

**JEDNOTNÉ ZADANIE ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY
PRE ŠKOLSKÝ ROK 2024/2025**
Učebný odbor 6444 H čašník, servírka

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 6444 H čašník, servírka**, 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 spôsobilostí 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 obsluhou zákazníka v gastronomickej prevádzke**“.
 - Skúška trvá 4 hodiny (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;
 - napláňovať fázy realizácie úlohy, určiť čiastkové úlohy, zostaviť podklady k plánovaniu spracovania úlohy;
 - zohľadniť danosti zariadení a miesta realizácie úloh;
 - 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 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 podávania jedál a nápojov;
 - zosúladenie a následnosť operácií;
 - vhodnosť použitia pomôcok;
 - manipulácia s pomôckami a surovinami;
 - zručnosti pri podávaní jedál a nápojov;
 - komunikačné zručnosti;
 - estetika a úprava prostredia.
- (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 6444 H čašník, servírka 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

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2024/2025
Téma č. 1	RAUT PRI SLÁVNOSTNEJ PRÍLEŽITOSTI;
Téma č. 2	SLÁVNOSTNÉ STOLOVANIE PRI PRÍLEŽITOSTI RODINNEJ OSLAVY;
Téma č. 3	SLÁVNOSTNÉ STOLOVANIE PRI PRÍLEŽITOSTI SPOLOČENSKEJ UDALOSTI;
Téma č. 4	SLÁVNOSTNÉ SEZÓNNE STOLOVANIE;
Téma č. 5	STOLOVANIE PRI PRÍLEŽITOSTI VÝZNAMNÉHO PRACOVNÉHO STRETNUTIA;

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	RAUT PRI SLÁVNOSTNEJ PRÍLEŽITOSTI
Zadanie úloh pre žiaka:	<p>1. Zadanie úlohy pre vypracovanie protokolu organizačného zabezpečenia pripravovanej slávnostnej akcie - rautu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Popíšte zadanú príležitosť z hľadiska gastronómie a kultúry stolovania; - Rozpíšte svoju náplň práce na pozícii čašník, resp. servírka; - Pripravte si príhovor pre pozvaných hostí; - Zostavte sortiment – ponuku jedál a nápojov; - Vytvorte pozvánku; - Napíšte objednávku, potvrdenie objednávky; - Vypracujte protokol – slávnostné otvorenie, prítok, ukončenie; - Navrhňte rozloženie ponukových stolov, studených, teplých a nápojových stolov; - Zostavte súpis potrebného inventára – žiadanku na inventár; - Vypracujte charakteristiku ponúkaných jedál a nápojov; - Urobte rozpočet na jednu osobu a rozpočet na celú pripravovanú akciu; - Vypracujte organizačné a časové zabezpečenie gastronomickej akcie - prípravné práce, príprava ponukových stolov, odkladacích stolov, organizácia obsluhy počas realizácie, práce po ukončení akcie; - Protokol odovzdajte v dvoch vyhotoveniach v tlačenej forme spracované na počítači a zviazané minimálne 2 dni pred realizáciou praktickej časti záverečnej skúšky. <p>2. Zadanie úlohy pre prípravu rautu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vyžrebovanú tému vystihnite celkovou prípravou, vzhľadom, inventárom, dekoráciami, svietnikmi, misami s ovocím, obrúskami; - Použite slávnostný inventár, nie typizovaný; - Pripravte a vhodne rozmiestnite ponukové stoly, studené, teplé, nápojové a odkladacie stoly; - Vytvorte vhodnú kvetinovú výzdobu, ktorá má dotvárať slávnostnú atmosféru.

	<p>3. Zadanie úlohy pre prezentáciu ponukových stolov a predvedenie jednoduchej obsluhy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prezentujte každú časť prípravy akcie pri príležitosti vo vyžrebovanej téme; - Predvedte rozmiestnenie a prípravu ponukových stolov: nápojových, studených, teplých a odkladacích stolov; - Rozdeľte obsluhujúcich do troch skupín, jedna má na starosti ponukové stoly, druhá podáva nápoje, tretia odnáša použitý inventár; - Servírujte pokrmy a nápoje na ponukové stoly; - Ponúkajte z podnosov aperitívy a chuťovky pri vchode do miestnosti; - Expedujte, ponúkajte, tranširujte, upravujte a dopĺňajte teplé pokrmy atraktívnym spôsobom pomocou kuchára; - Prezentujte ponuku pokrmov a nápojov, spôsob prípravy pokrmov; - Popíšte spôsob prípravy ponukových stolov, voľbu inventáru; - Predvedte postup pri servírovaní jedál a nápojov; - Privítajte hostí – predvedte slávnostné otvorenie, prípitok, ukončenie. <p>4. Zadanie úlohy pre predvedenie odborných zručností:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pripravte a prezentujte pred skúšobnou komisiou jednu vybranú odbornú zručnosť: <ol style="list-style-type: none"> a) príprava a servírovanie šumivého vína; b) príprava a servírovanie miešaného nápoja; c) tranširovanie pokrmu; d) príprava a servírovanie rôznych druhov nápojov z kávy.
<p>Pokyny pre žiaka:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - Pozorne si prečítajte zadanie úloh; - Premyslite si pracovný postup a zapíšte si to do tabuľky (Príloha č.1); - Presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine podľa organizačného zabezpečenia; - Dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska; - Dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku; - Pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci pravidlá a zásady obsluhy;

	<ul style="list-style-type: none"> - Pracujte podľa vypracovaného scenára organizačného zabezpečenia pripravovanej akcie vo vyžrebovanej téme; - Dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia; - Predved'te správnu komunikáciu s hosťom – privítanie host'a, predstavenie sa, obsluha host'a a rozlúčenie sa s hosťom; - Využite moderné technológie na úpravu pokrmov pri predvážaní odborných zručností; - Vykonaajte práce po skončení prevádzky.
<p>Učebné pomôcky:</p>	<p>Na záverečnej skúške žiak používa tieto predpísané učebné pomôcky:</p> <ul style="list-style-type: none"> - inventár a zariadenie odbytového strediska, alebo stolovne; - odborná literatúra; - kalkulačné listy.
<p>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku žiaka na skúške:</p>	<p>Pracovné oblečenie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. pri príprave ponukových, bufetových stolov – biely plášť, biele rukavičky; 2. pri obsluhu/obhajobe – čašnícke oblečenie: <p><u>Servírka</u> – napr. blúzka (bielej farby, dlhý rukáv), sukňa čierna maximálne 5 cm nad kolená, vesta, viazanka, menovka, príručník (vždy čistý), pančuchy telovej farby (nosia sa aj v lete), zdravotná obuv – (pevná, pohodlná), osobné pracovné pomôcky (2 ks vreckovka, zápalky, čašnícky otvárač), prípadne predpísaný dress code prevádzky;</p> <p><u>Čašník</u> – napr. košeľa (bielej farby, dlhý rukáv), čierne nohavice, čierne ponožky, vesta, viazanka, menovka, príručník (vždy čistý), nepreplnené vrecká, vyleštené topánky (pohodlné s gumenou podrážkou), osobné pracovné pomôcky (2 ks vreckovka, zápalky, čašnícky otvárač), prípadne predpísaný dress code prevádzky;</p> <p>Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku:</p> <p><u>Dievčatá</u> – používať nenápadný make-up, upravené, čisté vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy zopnuté vzadu, nevhodný je pírsing a tetovanie, prípadne predpísaný dress code prevádzky.</p>

	<p><u>Chlapci</u> – nesmú mať dlhé vlasy (len po golier košele), vlasy nesmú padať do tváre, v úprave nie sú povolené šperky ani náušnice, nevhodný je pírsing a tetovanie, prípadne predpísaný dress code prevádzky.</p>
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:	<p>Praktická časť záverečnej skúšky sa realizuje v priestoroch cvičnej stolovne dielni školy alebo v reálnych prevádzkových priestoroch pracoviska zamestnávateľa alebo na pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo na pracovisku praktického vyučovania zamestnávateľ.</p>
Podmienka práce s potravinami na skúške:	<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

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	SLÁVNOSTNÉ STOLOVANIE PRI PRÍLEŽITOSTI RODINNEJ OSLAVY
Zadanie úloh pre žiaka:	<p>1. Zadanie úlohy pre vypracovanie libreta – scenár organizačného zabezpečenia pripravovanej slávnostnej akcie:</p> <ul style="list-style-type: none">- Popíšte zadanú príležitosť z hľadiska gastronómie a kultúry stolovania;- Rozpíšte svoju náplň práce na pozícii čašník, servírka;- Pripravte si príhovor pre pozvaných hostí;- Zostavte sortiment jedál a nápojov – slávnostné menu;- Vytvorte pozvánku;- Napíšte objednávku, potvrdenie objednávky;- Vypracujte pracovný príkaz;- Navrhňte rozloženie stolov a kuvert pre jednu osobu;- Zostavte súpis potrebného inventára – žiadanku na inventár;- Vypracujte charakteristiku jedál a nápojov;- Vypracujte kalkulačné listy;- Urobte rozpočet na jednu osobu a rozpočet na celú pripravovanú akciu;- Vypracujte organizačné a časové zabezpečenie gastronomickej akcie - prípravné práce, príprava slávnostnej tabule, organizácia obsluhy pri slávnostnom stolovaní, práce po ukončení akcie;- Libreto odovzdajte v dvoch vyhotoveniach v tlačenej forme spracované na počítači a zviazané min. 2 dni pred realizáciou praktickej časti záverečnej skúšky. <p>2. Zadanie úlohy pre prípravu slávnostnej tabule:</p> <ul style="list-style-type: none">- Vystihnite vyžrebovanú tému celkovou prípravou, vzhľadom, inventárom, dekoráciami, navrhnutým menu;- Použite slávnostný inventár, nie typizovaný;- Predved'te slávnostné prestieranie – multon a obrus, kladenie inventáru, správne prestieranie, menovky pre pozvaných hostí, príručný stôl, poza die;

	<ul style="list-style-type: none"> - Vyhotovte menu lístok k vyžrebovanej téme, pri dodržaní gastronomických pravidiel zostavovania menu lístka – poradie jedál, vhodnosť jedál a nápojov (2 hlavné jedlá); - Vytvorte kvetinovú výzdobu, ktorá má dotvárať slávnostnú atmosféru, ale nesmie byť prekážkou v zornom poli pohľadu hostí pri rozhovore a nemala by rušiť ani výraznou vôňou. <p>3. Zadanie úlohy pre prezentáciu tabule a predvedenie jednoduchej obsluhy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prezentujte každú časť prípravy akcie pri príležitosti vo vyžrebovanej téme; - Zdôvodnite výber menu, spôsob prípravy pokrmov; - Popíšte spôsob prípravy tabule, voľbu inventáru; - Predvedte postup pri servírovaní jedál a nápojov; - Komunikujte s hosťom - privítanie hosťa, predstavenie sa, obsluha hosťa a rozlúčenie sa s hosťom. <p>4. Zadanie úlohy pre predvedenie odborných zručností:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pripravte a prezentujte pred skúšobnou komisiou jednu vybranú odbornú zručnosť: <ul style="list-style-type: none"> a) príprava a servírovanie fľaškového vína; b) príprava a servírovanie šumivého vína; c) príprava a servírovanie miešaného nápoja; d) tranširovanie pokrmu; e) flambovanie dezertu; f) flambovanie ovocia; g) príprava a servírovanie rôznych druhov nápojov z kávy; h) príprava a servírovanie koktailového predjedla.
<p>Pokyny pre žiaka:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - Pozorne si prečítajte zadanie úloh; - Premyslite si pracovný postup a zapíšte si to do tabuľky (Príloha č.1); - Presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine; - Dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska; - Dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku;

	<ul style="list-style-type: none"> - Pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci pravidlá a zásady obsluhy; - Pracujte podľa vypracovaného libreta – scenára organizačného zabezpečenia pripravovanej akcie vo vyžrebovanej téme; - Dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia; - Predvedte správnu komunikáciu s hosťom – privítanie hosťa, predstavenie sa, obsluha hosťa a rozlúčenie sa s hosťom; - Využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností; - Vykonaajte práce po skončení prevádzky.
<p>Učebné pomôcky:</p>	<p>Na záverečnej skúške žiak používa tieto predpísané učebné pomôcky:</p> <ul style="list-style-type: none"> - inventár a zariadenie odbytového strediska, alebo stolovne; - odborná literatúra; - kalkulačné listy.
<p>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku žiaka na skúške:</p>	<p>Pracovné oblečenie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. pri príprave ponukových, bufetových stolov – biely plášť, biele rukavičky; 2. pri obsluhu/obhajobe – čašnícke oblečenie: <p><u>Servírka</u> – napr. blúzka (bielej farby, dlhý rukáv), sukňa čierna maximálne 5 cm nad kolená, vesta, viazanka, menovka, príručník (vždy čistý), pančuchy telovej farby (nosia sa aj v lete), zdravotná obuv – (pevná, pohodlná), osobné pracovné pomôcky (2 ks vreckovka, zápalky, čašnícky otvárač), prípadne predpísaný dress code prevádzky;</p> <p><u>Čašník</u> – napr. košeľa (bielej farby, dlhý rukáv), čierne nohavice, čierne ponožky, vesta, viazanka, menovka, príručník (vždy čistý), nepreplnené vrecká, vyleštené topánky (pohodlné s gumenou podrážkou), osobné pracovné pomôcky (2 ks vreckovka, zápalky, čašnícky otvárač), prípadne predpísaný dress code prevádzky;</p> <p>Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku:</p> <p><u>Dievčatá</u> – používať nenápadný make-up, upravené, čisté vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy zopnuté vzadu, nevhodný je pírsing a tetovanie, prípadne predpísaný dress code prevádzky.</p>

	<p><u>Chlapci</u> – nesmú mať dlhé vlasy (len po golier košele), vlasy nesmú padať do tváre, v úprave nie sú povolené šperky ani náušnice, nevhodný je pírking a tetovanie, prípadne predpísaný dress code prevádzky.</p>
<p>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:</p>	<p>Praktická časť záverečnej skúšky sa realizuje v priestoroch cvičnej stolovne dielni školy alebo v reálnych prevádzkových priestoroch pracoviska zamestnávateľa alebo na pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo na pracovisku praktického vyučovania zamestnávateľ.</p>
<p>Podmienka práce s potravinami na skúške:</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. 3

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	SLÁVNOSTNÉ STOLOVANIE PRI PRÍLEŽITOSTI SPOLOČENSKEJ UDALOSTI
Zadanie úloh pre žiaka:	<p>1. Zadanie úlohy pre vypracovanie libreta – scenár organizačného zabezpečenia pripravovanej slávnostnej akcie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Popíšte zadanú príležitosť z hľadiska gastronómie a kultúry stolovania; - Rozpíšte svoju náplň práce na pozícii čašník, servírka; - Pripravte si príhovor pre pozvaných hostí; - Zostavte sortiment jedál a nápojov – slávnostné menu; - Vytvorte pozvánku; - Napíšte objednávku, potvrdenie objednávky; - Vypracujte pracovný príkaz; - Navrhňte rozloženie stolov a kuvert pre jednu osobu; - Zostavte súpis potrebného inventára – žiadanku na inventár; - Vypracujte charakteristiku jedál a nápojov; - Vypracujte kalkulačné listy; - Urobte rozpočet na jednu osobu a rozpočet na celú pripravovanú akciu; - Vypracujte organizačné a časové zabezpečenie gastronomickej akcie - prípravné práce, príprava slávnostnej tabule, organizácia obsluhy pri slávnostnom stolovaní, práce po ukončení akcie; - Libreto odovzdajte v dvoch vyhotoveniach v tlačenej forme spracované na počítači a zviazané min. 2 dni pred realizáciou praktickej časti záverečnej skúšky. <p>2. Zadanie úlohy pre prípravu slávnostnej tabule:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vystihnite vyžrebovanú tému celkovou prípravou, vzhľadom, inventárom; dekoráciami, navrhnutým menu; - Použite slávnostný inventár, nie typizovaný; - Predved'te slávnostné prestieranie – multon a obrus, kladenie inventáru, správne prestieranie, menovky pre pozvaných hostí, príručný stôl, poza die;

	<ul style="list-style-type: none"> - Vyhotovte menu lístok k vyžrebovanej téme, pri dodržaní gastronomických pravidiel zostavovania menu lístka – poradie jedál, vhodnosť jedál a nápojov (2 hlavné jedlá); - Vytvorte kvetinovú výzdobu, ktorá má dotvárať slávnostnú atmosféru, ale nesmie byť prekážkou v zornom poli pohľadu hostí pri rozhovore a nemala by rušiť ani výraznou vôňou. <p>3. Zadanie úlohy pre prezentáciu tabule a predvedenie jednoduchej obsluhy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prezentujte každú časť prípravy akcie pri príležitosti vo vyžrebovanej téme; - Zdôvodnite výber menu, spôsob prípravy pokrmov; - Popíšte spôsob prípravy tabule, voľbu inventáru; - Predvedte postup pri servírovaní jedál a nápojov; - Komunikujte s hosťom - privítanie hosťa, predstavenie sa, obsluha hosťa a rozlúčenie sa s hosťom. <p>4. Zadanie úlohy pre predvedenie odborných zručností:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pripravte a prezentujte pred skúšobnou komisiou jednu vybranú odbornú zručnosť: <ul style="list-style-type: none"> a) príprava a servírovanie fľaškového vína; b) príprava a servírovanie šumivého vína; c) príprava a servírovanie miešaného nápoja; d) tranširovanie pokrmu; e) flambovanie dezertu; f) flambovanie ovocia; g) príprava a servírovanie rôznych druhov nápojov z kávy; h) príprava a servírovanie koktailového predjedla.
<p>Pokyny pre žiaka:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - Pozorne si prečítajte zadanie úloh; - Premyslite si pracovný postup a zapíšte si to do tabuľky (Príloha č.1); - Presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine; - Dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska; - Dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku;

	<ul style="list-style-type: none"> - Pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci pravidlá a zásady obsluhy; - Pracujte podľa vypracovaného libreta – scenára organizačného zabezpečenia pripravovanej akcie vo vyžrebovanej téme; - Dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia; - Predvedte správnu komunikáciu s hosťom – privítanie hosťa, predstavenie sa, obsluha hosťa a rozlúčenie sa s hosťom; - Využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností; - Vykonaajte práce po skončení prevádzky.
<p>Učebné pomôcky:</p>	<p>Na záverečnej skúške žiak používa tieto predpísané učebné pomôcky:</p> <ul style="list-style-type: none"> - inventár a zariadenie odbytového strediska, alebo stolovne; - odborná literatúra; - kalkulačné listy.
<p>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku žiaka na skúške:</p>	<p>Pracovné oblečenie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. pri príprave ponukových, bufetových stolov – biely plášť, biele rukavičky; 2. pri obsluhu/obhajobe – čašnícke oblečenie: <p><u>Serverka</u> – napr. blúzka (bielej farby, dlhý rukáv), sukňa čierna maximálne 5 cm nad kolená, vesta, viazanka, menovka, príručník (vždy čistý), pančuchy telovej farby (nosia sa aj v lete), zdravotná obuv – (pevná, pohodlná), osobné pracovné pomôcky (2 ks vreckovka, zápalky, čašnícky otvárač), prípadne predpísaný dress code prevádzky;</p> <p><u>Čašník</u> – napr. košeľa (bielej farby, dlhý rukáv), čierne nohavice, čierne ponožky, vesta, viazanka, menovka, príručník (vždy čistý), nepreplnené vrecká, vyleštené topánky (pohodlné s gumenou podrážkou), osobné pracovné pomôcky (2 ks vreckovka, zápalky, čašnícky otvárač), prípadne predpísaný dress code prevádzky;</p> <p>Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku:</p> <p><u>Dievčatá</u> – používať nenápadný make-up, upravené, čisté vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy zopnuté vzadu, nevhodný je pírsing a tetovanie, prípadne predpísaný dress code prevádzky.</p>

	<p><u>Chlapci</u> – nesmú mať dlhé vlasy (len po golier košele), vlasy nesmú padať do tváre, v úprave nie sú povolené šperky ani náušnice, nevhodný je pírking a tetovanie, prípadne predpísaný dress code prevádzky.</p>
<p>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:</p>	<p>Praktická časť záverečnej skúšky sa realizuje v priestoroch cvičnej stolovne dielni školy alebo v reálnych prevádzkových priestoroch pracoviska zamestnávateľa alebo na pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo na pracovisku praktického vyučovania zamestnávateľ.</p>
<p>Podmienka práce s potravinami na skúške:</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

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	SLÁVNOSTNÉ SEZÓNNE STOLOVANIE
Zadanie úloh pre žiaka:	<p>1. Zadanie úlohy pre vypracovanie libreta – scenár organizačného zabezpečenia pripravovanej slávnostnej akcie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Popíšte zadanú príležitosť z hľadiska gastronómie a kultúry stolovania; - Rozpíšte svoju náplň práce na pozícii čašník, servírka; - Pripravte si príhovor pre pozvaných hostí; - Zostavte sortiment jedál a nápojov – slávnostné menu; - Vytvorte pozvánku; - Napíšte objednávku, potvrdenie objednávky; - Vypracujte pracovný príkaz; - Navrhňte rozloženie stolov a kuvert pre jednu osobu; - Zostavte súpis potrebného inventára – žiadanku na inventár; - Vypracujte charakteristiku jedál a nápojov; - Vypracujte kalkulačné listy; - Urobte rozpočet na jednu osobu a rozpočet na celú pripravovanú akciu; - Vypracujte organizačné a časové zabezpečenie gastronomickej akcie - prípravné práce, príprava slávnostnej tabule, organizácia obsluhy pri slávnostnom stolovaní, práce po ukončení akcie; - Libreto odovzdajte v dvoch vyhotoveniach v tlačenej forme spracované na počítači a zviazané min. 2 dni pred realizáciou praktickej časti záverečnej skúšky. <p>2. Zadanie úlohy pre prípravu slávnostnej tabule:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vystihnite vyžrebovanú tému celkovou prípravou, vzhľadom, inventárom, dekoráciami, navrhnutým menu; - Použite slávnostný inventár, nie typizovaný; - Predved'te slávnostné prestieranie – multon a obrus, kladenie inventáru, správne prestieranie, menovky pre pozvaných hostí, príručný stôl, poza die;

	<ul style="list-style-type: none"> - Vyhotovte menu lístok k vyžrebovanej téme, pri dodržaní gastronomických pravidiel zostavovania menu lístka – poradie jedál, vhodnosť jedál a nápojov (2 hlavné jedlá); - Vytvorte kvetinovú výzdobu, ktorá má dotvárať slávnostnú atmosféru, ale nesmie byť prekážkou v zornom poli pohľadu hostí pri rozhovore a nemala by rušiť ani výraznou vôňou. <p>3. Zadanie úlohy pre prezentáciu tabule a predvedenie jednoduchej obsluhy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prezentujte každú časť prípravy akcie pri príležitosti vo vyžrebovanej téme; - Zdôvodnite výber menu, spôsob prípravy pokrmov; - Popíšte spôsob prípravy tabule, voľbu inventáru; - Predvedte postup pri servírovaní jedál a nápojov; - Komunikujte s hosťom - privítanie hosťa, predstavenie sa, obsluha hosťa a rozlúčenie sa s hosťom. <p>4. Zadanie úlohy pre predvedenie odborných zručností:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pripravte a prezentujte pred skúšobnou komisiou jednu vybranú odbornú zručnosť: <ul style="list-style-type: none"> a) príprava a servírovanie fľaškového vína; b) príprava a servírovanie šumivého vína; c) príprava a servírovanie miešaného nápoja; d) tranširovanie pokrmu; e) flambovanie dezertu; f) flambovanie ovocia; g) príprava a servírovanie rôznych druhov nápojov z kávy; h) príprava a servírovanie koktailového predjedla.
<p>Pokyny pre žiaka:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - Pozorne si prečítajte zadanie úloh; - Premyslite si pracovný postup a zapíšte si to do tabuľky (Príloha č.1); - Presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine; - Dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska; - Dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku;

	<ul style="list-style-type: none"> - Pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci pravidlá a zásady obsluhy; - Pracujte podľa vypracovaného libreta – scenára organizačného zabezpečenia pripravovanej akcie vo vyžrebovanej téme; - Dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia; - Predvedte správnu komunikáciu s hosťom – privítanie hosta, predstavenie sa, obsluha hosta a rozlúčenie sa s hosťom; - Využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností; - Vykonaajte práce po skončení prevádzky.
<p>Učebné pomôcky:</p>	<p>V Na záverečnej skúške žiak používa tieto predpísané učebné pomôcky:</p> <ul style="list-style-type: none"> - inventár a zariadenie odbytového strediska, alebo stolovne; - odborná literatúra; - kalkulačné listy.
<p>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku žiaka na skúške:</p>	<p>Pracovné oblečenie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. pri príprave ponukových, bufetových stolov – biely plášť, biele rukavičky; 2. pri obsluhu/obhajobe – čašnícke oblečenie: <p><u>Servírka</u> – napr. blúzka (bielej farby, dlhý rukáv), sukňa čierna maximálne 5 cm nad kolená, vesta, viazanka, menovka, príručník (vždy čistý), pančuchy telovej farby (nosia sa aj v lete), zdravotná obuv – (pevná, pohodlná), osobné pracovné pomôcky (2 ks vreckovka, zápalky, čašnícky otvárač), prípadne predpísaný dress code prevádzky;</p> <p><u>Čašník</u> – napr. košeľa (bielej farby, dlhý rukáv), čierne nohavice, čierne ponožky, vesta, viazanka, menovka, príručník (vždy čistý), nepreplnené vrecká, vyleštené topánky (pohodlné s gumenou podrážkou), osobné pracovné pomôcky (2 ks vreckovka, zápalky, čašnícky otvárač), prípadne predpísaný dress code prevádzky;</p> <p>Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku:</p> <p><u>Dievčatá</u> – používať nenápadný make-up, upravené, čisté vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy zopnuté vzadu, nevhodný je pírsing a tetovanie, prípadne predpísaný dress code prevádzky.</p>

	<p><u>Chlapci</u> – nesmú mať dlhé vlasy (len po golier košele), vlasy nesmú padať do tváre, v úprave nie sú povolené šperky ani náušnice, nevhodný je pírking a tetovanie, prípadne predpísaný dress code prevádzky.</p>
<p>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:</p>	<p>Praktická časť záverečnej skúšky sa realizuje v priestoroch cvičnej stolovne dielni školy alebo v reálnych prevádzkových priestoroch pracoviska zamestnávateľa alebo na pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo na pracovisku praktického vyučovania zamestnávateľ.</p>
<p>Podmienka práce s potravinami na skúške:</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

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	STOLOVANIE PRI PRÍLEŽITOSTI VÝZNAMNÉHO PRACOVNÉHO STRETNUTIA
Zadanie úloh pre žiaka:	<p>1. Zadanie úlohy pre vypracovanie libreta – scenár organizačného zabezpečenia pripravovanej slávnostnej akcie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Popíšte zadanú príležitosť z hľadiska gastronómie a kultúry stolovania; - Rozpíšte svoju náplň práce na pozícii čašník, servírka; - Pripravte si príhovor pre pozvaných hostí; - Zostavte sortiment jedál a nápojov – slávnostné menu; - Vytvorte pozvánku; - Napíšte objednávku, potvrdenie objednávky; - Vypracujte pracovný príkaz; - Navrhňte rozloženie stolov a kuvert pre jednu osobu; - Zostavte súpis potrebného inventára – žiadanku na inventár; - Vypracujte charakteristiku jedál a nápojov; - Vypracujte kalkulačné listy; - Urobte rozpočet na jednu osobu a rozpočet na celú pripravovanú akciu; - Vypracujte organizačné a časové zabezpečenie gastronomickej akcie - prípravné práce, príprava slávnostnej tabule, organizácia obsluhy pri slávnostnom stolovaní, práce po ukončení akcie; - Libreto odovzdajte v dvoch vyhotoveniach v tlačenej forme spracované na počítači a zviazané min. 2 dni pred realizáciou praktickej časti záverečnej skúšky. <p>2. Zadanie úlohy pre prípravu slávnostnej tabule:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vystihnite vyžrebovanú tému celkovou prípravou, vzhľadom, inventárom, dekoráciami, navrhnutým menu; - Použite slávnostný inventár, nie typizovaný; - Predved'te slávnostné prestieranie – multon a obrus, kladenie inventáru, správne prestieranie, menovky pre pozvaných hostí, príručný stôl, poza die;

	<ul style="list-style-type: none"> - Vyhotovte menu lístok k vyžrebovanej téme, pri dodržaní gastronomických pravidiel zostavovania menu lístka – poradie jedál, vhodnosť jedál a nápojov (2 hlavné jedlá); - Vytvorte kvetinovú výzdobu, ktorá má dotvárať slávnostnú atmosféru, ale nesmie byť prekážkou v zornom poli pohľadu hostí pri rozhovore a nemala by rušiť ani výraznou vôňou. <p>3. Zadanie úlohy pre prezentáciu tabule a predvedenie jednoduchej obsluhy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prezentujte každú časť prípravy akcie pri príležitosti vo vyžrebovanej téme; - Zdôvodnite výber menu, spôsob prípravy pokrmov; - Popíšte spôsob prípravy tabule, voľbu inventáru; - Predvedte postup pri servírovaní jedál a nápojov; - Komunikujte s hosťom - privítanie hosťa, predstavenie sa, obsluha hosťa a rozlúčenie sa s hosťom. <p>4. Zadanie úlohy pre predvedenie odborných zručností:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pripravte a prezentujte pred skúšobnou komisiou jednu vybranú odbornú zručnosť: <ul style="list-style-type: none"> a) príprava a servírovanie fľaškového vína; b) príprava a servírovanie šumivého vína; c) príprava a servírovanie miešaného nápoja; d) tranširovanie pokrmu; e) flambovanie dezertu; f) flambovanie ovocia; g) príprava a servírovanie rôznych druhov nápojov z kávy; h) príprava a servírovanie koktailového predjedla.
<p>Pokyny pre žiaka:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - Pozorne si prečítajte zadanie úloh; - Premyslite si pracovný postup a zapíšte si to do tabuľky (Príloha č.1); - Presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine; - Dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska; - Dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku;

	<ul style="list-style-type: none"> - Pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci pravidlá a zásady obsluhy; - Pracujte podľa vypracovaného libreta – scenára organizačného zabezpečenia pripravovanej akcie vo vyžrebovanej téme; - Dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia; - Predvedte správnu komunikáciu s hosťom – privítanie hosťa, predstavenie sa, obsluha hosťa a rozlúčenie sa s hosťom; - Využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností; - Vykonaajte práce po skončení prevádzky.
<p>Učebné pomôcky:</p>	<p>Na záverečnej skúške žiak používa tieto predpísané učebné pomôcky:</p> <ul style="list-style-type: none"> - inventár a zariadenie odbytového strediska, alebo stolovne; - odborná literatúra; - kalkulačné listy.
<p>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku žiaka na skúške:</p>	<p>Pracovné oblečenie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. pri príprave ponukových, bufetových stolov – biely plášť, biele rukavičky; 2. pri obsluhu/obhajobe – čašnícke oblečenie: <p><u>Servírka</u> – napr. blúzka (bielej farby, dlhý rukáv), sukňa čierna maximálne 5 cm nad kolená, vesta, viazanka, menovka, príručník (vždy čistý), pančuchy telovej farby (nosia sa aj v lete), zdravotná obuv – (pevná, pohodlná), osobné pracovné pomôcky (2 ks vreckovka, zápalky, čašnícky otvárač), prípadne predpísaný dress code prevádzky;</p> <p><u>Čašník</u> – napr. košeľa (bielej farby, dlhý rukáv), čierne nohavice, čierne ponožky, vesta, viazanka, menovka, príručník (vždy čistý), nepreplnené vrecká, vyleštené topánky (pohodlné s gumenou podrážkou), osobné pracovné pomôcky (2 ks vreckovka, zápalky, čašnícky otvárač), prípadne predpísaný dress code prevádzky;</p> <p>Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku:</p> <p><u>Dievčatá</u> – používať nenápadný make-up, upravené, čisté vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy zopnuté vzadu, nevhodný je pírsing a tetovanie, prípadne predpísaný dress code prevádzky.</p>

	<p><u>Chlapci</u> – nesmú mať dlhé vlasy (len po golier košele), vlasy nesmú padať do tváre, v úprave nie sú povolené šperky ani náušnice, nevhodný je pírking a tetovanie, prípadne predpísaný dress code prevádzky.</p>
<p>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:</p>	<p>Praktická časť záverečnej skúšky sa realizuje v priestoroch cvičnej stolovne dielni školy alebo v reálnych prevádzkových priestoroch pracoviska zamestnávateľa alebo na pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo na pracovisku praktického vyučovania zamestnávateľ.</p>
<p>Podmienka práce s potravinami na skúške:</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>

PRÍLOHA č. 1 – NÁVRH PRACOVNÉHO POSTUPU

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka		
Školský rok:	2024/2025		
Meno a priezvisko skúšaného žiaka:			
Názov témy:			
Názov / Popis pracovnej činnosti – Pracovný postup			
1. Postup plánovaných a prípravových 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 skúšajúceho

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka				
Školský rok:	2024/2025				
Meno a priezvisko skúšaného žiaka:					
Názov témy:					
Kontrola zadaných úloh vykonanej práce – Indikátory kritérií hodnotenia					
	Vypracovanie protokolu / libreta	Predvedenie slávnostného prestierania /Príprava rautu	Predvedenie jednoduchej obsluhy	Predvedenie odborných zručností	Počet získaných bodov
príprava a plánovanie max 20 bodov					
realizácia pracovnej činnosti max 60 bodov					
riadenie kvality, dodržiavanie BOZP max 20 bodov					
Meno a priezvisko hodnotiteľov:	Hodnotenie:			Podpis:	

Republiková únia zamestnávateľov je členom:

PRACOVNÝ HODNOTIACI LIST PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY pre skúšajúceho

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka		
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>Za prekročenie časového limitu sa body odpočítavajú nasledovne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - za každú začatú hodinu – odpočítať 5 bodov; <p>Za BOZP sa body odpočítavajú nasledovne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - za drobné porušenie predpisov (napr. nevhodná obuv, oblečenie...) – odpočítať 5 bodov; - za závažnejšie porušenie predpisov (napr. poškodenie zákazníka, znehodnotenie inventáru, surovín, nepoužívanie ochranných OPP, ...) – odpočítať 10 bodov. 		
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 6444 H čašník, servírka.
- (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:	6444 H čašník, servírka	
Školský rok:	2024/2025	
Meno a priezvisko žiaka:		
Názov témy:		
Záznam o výkone žiaka:	Zoznam kritérií hodnotenia	Slovné hodnotenie: zvládol žiak kritérium? áno = 2 body; častočne 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:	Dosiahnutá úspešnosť (áno)	známka
	12 – 10	1 - výborný
	9 – 8	2 - chválitebný
	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

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2024/2025
Zoznam tém teoretickej časti záverečnej skúšky:	<ol style="list-style-type: none">1. FLAMBOVANIE;2. PODÁVANIE POLIEVOK;3. JEDÁLNY LÍSTOK, ZOSTAVOVANIE MENU;4. PRÍPRAVA MIEŠANÝCH NÁPOJOV;5. SYSTÉM OBSLUHY;6. DEKANTOVANIE A PODÁVANIE VÍN;7. JEDNODUCHÁ OBSLUHA;8. PODÁVANIE APERITÍVU;9. KAVIARENSKÝ SPÔSOB OBSLUHY;10. ZLOŽITÁ OBSLUHA;11. TECHNIKA OBSLUHY VO VINÁRNI;12. SERVÍROVANIE VÍNA;13. PRÍPRAVA SLÁVNOSTNÝCH TABÚL;14. OBSLUHA V BARE;15. BANKET, RECEPCIA, RAUT;16. PODÁVANIE FĽAŠKOVÉHO A ČAPOVANÉHO PIVA;17. ORGANIZÁCIA PRÁCE V ODBYTOVÝCH STREDISKÁCH;18. PODÁVANIE VEČERE;19. GASTRONOMICKÉ AKCIE;20. OBSLUHA V HOTELOVÝCH IZBÁCH;21. PODÁVANIE PREDJEDÁL;22. ZOSTAVOVANIE JEDÁLNEHO LÍSTKA;23. PODÁVANIE RAŇAJOK;24. INVENTÁR V ZARIADENÍ SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA;25. ZOSTAVOVANIE NÁPOJOVÉHO LÍSTKA.

Zoznam učebných pomôcok, ktoré zabezpečí škola k teoretickej časti záverečnej skúšky:

- obrazový materiál flambovania;
- obrazový materiál podávania nápojov;
- obrazový materiál studených mís;
- obrazový materiál podávania raňajok;
- obrazový materiál inventára;
- potravinový kódex;
- menu lístky;
- jedálny lístok;
- nápojový lístok;
- kalkulačný list;
- Receptúry teplých pokrmov;
- barmanské pomôcky;
- dekantačný košík, karafa;
- vínna karta;
- Zákon o živnostenskom podnikaní;
- Obchodný zákonník;
- Zákonník práce;
- vzor pracovnej zmluvy, vzor životopisu;
- odborná literatúra.

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	FLAMBOVANIE
Zadanie pre žiaka:	<ul style="list-style-type: none">a) Popíšte flambovanie;b) Uveďte zásady a spôsoby flambovania;c) Porovnajzte jednotlivé druhy stravy - surová strava, zmiešaná strava, vegetariánska strava;d) Popíšte nadbytok bielkovín a sacharidov v strave, kyselinotvorná a zásadotvorná strava;e) Vymenujte spôsoby obsluhy;f) Vysvetlite ruský, anglický a francúzsky spôsob obsluhy;
Učebné pomôcky:	obrázkový materiál flambovania; odborná literatúra;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	PODÁVANIE POLIEVOK
Zadanie pre žiaka:	<ul style="list-style-type: none">a) Vymenujte spôsoby podávania polievok;b) Určte význam polievok v racionálnej výžive;c) Popíšte výrobu smotany a jej využitie v gastronómii;d) Vymenujte trhové druhy smotany a zásady skladovania;e) Vysvetlite etiketu na pracovisku gastro prevádzky;f) Popíšte generačné problémy, diskrimináciu a mobbing na pracovisku;
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex; odborná literatúra;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	JEDÁLNY LÍSTOK, ZOSTAVOVANIE MENU
Zadanie pre žiaka:	<ul style="list-style-type: none">a) Popíšte jedálny lístok, menu;b) Definujte gastronomické pravidlá pri zostavovaní menu;c) Charakterizujte omáčky;d) Vysvetlite význam omáčok vo výžive;e) Vymenujte druhy omáčok;f) Vymenujte náležitosti kalkulačného listu;
Učebné pomôcky:	menu lístky; odborná literatúra; kalkulačný list;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	PRÍPRAVA MIEŠANÝCH NÁPOJOV
Zadanie pre žiaka:	<ul style="list-style-type: none">a) Vymenujte charakteristické znaky miešaných nápojov;b) Rozdeľte miešané nápoje podľa spôsobu prípravy;c) Popíšte druhy koktailov;d) Vysvetlite stavbu a zloženie vajec a ich využitie v gastronómii;e) Popíšte zásady skladovania vajec;f) Definujte podmienky prevádzkovania živností v gastro sektore;g) Vymenujte charakteristické znaky živností;h) Vymenujte druhy živností;
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex; odborná literatúra; barmanské pomôcky; Zákon o živnostenskom podnikaní;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	SYSTÉM OBSLUHY
Zadanie pre žiaka:	<ul style="list-style-type: none">a) Charakterizujte systém obsluhy;b) Charakterizujte systém hlavného čašníka a jeho využitie v gastro prevádzkach;c) Popíšte náplň práce jednotlivých pracovníkov - hlavný čašník, nápojár, jedlonošič;d) Popíšte obilniny a ich využitie v gastronómii;e) Vymenujte jednotlivé druhy obilnín;f) Definujte podstatu tvorby ceny v gastro prevádzke;g) Porovnajate kalkulačnú a predajnú cenu;
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex; kalkulačný list;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 6

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	DEKANTOVANIE A PODÁVANIE VÍN
Zadanie pre žiaka:	<ul style="list-style-type: none">a) Popíšte dekantovanie červeného vína;b) Vysvetlite teplotu podávania vína a popíšte inventár;c) Vymenujte druhy medu a jeho využitie v gastronómii;d) Popíšte charakteristické znaky medu;e) Vysvetlite význam medu vo výžive človeka;f) Definujte podnik podľa Obchodného zákonníka;g) Vysvetlite založenie a vznik podniku spoločného stravovania;h) Popíšte spôsoby zrušenia a zániku podniku spoločného stravovania;
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex; dekantačný košík; karafa; vínna karta; Obchodný zákonník;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 7

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	JEDNODUCHÁ OBSLUHA
Zadanie pre žiaka:	<ul style="list-style-type: none">a) Vysvetlite jednoduchú obsluhu;b) Popíšte pravidlá pri podávaní nápojov;c) Definujte charakteristické znaky požívatín, potravín, pochutín a nápojov;d) Vysvetlite pojmy spoločenské správanie a spoločenská etiketa v gastro prevádzke;e) Vymenujte zásady spoločenského správania pri zdravení a predstavovaní v gastro prevádzke;
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex; obrázkový materiál podávania nápojov;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 8

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	PODÁVANIE APERITÍVU
Zadanie pre žiaka:	<ul style="list-style-type: none">a) Definujte charakteristické znaky aperitívu a jeho význam;b) Vymenujte vhodné druhy nápojov a spôsoby podávania;c) Vymenujte prílohy k hlavným jedlám;d) Popíšte prípravu príloh k hlavným jedlám;e) Charakterizujte trh a trhové subjekty v gastro sektore;f) Vysvetlite podstatu trhového mechanizmu;
Učebné pomôcky:	odborná literatúra; nápojový lístok; krivka dopytu a ponuky;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 9

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	KAVIARENSKÝ SPÔSOB OBSLUHY
Zadanie pre žiaka:	<ul style="list-style-type: none">a) Popíšte charakteristické znaky kaviarne;b) Vymenujte druhy kaviarní;c) Popíšte kaviarenský spôsob obsluhy;d) Vymenujte päť druhov kávy;e) Vysvetlite význam mlieka vo výžive a jeho využitie v gastronómii;f) Popíšte charakteristické znaky mlieka a zloženie mlieka;g) Vymenujte trhové druhy mlieka;h) Charakterizujte majetok podniku kaviarne;i) Popíšte dlhodobý a krátkodobý majetok podniku;
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex; odborná literatúra; nápojový lístok;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 10

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	ZLOŽITÁ OBSLUHA
Zadanie pre žiaka:	<ul style="list-style-type: none">a) Popíšte znaky zložitej obsluhy;b) Vysvetlite zložitú obsluhu vyššej formy;c) Vymenujte delenie reštauračného inventára;d) Popíšte, čo patrí do stolového a sedacieho inventára;e) Vymenujte jednotlivé časti bravčového mäsa;f) Popíšte prípravu bravčových pokrmov;
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex; odborná literatúra; receptúry teplých pokrmov;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 11

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	TECHNIKA OBSLUHY VO VINÁRNI
Zadanie pre žiaka:	<ul style="list-style-type: none">a) Definujte charakteristické znaky vinárne;b) Vymenujte druhy vinárni;c) Popíšte techniku obsluhy vo vinárni a podávanie sudového vína;d) Charakterizujte rozdelenie ovocia a jeho využitie v gastronómii;e) Vymenujte druhy ovocia a jeho zloženie;f) Popíšte spôsoby konzervovania ovocia;g) Vysvetlite, čo tvorí štruktúru osobnosti hosťa a čo na ňu vplýva;h) Vymenujte typy temperamentu zákazníka v gastro prevádzke;
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex; odborná literatúra; vínná karta;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 12

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	SERVÍROVANIE VÍNA
Zadanie pre žiaka:	<ul style="list-style-type: none">a) Popíšte podávanie bieleho vína;b) Uveďte teplotu a vhodnosť inventára pri servírovaní vína;c) Popíšte osobnú hygienu pracovníka v gastro prevádzke;d) Definujte pojem dezinfekcia, dezinsekcia, deratizácia;e) Uveďte charakteristické znaky majetku podniku spoločného stravovania;f) Vymenujte spôsoby obstarania majetku v podniku spoločného stravovania;g) Vysvetlite rozdiel medzi fyzickým a morálnym opotrebením majetku;
Učebné pomôcky:	odborná literatúra; vínna karta;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 13

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	PRÍPRAVA SLÁVNOSTNÝCH TABÚĽ
Zadanie pre žiaka:	<ul style="list-style-type: none">a) Popíšte poradie kladenia inventára na slávnostnú tabuľu;b) Vysvetlite, čo je kuvért;c) Definujte podstatu bezmäsitých jedál;d) Vymenujte druhy bezmäsitých jedál a spôsoby ich podávania;e) Charakterizujte ekonomické kategórie – náklady a výnosy;f) Vymenujte náklady a výnosy vznikajúce v podniku spoločného stravovania;g) Vysvetlite výsledok hospodárenia v podniku spoločného stravovania;
Učebné pomôcky:	odborná literatúra; receptúry teplých pokrmov;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 14

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	OBSLUHA V BARE
Zadanie pre žiaka:	<ul style="list-style-type: none">a) Vymenujte rozdelenie barov a spôsob obsluhy;b) Popíšte vybavenie barového pultu;c) Definujte charakteristické znaky alkoholických nápojov;d) Rozdeľte alkoholické nápoje do skupín;e) Popíšte nápojový lístok v bare;f) Popíšte účinky alkoholu na ľudský organizmus;g) Definujte charakteristické znaky komunikačného procesu a jeho zložiek;h) Popíšte verbálnu a neverbálnu komunikáciu s hosťom;
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex; nápojový lístok; odborná literatúra;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 15

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	BANKET, RECEPCIA, RAUT
Zadanie pre žiaka:	<ul style="list-style-type: none">a) Vysvetlite charakteristické znaky banketu;b) Popíšte recepciu a raut;c) Vymenujte charakteristické znaky hovädzieho mäsa;d) Popíšte zloženie hovädzieho mäsa a jeho delenie;e) Vysvetlite využitie častí hovädzieho mäsa v jednotlivých technologických úpravách;f) Popíšte vznik, skončenie pracovného pomeru v pracovnej pozícii čašník, servírka;g) Vymenujte náležitosti pracovnej zmluvy;
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex; odborná literatúra; Zákonník práce; vzor pracovnej zmluvy;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 16

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	PODÁVANIE FĽAŠKOVÉHO A ČAPOVANÉHO PIVA
Zadanie pre žiaka:	<ul style="list-style-type: none">a) Vymenujte suroviny na výrobu piva;b) Vysvetlite proces výroby piva;c) Popíšte podávanie fľašového a čapovaného piva;d) Popíšte ošetrovanie výčapného zariadenia;e) Vymenujte druhy piva;f) Vysvetlite podstatu mzdy na príklade mzdy pivného someliéra;g) Vymenujte základné a doplnkové formy mzdy v gastro prevádzke;
Učebné pomôcky:	odborná literatúra; someliárske pomôcky; Zákonník práce;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 17

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	ORGANIZÁCIA PRÁCE V ODBYTOVÝCH STREDISKÁCH
Zadanie pre žiaka:	<ul style="list-style-type: none">a) Popíšte prípravné práce v odbytovom stredisku;b) Popíšte práce po skončení prevádzky;c) Vysvetlite technologické úpravy mäsa varením, pečením vcelku a vyprážením;d) Definujte podstatu a význam marketingu v gastro prevádzkach;e) Charakterizujte marketingové nástroje (mix 5 P) na príklade gastro prevádzky;
Učebné pomôcky:	odborná literatúra;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 18

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	PODÁVANIE VEČERE
Zadanie pre žiaka:	<ul style="list-style-type: none">a) Popíšte prípravu stola a kladenie inventára na večeru;b) Vymenujte sortiment jedál vhodných na večeru;c) Charakterizujte polievky;d) Vysvetlite význam polievok vo výžive človeka;e) Vymenujte druhy polievok;f) Vymenujte spôsoby obsluhy;g) Popíšte spôsob Table d'hôte;
Učebné pomôcky:	Receptúry teplých pokrmov;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 19

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	GASTRONOMICKÉ AKCIE
Zadanie pre žiaka:	<ul style="list-style-type: none">a) Vymenujte druhy gastronomických akcií;b) Popíšte druhy jedál studenej kuchyne;c) Vysvetlite prípravu jedál studenej kuchyne a prípravu základných majonéz;d) Definujte pojem manažment ako riadiaci proces v gastronómii;e) Popíšte osobnosť, profil úspešného manažéra v gastro prevádzke;
Učebné pomôcky:	obrázkový materiál studených mís; odborná literatúra;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 20

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	OBSLUHA V HOTELOVÝCH IZBÁCH
Zadanie pre žiaka:	<ul style="list-style-type: none">a) Vysvetlite osobitosti v práci obsluhujúcich v hotelových izbách;b) Uveďte spôsoby objednávania a podávania raňajok;c) Popíšte jedlá na objednávku;d) Uveďte vhodné druhy mäsa na objednávku a jeho technologické úpravy;e) Vysvetlite význam motivačného listu pri uchádzaní sa o prácu čašníka, servírky;f) Popíšte náležitosti životopisu;
Učebné pomôcky:	obrázkový materiál podávania raňajok; Zákonník práce; vzor životopisu;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 21

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	PODÁVANIE PREDJEDÁL
Zadanie pre žiaka:	<ul style="list-style-type: none">a) Popíšte predjedlá podľa použitých surovín a času podávania;b) Uveďte spôsoby podávania predjedál;c) Vysvetlite trávenie;d) Popíšte funkcie a zloženie tráviaceho systému;e) Vymenujte sadzby dane z pridanej hodnoty (DPH) v gastro sektore;f) Vysvetlite postup výpočtu cien jedál a nápojov s DPH v gastro prevádzke;
Učebné pomôcky:	odborná literatúra;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 22

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	ZOSTAVOVANIE JEDÁLNEHO LÍSTKA
Zadanie pre žiaka:	<ul style="list-style-type: none">a) Definujte náležitosti jedálneho lístka;b) Vymenujte pracovníkov, ktorí sa podieľajú na zostavovaní jedálnych lístkov;c) Vymenujte vhodné poháre a inventár na podávanie piva;d) Vymenujte suroviny na výrobu piva a druhy piva;e) Popíšte zásady skladovania piva;f) Popíšte tranšírovanie a postup pri tranšírovaní;g) Vymenujte pomôcky, ktoré sa používajú pri tranšírovaní;
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex; odborná literatúra; jedálny lístok;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 23

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	PODÁVANIE RAŇAJOK
Zadanie pre žiaka:	<ul style="list-style-type: none">a) Popíšte prípravné práce na raňajky;b) Vymenujte druhy raňajok;c) Popíšte poradie kladenia inventára pri podávaní raňajok;d) Popíšte charakteristické znaky konfliktu;e) Vymenujte príčiny konfliktov;f) Uveďte príklady možných konfliktných situácií v práci čašníka;g) Vysvetlite spôsoby riešenia konfliktov;
Učebné pomôcky:	odborná literatúra;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 24

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	INVENTÁR V ZARIADENÍ SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA
Zadanie pre žiaka:	<ul style="list-style-type: none">a) Vymenujte skupiny inventára;b) Popíšte reštauračnú bielizeň, kovový a porcelánový inventár;c) Definujte charakteristické znaky vína;d) Vymenujte druhy vína;e) Popíšte zásady skladovania vín a chyby vína;f) Vysvetlite proces socializácie v zariadení spoločného stravovania;g) Popíšte pojmy sociálna rola, sociálna pozícia, sociálny status s uvedením príkladov;h) Uveďte, aké správanie sa očakáva od sociálnej roly čašníka, servírky;
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex; obrázkový materiál inventára; odborná literatúra;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 25

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	ZOSTAVOVANIE NÁPOJOVÉHO LÍSTKA
Zadanie pre žiaka:	<ul style="list-style-type: none">a) Vymenujte náležitosti nápojového lístka;b) Uveďte gastronomické poradie nápojov v nápojovom lístku;c) Popíšte liehoviny a suroviny na výrobu liehovín;d) Uveďte rozdelenie liehovín;e) Vymenujte odbytové strediská so spoločenskou a zábavnou funkciou;f) Porovnajzte jednotlivé druhy stredísk a ich vybavenie inventárom;
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex; nápojové lístky;