

**PRIEBEH PRAKTICKÉHO VYUČOVANIA U ZAMESTNÁVATEĽA  
V SYSTÉME DUÁLNEHO VZDELÁVANIA  
pre učebný odbor 6444 H čašník, servírka**

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

Republiková únia zamestnávateľov je členom:

---

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

Priebeh praktického vyučovania špecifikuje:

- Vecné a časové členenie obsahu praktického vyučovania,
- Praktickú časť záverečnej skúšky.

## 1. Vecné a časové členenie obsahu praktického vyučovania

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

<b>Kľúčové oblasti vedomostí, zručností a spôsobilostí sprostredkované priebežne počas štúdia</b>
<b>Zamestnávateľ poskytujúci praktické vyučovanie zabezpečuje</b>
Znalosť o prevádzkovej a právnej forme podniku.
Znalosť o organizačnej štruktúre podniku, úlohách a kompetenciách jednotlivých podnikových sekcií, útvarov a oddelení.
Znalosti o úlohách, postavení podniku vo svojom odvetví a znalosť ponuky podniku na odborné vzdelávanie. Znalosti o pozícii na trhu a o okruhu zákazníkov podniku.
Znalosť základov podnikového riadenia kvality a ich uplatňovanie, podnikový kódex.
Funkčné uplatňovanie, údržba a starostlivosť o prevádzkové prostriedky a pomôcky (stroje, prístroje a zariadenia).
Postupy plánovania a prípravy prác na pracovisku praktického vyučovania, technologické a ergonomické usporiadanie pracoviska.
Vedenie sprievodnej a prevádzkovej dokumentácie.
Znalosti technických noriem a predpisov v odbore. Znalosti čítania a používania technických podkladov v odbore: náčrty, výkresy, diagramy, návody na obsluhu, návody na použitie a pod.
Znalosti o opatreniach na ochranu životného prostredia, separovanie, zhodnocovanie a likvidácia odpadu v odbore.
Znalosti o obsahu a cieľoch vzdelávania, ako aj o možnostiach ďalšieho vzdelávania.
Znalosť vedenia evidencie o pracovnej činnosti žiaka na praktickom vyučovaní.
Znalosť o právach a povinnostiach vyplývajúcich z učebnej zmluvy.
Znalosť o právach a povinnostiach vyplývajúcich z pracovno-právnych vzťahov a interných podnikových predpisov (Zákonník práce, pracovný poriadok).
<b>Vzdelávanie zabezpečujúce celkový rozvoj osobnosti žiaka</b>
Schopnosť pracovať v kolektíve, uvedomenie si zodpovednosti za výsledok svojej práce, dodržiavanie pracovnej disciplíny a interných predpisov zamestnávateľa.
Komunikácia s nadriadenými a spolupracovníkmi/zákazníkmi/dodávateľmi pri zohľadňovaní odbornej terminológie.

Znalosť a používanie príslušných odborných termínov v preferovanom firemnom jazyku.			
Základné poznatky s využívaním podnikového softvéru.			
Samostatné získavanie a výber informácií, rozvoj kritického a analytického myslenia, rozvoj digitálnych zručností.			
<b>Zaistenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci na pracovisku praktického vyučovania</b>			
Znalosť prevádzkových rizík, opatrenia na ich zníženie a prevencia.			
Riadenie a zabezpečovanie bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Znalosť o prevádzkovej ochrane pred požiarom a výbuchom, ako aj o preventívnych opatreniach. Bezpečnostné predpisy v prípade požiaru a výbuchu na pracovisku, evakuačný plán. Elektrická požiarňa signalizácia na pracovisku.			
Znalosť bezpečnostných predpisov pri práci a požiarnej ochrany na pracovisku praktického vyučovania.			
Znalosť poskytovania predlekárskej prvej pomoci pri pracovných úrazoch.			
Znalosť používania osobných ochranných prostriedkov a dodržiavania hygieny práce.			
Opatrenia a predpisy na ochranu životného prostredia. Vedomosti o vplyve odpadových látok z výroby v odbore na životné prostredie, separovanie, zhodnocovanie a likvidácia odpadu.			
Uplatňovanie prevádzkových opatrení na efektívne využívanie energií.			
Dodržiavanie predpisov o pracovnej činnosti mladistvých žiakov a mladistvých zamestnancov.			
<b>Vedomosti, zručnosti a spôsobilosti sprostredkované v jednotlivých ročníkoch štúdia</b>			
Por.	1. ročník	2.ročník	3.ročník
1	Znalosť základných právnych ustanovení, BOZP, HACCP, ochrany majetku a spotrebiteľa, hygieny predaja.		
2	Odbytové strediská – charakteristika, práce, inventár a zariadenie.		
3	Pravidlá spoločenského správania.		
4	Základné pravidlá a technika obsluhy.		
5	Gastronomické pravidlá, zostavovanie jedálnych a nápojových lístkov.		
6	Normovanie a kalkulácie pokrmov, práca s PC.		
7	Výrobné stredisko, dispozičné riešenie, inventár, vybavenie, zariadenie, pracovné činnosti.		
8	Charakteristika potravín, vlastnosti, potravinové alergie a alternatívne suroviny, skladovanie potravín.		
9	Predbežná úprava základných potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu.		
10	Základné tepelné úpravy.		
11	Polievky, jednoduché omáčky.		
12	Prílohy, doplnky, šaláty.		
13	Bezmäsité jedlá, jednoduché múčne jedlá a múčniky.		
14	Príprava pokrmov v zariadeniach rýchleho občerstvenia.		
15	Jednoduchá obsluha.		
16		Základné ekonomické a právne normy pre výkon činnosti v prevádzke spoločného stravovania.	
17		Spoločenský protokol v gastronómii, zásady, pravidlá.	
18		Spôsoby a systémy obsluhy, ponuka.	

19		Zložitá obsluha.
20		Vyššia forma zložitej obsluhy.
21		Špeciálna príprava pokrmov pri stole hosta, otvorená kuchyňa.
22		Pivárne.
23		Činnosť prevádzky, evidencia, organizácia práce, predpisy..
24		Skladové hospodárstvo, evidencia, inventarizácia.
25		Kaviarne.
26		Vinárne.
27		Slávnostné stolovanie.
28		Práca pri stole hosta.
29		Miešané nápoje.
30		Kategorizácia ubytovacích zariadení, služby v ubytovacích zariadeniach.

- (1) Odporúčané trvanie etáp vzdelávania a ich časovú postupnosť možno zmeniť, pokiaľ to neovplyvní čiastkové ciele a celkový cieľ vzdelávania vyjadrený formou vzdelávacích štandardov v štátnom vzdelávacom poriadku pre odbor vzdelávania.
- (2) Pokiaľ sa jednotlivé vzdelávacie jednotky sprostredkujú aj mimo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa (výkon praktického vyučovania v dielni školy, v spoločnom pracovisku praktického vyučovania, u iného zamestnávateľa alebo na inom mieste výkonu produktívnej práce), mala by sa zohľadniť skutočnosť, že podnikové a mimo podnikové opatrenia na sprostredkovanie zručností a vedomostí sa časovo navzájom ovplyvňujú a na seba nadväzujú.
- (3) Počas praktického vyučovania a pri sprostredkovaní odborných vedomostí a zručností je potrebné pri súčasnom zohľadňovaní požiadaviek a predpisov zamestnávateľa zamerať sa na osobnostný rozvoj žiaka, aby mu boli sprostredkované kľúčové kompetencie, potrebné pre odbornú pracovnú silu, ako sú napr.:
  - spôsobilosť konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote,
  - spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie,
  - schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách.
- (4) Zamestnávateľia poskytujúci praktické vyučovanie majú vypracovať pre žiakov plán vzdelávania, ktorý vychádza z tohto vzdelávacieho poriadku. Plán vzdelávania má zabezpečiť, aby zamestnávateľ každému žiakovi sprostredkoval vedomosti a zručnosti zodpovedajúce odboru vzdelávania.
- (5) Žiaci majú počas praktického vyučovania povinnosť viesť písomný doklad o vzdelávaní v súčinnosti s hlavným inštruktorom, inštruktorom alebo majstrom odbornej výchovy. Zamestnávateľia majú pravidelne kontrolovať a potvrdzovať písomný doklad o vzdelávaní. Písomný doklad o vzdelávaní je podmienkou pripustenia k záverečnej skúške.

## 2. Praktická časť záverečnej skúšky

- (1) Praktickou časťou záverečnej skúšky sa overujú zručnosti a schopnosti žiaka v zadanej téme formou spracovania cvičnej alebo podnikovej úlohy.
- (2) Žiak v praktickej časti skúšky preukazuje, že je spôsobilý pracovnú úlohu analyzovať, zaobstaráť si informácie, vyhodnotiť a aplikovať vhodný postup spracovania úloh. Určuje si čiastkové úlohy a zostavuje podklady k spracovaniu úlohy. Žiak preukazuje schopnosť zdokumentovať a otestovať funkčnosť a bezpečnosť produktu. Žiak počas celého procesu dodržiava technické normy a pravidlá BOZP. Poslednou fázou je odovzdanie výsledkov práce, poskytovanie odborných informácií, môže zostavovať preberací protokol, zhodnotenie a zdokumentovanie výsledkov práce.
- (3) Parametre záverečnej skúšky:
  - Skúšobná úloha komplexného charakteru – pracovné činnosti spojené so samotným podávaním jedál a nápojov a obsluhou zákazníka v prevádzke spoločného stravovania.
  - Trvá min. 8 hodín a najviac 24 hodín (1h = 60 min), v jeden vyučovací deň najviac 8 hodín. V polovici skúšky je prestávka v rozsahu do 30 minút, ktorá sa započítava do celkovej dĺžky.
  - Čas trvania záverečnej skúšky pre žiakov so zdravotným znevýhodnením možno so súhlasom predsedu skúšobnej komisie pre záverečnú skúšku primerane predĺžiť.
  - Skúšobná úloha je daná vo forme jednotnej štruktúry zadania skúšobnej úlohy schválenej zo strany SaPO ako „cvičná úloha“ alebo ako „podniková úloha“ spĺňajúca jednotnú štruktúru zadania.
  - Žiakovi je určená skúšobná úloha pre praktickú časť skúšky.
  - Hodnotenie praktickej časti skúšky sa rozdeľuje na 3 časti:
    - príprava a plánovanie – 20% (0 - 20 bodov)
    - realizácia pracovnej činnosti – 60% (0 - 60 bodov)
    - riadenie kvality, dodržiavanie BOZP – 20 % (0 - 20 bodov)
  - V jednom časovom termíne môžu praktickú časť skúšky absolvovať najviac 3 žiaci na jedného skúšobného komisára.
  - Ak sa praktická časť záverečnej skúšky koná na pracovisku praktického vyučovania, priebeh záverečnej skúšky môže byť na žiadosť zamestnávateľa neverejný.
- (4) Žiak v praktickej časti záverečnej skúšky preukazuje, že je spôsobilý:
  - skúšobnú úlohu analyzovať, zaobstaráť si informácie, vyhodnotiť a vybrať postup spracovania úloh z technologického, hospodárneho, bezpečnostného a ekologického pohľadu,
  - naplánovať fázy realizácie úlohy, určiť čiastkové úlohy, zostaviť podklady k plánovaniu spracovania úlohy,
  - zohľadniť danosti zariadení a miesta realizácie úloh,
  - 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 práce.
- (5) Skúšobná úloha sa má rozložiť na pracovné úlohy nasledovne: dodržiavanie predpisov hygieny a bezpečnosti práce, manipulácia so surovinami a pomôckami, podávanie jedál a nápojov, kontrola riadenia kvality, organizácia podávania jedál a nápojov, práce pred, počas a po skončení prevádzky a ďalšie 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 skúšobnej úlohy ručne alebo počítačovo zaznamenané. Skúšobná komisia môže dať skúšanému pri zadaní úlohy k dispozícii príslušné podklady pre skúšobnú prácu ako aj pre evidenciu jednotlivých činností, meraní a pod.
- (7) V rámci skúšobnej práce 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,
  - estetika a úprava prostredia.
- (8) Na hodnotenie skúšobnej úlohy sú smerodajné nasledovné kritériá:
- správnosť prípravy pracoviska,
  - správnosť písomností,
  - dodržiavanie hygienických a bezpečnostných predpisov,
  - vhodnosť použitia surovín, pomôcok, inventáru, manipulácia s nimi,
  - praktické prevedenie úloh,
  - zručnosť, čas potrebný na podávanie jedál a nápojov,
  - estetika podávania jedál a nápojov,
  - organizácia podávania jedál a nápojov hosťom,
  - komunikácia s hosťom,
  - práce po skončení prevádzky.