

Štúdium na Strednej odbornej škole obchodu a služieb v Čadci má čím zaujať

Na Kysuciach je pestrá paleta škôl v zriaďovateľskej pôsobnosti Žilinského samosprávneho kraja, ktoré poskytujú odborné vzdelanie v rôznych oblastiach.

Rozhodovanie sa, ako sa bude uberať život mladého človeka po skončení základnej školy, býva pre rodičov a samotného žiaka niekedy náročné. Ak ešte nie ste rozhodnutí, my vám poradíme, prečo študovať práve na Strednej odbornej škole obchodu a služieb v Čadci, ktorú žiaci s obľubou nazývajú Kocka.

Možnosti je veľa

Naša škola ponúka možnosti pre žiakov, ktorých láka práca v službách, ktorí radi komunikujú a majú akú-takú chuť piecť, variť, obsluhovať, tvoriť účesy a make-up. Absolventi odborov hotelová akadémia, študijný časník, servírka, kuchár a pracovník marketingu môžu pôsobiť ako manažéri, zamestnanci v oblasti cestovného ruchu či samostatne podnikáť v hotelových a reštauračných službách. Pritom môžu pokračovať aj v štúdiu na vysokej škole. Z 3-ročných učebných odborov vychádzajú zruční cukrári, kuchári, predavači a kaderníčky. Majú možnosť pripravovať sa aj v duálnom systéme vzdelávania. Po úspešnom ukončení štúdia v učebných odboroch je možné pokračovať v nadstavbovom štúdiu, ktoré končí maturitnou skúškou. Naši absolventi úspešne pôsobia v hotelových a reštauračných zariadeniach na Slovensku, ale aj v zahraničí a mnohí sú úspešnými podnikateľmi v rôznych oblastiach.

Držíme krok s novými trendmi

Budúcich odborníkov pripravujeme v živých prevádzkach – vo vlastnej reštaurácii Beskyd, v novom zrekonštruovanom kaderníckom a kozmetickom salóne, novej odbornej učebni



Škola ponúka možnosti pre žiakov, ktorých láka práca v službách. FOTO: ARCHIV ŠKOLY

pre prípravu pokrmov a cukrárenskej výroby, ktoré sú svojimi službami a výrobkami známe v regióne. Pri výchovno-vzdelávacom procese úzko spolupracujeme aj s miestnymi podnikateľmi. Zároveň držíme krok s novými trendmi a uplatňujeme moderné vyučovacie metódy.

Poslaním našej školy je priviesť nielen odborníkov pre prácu, ale rozvíjať osobnosť mladého človeka tak, aby sa vedel dohodovať v cudzom jazyku, uplatniť sa a realizovať aj v osobnom živote. Dôraz kládeme na kvalitu vzdelávania, individuálne potreby žiaka, preferujeme zážitkové učenie sa, vytvárame podmienky pre učenie sa žiakov a formovanie dobrého vzťahu žiak – učiteľ – rodič – škola – prax. Učiteľ a majster odbornej výchovy sú spoľahlivým partnermi, na ktorých sa môžu žiaci kedykoľvek obrátiť.

Nechýba zahraničná odborná prax

Jednou z predností školy je zahraničná odborná prax v prímorských destináciách – na

Cypre, v Grécku, Taliansku a Karibiku, vo Francúzsku, Nemecku a Švajčiarsku. Odbornou praxou žiaci získavajú životné skúsenosti, prehľad v oblasti medzinárodnej gastronómie a hotelierstva, rozširajú a upevňujú si vedomosti a zručnosti v odbore a v cudzom jazyku – anglickom, nemeckom, francúzskom a talianskom a dokonca svoj účet doplnia o pekné úspory.

Zaujímavé projekty

Erasmus+
Škola rozvíja multikultúrne povedomie žiakov a pedagogických zamestnancov zapájaním sa do aktivít spojených s realizáciou projektov Erasmus+. Počas dvoch rokov sa nám podarilo úspešne zrealizovať 3 projekty na Tenerife, v Kalábrii, v Portugalsku a na Kréte, ktorých sa zúčastnilo 45 žiakov a 10 pedagógov. Ďalší projekt je v realizácii pre 15 žiakov a 2 pedagógov a aktuálne už pripravujeme nový projekt. Myšlienka projektov je zameraná na koncepciu prímorských krajín. Po absolvovaní projektu sa žiaci stanú dr-

žiteľmi Europassu a certifikátu, čím sa zvyšuje hodnota ich pracovnej sily. V rámci každej mobility dostali príležitosť aj žiaci zo sociálne znevýhodneného prostredia, ktorým sa prispelo na nákup potrebných vecí.

Jedinečnosť projektov v oblasti odbornej vzdelávania spočíva v tom, že účastníci môžu pracovať priamo v hoteloch, obznanomovali so špecifikami práce pri obsluhu hosta v prímorskom rezorte a s prípravou špeciálnych talianskej a španielskej kuchyne.

Počas štúdia majú žiaci možnosť rozvíjať špecifické zručnosti na barmanských, baristických, someliérskych kurzoch a kurzoch animátorov.

Teória verzus prax a víťazstvo

Prípraviť sa na súťaž nie je jednoduché. Teóriu je potrebné konfrontovať s praxou, zvlášť keď ide o súťaž celoslovenskú až medzinárodnú. Od septembra sme sa zúčastnili súťaží zručnosti – barmanských, baristických, gastronomických, kaderníckych a kozmetických a v rámci Slovenska sme aj bodovali.

Na súťaži Žilinská gastronomická jeseň 2018 žiak učebného odboru kuchár získal 1. miesto v zlatom pásme a ocenenie absolútny víťaz. Mal možnosť zúčastniť sa ako členmi v súťaži dospelých v Luxembursku. Žiaci odboru cukrár získali v zlatom pásme 2. miesto.

V súťaži o najkrajšiu tortu Slovenska sme sa umiestnili v zlatom a striebornom pásme. Najnovšie sa tešíme z víťazstiev žiakov zo súťaží na Medzinárodnom veľtrhu gastronómie Danubius Gastro 2019, odkiaľ si víťaz Žilinskej gastronómie jeseň odniesol bronzovú medailu zo súťaže Gastro Junior Skills Slovakia v Bratislave a postup do výberu na EURO SKILLS do Rakúska v meste Graz.

Na Danubius Gastro 2019

opäť bodovali naše cukrárky a získali v kategórii Cukrárska artistika za čokoládovú skulptúru s názvom Čaro lesa strieborné medaily.

O atraktivnosti odbornej vzdelávania v našej škole sa môžete presvedčiť na webovej stránke školy na digitálnej stránke odborných zručností žiakov. Videoprojekciu a fotodokumentáciu všetkých aktivít vytvorili účastníci súťaže v rámci Európskeho týždňa odborných zručností. Aj v tejto súťaži sme minulý rok bodovali.

Žiaci nežijú len školskými povinnosťami, ale vo voľnom čase sa spoločne so svojimi pedagógmi venujú spoločenským, kultúrnym a športovým aktivitám, o ktorých pravidelne informujú v školskom časopise Kocka @ my a na we-

bovej stránke školy <https://sosca.edupage.org/>.

Žiak študijného odboru hotelová akadémia sa vyjadril nasledovne: „Výhodou je možnosť uplatnenia sa nielen na domacom trhu, ale i v zahraničí vďaka znalosti cudzích jazykov a zahraničným stážam. Naša osobnosť sa rozvíja v rôznych súťažiach, príkladom sú dosiahnuté úspechy.“

LUDMILA VERČIMÁKOVÁ

PRÍDETE K NÁM!

Milí rodičia, milé žiačky a žiaci, ak vás oslovila naša škola a nie ste ešte rozhodnutí vo výbere strednej školy, potom sa radi s vami stretneme na zápisie do prvého ročníka štúdia. Ďakujeme!



ŽILINSKÝ
samosprávny kraj
STREDA



STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA
OBCHODU A SLUŽIEB
Ul. 17. novembra 2579
022 01 Čadca

V školskom roku 2019/2020 otvárame nasledovné študijné a učebné odbory:

Študijné odbory (absolvent ziska maturitné vysvedčenie a výučný list)	
• 6323 K hotelová akadémia	24 žiakov
• 6444 K čašník, servírka	9 žiakov
• 6445 K kuchár	9 žiakov
• 6405 K pracovník marketingu	8 žiakov
• 6446 K kozmetik	10 žiakov
Učebné odbory (absolvent ziska výučný list)	
• 2964 H cukrár	10 žiakov
• 6444 H čašník, servírka	7 žiakov
• 6445 H kuchár	3 žiaci - ďalšie vzdelávanie
• 6456 H kaderník	7 žiakov
• 6456 H kaderník	3 žiaci - ďalšie vzdelávanie
• 6460 H predavč	20 žiakov
• 6460 H predavč	8 žiakov

Po ukončení štúdia v učebných odboroch majú absolventi pokračovať v nadstavbovom štúdiu.

Nadstavbové štúdium - denné dvojnásobné štúdium (absolvent ziska maturitné vysvedčenie)

- 6411 L spoločné stravovanie
- 6421 L vlasová kozmetika
- 6426 L prevádzka obchodu – vnútorný obchod

- ✓ Jednu z predností školy je zahraničná odborná prax v prímorských destináciách so zameraním na gastronómiu, hotelierstvo a cestovný ruch.
- ✓ Pre rozvíjanie špecifických zručností žiakov organizujeme kurzy someliér, barista, barman a animátor s ovedčením, ktoré je prídavnou hodnotou.
- ✓ Škola je zapojená do systému ďalšieho vzdelávania.
- ✓ Škola je opätovne zapojená do projektov ERASMUS+ so stážou v krajinách EÚ.
- ✓ V rámci celoživotného vzdelávania organizujeme rekvalifikačné kurzy v akreditovaných vzdelávacích programoch (Čašník, servírka, kuchár, cukrár, kaderník a kozmetik) v spolupráci UPSVaR Čadca a pre súkromné osoby a firmy.

Kontakt: 041/4321590, sekretariat@sosca.sk, www.sosca.sk

Na súťaži predviedli žiaci svoje veľké majstrovstvo

Žiakom SOŠ obchodu a služieb Čadca sa darilo na súťaži na Medzinárodnom veľtrhu gastronómie Danubius Gastro 2019.

Slovenský zväz kuchárov a cukrárov a Štátny inštitút odbornej vzdelávania pod záštitou Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu SR v spolupráci so sponzorskými partnermi organizovali v dňoch 24. - 27. januára počas veľtrhu v Bratislave súťaž odborných zručností.

Naši žiaci súťažili vo viacerých disciplinách. Bodovali sme v odbore kuchár

a cukrár. Žiak Peter Balala, ktorý sa pripravuje v systéme duálneho vzdelávania vo Wellness hoteli Diplomat Rajecské Teplice, pripravil kačacie prsia sous-vide. Komisia zhodnotila, že pokrm je pripravený profesionálne, výborne zladené chute a ako jediný súťažiaci použil prvky molekulárnej gastronómie. Získal 3. miesto v súťaži Gastro Junior Skills Slovakia v Bratislave a postup do výberu na EURO SKILLS do Rakúska v meste Graz.

Zvláštna kategória Cukrárska artistika oslovila žiačky W. Annu Lewickú

a Natáliu Jopčíkovú. Za svoje dielo, čokoládovú skulptúru s názvom Čaro lesa, získali strieborné medaily.

V disciplinách barman, barista sa prezentovalo 36 súťažiacich z rôznych škôl zo Slovenska. Tu sme nebodovali, ale pre žiakov, a zvlášť pre prvákov, to bola obrovská skúsenosť. Viac sa o súťažiach dozviete na stránke školy <https://sosca.edupage.org/>

Ďakujem všetkým žiakom a pani majsterkám odbornej výchovy za prípravu a prezentáciu školy na významnej súťaži.

LUDMILA VERČIMÁKOVÁ



Žiaci súťažili vo viacerých disciplinách.

FOTO: A6