

**PRIEBEH PRAKTICKÉHO VYUČOVANIA U ZAMESTNÁVATEĽA
V SYSTÉME DUÁLNEHO VZDELÁVANIA
pre študijný odbor 6323 K hotelová akadémia**

Vydala Republiková únia zamestnávateľov dňa 22. augusta 2022
s platnosťou od 1. septembra 2022

Republiková únia zamestnávateľov je členom:

Priebeh praktického vyučovania upravuje vecné a časové členenie obsahu praktického vyučovania. Priebeh praktického vyučovania je spracovaný podľa Vzdelávacieho poriadku praktického vyučovania, ktorý je výstupom NP Duálne vzdelávanie a rozvoj atraktivity a kvality OVP.

Priebeh praktického vyučovania špecifikuje:

- Vecné a časové členenie obsahu praktického vyučovania,
- Praktickú časť odbornej zložky maturitnej skúšky.

1. Vecné a časové členenie obsahu praktického vyučovania

- 1) Pre odborné vzdelávanie a prípravu v odbore vzdelávania je stanovené vecné a časové členenie obsahu vzdelávania na praktickom vyučovaní.
- 2) Vecné členenie určuje všetky zručnosti, vedomosti a spôsobilosti, ktoré majú byť žiakovi počas praktického vyučovania sprostredkované hlavným inštruktorom, inštruktorom alebo majstrom odbornej výchovy.
- 3) Časové členenie určuje obdobie, v ktorom majú byť zručnosti, vedomosti a spôsobilosti sprostredkované v rámci praktického vyučovania a zmluvného trvania vzdelávania podľa učebnej zmluvy.

Kľúčové oblasti vedomostí, zručností a spôsobilostí sprostredkované priebežne počas štúdia
Zamestnávateľ poskytujúci praktické vyučovanie zabezpečuje
Znalosti o prevádzkovej a právnej forme podniku/inštitúcie.
Znalosť o organizačnej štruktúre podniku/inštitúcie, úlohách a kompetenciách jednotlivých podnikových sekcií, úsekov a oddelení v podniku/inštitúcii.
Znalosti o úlohách a postavení podniku/inštitúcie vo svojom odvetví a znalosť ponuky podniku/inštitúcie na odborné vzdelávanie. Znalosti o pozícii na trhu a okruhu zákazníkov a klientov podniku/inštitúcie.
Znalosť základov podnikového riadenia kvality a ich uplatňovanie, podnikový kódex.
Funkčné ovládanie a starostlivosť o zverené pracovné prostriedky a pomôcky (napr. stroje, prístroje, zariadenia, kancelárska a výpočtová technika).
Postupy plánovania a prípravy prác na pracovisku praktického vyučovania, technologické a ergonomické usporiadanie pracoviska.
Znalosti základných princípov organizácie práce a nadväznosť pracovných činností v organizácii, stanovenie pracovných postupov, pracovných prostriedkov a pracovných metód.
Vedenie sprievodnej a prevádzkovej dokumentácie.
Znalosti o opatreniach na ochranu životného prostredia, separovanie, zhodnocovanie a likvidácia odpadu v odbore.
Znalosti o obsahu a cieľoch vzdelávania, ako aj o možnostiach ďalšieho vzdelávania, pracovného uplatnenia a kariérneho rastu u zamestnávateľa.
Znalosť vedenia evidencie o pracovnej činnosti žiaka na praktickom vyučovaní.
Znalosť o právach a povinnostiach vyplývajúcich z učebnej zmluvy.
Znalosť o právach a povinnostiach vyplývajúcich z pracovno-právnych vzťahov a interných podnikových predpisov (Zákonník práce, pracovný poriadok).

Vzdelávanie zabezpečujúce celkový rozvoj osobnosti žiaka					
Schopnosť pracovať v kolektíve, uvedenie si zodpovednosti za výsledok svojej práce, dodržiavanie pracovnej disciplíny a interných predpisov zamestnávateľa.					
Komunikácia s nadriadenými a spolupracovníkmi/zákazníkmi/dodávateľmi pri zohľadňovaní odbornej terminológie.					
Znalosť a používanie príslušných odborných termínov v preferovanom firemnom jazyku.					
Základné poznatky s využívaním podnikového softvéru.					
Samostatné získavanie a výber informácií, rozvoj kritického a analytického myslenia, rozvoj digitálnych zručností.					
Zaistenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci na pracovisku praktického vyučovania					
Znalosť prevádzkových rizík, opatrenia na ich zníženie a prevencia.					
Riadenie a zabezpečovanie bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Znalosť o prevádzkovej ochrane pred požiarom a výbuchom, ako aj o preventívnych opatreniach. Bezpečnostné predpisy v prípade požiaru a výbuchu na pracovisku, evakuačný plán. Elektrická požiarňa signalizácia na pracovisku.					
Znalosť bezpečnostných predpisov pri práci a požiarnej ochrany na pracovisku praktického vyučovania.					
Znalosť poskytovania predlekárskej prvej pomoci pri pracovných úrazoch.					
Znalosť používania osobných ochranných prostriedkov a hygieny práce.					
Opatrenia a predpisy na ochranu životného prostredia. Vedomosti o vplyve odpadových látok z výroby v odbore na životné prostredie, separovanie, zhodnocovanie a likvidácia odpadu.					
Uplatňovanie prevádzkových opatrení na efektívne využívanie energií.					
Vedomosti, zručnosti a spôsobilosti sprostredkované v jednotlivých ročníkoch štúdia					
Por.	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník	5. ročník
1	Organizácia práce na pracovisku v prevádzke výrobného, odbytového a ubytovacieho strediska				
1.1	Znalosti o pracoviskách prevádzky, pracovnom poriadku a ostatných pravidlách prevádzky.				
1.2	Dodržiavanie zásad hygieny, bezpečnosti pri práci a požiarnej ochrany na jednotlivých pracoviskách prevádzky (osobná a pracovná hygiena, hygiena inventára, pomôcok, duševná hygiena, HACCP, hygienicko-sanitačný plán prevádzky, poskytovanie prvej pomoci na pracovisku, hlásenie pracovných úrazov, nehody a príčiny nehôd zo strany obsluhujúcich).				
1.3	Precvičovanie znalostí o dispozičných riešeniach, funkciách a pracovníkoch skladových, výrobných a odbytových stredísk (využitie, zariadenie a vybavenie jednotlivých stredísk a ich pracovísk klasickými a novými technológiami, inventár vo výrobných a odbytových strediskách, pracovníci v jednotlivých strediskách a ich povinnosti, zodpovednosti a charakterové vlastnosti).				
2	Výrobné strediská				
2.1	Normovanie spotreby zásob pri príprave pokrmov a nápojov, tvorba vlastných kalkulácií pokrmov a nápojov, vedenie základnej evidencie				

	Práca s receptúrami pokrmov a nápojov, výpočet spotreby surovín na prípravu pokrmov a nápojov, tvorba kalkulačných listov, vypisovanie žiadanky, presunky, výdajky.		
2.2	Znalosti o fázach výrobného procesu a predbežnej úprave potravín Nácvik zručností súvisiacich s predvýrobnou, výrobnou, dokončovacou fázou a fázou úpravy a čistenia pracovného prostredia, s predbežnou úpravou potravín - prípravou a čistením potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu, opracovaním potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu, s tenderizáciou, fyzikálno-chemickou a tepelnou predbežnou prípravou potravín, s tepelnou a studenou prípravou pokrmov a dokončovaním jedál.		
2.3	Znalosti o základných tepelných úpravách pokrmov Cvičenia z prípravy pokrmov varením, dusením, pečením, vyprážaním, zapiekaním.		
2.4	Príprava polievok a omáčok Význam, rozdelenie, dávkovanie polievok, príprava vložiek a závarok do polievok, príprava hnedých, bielych a studených polievok, význam a rozdelenie omáčok, zahusťovanie, dochucovanie a legírovanie omáčok, príprava bielych, hnedých, jemných maslových, studených a ovocných omáčok, príprava pochúťkových masiel, špeciálne hnedé a biele polievky, národné polievky, zložité teplé omáčky, zložité studené omáčky.		
2.5	Príprava jednoduchých múčnikov Znalosti o príprave jednotlivých druhov ciest, cvičenia z prípravy jednoduchých múčnikov z kysnutého, zemiakového, lístkového, plundrového, lineckého, odpaľovaného a piškótového cesta, príprava základných plniek a krémov.		
2.6	Príprava príloh a doplnkov k hlavným jedlám Znalosti o charakteristike, význame, druhu a dávkovaní príloh, cvičenia z tepelných úprav príloh zo zemiakov, ryže a iných obilnín, z múky, cestovín, strukovín, zeleniny, cvičenia z prípravy trendových príloh z obilnín, zeleniny, zemiakov, napr. ratatouille, čatní, pečená tekvica hokkaido, ap., cvičenia z príprav jednoduchých šalátov, dresingov, ap.		
2.7	Príprava bezmäsitých pokrmov Znalosti o význame a druhoch bezmäsitých pokrmov. Cvičenia z tepelných úprav bezmäsitých pokrmov zo zemiakov, ryže, cestovín, húb, strukovín, vajec, syrov, múčnych jedál slaných a sladkých z liateho cesta, zemiakového cesta, kysnutého cesta.		
2.8	Príprava pokrmov z hovädzieho mäsa Znalosti o charakteristike hovädzieho mäsa, jeho delení na jednotlivé časti podľa kvality a použitia pri kuchynskej úprave, cvičenia z tepelných úprav mäsa varením, dusením v celku a na porcie, pečením na anglický spôsob, z úpravy hovädzích vnútorností, z prípravy plniek, základov a spôsobov zahusťovania.		
2.9	Príprava jedál z teľacieho mäsa Znalosti o charakteristike mäsa, delení na jednotlivé časti a ich použitie v kuchynskej úprave, cvičenia z tepelných úprav		

	mäsa varením, zaprávaním, dusením, pečením, vyprážaním, z prípravy vnútorností a rôznych plniek.		
2.10	Príprava pokrmov z bravčového mäsa Znalosti o charakteristike mäsa, delení mäsa na jednotlivé časti a ich použitie pri kuchynskej úprave, cvičenia z tepelných úprav mäsa varením, dusením, pečením, vyprážaním, z tepelných úprav vnútorností, údeného bravčového mäsa, z použitia slaniny pri príprave pokrmov.		
2.11	Pokrm z rýb, mäkkýšov, kôrovcov, lastúrníkov Znalosti o charakteristike rýb, mäkkýšov, kôrovcov a lastúrníkov, ich rozdelenie z hľadiska výživy, cvičenia z tepelných úprav sladkovodných a morských rýb varením, dusením, pečením a vyprážaním, z úpravy mäkkýšov, kôrovcov a lastúrníkov.		
2.12	Pokrm z hydiny Znalosti o charakteristike hydínového mäsa z hľadiska výživy, rozdelení hydiny, cvičenia z drezírovania, vykosťovania a porciovania hydiny, z tepelných úprav hydiny varením, dusením, pečením, vyprážaním, cvičenia z prípravy plniek a postupov plnenia, z tepelnej úpravy hydínových drobov.		
2.13	Pokrm zo zveriny Znalosti o charakteristike mäsa zo zveriny z hľadiska výživy, rozdelenie zveriny, delenie zveriny na jednotlivé časti, cvičenia z tepelných úprav raticovej, pernatej a srstnatej zveriny varením, dusením, pečením.		
2.14	Pokrm z mäsa ostatných jatočných zvierat Znalosti o delení ostatných jatočných zvierat, ich charakteristických znakoch, delení na jednotlivé časti a ich kuchynské použitie, cvičenia z tepelných úprav jednotlivých mias varením, dusením, pečením, vyprážaním a z tepelných úprav vnútorností.		
2.15	Pokrm z mletého mäsa Cvičenia z prípravy pokrmov zo surového mäsa, resp. zmesi surových mias a z tepelne upraveného mletého mäsa.		
2.16	Pokrm na objednávku Charakteristika, technologické zásady prípravy pokrmov na objednávku, použitie vhodných druhov a častí mias na ich prípravu, cvičenia z tepelnej úpravy pokrmov na objednávku z mias jatočného dobytku, hydiny, rýb, zveriny a vnútorností, z prípravy štiav a obložení, z prípravy pokrmov na anglický spôsob, v papilote v alobale, grilovacími kliešťami, mikrovlnnou technikou, z dokončovania jedál pred hosťom.		
2.17	Zložité múčniky, dezerty, zmrzliny Technologické zásady výroby múčnikov, cvičenia z prípravy múčnikov na objednávku – omelety, nákypy, soufflé, pudinky, teplé a studené krémy, želé, sladké omáčky, coulis, mousse, mousselines, carpaccio, tartar. Zmrzlina, sorbety, šerbety, parfait, zmrzlinové bomby, dezerty s použitím zmrzlina.		
2.18	Príprava pokrmov studenej kuchyne Znalosti o vývoji a charakteristike studenej kuchyne, rozdelenie výrobkov studenej kuchyne, cvičenia z prípravy,		

	pochútkového masla, pien, krémov, obložených chlebíkov, chuťoviek, kanapiiek, z prípravy pokrmov zo syrov, vajec, rýb, kaviáru, z prípravy zložitých šalátov, pokrmov v aspiku, medailónikov, koktailov, plnenej zeleniny, z prípravy špeciálnych výrobkov studenej kuchyne terín, paštét, quiche, galantín, balotín, mäsových pien, z úprav studených mís.		
2.19	Špeciálna príprava pokrmov Znalosti o špeciálnej príprave pokrmov pred zrakom hosta, o predbežnej príprave surovín, o potrebných pomôckach, cvičenia zo špeciálnej prípravy pokrmov z rýb, mäsa jatočného dobytku, hydiny a zveriny, flambovanie – mäsa, múčnikov, ovocia, príprava syrového, mäsového a čokoládového fondue, príprava pokrmov na horúcich platniach, resp. tepanoch.		
2.20	Príprava pokrmov v prírode a improvizovaných podmienkach Znalosti o príprave pokrmov v prírode a improvizovaných podmienkach, ich charakteristických znakoch, o materiálnom a technickom vybavení na prípravu týchto jedál, o dodržiavaní hygienických a bezpečnostných požiadaviek, cvičenia z predbežnej prípravy surovín, z prípravy pokrmov v prírode, či v improvizovaných podmienkach.		
2.21	Diétne stravovanie a potravinové alergie Znalosti o charakteristike diétného stravovania, o rozdelení diét, o vhodných a nevhodných surovinách a tepelných úpravách pri príprave diétnych pokrmov, znalosti o alergénoch, surovinách obsahujúcich alergény, cvičenia z prípravy pokrmov podľa jednotlivých diét, cvičenia z prípravy pokrmov s využitím alternatívnych surovín a výrobkov pre osoby s potravinovou alergiou.		
2.22	Gastronómia národných kuchýň Znalosti o rozdelení svetovej gastronómie, osobitosti národných kuchýň. Cvičenia z prípravy pokrmov vybraných národných kuchýň.		
2.23	Nové trendy v gastronómii Cvičenia z predbežnej prípravy surovín na úpravu trendových pokrmov, z prípravy pokrmov metódou sous vide, z prípravy dezertov, omáčok, polievok pomocou prístroja pacojet, z prípravy molekulárnych pokrmov – ovocných špagiet, rôznych druhov kaviárov, sphér, espúm, ap.		
3	Odbytové strediská		
3.1	Uplatňovanie spoločenského a profesionálneho vystupovania v styku s hosťami Precvičovanie základných činností zameraných na chôdzu, držanie tela, orientáciu v priestore, cvičenia zamerané na verbálnu a neverbálnu komunikáciu, dodržiavanie pravidiel spoločenskej etikety v hotelierstve, riešenie problémových situácií s hosťom, prístupy k rôznym typom hostí, osobnosť pracovníka v obsluhu, chronológia práce pri stole hosta, zasadací poriadok a jeho pravidlá, vybavovanie reklamácií.		
3.2	Dispozičné riešenie a realizácia prípravných prác na pracovisku a prác po skončení prevádzky		

	Dispozičné riešenie odbytového strediska, príprava, používanie, ošetrovanie a evidencia stolového, sedacieho, veľkého a malého stolového inventára, prípravné práce, práce po skončení prevádzky.	
3.3	Precvičovanie základných zručností z techniky obsluhy, nosenia tanierov, podnosov a táčok a z debarasovania Používanie príručníka, 2-tanierový a 3-tanierový spôsob nosenia tanierov a ich debarasovania, nosenie a používanie podnosov a táčok pri obsluhovaní hostí, pri zakladaní couvertov a pri debarasovaní, základné činnosti spadajúce do ZO – predkladanie pokrmov, umiestnenie inventáru na keridóne.	
3.4	Precvičovanie základných pracovných operácií na pokladnici Blokovanie pokrmov a nápojov, presuny konzumácií na iné stoly, presuny účtov do iných stredísk, storno objednávok, vystavovanie účtov pri rôznych spôsoboch platenia, storno účtov, uzávierka pokladne, spôsob evidovania tržieb.	
3.5	Precvičovanie znalostí o základných pravidlách a technike obsluhy Zásady obsluhy, znalosti z používania inventáru na podávanie jedál a nápojov, cvičenia zamerané na skladanie obrúskov, pravidlá obsluhy pri podávaní raňajkových, desiatových, obedových, olovrantových, večerových pokrmov a brunchu základnou a vyššou formou jednoduchéj obsluhy, pravidlá pri podávaní studených a teplých nápojov, alkoholických a nealkoholických nápojov, podávanie bieleho, červeného, šumivého a dezertného vína, poznanie stravovacích zvyklostí zahraničných hostí, spôsoby a systémy obsluhy – rajónový, viedenský, systém hlavného čašníka, francúzsky systém, francúzsky spôsob, medzinárodný spôsob, ruský spôsob, table d'hôte, reštauračný spôsob, kaviarenský spôsob, barový spôsob.	
3.6	Zostavovanie ponukových lístkov Znalosti o pravidlách a zásadách pri tvorbe ponukových lístkov, o gastronomickom poradí pokrmov a nápojov v jednotlivých druhoch ponukových lístkov, o grafickej úprave a gramatickej správnosti ponukových lístkov, precvičovanie zostavovania jedálneho lístka a-la-carte, jednoduchého, zložitého a slávnostného menu lístka, nápojového lístka, vyhotovenie ponukového lístka v cudzom jazyku.	
3.7	Precvičovanie vedomostí a zručností zo základnej formy zložitej obsluhy Cvičenia z realizovania prípravných prác na raňajky, zo zostavovania raňajkových jedálnych lístkov, z podávania zložitých raňajok rozšírených o mäsitý, vaječný, mliečny chod, resp. o pokrm z racionálnej výživy, nadobúdanie a upevňovanie zručností pri podávaní cudzineckých, hotelových, rodinných a sektových raňajok, prehľbovanie zručností v podávaní raňajok systémom Table d'hôte a v zúčtovaní raňajok, cvičenia z prípravných prác k zložitému obedu, nadobúdanie a upevňovanie zručností pri podávaní aperitívu, studených predjedál, polievok, teplých predjedál, hlavných jedál, dezertov, kávy a digestívu, cvičenia z prípravných prác na večeru a podávania večerí.	
3.8	Precvičovanie vedomostí a zručností z vyššej formy zložitej obsluhy zameranej na prípravu jedál Cvičenia z prípravy a dochucovania jedál pred zrakom hosta, z prípravy dresingov, majonézových omáčok, marinád a miešania zeleninových, ovocných šalátov a osiatných zmesí, z prípravy polievok, teplých predjedál, hlavných mäsitých jedál a teplých omáčok pred zrakom hosta, z flambovania mäsitých jedál, rýb, múčnikov, ovocia, zmrzlín a krémov, z tranširovania hydiny, rýb, steakov, múčnikov, ovocia, prasiatka, precvičovanie spoločnej prípravy pokrmov pri stole formou fondue a barbecue.	
3.9	Precvičovanie vedomostí a zručností z vyššej formy zložitej obsluhy zameranej na prípravu nápojov Znalosti o zásadách prípravy miešaných nápojov, príprave barového pultu, inventáre, pomôckach a surovinách na prípravu miešaných nápojov, precvičovanie v technikách miešania nápojov – v miešacom pohári, v rôznych typoch šejkrov,	

	v mixéri, v podávacom pohári, príprava fizzov, flipov, coblérov, koktailov, krustov, fantazijných nápojov (fancy drinks), bowle, ľadových káv, mliečnych koktailov, limonád, grogov, punčov a ostatných nápojov, podľa aktuálnych trendov.			
3.10	Realizácia pracovných činností v strediskách spoločného stravovania Zostavovanie ponukových lístkov v kaviarni, príprava a podávanie základných druhov káv v kaviarni – espresso, lungo, ristretto, turecká káva, latte art, viedenská káva, cappuccino, frappuccino, alternatívne metódy prípravy kávy, podávanie jedál a ostatných nápojov v kaviarni, zostavovanie ponukových lístkov vo vinárni, cvičenia z podávania vína, z podávania jedál a ostatného pochúťkového sortimentu vo vinárni, zostavovanie ponukových lístkov v bare, cvičenia z podávania nápojov a jedál z barového pultu a pri stole, zostavovanie ponukových lístkov v pivárni, podávanie jedál a nápojov v pivárni, čapovanie piva, ošetrovanie a čistenie pivného zariadenia, zostavovanie ponukových lístkov a menu vo viacerých typoch stredísk spoločného stravovania, prestieranie stolov a podávanie jedál a nápojov v iných strediskách spoločného stravovania, príprava spoločensko-zábavných stredísk k spoločenskému programu a k podávaniu jedál a nápojov, obsluhovanie hostí v spoločensko-zábavných strediskách.			
3.11	Organizovanie gastronomicko-spoločenských podujatí formou banketu, recepcie a rautu Cvičenia z prijímania objednávok na slávnostnú hostinu, vypracovanie libreta, vrátane komanda-organizačného zabezpečenia, organizovanie banketov – cvičenia z príprav, prestierania a dekorovania slávnostných tabúľ ku rôznym príležitostiam, skladanie obrúskov, z tvorby zasadacieho poriadku, z podávania jedál a nápojov banketovým a francúzskym spôsobom, znalosti o povinnostiach vedúceho banketu, o vyúčtovaní slávnostného gastronomicko-spoločenského podujatia, organizovanie recepcií a rautov - cvičenia z kalkulovania rautu, z prípravy, prestierania a dekorovania ponukových stolov, stand-by stolov, reštauračných stolov, so zakladania inventára, pokrmov a nápojov na rautové stoly, inscenovanie priebehu rautu – privítanie hostí, slávnostné prípitky, príp. program, cvičenie systému obsluhy počas GSP recepcia a raut, rozlúčenie sa s hosťami, precvičovanie prípravy a podávania slávnostných obedov a večerí podľa vopred dohodnutého menu.			
3.12	Zabezpečovanie ďalších gastronomicko-spoločenských podujatí Znalosti o špecifikách GSP - cvičenia z prípravy a zabezpečenia obsluhy na garden party, river party, koktail party, čaši vína, pikniku a ďalších GSP, cvičenia z vypracovania organizačno-materiálneho zabezpečenia veľkých spoločenských podujatí a komanda pre zamestnancov zariadenia spoločného stravovania.			
3.13	Zabezpečenie obsluhy v hotelových izbách Znalosti o room servise, cvičenia z podávania jedál a nápojov na hotelových izbách.			
4	Ubytovací úsek a komunikácia so zákazníkom			
4.1				Komunikácia s hosťom na gastronomickom úseku (J a N lístok, predkladanie ponuky, objednávka, dodatočná ponuka, atmosféra, verbálna a neverbálna komunikácia).
4.2				Komunikácia s hosťom na recepcii hotela, rezervovanie izieb (prostredníctvom telefónu, priamo, online, OTA-Online Travel Agencies), registrácia hosťa, pridelenie izby, hotelová evidencia, poskytovanie informácií, predaj doplnkového tovaru, služby hotelovej vrátnice.

4.3				Starostlivosť o hosťa na úseku ubytovacích služieb, upratovanie po hosťovi, ktorý odišiel, upratovanie v izbe zostávajúceho hosťa (bežné upratovanie), generálne upratovanie, evidenciu nálezov, odsúhlasenie stavu izieb s hotelovou recepciou.
4.4				Animačné aktivity v hoteli (aktívne a pasívne aktivity podľa typu hotela).
4.5				Technicko-organizačné zabezpečenie gastronomického spoločenského podujatia.
5	Základné administratívne práce a evidencie v prevádzke			
5.1				Písomnosti v obchodnom styku Cvičenia - písanie obchodných písomností ako: dopyt, ponuka, objednávka, faktúra, urgencia, dodací list, reklamácia, upomienka.
5.2				Personálne činnosti Cvičenia z postupov pri nábore a výbere zamestnancov, z posudzovania motivačných listov, životopisov, hodnotení zamestnancov (feedback), kritérií na výber zamestnancov, stanovenia podmienok na uzatvorenie a rozviazanie PP.
5.3				Interné písomnosti Vypracovanie interného príkazu, smerníc, obežníkov, pozvánky, zápisnice, prezenčnej listiny.
5.4				Platobný styk – vyhotoviť dohodu o hmotnej zodpovednosti pokladníka, precvičovať pokladničné operácie v tuzemskej a zahraničnej mene, rozlišovanie cenín, cvičenia z vedenia pokladničnej knihy, vyplňania pokladničných dokladov, zadávania a vystavovania príkazov na úhradu.
5.5				Evidencia stavu a pohybu zásob, štatistika zásob, výber dodávateľa Stanovenie kritérií na výber dodávateľov, vypracovať zmluvy s dodávateľmi, viesť evidenciu zásob – príjemky, výdajky, presunky, skladové karty, inventúra a inventarizácia zásob, viesť štatistiku zásob.
5.6				Prieskum trhu, zmluvné zabezpečenie odbytu, podpora predaja – reklama Cvičenia na rôzne formy prieskumu trhu, vyhodnotenie prieskumu trhu, tvorba reklamy a realizácia akvizícií na zvýšenie odbytu ponúkaného produktu, vyhotovenie zmluvy s odberateľmi.
5.7				Tvorba finančného plánu, resp. plánu výnosov, nákladov a výsledku hospodárenia.

5.8				Tvorba organizačnej štruktúry ubytovacieho zariadenia a popis pracovných činností v jednotlivých útvaroch štruktúry (podľa zadania vypracovať rôzne typy a formy organizačných štruktúr) a popis pracovných činností (podľa zvolenej OŠ).
5.9				Tvorba organizačného poriadku.
5.10				Tvorba štandardov kvality na úseku front office, vo výrobnom a odbytom stredisku ubytovacieho zariadenia a kontrola ich dodržiavania.
5.11				Tvorba jedálneho a nápojového lístka (grafické spracovanie, náležitosti, správne gastronomické poradie jedál a nápojov).
5.12				Účtovníctvo a účtovanie v podmienkach hotelového zariadenia, podmienky vedenia účtovníctva.
5.13				Smernica o obehu a spracovaní účtovných dokladov Vypracovať smernice, ktorými sa upravuje účtovníctvo hotela, gastronomickej prevádzky.
5.14				Spôsoby oceňovania zásob a dlhodobého majetku Vypracovať smernicu na oceňovanie zásob a dlhodobého majetku, prepočet ceny zásob váženým aritmetickým priemerom.
5.15				Inventúra a inventarizácia Vykonať inventúru, vyhotoviť inventúrne súpisy majetku, vlastného imania a záväzkov, vypracovať inventarizačný záznam, účtovať inventarizačné rozdiely.
5.16				Archivácia dokladov Práca v archíve, ukladanie, vyhľadávanie dokladov, vypracovanie smernice archivácie účtovných dokladov.
5.17				Vedenie účtovníctva počas bežného účtovného obdobia – dlhodobý majetok, zásoby, finančné účty, dlhodobé záväzky, náklady, výnosy, uzávierkové účty.
5.18				Realizácia praktických cvičení v aplikačnom programe - precvičovanie všetkých činností a služieb vykonávaných pracovníkmi recepcie a rezervačného oddelenia, evidencie objednávok, evidencie hostí, skupín hostí, tovarových zásob.
5.19				Zaťažovanie účtov, presuny položiek zo skupinových účtov na účty jednotlivcov a naopak, vystavovanie účtov pre hostí, stornovanie účtov, vystavovanie proforma faktúr a riadnych faktúr,

				realizovanie denných uzávierok, zobrazenie denných prehľadov – hlásení o stave hot.
5.20				Zhotovenie výstupov v aplikačnom programe - informácie o návštevách, štatistiky a manažérske výstupy pre ďalšie rozhodovanie.
5.21				Cvičenia z riadenia procesov v hotelovej recepcii a rezervačnom oddelení - ubytovanie hostia, priradenie požiadavky na služby, účtovanie, spôsob platby, zobrazenie vzhľadu záverečného účtu, príklady na predčasný odchod, predčasný príchod, zrušenie príchodu alebo zmrazenie účtu, vykonanie rezervácie priestorov, ich evidencia pomocou grafického prehľadu miestností, služieb, personálu alebo iných priestorov (športové, relaxačné, wellness).
5.22				Realizácia praktických cvičení v aplikačnom programe - tvorba výkazov v gastronomických zariadeniach, vedenie skladových zásob v priemernej nákupnej cene, evidencia tovarov v spotrebiteľských baleniach - skladové hospodárstvo.
5.23				Moderný systém číselníkov, delenie tovarov podľa tovaroznalectva, účtovných skupín.
5.24				Výroba a receptúry – tvorba kalkulácií a podkalkulácií pokrmov (výber surovín a zadávanie hrubých a čistých množstiev), ich delenie do gastronomických skupín, formulovanie a ukladanie technologického postupu prípravy pokrmu a jeho charakteristiky, tlač receptúr, určenie cien pokrmu v rôznych cenových hladinách), presuny kalkulovaných pokrmov do pokladne, prehľady a ostatné funkcie softvéru.
5.25				Odpočty – cvičenia realizácie odpočtov surovín z pokladní, z viacerých stredísk, cez limity.
5.26				Pokladne a predaj a program mobilný čašník - predaj cez otvorené účty alebo cez rýchly pultový predaj s tlačением objednávok do kuchyne, spájanie a rozdeľovanie účtov na dotykovej pokladni, grafické zobrazenie miestností, stolov a účtov na dotykovej pokladni, cvičenia z vypracovania hlásení o predaji alkoholu.
5.27				Kombinovaná platba, rôzne spôsoby platieb: Hotovosť, Platobná karta, Stravné lístky, Zahraničná mena, Faktúra, Reprefond, na majiteľa, platba na hotelový účet hotelového systému, platba na účet

				stáleho hosťa s automatickým uplatňovaním cenových zvýhodnení (zliav) podľa priradeného cenového profilu, daňový účet s neskorším definovaním spôsobu platby, rýchla zmena spôsobu platby a kontrola storien.
5.28				Prihlasovanie na pokladňu pomocou čipu alebo cez rýchle heslo, variabilne nastaviťelné užívateľské práva, denné, mesačné, priebežné uzávierky, množstvo denných a mesačných prehľadov rozdelených podľa pokladní, stredísk, tržieb, predajných kódov, účtujúcich, prepojenie na tlačiareň.
5.29				Dotykové monitory, mobilný čašník – využívanie množstva existujúcich dát, pomocou terminálu dotykového pokladne Touch-CashDesk vzdialená práca s dotykovou pokladňou prostredníctvom siete WiFi (využitie tabletov).
5.30				Personálna agenda a výpočet miezd prostredníctvom ekonomického softvéru evidencie zamestnancov, zadať osobné karty zamestnancov – HPP, VPP, práca s pracovným kalendárom – viesť evidenciu pomocou personálneho a mzdového softvéru.
5.31				Výpočet mzdy, tlačové zostavy – výplatné pásky, výkazy do zdravotných a sociálnej poisťovne, exporty údajov – vyhotoviť výstupy pomocou softvéru.
5.32				Pracovná zmluva, dohoda o pracovnej činnosti, dohoda o vykonaní práce, dohody o brigádnickej práci študenta, povinnosti voči zdravotným a sociálnej poisťovni – vyhotovovať jednotlivé tlačové zostavy pomocou softvéru.
5.33				Aplikačný program pre vedenie podvojného účtovníctva - základná obsluha.
5.34				Úvodné činnosti – zostaviť úvodnú súvahu, otvoriť účty, naplniť číselníky, vypracovať účtovú osnovu- účtový rozvrh, nastaviť účtovný doklad – externý, interný.
5.35				Evidencia dlhodobého majetku – vytvoriť IK DM, odpisovanie DM - vytvoriť odpisový plán, protokol o zaradení DM, protokol o vyradení DM.
5.36				Evidencia zásob – vytvoriť skladové karty, príjemky, výdajky.
5.37				Evidencia a účtovanie faktúr –evidovať a účtovať došlé a odoslané faktúry, odsúhlasenie pohľadávok.
5.38				Účtovanie a evidencia na pokladnici, bankových účtoch, evidencia cenín – účtovať

			jednotlivé účtovné prípady, vyhotovíť pokladničnú knihu.
5.39			Účtovanie mzdových nákladov – účtovať jednotlivé účtovné operácie týkajúce sa výpočtu miezd.
5.40			Účtovanie nákladov a výnosov hotelového zariadenia – účtovať hospodárske operácie týkajúce sa účtovania nákladov a výnosov – materiálové náklady, služby, iné hospodárske náklady, finančné náklady, účtovanie tržieb.
5.41			Uzávierka a závierka účtovného obdobia – účtovné operácie týkajúce sa uzatvorenia účtovného obdobia a výpočet výsledku hospodárenia, jeho zaúčtovanie, výpočet a zaúčtovanie dane z príjmov.
6	Komunikácia so zákazníkom v cudzom jazyku		
6.1			Hotelová recepcia precvičovať telefonickú komunikáciu, rezerváciu (potvrdenie, zamietnutie rezervácie) ubytovanie individuálnych hostí a skupín, precvičovať vyplňanie prihlasovacieho formulára, opis jednotlivých druhov ubytovania, opis zariadenia a vybavenia izby, precvičovať podávanie informácií o službách v hoteli, odporúčenie služieb hotela, o dostupnosti jednotlivých služieb, o ubytovacom zariadení, jeho zamestnancoch a ich náplni práce, otváracích hodinách obchodov a prevádzok, o kultúrnych podujatiach a cestovaní v meste, vysvetliť hosťovi položky na hotelovom účte a informovať o spôsobe platenia
6.2			Gastronomické služby a obsluha opísať zariadenie a vybavenie jednotlivých odbytových stredísk a kuchyne, stolový a kuchynský inventár, charakterizovať personál a opísať náplň práce jednotlivých zamestnancov, prijať a potvrdiť rezerváciu stola telefonicky, privítať a usadiť hosťa, cvičiť opis postupu prípravy miešaných nápojov, ich zloženia, precvičovať prijatie objednávky, vysvetliť zloženie jedla, odporučiť špecialitu šéfkuchára alebo podniku, opísať prípravu jedla podľa receptu, precvičiť prijatie sťažnosti na kvalitu jedla, nápoja, obsluhy a iných nedostatkov, reagovať na sťažnosť, ospravedlniť sa a navrhnúť riešenie

- (1) Odporúčané trvanie etáp vzdelávania a ich časovú postupnosť možno zmeniť, pokiaľ to neovplyvní čiastkové ciele a celkový cieľ vzdelávania vyjadrený formou vzdelávacích štandardov v štátnom vzdelávacom poriadku pre odbor vzdelávania.
- (2) Pokiaľ sa jednotlivé vzdelávacie jednotky sprostredkujú aj mimo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa (výkon praktického vyučovania v dielni školy, v spoločnom pracovisku praktického vyučovania, u iného zamestnávateľa alebo na inom mieste výkonu produktívnej práce), mala by sa zohľadniť skutočnosť, že podnikové a mimopodnikové opatrenia na sprostredkovanie zručností a vedomostí sa časovo navzájom ovplyvňujú a na seba nadväzujú.
- (3) Počas praktického vyučovania a pri sprostredkovaní odborných vedomostí a zručností je potrebné pri súčasnem zohľadňovaní požiadaviek a predpisov zamestnávateľa zamerať sa na osobnostný rozvoj žiaka, aby mu boli sprostredkované kľúčové kompetencie, potrebné pre odbornú pracovnú silu, ako sú napr.:

- spôsobilosť konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote,
 - spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku vrátane odborného cudzieho jazyka,
 - schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách.
- (4) Zamestnávateľa poskytujúci praktické vyučovanie majú vypracovať pre žiakov plán vzdelávania, ktorý vychádza z tohto vzdelávacieho poriadku. Plán vzdelávania má zabezpečiť, aby zamestnávateľ každému žiakovi sprostredkoval vedomosti a zručnosti zodpovedajúce odboru vzdelávania.
- (5) Žiaci majú počas praktického vyučovania povinnosť viesť písomný doklad o vzdelávaní v súčinnosti s vyučujúcim. Zamestnávateľa majú pravidelne kontrolovať a potvrdzovať písomný doklad o vzdelávaní. Písomný doklad o vzdelávaní je podmienkou pripustenia k maturitnej skúške.

2. Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

- (1) Praktickou časťou odbornej zložky maturitnej skúšky sa overujú zručnosti a schopnosti žiaka v zadanej téme formou spracovania cvičnej úlohy alebo podnikovej úlohy.
- (2) Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky sa koná vo forme skúšobnej úlohy komplexného charakteru ako „cvičná úloha“ alebo „podniková úloha“.
- (3) Parametre praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky:
- Na praktickú časť odbornej zložky maturitnej skúšky formou skúšobnej úlohy sa určia témy podľa náročnosti a špecifik odboru vzdelávania. Určí sa 1 až 15 tém, ktoré zahŕňajú charakteristické činnosti, na ktorých výkon sa žiaci pripravujú. Téma praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky je zadaná vo forme jednotnej štruktúry zadania skúšobnej úlohy schválenej zo strany Republikovej únie zamestnávateľov.
 - Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky formou skúšobnej úlohy trvá najmenej 5 hodín a najviac 7 hodín, pričom do celkovej dĺžky sa započítava aj prestávka v rozsahu do 30 minút.
 - Pri konaní praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky sa za jednu hodinu maturitnej skúšky považuje čas 60 minút.
 - Pri výkone praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky je povolená pomoc žiakovi, ak si to vyžaduje náročnosť a postupnosť skúšanej činnosti (napr. spolupráca v bežnej prevádzke) v závislosti od prevádzkového procesu zamestnávateľa.
 - Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky je neverejná.
- (4) Žiak v praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky preukazuje, že je spôsobilý:
- pracovnú úlohu analyzovať, vyhodnotiť a vybrať postup spracovania úloh z technologického, hospodárneho, bezpečnostného a ekologického pohľadu,
 - naplánovať fázy realizácie úlohy, určiť čiastkové úlohy, zostaviť podklady k plánovaniu spracovania úlohy,
 - orientovať sa v právnych predpisoch,

- zaobstaráť si informácie a analyzovať ich,
 - využívať aplikačný softvér pri riešení zadaných úloh,
 - vytlačiť výstupné zostavy a dokumenty,
 - dodržiavať predpisy súvisiace s prevádzkou podnikov v oblasti gastronómie a hotelových služieb, interné predpisy a štandardy pracovných postupov a procesov, predpisy bezpečnosti práce a hygieny práce, ochrany životného prostredia,
 - využívať moderné technológie a informačné systémy,
 - odovzdať dokumentáciu k práci, poskytnúť odborné informácie, zostaviť preberací protokol, zhodnotiť výsledok práce.
- (5) Skúšobná úloha sa má rozložiť na pracovné úlohy v oblasti prípravy a organizácie gastronomickej akcie – bankety, recepcie a pod., pri zohľadnení bezpečnostných opatrení a predpisov na ochranu bezpečnosti a zdravia pri práci, na opatrenia na ochranu životného prostredia a na kontrolu a riadenie kvality. Príklady okruhov jednotlivých úloh, ktoré musí praktická časť skúšky zahŕňať:
- analýza zadanej úlohy,
 - vyhodnotenie a voľba postupov spracovania čiastkových úloh,
 - stanovenie postupnosti pracovných krokov, pracovných prostriedkov a metód z technického, ekonomického, bezpečnostného a ekologického pohľadu,
 - zručnosti v príprave pokrmov alebo v obsluhu podniku spoločného stravovania,
 - kontrola a riadenie kvality výstupov práce.
- (6) Jednotlivé pracovné úlohy musia byť pri realizácii skúšobnej práce ručne alebo počítačovo zaznamenané. Skúšobná komisia môže dať skúšanému pri zadaní úlohy k dispozícii príslušné podklady pre skúšobnú prácu ako aj pre evidenciu jednotlivých postupov a pod.
- (7) V rámci skúšobnej práce musia byť preukázané predovšetkým vykonané činnosti:
- v oblasti prípravy pokrmov
- príprava pracoviska a potrebného inventára vo výrobnom stredisku
 - výber receptúry prípravy hlavného pokrmu a dezertu na zadanú tému
 - zostavenie kalkulácie surovín na 10 porcií a zvlášť na 2 porcie
 - výber a príprava surovín na 2 porcie pokrmu
 - tvorba jedálneho a nápojového lístka a ceny na 1 porciu (výpočet)
 - predvedenie prípravy pokrmu - 2 porcie
 - servírovanie a prezentácia pokrmu pred skúšobnou komisiou
 - dodržiavanie hygienických a bezpečnostných predpisov
- v oblasti obsluhy v spoločnom stravovaní

- príprava pracoviska a potrebného inventára v odbytovom stredisku
- predvedenie slávnostného prestierania na zadanú tému
- zostavenie libreta na zadanú tému
- tvorba jedálneho a nápojového lístka na zadanú tému
- predvedenie zručnosti podľa zadania témy, napr. príprava miešaného nealko nápoja, flambovanie ovocia, flambovanie múčnika, tranširovanie kurčťa, podávanie bieleho fľaškového vína, dekantovanie červeného vína, porcovanie a podávanie ovocia, príprava a podávanie kávy pri stole hosta, filetovanie pstruha a pod.
- servírovanie a prezentácia pred skúšobnou komisiou
- dodržiavanie hygienických a bezpečnostných predpisov

(8) Na hodnotenie skúšobnej úlohy sú smerodajné nasledovné kritériá:

- pochopenie praktickej úlohy,
- voľba postupu jednotlivých pracovných úkonov,
- výber zariadení, inventára, materiálov a surovín,
- organizácia práce na pracovisku,
- odbornosť vykonávanej skúšobnej úlohy v celom rozsahu,
- kvalita čiastkových úloh a aj výsledku práce,
- dodržiavanie zásad bezpečnosti pri práci, používanie ochranných pracovných pomôcok a protipožiarnej ochrany,
- dodržiavanie zásad ochrany životného prostredia a nakladania s odpadom.

(9) Hodnotenie praktickej časti skúšky sa rozdeľuje na 3 časti:

- príprava a plánovanie – 20% (0 - 20 bodov)
- realizácia pracovnej činnosti – 60% (0 - 60 bodov)
- riadenie kvality, dodržiavanie BOZP – 20 % (0 - 20 bodov)