

## **JEDNOTNÉ ZADANIE ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY PRE ŠKOLSKÝ ROK 2024/2025**

**Učebný odbor 6489 H hostinský, hostinská**

Republiková únia zamestnávateľov je členom:

---

Republiková únia zamestnávateľov (ďalej len „RÚZ“) ako profesijná organizácia podľa § 28 ods. 2 písm. c) Zákona č. 61/2015 Z. z. o odbornom vzdelávaní a príprave v znení neskorších predpisov **vydáva jednotné zadania pre záverečné skúšky v učebnom odbore 6489 H hostinský, hostinská**, ktoré sú spracované v súlade s § 18 a § 19 vyhlášky č. 224/2022 Z. z. o strednej škole.

**Jednotné zadanie záverečnej skúšky obsahuje :**

- Jednotnú formu zadania pre praktickú časť záverečnej skúšky
- Jednotnú formu zadania pre teoretickú časť záverečnej skúšky

Kontaktná osoba v RÚZ		
Meno a priezvisko	Pracovné zaradenie	Kontakt
Ing. Eva Polášková	expert RÚZ pre sektor - gastronómia, hotelierstvo a cestovný ruch	polaskova@ruzsr.sk

Republiková únia zamestnávateľov je členom:

## 1. Praktická časť záverečnej skúšky

- (1) V praktickej časti záverečnej skúšky sa overuje úroveň osvojených zručností a schopností žiaka a jeho schopnosť využiť získané teoretické poznatky a vedomosti pri riešení konkrétnych praktických úloh komplexného charakteru vo vyžrebovanej téme.
- (2) Žiak v praktickej časti skúšky preukazuje, že je spôsobilý pracovnú úlohu analyzovať, zaobstarať si informácie, vyhodnotiť a aplikovať vhodný postup spracovania úloh. Určuje si čiastkové úlohy a zostavuje podklady k spracovaniu úlohy. Žiak preukazuje schopnosť plánovať a koordinovať svoju prácu a môže zdokumentovať postup pracovných úkonov (činností), skontrolovať a otestovať kvalitu produktu. Žiak počas celého procesu dodržiava technické normy a pravidlá hygieny, HACCP a predpisy BOZP a PO. Poslednou fázou je odovzdanie výsledkov práce, poskytovanie odborných informácií, zostavenie preberacieho protokolu, zhodnotenie a zdokumentovanie výsledkov práce.
- (3) Organizácia praktickej časti záverečnej skúšky:
  - Téma praktickej časti záverečnej skúšky je komplexného charakteru so zameraním na **„pracovné činnosti spojené s prípravou a podávaním jedál v gastronomickej prevádzke a služieb v ubytovacích strediskách“**.
  - Skúška trvá 8 hodín (1h = 60 min). Prípravné práce sa môžu realizovať v dostatočnom časovom predstihu. Na začiatku skúšky je čas určený na prípravu pracoviska a v priebehu skúšky je prestávka. Rozsah času na prípravu a rozsah prestávky určí škola v organizačných pokynoch záverečnej skúšky, v systéme duálneho vzdelávania po dohode so zamestnávateľom. Rozsah prípravy a prestávky sa nezapočítava do celkovej dĺžky skúšky.
  - Čas trvania záverečnej skúšky pre žiakov so zdravotným znevýhodnením možno so súhlasom predsedu skúšobnej komisie pre záverečnú skúšku primerane predĺžiť.
  - Praktická časť záverečnej skúšky sa vykonáva ako individuálna alebo ako skupinová.
  - Pred začiatkom záverečnej skúšky sa žiaci tri po sebe idúce vyučovacie dni nezúčastňujú na vyučovaní. Tieto dni sú určené na prípravu žiakov na skúšku.
  - Na praktickej časti záverečnej skúšky možno používať len učebné pomôcky uvedené v zadaní.
  - Praktická časť záverečnej skúšky sa môže konať v dielni školy, na pracovisku zamestnávateľa alebo na pracovisku praktického vyučovania.
  - Priebeh praktickej časti záverečnej skúšky je verejný. Ak sa praktická časť záverečnej skúšky koná na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania, priebeh záverečnej skúšky môže byť na žiadosť zamestnávateľa neverejný.
  - Hodnotenie praktickej časti skúšky sa rozdeľuje na 3 časti:

- príprava a plánovanie – 20 %;
  - realizácia pracovnej činnosti – 60 %;
  - riadenie kvality, dodržiavanie hygieny a BOZP – 20 %.
- (4) Žiak v praktickej časti záverečnej skúšky preukazuje, že je spôsobilý:
- vyžrebovanú tému analyzovať, zaobstarať si informácie a vyhodnotiť ich;
  - vybrať postup spracovania úloh z technologického, hospodárneho, bezpečnostného a ekologického pohľadu;
  - naplánovať fázy realizácie úlohy, určiť čiastkové úlohy, zostaviť podklady k plánovaniu spracovania úlohy;
  - zohľadniť danosti zariadení a miesta realizácie úloh;
  - pripraviť jedlá a nápoje;
  - zdokumentovať podávanie jedál a nápojov;
  - dodržiavať pravidlá podávania jedál a nápojov;
  - dodržiavať hygienické predpisy a BOZP v prevádzke spoločného stravovania;
  - odovzdať výsledok práce, poskytnúť odborné informácie, zhodnotiť a zdokumentovať výsledky svojej práce.
- (5) Téma praktickej časti záverečnej skúšky sa má rozložiť na pracovné úlohy vrátane pracovného plánu, bezpečnostných opatrení a na ochranu bezpečnosti a zdravia pri práci, na opatrenia na ochranu životného prostredia a na kontrolu a riadenie kvality.
- (6) Jednotlivé pracovné úlohy musia byť pri realizácii praktickej časti záverečnej skúšky ručne alebo počítačovo zaznamenané. Skúšobná komisia môže dať skúšanému žiakovi pri zadaní úlohy k dispozícii príslušné podklady pre praktickú časť záverečnej skúšky ako aj pre evidenciu jednotlivých činností a postupov.
- (7) V rámci praktickej časti záverečnej skúšky musia byť preukázané predovšetkým nasledovné zručnosti:
- osvojené zručnosti a hygienické návyky;
  - úroveň prípravných prác;
  - správnosť normovania;
  - zosúladenie a následnosť operácií;
  - vhodnosť použitia surovín a pomôcok, manipulácia s nimi;
  - zručnosti v predpríprave surovín, príprave pokrmov, estetika a úprava jedla;
  - vzhľad, konzistencia a výsledná chuť jedál;
  - komunikačné zručnosti;
  - úroveň praktických zručností pri príprave odbytového strediska, podávaní jedál a nápojov;
  - zručnosti pri prácach v ubytovacích zariadeniach.
- (8) Na hodnotenie praktickej časti záverečnej skúšky sú smerodajné všeobecné kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov:

- pochopenie úlohy;
  - analýza úlohy;
  - voľba postupu;
  - voľba a použitie pomôcok, špeciálnych zariadení, prístrojov a materiálov;
  - organizácia práce;
  - dodržiavanie noriem, hygieny a pravidiel bezpečnosti práce;
  - ochrana životného prostredia;
  - výsledok práce.
- (9) Pre praktickú časť záverečnej skúšky v učebnom odbore 6489 H hostinský, hostinská je zadaných 5 tém. Riaditeľ školy môže na návrh predmetovej komisie, resp. po dohode so zamestnávateľmi rozhodnúť, že pre realizáciu záverečnej skúšky nevyužije všetky zadané témy, ale môže vybrať jednu tému alebo viac tém, pričom musí dodržať zadanie vybranej témy v plnom rozsahu. Vo vybranej téme si škola môže podľa potreby zvoliť viac variantov, z ktorých si žiaci žrebujú. Výber tém jednotných zadaní pre praktickú časť záverečnej skúšky schváli riaditeľ školy na návrh predmetovej komisie do 31. marca 2025.

## JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY - Zoznam tém

<b>Učebný odbor:</b>	6489 H hostinský, hostinská
<b>Školský rok:</b>	2024/2025
<b>Téma č. 1</b>	ZOSTAVENIE A PRÍPRAVA MENU PODĽA ĽUBOVOLNEJ PRÍLEŽITOSTI (PREDJEDLO, HLAVNÉ JEDLO, DEZERT) A JEHO EXPEDÍCIA, PRÍPRAVA SLÁVNOSTNEJ TABULE A OBSLUHA HOSTÍ;
<b>Téma č. 2</b>	PRÍPRAVA JEDLA NA OBJEDNÁVKU PODĽA VLASTNEJ RECEPTÚRY A JEHO EXPEDÍCIA, PRÍPRAVA SLÁVNOSTNEJ TABULE A OBSLUHA HOSTÍ;
<b>Téma č. 3</b>	JEDNODUCHÁ OBSLUHA – JEDNODUCHÉ REŠTAURAČNÉ MENU, SLUŽBY V UBYTOVACÍCH ZARIADENIACH;
<b>Téma č. 4</b>	JEDNODUCHÁ OBSLUHA – ZLOŽITÉ REŠTAURAČNÉ MENU;
<b>Téma č. 5</b>	SLÁVNOSTNÉ STOLOVANIE PRI ĽUBOVOLNEJ PRÍLEŽITOSTI;

## JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1

<b>Učebný odbor:</b>	6489 H hostinský, hostinská
<b>Školský rok:</b>	2024/2025
<b>Názov témy:</b>	ZOSTAVENIE A PRÍPRAVA MENU PODĽA ĽUBOVOLNEJ PRÍLEŽITOSTI (PREDJEDLO, HLAVNÉ JEDLO, DEZERT) A JEHO EXPEDÍCIA, PRÍPRAVA SLÁVNOSTNEJ TABULE A OBSLUHA HOSTÍ
<b>Zadanie úloh pre žiaka:</b>	<p>Prpravte pokrmy podľa menu: studené predjedlo, hlavné jedlo, dezert ako zručnosť pre minimálne 2 hostí, pripravte slávnostnú tabuľu a obslúžte hostí (každý žiak jednotlivo).</p> <p><b>1. Zadanie úlohy pre prípravu menu – plán práce:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy hlavného menu v kuchyni a obsluhu;</li> <li>– Navrhňte menu studené predjedlo, hlavné jedlo, dezert pripravte ako zručnosť pred zrakom hostí;</li> <li>– Popíšte technologický postup prípravy pokrmov;</li> <li>– Vynormujte pokrmy na minimálne 3 porcie;</li> <li>– Vypracujte kalkulačné listy – kalkulácie surovín na 10 porcií a 3 porcie (uvedte to do tabuľky);</li> <li>– Zabezpečte suroviny;</li> <li>– Prpravte slávnostnú tabuľu pre minimálne 2 hostí;</li> <li>– Zostavte súpis potrebného inventára – žiadanku na inventár;</li> <li>– Realizujte obsluhu hostí;</li> <li>– Plán práce odovzdajte v dvoch vyhotoveniach v tlačenej forme spracované na počítači a zviazané min. 2 dni pred realizáciou praktickej časti záverečnej skúšky.</li> </ul> <p><b>2. Zadanie úlohy pre praktické predvedenie zručností pri príprave pokrmov:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Prpravte studené predjedlo a hlavné jedlo/menu;</li> <li>– Využite moderné technologické postupy pri príprave pokrmov;</li> <li>– Degustujte jednotlivé pokrmy;</li> <li>– Podajte pokrmy na degustáciu komisii;</li> <li>– Dbajte na estetiku úpravy jedál na tanieri;</li> <li>– Expedujte pokrmy;</li> <li>– Dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vykonať práce po skončení prevádzky.</li> </ul> <p><b>3. Zadanie úlohy pre prezentáciu hotového jedla hosťovi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom;</li> <li>- Pripravte slávnostnú tabuľu podľa vybranej príležitosti a realizujte obsluhu hostí.</li> </ul> <p><b>4. Zadanie úlohy pre predvedenie odborných zručností:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- V rámci prípravy pokrmov prezentujte pred skúšobnou komisiou technologický postup prípravy pokrmov, odborné zručnosti v spracovaní surovín, dochucovania pokrmov a zručnosti v príprave slávnostnej tabule, dekorácii a servírovaní jedál na tanier;</li> <li>- Pripravte dezert ako zručnosť flambovaním.</li> </ul>
<p><b>Pokyny pre žiaka:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pri práci v gastronomickej prevádzke je predpísaný platný zdravotný preukaz, preto najneskôr ráno v deň začiatku praktickej časti záverečnej skúšky predložte skúšobnej komisii váš platný zdravotný preukaz. V opačnom prípade sa nemôžete zúčastniť praktickej časti záverečnej skúšky;</li> <li>- Pozorne si prečítajte zadanie úloh;</li> <li>- Premyslite si pracovný postup a zapíšte si to do tabuľky (Príloha č.1);</li> <li>- Presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine;</li> <li>- Dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska;</li> <li>- Dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku;</li> <li>- Pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál;</li> <li>- Pracujte podľa vypracovaného plánu práce – postup prác pri príprave menu, dodržujte časový limit na prácu;</li> <li>- Dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia;</li> <li>- Predved'te správnu komunikáciu s hosťom – privítanie hosťa, predstavenie sa, prezentáciu prípravy menu;</li> <li>- Využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností;</li> <li>- Vykonať práce po skončení prevádzky – upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára.</li> </ul>
<p><b>Učebné pomôcky:</b></p>	<p>Na záverečnej skúške žiak používa tieto predpísané učebné pomôcky:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky;</li> <li>- inventár a zariadenie vo výrobnom a odbytovom stredisku;</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny a koreniny;</li> <li>- odborná literatúra: Technologické normy prípravy pokrmov, Receptúry jedál;</li> <li>- normovací hárok;</li> <li>- kalkulačné listy;</li> <li>- slávnostné stolovanie.</li> </ul> <p><b>Prílohy:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu;</li> <li>- Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka.</li> </ul>
<p><b>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku žiaka na skúške:</b></p>	<p><b>Pracovné oblečenie:</b></p> <p><u>Dievčatá</u> – rondón, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), nôž s čepeľou 16 cm, kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy;</p> <p><u>Chlapci</u> – rondón, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), nôž s čepeľou 16 cm, kuchárska zástera, menovka, kuchárska čiapka;</p> <p>Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p><b>Úprava zovňajšku:</b> Upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je pírsing a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.</p>
<p><b>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:</b></p>	<p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielni školy, pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.</p>
<p><b>Podmienka práce s potravinami na skúške:</b></p>	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka.</p> <p>Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky žiak sa musí skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>

## JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2

<b>Učebný odbor:</b>	6489 H hostinský, hostinská
<b>Školský rok:</b>	2024/2025
<b>Názov témy:</b>	PRÍPRAVA JEDLA NA OBJEDNÁVKU PODĽA VLASTNEJ RECEPTYÚRY A JEHO EXPEDÍCIA, PRÍPRAVA SLÁVNOSTNEJ TABULE A OBSLUHA HOSTÍ
<b>Zadanie úloh pre žiaka:</b>	<p>Pripravte jedlá na objednávku podľa vlastnej receptúry, pripravte slávnostnú tabuľu a realizujte obsluhu hostí.</p> <ol style="list-style-type: none"><li><b>Zadanie úlohy pre prípravu menu – plán práce:</b><ul style="list-style-type: none"><li>– Vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy jedla na objednávku podľa vlastnej receptúry v kuchyni;</li><li>– Navrhните 2 jedlá na objednávku, podľa gastronomických pravidiel urobte výber vhodnej prílohy;</li><li>– Vyberte k menu vhodný zeleninový alebo ovocný šalát podľa vlastného výberu;</li><li>– Popíšte technologický postup prípravy pokrmov;</li><li>– Vynormujte menu na minimálne 3 porcie;</li><li>– Vypracujte kalkulačné listy – kalkulácie surovín na 10 porcií a 3 porcie (uvedte to do tabuľky);</li><li>– Zostavte súpis potrebného inventára – žiadanku na inventár;</li><li>– Navrhните tvar slávnostnej tabule, dekoráciu, obsluhu hostí;</li><li>– Plán práce odovzdajte v dvoch vyhotoveniach v tlačenej forme spracované na počítači a zviazané min. 2 dni pred realizáciou praktickej časti záverečnej skúšky.</li></ul></li><li><b>Zadanie úlohy pre praktické predvedenie zručností pri príprave pokrmov:</b><ul style="list-style-type: none"><li>– Príprava jedál na objednávku v trvaní 3,5 hodiny (210 minút);</li><li>– Využite moderné technologické postupy pri príprave pokrmov;</li><li>– Degustujte jednotlivé pokrmy;</li><li>– Podajte pokrmy na degustáciu komisii;</li><li>– Dbajte na estetiku úpravy jedál na tanieri;</li><li>– Expedujte jedlá;</li><li>– Pripravte slávnostnú tabuľu a obslúžte hostí;</li></ul></li></ol>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy;</li> <li>- Vykonajte práce po skončení prevádzky.</li> </ul> <p><b>3. Zadanie úlohy pre prezentáciu hotového jedla hosťovi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prezentujte spôsob a postup prípravy pokrmov;</li> <li>- Aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom.</li> </ul> <p><b>4. Zadanie úlohy pre predvedenie odborných zručností:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- V rámci prípravy pokrmov prezentujte pred skúšobnou komisiou technologický postup prípravy pokrmov, odborné zručnosti v spracovaní surovín, dochucovania pokrmov a zručnosti v dekorácii a servírovaní jedál na tanier.</li> </ul>
<p><b>Pokyny pre žiaka:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pri práci v gastronomickej prevádzke je predpísaný platný zdravotný preukaz, preto najneskôr ráno v deň začiatku praktickej časti záverečnej skúšky predložte skúšobnej komisii váš platný zdravotný preukaz. V opačnom prípade sa nemôžete zúčastniť praktickej časti záverečnej skúšky;</li> <li>- Pozorne si prečítajte zadanie úloh;</li> <li>- Premyslite si pracovný postup a zapíšte si to do tabuľky (Príloha č.1);</li> <li>- Presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine;</li> <li>- Dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska;</li> <li>- Dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku;</li> <li>- Pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál;</li> <li>- Pracujte podľa vypracovaného plánu práce – postup prác pri príprave menu, dodržujte časový limit na prácu;</li> <li>- Dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia;</li> <li>- Predved'te správnu komunikáciu s hosťom – privítanie hosťa, predstavenie sa, prezentáciu prípravy menu;</li> <li>- Využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností;</li> <li>- Vykonajte práce po skončení prevádzky – upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára.</li> </ul>
<p><b>Učebné pomôcky:</b></p>	<p>Na záverečnej skúške žiak používa tieto predpísané učebné pomôcky:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky;</li> <li>- inventár a zariadenie vo výrobnom a odbytovom stredisku;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny a koreniny;</li> <li>- odborná literatúra: Technologické normy prípravy pokrmov, Receptúry jedál;</li> <li>- normovací hárok;</li> <li>- kalkulačné listy;</li> <li>- slávnostné stolovanie.</li> </ul> <p><b>Prílohy:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu;</li> <li>- Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka.</li> </ul>
<p><b>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku žiaka na skúške:</b></p>	<p><b>Pracovné oblečenie:</b></p> <p><u>Dievčatá</u> – rondón, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), nôž s čepeľou 16 cm, kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy;</p> <p><u>Chlapci</u> – rondón, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), nôž s čepeľou 16 cm, kuchárska zástera, menovka, kuchárska čiapka;</p> <p>Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p><b>Úprava zovňajšku:</b> Upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je pírsing a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.</p>
<p><b>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:</b></p>	<p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielni školy, pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.</p>
<p><b>Podmienka práce s potravinami na skúške:</b></p>	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka.</p> <p>Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky žiak sa musí skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>

Republiková únia zamestnávateľov je členom:

---

## JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3

<b>Učebný odbor:</b>	6489 H hostinský, hostinská
<b>Školský rok:</b>	2024/2025
<b>Názov témy:</b>	JEDNODUCHÁ OBSLUHA – JEDNODUCHÉ REŠTAURAČNÉ MENU, SLUŽBY V UBYTOVACÍCH ZARIADENIACH
<b>Zadanie úloh pre žiaka:</b>	<p>Pripravte stôl, servírovací vozík na podávanie jednoduchého reštauračného menu a pokrmy podávajte hosťom – room servis, podľa platných gastronomických pravidiel.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>Zadanie úlohy pre vypracovanie plánu práce - prípravu jednoduchého reštauračného menu:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Navrhните jednoduché reštauračné menu podľa gastronomických pravidiel;</li> <li>– Zdôvodnite výber menu;</li> <li>– Popíšte technologický postup prípravy pokrmov;</li> <li>– Vypracujte kalkulačné listy – kalkulácie surovín na 10 porcií a 3 porcie (uvedte to do tabuľky);</li> <li>– Vynormujte menu na 3 porcie;</li> <li>– Vypočítajte cenu jednoduchého reštauračného menu pre 1 osobu;</li> <li>– Zostavte súpis potrebného inventára – žiadanku na inventár;</li> <li>– Pripravte navrhnuté pokrmy;</li> <li>– Vypracujte nákras kuvertu pre jednu osobu;</li> <li>– Plán práce odovzdajte v dvoch vyhotoveniach v tlačenej forme spracované na počítači a zviazané min. 2 dni pred realizáciou praktickej časti záverečnej skúšky.</li> </ul> </li> <li><b>Zadanie úlohy pre praktické predvedenie zručností pri príprave prestierania:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Pripravte pracovisko na podávanie jednoduchého reštauračného menu;</li> <li>– Pripravte stôl, servírovací vozík na podávanie jednoduchého reštauračného menu pre minimálne 2 osoby v hotelovej izbe;</li> <li>– Pokrmy podávajte hosťom – room servis;</li> <li>– Dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy;</li> <li>– Vykonajte práce po skončení prevádzky.</li> </ul> </li> <li><b>Zadanie úlohy pre praktické predvedenie zručností jednoduchej obsluhy pri podávaní jednoduchého reštauračného menu:</b></li> </ol>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Predved'te zručnosti pri príprave a podávaní jedál a nápojov podľa zásad jednoduchkej obsluhy;</li> <li>- Komunikujte s hosťom – privítanie hosťa, predstavenie sa, obsluha hosťa a rozlúčenie sa s hosťom.</li> </ul> <p><b>4. Zadanie úlohy pre predvedenie odborných zručností v ubytovacom zariadení – roomservis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pripravte servírovací vozík na podávanie jednoduchého reštauračného menu, podávajte jednoduché reštauračné menu v izbe hosťa, dodržiavajte pravidlá pri vstupe do hotelovej izby a pri podávaní jedál v hotelovej izbe hosťa.</li> </ul>
<p><b>Pokyny pre žiaka:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pri práci v gastronomickej prevádzke je predpísaný platný zdravotný preukaz, preto najneskôr ráno v deň začiatku praktickej časti záverečnej skúšky predložte skúšobnej komisii váš platný zdravotný preukaz. V opačnom prípade sa nemôžete zúčastniť praktickej časti záverečnej skúšky;</li> <li>- Pozorne si prečítajte zadanie úloh;</li> <li>- Premyslite si pracovný postup a zapíšte si to do tabuľky (Príloha č.1);</li> <li>- Presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine;</li> <li>- Dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska;</li> <li>- Dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku;</li> <li>- Pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál;</li> <li>- Pracujte podľa vypracovaného plánu práce – postup prác pri príprave menu, dodržujte časový limit na prácu;</li> <li>- Dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia;</li> <li>- Predved'te správnu komunikáciu s hosťom – privítanie hosťa, predstavenie sa, prezentáciu prípravy menu;</li> <li>- Využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností;</li> <li>- Vykonajte práce po skončení prevádzky – upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára.</li> </ul>
<p><b>Učebné pomôcky:</b></p>	<p>Na záverečnej skúške žiak používa tieto predpísané učebné pomôcky:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky;</li> <li>- inventár a zariadenie vo výrobnom, odbytovom a ubytovacom stredisku;</li> <li>- suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny a koreniny;</li> <li>- odborná literatúra: Technologické normy prípravy pokrmov, Receptúry jedál;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- normovací hárok;</li> <li>- kalkulačné listy;</li> <li>- servírovací vozík;</li> <li>- menu.</li> </ul> <p><b>Prílohy:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu;</li> <li>- Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka.</li> </ul>
<p><b>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku žiaka na skúške:</b></p>	<p><b>Pracovné oblečenie:</b></p> <p><u>Dievčatá</u> – rondón, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), nôž s čepeľou 16 cm, kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy;</p> <p><u>Chlapci</u> – rondón, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), nôž s čepeľou 16 cm, kuchárska zástera, menovka, kuchárska čiapka;</p> <p>Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p><b>Úprava zovňajšku:</b> Upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je pírsing a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.</p>
<p><b>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:</b></p>	<p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielni školy, pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.</p>
<p><b>Podmienka práce s potravinami na skúške:</b></p>	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka.</p> <p>Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky žiak sa musí skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>



## JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4

<b>Učebný odbor:</b>	6489 H hostinský, hostinská
<b>Školský rok:</b>	2024/2025
<b>Názov témy:</b>	JEDNODUCHÁ OBSLUHA – ZLOŽITÉ REŠTAURAČNÉ MENU
<b>Zadanie úloh pre žiaka:</b>	<p>Pripravte stôl na podávanie zložitého reštauračného menu a menu podávajte hosťom.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>Zadanie úlohy pre vypracovanie plánu práce – zložitého reštauračného menu:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy zložitého reštauračného menu;</li> <li>– Navrhňte zložitý reštauračný menu podľa gastronomických pravidiel;</li> <li>– Vypracujte charakteristiku jedál a nápojov;</li> <li>– Popíšte technologický postup prípravy pokrmov;</li> <li>– Vynormujte menu na 3 porcie;</li> <li>– Vypočítajte cenu zložitého reštauračného menu pre jednu osobu;</li> <li>– Vypracujte kalkulačné listy – kalkulácie surovín na 10 porcií a 3 porcie (uvedte to do tabuľky);</li> <li>– Pripravte predjedlo, polievku, hlavné jedlo podľa navrhnutého menu;</li> <li>– Zostavte súpis potrebného inventára – žiadanku na inventár;</li> <li>– Vypracujte nákras kuvertu pre jednu osobu;</li> <li>– Plán práce odovzdajte v dvoch vyhotoveniach v tlačenej forme spracované na počítači a zviazané min. 2 dni pred realizáciou praktickej časti záverečnej skúšky.</li> </ul> </li> <li><b>Zadanie úlohy pre praktické predvedenie zručností pri príprave prestierania:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Pripravte pracovisko na podávanie zložitého reštauračného menu;</li> <li>– Pripravte stôl na podávanie zložitého reštauračného menu pre minimálne 2 osoby;</li> <li>– Zdôvodnite výber vhodnej dekorácie.</li> <li>– Dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy;</li> <li>– Vykonajte práce po skončení prevádzky.</li> </ul> </li> <li><b>Zadanie úlohy pre praktické predvedenie zručností pri jednoduchej obsluhu pri podávaní zložitého reštauračného menu:</b></li> </ol>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Predved'te zručnosť pri podávaní jedál a nápojov podľa zásad jednoduchej obsluhy;</li> <li>- Komunikujte s hosťom – privítanie hosťa, usadenie hosťa, obsluha hosťa a rozlúčenie sa s hosťom.</li> </ul> <p><b>4. Zadanie úlohy pre predvedenie odborných zručností:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pripravte a prezentujte pred skúšobnou komisiou jednu odbornú zručnosť. Pre jednotlivé zručnosti sú na žrebovanie zadané tieto úlohy:           <ul style="list-style-type: none"> <li>- príprava a servírovanie šumivého vína;</li> <li>- príprava a servírovanie miešaného nápoja;</li> <li>- flambovanie dezertu;</li> <li>- flambovanie ovocia;</li> <li>- príprava a servírovanie rôznych druhov nápojov z kávy.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Pokyny pre žiaka:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pri práci v gastronomickej prevádzke je predpísaný platný zdravotný preukaz, preto najneskôr ráno v deň začiatku praktickej časti záverečnej skúšky predložte skúšobnej komisii váš platný zdravotný preukaz. V opačnom prípade sa nemôžete zúčastniť praktickej časti záverečnej skúšky;</li> <li>- Pozorne si prečítajte zadanie úloh;</li> <li>- Premyslite si pracovný postup a zapíšte si to do tabuľky (Príloha č.1);</li> <li>- Presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine;</li> <li>- Dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska;</li> <li>- Dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku;</li> <li>- Pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál;</li> <li>- Pracujte podľa vypracovaného plánu práce – postup prác pri príprave menu, dodržujte časový limit na prácu;</li> <li>- Dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia;</li> <li>- Predved'te správnu komunikáciu s hosťom – privítanie hosťa, predstavenie sa, prezentáciu prípravy menu;</li> <li>- Využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností;</li> <li>- Vykonajte práce po skončení prevádzky – upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára.</li> </ul>
<p><b>Učebné pomôcky:</b></p>	<p>Na záverečnej skúške žiak používa tieto predpísané učebné pomôcky:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- inventár a zariadenie vo výrobnom a odbytovom stredisku;</li> <li>- suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny a koreniny;</li> <li>- odborná literatúra: Technologické normy prípravy pokrmov, Receptúry jedál;</li> <li>- normovací hárok;</li> <li>- kalkulačné listy;</li> <li>- menu.</li> </ul> <p><b>Prílohy:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu;</li> <li>- Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka.</li> </ul>
<p><b>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku žiaka na skúške:</b></p>	<p><b>Pracovné oblečenie:</b></p> <p><u>Dievčatá</u> – rondón, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), nôž s čepeľou 16 cm, kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy;</p> <p><u>Chlapci</u> – rondón, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), nôž s čepeľou 16 cm, kuchárska zástera, menovka, kuchárska čiapka;</p> <p>Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p><b>Úprava zovňajšku:</b> Upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je pírsing a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.</p>
<p><b>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:</b></p>	<p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielni školy, pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.</p>
<p><b>Podmienka práce s potravinami na skúške:</b></p>	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka.</p> <p>Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky žiak sa musí skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>

## JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5

<b>Učebný odbor:</b>	6489 H hostinský, hostinská
<b>Školský rok:</b>	2024/2025
<b>Názov témy:</b>	SLÁVNOSTNÉ STOLOVANIE PRI ĽUBOVOLNEJ PRÍLEŽITOSTI
<b>Zadanie úloh pre žiaka:</b>	<p>Navrhňte menu a pripravte jednotlivé chody, pripravte slávnostnú tabuľu pri ľubovoľnej príležitosti – jedlá expedujte a realizujte obsluhu hostí.</p> <p>1. Zadanie úlohy pre vypracovanie libreta – scenára organizačného zabezpečenia pripravovanej slávnostnej akcie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Popíšte zadanú príležitosť z hľadiska gastronómie a kultúry stolovania;</li> <li>– Popíšte svoju náplň práce na pozícií čašník, servírka a kuchár;</li> <li>– Zostavte slávnostné menu – jedlá a nápoje;</li> <li>– Navrhňte a vytvorte pozvánku;</li> <li>– Napíšte objednávku, potvrdenie objednávky;</li> <li>– Vypracujte pracovný príkaz;</li> <li>– Navrhňte rozloženie stolov a kuvert pre jednu osobu;</li> <li>– Zostavte súpis potrebného inventára – žiadanku na inventár;</li> <li>– Vypracujte kalkulačné listy;</li> <li>– Urobte rozpočet na jednu osobu a rozpočet na celú pripravovanú akciu;</li> <li>– Vypracujte organizačné a časové zabezpečenie gastronomickej akcie – prípravné práce, príprava slávnostnej tabule, organizácia obsluhy pri slávnostnom stolovaní, práce po ukončení akcie;</li> <li>– Libreto odovzdajte v dvoch vyhotoveniach v tlačenej forme spracované na počítači a zviazané min. 2 dni pred realizáciou praktickej časti záverečnej skúšky.</li> </ul> <p>2. Zadanie úlohy pre praktické predvedenie prípravy predjedla, jedného hlavného jedla, múčnika a prípravu slávnostnej tabule:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Vystihnite vybranú tému celkovou prípravou, vzhľadom, inventárom, dekoráciami, navrhnutým nemu;</li> <li>– Použite slávnostný inventár;</li> <li>– Predveďte slávnostné prestieranie – multon a obrus, kladenie inventáru, správne prestieranie, menovky pre pozvaných hostí, príručný stôl;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vyhotovte menu lístok k vyžrebovanej téme, pri dodržaní gastronomických pravidiel zostavovania menu lístka – poradie jedál, vhodnosť jedál a nápojov (2 hlavné jedlá);</li> <li>- Pripravte a servírujte predjedlo, jedno hlavné jedlo, múčnik;</li> <li>- Vytvorte kvetinovú výzdobu, ktorá má dotvárať slávnostnú atmosféru pri dodržaní zásad výzdoby.</li> <li>- Dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy;</li> <li>- Vykonať práce po skončení prevádzky.</li> </ul> <p><b>3. Zadanie úlohy pre prezentáciu tabule a predvedenie jednoduchej obsluhy:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prezentujte každú časť prípravy akcie pri príležitosti vo vyžrebovanej téme;</li> <li>- Zdôvodnite výber menu, spôsob prípravy pokrmov;</li> <li>- Popíšte spôsob prípravy tabule, voľbu inventáru;</li> <li>- Predveďte postup pri servírovaní jedál a nápojov;</li> <li>- Komunikujte s hosťom – privítanie hosťa, usadenie hosťa, obsluha hosťa a rozlúčenie sa s hosťom.</li> </ul> <p><b>4. Zadanie úlohy pre predvedenie odborných zručností:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pripravte a prezentujte pred skúšobnou komisiou jednu odbornú zručnosť. Pre jednotlivé zručnosti sú na žrebovanie zadane tieto úlohy:           <ul style="list-style-type: none"> <li>- príprava a servírovanie koktailu ako predjedla;</li> <li>- príprava a servírovanie šumivého vína;</li> <li>- príprava a servírovanie miešaného nápoja;</li> <li>- flambovanie dezertu;</li> <li>- flambovanie ovocia;</li> <li>- príprava a servírovanie rôznych druhov nápojov z kávy.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Pokyny pre žiaka:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pri práci v gastronomickej prevádzke je predpísaný platný zdravotný preukaz, preto najneskôr ráno v deň začiatku praktickej časti záverečnej skúšky predložte skúšobnej komisii váš platný zdravotný preukaz. V opačnom prípade sa nemôžete zúčastniť praktickej časti záverečnej skúšky;</li> <li>- Pozorne si prečítajte zadanie úloh;</li> <li>- Premyslite si pracovný postup a zapíšte si to do tabuľky (Príloha č.1);</li> <li>- Presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine;</li> <li>- Dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska;</li> <li>- Dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál;</li> <li>- Pracujte podľa vypracovaného plánu práce – postup prác pri príprave menu, dodržujte časový limit na prácu;</li> <li>- Dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia;</li> <li>- Predvedte správnu komunikáciu s hosťom – privítanie hosťa, predstavenie sa, prezentáciu prípravy menu;</li> <li>- Využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností;</li> <li>- Vykonajte práce po skončení prevádzky – upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára.</li> </ul>
<p><b>Učebné pomôcky:</b></p>	<p>Na záverečnej skúške žiak používa tieto predpísané učebné pomôcky:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky;</li> <li>- inventár a zariadenie vo výrobnom a odbytovom stredisku;</li> <li>- suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny a koreniny;</li> <li>- odborná literatúra: Technologické normy prípravy pokrmov, Receptúry jedál;</li> <li>- normovací hárok;</li> <li>- kalkulačné listy;</li> <li>- menu.</li> </ul> <p><b>Prílohy:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu;</li> <li>- Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka.</li> </ul>
<p><b>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku žiaka na skúške:</b></p>	<p><b>Pracovné oblečenie:</b></p> <p><u>Dievčatá</u> – rondón, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), nôž s čepeľou 16 cm, kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy;</p> <p><u>Chlapci</u> – rondón, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), nôž s čepeľou 16 cm, kuchárska zástera, menovka, kuchárska čiapka;</p> <p>Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p><b>Úprava zovňajšku:</b> Upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je pírsing a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.</p>

<b>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:</b>	<p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielni školy, pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.</p>
<b>Podmienka práce s potravinami na skúške:</b>	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka.</p> <p>Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky žiak sa musí skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>

## PRÍLOHA č. 1 – NÁVRH PRACOVNÉHO POSTUPU pre stolovanie

Učebný odbor:	6489 H hostinský, hostinská		
Školský rok:	2024/2025		
Meno a priezvisko skúšaného žiaka:			
Názov témy:			
Názov / Popis pracovnej činnosti – Pracovný postup pri stolovaní			
1. Postup plánovaných a prípravných prác	2. Postup realizácie jednotlivých pracovných činností	3. Postup predvedenia odborných zručností	4. Postup prezentácie práce
Meno a priezvisko hodnotiteľov:	Hodnotenie:		Podpis:

Republiková únia zamestnávateľov je členom:



## PRÍLOHA č. 1 – NÁVRH PRACOVNÉHO POSTUPU pre technológiu prípravy pokrmov

Učebný odbor:	6489 H hostinský, hostinská		
Školský rok:	2024/2025		
Meno a priezvisko skúšaného žiaka:			
Názov témy:			
Názov / Popis pracovnej činnosti – Pracovný postup pri príprave pokrmov			
1. Postup plánovaných a prípravných prác	2. Postup realizácie jednotlivých pracovných činností	3. Postup predvedenia odborných zručností	4. Postup prezentácie práce
Meno a priezvisko hodnotiteľov:	Hodnotenie:		Podpis:

Republiková únia zamestnávateľov je členom:

## PRÍLOHA č. 2 – VYHODNOCOVACIA TABUĽKA pre stolovanie

Učebný odbor:	6489 H hostinský, hostinská				
Školský rok:	2024/2025				
Meno a priezvisko skúšaného žiaka:					
Názov témy:					
Kontrola zadaných úloh vykonanej práce – Indikátory kritérií hodnotenia					
	Vypracovanie plánu alebo libreta	Predvedenie prestierania	Predvedenie jednoduchej obsluhy	Predvedenie odborných zručností	Počet získaných bodov
príprava a plánovanie max 10 bodov					
realizácia pracovnej činnosti max 30 bodov					
riadenie kvality, dodržiavanie BOZP max 10 bodov					
Meno a priezvisko hodnotiteľov:	Hodnotenie:			Podpis:	

## PRÍLOHA č. 2 – VYHODNOCOVACIA TABUĽKA pre technológiu prípravy pokrmov

Učebný odbor:	6489 H hostinský, hostinská				
Školský rok:	2024/2025				
Meno a priezvisko skúšaného žiaka:					
Názov témy:					
Kontrola zadaných úloh vykonanej práce – Indikátory kritérií hodnotenia					
	Príprava menu – plán práce	Príprava pokrmov	Prezentácia hotového jedla hosťovi	Predvedenie odborných zručností	Počet získaných bodov
príprava a plánovanie max 10 bodov					
realizácia pracovnej činnosti max 30 bodov					
riadenie kvality, dodržiavanie BOZP max 10 bodov					
Meno a priezvisko hodnotiteľov:	Hodnotenie:			Podpis:	

Republiková únia zamestnávateľov je členom:

## PRACOVNÝ HODNOTIACI LIST PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY pre skúšajúceho

Učebný odbor:	6489 H hostinský, hostinská		
Školský rok:	2024/2025		
Meno a priezvisko žiaka:			
Názov témy:			
Predvedenie zadanej úlohy:	Max bodové hodnotenie	Priznané bodové hodnotenie	
	príprava a plánovanie – max 20 bodov		
	realizácia pracovnej činnosti – max 60 bodov		
	riadenie kvality, dodržiavanie BOZP – max 20 bodov		
Odpočet bodov:	<p><b>Za prekročenie časového limitu sa body odpočítavajú nasledovne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- za každú začatú hodinu – odpočítať 5 bodov;</li> </ul> <p><b>Za BOZP sa body odpočítavajú nasledovne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- za drobné porušenie predpisov (napr. nevhodná obuv, oblečenie...) – odpočítať 5 bodov;</li> <li>- za závažnejšie porušenie predpisov (napr. poškodenie zákazníka, znehodnotenie inventáru, surovín, nepoužívanie ochranných OPP, ...) – odpočítať 10 bodov.</li> </ul>		
Celkové hodnotenie žiaka:	Dosiahnutý počet bodov	Známka	Slovné zhodnotenie
	100 – 90	1 - výborný	Výkon nadštandardne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	89 – 80	2 - chválitebný	Výkon spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	79 – 70	3 - dobrý	Výkon všeobecne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	69 – 60	4 - dostatočný	Výkon vykazuje nedostatky. Ako celok dostatočne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	59 – 0	5 - nedostatočný	Výkon nespĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti a absentujú základné vedomosti a zručnosti.
Hodnotenie žiaka z praktickej časti záverečnej skúšky:	Celkový počet bodov: ..... Výsledná známka: ..... Podpis hodnotiteľa: .....		

## 2. Teoretická časť záverečnej skúšky

- (1) V teoretickej časti záverečnej skúšky sa overuje úroveň vedomostí žiaka vo vyžrebovanej téme.
- (2) Témy na teoretickú časť záverečnej skúšky sú záväzné pre všetky školy v učebnom odbore 6489 H hostinský, hostinská.
- (3) Na teoretickú časť záverečnej skúšky je určených 25 tém.
- (4) Teoretická časť záverečnej skúšky trvá najviac 15 minút. Príprava žiaka na teoretickú časť záverečnej skúšky trvá 15 minút až 30 minút.
- (5) Čas trvania záverečnej skúšky pre žiakov so zdravotným znevýhodnením možno so súhlasom predsedu skúšobnej komisie pre záverečnú skúšku primerane predĺžiť.
- (6) Priebeh teoretickej časti záverečnej skúšky je verejný.
- (7) Skúšajúci citlivo riadi rozhovor so žiakmi, kladie pomocné a stimulačné otázky, vyjadruje súhlas alebo nesúhlas s tvrdeniami žiaka, pričom ho vedie k tomu, aby svoje názory podopieral argumentami a využíval pri tom písomnú prípravu a tiež vlastné poznatky získané počas prípravy na záverečnú skúšku.
- (8) Na hodnotenie teoretickej časti záverečnej skúšky sú smerodajné všeobecné kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov:
  - porozumenie téme;
  - správne používanie odbornej terminológie;
  - vecnosť a správnosť odpovede;
  - komplexnosť odpovede;
  - samostatnosť prejavu;
  - schopnosť praktickej aplikácie teoretických poznatkov.

## PRACOVNÝ HODNOTIACI LIST TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY pre skúšajúceho

Učebný odbor:	6489 H hostinský, hostinská	
Školský rok:	2024/2025	
Meno a priezvisko žiaka:		
Názov témy:		
Záznam o výkone žiaka:	<b>Zoznam kritérií hodnotenia</b>	<b>Slovné hodnotenie:</b> zvládol žiak kritérium? áno = 2 body; čiastočne áno = 1 bod; nie = 0 bodov;
	1. porozumenie téme	
	2. správne používanie odbornej terminológie	
	3. vecnosť a správnosť odpovede	
	4. komplexnosť odpovede	
	5. samostatnosť prejavu	
	6. schopnosť praktickej aplikácie teoretických poznatkov	
	SUMÁR:	
Celkové hodnotenie žiaka:	<b>Dosiahnutá úspešnosť (áno)</b>	<b>známka</b>
	12 – 10	1 - výborný
	9 – 8	2 - chváľitebný
	7 – 6	3 - dobrý
	5 – 4	4 - dostatočný
	3 - 0	5 - nedostatočný
Hodnotenie žiaka z teoretickej časti záverečnej skúšky:	Celkový počet bodov: ..... Výsledná známka: ..... Podpis hodnotiteľa: .....	

## JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY - Zoznam tém

<b>Učebný odbor:</b>	6489 H hostinský, hostinská
<b>Školský rok:</b>	2024/2025
<b>Zoznam tém teoretickej časti záverečnej skúšky:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ZELENINOVÉ ŠALÁTY;</li> <li>2. JEDLÁ Z VAJEC;</li> <li>3. TEPELNÁ ÚPRAVA HYDINY;</li> <li>4. OMÁČKY;</li> <li>5. TELACIE MÄSO;</li> <li>6. MIEŠANÉ NÁPOJE;</li> <li>7. VÍNO A VINÁRNE;</li> <li>8. KAVIARNE;</li> <li>9. JEDLÁ Z RÝB;</li> <li>10. BRAVČOVÉ MÄSO;</li> <li>11. SLÁVNOSTNÉ STOLOVANIE;</li> <li>12. HOVÄDZIE MÄSO;</li> <li>13. TUKY;</li> <li>14. MLIEČNE VÝROBKY - SYRY A KYSLOMLIEČNE VÝROBKY;</li> <li>15. PRÍLOHY;</li> <li>16. PODÁVANIE RAŇAJOK;</li> <li>17. VYŠŠIA FORMA ZLOŽITEJ OBSLUHY - FLAMBOVANIE;</li> <li>18. SYSTÉMY OBSLUHY;</li> <li>19. BANKET, RECEPCIA, RAUT;</li> <li>20. VYŠŠIA FORMA ZLOŽITEJ OBSLUHY;</li> <li>21. ZEMIAKY;</li> <li>22. BEZMÄSITÉ POKRMY;</li> <li>23. DIÉTY;</li> <li>24. UBYTOVACIE ZARIADENIA;</li> <li>25. VLOŽKY A ZAVÁRKY DO POLIEVOK.</li> </ol>
<b>Zoznam učebných pomôcok, ktoré</b>	- odborná literatúra;

Republiková únia zamestnávateľov je členom:

**zabezpečí škola  
k teoretickej časti  
záverečnej skúšky:**

- obrazový materiál;
- kalkulačný list;
- Obchodný zákonník;
- Zákon o živnostenskom podnikaní;
- jedálny lístok;
- Zákonník práce;
- vzor pracovnej zmluvy;
- žiacka práca – životopis, motivačný list.



## JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1

<b>Učebný odbor:</b>	6489 H hostinský, hostinská
<b>Školský rok:</b>	2024/2025
<b>Názov témy:</b>	<b>ZELENINOVÉ ŠALÁTY</b>
<b>Zadanie pre žiaka:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>a) Charakterizujte zeleninu a popíšte jej zloženie;</li><li>b) Popíšte rozdelenie zeleniny;</li><li>c) Vysvetlite spôsoby konzervácie a skladovania zeleniny;</li><li>d) Charakterizujte studenú kuchyňu;</li><li>e) Vymenujte výrobky typické pre studenú kuchyňu;</li><li>f) Popíšte šaláty pripravované v studenej kuchyni;</li><li>g) Vymenujte náležitosti kalkulačného listu;</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	odborná literatúra, obrázkový materiál, kalkulačný list;

## JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2

<b>Učebný odbor:</b>	6489 H hostinský, hostinská
<b>Školský rok:</b>	2024/2025
<b>Názov témy:</b>	JEDLÁ Z VAJEC
<b>Zadanie pre žiaka:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>a) Vysvetlite stavbu a zloženie vajec;</li><li>b) Opíšte spôsoby skladovania a konzervovania vajec;</li><li>c) Uveďte príklady na výrobky z vajec;</li><li>d) Vymenujte druhy jedál z vajec;</li><li>e) Popíšte spôsoby tepelnej úpravy vajec;</li><li>f) Vysvetlite využitie vajec v studenej a teplej kuchyni;</li><li>g) Popíšte členenie majetku podniku spoločného stravovania z hľadiska času a charakteru;</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	odborná literatúra, obrázkový materiál;

### JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3

<b>Učebný odbor:</b>	6489 H hostinský, hostinská
<b>Školský rok:</b>	2024/2025
<b>Názov témy:</b>	TEPELNÁ ÚPRAVA HYDINY
<b>Zadanie pre žiaka:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>a) Charakterizujte hydínové mäso a jeho využitie v diétnom stravovaní;</li><li>b) Uveďte rozdelenie hydiny;</li><li>c) Popíšte predbežnú úpravu hydiny;</li><li>d) Popíšte tepelné úpravy používané pri hydínovom mäse;</li><li>e) Vysvetlite pojem drezírovanie hydiny;</li><li>f) Uveďte charakteristické znaky podniku v spoločnom stravovaní;</li><li>g) Vysvetlite jeho založenie a vznik a spôsoby jeho zrušenia a zániku;</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	odborná literatúra, obrázkový materiál, Obchodný zákonník;

## JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4

<b>Učebný odbor:</b>	6489 H hostinský, hostinská
<b>Školský rok:</b>	2024/2025
<b>Názov témy:</b>	OMÁČKY
<b>Zadanie pre žiaka:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>a) Charakterizujte omáčky a ich rozdelenie;</li><li>b) Popíšte základné teplé a studené omáčky;</li><li>c) Uveďte charakteristické znaky a druhy smotany a masla;</li><li>d) Popíšte ich výrobu, skladovanie a použitie v gastronómii;</li><li>e) Vysvetlite význam masla vo výžive;</li><li>f) Definujte živnostenské podnikanie v gastronómii;</li><li>g) Vymenujte základné podmienky pre založenie živnosti;</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	obrázkový materiál, Zákon o živnostenskom podnikaní;

## JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5

<b>Učebný odbor:</b>	6489 H hostinský, hostinská
<b>Školský rok:</b>	2024/2025
<b>Názov témy:</b>	TEĽACIE MÄSO
<b>Zadanie pre žiaka:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>a) Definujte teľacie mäso a jeho využitie v diétnom stravovaní;</li><li>b) Popíšte tepelné úpravy používané pri teľacom mäse;</li><li>c) Charakterizujte jedálny lístok a menu;</li><li>d) Vysvetlite význam, druhy a náležitosti jedálneho lístka;</li><li>e) Definujte pojem trh a vymenujte subjekty trhu;</li><li>f) Uveďte kto tvorí dopyt a ako ho ovplyvňuje príjem domácnosti;</li><li>g) Uveďte kto tvorí ponuku a ako ju ovplyvňujú náklady na výrobu;</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	obrázkový materiál, krivka ponuky a dopytu, jedálny lístok;

## JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 6

<b>Učebný odbor:</b>	6489 H hostinský, hostinská
<b>Školský rok:</b>	2024/2025
<b>Názov témy:</b>	MIEŠANÉ NÁPOJE
<b>Zadanie pre žiaka:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>a) Popíšte miešané nápoje a ich rozdelenie;</li><li>b) Vymenujte suroviny a pomôcky na prípravu miešaných nápojov;</li><li>c) Uveďte zásady pri príprave miešaných nápojov;</li><li>d) Pomenujte charakteristické znaky nealkoholických nápojov, pitnej a minerálnej vody, vymenujte druhy minerálnych vôd;</li><li>e) Uveďte zdroje pitnej vody a objasnite jej úpravu;</li><li>f) Vysvetlite podstatu tvorby ceny v spoločnom stravovaní;</li><li>g) Vysvetlite pojmy – nákladová a predajná cena, obchodná marža;</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	odborná literatúra, obrázkový materiál;

## JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 7

<b>Učebný odbor:</b>	6489 H hostinský, hostinská
<b>Školský rok:</b>	2024/2025
<b>Názov témy:</b>	VÍNO A VINÁRNE
<b>Zadanie pre žiaka:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>a) Popíšte rozdelenie vín;</li><li>b) Popíšte suroviny na výrobu vína;</li><li>c) Vymenujte vinohradnícke oblasti na Slovensku;</li><li>d) Uveďte charakteristické znaky vinárne a druhy vinární;</li><li>e) Popíšte podávanie fľaškového bieleho vína;</li><li>f) Vysvetlite princíp rýchleho stravovania;</li><li>g) Opíšte základné znaky franchisingu, jeho výhody a nevýhody;</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	obrázkový materiál, odborná literatúra;

## JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 8

<b>Učebný odbor:</b>	6489 H hostinský, hostinská
<b>Školský rok:</b>	2024/2025
<b>Názov témy:</b>	KAVIARNE
<b>Zadanie pre žiaka:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>a) Uveďte charakteristické znaky kaviarne;</li><li>b) Vymenujte druhy a vybavenie kaviarní;</li><li>c) Uveďte charakteristické znaky povzbudivých pochutín;</li><li>d) Rozlíšte druhy káv a čajov, vymenujte päť druhov nápojov z kávy;</li><li>e) Popíšte výrobu kávy a čaju;</li><li>f) Vysvetlite význam kávy a čaju na ľudský organizmus;</li><li>g) Vymenujte pokrmy z kysnutého cesta ponúkané v kaviarňach a popíšte technológiu ich prípravy;</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	obrázkový materiál, odborná literatúra;



## JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 9

<b>Učebný odbor:</b>	6489 H hostinský, hostinská
<b>Školský rok:</b>	2024/2025
<b>Názov témy:</b>	JEDLÁ Z RÝB
<b>Zadanie pre žiaka:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>a) Charakterizujte rybacie mäso;</li><li>b) Vysvetlite rozdelenie rýb a uveďte príklady;</li><li>c) Uveďte základné tepelné úpravy sladkovodných a morských rýb;</li><li>d) Vysvetlite rozdelenie korenín a uveďte ich charakteristické znaky;</li><li>e) Popíšte soľ a jej význam pre ľudský organizmus;</li><li>f) Uveďte charakteristické znaky osobnosti hosťa a čo na ňu vplýva;</li><li>g) Vysvetlite typy temperamentu, extrovert a introvert;</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	odborná literatúra, obrázkový materiál;

## JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 10

<b>Učebný odbor:</b>	6489 H hostinský, hostinská
<b>Školský rok:</b>	2024/2025
<b>Názov témy:</b>	<b>BRAVČOVÉ MÄSO</b>
<b>Zadanie pre žiaka:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>a) Uveďte charakteristické znaky bravčového mäsa;</li><li>b) Vysvetlite použitie jednotlivých častí bravčového mäsa;</li><li>c) Popíšte spôsoby tepelnej úpravy bravčového mäsa;</li><li>d) Charakterizujte obilniny a vymenujte druhy obilnín;</li><li>e) Uveďte výrobky z jednotlivých obilnín;</li><li>f) Popíšte prípravu domácich cestovín a ich charakteristické znaky;</li><li>g) Vysvetlite základné charakteristiky ubytovacích zariadení: kongresový hotel, motel, horský hotel, turistická ubytovňa a ďalšie;</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	odborná literatúra, obrázkový materiál;

## JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 11

<b>Učebný odbor:</b>	6489 H hostinský, hostinská
<b>Školský rok:</b>	2024/2025
<b>Názov témy:</b>	SLÁVNOSTNÉ STOLOVANIE
<b>Zadanie pre žiaka:</b>	<p>a) Uveďte charakteristické znaky požívatín, potravín, pochutín a nápojov;</p> <p>b) Vymenujte druhy potravín, pochutín a nápojov;</p> <p>c) Vysvetlite význam hostín a vymenujte druhy hostín;</p> <p>d) Uveďte spôsoby prijímania objednávok a náležitosti objednávky;</p> <p>e) Určte správny postup pri plánovaní, realizácii a účtovaní hostín;</p> <p>f) Vysvetlite podstatu mzdy v gastro sektore;</p> <p>g) Vymenujte, ktoré z uvedených príkladov patria k základnej mzde a ktoré k doplnkovej mzde v gastroprevádzke: prémie, časová mzda, ročná odmena, úkolová mzda, osobné ohodnotenie, naturálna mzda;</p>
<b>Učebné pomôcky:</b>	odborná literatúra, Zákonník práce;

## JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 12

<b>Učebný odbor:</b>	6489 H hostinský, hostinská
<b>Školský rok:</b>	2024/2025
<b>Názov témy:</b>	HOVÄDZIE MÄSO
<b>Zadanie pre žiaka:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>a) Uveďte charakteristické znaky a rozdelenie hovädzieho mäsa;</li><li>b) Popíšte tepelné využitie hovädzieho mäsa;</li><li>c) Popíšte jedlá na objednávku – minútky z hovädzieho mäsa;</li><li>d) Popíšte základné suroviny, ktoré sa používajú pri výrobe piva a výrobu sladu;</li><li>e) Opíšte prácu výčapníka;</li><li>f) Vysvetlite vznik pracovného pomeru v podniku spoločného stravovania;</li><li>g) Vymenujte náležitosti pracovnej zmluvy zamestnanca;</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	odborná literatúra, obrázkový materiál, Zákonník práce, vzor pracovnej zmluvy;

## JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 13

<b>Učebný odbor:</b>	6489 H hostinský, hostinská
<b>Školský rok:</b>	2024/2025
<b>Názov témy:</b>	TUKY
<b>Zadanie pre žiaka:</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>Uveďte charakteristické znaky tukov, rozdelenie a spôsoby získavania tukov;</li><li>Vysvetlite skladovanie tukov, chyby tukov a použitie tukov v kuchyni;</li><li>Charakterizujte baranie mäso;</li><li>Popíšte tepelné spracovanie baranieho mäsa;</li><li>Vymenujte príbuzné druhy tohto mäsa;</li><li>Vysvetlite spôsoby skončenia pracovného pomeru zamestnanca;</li><li>Uveďte prípady, kedy zamestnávateľ nemôže dať zamestnancovi výpoveď a čo sa považuje za hrubé porušenie pracovnej disciplíny v gastro prevádzke;</li></ol>
<b>Učebné pomôcky:</b>	odborná literatúra, obrázkový materiál, Zákonník práce, vzor pracovnej zmluvy;

## JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 14

<b>Učebný odbor:</b>	6489 H hostinský, hostinská
<b>Školský rok:</b>	2024/2025
<b>Názov témy:</b>	MLIEČNÉ VÝROBKY - SYRY A KYSLOMLIEČNE VÝROBKY
<b>Zadanie pre žiaka:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>a) Vymenujte druhy syrov a kyslomliečnych výrobkov;</li><li>b) Popíšte výrobu syrov, skladovanie a ich chyby, využitie syrov v studenej a teplej kuchyni;;</li><li>c) Zdôvodnite priaznivé účinky kyslomliečnych výrobkov pre organizmus človeka;</li><li>d) Popíšte prípravu syrových krémov a rolád;</li><li>e) Vymenujte bezmäsité hlavné jedlá zo syrov;</li><li>f) Vymenujte charakteristické znaky dezinfekcie, dezinfekcie a deratizácie;</li><li>g) Vysvetlite, čo znamená systém HACCP;</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	odborná literatúra, obrázkový materiál;

## JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 15

<b>Učebný odbor:</b>	6489 H hostinský, hostinská
<b>Školský rok:</b>	2024/2025
<b>Názov témy:</b>	PRÍLOHY
<b>Zadanie pre žiaka:</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>Vysvetlite význam príloh;</li><li>Rozdeľte prílohy podľa základnej suroviny;</li><li>Popíšte technologický postup prípravy príloh zo zemiakov a ryže;</li><li>Vysvetlite rozdelenie gastronomického inventára;</li><li>Popíšte reštauračnú bielizeň, kovový a porcelánový inventár;</li><li>Identifikujte z uvedených príkladov, čo patrí do nákladov podniku a čo do výnosov podniku spoločného stravovania: spotreba materiálu, spotreba energie, výplata mzdy, tržby za predané hotové výrobky, predpis dane, predpis platby zdravotného poistenia, tržby za predaný dlhodobý majetok;</li><li>Vysvetlite výsledok hospodárenia podniku spoločného stravovania vo vzťahu k nákladom a výnosom;</li></ol>
<b>Učebné pomôcky:</b>	odborná literatúra, obrázkový materiál;

## JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 16

<b>Učebný odbor:</b>	6489 H hostinský, hostinská
<b>Školský rok:</b>	2024/2025
<b>Názov témy:</b>	PODÁVANIE RAŇAJOK
<b>Zadanie pre žiaka:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>a) Vysvetlite význam raňajok;</li><li>b) Vymenujte druhy raňajok;</li><li>c) Popíšte hotelové – etážové, rodinné a cudzinecké raňajky;</li><li>d) Charakterizujte mlieko a popíšte jeho zloženie;</li><li>e) Vymenujte trhové druhy mlieka a mliečnych výrobkov;</li><li>f) Zdôvodnite význam mlieka vo výžive detí a dospelavajúcej mládeže;</li><li>g) Definujte pojem diferencované stravovanie a uveďte príklady vzniku chorôb spojených s nesprávnym stravovaním;</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	odborná literatúra, obrázkový materiál;



## JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 17

<b>Učebný odbor:</b>	6489 H hostinský, hostinská
<b>Školský rok:</b>	2024/2025
<b>Názov témy:</b>	VYŠŠIA FORMA ZLOŽITEJ OBSLUHY - FLAMBOVANIE
<b>Zadanie pre žiaka:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>a) Definujte flambovanie a uveďte zásady flambovania;</li><li>b) Navrhните múčny pokrm vhodný na flambovanie;</li><li>c) Vymenujte pomôcky potrebné k flambovaniu;</li><li>d) Pomenujte druhy mäsa a uveďte príklady;</li><li>e) Vysvetlite význam mäsa vo výžive;</li><li>f) Uveďte charakteristické znaky polievok a ich význam a ich rozdelenie;</li><li>g) Vysvetlite spôsob prípravy vývaru;</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	odborná literatúra, obrázkový materiál;

## JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 18

<b>Učebný odbor:</b>	6489 H hostinský, hostinská
<b>Školský rok:</b>	2024/2025
<b>Názov témy:</b>	SYSTÉMY OBLUHY
<b>Zadanie pre žiaka:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>a) Pomenujte systémy obsluhy;</li><li>b) Vysvetlite systém hlavného čašníka;</li><li>c) Popíšte náplň práce jednotlivých pracovníkov – hlavný čašník, polievkar, nápojár, nosič jedál;</li><li>d) Definujte energetickú, biologickú a výživovú hodnotu potravín;</li><li>e) Charakterizujte jedlá na objednávku;</li><li>f) Vymenujte druhy jedál a ich tepelné úpravy;</li><li>g) Vysvetlite spôsoby podávania polievok;</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	odborná literatúra;

## JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 19

<b>Učebný odbor:</b>	6489 H hostinský, hostinská
<b>Školský rok:</b>	2024/2025
<b>Názov témy:</b>	BANKET, RECEPCIA, RAUT
<b>Zadanie pre žiaka:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>a) Uveďte charakteristické znaky banketu, recepcie a rautu;</li><li>b) Vymenujte druhy tepelných úprav používaných pri príprave pokrmov;</li><li>c) Uveďte charakteristické znaky a zásady jednotlivých tepelných úprav;</li><li>d) Charakterizujte rozdelenie ovocia a jeho zloženie;</li><li>e) Popíšte spôsoby konzervovania ovocia;</li><li>f) Popíšte spôsoby zdobenia vyrezávaným ovocím;</li><li>g) Navrhnite spôsoby ponuky ovocia pri spoločenských stretnutiach;</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	odborná literatúra;

## JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 20

<b>Učebný odbor:</b>	6489 H hostinský, hostinská
<b>Školský rok:</b>	2024/2025
<b>Názov témy:</b>	VYŠŠIA FORMA ZLOŽITEJ OBSLUHY
<b>Zadanie pre žiaka:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>a) Vysvetlite vyššiu formu zložitej obsluhy;</li><li>b) Popíšte tranšírovanie a postup pri tranšírovaní;</li><li>c) Vymenujte pomôcky, ktoré sa používajú pri tranšírovaní;</li><li>d) Definujte pojem zverina a zdôvodnite význam predbežnej úpravy zveriny a rozdelenie zveriny;</li><li>e) Navrhните pokrmy zo zveriny vhodné na tranšírovanie;</li><li>f) Vymenujte sadzby dane z pridanej hodnoty (DPH) uplatňované v gastro sektore;</li><li>g) Uveďte postup výpočtu cien jedál a nápojov s DPH;</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	odborná literatúra;

## JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 21

<b>Učebný odbor:</b>	6489 H hostinský, hostinská
<b>Školský rok:</b>	2024/2025
<b>Názov témy:</b>	ZEMIAKY
<b>Zadanie pre žiaka:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>a) Popíšte zemiaky, ich skladovanie a chyby;</li><li>b) Vymenujte druhy zemiakov a výrobky zo zemiakov;</li><li>c) Vymenujte potraviny, ktoré boli a sú najčastejšie používané v slovenskej kuchyni;</li><li>d) Charakterizujte slovenské jedlá spojené so sviatkami;</li><li>e) Uveďte náležitosti životopisu uchádzača o zamestnanie v gastroprevádzke;</li><li>f) Vysvetlite význam motivačného listu;</li><li>g) Popíšte pracovnú náplň hotelového pracovníka;</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	odborná literatúra, žiacka práca - životopis, motivačný list;

## JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 22

<b>Učebný odbor:</b>	6489 H hostinský, hostinská
<b>Školský rok:</b>	2024/2025
<b>Názov témy:</b>	BEZMÄSITÉ POKRMY
<b>Zadanie pre žiaka:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>a) Charakterizujte bezmäsité pokrmy;</li><li>b) Vymenujte jednotlivé druhy bezmäsitých pokrmov;</li><li>c) Uveďte príklad na bezmäsité jedlá zo strukovín a zeleniny;</li><li>d) Popíšte druhy jedálnych lístkov a náležitosti jedálnych lístkov a vymenujte gastronomické poradie jedál;</li><li>e) Popíšte menu, jeho druhy a písomnú formu;</li><li>f) Popíšte hlavné funkcie gastro prevádzky;</li><li>g) Vymenujte vlastnosti a predpoklady manažéra;</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	odborná literatúra, jedálny lístok;

## JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 23

<b>Učebný odbor:</b>	6489 H hostinský, hostinská
<b>Školský rok:</b>	2024/2025
<b>Názov témy:</b>	DIÉTY
<b>Zadanie pre žiaka:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>a) Vysvetlite pojmy dietetika a diéta, diétny systém stravovania;</li><li>b) Popíšte vami zvolenú diétu;</li><li>c) Vysvetlite diétnu prípravu jedál;</li><li>d) Opíšte tráviacu sústavu človeka;</li><li>e) Porovnajte význam tenkého a hrubého čreva pri trávení a vstrebávaní živín;</li><li>f) Vysvetlite pojmy spoločenské správanie a spoločenská etiketa;</li><li>g) Vymenujte zásady spoločenského správania pri zdravení a predstavovaní;</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	odborná literatúra;

## JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 24

<b>Učebný odbor:</b>	6489 H hostinský, hostinská
<b>Školský rok:</b>	2024/2025
<b>Názov témy:</b>	UBYTOVACIE ZARIADENIA
<b>Zadanie pre žiaka:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>a) Charakterizujte druhy ubytovacích zariadení;</li><li>b) Popíšte služby, ktoré poskytuje ubytovacie zariadenie;</li><li>c) Vymenujte pracovné pozície zamestnancov v ubytovacom zariadení;</li><li>d) Vysvetlite jednoduchú obsluhu;</li><li>e) Popíšte pravidlá pri podávaní jedál a nápojov jednoduchou obsluhou;</li><li>f) Zdôvodnite dôležitosť komunikácie obsluhujúceho a recepcného s hosťom;</li><li>g) Popíšte verbálnu a neverbálnu komunikáciu;</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	odborná literatúra;



## JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 25

<b>Učebný odbor:</b>	6489 H hostinský, hostinská
<b>Školský rok:</b>	2024/2025
<b>Názov témy:</b>	VLOŽKY A ZAVÁRKY DO POLIEVOK
<b>Zadanie pre žiaka:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>a) Vysvetlite rozdiel medzi vložkami a závarkami do polievok;</li><li>b) Vymenujte desať druhov vložiek a závarek do polievok;</li><li>c) Popíšte technologický postup prípravy vložiek a závarek do polievok;</li><li>d) Definujte zložitú obsluhu a jej rozdelenie;</li><li>e) Vysvetlite rozdiel medzi jednoduchou a zložitou obsluhou;</li><li>f) Popíšte podávanie polievok zložitou obsluhou;</li><li>g) Popíšte úlohu hlavného čašníka;</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	odborná literatúra, obrázkový materiál;