

MINISTERSTVO ŠKOLSTVA, VEDY, VÝSKUMU A ŠPORTU SLO-
VENSKEJ REPUBLIKY



ŠTÁTNY INŠTITÚT ODBORNÉHO VZDELÁVANIA

VZOROVÝ UČEBNÝ PLÁN A VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY

**pre
študijný odbor**

6323 K hotelová akadémia

Názov: **Vzorový učebný plán a vzorové učebné osnovy
pre študijný odbor 6323 K hotelová akadémia**

Vydalo: Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky

Spolupracujúca
profesijná organizácia: Asociácia zamestnávateľských zväzov a združení Slovenskej republiky

Riešitelia: Ing. Irena Jankovičová,
Štátny inštitút odborného vzdelávania

Mgr. Mária Hančinská
Stredná odborná škola obchodu a služieb Trenčín

Ing. Martina Barteková
Stredná odborná škola obchodu a služieb Trenčín

Ing. Milena Mjartanová
Stredná odborná škola obchodu a služieb Trenčín

Ing. Eva Mydlová
Kúpele Trenčianske Teplice, a.s.

Obsah

1.1	POZNÁMKY K VZOROVÉMU UČEBNÉMU PLÁNU PRE 5-ROČNÝ ŠTUDIJNÝ ODBOR 6323 K HOTELOVÁ AKADEMIA:	4
1.2	PREHĽAD VYUŽITIA TÝŽDŇOV:.....	5
2.	VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY ODBORNÝCH PREDMETOV.....	6
2.1	EKONOMIKA	6
2.2	ÚČTOVNÍCTVO	11
2.3	ADMINISTRATÍVA A KOREŠPONDENCIA	14
2.4	HOTELOVÝ A GASTRONOMICKÝ MANAŽMANT	17
2.5	MARKETING.....	22
2.6	POTRAVINY A VÝŽIVA	25
2.7	APLIKOVANÁ INFORMATIKA.....	27
2.8	SPOLOČENSKÁ KOMUNIKÁCIA	29
2.9	GEOGRAFIA CESTOVNÉHO RUCHU	30
2.10	TECHNIKA OBSLUHY	34
2.11	TECHNOLÓGIA PRÍPRAVY POKRMOV	39
2.12	ODBORNÝ VÝCVIK.....	44

1. VZOROVÝ UČEBNÝ PLÁN

Kód a názov študijného odboru	6323 K hotelová akadémia					
Forma štúdia	denná					
Vyučovací jazyk	slovenský					
Kategoríe a názvy vyučovacích predmetov	Týždenný počet vyučovacích hodín					
	1.	2.	3.	4.	5.	Spolu
TEORETICKÉ VYUČOVANIE	17,5	17,5	17,5	17	17	85
Všeobecno-vzdelávacie predmety	12,5	12,5	11,5	9,5	9	53
slovenský jazyk a literatúra	3	3	3	3	3	15
cudzí jazyk d), e)	3	3	3	3	3	15
druhý cudzí jazyk d), e)	1,5	1,5	1	1	1	6
etická výchova/náboženská výchova f)	1	1	-	-	-	2
občianska náuka g)		1				1
dejepis	1					1
geografia			1			1
biológia	1					1
matematika	1	1	1	1	1	5
informatika h)	-	0,5	0,5	-	-	1
telesná a športová výchova d), i)	1	1	1	1	1	5
Odborné predmety	5	5	6	8	8	32
ekonomika	-	0,5	1	2	2	5,5
účtovníctvo d)	-	-	-	1,5	1,5	3
administratíva a korešpondencia d)	1	0,5	0,5	-	-	2
hotelový a gastronomický manažment d)	-	-	1	2	2,5	5,5
marketing	-	-	-	1	-	1
potraviny a výživa	1	1	-	-	-	2
aplikovaná informatika h)	-	-	-	-	1	1
spoločenská komunikácia	0,5	-	-	-	-	0,5
geografia cestovného ruchu	-	-	-	1,5	1	2,5
technika obsluhy h)	1	1,5	2	-	-	4,5
technológia prípravy pokrmov h)	1,5	1,5	1,5	-	-	4,5
PRAKTICKÉ VYUČOVANIE	15	17,5	17,5	17,5	17,5	85¹
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	17,5	17,5	85²
Spolu	32,5	35	35	35	34,5	170

1.1 Poznámky k vzorovému učebnému plánu pre 5-ročný študijný odbor 6323 K hotelová akadémia:

- Riaditeľ školy môže na základe odporúčania predmetovej komisie vykonať vo vzorovom učebnom pláne úpravy až do 10% z celkového počtu týždenných vyučovacích hodín. Pri týchto úpravách nie je možné zrušiť žiadny vyučovací predmet, alebo do skupiny predmetov zaradiť nový predmet. Minimálny počet vyučovacích hodín slovenského jazyka a literatúry (3 vyučovacie hodiny týždenne v každom ročníku) a cudzieho jazyka (3 vyučovacie hodiny týždenne v každom ročníku) musí zostať zachovaný. Minimálny percentuálny podiel vyučovacích hodín odborného teoretického a praktického vyučovania z celkového počtu vyučovacích hodín musí ostať zachovaný.
- V jednotlivých vyučovacích predmetoch má vyučujúci možnosť upraviť obsah učiva až do výšky 30% v každom ročníku zaradením nových poznatkov, vyplývajúcich z aktuálneho rozvoja vedy a techniky a z potreby prispôbiť učivo aktuálnym potrebám odboru, trhu práce, alebo regiónu. Zmeny v obsahu učiva

¹ Zákon o OVP § 20 (VUP,VUO) – 50 % z celkového počtu vyučovacích hodín musí byť PV- OV

² Zákon o OVP § 20 (VUP,VUO) – 50 % z celkového počtu vyučovacích hodín musí byť PV- OV

všeobecnovzdelávacích predmetov navrhuje príslušná predmetová komisia. Zmeny v obsahu učiva odborných predmetov navrhuje príslušná predmetová komisia na základe požiadaviek zamestnávateľa.

- c) Riaditeľ školy po prerokovaní v pedagogickej rade na návrh predmetových komisií rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vyučovania možno spájať do viachodinových celkov.
- d) Trieda sa delí na každej hodine na skupiny pri minimálnom počte 24 žiakov.
- e) Vyučuje sa jeden z cudzích jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky.
- f) Vyučuje sa predmet etická výchova, alebo náboženská výchova podľa záujmu žiakov. Na vyučovanie predmetu etická výchova alebo náboženská výchova možno spájať žiakov rôznych tried toho istého ročníka a vytvárať skupiny s najvyšším počtom žiakov 20. Ak počet žiakov v skupine klesne pod 12, možno do skupín spájať aj žiakov z rôznych ročníkov.
- g) Žiakom so sluchovým postihnutím, ktorí vykonajú maturitnú skúšku z občianskej náuky (§ 17a vyhlášky MŠ SR č.318/2008 Z. z. o ukončovaní štúdia na stredných školách, v znení neskorších predpisov) môže upraviť riaditeľ školy, na základe odporúčania predmetovej komisie, hodinovú dotáciu predmetu občianska náuka z dotácie vyučovacích hodín určených cudziemu jazyku.
- h) Trieda sa delí na skupiny, maximálny počet žiakov v skupine je 16.
- i) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode. Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v treťom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín. Kurz pohybových aktivít v prírode sa koná v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa v 1. ročníku štúdia (so zameraním na zimné športy) a v 2. ročníku štúdia (so zameraním na letné športy). Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňujú sa v 1. a v 2. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku školského roka raz.

1.2 Prehľad využitia týždňov:

Činnosť	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník	5. ročník
Vyučovanie podľa rozpisu	33	33	33	33	30
Maturitná skúška	x	x	x	x	2
Časová rezerva (účelové kurzy, opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie a i.)	7	7	7	7	5
Spolu týždňov	40	40	40	40	37

2. VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY ODBORNÝCH PREDMETOV

2.1 EKONOMIKA

Forma štúdia	denná		
Vyučovací jazyk	slovenský		
Charakteristika predmetu			
Obsah predmetu ekonomika je zameraný na získanie základných ekonomických informácií a kognitívnych zručností nevyhnutných pre štúdium ďalších odborných ekonomických predmetov. Žiak si nielen obohatí slovnú zásobu o odborné ekonomické pojmy, ale aj rozvíja svoje ekonomické myslenie. Obsahom učiva sú: základné ekonomické pojmy, trh, fungovanie trhového mechanizmu, podnik, podnikanie, vecná a ekonomická stránka činnosti podniku, daňová a banková sústava, sociálna starostlivosť o zamestnancov. Žiaci ďalej získajú prehľad o inflácii a nezamestnanosti, o platobnom styku, finančnom trhu, o poisťovníctve. Na učivo predmetu obsahovo a logicky nadväzuje štúdium ďalších predmetov v učebnom pláne: účtovníctvo, administratíva a korešpondencia, hotelový a gastronomický manažment, marketing a základy práva Výučba prebieha štyri roky od 2. ročníka s dotáciou: 2. ročník 0,50 hodiny týždenne, 3. ročník 1 hodina týždenne, 4. a 5. ročník po 2 hodiny týždenne. Použité metódy, formy a prostriedky vyučovania stimulujú rozvoj praktických schopností a zručností žiakov, podporujú ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Pri vyučovaní sa využíva forma výkladu, frontálna a individuálna práca žiakov, skupinová práca žiakov a práca s knihou.			
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu			
Cieľom predmetu ekonomika je poznanie základných odborných poznatkov o ekonomických pojmach a vzťahoch. Sprostredkovať žiakom potrebné vedomosti, zručnosti a spôsobilosti pre základnú orientáciu vo fungovaní ekonomického systému spoločnosti. Žiaci sa naučia narábať so základnými ekonomickými kategóriami, pojmami a procesmi, s ktorými sa budú stretávať v každodennom živote. Jedným zo základných cieľov je pripraviť absolventa, ktorý má nielen odborný profil, ale ktorý sa aj vďaka nemu dokáže presadiť na trhu práce, ale aj v živote. Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie: <u>Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</u> – logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia, – definovať svoje ciele a prognózy, – správne si vybrať z rôznych možností. <u>Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku</u> – získavať informácie v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii, – zhromažďovať, triediť, posudzovať a využívať informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému alebo osvojiť si nové poznatky. <u>Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách</u> – stanoviť priority cieľov, – spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi, – prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje, – bez zaujatosti posudzovať návrhy iných.			
Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
ekonomika	druhý	0,5	16,50
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Základné ekonomické pojmy			5
1.1 Ekonómia a ekonomika			1

1.2 Potreby a statky			2
1.3 Výrobné faktory			1
1.4 Peniaze a ich funkcie			1
2. Trh, trhový mechanizmus			4
2.1 Základné ekonomické otázky			1
2.2 Trh, trhový mechanizmus			1
2.3 Dopyt, krivka dopytu			1
2.4 Ponuka, krivka ponuky, cena			1
3. Podnikanie			6
3.1 Právne normy podnikania			1
3.2 Podnikanie a subjekty podnikania			1
3.3 Právne formy podnikania - živnosti			1
3.4 Osobné spoločnosti			1
3.5 Kapitálové spoločnosti			1
3.6 Osobitné formy podnikania			1
4. Mikroekonómia			1,5
4.1 Podnik, charakteristika a členenie			1
4.2 Ekonomická samostatnosť a právna subjektivita			0,5
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
ekonomika	tretí	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Ekonomická úloha štátu			10
1.1 Podstata národného hospodárstva (NH)			1
1.2 Štruktúra NH			2
1.3 Hranica produkčných možností			1
1.4 Typy ekonomík			1
1.5 Hospodársky cyklus			1
1.6 Nezamestnanosť			1
1.7 Inflácia			1
1.8 Základné makroekonomické ukazovatele			2
2. Vecná stránka činnosti podniku			10
2.1 Dlhodobý majetok(DM) a jeho členenie			2
2.2 Obstaranie DM			1
2.3 Oceňovanie DM			1
2.4 Odpisovanie DM			2
2.5 Využívanie a obnova DM			1
2.6 Vyradňovanie DM			1
2.7 Krátkodobý majetok a jeho členenie			1
2.8 Financovanie obstarania majetku – vlastné a cudzie zdroje			1
3. Zásobovacie činnosti			5
3.1 Charakteristika zásobovania			1
3.2 Spôsoby obstarania zásob			1
3.3 Voľba dodávateľa			1

3.4 Preprava, skladovanie a výdaj zásob	1		
3.5 Evidencia zásob	1		
4. Ekonomická stránka činnosti podniku	8		
4.1 Charakteristika nákladov a výdavkov	1		
4.2 Členenie nákladov – druhové a kalkulačné	1		
4.3 Členenie nákladov – fixné a variabilné	1		
4.4 Možnosti znižovania nákladov	1		
4.5 Charakteristika výnosov a príjmov	1		
4.6 Členenie výnosov	1		
4.7 Výsledok hospodárenia a jeho výpočet	1		
4.8 Rozdelenie VH, resp. úhrada straty	1		
Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
ekonomika	štvrtý	2	66
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Cena a cenová politika			14
1.1 Charakteristika ceny a cenovej politiky			1
1.2 Cena a jej funkcie			1
1.3 Tvorba ceny podľa nákladov			1
1.4 Prirážková metóda			1
1.5 Tvorba ceny podľa dopytu			1
1.6 Tvorba ceny podľa konkurencie			1
1.7 Činitele ovplyvňujúce tvorbu cien			1
1.8 Cenové zľavy			1
1.9 Finančná analýza			1
1.10 Zdroje informácií pre FA			1
1.11 Finančné ukazovatele likvidita a rentabilita			1
1.12 Finančné ukazovatele – zadlženosť			1
1.13 Cash flow – priama metóda výpočtu			1
1.14 Cash flow – nepriama metóda výpočtu			1
2. Základy financovania podniku			11
2.1 Finančný manažér, finančné riadenie - charakteristika			1
2.2 Charakteristika peňažných prostriedkov			1
2.3 Charakteristika podnikového kapitálu			1
2.4 Charakteristika a členenie finančných zdrojov – interné FZ			1
2.5 Externé finančné zdroje			1
2.6 Osobitné formy financovania – leasing			1
2.7 Faktoring			1
2.8 Forfaiting			1
2.9 Investovanie finančných prostriedkov do dlhodobého majetku			1
2.10 Investovania finančných prostriedkov do cenných papierov			1
2.11 Investovania finančných prostriedkov do krátkodobého majetku			1
3. Banková sústava			13

3.1 Charakteristika bankovej sústavy	1		
3.2 Národná banka Slovenska, charakteristika	1		
3.3 Základné činnosti NBS	1		
3.4 Európska centrálna banka	1		
3.5 Obchodné banky, charakteristika a členenie	1		
3.6 Činnosti obchodných bánk	1		
3.7 Aktívne bankové operácie - krátkodobé úvery	1		
3.8 Stredno a dlhodobé úvery	1		
3.9 Ročná percentuálna miera nákladov	1		
3.10 Princípy poskytovania úveru	1		
3.11 Postup pri poskytovaní úveru	1		
3.12 Pasívne bankové operácie	1		
3.13 Platobný styk medzi bankami	1		
4. Platobný styk	8		
4.1 Platobný styk, charakteristika, členenie a právne normy	1		
4.2 Tuzemský platobný styk - hotovostný	1		
4.3 Bezhotovostný platobný styk	1		
4.4 Platobná karta	1		
4.5 Zmenka	1		
4.6 Šek	1		
4.7 Kombinovaný platobný styk	1		
4.8 Moderné formy platobného styku	1		
5. Daňová sústava	16		
5.1 Daňová sústava – charakteristika	1		
5.2 Rozdelenie daní	1		
5.3 Základné pojmy	1		
5.4 Daň z príjmu FO – subjekt, objekt	1		
5.5 Daň z príjmu FO – ostatné základné pojmy	1		
5.6 Nezdaniteľná časť základu dane, daňový bonus	1		
5.7 Daň z príjmu PO	1		
5.8 Daň z nehnuteľnosti	1		
5.9 Daň z motorových vozidiel	1		
5.10 Miestne poplatky	1		
5.11 Daň z pridanej hodnoty – subjekt, objekt	1		
5.12 Daň z pridanej hodnoty – ostatné základné pojmy	1		
5.13 Miestne poplatky – ostatné	1		
5.14 Spotrebné dane	1		
5.15 Charakteristika štátneho rozpočtu, príjmy a výdavky ŠR	1		
5.16 Tvorba štátneho rozpočtu – rozpočtový proces, kontrola plnenia	1		
6. Životné istoty a riziká	4		
6.1 Sporenie a investovanie	1		
6.2 Druhy poistenia – základné pojmy	1		
6.3 Životné poistenie	1		
6.4 Neživotné poistenie	1		
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
ekonomika	piaty	2	60

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
1. Personálna činnosť podniku a poistenie	25
1.1 Charakteristika personálnej činnosti	1
1.2 Pracovno – právne vzťahy, práca so Zákonníkom práce	1
1.3 Pracovný pomer, zamestnanec, zamestnávateľ charakteristika	1
1.4 Vznik pracovného pomeru	1
1.5 Pracovná zmluva - náležitosti	1
1.6 Skončenie pracovného pomeru	1
1.7 Práva a povinnosti zamestnanca, zamestnávateľa	1
1.8 Pracovný čas a jeho zložky	1
1.9 Osobitné formy pracovného času	1
1.10 Dovoľenka, pracovné voľno	1
1.11 Sociálna starostlivosť – zdravotné poistenie	1
1.12 Sociálna starostlivosť –nemocenské poistenie	1
1.13 Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci	1
1.14 Sociálny fond	1
1.15 Kolektívne pracovno – právne vzťahy, kolektívna zmluva	1
1.16 Základné formy mzdy	1
1.17 Základné formy mzdy - výpočet	1
1.18 Doplnkové formy mzdy	1
1.19 Mzdové zvýhodnenia	1
1.20 Mzda – pojem, nominálna, reálna, hrubá a čistá mzda	1
1.21 Výpočet hrubej mzdy a zákonných odvodov	1
1.22 Cena práce zamestnanca	1
1.23 Štátne sociálne dávky	1
1.24 Právny systém v SR	1
1.25 Práca so základnými právnymi normami (Obchodný a Občiansky zákonník, Zákon na ochranu spotrebiteľa...)	1
2. Voľba povolania	4
2.1 Zdroje profesijných informácií	1
2.2 Prostriedky masovej komunikácie	1
2.3 Stratégia profesijného rozhodovania	1
2.4 Tradičný a netradičný spôsob hľadania zamestnania	1
3. Hľadanie zamestnania	3
3.1 Charakterizovať možnosti hľadania zamestnania	1
3.2 Charakteristika písomných materiálov uchádzača o zamestnanie	1
3.3 Prezentácia uchádzača o zamestnanie - spôsoby	1
4. Finančný trh	7
4.1 Charakteristika a funkcie finančného trhu	1
4.2 Členenie finančného trhu	1
4.3 Peňažný trh	1
4.4 Finančné nástroje peňažného trhu	1
4.5 Kapitálový trh	1
4.6 Finančné nástroje kapitálového trhu	1
4.7 Burza	1
5. Trh práce	4

5.1 Charakteristika trhu práce, právo na prácu(Ústava SR)	1
5.2 Politika zamestnanosti, situácia na trhu práce	1
5.3 Postavenie absolventov škôl	1
5.4 Problémy trhu práce	1
6. Riadenie osobných a rodinných financií	6
6.1 Naše príjmy a výdavky	2
6.2 Štátna pomoc rodinám a občanom	1
6.3 Študentský rozpočet	1
6.4 Kúpa na splátky	1
6.5 Môj prvý účet v banke	1
7. Svetové hospodárstvo a medzinárodné ekonomické vzťahy	11
7.1 Globalizácia vo svetovom hospodárstve	1
7.2 Eurozóna	1
7.3 Európska únia	2
7.4 Inštitúcie EÚ	2
7.5 Medzinárodná deľba práce	1
7.6 Zahraničný obchod	2
7.7 Obchodná a platobná bilancia	1
7.8 Medzinárodné ekonomické organizácie	1

2.2 ÚČTOVNÍCTVO

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Predmet účtovníctvo poskytuje žiakom základné vedomosti a zručnosti o vedení jednoduchého a podvojného účtovníctva a z praktickej aplikácie vykonávania účtovníckych prác v malých a stredných podnikoch. Vychádza zo základného cieľa účtovného systému, t.j. poskytovať žiakom informácie, ktoré budú potrebovať pri výkone svojich špecifických funkcií v podmienkach trhovej ekonomiky. Žiaci sa oboznámia s významom a právnou úpravou účtovníctva. Získajú vedomosti o majetku, jeho zložení a zdrojoch jeho krytia. Žiaci sa naučia základy jednoduchého a podvojného účtovníctva, oboznámia sa s dokumentáciou účtovných prípadov, účtovnými zápismi, účtovnou osnovou a účtovaním rôznych účtovných prípadov. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získavajú pri štúdiu v tomto predmete úzko nadväzujú na učivo predmetu ekonomika, Predmet účtovníctvo rozvíja ekonomické myslenie žiaka. Žiaci si osvojujú vedomosti a nadobúdajú zručnosti potrebné pre spracovanie ekonomických informácií a efektívne hospodárenie s finančnými prostriedkami. Žiaci sú vedení k samostatnému uvažovaniu a hodnoteniu ekonomických javov. Výučba prebieha v 4. a 5. ročníku. Žiaci získavajú základné poznatky z problematiky vedenia účtovníctva. Výučba smeruje k tomu, aby žiaci pracovali poctivo, svedomito a presne, nepodliehali korupcii, či neprevádzali nelegálne podvody s financiami a nepoškodzovali zamestnávateľa.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom predmetu účtovníctvo je nadobudnúť vedomosti a zručnosti o spôsoboch a postupoch účtovania, pri vyhotovovaní a spracúvaní účtovných dokladov, analyzovať získané výsledky a využiť ich v riadení a kontrole. Žiaci sa naučia kľúčové pojmy jednoduchého a podvojného účtovníctva. Pochopia princíp finančného hospodárenia firmy. Vo vyučovaní predmetu si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie: <u>Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</u> – logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia, – identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti, – vybrať si správne rozhodnutie a cieľ s rôznych možností,	

- definovať svoje ciele a prognózy,
 - zdôvodniť svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie
- Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku
- vyjadrovať sa správne v slovenskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
 - identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovávať rôzne informácie a informačné zdroje,
 - posudzovať vierohodnosť informačných zdrojov,
 - overovať a interpretovať získané údaje
- Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
 - prejavíť empatiu a sebareflexiu,
 - stanoviť priority cieľov,
 - rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
účtovníctvo	štvrtý	1,5	49,5
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Základné pojmy a vzťahy			3
1.1 Podstata účtovníctva a jeho právna úprava			1
1.2 Základné pojmy v účtovníctve			1
1.3 Význam a úlohy účtovníctva			1
2. Majetok a zdroje krytia majetku			5
2.1 Majetok podniku, formy a zloženie - aktíva			2
2.2 Zdroje krytia majetku - pasíva			2
2.3. Inventarizácia – význam, postup, druhy			1
3. Dokumentácia účtovných prípadov			4
3.1 Podstata účtovnej dokumentácie			1
3.2 Funkcie, druhy a náležitosti účtovných dokladov			1
3.3 Vyhodenie dokladov - cvičenie			1
3.4 Spracovanie a obeh účtovných dokladov			1
4. Účtovné zápisy a účtovné knihy			5
4.1 Účtovné zápisy a účtovné knihy - hlavná kniha, denník			1
4.2 Syntetická a analytická evidencia			1
4.3 Denník - časové zápisy			1
4.4 Kontrola správnosti účtovných zápisov			1
4.5 Oprava chybných účtovných zápisov			1
5. Základy podvojného účtovníctva			11,5
5.1 Súvaha - obsah, forma a druhy, zostavenie súvahy			2
5.2 Súvaha v pohybe, zmeny súvahových stavov			3
5.3 Účet a jeho podstata, Rámcová účtová osnova			1
5.4 Vznik súvahových účtov			2
5.5 Zásady účtovania na súvahových účtoch			1
5.6 Zásady účtovanie nákladov a výnosov			1

5.7 Zisťovanie a účtovanie výsledku hospodárenia			1,5
6. Základné účtovanie rozličných účtovných prípadov v podvojnej sústave účtovníctva			21
6.1 Účtovanie o peniazoch v hotovosti			2
6.2 Účtovanie o ceninách			1
6.3 Účtovanie o peniazoch na ceste			1
6.4 Účtovanie o bankových účtoch			2
6.5 Účtovanie o krátkodobých bankových úveroch			1
6.6 Účtovanie o pohľadávkach			2
6.7 Účtovanie o záväzkoch			2
6.8 Účtovanie DPH			1
6.9 Obstaranie materiálu - účtovanie			1
6.10 Účtovanie spotreby materiálu			1
6.11 Účtovanie obstarania dlhodobého majetku kúpou			2
6.12 Opatrebnie a odpisovanie dlhodobého majetku			1
6.13 Účtovanie nákladov			2
6.14 Účtovanie výnosov			2
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
účtovníctvo	piaty	1,5	45
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Opakovanie učiva zo základov účtovníctva			2
1.1 Súhrnné cvičenie zo základov podvojného účtovníctva			2
2. Účtová trieda 2 – Finančné účty			6
2.1 Účtovanie o peňažných prostriedkoch v cudzej mene			4
2.2 Účtovanie o kurzových rozdieloch			1
2.3 Inventarizačné rozdiely v pokladnici a v ceninách			1
3. Účtová trieda 3 – Zúčtovacie vzťahy			6
3.1 Zúčtovacie vzťahy z obchodného styku			2
3.2 Účtovanie preddavkov v prevádzkovej oblasti			1
3.3 Zúčtovacie vzťahy so zamestnancami			2
3.4 Zúčtovacie vzťahy s orgánmi soc. zabezpečenia			1
4. Účtová trieda 0 – Dlhodobý majetok			6
4.1 Oceňovanie DM			1
4.2 Obstaranie DM rôznymi spôsobmi			2
4.3 Účtovanie poskytnutých preddavkov			1
4.4 Výpočet odpisov a ich účtovanie			1
4.5 Vyradňovanie DM			1
5. Účtová trieda 1 – Zásoby			6
5.1 Oceňovanie zásob			1
5.2 Spôsoby účtovania zásob			1

5.3 Účtovanie obstarania materiálu a tovaru	1
5.4 Spotreba a predaj zásob	1
5.5 Reklamácie materiálu a tovaru	1
5.6 Účtovanie inventarizačných rozdielov	1
6. Náklady a výnosy	6
6.1 Náklady na hospodársku činnosť	1
6.2 Finančné náklady	1
6.3 Dane z príjmov	1
6.4 Výnosy z hospodárskej činnosti	1
6.5 Finančné výnosy	1
6.6 Zistenie a rozdelenie výsledku hospodárenia	1
7. Účtová uzávierka a účtovná závierka	3
7.1 Podstata účtovnej uzávierky	1
7.2 Obsah účtovnej závierky	1
7.3 Súvaha, Výkaz ziskov a strát	1
8. Základy jednoduchého účtovníctva	10
8.1 Zásady vedenia JÚ	1
8.2 Účtovné knihy v JU	1
8.3 Peňažný denník - obsah	1
8.4 Účtovanie v peňažnom denníku	5
8.5 Účtovná uzávierka a závierka v JÚ	2

2.3 ADMINISTRATÍVA A KOREŠPONDENCIA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Predmet administratíva a korešpondencia zahŕňa nácvik desaťprstovej hmatovej metódy, nácvik normalizovanej úpravy textu, dodržiavanie platných noriem pri písaní a formálnej úprave textu. Žiaci sa oboznámia s významom a právnou úpravou hospodárskej korešpondencie. Získajú vedomosti a zručnosti, ktoré budú potrebovať pri výkone svojich špecifických funkcií v podmienkach trhovej ekonomiky. Žiaci získajú schopnosti vyhotovovať písomnosti z administratívnej praxe vecne, štylisticky, gramaticky správne a psychologicky účinne. Získajú vedomosti o vyhotovovaní písomností pri plnení a porušovaní kúpnych zmlúv, písomnosti pri organizácii a riadení podniku a písomnosti právneho charakteru. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získavajú pri štúdiu v tomto predmete úzko súvisia s obsahom všetkých odborných predmetov, preto je nevyhnutné uplatňovať medzipredmetové vzťahy s predmetmi ekonomika, účtovníctvo, hotelový a gastronomický manažment, odborná prax, marketing, svet práce, slovenský jazyk a cudzie jazyky. Osobitnú pozornosť treba venovať medzipredmetovým vzťahom s predmetom informatika, hlavne pri práci s textovými editormi a tabuľkovým editorom. Žiaci sú vedení k samostatnému uvažovaniu a získavaniu zručnosti pri vykonávaní administratívnych prác. Výučba prebieha v odbornej učebni na PC. Žiaci pracujú v programe Microsoft Word v jednogodinovej týždennej dotácii v 1. ročníku a 0,5 hodinovej dotácii v druhom a v treťom ročníku. Výučba smeruje k tomu, aby žiaci pracovali samostatne, svedomito a presne.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom vyučovacieho predmetu administratíva a korešpondencia je poskytnúť žiakom vedomosti a zručnosti na úspešné vykonávanie odborných administratívnych prác. Žiaci získajú praktické zručnosti desaťprstovej hmatovej metódy, získajú správne návyky písania na klávesnici počítača, osobitnej úpravy textu, presnosti a zvyšovania rýchlosti písania. Osvoja si schopnosti správne	

vyhotovovať písomnosti z administratívnej praxe.
Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:
<u>Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</u>
– logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
– identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
– vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
– definovať svoje ciele a prognózy,
– zdôvodniť svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie
<u>Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku</u>
– vyjadrovať sa správne v slovenskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
– identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovávať rôzne informácie a informačné zdroje,
– posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
– overovať a interpretovať získané údaje
<u>Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách</u>
– spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
– prejavíť empatiu a sebareflexiu,
– stanoviť priority cieľov,
– pracovať samostatne,
– rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Administratíva a korešpondencia	Prvý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Nácvik písania na strednom rade			3
1.1 Nácvik základného prstokladu			1
1.2 Nácvik slov na strednom rade			2
2. Nácvik písania na dolnom a hornom rade			7
2.1 Nácvik písmen t, n			1
2.2 Nácvik písmen c, i, q, y, p			1
2.3 Nácvik písmen r, m			1
2.4 Nácvik písmen v, u			1
2.5 Nácvik písmen z, b			1
2.6 Nácvik písmena h a pomlčky			1
2.7 Nácvik písmen g, ú			1
3. Nácvik písania veľkých písmen			2
3.1 Ľavý preraďovač			1
3.2 Pravý preraďovač			1
4. Nácvik písmen a číslíc v číselnom rade			10
4.1 Nácvik písmena á, číslice 8			1
4.2 Nácvik písmena ý, číslice 7			1
4.3 Nácvik písmena ě, číslice 5			1
4.4 Nácvik písmena č, číslice 4			1
4.5 Nácvik písmena š, číslice 3			1

4.6 Nácvik písmena ľ, číslice 2			1
4.7 Nácvik písmena é, číslice 0			1
4.8 Nácvik písmena í, číslice 9			1
4.9 Nácvik písmena ž, číslice 6			1
4.10 Nácvik písmen ň, ä			1
5. Nácvik znamienok a značiek			3
5.1 Nácvik dĺžňa a mäččeňa			1
5.2 Nácvik interpunkčných znamienok			1
5.3 Nácvik úvodzoviek, titulov, značiek			1
6. Nácvik špeciálnej úpravy textu			5
6.1 Členenie a zvýrazňovanie textu			2
6.2 Písanie do stĺpcov, tabulátor, vyhotovovanie tabuliek			3
7. Normalizovaná úprava písomností			3
7.1 STN 016910 – štruktúra listu			1
7.2 Úprava predtlače, druhy hospodárskych písomností			2
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Administratíva a korešpondencia	Druhý	0,5	16,5
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Normalizovaná úprava písomností			5,5
1.1 Zásady písania adres , písanie adres v listoch			1
1.2 Označenie prijímateľa			1
1.3 Odvolávacie údaje			1
1.4 Text listu, zakončenie listu			1,5
1.5 Zásady správnej štylizácie			1
2. Písomnosti v obchodnom styku			11
2.1 Dopyt			1
2.2 Ponuka			1
2.3 Objednávka			1
2.4 Urgencia			2
2.5 Faktúra			1
2.6 Upomienka			2
2.7 Kúpna zmluva			1
2.8 Doklady platobného styku			2
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Administratíva a korešpondencia	Tretí	0,5	16,5
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Personálne písomnosti			5,5

1.1 Žiadosť o prijatie do pracovného pomeru	1
1.2 Životopis - štruktúrovaný	1
1.3 Pracovná zmluva	1
1.4 Ukončenie pracovného pomeru - druhy	2,5
2. Jednoduché právne písomnosti	2
2.1 Potvrdenie, splnomocnenie	1
2.2 Uznanie dlhu	1
3. Cudzojazyčná korešpondencia	9
3.1 Dopyt v CJ	1
3.2 Ponuka v CJ	2
3.3 Objednávka v CJ	1
3.4 Faktúra v CJ	1
3.5 Reklamácia v CJ	2
3.6 Žiadosť o prijatie do pracovného pomeru v CJ	1
3.7 Životopis v CJ	1

2.4 HOTELOVÝ A GASTRONOMICKÝ MANAŽMENT

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Učivo predmetu hotelový a gastronomický manažment je zamerané na získanie vedomostí zo základov manažmentu. Zaoberá sa definíciou a vysvetlením základných pojmov a historickým vývojom manažmentu. Žiaci získajú prehľad o základných manažérskych funkciách a strategickom myslení v manažmente, o úrovniach manažmentu a manažérov v podniku, o osobnosti manažéra a jeho vlastnostiach. Predmet je zameraný na rozšírenie vedomostí žiaka o systém spoločného stravovania, ktoré využije ako manažér v gastronomickom podniku. Žiaci sa pripravujú na riadenie v podnikateľských subjektoch gastronómie, pričom budú aplikovať poznatky z ostatných odborných predmetov v nadväznosti na nové trendy. Zvládnutie základov gastronomického manažmentu, osvojenie si fáz výrobného procesu a cenotvorby v spoločnom stravovaní, vytvorí predpoklady pre ľahšie uplatnenie sa žiakov v praxi. Žiaci by mali nadobudnúť správny postoj k ochrane životného prostredia a dodržiavaniu hygienických noriem. Obsah predmetu v 5. ročníku je zameraný na osvojenie si základov hotelového manažmentu. Žiaci sa pripravujú na rolu manažéra získaním vedomostí a zručností v procese organizovania ubytovacích služieb, starostlivosti o hosťa, a tiež v rozhodovacích a kontrolných činnostiach. Zvládnutie základov personálneho manažmentu vytvorí predpoklad pre riešenie vzniknutých problémov a pre výber zamestnancov na konkrétne pozície. Žiaci sa naučia orientovať v problematike kongresových služieb, animačných služieb a wellness služieb. Zoznámia sa s novými trendmi a ich vplyvom na hotelierstvo, naučia sa aktívne pristupovať k ekológii a zdravému spôsobu života. Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný najmä s odbornými vyučovacími predmetmi technika obsluhy, technológia prípravy pokrmov, ekonomika, rezervačné a informačné systémy a marketing. Použitie metódy, formy a prostriedky vyučovania stimulujú rozvoj praktických schopností a zručností žiakov, podporujú ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Pri vyučovaní sa využíva forma výkladu, metóda skupinového vyučovania, riešenia problémových úloh, brainstormingu a práca s počítačom.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom predmetu hotelový a gastronomický manažment je osvojenie si základov riadenia v podnikoch gastronómie a hotelierstva. Žiaci sa pripravujú na rolu manažéra získaním vedomostí a zručností v oblasti stravovacích a ubytovacích služieb. Získajú schopnosť orientovať sa v danej problematike a pružne reagovať na aktuálne zmeny na trhu. K významným prvkom výchovno-vzdelávacieho procesu je nadobudnúť schopnosť profesionálne sa správať a vytvárať príjemné prostredie v stravovacích a ubytovacích prevádzkach. Výchovno-vzdelávacie stratégie	

Vo vyučovacom predmete hotelový a gastronomický manažment využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

- sprostredkovať informácie vhodným spôsobom (video, text, hovorené slovo, diagram) tak, aby každý každému porozumel
- vyjadriť alebo formulovať vlastný názor a záver
- kriticky hodnotiť informácie (odborný časopis, kniha, internet)
- správne interpretovať získané fakty, vyvodzovať z nich závery a dôsledky

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

- rozvíjať prácu v kolektíve v priateľskej atmosfére
- osvojiť si pocit zodpovednosti za seba a spoluzodpovednosti za prácu v kolektíve
- hodnotiť a rešpektovať svoju vlastnú prácu a prácu druhých

Schopnosti riešiť problémy

- rozpoznávať problémy v priebehu gastronomického vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii (pozorovanie, meranie, grafické prostriedky a pod.)
- vyjadriť alebo formulovať problém, ktorý sa objaví pri gastronomickom vzdelávaní
- hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky nevedli k cieľu
- posudzovať riešenie daného gastronomického problému z hľadiska jeho správnosti, jednoznačnosti alebo efektívnosti a na základe týchto hľadísk prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému
- korigovať nesprávne riešenia problému
- používať osвоенé metódy riešenia gastronomických problémov aj v iných oblastiach vzdelávania žiakov, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné

Spôsobilosti využívať informačné technológie

- získavať informácie v priebehu gastronomického vzdelávania využívaním všetkých metód a informačných prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii
- zhromažďovať, triediť, posudzovať a využívať informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému alebo osvojiť si nové poznatky.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
hotelový a gastronomický manažment	tretí	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Podstata a vývoj manažmentu			5
1.1 Podstata manažmentu			1
1.2 Vývoj manažmentu			2
1.3 Hlavné smery moderného manažmentu			2
2. Manažment ako proces			8
2.1 Podstata a obsah procesu manažmentu			1
2.2 Základné manažérske funkcie			1
2.3 Plánovanie			1
2.4 Organizovanie			1
2.5 Vedenie			1
2.6 Kontrola			1
2.7 Manažment ako rozhodovací proces			1
2.8 Informácie a manažment			1
3. Stratégia a taktika v manažmente			6

3.1 Stratégia a taktika			1
3.2 Skúmanie prostredia podniku, SWOT analýza			2
3.3 Formulácia stratégie podniku			2
3.4 Implementácia a kontrola v strategickom manažmente			1
4. Organizácia a organizačná štruktúra			5
4.1 Organizačná činnosť podniku			1
4.2 Organizačná štruktúra			1
4.3 Typy organizačných štruktúr			1
4.4 Centralizácia a decentralizácia v podniku			1
4.5 Orgány a riadiaci aparát podniku			1
5. Manažéri a vedenie ľudí			9
5.1 Manažéri – osobitná kategória pracovníkov			1
5.2 Osobnosť manažéra			1
5.3 Typy manažérov			1
5.4 Štýl vedenia ľudí			1
5.5 Motivácia a stimulácia pracovníkov			1
5.6 Faktory motivácie			1
5.7 Obchodné a pracovné rokovania			2
5.8 Vzdelávanie manažérov			1
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
hotelový a gastronomický manažment	štvrtý	2	66
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Gastronomický manažment			25
1.1 Úloha gastronómie pri uspokojovaní potrieb			1
1.2 Osobitosti služieb gastronomických zariadení			1
1.3 Činitele pôsobiace na rozvoj gastronómie			1
1.4 Súčasné trendy v gastronómii			3
1.5 Druhy gastronomických zariadení			2
1.6 Formy predaja v gastronomických zariadeniach			1
1.7 Rýchle stravovanie			2
1.8 Produkt gastronomických zariadení			4
1.9 Modernizácia gastronomickej techniky			2
1.10 Hygienické požiadavky na zariadenia spoločného stravovania, HACCP			2
1.11 Organizačná štruktúra gastronomického podniku			1
1.12 Personálne zabezpečenie gastronomického podniku			1
1.13 Požiadavky na jednotlivých pracovníkov a ich pracovné náplne			3
1.14 Evidencia dochádzky a harmonogramy pracovníkov			1
2. Zásobovacie stredisko			4
2.1 Skladové hospodárstvo – podstata a úlohy zásobovania			1
2.2 Plánovanie zásob a obstarávanie zásob			1

2.3 Skladovanie surovín a tovaru, evidencia	1		
2.4 Výdaj zásob zo skladu, inventarizácia	1		
3. Výrobné stredisko	7		
3.1 Výrobný proces - charakteristika	1		
3.2 Plánovanie výroby a výrobný plán	1		
3.3 Materiálové spotrebné normy a vlastné receptúry	1		
3.4 Fázy výrobného procesu	1		
3.5 Kontrola a evidencia vo výrobnom stredisku	1		
3.6 Technické vybavenie výrobného strediska – dispozičné riešenie výrobného strediska	2		
4. Odbytové stredisko	8		
4.1 Organizácia práce v odbytovom stredisku	1		
4.2 Jedálny a nápojový lístok – náležitosti, aktuálne trendy	1		
4.3 Komunikácia s hosťom – up selling	1		
4.4 Modernizácia práce v odbytových strediskách	1		
4.5 Využívanie kapacity odbytových stredísk	1		
4.6 Organizácia slávnostných podujatí	3		
5. Stravovacie systémy	5		
5.1 Otvorený a uzatvorený systém	1		
5.2 Účelové stravovanie	1		
5.3 Organizácia a riadenie liečebnej výživy a stravovania	1		
5.4 Školské stravovanie	1		
5.5 Stravovanie zamestnancov	1		
6. Ekonomika gastronomického podniku	6		
6.1 Náklady gastronomického podniku	1		
6.2 Výnosy (tržby) gastronomického podniku	1		
6.3 Tvorba rozpočtu	1		
6.4 Tvorba cien – kalkulácie cien jedál a nápojov	2		
6.5 Finančná analýza gastronomického podniku	1		
7. Projekt založenia gastronomického podniku	11		
7.1 Stanovenie cieľov	1		
7.2 Zhodnotenie východiskových pozícií	1		
7.3 Časovo-organizačné zabezpečenie podnikateľského zámeru	2		
7.4 Tvorba podnikateľského plánu	4		
7.5 Ekonomické kondície projektu	2		
7.6 Priebežná kontrola podnikateľského plánu	1		
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
hotelový a gastronomický manažment	piaty	2,5	75
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín

1. Hotelierstvo ako súčasť cestovného ruchu	11
1.1 Vznik a vývoj hotelierstva	1
1.2 Hotelierstvo v systéme cestovného ruchu	1
1.3 Kategorizácia a klasifikácia ubytovacích zariadení	2
1.4 Typológia hotelov	1
1.5 Hotelové spoločnosti	2
1.6 Formy riadenia hotelov	1
1.7 Vplyv globalizácie na rozvoj hotelierstva	1
1.8 Trendy v hotelierstve	1
1.9 Ekologický aspekt hotelov „Zelený program“	1
2. Hotel a jeho organizácia	5
2.1 Formy a typy organizačných štruktúr v hoteli	1
2.2 Tvorba organizačnej štruktúry hotela	1
2.3 Pracovníci v hoteli a ich pracovná náplň	3
3. Personálny manažment v hoteli	5
3.1 Plánovanie, výber a prijímanie zamestnancov	2
3.2 Motivácia a odmeňovanie pracovníkov	1
3.3 Vzdelávanie pracovníkov	1
3.4 Hodnotenie pracovníkov	1
4. Produkt hotela	8
4.1 Produkt ubytovacích zariadení – úrovne produktu	1
4.2 Štruktúra hotelových služieb	1
4.3 Klasifikácia služieb z viacerých hľadísk	2
4.4 Balíky služieb	1
4.5 Distribúcia produktu hotela	2
4.6 Vernostné programy	1
5. Ubytovací úsek	15
5.1 Druhy izieb	2
5.2 Činnosti na úseku ubytovania	1
5.3 Rezervovanie ubytovania	1
5.4 Prijem host'a a jeho registrácia „check-in“	1
5.5 Služby recepcie počas pobytu host'a	1
5.6 Finančná evidencia na recepcii	1
5.7 Operatívno-technická evidencia	1
5.8 Odhlásenie host'a „check-out“	1
5.9 Služby na úseku „housekeeping“	1
5.10 Pracovný postup pri upratovaní izby	1
5.11 Kontrola hotelových izieb	1
5.12 Ostatné služby - starostlivosť o hotelovú bielizeň, minibary	1
5.13 Starostlivosť o špeciálne skupiny hostí	2
6. Kongresové služby v hoteli	5
6.1 Kongresový cestovný ruch – charakteristika a význam	1
6.2 Druhy kongresových podujatí	1

6.3 Materiálno-technické zabezpečenie kongresových služieb	1
6.4 Organizácia kongresového podujatia	2
7. Animácia v hoteli	4
7.1 Podstata a význam animácie	1
7.2 Typy animačných aktivít	1
7.3 Materiálne a personálne zabezpečenie animačných služieb	1
7.4 Tvorba animačného programu pre hotel	1
8. Wellness, beauty, spa služby	4
8.1 Význam wellness, beauty a spa služieb pre hotely	1
8.2 Popis jednotlivých procedúr a služieb	2
8.3 Materiálno-technické zabezpečenie wellness, beauty a spa služieb	1
9. Bezpečnosť v hoteli	3
9.1 Bezpečnostný systém hotela	1
9.2 Požiarna ochrana – bezpečnostný (núdzový) plán	1
9.3 Špecifiká ochrany majetku vo vybraných úsekoch hotela	1
10. Finančný manažment v hoteli	9
10.1 Podstata a význam finančného manažmentu	1
10.2 Zdroje financovania hotela	1
10.3 Náklady ubytovacích zariadení	1
10.4 Tvorba cien ubytovania a doplnkových služieb	2
10.5 Cenová politika	1
10.6 Výnosy ubytovacích zariadení	1
10.7 Výsledok hospodárenia	1
10.8 Finančná analýza hotela	1
11. Manažment kvality a kontroly v hoteli	6
11.1 Systém riadenia kvality v hoteli	1
11.2 Štandardy kvality	1
11.3 Hodnotenie kvality	1
11.4 Kontrola v hoteli – úlohy a ciele	1
11.5 Systém kontroly v hoteli	1
11.6 Ochrana spotrebiteľa	1

2.5 MARKETING

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Učivo predmetu marketing umožňuje žiakom získať vedomosti o podstate a úlohách marketingu a jeho uplatnení v oblasti hotelierstva a gastronómie. Predmet je zameraný na získanie vedomostí o trhu ako mieste podnikania, na poznanie špecifik trhu a možností vstupu doň. Žiaci získajú vedomosti o marketingovom prostredí, metódach marketingového výskumu, ako aj o nákupnom správaní spotrebiteľa a možnostiach vhodnej stimulácie správania sa spotrebiteľa na trhu tak, aby bolo v súlade so záujmami podnikania. Predmet rozvíja podnikateľské myslenie žiakov. Obsah učiva je zameraný na rozvoj myslenia žiakov v celom priereze trhu a ďalších subjektov, ktoré na ňom pôsobia. Tento predmet má byť výzvou pre žiakov na podnikateľskú orientáciu a tvorbu filozofie	

v podnikaní. Žiaci sa naučia vyhľadávať príležitosti na trhu vzhľadom na možnosti podniku, orientovať sa v základných marketingových kategóriách, dokážu využívať získané poznatky v rozhodovacích procesoch a vedú zostaviť jednoduchý marketingový plán.

Pri vyučovaní tohto predmetu sa odporúča vhodne využívať medzipredmetové vzťahy, a to najmä predmet ekonomika, hotelový a gastronomický manažment, a zároveň viesť žiakov k využívaniu teoretických poznatkov z ostatných odborných predmetov pri rešpektovaní zásady primeranosti a spojenia teórie s praxou. Vhodné je tiež využitie prostriedkov informačno-komunikačných technológií.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu marketing v študijnom odbore hotelová akadémia je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o obchode, službách a marketingu, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie žiakov využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní a občianskom živote. Žiaci získajú poznatky o činnostiach v obchode, službách a prácach v marketingových oddeleniach.

Výchovno-vzdelávacie stratégie

Vo vyučovacom predmete marketing využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

- sprostredkovať informácie vhodným spôsobom (video, text, hovorené slovo, diagram) tak, aby každý každému porozumel,
- vyjadriť alebo formulovať vlastný názor a záver,
- kriticky hodnotiť informácie (odborný časopis, kniha, internet),
- správne interpretovať získané fakty, vyvodzovať z nich závery a dôsledky.

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

- rozvíjať prácu v kolektíve v priateľskej atmosfére,
- osvojiť si pocit zodpovednosti za seba a spoluzodpovednosti za prácu v kolektíve,
- hodnotiť a rešpektovať svoju vlastnú prácu a prácu druhých.

Schopnosti riešiť problémy

- rozpoznávať problémy v priebehu vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii (pozorovanie, meranie, grafické prostriedky a pod.),
- vyjadriť alebo formulovať problém, ktorý sa objaví pri vzdelávaní,
- hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky nevedli k cieľu,
- posudzovať riešenie problému z hľadiska jeho správnosti, jednoznačnosti alebo efektívnosti a na základe týchto hľadísk prípadne porovnávať aj rôzne riešenia problému,
- korigovať nesprávne riešenia problému,
- používať osвоенé metódy riešenia gastronomických problémov aj v iných oblastiach vzdelávania žiakov, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné.

Spôsobilosti využívať informačné technológie

- získavať informácie v priebehu vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,
- zhromažďovať, triediť, posudzovať a využívať informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému alebo osvojiť si nové poznatky,
- pochopiť a vážiť si hodnotu ľudskej práce a peňazí, dokázať vyhodnotiť informácie z rôznych zdrojov, prevziať zodpovednosť za osobné finančné rozhodnutia zvažovaním alternatív a dôsledkov.

Spôsobilosť konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote:

- logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne a rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- definovať svoje ciele a prognózy,
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Marketing	štvrtý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučova-

	cích hodín
1. Úvod do marketingu	5
1.1 Marketing – pojem, vznik a vývoj marketingu	1
1.2 Koncepcie marketingu	1
1.3 Ciele marketingu, nápady a princípy	1
1.4 Druhy a typy marketingu	1
1.5 Marketingové prostredie podniku	1
2. Marketingový výskum	4
2.1 Význam informácií pre podnik	1
2.2 Metódy marketingového výskumu	1
2.3 Dotazník, štruktúra, metodika zostavenia	1
2.4 Tvorba dotazníka	1
3. Marketingové stratégie	4
3.1 Typy marketingových stratégií	1
3.2 Analýza a prognóza trhu, analýza portfólia podniku	1
3.3 SWOT analýza	1
3.4 Implementácia marketingu	1
4. Segmentácia trhu	4
4.1 Význam segmentácie trhu, kritériá segmentácie	1
4.2 Výber cieľovej skupiny	1
4.3 Tvorba trhovej pozície	1
4.4 Charakteristika spotrebiteľa, proces rozhodovania o nákupe	1
5. Produkt	4
5.1 Produkt – pojem, klasifikácia, úrovne produktu	1
5.2 Rozhodovanie o vlastnostiach produktu, o značke	1
5.3 Rozhodovanie o obale, o etiketách	1
5.4 Stratégia životného cyklu výrobkov	1
6. Cena	4
6.1 Interné a externé faktory určovania cien	1
6.2 Metódy tvorby cien	1
6.3 Stratégia tvorby cien	1
6.4 Tvorba cenových balíkov	1
7. Distribúcia	4
7.1 Význam obchodných operácií a distribúcie	1
7.2 Funkcie odbytového kanála, priama a nepriama distribúcia	1
7.3 Distribučné stratégie, logistika distribúcie	1
7.4 Veľkoobchod, maloobchod - podstata, rozdiely, typy	1
8. Komunikácia v marketingu	4
8.1 Reklama, typy reklamy, rozpočet, kampaň	1
8.2 Osobný predaj - typológia zákazníkov, zásady	1
8.3 Podpora predaja, prostriedky, techniky	1

2.6 POTRAVINY A VÝŽIVA

Forma štúdia	denná		
Vyučovací jazyk	slovenský		
Charakteristika predmetu			
Obsah učiva predmetu potraviny a výživa umožňuje žiakom získať teoretické vedomosti o potravinách, surovinách, o ich zložení, výživovej hodnote a vplyve na ľudské zdravie. Žiaci získajú poznatky z oblasti osobnej a prevádzkovej hygieny, vedomosti o činiteľoch, ktoré vplyvajú na kvalitu pokrmov pred tepelnou úpravou. Získajú prehľad o skladovaní a priemyselnom spracovaní potravín. Súčasťou sú exkurzie do potravinárskych závodov, mliekarní, pekární, pivovarov, návšteva potravinárskych výstav, gastronomických výstav a veľtrhov. Tento predmet medzi predmetovo súvisí s predmetmi technológia prípravy pokrmov a technika obsluhy. Cieľom predmetu je naučiť žiakov základným hygienickým predpisom a predpisom o bezpečnosti pri práci pri spracovaní potravín a surovín. Podrobne ich oboznámiť s požívatinami a jednotlivými druhmi potravín a surovín. Oboznámiť ich s potravinárskym spracovaním jednotlivých druhov potravín a surovín. Naučiť ich aká je nutričná hodnota jednotlivých druhov potravín a ich vplyv na ľudské zdravie. Oboznámiť žiakov s novými dovážanými druhmi potravín a surovín. Výučba sa realizuje v triede.			
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu			
Cieľom vyučovacieho predmetu potraviny a výživa v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o fyziológii ľudského tela, o potravinách, ich pôvode, druhoch a zložení, o zásadách správnej výživy a výživových normách. Žiaci si budú formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a v občianskom živote. Žiaci nadobudnú vedomosti o vybraných potravinách a pojmoch, osvoja si základné vzťahy medzi organizmom a vonkajším prostredím, budú ovládať využiteľnosť potravín pre ich technologické spracovanie. Kľúčové kompetencie: Vo vyučovacom predmete potraviny a výživa využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú: 1. Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote, reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia a identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti 2. Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku, identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje a posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov 3. Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách, konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých. Rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností.			
Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Potraviny a výživa	prvý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Živiny v potravinách			5
1.1 Požívatiny			1
1.2 Základné živiny – bielkoviny, tuky, sacharidy			1
1.3 Ochranné živiny – vitamíny a minerálne látky			1
1.4 Význam vody a vlákniny pre organizmus			1
1.5 Biologická a energetická hodnota potravín			1
2. Potraviny rastlinného pôvodu			7

2.1 Obilniny – výživová hodnota a druhy obilnín	1		
2.2 Kypriace prostriedky	1		
2.3 Výrobky mlynské, pekárske a cestoviny	1		
2.4 Strukoviny	1		
2.5 Zemiaky	1		
2.6 Huby	1		
2.7 Ovocie a zelenina	1		
3. Potraviny živočíšneho pôvodu	7		
3.1 Mlieko – zloženie, úprava a druhy mlieka	1		
3.2 Kyslomliečne výrobky	1		
3.3 Syry – význam vo výžive a druhy syrov	1		
3.4 Vajcia	1		
3.5 Mäso	1		
3.6 Mäsové výrobky a konzervy	1		
3.7 Tuhy rastlinné a živočíšne	1		
4. Pochutiny a sladidlá	9		
4.1 Koreniny	1		
4.2 Káva	1		
4.3 Čaj	1		
4.4 Kakao, čokoláda	1		
4.5 Ocot, soľ, vegeta	1		
4.6 Horčica, worchester, sójová omáčka, tabasco	1		
4.7 Cukor	1		
4.8 Med	1		
4.9 Náhradné sladidlá	1		
5. Kvalita a uchovávanie potravín	5		
5.1 Spôsoby hodnotenia akosti potravín	1		
5.2 Prebierka a skladovanie potravín	1		
5.3 Konzervovanie potravín	1		
5.4 Sanitácia v potravinárstve	1		
5.5 Alimentárne choroby	1		
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučova- cích hodín za ročník
Potraviny a výživa	druhý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučova- cích hodín
1. Voda a nealkoholické nápoje			8
1.1 Pitná voda - zloženie, zdroje, úprava a trhové druhy			1
1.2 Prírodná liečivá voda			1
1.3 Prírodná minerálna stolová voda			1
1.4 Sódová voda, ovocné a zeleninové nápoje			1
1.5 Povzbudzujúce nápoje			1
1.6 Dreňové nápoje, ovocné šťavy			1
1.7 Nízkoenergetické a DIA nápoje			1
1.8 Pitný režim			1

2. Alkoholické nápoje	
2.1 Pivo - význam a suroviny	6
2.2 Pivo - technológia výroby a členenie	1
2.3 Pivo - skladovanie, akosť a chyby	1
2.4 Víno - technológia výroby vína	1
2.5 Vína dezertné, ovocné a sladové	1
2.6 Liehoviny - výroba a ošetrovanie	1
3. Somatológia ľudského tela	7
3.1 Tráviaca sústava	1
3.2 Pečeň	1
3.3 Pankreas	1
3.4 Metabolizmus trávenia a vstrebávania živín	1
3.5 Vylučovacia sústava	1
3.6 Endokrinné žľazy	1
3.7 Hormóny	1
4. Zásady správnej výživy, druhy stravy	7
4.1 Odporúčané výživové dávky a odporúčané dávky živín	1
4.2 Potravinový kôš	1
4.3 Zásady správnej výživy	1
4.5 Strava vegetariánska, vegánska, makrobiotická	1
4.6 Strava surová, prírodná, oddelená	1
4.7 Nevvyvážené stravovanie a poruchy výživy	1
5. Diferencované, nízkoenergetické a diétne stravovanie	5
5.1 Diferencované stravovanie	1
5.2 Ochranná výživa	1
5.3 Nízkoenergetické stravovanie	1
5.4 Liečebná výživa	1
5.5 Diétne stravovanie	1

2.7 APLIKOVANÁ INFORMATIKA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Predmet aplikovaná informatika pripravuje žiakov k tomu, aby boli schopní účelne a účinne využívať výpočtovú techniku pri svojej práci v budúcom zamestnaní. Výučba je zameraná na osvojenie si potrebných vedomostí a zručností len z užívateľského hľadiska. Cieľom predmetu je naučiť žiakov využívať štandardné a aplikačné programové vybavenie počítača a poskytnúť im základ umožňujúci využívanie osobného počítača v ďalšom štúdiu, ako aj v praxi. Z hľadiska zásadných zručností predmet rozvíja predovšetkým zručnosti využívať informačné technológie. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získavajú pri štúdiu v tomto predmete úzko nadväzujú na učivo predmetov ekonomika a hotelový a gastronomický manažment. Výučba sa uskutočňuje v odbornej učebni vybavenej osobnými počítačmi napojenými na Internet.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom predmetu aplikovaná informatika je nadobudnúť vedomosti a zručnosti pri využívaní softvéru na spracovanie údajov. Žiaci sa naučia pracovať v aplikačnom programe HOREC – hotelový systém a v aplikačnom programe Blue gastro – reštauračný systém. Vo vyučovaní predmetu si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:	

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

- rozvíjať prácu v kolektíve, v družnej a priateľskej atmosfére,
- osvojiť si pocit zodpovednosti za seba a spoluzodpovednosti za prácu v kolektíve

Schopnosti riešiť problémy

- hľadať, navrhovať alebo používať vhodné metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému,
- posudzovať riešenie daného problému z hľadiska jeho správnosti, jednoznačnosti alebo efektívnosti a na základe týchto hľadísk prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému,

Spôsobilosti využívať informačné technológie

- zoznámiť sa s rôznymi druhmi počítačových programov a spôsobom ich obsluhy,
- ovládať obsluhu periférnych zariadení potrebných pre činnosť používaného programu,
- pracovať s aplikačným programom potrebným pre výkon povolania,
- vyhľadávať vhodné informačné zdroje a potrebné informácie,
- komunikovať elektronickou poštou.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
aplikovaná informatika	piaty	1	30
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Informačné technológie v hotelierstve			5
1.1 Informačné systémy v hoteli			1
1.2 Internetové distribučné systémy			2
1.3 Globálne distribučné systémy			2
2. Aplikačný program BlueGastro			4
2.1 Základný popis systému			1
2.2 Moduly reštauračného systému BlueGastro			1
2.3 Základné skupiny funkcií modulu BlueGastro manager			1
2.4 Modul dotykovej pokladne BlueGastro-popis			1
3. Aplikačný program BlueGastro Manager			11
3.1 Sklad – číselníky, pohyby, prehľady			2
3.2 Výroba – číselníky, prehľady			2
3.3 Výroba - tlač receptúr			1
3.4 Pokladňa - nastavenie PLU			1
3.5 Pokladňa - číselníky			1
3.6 Pokladňa - denné uzávierky			1
3.7 Pokladňa - prehľady			1
3.8 Spoločné stravovanie - číselníky			1
3.9 Spoločné stravovanie - objednávky jedál			1
4. Aplikačný program HOREC			10
4.1 Základné zobrazenie – popis menu			1
4.2 Číselníky			2
4.3 Ubytovanie hostí			2
4.4 Ukončenie pobytu			2
4.5 Pultový predaj			2
4.6 Ďalšie činnosti a služby			1

2.8 SPOLOČENSKÁ KOMUNIKÁCIA

Forma štúdia	denná		
Vyučovací jazyk	slovenský		
Charakteristika predmetu			
Poslaním predmetu Spoločenská komunikácia je poskytnúť žiakom základné vedomosti z psychológie osobnosti a ich aplikáciu na podmienky gastronomických služieb. Žiaci si osvoja zručnosti a návyky v zásadách a pravidlách v oblasti komunikácie, osvoja si komunikačné prostriedky, techniky a bariéry spoločenskej komunikácie a komunikácie na pracovisku vo všetkých jej podobách, verbálnej aj neverbálnej. Spoznajú dôležitosť komunikácie s hosťom, nadobudnú rétorické schopnosti v špecifických pracovných situáciách. Žiaci získajú základné vedomosti o podstate etikety, princípoch a zásadách správania sa, vystupovania a konania pri spoločenských stretnutiach tak, aby sa prejavili v praxi na úrovni vystupovania a správania k nadriadeným, spolužiakom a zákazníkom. Spoznajú základné techniky eliminácie stresu a naučia sa zvládať stresové situácie. Nadobudnú kultivovaný osobný prejav spojený s osobným štýlom prejavu a profesionálneho prístupu. Obsah učiva má úzke väzby na ostatné odborné predmety, hlavne na odborný výcvik, kde si žiaci precvičujú a upevňujú získané komunikačné vedomosti a zručnosti. Metódy a formy vyučovania majú rozvíjať poznávacie schopnosti žiakov, podporovať ich zodpovednosť, samostatnosť a tvorivosť. Pri výučbe využívame formy - frontálna výučba, individuálna práca žiakov, skupinová práca žiakov, riešenie problémových úloh; metódy – informačno-receptívna, výklad, reproduktívna, riadený rozhovor, metóda aktívneho učenia, metóda hrania rolí,			
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu			
Cieľom vyučovacieho predmetu Spoločenská komunikácia je pripraviť kvalifikovaných, rétoricky zdatných pracovníkov gastronomických služieb, schopných držať sa spoločenských pravidiel a komunikačných zásad v pracovnom procese, akceptovať iných ľudí a vedieť s nimi kultivovane komunikovať a spolupracovať. Vyučujúci vedie žiakov k zodpovednosti za seba samého, k praktickému predvedeniu všetkých modelových situácií, s ktorými sa môže na pracovisku stretnúť a k aplikácii osvojených poznatkov, schopnosti a zručnosti v praxi. Cieľom je pripraviť mladých ľudí na život tak, aby dokázali prezentovať svoju osobnosť na trhu práce. Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie: <u>Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom jazyku</u> - vyjadrovať sa spoľahlivo a správne v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme <u>Spôsobilosť konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</u> - popísať svoje povinnosti - porovnať vlastné a celospoločenské očakávania v systéme, v ktorom existuje <u>Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách</u> - pracovať samostatne aj v kolektíve - prejať empatiu a sebareflexiu - pozitívne motivovať seba a druhých - prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje - konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých - budovať spoluprácu, prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov - spolupracovať pri riešení problémov s druhými ľuďmi, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým			
Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Spoločenská komunikácia	prvý	0,5	16,5
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Psychológia osobnosti			3

1.1 Štruktúra osobnosti	1
1.2 Vlastnosti osobnosti	1
1.3 Poznávanie osobnosti – silné a slabé stránky	1
2. Spoločenská etiketa	3
2.1 Základné zásady spoločenského správania	1
2.2 Spoločenské vystupovanie, správanie a konanie	1
2.3 Spoločenské stretnutia – pozdrav, predstavovanie, podanie ruky, oslovenie	1
3. Spoločenský kontakt	10,5
3.1 Komunikácia – význam, ciele, komunikačný proces	1
3.2 Sociálna komunikácia – bariéry a spôsoby	1
3.3 Verbálna komunikácia a jej charakter	1
3.4 Rozhovor, zásady rozhovoru	1
3.5 Empatia a aktívne počúvanie ako súčasť rozhovoru	1
3.6 Neverbálna komunikácia - charakteristika a druhy	1
3.7 Neverbálne komunikačné prejavy v rozhovore	1
3.8 Komunikácia na pracovisku	1,5
3.9 Interkultúrna komunikácia a jej bariéry	1
3.10 Stresy v komunikácii, techniky eliminácie stresu	1

2.9 GEOGRAFIA CESTOVNÉHO RUCHU

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Obsahom učiva predmetu geografia cestovného ruchu je rozvíjanie poznatkov o podstatných skutočnostiach, ktoré podmieňujú cestovný ruch teda o potenciáli a systéme cestovného ruchu, podnikoch a inštitúciách cestovného ruchu a službách, ktoré tieto podniky a inštitúcie poskytujú. Produkt podnikov cestovného ruchu sa vždy realizuje v konkrétnej destinácii. Predmet je zameraný na rozmiestnenie hlavných stredísk cestovného ruchu a charakteristiku foriem cestovného ruchu v týchto strediskách. Poznanie faktorov rozvoja cestovného ruchu Slovenska, Európy a ostatných svetových destinácií je predpokladom pre reálny a praktický pohľad žiaka a budúceho absolventa školy na cestovný ruch a jeho význam pre využitie potenciálu regiónov a makroregiónov cestovného ruchu. Predmet nadväzuje na vyučovanie geografie na základných školách. V rámci medzipredmetových vzťahov nadväzuje na všeobecnovzdelávacie predmety: geografia, dejepis, náuka o spoločnosti, etická-náboženská výchova, ekológia, informatika. V rámci súboru odborných predmetov spolupôsobí na komplexnom rozvoji osobnosti žiaka, rozvoji jeho ekonomického myslenia, komunikatívnej kompetencie, tvorivého myslenia. Dôraz sa kladie na pestovanie kladného vzťahu k svojmu okoliu a k sebe samému. Žiak nadobudne kladný postoj k fenoménu cestovný ruch aj ako k faktoru zamestnanosti a rozvoja regiónov. Poznávanie odlišností medzi národmi, kultúrami, náboženstvami v destináciách cestovného ruchu má prispieť k multikulturálnej výchove, k odmietavému postoj k intolerancii, xenofóbii a násilii. Žiaci sa majú naučiť vnímať zmeny v spoločenskom dianí a v prírode. Sú vedení k racionálnemu zhodnoteniu vplyvu ľudskej činnosti na životné prostredie, k pochopeniu symbiózy človeka a prírody a k poznaniu princípov trvalo udržateľného rozvoja cestovného ruchu. Žiaci budú spoznávať významné slovenské a svetové strediská zimnej a letnej rekreácie, kúpeľné strediská, kongresové destinácie, kultúrohistorické pamiatky, pamiatky svetového dedičstva Unesco, významné športové a kultúrne podujatia, pútnické miesta, prírodné atrakcie, národné parky. Budú analyzovať využitie potenciálu cestovného ruchu v jednotlivých regiónoch, marketingové aktivity organizácií a združení a navrhovať nové riešenia. Žiaci sú vedení k tímovej práci, ku vzájomnej komunikácii, riešeniu problémových úloh, k aktívnemu vyhľadávaniu informácií z rôznych zdrojov a ich spracovaniu do výstupných projektov.	

V rámci predmetu cestovný ruch sa žiaci v štvrtom ročníku zúčastnia exkurzie na veľtrh zameraný na gastronómiu a cestovný ruch v rámci Slovenskej republiky alebo v zahraničí a exkurziu zameranú na významné regióny cestovného ruchu Slovenska a regiónov susedných štátov. Počas štúdia budú mať žiaci možnosť zúčastniť sa súťaži podľa aktuálnej ponuky.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Vo vyučovacom predmete cestovný ruch využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

- sprostredkovať informácie vhodným spôsobom (video, text, hovorené slovo, diagram) tak, aby každý každému porozumel,
- vyjadriť alebo formulovať vlastný názor a záver,
- kriticky hodnotiť informácie (odborný časopis, kniha, internet),
- správne interpretovať získané fakty, vyvodzovať z nich závery a dôsledky.

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

- rozvíjať prácu v kolektíve v priateľskej atmosfére,
- osvojiť si pocit zodpovednosti za seba a spoluzodpovednosti za prácu v kolektíve,
- hodnotiť a rešpektovať svoju vlastnú prácu a prácu druhých.

Schopnosti riešiť problémy

- rozpoznávať problémy v priebehu gastronomického vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii (pozorovanie, meranie, grafické prostriedky a pod.),
- vyjadriť alebo formulovať problém, hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky nevedli k cieľu,
- posudzovať riešenie daného gastronomického problému z hľadiska jeho správnosti, jednoznačnosti alebo efektívnosti a na základe týchto hľadísk prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému,
- korigovať nesprávne riešenia problému,
- používať osвоенé metódy riešenia aj v iných oblastiach vzdelávania žiakov, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné.

Spôsobilosti využívať informačné technológie

- získavať informácie v priebehu gastronomického vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov informačných technológií, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,
- zhromažďovať, triediť, posudzovať a využívať informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému alebo osvojiť si nové poznatky.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Geografia cestovného ruchu	štvrtý	1,5	49,5
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Systém cestovného ruchu, trh cestovného ruchu			9
1.1 Definícia cestovného ruchu			1
1.2 Vonkajšie prostredie cestovného ruchu			1
1.3 Subjekt a objekt cestovného ruchu			1
1.4 Druhy cestovného ruchu			1
1.5 Formy cestovného ruchu			1
1.6 Ponuka v cestovnom ruchu			1
1.7 Dopyt v cestovnom ruchu			1
1.8 Hospodárske a sociálne účinky cestovného ruchu			1
1.9 Etika v cestovnom ruchu, globalizácia v cestovnom ruchu			1
2. Inštitúcie cestovného ruchu			12

2.1 Podniky cestovného ruchu	1
2.2 Služby cestovného ruchu	1
2.3 Znak kvality služieb cestovného ruchu	1
2.4 Odvetvové zväzy v cestovnom ruchu na Slovensku	1
2.5 Profesné zväzy v cestovnom ruchu a ich význam	1
2.6 Medzinárodné organizácie cestovného ruchu	1
2.7 Odvetvové riadenie cestovného ruchu na Slovensku	1
2.8 Územné riadenie cestovného ruchu na Slovensku	1
2.9 Zákon o cestovnom ruchu	1
2.10 Oblasťné organizácie cestovného ruchu a ich význam	1
2.11 Organizácie a združenia cestovného ruchu	1
2.12 Trvalá udržateľnosť v cestovnom ruchu	1
3. Faktory rozvoja cestovného ruchu na Slovensku	16
3.1 Definícia potenciálu pre cestovný ruch	1
3.2 Atraktívne pohoria na Slovensku pre cestovný ruch	1
3.3 Krasové atraktivity	1
3.4 Najkrajšie doliny na Slovensku	1
3.5 TOP strediská zimných športov na Slovensku	1
3.6 Vodstvo na Slovensku	1
3.7 Prírodné liečivé zdroje na Slovensku	1
3.8 Kúpeľníctvo na Slovensku	1
3.9 Marketing a produkt kúpeľných stredísk	1
3.10 Rekreačné strediská na báze využitia termálnych vôd na rekreačné účely	1
3.11 Klíma a fauna ako zložky potenciálu cestovného ruchu na Slovensku	1
3.12 Ochrana prírody na Slovensku	1
3.13 Historický potenciál Slovenska pre cestovný ruch	1
3.14 Mestské pamiatkové rezervácie	1
3.15 Významné kultúrne pamiatky na Slovensku	1
3.16 Folklór ako súčasť produktu cestovného ruchu	1
4. Významné regióny cestovného ruchu v Slovenskej republike a tvorba produktu v regióne	12,5
4.1 Regionalizácia cestovného ruchu v Slovenskej republike	1
4.2 Vysokotatranský región.	1
4.3 Potenciál a atraktivity Liptova.	1
4.4 Spišský región a Gemer.	1
4.5 Marketingové projekty na zatraktívnenie Podunajského regiónu.	1
4.6 Bratislavský región – marketingové aktivity mesta.	1
4.7 Orava, marketingové projekty v rámci vidieckej turistiky.	1
4.8 Turiec.	1
4.9 Severopovažský región.	1
4.10 Marketingové projekty kúpeľných miest v Strednopovažskom regióne.	1
4.11 Využitie folklóru – Horehronský a Pohronský región.	1
4.12 Tvorba propagačného materiálu o vybranom regióne – Hornonit-	1

riansky, Dolnopoľský.			
4.13 Ostané významné regióny Slovenska			0,5
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Geografia cestovného ruchu	piaty	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Geografia cestovného ruchu Európy			25
1.1 Faktory rozvoja cestovného ruchu v Strednej Európe			1
1.2 Česká republika			1
1.3 Praha			1
1.4 Budapešť			1
1.5 Maďarská republika			1
1.6 Viedeň			1
1.7 Rakúsko			1
1.8 Dolné Rakúsko			1
1.9 Nemecko .			1
1.10 Švajčiarsko			1
1.11 Poľsko			1
1.12 Francúzska republika			1
1.13 Paríž			1
1.14 Spojené kráľovstvo Veľkej Británie a Severného Írska, Írska republika			1
1.15 Holandsko a Belgicko			1
1.16 Pyrenejský poloostrov – prírodný potenciál.			1
1.17 Historické mestá a historické pamiatky Španielska a Portugalska.			1
1.18 Talianska republika			1
1.19 Rím a pamiatky Vatikánu			1
1.20 Oblasti a strediská cestovného ruchu na Chorvátskom pobreží			1
1.21 Potenciál Grécka pre cestovný ruch			1
1.22 Strediská cestovného ruchu v Rumunsku a Bulharsku.			1
1.23 Moskva a Petrohrad			1
1.24 Dánsko a Švédsko			1
1.25 Fínsko a Nórsko			1
2. Potenciál makroregiónov sveta pre cestovný ruch			8
2.1 Potenciál Západnej Ázie pre cestovný ruch			1
2.2 Južná Ázia			1
2.3 Krajiny Východnej a Juhovýchodnej Ázie			1
2.4 Faktory rozvoja cestovného ruchu v Afrike – Severná Afrika			1
2.5 Národné parky a prímorská rekreácia vo Východnej a Južnej Afrike			1
2.6 Strediská svetového cestovného ruchu v Severnej Amerike			1
2.7 Najvýznamnejšie strediská cestovného ruchu v Strednej a Južnej Amerike			1
2.8 Austrália, Oceánia a Nový Zéland – charakteristika potenciálu pre cestovný ruch			1

2.10 TECHNIKA OBSLUHY

Forma štúdia	denná		
Vyučovací jazyk	slovenský		
Charakteristika predmetu			
Úlohou predmetu technika obsluhy je umožniť žiakom získať všeobecné poznatky v oblasti spoločenského správania, vystupovania pri rozličných pracovných aktivitách s osobitným zreteľom na spoločenskú úroveň obsluhy a poskytovania služieb, ale aj poznatky z estetiky a etiky pracovníka v službách CR, poznatky z psychológie práce s klientom. V obsahu učiva predmetu je technika jednoduchšej a zložitej obsluhy pri osobitných príležitostiach, žiaci získavajú základné vedomosti, zručnosti a návyky spoločenského správania a spoločenského protokolu pri rôznych príležitostiach organizovaných v gastronomickom zariadení. Oboznámia sa s inventárom, jeho rozdelením, naučia sa prakticky používať inventár v rôznych podmienkach a pri rôznych príležitostiach, s prípravou prevádzky obytového strediska, organizáciou práce, získajú vedomosti zo systémov a spôsobov obsluhy a oboznámia sa s požiadavkami na obsluhu i s povinnosťami obsluhujúceho personálu. Osvoja si poznatky z oblasti stravovacích zvyklostí a zostavovania jednoduchého a slávnostného menu. Pri výučbe sa využívajú medzipredmetové vzťahy s predmetmi technológia prípravy pokrmov, potravinu a výživa, spoločenská komunikácia a odborný výcvik.			
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu			
Cieľom predmetu technika obsluhy v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia je poskytnúť žiakom vedomosti o technike obsluhy, jednoduchšej a zložitej obsluhy, slávnostného stolovania a oboznámiť ich s bežným a špeciálnym inventárom používaným pri obsluhu. Dôraz sa kladie na komunikáciu s hosťom. Vzdelanie smeruje k tomu, aby žiaci nadobudnuté zručnosti a vedomosti vedeli využívať v akomkoľvek type stravovacieho zariadenia, aby po ukončení štúdia vedeli pracovať samostatne a na požadovanej odbornej úrovni. Žiaci musia ovládať jednoduchú obsluhu, zložitú obsluhu, obsluhu pri slávnostných príležitostiach, obsluhu v špecializovaných zariadeniach a v zariadeniach so spoločensko-zábavnou funkciou. Musia si osvojiť vhodný spôsob spoločenského správania a komunikácie s hosťom aj v cudzom jazyku. Samozrejmosťou musí byť dodržiavanie osobnej a pracovnej hygieny a zásad bezpečnosti pri práci. Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie: <i>Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</i> – logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia, – identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti, – vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností, – definovať svoje ciele a prognózy – zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie <i>Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku</i> – vyjadrovať sa správne v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme, – identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovávať rôzne informácie a informačné zdroje, – posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov, – overovať a interpretovať získané údaje, – pracovať s elektronickou poštou – pracovať s rôznymi pokročilejšími informačnými a komunikačnými technológiami <i>Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách</i> – prejavovať empatiu a sebareflexiu, – stanoviť priority cieľov, – budovať a organizovať vyrovnanú a udržateľnú spoluprácu, – rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností, – spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi, – pracovať samostatne a riadiť práce v menšom kolektíve.			
Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Technika obsluhy	prvý	1	33

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
1. Zásady hygieny a bezpečnosť pri práci	3
1.1 Základné pojmy a história pohostinstva	1
1.2 Osobná hygiena pracovníka obsluhy	1
1.3 Bezpečnosť pri práci	1
2. Základné spoločenské pravidlá	5
2.1 Pravidlá správania sa čašníkov na pracovisku a mimo pracoviska	1
2.2 Osobnosť pracovníka v obsluhu a jeho vlastnosti	1
2.3 Povinnosti obsluhujúceho, pracovné pomôcky	1
2.4 Rozhovor z hosťom	1
2.5 Typológia hostí, riešenie problémových situácií	1
3. Inventár	8
3.1 Základné rozdelenie inventára:	1
3.2 Stolový a sedací inventár, pomocné stoly	1
3.3 Veľký stolový inventár - príbory na konzumovanie, prekladacie príbory	1
3.4 Inventár na pokrmy	1
3.5 Inventár na studené a teplé nápoje	1
3.6 Malý stolový inventár a bielizeň	1
3.7 Pomocný inventár a pomocné vozíky	1
3.8 Inventár: zásady používania, starostlivosť a ošetrovanie	1
4. Pravidlá a technika obsluhy	3
4.1 Zásady a spoločenské pravidlá obsluhy	1
4.2 Nosenie tanierov, tácek a podnosov	1
4.3 Pravidlá podávania jedál a nápojov	1
5. Spôsoby a systémy obsluhy	4
5.1 Spôsoby obsluhy	2
5.2 Systémy obsluhy	2
6. Jednoduchá obsluha	10
6.1 Prípravné práce pred začatím prevádzky	1
6.2. Rozdelenie raňajok	1
6.3 Podávanie raňajok	1
6.4 Desiata, olovrant a ich podávanie	1
6.5 Jednoduchý obed – príprava pracoviska	1
6.6 Podávanie predjedál a polievok	1
6.7 Podávanie hlavných jedál	1
6.8 Podávanie múčnikov a dezertov	1
6.9 Jednoduchá večera, prestieranie a podávanie jednotlivých pokrmov a nápojov	1
6.10 Práce po skončení prevádzky	1
Rozpis učiva predmetu	Ročník
Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín

		vacích hodín	cích hodín za ročník
Technika obsluhy	druhý	1,5	49,5
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Podávanie nápojov			9,5
1.1 Základné pravidlá podávania nápojov			1
1.2 Podávanie studených nealkoholických nápojov- čapované a fľaškové			1
1.3 Podávanie a príprava teplých nápojov – káva, kakao, čokoláda, čaj			2
1.4 Príprava a podávanie rôznych druhov káv			1
1.5 Podávanie alkoholických nápojov – pivo, víno			2
1.6 Podávanie obilninových a ovocných destilátov a likérov			1
1.7 Podávanie brandy, whisky, koňaku a rumu			1,5
2. Ponukové lístky			9
2.1 Gastronomické pravidlá a zásady			1
2.2 Rozdelenie ponukových lístkov			1
2.3 Náležitosti jedálnych a nápojových lístkov			1
2.4 Poradie jedál na jedálnom lístku			1
2.5 Poradie nápojov na nápojovom lístku			1
2.6 Menu – charakteristika a druhy menu			1
2.7 Zásady a pravidlá pre zostavovanie menu			1
2.8 Poradie chodov a nápojov na menu			1
2.9 Pravidlá výberu nápojov k určitým pokrmom			1
3. Obsluha v kaviarni			8
3.1 Kaviarne, história a druhy kaviarní			1
3.2 Kaviarenský jedálny a nápojový lístok			1
3.3 Príprava kaviarne na prevádzku, pravidlá kaviarenskej obsluhy			1
3.4 Technologické postupy prípravy kávy			1
3.5 Príprava espressa a cappuccina, latte art			1
3.6 Príprava espresso machiato, latte machiato			1
3.7 Príprava voľných nápojov na báze espressa			1
3.8 Kaviarenské herne, obsluha v kaviarenských herniach			1
4. Obsluha v bare			5
4.1 Bary, história, druhy barov			1
4.2 Miešané nápoje a ich rozdelenie			1
4.3 Spôsoby prípravy miešaných nápojov			1
4.4 Barový inventár, barové sklo			1
4.5 Príprava barov na prevádzku, obsluha v baroch			1
5. Obsluha v pivárni			6
5.1 Pivárne, história a charakteristika piva			1
5.2 Druhy a rozdelenie piva			1
5.3 Výčapné zariadenie a pravidlá ošetrovania výčapného zariadenie			1
5.4 Pracovný postup pri narážaní a čapovaní piva			1

5.5 Čapovanie piva zo sudov a pivných tankov	1		
5.6 Podávanie piva, teplota piva a snúbenie jedla a piva	1		
6. Obsluha vo vinárni	8		
6.1 Vinárne, história vína, druhy vinárni	1		
6.2 Zákon o vinárstve a vinohradníctve, vinohradnícke oblasti na Slovensku	1		
6.3 Charakteristika vín a ich rozdelenie	1		
6.4 Vínná karta, odporúčanie vín k jednotlivým jedlám	1		
6.5 Obsluha vo vinárňach, servírovanie sudového vína	1		
6.6 Servírovanie fľaškových vín	1		
6.7 Dekantovanie červených vín	1		
6.8 Podávanie šumivých vín	1		
7. Obsluha v ostatných spoločensko-zábavných strediskách a dopravných prostriedkoch	4		
7.1 Charakteristika spoločensko-zábavných stredísk, druhy a rozdelenie	1		
7.2 Kabarety, Variette	1		
7.3 Štýlové zariadenie – koliby, salaše, rybárske bašty	1		
7.5 Obsluha v dopravných prostriedkoch	1		
Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Technika obsluhy	tretí	2	66
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Zložitá obsluha			10
1.1 Druhy zložitých raňajok			1
1.2 Zložité obedy a večere, príprava pracoviska			1
1.3 Podávanie studených predjedál			1
1.4 Podávanie špeciálnych polievok			1
1.5 Podávanie teplých predjedál so špeciálnou úpravou stola			2
1.6 Podávanie hlavných jedál			2
1.7 Podávanie dezertov, múčnikov			2
2. Práca pri stole host'a			18
2.1 Zásady práce pri stole host'a			1
2.2 Podávanie studených predjedál vo vyššej forme zložitej obsluhy , miešanie tatárskeho bifteku			1
2.3 Miešanie šalátov a príprava koktailov ako studených predjedál			1
2.4 Príprava polievok a teplých predjedál pri stole host'a			1
2.5 Dochucovanie omáčok pred zrakom host'a			1
2.6 Flambovanie – charakteristika a história			1
2.7 Príprava pracoviska a pomôcky na flambovanie			1
2.8 Všeobecný pracovný postup pri flambovaní			1
2.9 Flambovanie rôznych pokrmov - receptúry			2

2.10 Tranširovanie mäsa – charakteristika, pomôcky, príprava pracoviska	1
2.11 Tranširovanie kurčatá – všeobecný pracovný postup	1
2.12 Tranširovanie - chateaubriand, entrecôt double, porterhouse steak	1
2.13 Tranširovanie – šunka s kosťou, pečené prasa	1
2.14 Filetovanie malých rýb	1
2.15 Filetovanie veľkých rýb	1
2.16 Porciovanie ovocia	1
2.17 Jedlá, ktoré si hostia pripravujú sami – fondue, barbecue, hot – pot, raclette	1
3. Etiketa, spoločenský protokol	12
3.1 Spoločenská etiketa a význam v spoločnosti	1
3.2 Pozdrav, oslovenie, tituly, predstavovanie a podávanie ruky	2
3.3 Oblečenie na rôzne príležitosti – frak, smoking, dámska večerná róba	2
3.4 Pravidlá správania sa na kultúrnych podujatiach	2
3.5 Pravidlá správania sa na spoločenských podujatiach	2
3.6 Národná mentalita – rozlíšenie bariéry národností	1
3.7 Komunikácia medzi rozličnými typmi ľudí, národov, národností a kultúr	1
3.8 Umenie komunikovať s ľuďmi	1
4. Slávnostné stolovanie	14
4.1 Rozdelenie slávnostných hostín	1
4.2 Etapy prípravy hostiny	1
4.3 Bankety a ich charakteristika	1
4.4 Pracovný príkaz – komando	1
4.5 Materiálno-technické a organizačné zabezpečenie	1
4.6 Prípravné práce na banket	1
4.7 Banketový spôsob obsluhy	1
4.8 Raut a jeho charakteristika	1
4.9 Vhodný sortiment jedál a nápojov pri raute	1
4.10 Prípravné práce pri raute	1
4.11 Organizácia v priebehu rautu a obsluha pri raute	1
4.12 Súkromné hostiny – svadba, postup svadobných príprav	1
4.13 Svadobné zvyky a tradície	1
4.14 Sortiment jedál a nápojov a ich podávanie na svadbách	1
5. Mimoriadne druhy slávnostného stolovania	6
5.1 Koktail párty, River párty, Garden párty	1
5.2 Piknik – výlet do prírody	1
5.3 Čaša vína, čaj o piatej, hudobné a filmové podujatie	1
5.4 Veľké spoločenské podujatia, semináre, zjazdy	1
5.5 Kongresy, sympózia	1
5.6 Bowle párty, Open bar párty	1
6. Stravovacie zvyklosti cudzincov	6

6.1 Hostia z Európy – Nemci, Švajčiari, Francúzi, Taliani	1
6.2 Hostia z Európy – Rusi, Poliaci. Maďari, Česi	1
6.3 Hostia z Ameriky – Severná Amerika a Kanada	1
6.4 Hostia z Ameriky – Karibik a Južná Amerika	1
6.5 Hostia z Ázie – Japonsko, Čína, India	1
6.6 Hostia z Ázie – židia, arabi	1

2.11 TECHNOLÓGIA PRÍPRAVY POKRMOV

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Obsah učiva predmetu technológia prípravy pokrmov umožňuje žiakom získať teoretické vedomosti o gastronómii, surovinách, zásadách ich používania ako i správnej kombinácii. Cieľom vyučovacieho predmetu technológia je poskytnúť žiakom vedomosti o kuchynskej úprave surovín používaných pri príprave rôznych pokrmov, o správnej technológii prípravy pokrmov s využitím nových moderných trendov v ich príprave pri dodržiavaní zásad správnej výrobnéj praxe. Úlohou je oboznámiť žiakov s najnovšími trendmi pri príprave pokrmov, pričom vyučujúci uplatňuje zásady racionálnej výživy. Obsah predmetu je štruktúrovaný do tematických celkov. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečovaním výživy, zložením potravín a biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Učivo sa skladá z poznatkov o potravinách, hodnote potravín, potravinách rastlinného a živočíšneho pôvodu, pracovných činnostiach vo výrobných strediskách. Žiaci získajú poznatky z oblasti osobnej hygieny, prevádzkovej hygieny, prípravy, úpravy a spracovania potravín. Naučia sa normovať pokrmy teplej a studenej kuchyne, tvoriť vlastné kalkulácie. Žiaci získajú teoretické vedomosti o činiteľoch, ktoré vplyvajú na kvalitu pokrmov pred tepelnou úpravou, počas tepelnej úpravy a zmeny, ku ktorým dochádza počas spracovania potravín a surovín, o ich správnom skladovaní a priemyselnom spracovaní, ako i odbornej zručnosti. Tento predmet medzipredmetovo súvisí s predmetmi: odborný výcvik, potraviny a výživa, technika obsluhy.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom vyučovacieho predmetu technológia prípravy pokrmov v študijnom odbore hotelová akadémia je poskytnúť žiakom súbor vedomostí a zručností o potravinách, ich akosti, zložení, skladovaní. Umožňuje žiakom formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti a zručnosti pri príprave jedál a kľúčové kompetencie využívané aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote. Žiaci získavajú poznatky o potravinách, technologických postupoch, realizácii technologického spracovania, využiteľnosti potravín, bezpečnosti pri práci a hygiene. Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií: Vo vyučovacom predmete technológia prípravy pokrmov využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú: <u>Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti</u> – sprostredkovať informácie vhodným spôsobom (video, text, hovorené slovo, diagram) tak, aby každý každému porozumel, – vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) vlastný názor a záver, – kriticky hodnotiť informácie (časopis, internet), – správne interpretovať získané fakty, vyvodzovať z nich závery a dôsledky. <u>Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti</u> – rozvíjať prácu v kolektíve, v družnej a priateľskej atmosfére, – osvojiť si pocit zodpovednosti za seba a spoluzodpovednosti za prácu v kolektíve, – hodnotiť a rešpektovať svoju vlastnú prácu a prácu druhých. <u>Schopnosti riešiť problémy</u> – rozpoznávať problémy v priebehu ich odborného vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii (pozorovanie, experimentovanie, analyzovanie, vyhodnocovanie a pod.), – vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri ich odbornom vzdelávaní, – hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky nevedli k cieľu, – posudzovať riešenie daného odborného problému z hľadiska jeho správnosti, jednoznačnosti alebo	

efektívnosti a na základe týchto hľadísk prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému, - korigovať nesprávne riešenia problému, - používať osvojené metódy riešenia odborných problémov aj v iných oblastiach vzdelávania žiakov, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné. <u>Spôsobilosti využívať informačné technológie</u> - získavať informácie v priebehu ich odborného vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii, - zhromažďovať, triediť, posudzovať a využívať informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému alebo osvojiť si nové poznatky. <u>Spôsobilosť byť plnohodnotným odborníkom</u> - formulovať a prezentovať svoje postoje v priebehu ich odborného vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii, - preukázať vlastnú zodpovednosť za zverené veci, za svoje vlastné správanie sa, zdravie a spoluzodpovednosť za životné prostredie alebo stav spoločnosti ako celku.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Technológia prípravy pokrmov	prvý	1,5	49,5
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Zásady správnej výrobnjej praxe			7
1.1 Význam vyučovacieho predmetu			1
1.2 História gastronómie			1
1.3 Systém HACCP			1
1.4 Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci			1
1.5 Povinnosti, pomôcky, oblečenie kuchára			1
1.6 Dispozičné riešenie výrobného strediska			1
1.7 Zariadenie a vybavenie výrobného strediska			1
2. Predbežná úprava základných surovín			8
2.1 Význam technologických úprav surovín			1
2.2 Druhy kuchynských úprav			1
2.3 Čistenie potravín suchým a mokrym spôsobom			1
2.4 Opracovanie zemiakov, zeleniny a ovocia			1
2.5 Predbežná úprava mäsa, hydiny a zveriny			1
2.6 Predbežná úprava rýb			1
2.7 Použitie korenín v predbežnej úprave pokrmov			1
2.8 Zariadenia na mechanické spracovanie surovín			1
3. Základné tepelné úpravy			8
3.1 Varenie, spôsoby varenia			1
3.2 Zásady varenia rastlinných potravín			1
3.3 Zásady varenia živočíšnych potravín			1
3.4 Dusenie, spôsoby dusenia			1
3.5 Príprava základov, zahusťovanie			1
3.6 Pečenie, spôsoby pečenia			1
3.7 Vyprážanie, spôsoby vyprážania			1
3.8 Gratinovanie, špikovanie, bardírovanie			1

4. Polievky			9
4.1 Význam vo výžive, rozdelenie, dávkovanie			1
4.2 Vývary, čistenie a zosilňovanie vývarov			1
4.3 Vložky a závary do polievok			1
4.4 Biele polievky, charakteristika, rozdelenie			1
4.5 Zahusťovanie, legírovanie, dochucovanie polievok			1
4.6 Desiatové a diétne polievky			1
4.7 Národné polievky			1
4.8 Regionálne polievky			1
4.9 Studené ovocné polievky			1
5. Omáčky			8
5.1 Význam a zásady pri príprave omáčok			1
5.2 Rozdelenie omáčok, zahusťovanie a legírovanie			1
5.3 Základné biele omáčky			1
5.4 Základné hnedé omáčky			1
5.5 Omáčky k varenému hovädziemu mäsu			1
5.6 Studené omáčky			1
5.7 Ovocné a špeciálne omáčky			1
5.8 Príprava syrového fondue			1
6. Prílohy a doplnky k hlavným jedlám			10
6.1 Význam a druhy príloh			1
6.2 Prílohy zo zemiakov			1
6.3 Prílohy zo zemiakového cesta			1
6.4 Prílohy z obilnín			1
6.5 Prílohy z múky a cestovín			1
6.6 Prílohy zo zeleniny			1
6.7 Prílohy zo strukovín			1
6.8 Marinády a drezinky			1
6.9 Jednoduché šaláty			1
6.10 Ovocné šaláty			1
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Technológia prípravy pokrmov	druhý	1,5	49,5
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Bezmäsité pokrmy a múčniky			11
1.1 Bezmäsité pokrmy zo zemiakov			1
1.2 Bezmäsité pokrmy zo zeleniny			1
1.3 Bezmäsité pokrmy z cestovín			1
1.4 Bezmäsité pokrmy z obilnín			1
1.5 Bezmäsité pokrmy zo strukovín, vajec, húb			1
1.6 Múčne bezmäsité pokrmy slané			1
1.7 Múčne bezmäsité pokrmy sladké			1

1.8 Múčniky z liateho cesta	1
1.9 Múčniky zo zemiakového cesta	1
1.10 Múčniky z tvarohového cesta	1
1.11 Múčniky z kysnutého cesta	1
2. Výpočet spotreby surovín, vlastné kalkulácie	11
2.1 Práca s receptúrami	1
2.2 Výpočet surovín teplej kuchyne - suroviny	1
2.3 Výpočet surovín teplej kuchyne - množstvo	1
2.4 Výpočet surovín teplej kuchyne - počet porcií	1
2.5 Vypracovanie žiadanky a výdajky na suroviny	1
2.6 Výpočet surovín studenej kuchyne - suroviny	1
2.7 Výpočet surovín studenej kuchyne - množstvo	1
2.8 Výpočet surovín studenej kuchyne - počet porcií	1
2.9 Vypracovanie žiadanky a výdajky na suroviny	1
2.10 Vypracovanie kalkulačného listu - teplá kuchyňa	1
2.11 Vypracovanie kalkulačného listu - studená kuchyňa	1
3. Jedlá z mäsa jatočných zvierat	18
3.1 Hovädzie mäso, rozdelenie a použitie jednotlivých častí	1
3.2 Príprava hovädzieho mäsa varením	1
3.3 Príprava hovädzieho mäsa dusením v celku	1
3.4 Príprava hovädzieho mäsa dusením na porcie	1
3.5 Príprava hovädzieho mäsa pečením	1
3.6 Teľacie mäso, rozdelenie a použitie jednotlivých častí	1
3.7 Príprava teľacieho mäsa dusením	1
3.8 Príprava teľacieho mäsa pečením	1
3.9 Príprava teľacieho mäsa vyprážaním	1
3.10 Bravčové mäso, rozdelenie a použitie jednotlivých častí	1
3.11 Príprava bravčového mäsa varením	1
3.12 Príprava bravčového mäsa dusením	1
3.13 Príprava bravčového mäsa pečením	1
3.14 Príprava bravčového mäsa vyprážaním	1
3.15 Použitie údeného mäsa a slaniny	1
3.16 Príprava pokrmov z mletého mäsa	1
3.17 Baranie mäso, rozdelenie a použitie jednotlivých častí	1
3.18 Príprava pokrmov z baranieho mäsa	1
4. Jedlá z rýb, hydiny a zveriny	10
4.1 Sladkovodné ryby - príprava jedál	1
4.2 Morské ryby - príprava jedál	1
4.3 Plody mora - príprava jedál	1
4.4 Hydina - rozdelenie, použitie hydiny	1
4.5 Príprava hydiny varením a dusením	1
4.6 Príprava hydiny pečením a grilovaním	1
4.7 Príprava hydiny vyprážaním	1
4.8 Zverina - rozdelenie zveriny	1
4.9 Príprava marinády	1

4.10 Príprava jedál zo zveriny			1
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Technológia prípravy pokrmov	tretí	1,5	49,5
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Jedlá studenej kuchyne			12
1.1 Príprava a použitie aspiku a rôsolu			1
1.2 Príprava majonézy			1
1.3 Zložité šaláty			1
1.4 Príprava obložených chlebíkov			1
1.5 Príprava chuťoviek a kanapiék			1
1.6 Syrové rolády a variácie zo syrov			1
1.7 Plnená zelenina			1
1.8 Plnené ovocie			1
1.9 Príprava galantín			1
1.10 Príprava paštét			1
1.11 Príprava pien			1
1.12 Špeciality studenej kuchyne			1
2. Jedlá na objednávku			13
2.1 Stupne prepečenia, pochúťkové maslo			1
2.2 Jedlá na objednávku z hovädzieho mäsa			1
2.3 Jedlá na objednávku z teľacieho mäsa			1
2.4 Jedlá na objednávku z bravčového mäsa			1
2.5 Jedlá na objednávku z rýb			1
2.6 Jedlá na objednávku z hydiny			1
2.7 Jedlá na objednávku zo zveriny			1
2.8 Jedlá na objednávku z mletého mäsa			1
2.9 Jedlá na objednávku z vnútorností			1
2.10 Jedlá na objednávku zo zeleniny			1
2.11 Jedlá na objednávku z vajec			1
2.12 Jedlá na objednávku zo syrov			1
2.13 Jedlá na objednávku z ovocia			1
3. Národné kuchyne			24
3.1 Slovenská kuchyňa			1
3.2 Česká kuchyňa			1
3.3 Maďarská kuchyňa			1
3.4 Poľská kuchyňa			1
3.5 Francúzska kuchyňa			1
3.6 Talianska kuchyňa			1
3.7 Ruská kuchyňa			1
3.8 Anglická kuchyňa			1
3.9 Americká kuchyňa			1
3.10 Grécka kuchyňa			1

3.11 Nemecká kuchyňa	1
3.12 Čínska kuchyňa	1
3.13 Indická kuchyňa	1
3.14 Orientálna kuchyňa	1
3.13 Židovská kuchyňa	1
3.14 Mexická kuchyňa	1
3.15 Rakúska kuchyňa	1
4. Zložené múčniky	10
4.1 Múčniky z piškótového cesta - Torty	1
4.2 Rezy	1
4.3 Rolády	1
4.4 Múčniky z lineckého cesta	1
4.5 Múčniky z vaflového cesta	1
4.6 Múčniky z lístkového cesta	1
4.7 Múčniky z odpaľovaného cesta	1
4.8 Príprava zmrzlín	1
4.9 Dezerty s použitím zmrzliny	1
4.10 Omelety, suflé, krémy	1

2.12 ODBORNÝ VÝCVIK

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Charakteristika predmetu Predmet odborný výcvik je nositeľom praktickej prípravy v odbore. Žiaci majú získať trvalé odborné vedomosti a osvojiť si praktické zručnosti a návyky v technike obsluhy, príprave jedál, činnostiach spojených s poskytovaním služieb v ubytovacích zariadeniach, dodržiavaní hygienických a bezpečnostných zásad potrebných na výkon povolania v službách ako zamestnanci reštaurácií, hotelov, ostatných zariadení spoločného stravovania a ako živnostníci poznať špecifickú problematiku vo svojom odbore, aplikovať vedomosti v priamom kontakte s hosťami. Cieľom predmetu odborný výcvik je upevnenie a prehĺbenie odborných vedomostí získaných v teoretickom vyučovaní, osvojenie a upevnenie praktických zručností a návykov v praxi. Úlohou predmetu je vytvoriť v žiakoch návyky na dodržiavanie zásad osobnej a pracovnej hygieny pri práci s potravinami, na hospodárne využívanie potravín a surovín, šetrné zaobchádzanie so zariadením prevádzok a závodov a vypestovať v absolventoch hrdosť a lásku k svojmu povolaniu. Odborný výcvik nadväzuje bezprostredne na teoretické vyučovanie. Úlohou majstra odborného výcviku, učiteľa praxe alebo inštruktora je naučiť žiakov uplatňovať získané vedomosti v odborných predmetoch v praxi, preto sústavne spolupracuje s vyučujúcimi týchto predmetov. Majster odborného výcviku, učiteľ praxe alebo inštruktor vedie žiakov k zodpovednému plneniu pracovných povinností. Žiaci priebežne precvičujú a upevňujú používanie predpísaných zručností a návykov daného odboru. V 1. ročníku získavajú žiaci základné vedomosti o povinnostiach pracovníkov v odbytových i výrobných strediskách. Učia sa spôsobom ochrany zdravia a bezpečnosti pri práci, uplatňovaniu predpisov HACCP v praxi. Pri práci v kuchyni sa žiaci oboznámia so zariadením výrobného strediska, zásadami správnej výrobnéj praxe, s predbežnou úpravou surovín, s technikou práce s nožom, základnými tepelnými úpravami jedál, prípravou polievok a príloh. Osvoja si prácu s inventárom na úseku obsluhy. Oboznamujú sa s jednoduchou obsluhou, inventárom a jednotlivými systémami a spôsobmi obsluhy. Zameriavajú sa na prípravu strediska pred začatím prevádzky, pracovné činnosti počas a po skončení prevádzky strediska. Praktické zručnosti podporujú schopnosť žiakov zvládnuť komunikáciu s hosťom s dôrazom na spoločenské zásady. V 2. ročníku učivo sprostredkuje žiakom praktické zručnosti podporujúce schopnosť zvládnuť prípravu pracoviska v spoločensko-zábavných strediskách, získať zručnosti pri používaní techniky a strojového vybavenia. Žiaci si osvoja tvorbu nápojového lístka, oboznámia sa s alkoholickými a nealkoholickými nápojmi a spôsobmi ich podávania, ovládajú odbornú terminológiu. Získajú zručnosti pri príprave jedál z mäsa ja-	

točných zvierat, hydiny, zveriny, rýb, plodov mora, múčnych jedál a reštauračných múčnikov.

V 3. ročníku si žiaci osvojujú zručnosti spojené s prácou v skladoch, zoznamujú sa s členením skladov, so sortimentom v skladoch s evidenciou i manipuláciou s tovarom. Osvojujú si podávanie raňajok, obedov i večerí v zložitej obsluhu. Oboznamujú sa s vyúčtovaním slávnostných hostín a spôsobmi platby za slávnostnú hostinu. Aplikujú v praxi spoločenské pravidlá s nácvikom psychologického rozhovoru so zákazníkom pri mimoriadnych situáciách a zachovávaní diskretnosti. Oboznamujú sa s najčastejšími príčinami a zdrojmi pracovných úrazov. Pri príprave jedál sa žiaci oboznámia s novými odbornými termínmi, pravidelne tvoria kalkulácie jedál. Žiaci ovládajú prípravu jedál studenej kuchyne, kde je kladený veľký dôraz na výsledok t.j. estetickú úpravu jedla na tanieri alebo mise, čo umožňuje rozvíjať kreativitu žiakov. Vedia pripraviť jedlá na objednávku z jatočného mäsa, z hydiny, zveriny, rýb, s ohľadom na druh suroviny a stupeň prepečenia, oboznámia sa s rôznymi druhmi diét a aplikujú v praxi moderné trendy v stravovaní.

Odborná prax medzi tretím a štvrtým ročníkom môže prebiehať aj počas letných prázdnin v zahraničí.

Vo 4. ročníku je kladený dôraz na získanie odborných vedomostí a zručností s osobitným zameraním na činnosti spojené s poskytovaním služieb v gastronomických zariadeniach. Zručnosti si žiaci prehľbujú samostatnou činnosťou zameranou na spracovanie kalkulácií a ich využitie v cenotvorbe, prácu pri tvorbe tematických večerov, kulinárií, cateringových podujatí. Osvojujú si marketingové plánovanie, motivovanie zákazníka ku kúpe tovaru a služby. Kreatívne využívajú vhodné postupy pri riešení konfliktných situácií s uplatňovaním etických zásad komunikácie s klientmi.

V 5. ročníku sa žiaci zameriavajú na praktický nácvik aplikácie základných obchodno-podnikateľských aktivít vo výrobných a odbytových prevádzkach gastronomických zariadení a v ubytovacích službách. Vybavujú bežnú korešpondenciu, osvojujú si rezervačný systém ubytovania, práce na ubytovacom úseku, oboznámia sa s vnútornými smernicami. Osvoja si zásady organizácie práce, základné ekonomické a právne predpisy nevyhnutné pre výkon činnosti v prevádzke spoločného stravovania a ubytovacích služieb. Sú schopní štylisticky a gramaticky správne spracúvať jednotlivé druhy písomností, kontrolovať úplnosť písomných dokladov, triediť ich a hodnotiť s využitím informačno-komunikačných technológií.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Základným cieľom vyučovacieho predmetu odborný výcvik je nadobudnúť a osvojiť si odborné zručnosti a návyky, ktoré sú stanovené charakteristikou študijného odboru hotelová akadémia a profilom absolventa. Súčasne si žiaci uplatňujú, upevňujú a prehľbujú teoretické vedomosti, získané z odborných vyučovacích predmetov.

Úlohou odborného predmetu odborný výcvik je vypestovať v žiakoch hrdosť k svojmu povolaniu, získať pracovné návyky na dodržiavanie zásad osobnej a pracovnej hygieny, návyky na dodržiavanie hygienických zásad pri práci s potravinami, na hospodárne využívanie potravín, na šetrné zaobchádzanie so zariadením prevádzky spoločného stravovania a ubytovacej prevádzky.

Vo vyučovacom predmete odborný výcvik sa využívajú a rozvíjajú nasledujúce kľúčové kompetencie a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

Spôsobilosť konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

- reálne zdôrazňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- porovnať bežné pravidlá, zákonitosti, predpisy, sociálne normy, morálne zásady, vlastné a celospoločenské očakávania v systéme, v ktorom existuje,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- vysvetliť svoje životné plány, záujmy a predsavzatia,
- popísať svoje ľudské práva, svoje povinnosti, záujmy, obmedzenia a potreby,
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.

Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku

- vyjadrovať sa v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- vyjadrovať sa v jednom cudzom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou,
- pracovať so základnými informačno-komunikačnými technológiami.

Schopnosti pracovať v tíme

- prejať empatiu a sebareflexiu,
- vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívu,
- pozitívne motivovať seba a druhých,
- stanoviť priority cieľov,

- prezentovať svoje návrhy a ciele,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- samostatne pracovať v kolektíve,
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k iným.

Spôsobilosť byť plnohodnotným odborníkom

- riadiť a vykonávať komplex technicko-hospodárskych činností v malom a stredne veľkom podnikateľskom subjekte,
- vykonávať účtovné, zásobovacie a odbytové operácie v podniku, viesť účtovníctvo malých podnikateľských subjektov,
- vypracúvať a viesť agendu malého a stredne veľkého podnikateľského subjektu vrátane mzdovej a personálnej agendy,
- založiť a viesť skladovú evidenciu,
- aktívne využívať v organizačnej a riadiacej práci a pri vedení agendy informačno-komunikačné technológie,
- orientovať sa v základných právnych normách a predpisoch a všeobecne platných nariadeniach (Obchodný zákonník, Živnostenský zákon, Zákonník práce, daňové zákony a iné...) a uplatňovať ich v praxi,
- uplatňovať hygienické predpisy, zásady bezpečnej práce a ochrany zdravia pri práci a systém HACCP,
- vypracovať a realizovať marketingovú koncepciu v podmienkach malého a stredného podnikateľského subjektu, vykonať prieskum trhu,
- senzoricky hodnotiť kvalitu potravín a pripravených jedál a posúdiť ich výživovú hodnotu,
- prijať objednávku, organizačne zabezpečiť a vyúčtovať rôzne druhy gastronomických podujatí,
- použiť moderné reštauračné programy a rezervačné systémy v oblasti hotelového a reštauračného zaariadenia.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
odborný výcvik	prvý	15	495
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci			12
1.1 BOZP			6
1.2 Požiarňa ochrana, prvá pomoc, hygiena práce, osobná hygiena			6
2. Pracovné činnosti v odbytových strediskách			114
2.1 Odbytové strediská so stravovacou funkciou			12
2.2 Povinnosti obsluhujúceho pred začiatkom prevádzky			12
2.3 Nosenie tanierov			36
2.4 Debarasovanie			18
2.5 Nosenie podnosov a plát, práca s vozíkom			18
2.6 Udržiavanie pracoviska počas prevádzky			18
2.7 Práce po skončení prevádzky			18
3. Jednoduchá obsluha			90
3.1 Inventár – druhy podľa výrobných a odbytových stredísk			18
3.2 Ponukové vozíky			18
3.3 Systémy a spôsoby obsluhy			18
3.4 Podávanie raňajok, obedov			18
3.5 Podávanie večerí			18

4. Pracovné činnosti vo výrobných strediskách			93
4.1	Stroje a zariadenie vo výrobnom stredisku kuchyňa		12
4.2	Povinnosti kuchára, pracovné pomôcky		24
4.3	Zásady správnej výrobnéj praxe		24
4.4	Predbežná úprava surovín		18
4.5	Krájanie zeleniny		15
5. Základné tepelné úpravy, polievky a prílohy			186
5.1	Varenie, dusenie		30
5.2	Pečenie, vyprážanie, zapekanie		30
5.3	Polievky hnedé		24
5.4	Polievky biele		30
5.5	Prílohy zo zemiakov		24
5.6	Prílohy z ryže, strukovín		18
5.7	Prílohy z cestovín		12
5.8	Prílohy z obilnín		12
5.9	Prílohy zo zeleniny		12
Rozpis učiva predmetu		Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín
odborný výcvik		druhý	17,5
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Úvodné bezpečnostné školenia			3
1.1 BOZP			1
1.2 Požiarna ochrana, prvá pomoc, hygiena práce			2
2. Spoločensko-zábavné strediská			144,5
2.1 Príprava pracoviska			12
2.2 Nosenie táčok a podnosov			12
2.3 Charakteristika a servis alkoholických nápojov, čapovanie piva			12
2.4 Charakteristika a servis rôznych druhov vína			12
2.5 Spôsoby obsluhy v spoločensko-zábavných strediskách			12
2.4 Práca za barovým pultom, pomôcky barmana			18
2.5 Náležitosti nápojového lístka			12
2.6 Tvorba nápojového lístka			12
2.7 Studené nealkoholické nápoje – charakteristika, servis			24,5
2.8. Teplé nealkoholické nápoje – charakteristika, servis			18
3. Káva a kávové nápoje			76
3.1 Charakteristika kávy, druhy káv			12
3.2 Príprava kávy – espresso, dávkovanie kávy, utláčanie kávy v páke			12
3.3 Starostlivosť o kávovar a mlynček, zásady správneho čistenia			16
3.4 Príprava cappuccina, cafe latte			12
3.5 Art cafe			12
3.6 Kávové nápoje			12

4. Jedlá z hovädzieho a bravčového mäsa			150
4.1	Rozdelenie hovädzieho a teľacieho mäsa		12
4.2	Rozdelenie bravčového mäsa		12
4.3	Druhy základov, zahusťovanie pokrmov		12
4.4	Anglický spôsob pečenia		12
4.5	Príprava hovädzieho mäsa varením		12
4.6	Príprava hovädzieho mäsa dusením		12
4.7	Príprava hovädzích a teľacích vnútorností		12
4.8	Dusenie bravčového mäsa v celku a na porcie		12
4.9	Príprava bravčového mäsa pečením		12
4.10	Mleté pokrm z bravčového mäsa		12
4.11	Príprava plniek do bravčového mäsa, bravčové rolády		18
4.12	Bravčová slanina, údené bravčové mäso		12
5. Jedlá z hydiny			78
5.1	Hydinové mäso – rozdelenie		6
5.2	Použitie jednotlivých druhov a častí hydiny		12
5.3	Príprava hydiny varením, dusením		12
5.4	Príprava hydiny vyprážením, pečením, grilovaním		12
5.5	Príprava jedál z hydínových vnútorností		12
5.6	Porciovanie a plnenie hydiny		12
5.7	Vykost'ovanie hydiny		12
6. Jedlá zo zveriny a rýb			72
6.1	Charakteristika mäsa zo zveriny, druhy zveriny		12
6.2	Predbežná úprava zveriny		12
6.3	Tepelné úpravy zveriny		12
6.4	Rozdelenie sladkovodných rýb		12
6.5	Rozdelenie morských rýb, jednotlivé plody mora, rybacie vnútornosti		12
6.6	Tepelné úpravy rýb		12
7. Múčne jedlá a reštauračné múčniky			54
7.1	Múčne jedlá slané		12
7.2	Múčne jedlá sladké		18
7.3	Príprava studených reštauračných múčnikov		12
7.4	Príprava teplých reštauračných múčnikov		12
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
odborný výcvik	tretí	17,5	577,5
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Úvodné bezpečnostné školenia			7
1.1	Školenie BOZP platné pre danú prevádzku		4
1.2	Požiarňa ochrana, prvá pomoc, hygiena práce		3
2. Jedlá studenej kuchyne a príprava minútok			248,5

2.1	Základné suroviny požívané v studenej kuchyni	14	
2.2	Aspik, majonézy, pochúťkové maslá	14	
2.3	Jednoduchy, kanapky, obložené chlebíčky	14	
2.4	Paštéty, peny	14	
2.5	Príprava galantín	14	
2.6	Zložité šaláty – ovocné, zeleninové	24,5	
2.7	Úprava zeleniny, syrov, rýb v studenej kuchyni	21	
2.8	Charakteristika minútkových pokrmov	21	
2.9	Výber mäsa na minútkové pokrmy	7	
2.10	Druhy minútkových pokrmov	21	
2.11	Spôsoby tepelnej úpravy minútkových pokrmov	21	
2.12	Prílohy vhodné k minútkovým jedlám	21	
2.13	Práce po skončení prevádzky vo výrobnom stredisku	21	
2.14	Práce po skončení prevádzky vo výrobnom stredisku	21	
3. Diétne stravovanie		105	
3.1	Zásady diétného stravovania	21	
3.2	Normy diétného stravovania	21	
3.3	Príprava pokrmov pre diabetickú diétu	21	
3.4	Príprava pokrmov pre šetriacu diétu	21	
3.5	Príprava pokrmov delenú stravu	21	
4. Organizácia pracovných činností v skladoch		77	
4.1	Členenie skladov, podmienky skladovania tovaru	14	
4.2	Sortiment tovarov	14	
4.3	Objednávanie a preberka tovarov	14	
4.4	Skladové karty, príjem a výdaj tovarov	21	
4.5	Manipulácia s tovarom, kontrola tovarov	14	
5. Zložitá obsluha		140	
5.1	Zložité raňajky, druhy rozdelenie	7	
5.2	Sortiment jedál na zložité raňajky	7	
5.3	Servis zložitých raňajok	14	
5.4	Podávanie zložitých obedov	14	
5.5	Tvorby menu na zložité obedy	14	
5.6	Práca s ponukovým vozíkom	14	
5.7	Ponúkание a prekladanie polievok	14	
5.8	Ponúkание a prekladanie syrov	7	
5.9	Ponúkание a prekladanie múčnikov a dezertov	14	
5.10	Servis zložitých večerí	14	
5.11	Odporúčanie vhodného nápoja k podávanému jedlu	14	
5.12	Vyúčtovanie slávnostnej hostiny, spôsoby platby	7	
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
odborný výcvik	štvrtý	17,5	577,5
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín

1. Úvodné bezpečnostné školenia			10
1.1 Školenie BOZP platné pre danú prevádzku			4
1.2 Požiarna ochrana, prvá pomoc, hygiena práce			6
2. Organizácia pracovných činností výrobných a odbytových stredísk			203
2.1 Pracovníci výrobného úseku hotela			28
2.2 Pracovníci odbytového úseku			35
2.3 Pracovná náplň jednotlivých pracovných pozícií			35
2.4 Organizácia práce a plánovanie činností			35
2.5 Organizačná štruktúra úseku			35
2.6 Manažérske funkcie			35
3. Tvorba produktu			84
3.1 Jedálny lístok, druhy, náležitosti,			21
3.2 Tvorba vlastných receptúr			14
3.3 Nápojový lístok, druhy , náležitosti,			21
3.4 Vínna karta,			14
3.5 Výber dodávateľov, kritériá výberu			14
4. Osobitné podujatia			140
4.1 Zážitková gastronómia, kulinária			21
4.2 Príprava kulinárií			35
4.3 Slávnostné hostiny- banket			35
4.4 Slávnostné hostiny- recepcia			35
4.5 Cateringové služby			14
5. Tvorba ceny v spoločnom stravovaní			63
5.1 Zákon o cenách, druhy cien, diferenciácia cien			21
5.2 Konceptia tvorby cien			21
5.3 Kalkulácia ceny pre stanovené produkty			21
6. Marketingové plánovanie			77,5
6.1 Analýza podniku – SWOT analýza, analýza konkurencie, zákazníka			21
6.2 Tvorba produktu, klasifikácia podľa životnosti			28,5
6.3 Rozhodovanie o vlastnostiach produktu, o službách podporujúcich kúpu produktu			28
Rozpis učiva predmetu		Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín
odborný výcvik		Piaty	17,5
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Úvodné bezpečnostné školenia			7
1.1 Školenie BOZP			4
1.2 Požiarna ochrana, prvá pomoc, hygiena práce			3

2. Pracovné činnosti na úseku ubytovania	196
2.1 Príchod hosťa, registrácia , služby spojené s ubytovaním hosťa	28
2.2 Hotelová evidencia, doklady	35
2.3 Finančná evidencia, zmenárenské služby	35
2.4 Ubytovací poriadok hotela	28
2.5 Animácie v hoteli – podstata, význam	35
2.6 Návrhy animačných aktivít	35
3. Produkt hotela	84
3.1 Balíky služieb a ich tvorba	21
3.2 Informačný systém v hoteli	21
3.3 Centrálné rezervačné systémy	21
3.4 Spolupráca hotelov s cestovnými kancelárkami, distribúcia produktu hotela	21
4. Pracovná náplň zamestnancov na úseku ubytovania	126
4.1 Recepčná	35
4.2 Hotelová gazdiná	35
4.3 Chýžná	28
4.4 Nosič batožiny	14
4.5 Vrátnik	14
5. Finančný manažment	63
5.1 Náklady a výnosy hotela	21
5.2 Ceny ubytovacích služieb	14
5.3 Ceny doplnkových služieb, zľavy	28
6. Základné právne normy a predpisy	49
6.1 Obchodný zákonník	7
6.2 Zákonník práce	7
6.3 Živnostenský zákon	14
6.4 Zákon o účtovníctve	14
6.5 Zákon o dani z príjmov	7