný odbor 6323 K hotelová akadémia, predstavuje 5-ročný odbor, ktorý pripravuje žiakov pre kvalifikované vykonávanie práce v oblasti hotelierstva, reštauračného stravovania a účelového stravovania. Žiaci počas štúdia nadobudnú všeobecné vzdelanie, najmä ekonomického zamerania, ako aj odborné vedomosti, zručnosti a návyky. Po splnení požiadaviek a po absolvovaní tretieho ročníka môže žiak vykonať dobrovoľnú záverečnú skúšku v odbore čašník, servírka. Počas štúdia sa žiaci vzdelávajú až troch cudzích jazykoch, čo im umožňuje odborný rast a vývoj v zahraničí. Vybrané stredné školy ponúkajú žiakom možnosť zúčastniť sa na rôznych súťažiach zručnosti, v súťaži Stredoškolskej odbornej činnosti, ale aj na výstavách v rámci okresu, kraja, ale aj s celoslovenskou pôsobnosťou. Vybraní žiaci získajú počas štúdia možnosť absolvovať zahraničnú prax v Nemecku, Francúzsku, Taliansku, Grécku a na Cypre.

Odborná prax niektorých stredných škôl prebieha priamo u rôznych zamestnávateľov ako aj v priestoroch školských zariadení. Daný študijný odbor majú žiaci možnosť študovať v mestách Žilina, Martin, Ružomberok, Čadca, Liptovský Mikuláš, Námestovo a Dolný Kubín [91], [80], [93], [94], [95], [84], [96].

### **Charakteristika absolventa**

Absolvent študijného odboru 6323 K Hotelová akadémia sa po úspešnom ukončení štúdia stáva kvalifikovaným pracovníkom so širokým odborným profilom a všeobecným vzdelaním, ktorý je schopný vykonávať odborné činnosti a riešiť problémy v rôznych formách podnikateľských subjektov hotelierstva a v spoločnom stravovaní. Absolvent ovláda a aktuálne využíva informačno-komunikačné technológie, základy hospodárskej korešpondencie a účtovnej evidencie, taktiež dokáže zostaviť ponuku produktov a aplikovať nástroje marketingu pri realizácii podnikateľských zámerov. Absolvent daného študijného odboru je dostatočne tvorivý a flexibilný, vie sa rýchlo adaptovať na meniace sa podmienky a situáciu na trhu práce a na zmenené sociálne podmienky [95], [84], [96].

### **Možnosť štúdia po absolvovaní študijného odboru**

Po absolvovaní daného študijného odboru má absolvent možnosť ďalšieho štúdia formou vysokoškolského vzdelania zameraného predovšetkým na oblasť gastronómie a hotelierstva.

### **Pracovné uplatnenie absolventov**

*Absolvent sa po ukončení štúdia môže uplatniť v pozíciách ako napríklad manažér hotelových a gastronomických zariadení, ako čašník, prevádzkar či recepčný alebo aj ako šéfkuchár, kuchár, či špecialista. Po úspešnom absolvovaní daného študijného odboru sa absolvent uplatní aj ako pracovník pohostinstva a hotelovej prevádzky. Absolvent taktiež nájde uplatnenie aj v zahraničných hotelových a gastronomických prevádzkach, ako aj samostatne podnikajúca osoba v predmetnej oblasti [137], [139], [96].*

### **8.3.11 Mäsiar - lahôdkar**

Trojročný učebný odbor 2954 H mäsiar, ponúka žiakom kvalitné odborné vzdelanie, ktoré je zabezpečované kvalifikovanými inštruktormi. Žiaci sa počas štúdia naučia výrobný proces od spracovania mäsa, cez výrobu mäsových výrobkov, až po distribúciu výrobkov konečnému spotrebiteľovi priamo v prevádzke. Žiaci sa tiež naučia pracovať s najmodernejšími technológiami využívanými pri spracovaní mäsa. Štúdiom daného učebného odboru v Žilinskom kraji ponúkajú dve stredné školy v Žiline a v Námestove. Okrem odborného výcviku je žiakom daného odboru, študujúcim v Námestove umožnené štúdium v systéme duálneho vzdelávania. Odbornú prípravu môžu žiaci absolvovať priamo u zamestnávateľov, ako napríklad Mäsovýroba Peter Jendrášek, Mäsovýroba Bartoš, či Mäsovýroba Anton Skurčák [97], [98].

### **Charakteristika absolventa**

Absolvent učebného odboru 2954 H mäsiar získa počas trojročného štúdia teoretické ale aj praktické skúsenosti v oblasti mäsovýroby a spracovania mäsa.

Absolvent ovláda výrobný proces práce s mäsom od spracovania mäsa, výroby produktov, až po distribúciu výrobkov konečnému spotrebiteľovi [97],.

### **Možnosť štúdia po absolvovaní študijného odboru**

Po absolvovaní učebného odboru 2954 H mäsiar, majú žiaci možnosť pokračovať v štúdiu formou nadstavbového štúdia a získať tak maturitné vysvedčenie. Okrem nadstavbového štúdia môžu žiaci absolvovať po úspešnom absolvovaní daného učebného odboru aj špeciálne kurzy, ktoré im umožňujú rozšíriť odbornú kvalifikáciu [97].

### **Pracovné uplatnenie absolventov**

*Absolvent daného učebného odboru sa uplatní ako zamestnanec alebo ako samostatne zárobkovo činná osoba v oblasti mäsovýroby a spracovania mäsa.*

### **8.3.12 Hostinský**

Učebný odbor 6489 H hostinský predstavuje trojročný odbor zameraný na vzdelávanie a výchovu žiakov, ktorí budú predstavovať odborníkov v oblasti stravovacích služieb. Vzdelávanie zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie, pričom teoretické vyučovanie prebieha v priestoroch školy a praktické vyučovanie prebieha v súkromných gastronomických zariadeniach. Daný učebný odbor je možné v Žilinskom kraji študovať na dvoch stretých školách v Dolnom Kubíne [99], [100].

### **Charakteristika absolventa**

Absolvent daného učebného odboru ovláda jednoduchú a zložitú obsluhu, ako aj prípravu jedál v zariadeniach spoločného stravovania. Pri bežných prevádzkach, ako aj pri slávnostných príležitostiach, vie absolvent uviesť hostí a poskytnúť pomoc klientom pri výbere z jedálneho lístka. Absolvent počas štúdia nadobudne množstvo praktických skúseností.

Vie pripraviť miešané nápoje, pripraviť jednoduché jedlá, minútky, šaláty, a múčniky, vie dokončiť jedlá pred host'om a pripravuje tabule na slávnostné príležitosti, ubytovanie hostí a pod. Absolvent taktiež vie pripraviť pracovisko a ovláda všetky práce spojené so stolovaním. Absolvent počas štúdia získa schopnosť komunikovať v cudzom jazyku, riešiť problémové úlohy a pracovať v skupine. Absolvent je schopný prijímať zodpovednosť za vlastnú prácu a za prácu ostatných. Po absolvovaní vzdelávacieho programu získava zručnosti pri práci s osobným počítačom a internetom [100].

### **Možnosť štúdia po absolvovaní študijného odboru**

Po absolvovaní učebného odboru 6489 H hostinský, majú žiaci možnosť pokračovať v štúdiu formou nadstavbového štúdia a získať tak maturitné vysvedčenie.

### **Pracovné uplatnenie absolventov**

Absolventi predmetného učebného odboru nájdu uplatnenie ako kuchári, čašníci alebo pracovníci vo všetkých druhoch stravovacích zariadení. Absolventi sa taktiež môžu uplatniť aj ako samostatne zárobkovo činné osoby v oblasti stravovacích služieb [99].

### **8.3.13 Spoločné stravovanie – nadstavba**

Študijný odbor 6421 L spoločné stravovanie predstavuje dvojročný odbor, ktorý prehľbuje a rozširuje odborné vedomosti a zručnosti žiakov získané v trojročnom učebnom odbore. Študijný odbor žiakov vzdeláva a poskytuje im odborné vedomosti o organizácii a prevádzke zariadenia spoločného stravovania, zabezpečovaní technického vybavenia a údržby prevádzky a taktiež žiakov pripravuje na samostatnú podnikateľskú činnosť. Daný študijný odbor je možné v Žilinskom kraji študovať v Žiline, Martine, Čadci a v Námestove [101], [102], [103].

### **Charakteristika absolventa**

„Absolvent študijného odboru 6421 L 00 spoločné stravovanie je kvalifikovaný odborník, schopný samostatne pracovať v oblasti spoločného stravovania aj na stredných stupňoch riadenia, taktiež ako samostatne zárobkovo činná osoba. Po ukončení prípravy ovláda práce spojené s technikou obsluhy, technikou prípravy pokrmov, pozná suroviny, nápoje a technológiu ich výroby, zásady uplatňovania gastronomických pravidiel, receptúry a technologické postupy bežných jedál, ovláda zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, kultivované a spoločenské správanie, vie odborne komunikovať so zákazníkom, ovláda 2 cudzie jazyky, pozná zásady vedenia účtovníctva a administratívy, pozná problematiku marketingu a manažmentu, je schopný efektívne využívať informačné a komunikačné technológie pre osobný rast a výkonnosť v práci. Má predpoklady vykonávať manažérske funkcie, spĺňa podmienky na výkon práce v danej oblasti. V pracovnej pozícii absolvent zvláda vysoké požiadavky na krátkodobú pamäť, schopnosť pracovať v tíme a schopnosť sociálneho kontaktu, flexibilitu, sebaovládanie a samostatnosť [104].“

### **Možnosť štúdia po absolvovaní študijného odboru**

Po úspešnom absolvovaní študijného odboru 6421 L spoločné stravovanie môže absolvent pokračovať v štúdiu na vysokej škole [104].

### **Pracovné uplatnenie absolventov**

*Absolvent daného študijného odboru sa po absolvovaní štúdia uplatní ako zamestnanec, prípadne samostatne zárobkovo činná osoba v oblasti stravovania a gastronómie.*

### **8.3.14 Pekár**

Učebný odbor 2962 H pekár predstavuje trojročný odbor bez maturity a s výučným listom. Daný odbor bolo možné študovať na SOŠ obchodu a služieb v Čadci, no pre nasledujúci školský rok (2021/2022) tento učebný odbor už v ponuke školy nie je uvedený.

### 8.3.15 Podnikanie v potravinárstve

2940 6 08 podnikanie v potravinárstve predstavuje štvorročný študijný odbor. Cieľom je vzdelávanie budúcich odborníkov v oblasti potravinárstva, ktorí nájdu uplatnenie ako technológovia, majstri, laboranti alebo manažéri v prevádzkach potravinárskeho priemyslu. Daný študijný odbor ponúka Stredná odborná škola polytechnická v Liptovskom Mikuláši, avšak ŠO nie je zaradený medzi odpory pre školský rok 2021/2022 [105].

## 8.4 VČELÁRSTVO

Záujem o včelárstvo v Slovenskej republike posledné roky stúpa aj vďaka investíciám Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka. Vďaka nárastu záujmu o včelárstvo sa tak Slovenská republika stala jednou z mála krajín EÚ, kde počty včelárov stúpajú [106].

Tabuľka 22 Vývoj počtu včelárov a včelstiev

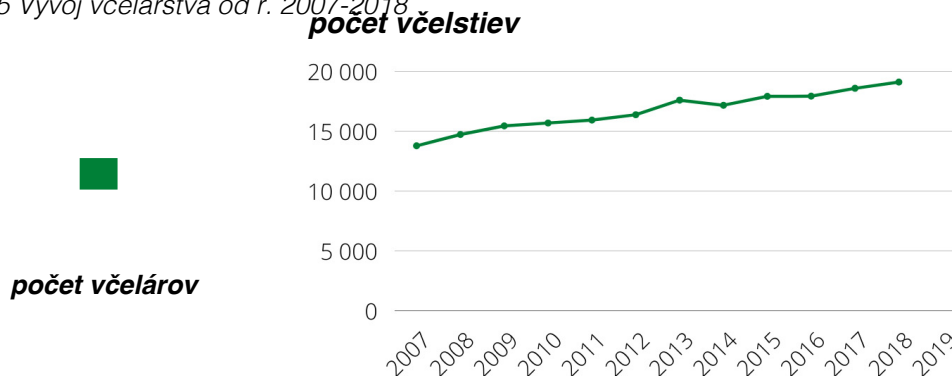
Rok	Počet včelárov spolu	Počet organizovaných včelárov	Počet neorganizovaných včelárov	% neorganizovaných včelárov
2013	16 955	16 539	416	2,45
2014	17 598	17 090	508	2,89
2015	17 171	16 607	564	3,28
2016	17 913	17 051	862	4,81
2017	17 926	16 916	1 010	5,63
2018	18 586	17 243	1 343	7,22

Zdroj: mpsr.sk

Koncom roka 2019 bolo v Slovenskej republike evidovaných približne 19 105 včelárov s približne 305 tis. včelstvami. Vďaka národnému programu na podporu stabilizácie a rozvoja slovenského včelárstva získali v roku 2019 Slovenskí včelári až 1,5 milióna eur [115]. Celkovo bola však suma poskytnutá včelárom od MPRV SR vyššia. Okrem 1,5 milióna získali včelári v roku 2019 aj mimoriadnu podporu na opeľovaciú činnosť vo výške 1,1 milióna eur a taktiež agrozozort poskytol finančnú pomoc včelárom, ktorých postihol včelí mor, v celkovej výške 152 000 € [107].



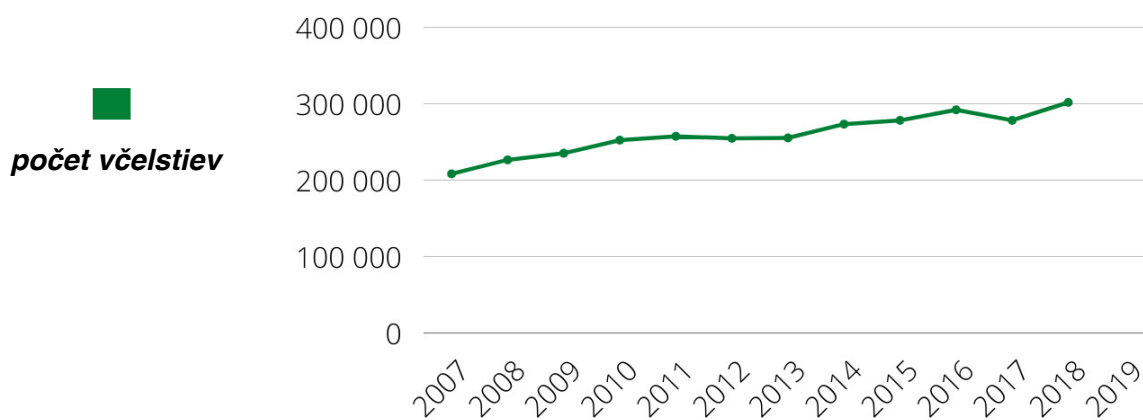
Graf 5 Vývoj včelárstva od r. 2007-2018



Zdroj: Centrálny register včelstiev, údaje k 31.5. príslušného roku

Aj keď počet včelárov každoročne stúpa, priemerný vek včelárov v roku 2017 predstavoval 60 rokov. Priemerný vek včelárov je o 10 rokov vyšší ako priemerný vek poľnohospodárov. Z tohto dôvodu je potrebné vzbudiť záujem nielen o včelárstvo ale aj o poľnohospodárstvo u mladých ľudí [108].

Graf 6 Vývoj včelárstva od počet včelstiev



zdroj: Centrálny register včelstiev, údaje k 31.5. príslušného roku

112,58 ton medu v Slovenskej republike, z toho v Žilinskom kraji bolo evidovaných 32 739 včelstiev a vyprodukovaného medu bolo približne 453 ton [109]. Nový Národný program na podporu stabilizácie a rozvoja slovenského včelárstva pre roky 2020/2022, pripravil agrozozor v úzkej spolupráci so slovenskými včelármi. Nový program je modernejší, efektívnejší a prináša aj viaceré novinky a vylepšenia [110].

Pokiaľ chcú však včelári prosperovať, je potrebné adekvátne školenie. V Slovenskej republike je možnosť študovať včelárstvo len na Strednej odbornej škole Pod Bánošom v Banskej Bystrici. Učebný odbor včelár, včelárka je 2-ročný učebný odbor určený pre

absolventov, ktorí získali minimálne stredné odborné vzdelávanie.

Štúdium je zamerané aj na praktické vyučovanie, keďže podiel praktického vyučovania je 50%. Študovať odbor je možné dennou ale aj externou formou štúdia, pričom prevláda externá forma štúdia [\[111\]](#), [\[112\]](#).

Vzdelávanie vo včelárstve na Slovensku je jedným z najšpecifickejších oblastí vzdelávania. Je ťažké hovoriť o systéme celoživotného vzdelávania SDV, keď tradične na Slovensku prevláda včelárenie ako vedľajšie zamestnanie popri hlavnom zamestnaní. Profesionálni včelári, ktorých jediným príjmom je príjem zo včelárenia sa len postupne konštituuju ako rodinné farmy. Na druhej strane záujem pätnásťročných detí o toto štúdium takmer neexistuje. Naopak záujem dospelých je pravdepodobne najvyšší zo všetkých odborov v SCV vôbec.

Včelárstvo sa študuje, v odbore 4582 H včelár, včelárka, skrátenou formou 2 ročného štúdia, ktoré predpokladá, že žiadateľ o štúdiu má ukončené najmenej stredoškolské vzdelanie. Nakoľko v skrátenej forme štúdia sa vyučujú len odborné predmety a odborný výcvik, všeobecnovzdelávacie predmety absentujú.

Študovať je možné dennou aj večernou formou. Veková štruktúra záujemcov o vzdelávanie v oblasti včelárstva je veľmi zaujímavá. V dennom štúdiu prevažujú mladí do 26 rokov, vo večernej forme jednu pätinu poslucháčov tvoria ľudia vo veku do 40 rokov. Celá polovica však pripadá na mužov a ženy medzi štyridsiatkou a päťdesiatkou. Zvyšok pripadá na ľudí starších ako 50 rokov. Tiež je nezvyčajné, že o dennú formu štúdia takmer pravidelne prejavuje záujem iba cca 10 študentov o večernú formu má záujem desaťkrát viac študentov. Z uvedených poznatkov vyplýva, že odbor včelárstvo je vhodným odborom viac pre SCV, nakoľko poskytuje príležitosť pre vedľajší príjem ale aj zmenu životných hodnôt absolventov. Výsledkom je, že Slovensko má stále vysoký podiel vidieckeho obyvateľstva, ktoré je schopné absorbovať možné hospodárske krízy bez väčších otrasov.

I keď včelárstvo je odbor, ktorý je vhodný pre systém celoživotného vzdelávania (SCV), nemôžeme zabúdať na deti, ktoré je dôležité „vrátiť do prírody“. Slovenský zväz včelárov pomáha základným aj stredným školám organizovať včelárske krúžky. Na základných a stredných školách každoročne pracuje okolo 50 včelárskych krúžkov, ktoré sú metodicky vedené SOŠ Pod Bánošom v Banskej Bystrici. Záverečné skúšky absolventov včelárskych krúžkov sú vykonávané tiež v SOŠ Pod Bánošom. Ich úspešné absolvovanie otvára možnosť pre čerpanie podpory pre začínajúcich včelárov podľa príslušného nariadenia vlády. Zo skúseností vieme, že deti základných škôl, dokonca materských škôlok majú záujem o včelárenie, navštevujú včelnice, zaujímajú sa o prácu so včelami, navštevujú náučné chodníky. Uvedené je treba podporovať a rozvíjať.

#### **8.4.1 Zahraničné príklady**

Vzdelávanie vo včelárstve v stredoeurópskych krajinách je veľmi rozdielne. Sú krajiny, kde vzdelávanie úplne absentuje, sú krajiny kde sa vzdelávanie praktizuje iba na úrovni kurzov a sú krajiny, kde sa vzdelávanie praktizuje aj na stredných školách.

Na niektorých školách v zahraničí sú zriadené Centrá odborného vzdelávania a prípravy vo včelárstve, ktoré vykonávajú okrem iného aj kontrolné činnosti. Slovensko patrí medzi málo krajín Európy, kde sa v posledných rokoch darí realizovať vzdelávanie na vysokej úrovni. Česko, Rakúsko, Poľsko: Uvedené krajiny majú zriadenú verejnoprávnu školu, ktorá pôsobí aj ako Centrum odborného vzdelávania a prípravy vo včelárstve. Toto centrum má právo kontrolovať vzdelávanie na iných školách, má právo navrhovať zmeny a organizuje aj záverečné skúšky. Uvedené krajiny okrem Poľska nemajú zriadený učebný odbor včelárstvo pre absolventov základných škôl. Maďarsko: V Maďarsku neexistuje podobne ako v niektorých západoeurópskych krajinách včelárska škola a vzdelávanie sa robí pomocou platených kurzov alebo cez projekty.[\[113\]](#)

## 9 PRÍLEŽITOSTI PRE ROZVOJ A INOVÁCIE

Dané študijné a učebné odbory z oblasti veterinárnej starostlivosti, poľnohospodárstva a agrotroniky, gastronómie a potravinárstva sa v posledných rokoch stretávajú s poklesom záujmu o štúdium. Daný fakt potvrdili aj žiaci zapojení do dotazníkového opytovania, ktorí vnímajú najmä poľnohospodárstvo a agrotroniku ako najmenej zaujímavý a najmenej atraktívny odbor. Medzi problémy, ktoré uberajú na atraktivite daným študijným odborom patria aj nízke platy, kauzy, ktoré vykreslili oblasť poľnohospodárstva v negatívnom svetle, či vysoký záujem žiakov základných škôl o získanie vysokoškolského titulu. Žiaci základných škôl sú taktiež nedostatočne informovaní o možnostiach štúdia vybraných študijných a učebných odborov ako aj o možnostiach budúceho uplatnenia po vyštudovaní daných odborov.

Medzi možné príležitosti pre rozvoj v predmetných študijných a učebných odboroch patrí možnosť ešte užšieho prepojenia teoretického vyučovania formou duálneho vzdelávania, konania exkurzií v podnikoch zameraných na predmetné oblasti.

Medzi zásadné a nutné inovácie patrí najmä využívanie moderných technológií a IKT pri teoretickom ako aj praktickom vyučovaní. Napomôcť pri inovovaní a zvyšovaní atraktivity by mohli aj inovácie a úpravy učebných osnov tak, aby vyhovovali neustále a rýchlo sa meniacim požiadavkám trhu práce.

### 9.1 Analýza inovačného potenciálu

Úloha: Analyzovanie inovačného potenciálu - definovanie oblastí pre inováciu vzdelávacieho procesu (väzba na U2 best practise - učíme sa od najlepších)

Spracovanie: Návrh zvýšenia podielu inovácií vo výukovom procese v rámci poľnohospodárskych študijných odborov vychádza z analýzy súčasného stavu v rámci rozvoja poľnohospodárstva v členských štátoch EÚ (Európskej únie), ale aj napĺňania prijatých stratégií zo strany EK (Európskej komisie).

V rámci poľnohospodárstva je potrebné brať do úvahy nasledujúce stratégie a to:

- Znižovanie podielu produkcie skleníkových plynov (oxidu uhličitého CO<sub>2</sub>, metánu CH<sub>4</sub>, oxidu dusného N<sub>2</sub>O, ...)
- Znižovanie produkcie skládok odpadov prostredníctvom ich energetického zhodnocovania
- Znižovanie podielu odlesňovania
- Zvyšovanie podielu lokálnej produkcie poľnohospodárskych plodín
- Zvyšovanie energetickej nezávislosti v poľnohospodárstve
- Zvyšovanie podielu bez emisnej dopravy a prepravy v poľnohospodárstve

V prípade úplného naplnenia vyššie spomenutých stratégií by sa dosiahlo takzvané cirkulárne poľnohospodárstvo, ktoré by vysoko efektívne prispelo k super minimalizácii produkcie tuhých, tekutých alebo aj plyných „odpadov“ s negatívnym dopadom na klímu.

Pre naplnenie takejto vízie je potrebné doplniť vzdelávací systém do všetkých stupňov vzdelávania a to pre účel zmeny myslenia žiakov a študentov, ktorí na základe principiálneho chápania budú ľahšie presadzovať inovácie v poľnohospodárstve. V oblasti znižovania produkcie skleníkových plynov je potrebné si uvedomiť, že v rámci niektorých procesov nie je možné produkciu znížiť, pretože procesy sú fyzikálne a chemicky dané, ale je možné zminimalizovať prirodzené vypustenie týchto plynov do ovzdušia, vody alebo pôdy. To znamená technologicky tieto látky, najčastejšie plyny uskladniť, alebo upraviť a opätovne ich použiť v rámci poľnohospodárskej produkcie



(CO<sub>2</sub>, CH<sub>4</sub>, ...).

V nasledujúcej tabuľke je zobrazená produkcia bioplynu, ktorý je možné energeticky zhodnotiť v poľnohospodárstve pre účel dosiahnutia bez emisného a energeticky sebestačného poľnohospodárstva:

Tabuľka 1: Výťažky metánu z rôznych typov poľnohospodárskych odpadov a biomasy na 1 kg sušiny substrátu/odpadu

		Výťažok metánu[m <sup>3</sup> CH <sub>4</sub> /kg sušiny]
<b>zvieracie exkrementy vrátane podstielky</b>		
dobytok	nízkoenergetický výkrm (92 % kukur. siláž)	0,12
	stredný výkrm (40 % kukur. siláž)	0,16
	vysokoenergetický výkrm (69 % kukur. siláž)	0,22 – 0,28
	Dojnice	0,12 – 0,17
	dojnice (550 kg)	0,18
	jatočný dobytok (350 kg)	0,25
	jalovice (330 kg)	0,16
	teľatá (100 kg)	0,15
	Hnoj	0,13
	hnoj + slama	0,09
ošípané	výkrm kukuricou	0,29 – 0,35
	výkrm prasiatok jačmeňom	0,22 – 0,25
	výkrmová ošípaná (70 kg)	0,25
	prasnica (170 kg)	0,19
	prasnica s prasiatkami (90 kg)	0,22
	Kanec	0,20
	malé prasiatka (10 kg)	0,41
	väčšie prasiatka (23 kg)	0,37
	hnojovica + kal z ČOV	0,30 – 0,40
	hnojovica	0,28 – 0,48
hydina	kurací trus	0,20
	kurací trus	0,21
	nosnice (2,2 kg)	0,28
<b>ďalšie zdroje bioplynu</b>		
odpady	kal z ČOV	0,28
	BRKO	0,12
	kukurličná vňať	0,18

rastlinné odpady	kukurica rezaná celá	0,40
	kukuričná siláž	0,37
	pšeničná slama	0,20
	pšeničná slama	0,10 – 0,19
	jačmenná slama	0,15
	ovsená slama	0,17
	ďatelina pokosená	0,26
	tráva čerstvo pokosená	0,31
	Seno	0,28
	slama, trávky a staré seno	0,19
	vňať z cukrovej repy	0,24
	vňať zo zemiakov	0,31
	biomasa	vodný hyacint
zmes zelenej kukurice, zemiakov, kelu a ovsa		0,30
drevná biomasa (konáre)		0,16
drevná biomasa		0,18 – 0,28

Zdroj: [114]

Pre dosiahnutie cieľa takzvaného bez emisného poľnohospodárstva je potrebné spojiť využívanie obnoviteľných zdrojov energie pre účel transformácie získanej „ zelenej energie“ do iných potrebných foriem, ktoré majú vysokú pridanú hodnotu či už pri živočíšnej výrobe, alebo aj rastlinnej výrobe. Neoddeliteľnou súčasťou je skladovanie energie, ktoré predstavuje zvyšovanie stupňa energetickej nezávislosti. Práve energetická nezávislosť môže prispieť k celoročnej produkcii vybraných poľnohospodárskych plodín. Pri úvahe celoročnej rastlinnej produkcii vybraných plodín v Žilinskom kraji je najväčším nákladom energia. Preto hľadanie riešení v podobe aktívneho využívania dostupných obnoviteľných zdrojov a energetickeho a ekonomického zhodnocovania poľnohospodárskych odpadov predstavuje riešenia, ktoré z dlhodobého hľadiska môžu priniesť rozvoj poľnohospodárstva a zároveň aj zvýšenie záujmu o štúdium a následne prácu v danom odvetví. Taktiež z pohľadu znižovania produkcie CO<sub>2</sub> a ďalších skleníkových plynov sa vytvárajú stratégie v oblasti nasadenia vodíka – ako hlavného energetickeho nosiča budúcnosti.

V prípade poľnohospodárstva je najväčší potenciál produkcie vodíka z metánu CH<sub>4</sub>, keďže metán je vo veľkej miere produkovaný v poľnohospodárskej, ale ja živočíšnej výrobe. (Tab1.)

Vodík H<sub>2</sub> je radený do kategórie bez emisných plynov. Využívanie vodíka je plánované v rámci všetkých sektoroch a to s počiatku najmä v tých, ktoré výrazným spôsobom prispievajú k produkcii CO<sub>2</sub>. V súčasnosti má verejnosť veľký rešpekt pred využívaním vodíka a to z dôvodu jeho výbušnosti. Preto je potrebné zvýšiť vzdelávacie aktivity, ktoré prispejú k oboznámeniu sa s vodíkom a zároveň predstavia jeho potenciál.

Napremenu/rozklad skleníkových plynov na priamo využiteľné plyny v poľnohospodárstve je potrebná energia. Preto už aj pri vstupnej energii - tepelná, alebo elektrická je potrebné dbať na to, aby táto energia bola transformovaná z obnoviteľných zdrojov, čím sa pozitívne zníži produkcia CO<sub>2</sub> pri výrobe elektrickej alebo tepelnej energie.

Rozdelenie inovačného vzdelávania v bez emisnom a energeticky nezávislom poľnohospodárstve:

## **1 Vzdelávanie v oblasti využívania dostupných zdrojov energie pre účely v poľnohospodárstve:**

*A, Obnoviteľné zdroje energie:*

slnecná energia -výroba elektrickej energie (fotovoltaické systémy), výroba tepelnej energie (termické systémy)  
veterná energia (výroba elektrickej energie)  
energia vody (výroba elektrickej energie)

*B, Zdroje potenciálnej odpadovej energie, ktorá je radená v poľnohospodárstve ako odpadová:*

rastlinná výroba – rastlinné odpady (seno, slama, vňate, ...)  
živočíšna výroba – (exkrementy vrátane podstielok, močovic, ...)

## **2 Vzdelávanie v oblasti novodobých systémov, ktoré sú schopné zachytávať energiu a následne ju transformovať na iné – univerzálne druhy energie ako je najčastejšie elektrická a tepelná energia. Zároveň túto časť vzdelávania je potrebné rozšíriť o uskladnenie energie a to z dlhodobého a krátkodobého hľadiska. Z hľadiska krátkodobého uskladnenia energie bez negatívneho vplyvu na nárast CO<sub>2</sub> môžeme energiu uskladniť v nasledovných formách:**

elektrická energia – batérie  
tepelná energia – zásobníky tepla – bojler

*Z dlhodobého hľadiska bez negatívneho vplyvu na nárast CO<sub>2</sub>:*

energia v biomase (pelety, štiepka , ...)  
energia v plynach (H<sub>2</sub>, CH<sub>4</sub> , ....)

V prípade tvorby CO<sub>2</sub> je potrebné vzdelávanie orientovať na zachytávanie a uskladnenie CO<sub>2</sub> pre účel podpory rastlinnej produkcie najmä v skleníkových systémoch. K dosiahnutiu nízko uhlíkového alebo bez uhlíkového (bez emisného) poľnohospodárstva je možné orientovať výuku na produkciu zeleného vodíka a jeho následné využívanie v poľnohospodárstve v nasledujúcich oblastiach:

výroba tepla – spaľovanie v rôznych koncentráciách s inými plynmi – zvyšovanie kalorickej hodnoty zmesných plynov vyprodukovaných v poľnohospodárstve (vykurovanie skleníkov, fóliovníkov ) – dosiahnutie celoročnej produkcie

využívanie čistého zeleného vodíka na výrobu elektrickej energie s použitím palivových článkov  
podpora bez emisnej dopravy v poľnohospodárstve (prezentovanie vodíkových pohonov) – energetická sebestačnosť v doprave (traktory, kombajny, kamión, dodávky, manipulátory ....).

Pri využívaní vodíka ako pohonného paliva nevznikne potenciálna kontaminácia pôdy, ako je to teraz v prípade nafty alebo benzínu )

Zameranie inovatívneho vzdelávania by malo byť orientované na predstavenie princípov novodobých technológií, ktorých úlohou bude rozvíjať bez emisné, energeticky sebestačné poľnohospodárstvo so zabezpečením celoročnej produkcie potravín. Tento druh vzdelávania môže pozitívne ovplyvniť zmýšľanie študentov pri návrhu viac efektívnych poľnohospodárskych systémov, čo sa odrazí na znižovaní potreby odlesňovania lesov. Celkovo tento prístup zníži produkciu CO<sub>2</sub> prepočítanú na 1 kg potravín a to tým, že nebude nutné niektoré potraviny dovážať z iných častí Európy, alebo sveta. Týmto spôsobom bude možné zatriťvať lokálnu produkciu poľnohospodárskych plodín a prispieť k ekonomickosti pestovania, čo by malo mať pozitívny dopad na zvyšovanie miezd v tomto sektore.

## **9.2 Príležitosti zvýšenie povedomia o študijných a učebných odboroch**

Na základe dotazníkového opytovania bolo zistené, že stredné školy sú propagované rôznymi kanálmi, medzi ktoré patrí:

účasť na burze stredných škôl,  
vlastná webová stránka so zverejnenými informáciami o možnostiach štúdia učebných a študijných odborov,  
organizovanie dní otvorených dverí,  
reprezentácia stredných škôl cez priame návštevy na základných školách,  
komunikácia a propagácia strednej školy cez sociálne siete ako napríklad Facebook a Instagram,  
zverejňovanie propagačných videí v sieti YouTube,  
projektová činnosť  
propagácia cez lokálne televízne stanice  
organizácia súťaží pre žiakov S%S ako aj organizácia letných škôl a campov.

Pre stredné školy je veľmi dôležité najmä v súčasnej dobe, kedy sa takmer všetko prenáša do online podoby, sústrediť sa aj na túto oblasť. Iba 64,7% stredných škôl uviedlo, že sú propagované cez sociálne siete a síce 90% stredných škôl má webovú stránku, väčšina je neprehľadná a neobsahuje dostatok potrebných informácií.



Stredné školy by sa tak mali zamerať najmä na zmenu vzhľadu webových stránok, zjednodušiť navigáciu na stránkach nielen pre žiakov ZŠ ale najmä pre ich rodičov, ktorí svojim deťom s výberom školy pomáhajú. Taktiež by k zvýšeniu záujmu o štúdium napomohla aj zmena obsahu a komunikovanie informácií, ktoré sú pre potenciálnych uchádzačov o štúdium zaujímavé, ako je napríklad istota zamestnania sa a uplatnenia sa na trhu práce po absolvovaní daného ŠO a UO, možnosť využívania najmodernejších technológií a IKT pri výučbe, prepojenie teoretického vyučovania s praxou, ako aj možnosť zapojiť sa do systému duálneho vzdelávania, absolvovať množstvo exkurzií a workshopov priamo so zamestnávateľmi, či absolvovať zahraničné stáže a pobyty a pod.

Pre zvýšenie povedomia by sa stredné školy taktiež mohli zamerať aj na vyššiu pôsobnosť na sociálnych sieťach, kde mladí žiaci, končiaci základné školy trávajú väčšinu svojho voľného času.

Pre zvýšenie povedomia o daných ŠO a UO bola vytvorená aj webová stránka [www.agroprofesia.sk](http://www.agroprofesia.sk), ktorá ponúka množstvo informácií o daných ŠO a UO, prípadne je možné a plánované rozširovanie obsahu webovej stránky o zoznam škôl pôsobiacich v daných oblastiach veterinárnej starostlivosti, agrotroniky, či potravinárstva a gastronómie.

## **10. Záverečné komentáre a odporúčania**

Aj napriek klesajúcemu záujmu o odborné vzdelanie, ktoré pocitujú stredné školy sa v dotazníkovom prieskume vyjadrilo až 49,2% žiakov, že majú záujem o štúdium na odbornej škole a 14,40% prejavilo záujem o štúdium na odbornej škole aj s duálnym vzdelávaním.

Výsledky dotazníkového opytovania interpretujú taktiež poľnohospodárstvo a potravinárstvo ako menej populárne odbory a z vybraných odborov ako najpopulárnejšie označili veterinárnu starostlivosť. Počas dotazníkového opytovania až 75 – 80% respondentov uviedlo, že o štúdium predmetných odborov (veterinárnej starostlivosti, potravinárstva a gastronómie, agrotroniky a poľnohospodárstva) nemá záujem najmä z dôvodu nízkeho platu a vnímanie daných odborov ako „menejcenných“ a neatraktívnych.

Z analýzy a výstupov poľskej strany vyplývajú zásadné zistenia, ktoré sa týkajú aj trhu práce na Slovensku. Tak ako na poľskej strane aj Slovensko zaznamenáva stále sa meniacu situáciu v poľnohospodárstve. Veľa poľnohospodárskych podnikov ukončuje svoju činnosť, pôda zostáva neobrobená, pestovanie obilnín je nahradené pestovaním lúk a pasienkov. Vzrastá dopyt po klasických domácich výrobkoch z kozieho, ovčieho mlieka, prípadne výrobkoch z hovädzieho mäsa. Domáce farmy sú väčšinou zakladané postupom času. Ich zakladatelia sú v strednom veku, málokedy začne s farmárčením absolvent školy, nakoľko nemá žiadne skúsenosti v tomto odbore. Je potrebné začať s prípravou na výkon takejto profesie už na strednej škole.

Návrhom na riešenie uvedenej situácie je zavedenie nového odboru v pastierskej profesii a to „manažér pastierskej farmy“. Konkrétny návrh bude súčasťou akčného plánu.

Vzdelávanie v regióne musí reflektovať potreby regiónu, ako jednotného komplexu a to vo väzbe na všetky atribúty, ktoré uvádza „Analýza“. Prioritou sú podmienky životného prostredia regiónu, ktorého súčasťou je národný park, prírodné rezervácie, ktorému by sa mali prispôbiť aj odbory vzdelávania smerujúce k ochrane životného prostredia, podpore biodiverzity, ekologickej výroby, ktoré by súčasne pozitívne vplývali na rozvoj ľudských zdrojov a podporu ekonomiky regiónu.

a) Vzdelávanie by sa preto malo zamerať na problematiku:

Ochrany a obnovy prírody a krajiny.

Ochrany, udržateľnosti a obnovy kultúrneho dedičstva – pamiatok, remesiel, tradícií.

Podpory ekologického poľnohospodárstva a ekologického spracovania produktov.

Podpory výroby z rôznych sektorov šetrných k ochrane prírody a krajiny.

Podpory a rozvoja služieb z rôzneho spektra, zameraných na rozvoj vidieka:

vidiecku turistiku, agroturistiku, cestovný ruch,

gastronómiu v prepojení na potravinársky, spracovateľský priemysel,

obchod, služby, podnikanie.

b) Z podpory regionálnych projektov:

Budovať regiónu vlastné/jedinečné odborné vzdelávanie formou nových návrhov inovácií cez experimentálne overovanie.

Podporiť existujúce formy nadväzujúceho štúdia v rámci celoživotného vzdelávania pre región.

Podporiť projekty cezhraničnej spolupráce na obojstrannom rozvoji prihraničných regiónov v konkrétnej oblasti vzdelávania.

c) Osloviť o spoluprácu do regionálnych projektov, orientovaných na dopytové analýzy rozvoja ľudských zdrojov, resp. na podporu konkrétnej oblasti vzdelávania spoločne:

stredné odborné školy,

zamestnávateľské subjekty v regióne,

regionálne zložky stavovských a profesijných organizácií

a vzdelávacie potreby konzultovať s decíznou sférou z hľadiska zmien vo

vzdelávacom obsahu, formách vzdelávania, resp. až úprave

všeobecno-záväzných právnych predpisov.

Podporiť inováciu Centier odbornej prípravy a vytvárať ich prepojenie na podnikateľskú sféru v regióne.

d) Podporiť inováciu Centier odbornej prípravy a vytvárať ich prepojenie na podnikateľskú sféru v regióne.

- e) Podporiť v Centrách odbornej prípravy rozvoj celoživotného vzdelávania a spolupracovať s podnikateľskou sférou aj mimo systému duálneho vzdelávania.
- f) Údaje z „Analýzy“ budú využiteľné aj pri rozhodovacom procese Štátneho inštitútu odborného vzdelávania pri prijímaní rozhodnutí o zmenách v sústave odborov vzdelávania a pri tvorbe inovovaného obsahu odborného vzdelávania a prípravy.

### **10.1 Odporúčania konkrétnych riešení**

#### **Poľnohospodárstvo, lesné hospodárstvo a rozvoj vidieka I**

- a) Zaviest' do ponuky vzdelávania stredných odborných škôl študijný odbor 4246 M bioenergetika. Obsah študijného odboru v sebe koncentruje spracovanie biomasy, obnoviteľné zdroje energie a odpadové hospodárstvo.
- b) Zaviest' do ponuky vzdelávania študijný odbor 4223 Q krajinárske úpravy a tvorba krajiny. Ide o pomaturitné, vyššie odborné štúdium zamerané na ochranu, obnovu a spravovanie krajiny.

#### **Poľnohospodárstvo, lesné hospodárstvo a rozvoj vidieka II**

- a) Zaviest' do vzdelávacej ponuky stredných odborných škôl študijný odbor 4554 K podnikateľ pre rozvoj vidieka. Študijný odbor je síce zameraný na poľnohospodársku výrobu, táto je však optimálne prepojená na aktivity podporujúce rozvoj vidieka, ktoré si môže škola doplniť a nastaviť na podľa požiadavky vlastného regiónu. Študijný odbor má rozšírený počet hodín praktického vyučovania a výstupnými dokladmi zo vzdelávania je maturitné vysvedčenie a výučný list. Obidva doklady o vzdelaní otvárajú absolventovi priestor pre samostatnú podnikateľskú činnosť.
- b) Zaviest' do vzdelávacej ponuky odbory zamerané na špecializované chovateľstvo, vid'. 4580 H 03 chovateľ – chov oviec, resp. experimentálny učebný odbor 4586 H salašník, salašníčka a uplatňovať ich v rámci celoživotného vzdelávania.
- c) Zaradiť do vzdelávacej ponuky stredných odborných škôl študijný odbor 3916 M životné prostredie a aplikovať ho na podmienky ochrany a tvorby životného prostredia v Žilinskom regióne.
- d) V rámci rozvoja vzdelávania v poľnohospodárstve vytvoriť ponuky 1-ročného skráteného štúdia pre pestovateľstvo, chovateľstvo s orientáciou na špecializované plodiny, špecializované chovateľstvo napríklad malých hospodárskych zvierat, záhradnícku výrobu, služby a.i. .

- e) Rozšíriť ponuku vzdelávania Strednej odbornej školy poľnohospodárstva služieb na vidieku v Žiline o učebné odbory zamerané na farmárstvo a služby.
- f) Rozšíriť ponuku vzdelávania Strednej odbornej školy lesníckej v Tvrdošíne o študijný odbor zameraný na obsluhu sofistikovanej poľnohospodárskej techniky.

### **Potravinárstvo**

Pre podporu potravinárstva odporúčame rozšíriť ponuku vzdelávania v stredných odborných školách o prierezové učebné odbory ako sú: 2956 H mäsiar kuchár, 2977 H cukrár kuchár, 2978 H cukrár, pekár, 2965 H cukrovinkár, pečivár. Pre región by mohol byť zaujímavá aj podpora spracovateľských technológií, zameraná na výrobu piva, sladu, liehovarnícku výrobu a.i. .

### **Ekonomika, organizácia, obchod a služby I**

V skupine odborov sa nachádzajú študijné odbory, predurčené na cezhraničnú spoluprácu vo vzdelávaní ako sú študijné odbory 6314 N cestovný ruch, 6324 M manažment regionálneho cestovného ruchu, 6336 M informačné technológie a informačné služby v cestovnom ruchu, 6329 M 01 obchodné a informačné služby – medzinárodné obchodné vzťahy, 6354 M 01 služby a súkromné podnikanie – hotelierstvo, 6355 M služby v cestovnom ruchu, 6314 Q cestovný ruch, 6318 Q manažment hotelov a cestovných kancelárií, 6335 Q medzinárodné podnikanie, ktoré majú potenciál a ich obsah vzdelávania je priamo vedený na medzinárodné – cezhraničné obchodno – podnikateľské vzťahy, ale nie sú zahrnuté v danom projekte. Študijný odbor 6323 K hotelová akadémia má štatisticky a aj reálne najviac žiakov - až 876 žiakov a tiež počet absolventov za minulý školský rok je až 196 úspešných absolventov, ktorí sa priamo zapájajú do „gastro“ biznisu v Žilinskom kraji, ale aj v zahraničí.

### **Ekonomika, organizácia, obchod a služby II**

V danej skupine odborov sa nachádzajú priamo študijné a učebné odbory zapojené do projektu ako sú študijné a učebné „gastro“ odbory o ktoré je mimoriadne veľký záujem zo strany žiakov, ale aj zamestnávateľov a sú to odbory 6444 K čašník, servírka, 6444 H čašník, servírka, 6445 K kuchár, 6445 H kuchár, 6489 H hostinský, hostinská, 6421 L spoločné stravovanie, ktorých obsah vzdelávania je určený na podnikanie v „gastro“ segmente doma, ale aj v zahraničí. Žiaci sa tu okrem domácich špecialít priamo učia pripravovať rôzne medzinárodné receptúry, ale aj rôzne formy stolovania a obsluhy. Veľký potenciál majú aj v projekte nezaradené študijné a učebné odbory ako napr. experimentálne overovaný študijný odbor 6432 K pracovník v hotelierstve a cestovnom ruchu, o ktorý je podobne ako o študijný odbor 6323 K hotelová akadémia. Obsah vzdelávania priamo korešponduje s názvom odboru a jeho absolventi sú priamo

predurčení zapojiť sa do domáceho, ale ja medzinárodného „gastro“ biznisu. Pre cezhraničnú spoluprácu by sme odporučili aj študijné a učebné odbory zamerané na „beauty“ služby ako sú 6425 K kaderník – vizážista, 6446 K kozmetik, 6424 H manikér – pedikér a tiež nadstavbové odbory 6423 L starostlivosť o ruky a nohy, 6426 L vlasová kozmetika, ktoré môžu byť zaujímavé pre budúcu klientelu v cezhraničnej spolupráci a turistike ohľadom na „beauty“ služby. Pre propagáciu Slovenska a Žilinského regiónu by sme odporučili aj učebné odbory 6452 H fotograf a 6451 H aranžér ktorých obsah vzdelávania korešponduje s propagáciou, čo môže byť v kontexte daného projektu veľmi zaujímavé. Odporúčania pre podporu rozvoja cezhraničnej spolupráce Žilinského samosprávneho kraja a prihraničného regiónu Poľska s cieľom pokračovania cezhraničnej spolupráce

- a) Vypracovať návrhy na experimentálne vzdelávacie programy celoživotného vzdelávania zamerané na:  
podporu a udržanie miestnych kultúrnych pamiatok aj v nadväznosti na rozvoj prihraničného územia,  
ochranu prírody, životného prostredia, krajiny, aj v nadväznosti na rozvoj prihraničného Slovensko-Poľského územia.
- b) Pripraviť v spolupráci s partnermi z Poľska experimentálny vzdelávací program a krátkodobé kurzy pre celoživotné vzdelávanie zamerané na chovateľské, spracovateľské a manažérske techniky v chovoch oviec a využiť ich aj rámci skráteného štúdia.
- c) Poskytnúť partnerom z Poľska ukážky z chovu včiel a spracovania včelích produktov prostredníctvom skúseností zo vzdelávania v rámci skráteného štúdia a z akreditovaných vzdelávacích kurzov v „Centre odborného vzdelávania a prípravy“ v Banskej Bystrici. Centrum dosahuje v tejto oblasti špičkovú úroveň v rámci Slovenska a má aj mnohé ocenenia zo svetových výstav a podujatí.

Výsledkami analýzy sme zistili slabé miesta a nedostatky vzdelávania v oblasti pôdohospodárstva a gastronómie v Žilinskom samosprávnom kraji. Je to príležitosť pre zlepšenie a inovovanie. Riešenia, ktoré navrhol štátny inštitút odborného vzdelávania. Víziou pre stredné odborné školy by malo byť v prvom rade prepojenie vzdelávania s praxou a úzku spoluprácu škôl so zamestnávateľmi tak ako to funguje v zahraničí. Výhody to prinesie nie len školám, a zamestnávateľom, ktorý si budú môcť vychovávať budúcich zamestnancov ale aj žiakom, ktorý budú pripravení pre prax



## Zdroje

- 1 <https://www.centrum.sk/?page=1>
- 2 [http://datacube.statistics.sk/#!/view/sk/VBD\\_SK\\_WIN/np3110rr/v\\_np3110rr\\_00\\_00\\_00\\_sk](http://datacube.statistics.sk/#!/view/sk/VBD_SK_WIN/np3110rr/v_np3110rr_00_00_00_sk)
- 3 [http://datacube.statistics.sk/#!/view/sk/VBD\\_SK\\_WIN/pr3113rr/v\\_pr3113rr\\_00\\_00\\_00\\_sk](http://datacube.statistics.sk/#!/view/sk/VBD_SK_WIN/pr3113rr/v_pr3113rr_00_00_00_sk)
- 4 <https://slovensko.hnonline.sk/159445-kauzu-v-polnohospodarstve>
- 5 <https://www.aktuality.sk/clanok/599798/komentar-daga-danisa-protest-farmarov-si-zasluzi-podporu/>
- 6 <https://polnoinfo.sk/slovenske-polnohospodarstvo-je-ziskove-ale-neproduktivne/>
- 7 [https://www.zilinskazupa.sk/files/odbory/EPaRR/2016/program-hospodarskeho-socialneho-rozvoja-zsk-2014-2020/phsr-zsk-roky-2014\\_2020.pdf](https://www.zilinskazupa.sk/files/odbory/EPaRR/2016/program-hospodarskeho-socialneho-rozvoja-zsk-2014-2020/phsr-zsk-roky-2014_2020.pdf)
- 8 [https://www.zilinskazupa.sk/files/odbory/EPaRR/2016/program-hospodarskeho-socialneho-rozvoja-zsk-2014-2020/phsr-zsk-roky-2014\\_2020.pdf](https://www.zilinskazupa.sk/files/odbory/EPaRR/2016/program-hospodarskeho-socialneho-rozvoja-zsk-2014-2020/phsr-zsk-roky-2014_2020.pdf)
- 9 <https://www.topky.sk/cl/10/1988587/budaj-apeluje-na-predstavitelov-mprv-v-bruse-li-maju-obhajovat-envirociele>
- 10 <https://polnoinfo.sk/programove-vyhlasenie-vlady-2020-2024-polnohospodarstva-a-potravinarstva/>
- 11 <https://www.nrsr.sk/web/Dynamic/DocumentPreview.aspx?DocID=477513>
- 12 [http://www.pomocpregastro.sk/wp-content/uploads/2020/10/14102020\\_TS\\_Gastro-biznis-volá-SOS-a-štát-má-páky-aby-pomohol.pdf](http://www.pomocpregastro.sk/wp-content/uploads/2020/10/14102020_TS_Gastro-biznis-volá-SOS-a-štát-má-páky-aby-pomohol.pdf)
- 13 <https://www.trexima.sk/64-absolventov-strednych-skol-sa-uplatnuje-mimo-odbor-vzdelania-ktori-studovali/>
- 14 [https://zsdrienovaba.edu.sk/wp-content/uploads/2018/07/projekt\\_infovek.pdf](https://zsdrienovaba.edu.sk/wp-content/uploads/2018/07/projekt_infovek.pdf)
- 15 <http://www.digiskola.sk>
- 16 [https://mailchi.mp/9f9d926560b7/trendy-v-odbornom-vzdelavani-092020?fbclid=IwAR1Sg\\_jZfws5K-FK3bT9A\\_1opKq6J4otD8BjqSWPLVDwbqRw0V4dN2MXD1E](https://mailchi.mp/9f9d926560b7/trendy-v-odbornom-vzdelavani-092020?fbclid=IwAR1Sg_jZfws5K-FK3bT9A_1opKq6J4otD8BjqSWPLVDwbqRw0V4dN2MXD1E)
- 17 <https://www.trojsten.sk/leto-s-trojstenom/>
- 18 <https://siov.sk/trendy-v-odbornom-vzdelavani-6-2020/>
- 19 <https://www.erasmusplus.sk/index.php?sw=70>
- 20 [https://www.erasmusplus.sk/ako\\_ziskat\\_grant/prirucky/2019/2019\\_Programme\\_Guide\\_SK\\_with\\_corrigenum.pdf](https://www.erasmusplus.sk/ako_ziskat_grant/prirucky/2019/2019_Programme_Guide_SK_with_corrigenum.pdf)
- 21 <https://www.erasmusplus.sk/index.php?sw=712>
- 22 [https://ec.europa.eu/programmes/erasmus-plus/opportunities/school-education\\_sk](https://ec.europa.eu/programmes/erasmus-plus/opportunities/school-education_sk)
- 23 <https://www.erasmusplus.sk/index.php?sw=72>
- 24 <https://trendyprace.sk/sk/o-projekte>
- 25 <https://www.employment.gov.sk/sk/informacie-media/aktuality/kto-najlepsie-uplatni-trhu-prace.html>
- 26 <https://trendyprace.sk/sk/absolventi/sk-trendy/mzda>
- 27 <https://www.minedu.sk/ministerstvo-skolstva-zverejnilo-odbory-vzdelavania-na-strednych-skolach-s-nedostatocnym-i-nadbytocnym-poctom-absolventov/>
- 28 <https://www.minedu.sk/data/att/15777.pdf>
- 29 <http://dualnysystem.sk/dualne-vzdelavanie/o-projekte/>
- 30 <https://www.minedu.sk/system-dualneho-vzdelavania/>
- 31 [http://www.sosjpb.sk/pre-zamestnavatelov/dualne-vzdelavanie.html?page\\_id=6575](http://www.sosjpb.sk/pre-zamestnavatelov/dualne-vzdelavanie.html?page_id=6575)

- 32 <https://www.minedu.sk/zakladne-principy-systemu-dualneho-vzdelavania/>
- 33 <http://dualnysystem.sk/ziak/>
- 34 [https://potrebyovp.sk/dv\\_v-praxi](https://potrebyovp.sk/dv_v-praxi)
- 35 <http://dualnysystem.sk/zamestnavatelia-hovoria-o-potrebe-redukcie-skol-dualne-vzdelavanie-hodnotia-pozitivne/>
- 36 <https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2015/61/>
- 37 [http://dualnysystem.sk/wp-content/uploads/2019/07/Hmotné-a-finančné-zabezpečenia-žia-ka-od-1.7.2019\\_.pdf](http://dualnysystem.sk/wp-content/uploads/2019/07/Hmotné-a-finančné-zabezpečenia-žia-ka-od-1.7.2019_.pdf)
- 38 <http://dualnysystem.sk/dualne-vzdelavanie/dualne-vzdelavanie-18/>
- 40 <https://hazilina.sk/prakticke-vyucovanie/>
- 41 <https://www.polytechnika.sk/index.php?open=55/122>
- 42 <https://www.slanickaosada.sk/index.php/2019-01-09-22-18-33>
- 43 <https://halm.edupage.org/a/denne-studium>
- 44 <https://www.tmr.sk/o-nas>
- 45 <https://www.tmr.sk/ine-informacie/dualne-vzdelavanie/>
- 46 [https://cloud2k.edupage.org/cloud/Dualne\\_vzdelavanie\\_2\\_strana\\_\\_\\_\\_alt.4.jpg?z%3AOeL242SUBrCP7LFLpfWrHctw5TiRcCeGR52zZS9Q9eXWW4%2FjO8x0oAGsdJM Lewy9](https://cloud2k.edupage.org/cloud/Dualne_vzdelavanie_2_strana____alt.4.jpg?z%3AOeL242SUBrCP7LFLpfWrHctw5TiRcCeGR52zZS9Q9eXWW4%2FjO8x0oAGsdJM Lewy9)
- 47 [https://cloud5.edupage.org/cloud/Oznamenie\\_o\\_moznosti\\_absolvovat\\_odborne\\_vzdelavanie\\_a\\_pripravu\\_v\\_systeme\\_dualneho\\_vzdelavania.pdf?z%3A0yBelM8blb0OO2cm4NFBGvL0qFzSTV%2BOyuxAYqj%2FckBpLXoOACHo5N7hraCq9KlW](https://cloud5.edupage.org/cloud/Oznamenie_o_moznosti_absolvovat_odborne_vzdelavanie_a_pripravu_v_systeme_dualneho_vzdelavania.pdf?z%3A0yBelM8blb0OO2cm4NFBGvL0qFzSTV%2BOyuxAYqj%2FckBpLXoOACHo5N7hraCq9KlW)
- 48 <https://www.chateaugbelany.com/sk/o-nas>
- 49 <https://sosmt.edupage.org/text/?text=text/text57&subpage=10>
- 50 <https://cloud8d.edupage.org/cloud/DV-2020.pdf?z%3Ay3x6hSPEKpO1AwebkPKCU5fqETpzmWj25iFNECsM9fiVRTiKtaG8SxniZQS6OeCl>
- 51 <https://www.skolske.sk/clanok/55607/rezort-skolstva-chce-zaviest-novy-institut-nadpodnikoveho-vzdelavacieho-centra>
- 52 [https://www.zilinskazupa.sk/files/odbory/skolstvo/2020/ostatne/2\\_februar/moznos-ti-studia-skolach-zp-zsk-2020-2021.pdf](https://www.zilinskazupa.sk/files/odbory/skolstvo/2020/ostatne/2_februar/moznos-ti-studia-skolach-zp-zsk-2020-2021.pdf)
- 53 <https://uplatnenie.sk>
- 54 <https://www.spospredza.edu.sk/studium/veterinarne-zdravotnictvo-a-hygiena-02-veterinarny-zdravotnik-v-hygienickej-a-laboratornej-sluzbe/>
- 55 <https://www.spospredza.edu.sk/studium/agropodnikanie/>
- 56 <https://www.polytechnika.sk/index.php?open=102/31/42>
- 57 <https://www.spospredza.edu.sk/studium/zahradnictvo/>
- 58 <https://www.spospredza.edu.sk/studium/ekonomika-podohospodarstva-stud-odbor-4236-m/>
- 59 <https://soslvt.edupage.org/about/?subpage=4>
- 60 <https://www.sossknm.sk/a/ucebne-odbory?eqa=dGV4dD10ZXh0L3RleHQ4JnN1YnBhZ2U9NA%3D%3D>
- 61 <https://www.polytechnika.sk/index.php?open=102/31/41>
- 62 <https://www.sossknm.sk/a/ucebne-odbory?eqa=dGV4dD10ZXh0L3RleHQ4JnN1YnBhZ2U9Ng%3D%3D>
- 63 <https://www.soslvt.sk>

- 64 <https://www.slsIhr.sk/clanok/17-lesnictvo-lesnicka-prevadzka>
- 65 <https://www.sosItr.sk>
- 66 <https://www.spospredza.edu.sk/studium/vidiecka-turistika-vyssie-odborne-studium-pomaturitne-studium/>
- 111 <https://ekonomika.pravda.sk/ludia/clanok/430910-slovaci-su-medovejsi-vcelarstvo-sa-pozvolna-omladzuje/>
- 112 <https://www.sosbanbb.sk/-moznosti-studia>
- 113 [http://dualnysystem.sk/wp-content/uploads/2021/05/analyza-ZC\\_vcelar\\_final.pdf](http://dualnysystem.sk/wp-content/uploads/2021/05/analyza-ZC_vcelar_final.pdf)
- 114 <https://www.enviro.sk/33/vyroba-biopllynu-uniqueidmRRWSbk196FPkyDafLfWAAnlHoBoU9LRpflR8s0l3uS0YG2SXIR7jg/>
- 67 <https://www.polytechnika.sk/index.php?open=102/31/132>
- 68 <https://www.spospredza.edu.sk/studium/studijny-odbor-2940-m-potravinarstvo-05-spracovanie-mlieka/>
- 69 <https://www.spospredza.edu.sk/studijny-odbor-2940m-potravinarstvo-09-potravinar-kvalitar/>
- 70 <https://www.polytechnika.sk/index.php?open=102/31/99>
- 71 <https://www.polytechnika.sk/index.php?open=102/31/116>
- 72 <https://sosdk.edupage.org/a/casnik-servirka/>
- 73 <https://sosmt.edupage.org/text83/>
- 74 <https://halm.edupage.org/a/studijne-odbory>
- 75 <https://sosca.edupage.org/about/?subpage=0>
- 76 <https://hazilina.sk/wp-content/uploads/2016/10/Kritéria-2020-New.pdf>
- 77 <https://hazilina.sk/kvalifikacia-casnik-servirka/>
- 78 <https://halm.edupage.org/a/ucebne-odbory>
- 79 <https://sosmt.edupage.org/text36/>
- 80 <https://sosca.edupage.org/about/?subpage=0>
- 81 <https://sosmt.edupage.org/text26/>
- 82 <https://sosca.edupage.org/about/?subpage=0>
- 83 <https://sosmt.edupage.org/text36/>
- 84 <https://slanickaosada.sk/portfolios/kuchar/>
- 85 <https://hazilina.sk/kvalifikacia-kuchar/>
- 86 <https://sosmt.edupage.org/text36/>
- 87 <https://www.ssrk.sk/ucebne-odbory/kuchar/>
- 88 <https://halm.edupage.org/a/cukrar--cukrarka>
- 89 <https://www.ou-lm.sk/ucebne-odbory/cukrarska-vyroba/>
- 90 <https://www.ssrk.sk/ucebne-odbory/cukrar/>
- 91 <https://sosmt.edupage.org/text25/>
- 92 <https://hazilina.sk/studijne-a-ucebne-odbory/>
- 93 <https://halm.edupage.org/a/studijne-odbory>
- 94 <https://sosmt.edupage.org/text33/>
- 95 <https://www.ssrk.sk/studijne-odbory/hotelova-akademia/>
- 96 <https://sosdk.edupage.org/a/hotelova-akademia/>
- 97 <https://sospza.sk/newsite/images/sucasnost/masiar.pdf>
- 98 <https://slanickaosada.sk/2019-01-09-22-18-33>
- 99 <https://sosdk.edupage.org/a/hostinsky/>
- 100 <https://cloud2x.edupage.org/cloud?z%3AqNE3%2FiwOlcmx41sEcJqa3Q3e6kRLA3EAKDW9RSZT59fCyJP0Csx25%2BqaPIRgnyrV>
- 101 <https://sosss.edupage.org/text5/>
- 102 <https://sosca.edupage.org/about/>



- 103 <https://sosmt.edupage.org/text44/>
- 104 <http://www.slanickaosada.sk/index.php/ha/nadstavba>
- 105 <https://www.polytechnika.sk/index.php?open=102/31/78>
- 106 <https://slovensko.hnonline.sk/2059171-matecna-poskytla-vcelarom-rekordne-podpory-viac-ako-milion-eur>
- 107 <https://polnoinfo.sk/mprv-vcelstiev-je-o-stotisic-viac-ako-pred-desiatimi-rokmi/>
- 108 <https://ekonomika.pravda.sk/ludia/clanok/430910-slovaci-su-medovejsi-vcelarstvo-sa-pozvol-na-omladzuje/>
- 109 <https://www.mpsr.sk/narodny-program-stabilizacie-a-rozvoja-slovenskeho-vcelarstva-na-roky-2019-2020-az-2021-2022/790-40-790-14392/>
- 110 <https://www.mpsr.sk/narodny-program-stabilizacie-a-rozvoja-slovenskeho-vcelarstva-na-roky-2019-2020-az-2021-2022/790-40-790-14392/>