

**MINISTERSTVO ŠKOLSTVA, VEDY, VÝSKUMU A ŠPORTU
SLOVENSKEJ REPUBLIKY**



ŠTÁTNY INŠTITÚT ODBORNÉHO VZDELÁVANIA

DODATOK č. 4

**ktorým sa mení
ŠTÁTNY VZDELÁVACÍ PROGRAM
pre odborné vzdelávanie a prípravu, skupinu
študijných a učebných odborov**

**62 EKONOMICKÉ VEDY, 63, 64 EKONOMIKA
A ORGANIZÁCIA, OBCHOD A SLUŽBY I, II**

Schválený Ministerstvom školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky
dňa 15. januára 2013 pod číslom 2013-762/1889:23-925 s účinnosťou
od 1. septembra 2013 začínajúc prvým ročníkom.

SCHVÁLILO

**Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej
republiky dňa 6. júla 2017 pod číslom 2017-1927/31929:35-10E0
s účinnosťou od 1. septembra 2017 začínajúc prvým ročníkom.**

Obsah		Strana
1	Úvod do štátneho vzdelávacieho programu	
1.3	Záznamy o platnosti a revidovaní štátneho vzdelávacieho programu	3
4	Osobitosti vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami	4
ÚPLNÉ STREDNÉ ODBORNÉ VZDELANIE		
	Vzdelávacie štandardy špecifické pre študijné odbory	
	kaderník – vizážista	4
22	Odporúčané zásady pre tvorbu školského vzdelávacieho programu	8
VZOROVÉ UČEBNÉ PLÁNY A VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY		
	6445 K kuchár	8
	6444 K čašník, servírka	11

1 ÚVOD DO ŠTÁTNEHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU

1.3 Záznamy o platnosti a revidovaní štátneho vzdelávacieho programu

Štátny vzdelávací program úplného stredného odborného vzdelania

Platnosť ŠVP Dátum	Revidovanie ŠVP Dátum	Záznam o inovácii, zmenách úpravách a pod.
01. 09.2013	jún 2017	Zmena: <ol style="list-style-type: none">1. Doplnenie študijného odboru „kaderník – vizážista“ v časti 4. Osobitosti a podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami na s. 20.2. Vloženie vzdelávacích štandardov špecifických pre študijný odbor „kaderník – vizážista“.3. Vloženie aktualizovaného vzorového učebného plánu študijného odboru 6445 K kuchár.4. Vloženie vzorového učebného plánu a vzorových učebných osnov študijného odboru 6444 K čašník, servírka. Odôvodnenie: <ol style="list-style-type: none">a) Doplnenie obsahu štátneho vzdelávacieho programu v nadväznosti na úspešné ukončenie experimentálneho overovania študijného odboru 6425 K kaderník – vizážista k 31. 08. 2017.b) Zosúladenie štátneho vzdelávacieho programu s ustanovením § 20 ods. 1 zákona č. 61/2015 Z. z. o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov.c) Zosúladenie vzorového učebného plánu študijného odboru 6445 K kuchár a vzorového učebného plánu študijného odboru 6444 K čašník servírka, vzhľadom na organizáciu výučby.

Štátny vzdelávací program úplného stredného odborného vzdelania pre pomaturitné štúdium

Platnosť ŠVP Dátum	Revidovanie ŠVP Dátum	Záznam o inovácii, zmenách úpravách a pod.
01. 09.2013	jún 2017	Zmena: Vloženie vzdelávacích štandardov špecifických pre študijný odbor „kaderník – vizážista“. Odôvodnenie: Doplnenie obsahu štátneho vzdelávacieho programu v nadväznosti na úspešné ukončenie experimentálneho overovania študijného odboru 6425 K kaderník – vizážista k 31. 08. 2017.

Štátny vzdelávací program

Platnosť ŠVP Dátum	Revidovanie ŠVP Dátum	Záznam o inovácii, zmenách úpravách a pod.
01. 09.2013	jún 2017	Zmena: Odstránenie Prílohy 1 a Prílohy 2 štátneho vzdelávacieho programu. Odôvodnenie: Zosúladenie s ustanovením § 6 ods. 4 zákona č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov.

1. Na s. 20 v časti 4 Osobitosti a podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami, úplné stredné odborné vzdelanie sa pod slová „pracovník marketingu“ vkladajú slová „kaderník – vizážista“.
2. V časti 16.7 Vzdelávacie štandardy špecifické pre študijné odbory skupiny odborov 64 sa na s. 184 za vzdelávacie štandardy pre študijný odbor „pracovník marketingu“ vkladajú vzdelávacie štandardy pre študijný odbor „kaderník – vizážista“, ktoré znejú:

”

KADERNÍK – VIZÁŽISTA
TEORETICKÉ VZDELÁVANIE
Výkonové štandardy
<p>Absolvent má:</p> <ul style="list-style-type: none"> - používať kultivovaný prejav v písomnej i ústnej forme komunikácie, - charakterizovať materiály používané v odbore, - popisovať zloženie materiálov pleťovej, vlasovej, telovej a dekoratívnej kozmetiky, ich vlastnosti a kvalitu, - popisovať zariadenie pracoviska kaderníka – vizážistu, jeho usporiadanie, - popisovať pomôcky, prístroje a zariadenia, ich funkciu, bežnú údržbu a sterilizáciu, - popisovať stavbu a činnosť ľudského tela, - popisovať stavbu kože, jej funkcie, - rozpoznať príznaky kožných ochorení, chorobné stavy, ktoré sa odrážajú na kvalite pokožky, tváre a vlasov a popisovať ich prevenciu, - popisovať postupy pri dezinfekcii a ich význam pri prenosných chorobách, - definovať a prezentovať pravidlá správneho životného štýlu človeka, osobnej hygieny a starostlivosti o zdravie, - orientovať sa v základných ekonomických pojmoch a ovládať ich súvislosti, - vysvetliť a popisovať podstatu a princíp podnikania, - orientovať sa v administratívnych, ekonomických a právnych základoch podnikania, - definovať a popisovať základné povinnosti podnikateľa voči štátu, - orientovať sa vo všeobecne platných predpisoch a normách, - orientovať sa v materiáloch vlasovej, pleťovej, telovej a dekoratívnej kozmetiky, ich zložení, použití a účinkoch, - orientovať sa v surovinách, prípravkoch s účinnými látkami vlasovej, pleťovej, telovej, dekoratívnej kozmetiky, ich zložení a skladovaní, - orientovať sa v prípravkoch na starostlivosť o pleť, vlasy, tvár, telo, osobnú hygienu, v prípravkoch na rôzne typy líčenia, na depiláciu, manikúru a pedikúru, - definovať a popisovať základné kozmetické úkony, - popisovať a analyzovať odborné posúdenie pleti, ošetrovanie jednotlivých typov pleti, - orientovať sa v postupoch a spôsoboch úpravy obočia a rias - charakterizovať a orientovať sa v maskách a zábaloch, ich použití na jednotlivé typy pleti, v depilácii a epilácii, - popisovať starostlivosť o ruky, - orientovať sa v spôsoboch a metódach dekorácie a lakovania nechtov, - orientovať sa a charakterizovať prípravky vlasovej kozmetiky a prístroje na vykonanie jednotlivých kaderníckych úkonov, - definovať a popisovať použitie a údržbu náradia a pomôcok a bezpečnosť a hygienu pri práci

s nimi,

- orientovať sa v kaderníckej technológii, v technologických postupoch kaderníckych úkonov zameraných na starostlivosť o vlasy a ich úpravu,
- vysvetliť základné princípy a postupy práce umývania a ošetrovania vlasov, postupy techník vodovej ondulácie, ondulácii železom, strihania vlasov, chemickej preparácie, odfarbovania a farbenia vlasov, vytvorenia a použitia vlasového doplnku,
- odôvodniť a zvoliť vhodný spôsob úpravy vlasov a celkovej vizáže s prihliadnutím na príležitosť, typ, vek a prianie zákazníka,
- definovať a popísať pracovné postupy vhodné k úprave zákazníka,
- charakterizovať a popísať proporcie medzi jednotlivými tvárovými časťami (nos, ústa, oči),
- popísať miešanie a používanie farby na vytváranie harmonického celku pri výtvarných štúdiách a návrhoch,
- charakterizovať a popísať divadelné líčenie a vizážistiku,
- orientovať sa v správnom kreslení náčrtov a schém vlasov, účesov, dekoratívnom líčení, a ich pracovných postupoch a detailoch,
- identifikovať a charakterizovať vývinové obdobia psychiky dieťaťa s dôrazom na špecifický prístup zo strany pracovníka služieb k dieťaťu či mladému človeku,
- charakterizovať a popísať sociálnu komunikáciu a prejavy neverbálnej komunikácie,
- charakterizovať osobnosť kaderníka, základné typy osobnosti,
- identifikovať a popísať príčiny vzniku sociálnych konfliktov, predchádzanie vzniku a riešenie konfliktov,
- orientovať sa v odbornej terminológii typickej pre oblasť svojho povolania,
- definovať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny práce, tvorby a ochrany životného prostredia.
- dodržiavať všeobecné predpisy platné pre kadernícke prevádzky.

Obsahové štandardy

Ekonomika

Obsahom predmetu ekonomika je poskytnúť žiakovi základné poznatky z makroekonomiky, mikroekonomiky, podnikovej ekonomiky a štruktúry národného hospodárstva. Žiak si osvojí základné ekonomické pojmy, získa prehľad a vedomosti o trhu, jeho subjektoch, trhovom mechanizme, o podniku a právnych formách podnikania, o vecnej a ekonomickej stránke činnosti podniku, majetku, osvojí si personálnu, riadiacu, manažérsku, odbytovú a kontrolnú činnosť. Žiak získa poznatky a vedomosti zamerané na oblasť hospodárskeho cyklu, na infláciu a nezamestnanosť, bankovú a daňovú sústavu. Súčasťou obsahu vzdelávania sú odborné vedomosti špecificky zamerané na ekonomiku v oblasti služieb. Žiak získa vedomosti zohľadňujúce požiadavky podnikateľskej sféry, trendy vývoja v danom odbore i aktualizáciu právnych predpisov.

Zdravoveda

Obsah učiva nadväzuje na vedomosti žiaka zo základnej školy a rozširuje poznatky z biológie. Žiak získa vedomosti z anatómie a fyziológie kože. Obsah zdravovedy sa venuje stavbe bunky, nebunkovým organizmom, rozvíja základy genetiky, zameriava sa na stavbu tela, jednotlivé sústavy a ich funkcie, riadenie a reguláciu organizmu ako i na starostlivosť o telo. Žiak získa vedomosti z mikrobiológie, patológie, epidemiológie a imunológie. Oboznámi sa s dôležitými zásadami osobnej hygieny, správnej životosprávy a hygieny na pracovisku. Žiak nadobudne vedomosti o koži a kožných chorobách, o príčinách, príznakoch a prejavoch kožných ochorení. Naučí sa rozpoznávať chorobné stavy, ktoré sa odrážajú na kvalite pokožky a vlasov a ich prevencii. Žiak sa ďalej naučí správne používať postupy dezinfekcie a ich význam pri prenosných chorobách.

Materiály

Obsah učiva nadväzuje na učivo chémie zo základnej školy. Žiak získa poznatky a prehľad o materiáloch vlasovej, pleťovej, telovej a dekoratívnej kozmetiky, o ich zložení, použití a účinkoch. Získa poznatky o druhoch vlasov na ľudskom tele, zloženie a stavbu vlasu, jeho fyzikálne a chemické vlastnosti. Zistí, čo spôsobuje farbu a lesk vlasov, čo zapríčiňuje poškodenie a choroby vlasov. Žiak nadobudne vedomosti o surovinách, prípravkoch, ich zložení a skladovaní. Oboznámi sa s účinnými látkami v prípravkoch vlasovej, pleťovej, telovej a dekoratívnej kozmetiky. Získa vedomosti o prípravkoch na starostlivosť o pleť, vlasy, telo, osobnú hygienu, o prípravkoch na rôzne typy líčenia, na depiláciu, manikúru a pedikúru. Žiak ďalej nadobudne poznatky a schopnosť orientovať sa na trhu s prípravkami vlasovej, pleťovej, telovej a dekoratívnej kozmetiky. Obsah učiva je záro-

veľ dôležitou prípravou žiaka pre ďalšie odborné predmety ako kadernícka technológia, kozmetická technológia a odborný výcvik, kde má význam najmä pre pochopenie pracovných postupov.

Kozmetická technológia

Kozmetická technológia poskytne žiakovi teoretické vedomosti o technikách vykonávania kozmetických úkonov, o využití kozmetických prípravkov a prístrojov pri jednotlivých kozmetických úkonoch. Žiak získa poznatky o vykonávaní kozmetickej starostlivosti s dodržiavaním hygieny a bezpečnosti práce. Oboznámi sa so základnými kozmetickými úkonmi, s odborným posúdením pleti, s ošetrovaním jednotlivých typov pleti, postupom a spôsobom úpravy obočia a rias. Získa vedomosti o maskách a zábaloch, ich použití na jednotlivé typy pleti, o depilácii a epilácii. Obsah učiva je v značnej miere zameraný na úpravu tváre rôznymi technikami líčenia, na starostlivosť o ruky, nohy a telo. Žiak sa oboznámi so starostlivosťou o ruky a rôznymi metódami dekorácie a lakovania nechtov. V predmete kozmetická technológia je dôležité využitie poznatkov z predmetov zdravoveda, materiály a odborný výcvik.

Kadernícka technológia

Učivo poskytuje žiakovi teoretické vedomosti o technikách vykonávania kaderníckych úkonov, o využití prípravkov vlasovej kozmetiky a prístrojov na vykonanie jednotlivých kaderníckych úkonov. Obsah je zameraný na teoretické vedomosti o pracovisku kaderníka, použití a údržbe náradia a pomôcok, bezpečnosti pri práci a hygiene. Žiak sa oboznámi s podstatným obsahom kaderníckej technológie a získa vedomosti zamerané na technologické postupy kaderníckych úkonov zameraných na starostlivosť o vlasy a ich úpravu. Žiak sa naučí postupy práce umývania a ošetrovania vlasov, postupy techník vodovej ondulácie, ondulácii železom, strihania vlasov, chemickej preparácie, odfarbovania a farbenia vlasov, vytvorenia a použitia vlasového doplnku. Žiak získa vedomosti o historických, módných, spoločenských a náročných účesoch. Naučí sa vyjadrovať odbornou terminológiou.

Výtvarná príprava

Obsah učiva je zameraný na zvládnutie maliarskeho prejavu. Žiak sa naučí poznať proporcie medzi jednotlivými tvárovými časťami (nos, ústa, oči), správne miešať a používať farby na vytváranie harmonického celku pri výtvarných štúdiách a návrhoch. Na základe módných strihov, materiálov, doplnkov, účesov a líčenia žiak určí jednotlivé vývinové obdobia módy. Osvojí si znalosti o divadelnom umení v súvislosti s navrhovaním účesov, líčenia a úpravy tváre nielen pre filmových a divadelných hrdinov, ale aj pre zvieracie a rozprávkové bytosti. Žiak získa základné vedomosti z líčenia, divadelného líčenia, vizážistiky, osvojí si potrebné kresliace zručnosti, získa vedomosti o správnom kreslení náčrtov a schém vlasov, účesov, dekoratívneho líčenia, pracovných postupov a detailov, o grafickom znázorňovaní tvorivých myšlienok.

Psychológia

Učivo obsahuje poznatky o psychickom prežívaní, základných psychických procesoch a emocionálnom prežívaní. Venuje sa štruktúre osobnosti, jednotlivjej typológii z hľadiska temperamentu či telesnej konštitúcie, príčinám vzniku jednotlivých charakterových vlastností. V rámci schopností je zdôraznená emocionálna inteligencia, obsahuje základné vedomosti o jednotlivých vývinových obdobiach psychiky dieťaťa s dôrazom na špecifický prístup zo strany pracovníka služieb k dieťaťu či mladému človeku. Žiak získa základné informácie o sociálnych skupinách, dynamike sociálnej skupiny, príčinách sociálnych konfliktov ako aj o zásadách ich riešenia. Dôraz je upriameňovaný na znalosť sociálnej komunikácie, schopnosť približne rozumieť prejavom neverbálnej komunikácie. Obsah učiva vedie žiaka k tomu, aby základné komunikačné spôsobilosti a personálne vzťahy budoval na základe tolerancie. Žiak získa a osvojí si teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti práce so zákazníkom.

PRAKTICKÁ PRÍPRAVA

Výkonové štandardy

Absolvent vie:

- aplikovať teoretické vedomosti v praxi,
- previesť techniky ošetrovania vlasov a vlasovej pokožky,
- použiť elektrické prístroje pri úprave vlasov,
- bezpečne manipulovať s prístrojmi a náradím,

- zabezpečovať bežnú údržbu používaných pracovných prostriedkov,
- zabezpečovať čistenie a dezinfekciu náradia a pomôcok,
- dodržiavať technologické postupy kaderníckych, kozmetických úkonov a postupov dekoratívneho líčenia,
- vykonať techniky vodovej ondulácie,
- vykonať techniky preparácie vlasov,
- vykonať techniky strihania vlasov,
- vykonať farbenie, odfarbovanie a melírovanie vlasov,
- vykonať techniky náročnej účesovej tvorby,
- vykonať povrchové čistenie pleti a peeling,
- aplikovať rôzne druhy líčenia s korekciou tváre na základe estetického cítenia a módných trendov,
- aplikovať techniky zdobenia tváre a tela,
- vykonať estetickú úpravu nechtov,
- poskytnúť poradenstvo v starostlivosti o vlasy, pleť a ruky,
- vykonať typológiu pleti,
- pracovať s výpočtovou technikou,
- citlivo a taktne komunikovať s ľuďmi,
- odhadnúť typ zákazníka,
- dodržiavať a pracovať podľa hygienických zásad a zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci v súlade s hygienickými a všeobecnými predpismi daných pre kadernícke prevádzky,
- zvoliť a aplikovať správne technologické postupy práce,
- vykonať objednanie, prebranie a vydávania tovaru,
- vykonať vedenie a evidenciu dokladov používaných v prevádzke a vybavovať reklamácie,
- pracovať s registračnou pokladňou, inkasovať a robiť vyúčtovanie,
- získavať ďalších zákazníkov a reprezentovať kadernícku prevádzku,
- uplatňovať progresívne trendy v odbore,
- použiť zásady spoločenského správania a vystupovania, pri prezentácii osobnosti kaderníka,
- dodržiavať všeobecné predpisy platné pre kadernícke prevádzky.

Obsahové štandardy

Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci

Učivo je zamerané na základné smernice a predpisy o bezpečnosti a hygiene pri práci, čistenie a dezinfekciu náradia a pomôcok, požiadavky na bielizeň, charakterizuje dekontamináciu v prevádzkarni. Žiak sa učí spôsobom ochrany zdravia pri práci, bezpečnej manipulácii s prístrojmi a náradím, o najčastejších príčinách vzniku pracovných úrazov, predchádzaniu ich vzniku v beauty službách a základom prvej pomoci.

Prevádzka v beauty službách

Obsah učiva sa zameriava na prípravu pracoviska pred začatím prevádzky, na jednotlivé pracovné činnosti počas prevádzky a na pracovné činnosti nevyhnutné po ukončení prevádzky.

Prístroje a zariadenia v prevádzkach beauty služieb

Učivo sa zameriava na nácvik obsluhy a údržby pracovných prístrojov, náradí a zariadení. Žiak sa učí základným povinnostiam pri používaní a údržbe elektrických prístrojov s dôrazom na bezpečnosť pri manipulácii s nimi.

Kadernícke a vizážistické služby

Obsah učiva sa zameriava najmä na technologické postupy a techniky pri vykonávaní kaderníckych úkonov, základných kozmetických úkonov a postupov dekoratívneho líčenia. Žiak si prakticky nacvičuje manipuláciu s prístrojovým, nástrojovým a materiálovým vybavením prevádzky. Žiak absolvuje praktický nácvik technologických postupov kaderníckych, základných kozmetických úkonov a postupov dekoratívneho líčenia.

Základy spoločenského správania

Obsah učiva sa zameriava na pravidlá spoločenského správania sa, na odhadnutie typu zákazníka, psychologický rozhovor so zákazníkom, spávanie sa k nemu a na vhodnú komunikáciu so zákazníkom a kolegami.

Administratívne práce v prevádzke

Učivo sa zameriava na nácvik objednávania, preberania a vydávania tovaru, vedenie evidencie dokladov používaných v prevádzke, nácvik vybavovania reklamácie. Žiak si prehĺbuje zručnosti v práci s výpočtovou technikou. Naučí sa pracovať a manipulovať s registračnou pokladňou a vedným jej povinnej evidencie.

3. V časti Prílohová časť sa na s. 337 – 346 vypúšťajú prílohy: Príloha 1 „Vymedzenie pojmov v štátnom vzdelávacom programe“ a Príloha 2 „Odporúčané postupy na kontrolu a hodnotenie žiakov.“ Doterajšia Príloha 3 sa označuje ako časť 26. Doterajšia Príloha 4 sa označuje ako Príloha 1.

V časti 26 „Odporúčané zásady pre tvorbu školského vzdelávacieho programu“ sa na s. 348 text v znení:

„Hoci tvorba ŠkVP je v plnej kompetencii riaditeľa školy, konečné **schválenie ŠkVP** musí prebiehať aj na regionálnej úrovni zriaďovateľom v zmysle všeobecne záväzných právnych predpisov. Po schválení ŠkVP úradom samosprávneho kraja musí byť tento dokument **prístupný verejnosti na www stránkach školy.**“

Nahrádza textom

„Školský vzdelávací program vydáva riaditeľ školy po prerokovaní v pedagogickej rade školy a v rade školy a zverejní ho na verejne prístupnom mieste.“.

4. **V Dodatku č. 2 pre skupinu študijných a učebných odborov 62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II,** v časti „Vzorový učebný plán a vzorové učebné osnovy pre študijný odbor pre študijný odbor 6445 K kuchár“ sa na s. 181 sa tabuľková časť vzorového učebného plánu nahrádza aktualizovaným vzorovým učebným plánom v znení:

„1 VZOROVÝ UČEBNÝ PLÁN

Kód a názov študijného odboru	6445 K kuchár				
Forma štúdia	denná				
Vyučovaci jazyk	slovenský				
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Týždenný počet vyučovacích hodín				
	1.	2.	3.	4.	Spolu
TEORETICKÉ VYUČOVANIE	17	17	17	17,5	68,5
Všeobecno-vzdelávacie predmety	11	11	10	9	41
slovenský jazyk a literatúra e)	3	3	3	3	12
cudzí jazyk d), f)	3	3	3	3	12
etická výchova/náboženská výchova g)	1	1			2
občianska náuka		1			1
dejepis			1		1
chémia	0,5	0,5	0,5	0,5	2
matematika	1,5	1,5	1,5	1,5	6
informatika h)	1				1
telesná a športová výchova d)	1	1	1	1	4
Odborné predmety	6	6	7	8,5	27,5
ekonomika	1	2	2	2	7
svet práce				0,5	0,5
manažment a marketing			1	1	2
účtovníctvo j)			1,5	1	2,5
potraviny a výživa	2	1	0,5	1	4,5
technológia	2	2	1,5	1	6,5
administratíva a korešpondencia j)		1	0,5		1,5
aplikovaná informatika h)				1	1
medzinárodná gastronómia				1	1
technika obsluhy a služieb j)	1				1
PRAKTICKÉ VYUČOVANIE	15	17,5	17,5	17,5	67,5
Odborný výcvik h)	15	17,5	17,5	17,5	67,5
Spolu	32	34,5	34,5	35	136

5. V Dodatku č. 2 pre skupinu študijných a učebných odborov 62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II, v časti „Vzorový učebný plán a vzorové učebné osnovy pre študijný odbor pre študijný odbor 6445 K kuchár“ sa na s. 181 poznámok nahrádza aktualizovaným textom v znení:

„1.1 Poznámky k vzorovému učebnému plánu pre 4-ročný študijný odbor 6445 K kuchár:

- 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 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 všeobecno-vzdelávacích 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) Trieda sa na dvoch hodinách v týždni za celé štúdium delí na skupiny pri minimálnom počte 24 žiakov.
- f) Vyučuje sa jeden z cudzích jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky.
- g) 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.
- h) Trieda sa delí na skupiny, maximálny počet žiakov v skupine je 15.
- 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.
- j) Ak sa vyučovací hodina poskytuje formou praktických cvičení, trieda sa delí na skupiny s minimálnym počtom 8 žiakov v skupine.“.

**MINISTERSTVO ŠKOLSTVA, VEDY, VÝSKUMU A ŠPORTU
SLOVENSKEJ REPUBLIKY**



**VZOROVÝ UČEBNÝ PLÁN A VZOROVÉ
UČEBNÉ OSNOVY**

**pre
študijný odbor**

6444 K čašník, servírka

Názov: **Vzorový učebný plán a vzorové učebné osnovy pre študijný odbor 6444 K čašník, servírka**

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

Spolupracujúca stavovská organizácia: Republiková únia zamestnávateľov v spolupráci s Asociáciou zamestnávateľských zväzov a združení Slovenskej republiky, Slovenskou obchodnou a priemyselnou komorou a Slovenskou živnostenskou komorou

Riešitelia: PaedDr. Peter Solárik
Štátny inštitút odborného vzdelávania

Ing. Elena Šoltésová
Hotelová akadémia Otta Brucknera, MUDr. Alexandra 29, Kežmarok

Ing. Drahomíra Štepanayová
Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu, Zdravotnícka 3, Nové Zámky

Mgr. (FH) Radúz Dula
Zväz hotelov a reštaurácií SR, Bajkalská 25, Bratislava

© Štátny inštitút odborného vzdelávania

Obsah

1	VZOROVÝ UČEBNÝ PLÁN	14
1.1	Poznámky k vzorovému učebnému plánu pre 4-ročný študijný odbor 6444 K čašník, servírka	14
1.2	Prehľad využitia týždňov	15
2	VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY ODBORNÝCH PREDMETOV	16
2.1	EKONOMIKA	16
2.2	SVET PRÁCE	21
2.3	MANAŽMENT A MARKETING	22
2.4	ÚČTOVNÍCTVO	26
2.5	POTRAVINY A VÝŽIVA	28
2.6	TECHNOLÓGIA	33
2.7	ADMINISTRATÍVA A KOREŠPONDENCIA	37
2.8	APLIKOVANÁ INFORMATIKA	39
2.9	NÁUKA O NÁPOJOCH	41
2.10	TECHNIKA OBSLUHY A SLUŽIEB	43
2.11	SPOLOČENSKÁ KOMUNIKÁCIA	49
2.12	ODBORNÝ VÝCVIK	52

1 VZOROVÝ UČEBNÝ PLÁN

Kód a názov študijného odboru	6444 K čašník, servírka				
Forma štúdia	denná				
Vyučovacia jazyk	slovenský				
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Týždenný počet vyučovacích hodín				
	1.	2.	3.	4.	Spolu
TEORETICKÉ VYUČOVANIE	17	17	17	17,5	68,5
Všeobecno-vzdelávacie predmety	11	11	10	9	41
slovenský jazyk a literatúra e)	3	3	3	3	12
cudzí jazyk d), f)	3	3	3	3	12
etická výchova/náboženská výchova g)	1	1			2
občianska náuka		1			1
dejepis			1		1
chémia	0,5	0,5	0,5	0,5	2
matematika	1,5	1,5	1,5	1,5	6
informatika h)	1				1
telesná a športová výchova d)	1	1	1	1	4
Odborné predmety	6	6	7	8,5	27,5
ekonomika	1	2	2	2	7
svet práce				0,5	0,5
manažment a marketing			1	1	2
účtovníctvo j)			1,5	1	2,5
potraviny a výživa		1	0,5	1	2,5
technológia	2				2
administratíva a korešpondencia j)		1	0,5		1,5
aplikovaná informatika h)				1	1
náuka o nápojoch				1	1
technika obsluhy a služieb j)	2	2	1,5	1	6,5
spoločenská komunikácia	1				1
PRAKTICKÉ VYUČOVANIE	15	17,5	17,5	17,5	67,5
Odborný výcvik h)	15	17,5	17,5	17,5	67,5
Spolu	32	34,5	34,5	35	136

1.1 Poznámky k vzorovému učebnému plánu pre 4-ročný študijný odbor 6444 K čašník, servírka:

- 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 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 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) Trieda sa na dvoch hodinách v týždni za celé štúdium delí na skupiny pri minimálnom počte 24 žiakov.
- f) Vyučuje sa jeden z cudzích jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky.
- g) 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.
- h) Trieda sa delí na skupiny, maximálny počet žiakov v skupine je 15.
- 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.
- j) Ak sa vyučovacia hodina poskytuje formou praktických cvičení, trieda sa delí na skupiny s minimálnym počtom 8 žiakov v skupine.

1.2 Prehľad využitia týždňov:

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

2 VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY ODBORNÝCH PREDMETOV

2.1 EKONOMIKA

Forma štúdia	denná
Vyučovacia jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
<p>Predmet ekonomika je odborným vyučovacím predmetom poskytujúcim žiakovi základné vedomosti, ekonomické informácie a kognitívne zručnosti nevyhnutné pre štúdium ďalších odborných ekonomických predmetov. Žiak si obohatí slovnú zásobu o odborné ekonomické pojmy a rozvíja ekonomické myslenie.</p> <p>Obsahom učiva sú: základné ekonomické pojmy, trh, fungovanie trhového mechanizmu, podnikanie, podnik a jeho činnosti, vecná a ekonomická stránka činnosti podniku, (zásobovacia, výrobná, odbytová a ubytovacia), platobný styk financovanie a investovanie kapitálu, daňová sústava, banky, odmeňovanie zamestnancov, sociálne zabezpečenie, zdravotné poistenie, finančný trh, cenné papiere, makroekonómia, ekonomická úloha štátu, medzinárodná ekonomická integrácia. Na učivo predmetu obsahovo a logicky nadväzuje štúdium ďalších predmetov v učebnom pláne – administratíva a korešpondencia, účtovníctvo, manažment a marketing, svet práce.</p> <p>Výučba prebieha štyri roky s dotáciou 1 hodiny týždenne v 1.ročníku a 2 hodiny v 2., 3. a 4. ročníku vrátane cvičení. Výučba predmetu sa realizuje v triede.</p>	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
<p>Cieľom vyučovacieho predmetu ekonomika v študijnom odbore 6444 K čašník, servírka je umožniť základné odborné poznatky o ekonomických pojmoch a vzťahoch. Sprostredkovať žiakom potrebné vedomosti, zručnosti a spôsobilosti, pomocou ktorých získajú základnú orientáciu vo fungovaní ekonomického systému spoločností. Žiaci budú zároveň schopní narábať so základnými ekonomickými kategóriami, pojmami, procesmi a javmi, s ktorými sa budú stretávať v každodennom živote. Ekonomika má významnú úlohu v procese prípravy žiaka nielen na získanie ekonomických poznatkov ale aj určitých zručností a postojov, ktoré sa týkajú ekonomického života spoločnosti i každodenného života občana v nej, aby získali praktické zručnosti spojené s využívaním ekonomických ukazovateľov a právnych noriem. Rovnako podporiť u žiakov zodpovedné správanie a etické rozhodovanie. Jedným zo základných cieľov je príprava takého absolventa, ktorý má nielen odborný profil, ale ktorý sa vďaka nemu dokáže úspešne presadiť na trhu práce i v živote.</p> <p>Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:</p> <ol style="list-style-type: none"><u>1. Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</u><ul style="list-style-type: none">- logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,- definovať svoje ciele a prognózy,- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.<u>2. Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku</u><ul style="list-style-type: none">- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,- kriticky hodnotiť získané informácie,- pracovať s rôznymi pokročilejšími informačnými a komunikačnými technológiami.<u>3. Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách</u><ul style="list-style-type: none">- stanoviť priority cieľov,- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,- diskutovať konštruktívne, aktívne predkladať progresívne návrhy a pozorne počúvať druhých,- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,- predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce, bez zaujatosti posudzovať návrhy druhých.	

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Ekonomika	prvý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Základné ekonomické pojmy a systémy			12
1.1	Ekonomika a ekonomika		1
1.2	Ľudské potreby a ich uspokojovanie, statky, služby, zákon vzácnosti, alternatívne náklady		1
1.3	Deľba práce		1
1.4	Peniaze, ich vývoj, funkcie ilustrované na príklade riadenia osobných financií		2
1.5	Výroba, výrobné faktory, transformačný proces		1
1.6	Národné hospodárstvo, pojem, štruktúra, hranica produkčných možností		2
1.7	Reprodukčný proces		2
1.8	Typy ekonomík		1
1.9	Triáda ekonomických problémov v rôznych ekonomických systémoch		1
2. Trh a trhový mechanizmus			13
2.1	Charakteristika trhu, typy trhov		2
2.2	Trhové subjekty		1
2.3	Trhový mechanizmus		1
2.4	Dopyt – činitele, krivka, zákon		2
2.5	Ponuka – činitele, krivka, zákon		2
2.6	Trhová rovnováha a nerovnováha		2
2.7	Elasticita dopytu		2
2.8	Konkurencia a monopol		1
3. Platobný styk			4
3.1	Hotovostný platobný styk		1
3.2	Bezhotovostný platobný styk		1
3.3	Kombinovaný platobný styk		1
3.4	Dokumenty v platobnom styku		1
4. Podnik a jeho činnosti			4
4.1	Podnikanie, charakteristika, znaky, predpoklady, subjekty podnikania		2
4.2	Konanie podnikateľských subjektov		1
4.3	Podnik, charakteristika, znaky podniku		1
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín

			za ročník
Ekonomika	druhý	2	66
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Podnik a jeho činnosti			9
1.1 Obchodný register			1
1.2 Založenie, vznik, zrušenie a zánik podniku			4
1.3 Členenie podnikov			4
2. Charakteristika subjektov podnikania			13
2.1 Podnik jednotlivca			4
2.2 Obchodné spoločnosti			8
2.3 Družstvo			1
3. Základné rozdelenie podnikových činností v hotelierstve a gastronómii			44
3.1 Zásobovanie			10
- charakteristika zásob v hotelierstve a gastronómii a ich členenie			
- spôsoby obstarania zásob			
- organizácia zásobovania a evidencia zásob			
- riadenie a plánovanie zásob, výpočet výšky zásob			
- inventúra a inventarizácia			
- časová norma zásob, normatív zásob			
- skladová prevádzka, členenie			
- pracovníci, funkcie skladovania			
- technické vybavenie skladov			
- hygienické požiadavky na skladovanie podľa systému HACCP			
3.2 Výroba			14
- osobitosti výroby v hotelových a gastronomických podnikoch			
- plánovanie výroby, výrobný plán a receptúry jedál			
- organizácia výrobného procesu			
- pracovné operácie vo výrobnom stredisku			
- pracovníci výrobného strediska			
- kontrola a evidencia vo výrobnom stredisku			
- technické vybavenie výrobného strediska			
- hygienické požiadavky na výrobu jedál podľa systému HACCP			
3.3 Odbyt			10
- definícia pohostinského odbytového strediska, funkcie, osobitosti odbytu v pohostinskom odbytovom stredisku,			
- pracovníci POS			
- rozbor ponukového lístka – praktické cvičenie			
- preberanie pokrmov z výrobného strediska, vyúčtova-			

nie konzumácie, spôsoby úhrady, kontrola správnosti tržieb		
- prevádzková hygiena v pohostinskom odbytovom stredisku – POS		
- výpočet vybraných gastronomických ukazovateľov (kapacita POS, obrátka, tržby na hosťa, stupeň obľúbenosti jedál)		
- spotrebiteľská výchova		
3.4	Ubytovacie činnosti	10
- charakteristika ubytovacieho zariadenia a ubytovacieho strediska		
- organizácia práce v US		
- pracovníci US		
- služby ubytovacích stredísk a ich členenie		
- starostlivosť o hosťa v US (rezervácia, príchod, pobyt, odchod hosťa)		
- prevádzková evidencia v US		
- finančná evidencia v US		
- technika ubytovacích služieb		
- technické vybavenie ubytovacieho strediska		
- hygienické požiadavky na ubytovacie služby		
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín
Ekonomika	 tretí	2
Názov tematického celku/Témy		Počet vyučovacích hodín
1. Cena a cenová politika		8
1.1 Ekonomická podstata ceny		1
1.2 Metódy tvorby ceny		2
1.3 Kalkulácie		2
1.4 Tvorba ceny v stravovacích zariadeniach		3
2. Ekonomická stránka činnosti podniku		32
2.2 Dlhodobý majetok		1
2.3 Financovanie obstarávania dlhodobého majetku		2
2.4 Obstarávanie dlhodobého majetku		1
2.5 Oceňovanie dlhodobého majetku		1
2.6 Odpisovanie dlhodobého hmotného a nehmotného majetku		3
2.7 Využívanie a obnova majetku		2
2.8 Vyradenie dlhodobého majetku		1
2.9 Zásoby		2
2.10 Krátkodobý finančný majetok		2
2.11 Krátkodobé pohľadávky		1
2.12 Evidencia majetku		2

2.13 Vlastné zdroje podniku			1
2.14 Cudzie zdroje podniku			1
2.15 Náklady, výdavky, výdaj, výkony podniku			2
2.16 Charakteristika nákladov podniku			2
2.17 Členenie nákladov			2
2.18 Charakteristika výnosov podniku			2
2.19 Členenie výnosov			2
2.20 Výsledok hospodárenia podniku			2
3. Odmeňovanie pracovníkov a poistenie			26
3.1 Mzda, mzdové formy			3
3.2 Doplnkové formy mzdy			1
3.3 Mzdové zvýhodnenia			1
3.4 Daňový bonus – práca so Zákonníkom práce			1
3.5 Výpočet čistej mzdy			4
3.6 Výpočet ceny práce zamestnanca			2
3.7 Sociálne poistenie			4
3.8 Štátne sociálne dávky			3
3.9 Systém štátnej sociálnej pomoci			3
3.10 Zdravotné poistenie			4
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Ekonomika	štvrtý	2	60
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Daňová sústava			35
1.1 Pojem a obsah daňovej sústavy			2
1.2 Daňová sústava a štátny rozpočet			2
1.3 Základné daňové pojmy			2
1.4 Daň z príjmov fyzických osôb – predmet dane			2
1.5 Príjmy zo závislej činnosti			2
1.6 Príjmy z podnikania			2
1.7 Ostatné príjmy			1
1.8 Príjmy oslobodené od dane			1
1.9 Nezdaniteľné časti základu dane			1
1.10 Vyberanie a platenie daní a preddavkov na daň			2
1.11 Cvičenie – daňové priznanie			4
1.12 Daň z príjmov právnických osôb – subjekt, predmet a základ dane			4
1.13 Daň z nehnuteľností			2
1.14 Ostatné miestne dane			2
1.15 Daň z pridanej hodnoty			4
1.16 Spotrebné dane			2
2. Finančný trh a banková sústava			18

2.1	Finančné trhy /poisťovníctvo/	3
2.2	Banková sústava v SR	2
2.3	Národná banka SR, jej organizácia a ciele	2
2.4	Európska centrálna banka	2
2.5	Obchodné banky	2
2.6	Pasívne bankové operácie obchodných bánk	3
2.7	Aktívne bankové operácie obchodných bánk	4
3. Svetové hospodárstvo a medzinárodné ekonomické vzťahy		7
3.1	Globalizácia vo svetovom hospodárstve	1
3.2	Európska únia	2
3.3	Inštitúcie EÚ	2
3.4	Vnútrotný trh EÚ /voľný pohyb tovarov.../	2

2.2 SVET PRÁCE

Forma štúdia	denná
Vyučovacia jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
<p>Predmet svet práce žiakom poskytne základné vedomosti o formách a nástrojoch politiky zamestnanosti a trhu práce, naučia sa základnej orientácii na pracovnom trhu. Predmet vedie žiakov k aktívnemu a efektívnemu postupu pri hľadaní pracovného miesta po ukončení strednej školy.</p> <p>Žiaci sa oboznámia s rôznymi spôsobmi a zásadami pri hľadaní zamestnania – prostredníctvom služieb zamestnanosti (sprostredkovateľské a poradenské služby), orientácie v inzerátoch a hľadania cez internet. Naučia sa písať motivačný list, štruktúrovaný životopis, správne sa prezentovať u perspektívneho zamestnávateľa. Osvoja si komunikačné zručnosti, ktoré budú potrebné pri hľadaní zamestnania. Naučia sa o sebe uvažovať ako o budúcom účastníkovi trhu práce.</p> <p>Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku je 0,5 hodiny. Výučba sa realizuje v 4. ročníku.</p> <p>Obsah učiva je možné doplniť aktivizujúcimi formami výučby, cez spoluprácu s úradmi práce, sociálnych vecí a rodiny, účasťou na burzách práce, návštevou informačno-poradenských stredísk.</p>	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
<p>Cieľom vyučovacieho predmetu svet práce v študijnom odbore 6444 K čašník, servírka je umožniť získať žiakom odborné teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti pracovnoprávných vzťahov a trhu práce, spoločenských kontaktoch, spoločenského správania sa ako aj etického rozhodovania sa. Poskytnúť žiakom možnosť využívať a aplikovať poznatky z iných predmetov, formovať ich logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné v ďalšom vzdelávaní a v pracovných aktivitách, aby sa úspešne presadili na trhu práce.</p> <p>Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:</p> <ol style="list-style-type: none"> Spôsobilosť konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote <ul style="list-style-type: none"> - logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia, - porovnať formálne a neformálne 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, popísať svoje povinnosti, záujmy, obmedzenia a potreby, - definovať svoje ciele a prognózy. Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku 	

- vyjadrovať sa správne v materinskom jazyku v písomnej a v hovorenej forme,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou.

3. Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

- diskutovať konštruktívne, aktívne predkladať progresívne návrhy a pozorne počúvať druhých,
- prejavíť empatiu a sebareflexiu,
- stanoviť priority cieľov,
- určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobějších súvislostiach, kritériá pre voľbu konečného optimálneho riešenia,
- 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
Svet práce	štvrtý	0,5	15
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Voľba povolania			5
1.1 Zdroje profesijných informácií			1
1.2 Prostriedky masovej komunikácie			1
1.3 Informácie o sebe			1
1.4 Stratégia profesijného rozhodovania			1
1.5 Tradičný a netradičný spôsob hľadania zamestnania			1
2. Hľadanie zamestnania			5
2.1 Inzeráty – signály trhu práce			1
2.2 Písomné materiály uchádzača o zamestnanie			1
2.3 Spôsoby prezentácie uchádzača o zamestnanie			2
2.4 Prvý dojem, prijímací protokol, konkurz			1
3. Trh práce			5
3.1 Situácia na trhu práce – aktívne a pasívne opatrenia			1
3.2 Politika zamestnanosti			1
3.3 Zamestnávanie znevýhodnených skupín			1
3.4 Postavenie absolventov škôl			1
3.5 Problémy trhu práce			1

2.3 MANAŽMENT A MARKETING

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Učivo predmetu manažment a marketing je zamerané na získanie vedomostí zo základov manažmentu a marketingu. Zaoberá sa definíciou a vysvetlením základných pojmov, historickým vývojom manažmentu, žiaci získajú prehľad o základných manažérskych funkciách, strategickom myslení	

v manažmente, manažmente ľudských zdrojov. V marketingu žiaci získajú vedomosti o marketingovom prostredí, marketingovom informačnom systéme, ako aj o nákupnom správaní spotrebiteľa a možnostiach vhodnej stimulácie správania sa spotrebiteľa na trhu tak, aby bolo v súlade so záujmami podnikania. Naučia sa analyzovať trh, segmentovať trh podľa rôznych kritérií, nájsť cieľovú skupinu zákazníkov a k nej určiť zodpovedajúci marketingový mix, teda vhodný produkt, primeranú cenu, správnu propagáciu a spôsob distribúcie. Predmet rozvíja podnikateľské myslenie žiakov. Pri výbere učiva je zohľadnená jeho aplikácia v ďalších odborných predmetoch a vymedzená dotácia, s prihliadnutím na proporcionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov. Predmet sprostredkuje žiakom reálny a praktický pohľad na proces riadenia a osobitosti trhu.

Obsah učiva sleduje rozvoj myslenia žiakov v celom priereze trhu a ďalších subjektov, ktoré na ňom pôsobia. Predmet je 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, ktorý je podkladom k maturitnej skúške.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehľbovania a systematizácie poznatkov je aj riešenie problémových úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov. Výučba prebieha v treťom ročníku s dotáciou 1 hodina a vo štvrtom ročníku s dotáciou 1 hodina týždenne. Výučba sa realizuje v triede.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu manažment a marketing v študijnom odbore 6444 K čašník, servírka je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o obchode, službách a marketingu, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní a občianskom živote. Žiaci získajú poznatky o činnostiach v obchode, službách a prácach v marketingových oddeleniach.

Vo vyučovacom predmete manažment a marketing si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledujúce kľúčové kompetencie:

1. 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.
2. Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku:
 - vyjadrovať sa správne v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
 - identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
 - hodnotiť kriticky získané informácie,
 - overovať a interpretovať získané údaje,
 - pracovať s elektronickou poštou.
3. Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách:
 - prejavovať empatiu a sebareflexiu,
 - stanoviť priority cieľov,
 - prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
 - diskutovať konštruktívne, aktívne predkladať progresívne návrhy 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
Manažment a marketing	 tretí	 1	 33

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
1. Úvod do štúdia manažmentu	3
1.1 Podstata a obsah manažmentu	1
1.2 Vývoj manažmentu	1
1.3 Manažment ako proces	1
2. Plánovanie	3
2.1 Podstata plánovania	1
2.2 Druhy plánov	1
2.3 Postup tvorby plánov	1
3. Strategické myslenie, postavenie stratégie a taktiky v podnikaní	13
3.1 Stratégia a taktika – vysvetlenie pojmov	1
3.2 Fázy strategického manažmentu	1
3.3 Prostredie podniku	1
3.4 SWOT analýza ako súčasť plánovania	1
3.5 Základné typy stratégií	1
3.6 Stratégie rastu z hľadiska marketingu	1
3.7 Základné typy konkurenčných stratégií	1
3.8 BCG portfóliová matica	1
3.9 Vízia, poslanie podniku, strategické ciele	1
3.10 Podnikateľský plán	1
3.11 Tvorba projektu – štruktúra, aplikácia poznatkov do projektu	3
4. Organizovanie	4
4.1 Podstata organizovania	1
4.2 Centralizácia, decentralizácia, právomoc a zodpovednosť	1
4.3 Organizačné štruktúry	1
4.4 Aplikácia poznatkov do projektu	1
5. Rozhodovanie	4
5.1 Podstata a predpoklady rozhodovania	1
5.2 Fázy rozhodovacieho procesu, druhy rozhodovacích procesov, zásady správneho rozhodovania	1
5.3 Štýly rozhodovania – cvičenie	1
5.4 Metódy rozhodovania – cvičenie	1
6. Kontrola	3
6.1 Podstata procesu kontroly	1
6.2 Nástroje kontroly	1
6.3 Systém kontroly v podniku	1
7. Vedenie ľudí	3
7.1 Manažéri ako osobitná kategória pracovníkov	1
7.2 Vedenie ľudí	1
7.3 Základné štýly vedenia ľudí	1

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Manažment a marketing	štvrtý	1	30
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Manažment ľudských zdrojov			5
1.1 Personálne plánovanie			1
1.2 Fond pracovného času			1
1.3 Stanovenie potreby zamestnancov			1
1.4 Získavanie a výber pracovníkov			1
1.5 Motivácia a hodnotenie zamestnancov			1
2. Úvod do marketingu			3
2.1 Marketing – pojem, vznik, cieľ			1
2.2 Podnikateľské koncepcie			1
2.3 Marketingové prostredie podniku			1
3. Marketingový mix			2
3.1 Nástroje marketingového mixu – 4P			1
3.2 Marketingový mix v službách CR – 8P			1
4. Marketingový výskum a marketingový informačný systém			5
4.1 Podstata marketingového informačného systému a zdroje získavania informácií			1
4.2 Primárny výskum , sekundárny výskum			1
4.3 Metódy zberu informácií			1
4.4 Dotazník, štruktúra, metodika zostavenia			1
4.5 Cvičenie – Tvorba dotazníka – aplikácia poznatkov do projektu			1
5. Segmentácia			2
5.1 Segmentácia trhu – vymedzenie pojmu, význam, kritériá			1
5.2 Tvorba segmentov, cieľového trhu, viacúrovňová segmentácia			1
6. Produkt			5
6.1 Produkt – klasifikácia, vlastnosti			1
6.2 Užitočnosť produktu			1
6.3 Značka, logo produktu			1
6.4 Balenie produktu, tvorba balíkov			1
6.5 Cvičenie – aplikácia poznatkov do projektu			1
7. Cena a cenotvorná stratégia			4
7.1 Cena ako nástroj marketingu			1
7.2 Cenové stratégie, typy cenových stratégií			1

7.3	Cenová diferenciácia	1
7.4	Cvičenie – aplikácia poznatkov do projektu	1
8. Distribúcia – predajné techniky		2
8.1	Priame odbytové kanály, výhody, nevýhody	1
8.2	Nepriame odbytové kanály, výhody, nevýhody	1
9. Komunikácia v marketingu		2
9.1	Propagačný mix: reklama, podpora predaja, Public relations, osobný predaj	1
9.2	Cvičenie – aplikácia poznatkov do projektu	1

2.4 ÚČTOVNÍCTVO

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
<p>Učivo predmetu účtovníctvo je zamerané hlavne na základné a trvalé poznatky, umožňujúce operatívnu adaptabilitu v meniacich sa ekonomických podmienkach. Žiak sa oboznámi s významom a právnou úpravou účtovníctva. Získa vedomosti o majetku, jeho zložení a zdrojoch jeho krytia. Žiak sa naučí základom podvojného účtovníctva a oboznamuje sa s dokumentáciou účtovných prípadov obehom dokladov, účtovnými zápsmi a účtovnými príkladmi, účtovnou osnovou a rozvrhom, účtovaním o peniazoch, pohľadávkach a záväzkoch.</p> <p>Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získavajú pri štúdiu v tomto predmete úzko nadväzujú na učivo predmetu Ekonomika.</p> <p>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.</p> <p>Výučba prebieha v 3. a 4. ročníku. Žiaci získajú základné poznatky z problematiky vedenia účtovníctva. Získajú tak ucelený prehľad o možnostiach vedenia evidencie účtovnej jednotky.</p> <p>Výučba smeruje k tomu, aby žiaci pracovali poctivo, svedomite a presne, nepodliehali korupcii, či neprevádzali nelegálne podvody s financiami a nepoškodzovali zamestnávateľa.</p>	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
<p>Cieľom vyučovacieho predmetu účtovníctvo v študijnom odbore 6444 K čašník, servírka 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, pri praktickej aplikácii vykonávania účtovníckych prác v malých a stredných podnikoch. Učivo účtovníctva poskytuje žiakovi vedomosti o náležitostiach a obehu základných účtovných dokladov, žiaci získajú zručnosti pri ich vyhotovovaní. Naučia sa kľúčové pojmy jednoduchého a podvojného účtovníctva, porozumieť kolobehu majetku, hospodárskym operáciám a účtovným prípadom. Pochopia princíp finančného hospodárenia firmy.</p> <p>Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:</p> <ol style="list-style-type: none"> <u>Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</u> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <u>Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku</u> 	

- vyjadrovať sa správne v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- hodnotiť kriticky získané informácie,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou,
- pracovať s rôznymi pokročilejšími informačnými a komunikačnými technológiami.

3. Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

- prejavíť empatiu a sebareflexiu,
- stanoviť priority cieľov,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobějších súvislostiach, kritériá pre voľbu konečného optimálneho riešenia
- 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
Účtovníctvo	tretí	1,5	49,5
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Úvod do účtovníctva			5
1.1 Úvodná hodina – podstata, história účtovníctva a jeho právna úprava			1
1.2 Základné pojmy účtovníctva			2
1.3 Úlohy účtovníctva, účtovný informačný systém			2
2. Majetok a jeho zdroje krytia			6
2.1 Formy a zloženie majetku - aktíva			2
2.2 Zdroje krytia majetku – pasíva			2
2.3 Inventúra a inventarizácia - význam, postup, druhy			2
3. Základy podvojného účtovníctva			28,5
3.1 Súvaha – obsah, druhy, zostavenie súvahy			3
3.2 Kolobeh majetku a hospodárske operácie			1
3.3 Súvaha v pohybe, zmeny súvahových stavov			3
3.4 Účet a jeho podstata, sústava účtov			1
3.5 Vznik súvahových účtov			2
3.6 Rámcová účtová osnova pre podnikateľov a účtový rozvrh			1
3.7 Účtovanie na súvahových účtoch			4
3.8 Uzatváranie účtov			3,5
3.9 Účtovanie nákladov a výnosov			4
3.10 Zisťovanie a účtovanie výsledku hospodárenia			4
3.11 Základné zásady účtovania v podvojnnej sústave účtovníctva			2
4. Dokumentácia účtovných prípadov			5

4.1	Podstata účtovnej dokumentácie		1
4.2	Funkcie, druhy a náležitosti účtovných dokladov		1
4.3	Vyhotovenie dokladov – cvičenie		2
4.4	Spracovanie a obeh účtovných dokladov		1
5. Účtovné zápisy a knihy			5
5.1	Účtovné zápisy, hlavná kniha		1
5.2	Syntetická a analytická evidencia		1
5.3	Denník		1
5.4	Opravy chybných zápisov		1
5.5	Kontrola správnosti účtovných zápisov		1
	Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín
	Účtovníctvo	štvrtý	1
	Názov tematického celku/Témy		Počet vyučovacích hodín
	1. Opakovanie učiva zo základov účtovníctva		2
	1.1	Súhrnné cvičenie zo základov podvojného účtovníctva	2
	2. Účtovanie na finančných účtoch		13
	2.1	Účtovanie o peniazoch v hotovosti	3
	2.2	Účtovanie o ceninách	2
	2.3	Účtovanie o peniazoch na ceste	2
	2.4	Účtovanie o bankových účtoch	2
	2.5	Inventarizačné rozdiely v pokladni a v ceninách	2
	2.6	Účtovanie o krátkodobých bankových úveroch	2
	3. Zúčtovacie vzťahy		15
	3.1	Obsah účtovej triedy 3. Zúčtovacie vzťahy	2
	3.2	Zúčtovacie vzťahy z obchodného styku	1
	3.3	Účtovanie o pohľadávkach voči odberateľom, DPH na výstupe	2
	3.4	Účtovanie o záväzkoch voči dodávateľom, DPH na vstupe	2
	3.5	Účtovanie preddavkov v prevádzkovej oblasti	2
	3.6	Účtovanie miezd	6

2.5 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, vplyvu na ľudské zdravie, zásadách ich používania ako i správnej kombinácii. Žiaci získajú poznatky z oblasti osobnej a prevádzkovej hygieny, prípravy a úpravy spracovania potravín, vedomosti o činiteľoch, ktoré vplyvajú na kvalitu pokrmov pred tepelnou úpravou, počas tepelnej úpravy a zmeny, ku ktorým dochádza počas spracovania potravín a surovín. Získajú prehľad o skladovaní a priemyselnom spracovaní, ako i odbornej zručnosti pri príprave jedál. Súčasťou sú exkurzie do potravinárskych závodov, mliekarní, pekární, pivovarov, návšteva potravinárskych výstav, gastronomických výstav a veľtrhov. Tento predmet medzi predmetovo súvisí s predmetmi odborný výcvik, technológia a náuka o nápojoch.

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 výživová hodnota jednotlivých druhov potravín, možnosti ich kombinácie 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 6444 K čašníka, servírka je poskytnúť žiakovi súbor vedomostí, zručností a kompetencií 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 žiakovi umožňujú:

1. Spôsobilosť konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote
 - reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
 - 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,
 - 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	druhý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Požívatiny			1
1.1 Potraviny, druhy a charakteristika potravín			1
2. Zloženie potravín			2
2.1 Živiny a ich potreba pre organizmus			1
2.2 Mikronutrienty a ich potreba pre organizmus			1

3. Akosť, uskladnenie, ošetrovanie, konzervovanie potravín	2
3.1 Akosť potravín, ošetrovanie a prevoz potravín	1
3.2 Uskladnenie a konzervovanie potravín	1
4. Hygiena pri práci s potravinami a OBPP	2
4.1 Základné zákony, legislatívne normy, Správna hygienická a výrobná prax	1
4.2 Ochrana zdravia a bezpečnosť pri práci	1
5. Hodnota potravín	2
5.1 Energetická hodnota potravín a jej výpočet	1
5.2 Výživová hodnota potravín	1
6. Obilniny	2
6.1 Stavba obilného zrna a zloženie	1
6.2 Druhy obilnín, použitie, skladovanie	1
7. Mlynské výrobky	3
7.1 Mletie obilia	1
7.2 Druhy mlynských výrobkov, použitie, skladovanie	1
7.3 Cestoviny	1
8. Pekárske výrobky	3
8.1 Chlieb, pečivo	1
8.2 Jemné pečivo, trvanlivé pečivo	1
8.3 Ostatné pekárske výrobky, špeciálne výrobky z obilia,	1
9. Sladidlá	1
9.1 9.1 Cukor, med a náhradné sladidlá	1
10. Ovocie	2
10.1 Zloženie ovocia a jeho rozdelenie	1
10.2 Druhy ovocia a výrobky z ovocia	1
11. Zelenina	2
11.1 Zloženie zeleniny a jej rozdelenie	1
11.2 Druhy zeleniny a výrobky zo zeleniny	1
12. Zemiaky, strukoviny, huby	6
12.1 Zloženie zemiakov, rozdelenie a druhy zemiakov	1
12.2 Skladovanie zemiakov a výrobky zo zemiakov	1
12.3 Zloženie strukovín a rozdelenie	1
12.4 Druhy strukovín, skladovanie a výrobky zo strukovín	1
12.5 Zloženie húb a ich rozdelenie	1
12.6 Výrobky z húb a nebezpečenstvo otravy hubami	1
13. Pochutiny	3
13.1 Koreniny, druhy korenín a skladovanie	1

13.2 Chyby korenia a koreninové zmesi			1
13.3 Povzbudivé pochutiny, káva, čaj, kakao			1
14. Vajcia			2
14.1 Zloženie vajec, triedenie vajec			1
14.2 Kvalita vajec, výrobky z vajec			1
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Potraviny a výživa	 tretí	0,5	16,5
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Mlieko a mliečne výrobky			3
1.1 Zloženie mlieka, úprava mlieka, druhy mlieka			1
1.2 Kyslomliečne výrobky			1
1.3 Syry, maslo			1
2. Tuky			2
2.1 Živočíšne tuky a výrobky			1
2.2 Rastlinné tuky a výrobky			1
3. Mäso			3
3.1 Zloženie, akosť, zrenie mäsa, skladovanie a označenie			1
3.2 Hovädzie mäso, teľacie mäso a vnútornosti			1
3.3 Ostatné druhy jatočného mäsa a vnútornosti			1
4. Mäsové výrobky, konzervy, hydínové mäso			1
4.1 Zloženie hydínového mäsa, triedenie hydiny a trhová úprava hydiny			1
5. Zverina			1
5.1 Zverina			1
6. Ryby, kôrovce, lastúrniky, mäkkýše, obojživelníky			2
6.1 Ryby, zloženie rybieho mäsa, sladkovodné, morské ryby a výrobky z nich			1
6.2 Kôrovce, lastúrniky, mäkkýše, obojživelníky			1
7. Základné pravidlá hygieny			4,5
7.1 Všeobecná hygiena, osobná hygiena, hygiena a sanitácia pri práci s potravinami			1
7.2 Alimentárne nákazy a otravy			1
7.3 Hygienické požiadavky na zriaďovanie a prevádzku zariadení spoločného stravovania			1
7.4 Hygienické požiadavky na výrobu, prípravu, podávanie pokrmov a nápojov			1,5

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Potraviny a výživa	štvrtý	1	30
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Nealkoholické nápoje			2
1.1 Pitná voda a minerálne vody			1
1.2 Priemyselne vyrábané nealkoholické nápoje			1
2. Alkoholické nápoje, kvasný priemysel			5
2.1 Pivo			1
2.2 Víno			1
2.3 Destiláty			1
2.4 Vplyv alkoholu na zdravie, nebezpečenstvo závislosti			1
2.5 Kvasný priemysel, ocot, kyselina citrónová			1
3. Zdravá výživa a zdravie			4
3.1 Zdravá výživa			1
3.2 Základné pojmy			1
3.3 Zásady zdravej výživy, potravinová pyramída			1
3.4 Význam zdravej výživy			1
4. Prídavné, pomocné a cudzorodé látky v potravinách			5
4.1 Prídavné a pomocné látky v potravinách			1
4.2 Cudzorodé látky v potravinách			1
4.3 Hodnotenie potravín			2
4.4 Nebezpečenstvo kontaminácie potravín			1
5. Racionálna výživa, alternatívne spôsoby stravovania, liečebná výživa			7
5.1 Racionálna výživa, správne stravovacie návyky			1
5.2 Vláknina vo výžive			1
5.3 Pitný režim			1
5.4 Vegetariánstvo			1
5.5 Význam a druhy diét			1
5.6 Stravovanie detí a mládeže			1
5.7 Stravovanie dospelých a starých ľudí			1
6. Poruchy príjmu potravy			1
6.1 Nevyvážená a nedostatočná výživa, anorexia, bulímia			1
7. Vplyv potravy na vznik civilizačných ochorení			3
7.1 Srdcovocievne ochorenia a prevencia			1
7.2 Obezita a prevencia			1
7.3 Rakovina a prevencia			1

8. Správna výživa a zdravie, zdravé používanie potravín	3
8.1 Výživa a zdravie	1
8.2 Hotové výrobky a modifikované výrobky	1
8.3 Používanie rastlinných potravín a potravín živočíšneho pôvodu	1

2.6 TECHNOLÓGIA

Forma štúdia	denná
Vyučovaci jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
<p>Obsah učiva predmetu technológia 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.</p> <p>Obsah predmetu je štruktúrovaný do tematických celkov. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečením 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.</p> <p>Žiaci získajú poznatky z oblasti osobnej hygieny, prevádzkovej hygieny, prípravy, úpravy a spracovania potravín. 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 predmetom Potraviny a výživa.</p>	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
<p>Cieľom predmetu technológia v študijnom odbore 6444 K čašník, servírka je poskytnúť žiakom súbor vedomostí a zručností o potravinách, ich akosti, zloženie, skladovanie, 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 hygieny.</p> <p>Kľúčové kompetencie:</p> <p>Vo vyučovacom predmete technológia využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:</p> <ol style="list-style-type: none"> <u>Spôsobilosť konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</u> <ul style="list-style-type: none"> - reálne zdôvodňovať 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 pri príprave pokrmov, - vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností pri technologických postupoch, - vysvetliť svoje životné plány, záujmy a predsavzatia, - popísať svoje ľudské práva, popísať svoje povinnosti, záujmy, obmedzenia a potreby, - zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie. <u>Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku</u> <ul style="list-style-type: none"> - spoľahlivo sa vyjadrovať v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme, - vyjadrovať sa v jednom cudzom jazyku v písomnej a hovorenej forme, - riešiť bežné matematické príklady a rôzne situácie, 	

- 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.

3. Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

- prejavíť empatiu a sebareflexiu,
- vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívitu,
- pozitívne motivovať seba a druhých,
- stanoviť priority cieľov pri príprave pokrmov a jednotlivých technologických postupoch
- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností v rámci technologických úprav,
- určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte a aj v dlhodobých súvislostiach,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- samostatne pracovať v menšom kolektíve,
- určovať nedostatky v pracovných výkonoch,
- predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce pri príprave pokrmov, bez zaujatosti posudzovať návrhy druhých,
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, 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
Technológia	prvý	2	66
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Úvod do gastronómie			2
1.1	Úvod do predmetu a historický vývoj gastronómie		1
1.2	Vývoj gastronómie u nás		1
2. Normovanie a základné písomnosti			4
2.1	Oboznámenie sa s receptúrami (TN,SN,PN)		1
2.2	Výpočet spotreby surovín (straty T a M)		1
2.3	Normovací list (tvorba) NL		1
2.4	Písomnosti vo VS – žiadanky, výdajky, výrobný výkaz		1
3. Zariadenie výrobného strediska (VS)			3
3.1	Stredisko (VS) rozdelenie, dispozičné riešenie		1
3.2	Strojné zariadenie a vybavenie VS		1
3.3	Inventár a nádoby		1
4. Hygiena a OBPP			2
4.1	Hygiena osobná, pracoviska, potravín HCCP		2
5. Pracovníci VS, ich povinnosti			1
5.1	Pracovníci vo VS a ich povinnosti		1

6. Spracovanie surovín – mechanická predpríprava a úprava	4
6.1 Čistenie surovín, opracovanie zeleniny, zemiakov a ovocia	1
6.2 Predpríprava mäsa jatočných zvierat a rýb	1
6.3 Predpríprava hydiny a mias na gril	1
6.4 Korenenie, mletie a šľahanie	1
7. Tepelné spracovanie surovín	3
7.1 Varenie, dusenie	1
7.2 Pečenie, vyprážanie	1
7.3 Gratinovanie a zapekanie	1
8. Zariadenia na tepelné spracovanie, chladiace zariadenia	2
8.1 Druhy zariadení na tepelné spracovanie a zariadenia na udržiavanie a výdaj stravy	1
8.2 Chladiace zariadenia, mraziace zariadenia	1
9. Polievky, spracovanie, druhy	4
9.1 Polievky – druhy, rozdelenie, charakteristika a podávanie	1
9.2 Hnedé polievky, základné a iné vývary, závarky a vložky do vývarov	1
9.3 Biele polievky charakteristika, význam a podávanie	1
9.4 Špeciálne polievky charakteristika, význam a podávanie	1
10. Omáčky	4
10.1 Charakteristika a význam a zásady prípravy omáčok	1
10.2 Rozdelenie omáčok – základné biele	1
10.3 Základné hnedé omáčky, jemné maslové omáčky	1
10.4 Studené omáčky, špeciálne omáčky	1
11. Prílohy a doplnky k hlavným jedlám	4
11.1 Charakteristika, význam, druhy, dávkovanie príloh	1
11.2 Prílohy zo zemiakov, z ryže a iných obilnín	1
11.3 Prílohy z múky, cestovín, zo strukovín a zeleniny	1
11.4 Prílohy z ovocia, jednoduché šaláty a dresingy	1
12. Bezmäsité jedlá	3
12.1 Charakteristika, význam a rozdelenie, jedlá zo zemiakov a zeleniny	1
12.2 Jedlá z ovocia, cestovín, ryže, húb a múčne slané jedlá	1
12.3 Múčne sladké jedlá, jedlá z vajec, syrov a jedlá starých mám	1
13. Jedlá z hovädzieho mäsa	3
13.1 Charakteristika mäsa, delenie,	1
13.2 Tepelná úprava varením, dusením	1
13.3 Tepelná úprava pečením, na anglický spôsob, grilovanie a tepelná úprava vnútorností	1

14. Jedlá z teľacieho mäsa		2
14.1	Charakteristika a delenie teľacieho mäsa	1
14.2	Tepelná úprava varením, zaprávaním, dusením, pečením a vyprážením	1
15. Jedlá z bravčového mäsa		3
15.1	Charakteristika a delenie bravčového mäsa	1
15.2	Tepelná úprava varením, dusením, pečením a vyprážením	1
15.3	Tepelná úprava údeného mäsa, jeho použitie v príprave pokrmov, slanina	1
16. Jedlá z rýb, kôrovcov, lastúrnikov, mäkkýšov		2
16.1	Charakteristika a rozdelenie rýb	1
16.2	Tepelná úprava rýb, mäkkýšov, lastúrnikov a kôrovcov	1
17. Jedlá z hydiny		2
17.1	Charakteristika a rozdelenie hydiny	1
17.2	Tepelná úprava hydiny a vnútorností	1
18. Jedlá zo zveriny		2
18.1	Charakteristika, rozdelenie zveriny a jej predpríprava	1
18.2	Tepelná úprava jednotlivých druhov zveriny	1
19. Jedlá z baranieho a kozieho mäsa		1
19.1	Charakteristika baranieho a kozieho mäsa a jeho tepelná úprava	1
20. Jedlá pripravované z mletého mäsa		1
20.1	Spracovanie surového mäsa mletím a kutrovaním, jeho tepelná úprava	1
21. Jedlá na objednávku		3
21.1	Charakteristika jedál na objednávku, vhodné druhy surovín na prípravu, časti mäsa vhodné na prípravu jedál	1
21.2	Rôzne spôsoby a techniky prípravy jedál na objednávku	1
21.3	Jedlá na objednávku z mias jatočných zvierat, rýb hydiny	1
22. Teplé a studené múčniky a nápoje		2
22.1	Základné cestá a mechanické spracovanie ciest, jednoduché teplé a studené múčniky	1
22.2	Zložité teplé i studené múčniky, moderné tanierové dezerty	1
23. Špeciálna príprava jedál		1
23.1	Flambovanie – mäsa, múčnikov, ovocia	1

24. 24. Studená kuchyňa	3
24.1 24.1 Zásady prípravy studených mís	1
24.2 24.2 Studené misy a bufetové stoly	1
24.3 24.3 Špeciality studenej kuchyne – medajlóniky, carpaccio	1
25. Progresívne spôsoby prípravy jedál	1
25.1 Význam konvenienčných potravín pri príprave jedál a ich použitie	1
26. Príprava jedál v prírode a improvizovaných podmienkach	2
26.1 Charakteristické znaky prípravy jedál, hygiena prípravy, predpríprava surovín a technické vybavenie	1
26.2 Charakteristické druhy jedál pripravovaných v prírode	1
27. Diétne stravovanie	1
27.1 Pojem diéty a rozdelenie diét	1
28. Cudzie kuchyne	1
28.1 Cudzie kuchyne a ich členenie	1

2.7 ADMINISTRATÍVA A KOREŠPONDENCIA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
<p>Učivo predmetu administratíva a korešpondencia zahŕňa nácvik desaťprstovej hmatovej metódy, nácvik normalizovanej úpravy textu, dodržiavanie platných noriem pri písaní a formálnej úprave textu, vypracovávanie vecne, štylisticky, gramaticky správnych a psychologicky účinných písomností z administratívnej praxe – písomnosti pri plnení a porušovaní kúpnych zmlúv, písomnosti pri organizácii a riadení podniku a písomnosti právneho charakteru. Predmet súvisí s obsahom všetkých odborných predmetov, preto je nevyhnutné uplatňovať medzipredmetové vzťahy. Osobitnú pozornosť treba venovať medzipredmetovým vzťahom s predmetom aplikovaná informatika, hlavne pri práci s textovými editormi a tabuľkovým editorom. Na predmet nadväzujú odborné predmety ekonomika, manažment a marketing, účtovníctvo, svet práce aj slovenský jazyk.</p> <p>Výučba prebieha v odbornej učebni na PC, žiaci pracujú v programoch ATF a Microsoft Word v jednod hodinovej týždennej dotácii v 2. ročníku a 0,5 hodinovej dotácii v treťom ročníku. Pri práci prevažuje samostatná práca žiakov a písomností, ktoré žiaci vytvoria sú podkladom k maturitnej skúške.</p>	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
<p>Cieľom vyučovacieho predmetu administratíva a korešpondencia v študijnom odbore 6444 K čašník, servírka je poskytnúť žiakom vedomosti a zručnosti na úspešné vykonávanie odborných administratívnych prác.</p> <p>Žiaci získajú praktické zručnosti desaťprstovej hmatovej metódy, získajú správne návyky písania na klávesnici počítača, osobitnej úpravy textu, presnosti a zvyšovania rýchlosti písania.</p> <p>Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:</p> <p>1. <u>Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
2. Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku
- vyjadrovať sa správne v materinskom 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,
3. Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách
- prejavíť 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.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Administratíva a korešpondencia	druhý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Nácvik písania na klávesnici			28
1.1	Nácvik písmen na strednom, dolnom a hornom rade		12
1.2	Nácvik písmen na číselnom rade		10
1.3	Nácvik veľkých písmen, diakritických znamienok		2
1.4	Úprava písania číslíc, značiek, časových údajov, dátumu		2
1.5	Nácvik úpravy textu		2
2. Nácvik písania adries			5
2.1	Zásady písania adries		1
2.2	Označenie prijímateľa		1
2.3	Dodania		1
2.4	Prepravné údaje		1
2.5	Písanie adries v listoch		1
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. Normalizovaná úprava písomností			5,5

1.1	STN 016910 – štruktúra listu	1
1.2	Odvolačacie údaje	1
1.3	Text listu a jeho časti	2
1.4	Zásady správnej štylizácie	1,5
2. Písomnosti v obchodnom styku		6
2.1	Dopyt	1
2.2	Ponuka	1
2.3	Objednávka	1
2.4	Urgencia	1
2.5	Reklamácia	1
2.6	Upomienka	1
3. Personálne písomnosti		3
3.1	Žiadosť o miesto – motivačný list	1
3.2	Životopis	1
3.3	Skončenie pracovného pomeru	1
4. Jednoduché právne písomnosti		2
4.1	Potvrdenie, splnomocnenie	1
4.2	Uznanie dlhu	1

2.8 APLIKOVANÁ INFORMATIKA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
<p>Predmet aplikovaná informatika poskytuje žiakom vedomosti a zručnosti potrebné pre používanie najrozšírenejších programových aplikácií na osobných počítačoch, čo má v súčasnom spoločenskom a ekonomickom systéme nezastupiteľné miesto. Žiaci sú vedení k správne mu využívaniu pojmov z oblasti hardwaru a softwaru. Zároveň sú vedení k tomu, aby získali praktické zručnosti s operačným systémom na užívateľskej úrovni, s kancelárskym balíkom MS Office. Texty, tabuľky a v nich zodpovedajúce funkcie a grafy sa žiaci naučia premietnuť do programu MS PowerPoint. Jednou z náročnejších tém z oblasti informačných a komunikačných technológií je, aby žiak zvládol efektívne prácu s informáciami, predovšetkým s využitím prostriedkov informačných a komunikačných technológií s využitím aplikačného softvéru. Významnou súčasťou dosiahnutých kompetencií je zvládnutie práce s informáciami v prostredí lokálnej siete a v sieti Internet. Pôsobením predmetu aplikovaná informatika a aplikovaním informačných technológií sa využívajú vedomosti získané v tomto predmete vo vyučovaní iných predmetov ako sú administratíva a korešpondencia, technológia, ekonomika, matematika a odborný výcvik.</p>	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
<p>Cieľom vyučovacieho predmetu aplikovaná informatika v študijnom odbore 6444 K čašník, servírka je poskytnúť žiakom vedomosti a zručnosti na úspešne vykonávanie odborných administratívnych prác. Zdokonaľiť žiakov v získavaní poznatkov a zručností pri komplexnom riešení obchodných prípadov, znášať riziko a zodpovednosť vo firmách. Žiaci získajú praktické zručnosti so spracovaním administratívnych písomností hospodárskej praxe pomocou prostriedkov IKT.</p> <p>Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</u> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
2. Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku
- vyjadrovať sa správne v materinskom 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 s rôznymi pokročilejšími informačnými a komunikačnými technológiami.
3. Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách
- prejavíť 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
Aplikovaná informatika	štvrtý	1	30
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Tabuľkový procesor MS Excel			1
1.1	Tabuľkový procesor MS Excel		1
2. Internet a počítačové siete			1
2.1	Internet a počítačové siete		1
3. MS Power Point			12
3.1	Zásady práce a tvorba prezentácie		1
3.2	Osnova, snímok		1
3.3	Formátovacie znaky, odstavce, textové pole		1
3.4	Záhlavie a päta		1
3.5	Farba, úprava, zmena poradia snímkov		1
3.6	Vkladanie objektov, obrázkov		1
3.7	Animácie, efekty		1
3.8	Kombinovanie výstupov z Wordu, Excelu a iných aplikácií		2
3.9	Zadanie projektovej úlohy		1
3.10	Kompletizácia a prezentácia projektovej úlohy		2
4. Aplikačný softvér – napr. BlueGastro			16
4.1	Skladové hospodárstvo		1
4.2	Vedenie skladových zásob v priemernej nákupnej cene		2

4.3	Skladové karty, pohyby tovaru, inventúry	1
4.4	Výroba a receptúry	1
4.5	Delenie receptúr do gastronomických skupín	1
4.6	Zadávanie množstiev surovín do receptúr na ľubovoľný počet porcií	1
4.7	Evidencia technologického postupu prípravy pokrmov s charakteristikou pokrmov	1
4.8	Tlač receptúr	1
4.9	Spoločné stravovanie	1
4.10	Tvorba objednávok akcií	2
4.11	Tvorba dodacích listov	2
4.12	Tvorba výrobných plánov s rozpisom surovín	2

2.9 NÁUKA O NÁPOJOCH

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
<p>Obsahom predmetu náuka o nápojoch je poskytovať informácie o význame, surovinách, výrobe a podávaní jednotlivých nápojov a upozorňovať na nepriaznivý vplyv nadmernej konzumácie alkoholických nápojov. Metódy, formy a prostriedky vyučovania majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností a majú podporovať cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť žiakov. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získavajú súvisia s kultúrou podávania a konzumácie nealkoholických a alkoholických nápojov. Obsah predmetu úzko súvisí s predmetmi technika obsluhy a služieb, potraviny a výživa a odborný výcvik. Výučba je orientovaná do štvrtého ročníka s dotáciou hodín – 1 hodina týždenne.</p>	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
<p>Cieľom predmetu náuka o nápojoch v študijnom odbore 6444 K čašník, servírka je prehĺbiť teoretické vedomosti a praktické zručnosti žiakov v oblasti nápojovej kultúry, zdokonaľiť u žiakov zručnosti pri podávaní nápojov, rozšíriť znalosť jednotlivých druhov nápojov, naučiť žiakov zodpovednosti za vlastné zdravie i zdravie verejnosti, ktoré je základnou a rozhodujúcou podmienkou dosiahnutia harmonického a všestranného rozvoja človeka. Predmet má vytvoriť správny postoj mladého človeka ku konzumácii alkoholických nápojov, má rozvíjať schopnosti pri riešení úloh a schopnosť vyhľadávať informácie a pracovať s nimi.</p> <p>Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:</p> <ol style="list-style-type: none"> <u>Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</u> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <u>Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku</u> <ul style="list-style-type: none"> - vyjadrovať sa správne v materinskom 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 s rôznymi pokročilejšími informačnými a komunikačnými technológiami <u>Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách</u> <ul style="list-style-type: none"> - prejavíť 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
Náuka o nápojoch	štvrtý	1	30
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Nápoje v pohostinstve a gastronómii			5
1.1	Gastronomický význam nápojov		1
1.2	Nápojový lístok		2
1.3	Nápojový lístok – praktické cvičenie		1
1.4	Teploty podávaných nápojov		1
2. Podávanie a výroba nápojov			15
2.1	Podávanie nealkoholických nápojov		2
2.2	Čaj – druhy, výroba		1
2.3	Káva – druhy a praženie		1
2.4	Káva – podávanie – praktické cvičenie		2
2.5	Výroba piva		1
2.6	Čapovanie piva		1
2.7	Praktické cvičenie		1
2.8	Lievoviny – koňak, armagnac, brandy		1
2.9	Lievoviny – whisky		1
2.10	Lievoviny – vodka, gin, rum, tequila		1
2.11	Likéry		1
2.12	Praktické cvičenie		2
3. Podávanie a výroba vína			10
3.1	Skladovanie vína		1
3.2	Výroba bieleho vína		1
3.3	Podávanie bieleho vína		1
3.4	Výroba ružového vína		1
3.5	Výroba červeného vína		1
3.6	Podávanie červeného vína		1
3.7	Výroba tokajských vín		1
3.8	Výroba šumivého vína		1
3.9	Podávanie šumivého vína		1
3.10	Opakovanie, exkurzia		1

2.10 TECHNIKA OBSLUHY A SLUŽIEB

Forma štúdia	denná
Vyučovacia jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
<p>Úlohou predmetu technika obsluhy a služieb 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.</p> <p>V obsahu učiva daného predmetu je technika jednoduchej a zložitej obsluhy pri osobitných príležitostiach, žiaci získavajú základné vedomosti, zručnosti a návyky spoločenského správania a diplomatického 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 obdoby 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, potravinová a výživa, spoločenská komunikácia, cudzie jazyky, matematika.</p>	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
<p>Cieľom predmetu technika obsluhy a služieb v študijnom odbore 6444 K čašník, servírka je poskytnúť žiakom vedomosti o technike obsluhy, jednoduchej 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. Stratégia výučby odbornej výchovy je založená na čo najvyššom praktickom precvičovaní a upevňovaní si jednotlivých zručností.</p> <p>Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:</p> <ol style="list-style-type: none"><u>Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</u><ul style="list-style-type: none">- 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.<u>Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku</u><ul style="list-style-type: none">- vyjadrovať sa správne v materinskom 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 s rôznymi pokročilejšími informačnými a komunikačnými technológiami.<u>Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách</u><ul style="list-style-type: none">- 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 prácu v menšom kolektíve.	
Obsah vzdelávania – rozpis učiva	

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Technika obsluhy a služieb	prvý	2	66
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Úvod do predmetu			5
1.1	Oboznámenie sa s cieľom predmetu a obsahom	1	1
1.2	História gastronómie	1	1
1.3	Základy spoločenského správania	1	1
1.4	Správanie na pracovisku a v styku s hosťom	1	1
1.5	Osobnosť čašníka	1	1
2. Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci a zásady pravidiel spoločenského správania			10
2.1	Vyhľadanie Slovenského úradu bezpečnosti práce	1	1
2.2	Zodpovednosť organizácie za BOZP	1	1
2.3	Prvá pomoc pri úrazoch, osobná a pracovná hygiena	1	1
2.4	Spoločenské pravidlá, správanie sa v spoločnosti, etický kódex	1	1
2.5	Správanie sa a vystupovanie v práci čašníka, etika správania	2	2
2.6	Komunikácia s hosťom, asertivita pri komunikácii s hosťom	2	2
2.7	Typológia hostí	1	1
2.8	Správanie sa k hosťom, riešenie krízových situácií	1	1
3. Pracovné činnosti spojené s prípravou odbytového strediska			8
3.1	Charakteristika odbytového strediska	1	1
3.2	Inventár a zariadenie na úseku obsluhy, základné rozdelenie inventáru	2	2
3.3	Zariadenie odbytového strediska	1	1
3.4	Ošetrovanie a udržiavanie zariadenia odbytového strediska	1	1
3.5	Príprava pracoviska pred začatím prevádzky	1	1
3.6	Osobná úprava a príprava pred prevádzkou	1	1
3.7	Práce po skončení prevádzky	1	1
4. Základné pravidlá a technika obsluhy			35
4.1	Hlavné zásady obsluhy	2	2
4.2	Základné pravidlá techniky obsluhy	2	2
4.3	Základné pravidlá pri podávaní pokrmov	2	2
4.4	Základné pravidlá pri podávaní nápojov	2	2
4.5	Technika obsluhy	2	2
4.6	Nosenie tanierov	2	2

4.7	Nosenie podnosov a táco	2		
4.8	Predchádzanie nehodám pri obsluhu a ich náprava	2		
4.9	Udržiavanie pracoviska počas prevádzky	2		
4.10	Evidencia a platenie vydaných jedál a nápojov	2		
4.11	Nácvik práce s registračnou pokladňou	3		
4.12	Práce po skončení prevádzky	2		
4.13	Obsluha v reštauráciách – základná forma jednoduchej obsluhy	2		
4.14	Zásady obsluhy	2		
4.15	Pravidlá obsluhy	2		
4.16	Používanie inventára	1		
4.17	Servis nápojov	1		
4.18	Servis jedál	1		
4.19	Odnášanie použitého inventára	1		
5. Zostavovanie jedálneho a nápojového lístka		8		
5.1	Jedálny a nápojový lístok	2		
5.2	Gastronomické poradie jedál na jedálnom lístku	2		
5.3	Gastronomické poradie nápojov v nápojovom lístku	2		
5.4	Menu lístky	2		
Rozpis učiva predmetu		Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Technika obsluhy a služieb		druhý	2	66
Názov tematického celku/Témy				Počet vyučovacích hodín
1. Zložitá obsluha – základná forma				5
1.1	Charakteristika, formy a znaky zložitej obsluhy			2
1.2	Podávanie raňajok formou zložitej obsluhy			1
1.3	Podávanie obedov formou zložitej obsluhy			1
1.4	Podávanie večerí formou zložitej obsluhy			1
2. Obsluha a údržba pivného zariadenia				16
2.1	Dejiny piva a pivovarníctva			2
2.2	Pivná pivnica, údržba a skladovanie piva			2
2.3	Strojové a pivné zariadenie a jeho údržba			2
2.4	Narážanie, čapovanie, ošetrovanie piva			4
2.5	Servis piva a povinnosti výčapníka			2
2.6	Chyby a choroby piva			2
2.7	Vhodné jedlá k pivu			2
3. Kaviareň a kaviarenská herňa				10
3.1	Charakteristika, účel, druhy a zariadenie kaviarní			2
3.2	Prípravné práce v kaviarni			2
3.3	Kaviarenský jedálny a nápojový lístok			2
3.4	Kaviarenský spôsob obsluhy			4

4. Vináreň		10	
4.1	Charakteristika, druhy a zariadenie vinární	2	
4.2	Prípravné práce, jedálne a nápojový lístok vo vinárňach	2	
4.3	Podávanie vína a odporúčanie vín k jedlám	4	
4.4	Víno, charakteristika, rozdelenie, skladovanie, chyby a choroby vína	2	
5. Zábavné a spoločenské strediská		8	
5.1	Druhy zábavných stredísk a ich vybavenie	4	
5.2	Prípravné práce, jedálne a nápojový lístok v baroch	4	
6. Výberové a štýlové reštaurácie		6	
6.1	Charakteristika, umiestnenie a požiadavky na výberové štýlové reštaurácie	1	
6.2	Príprava pracoviska, zostavovanie jedálneho lístka	1	
6.3	Obsluha, obsluhujúci a ich pracovné náplne	1	
6.4	Podávanie špecialít a práca s ponukovými vozíkmi	1	
6.5	Dokončovanie jedál pred hosťom a zvyklosti jednotlivých hostí	1	
6.6	Podávanie aperitívov a digestívov	1	
7. Zložitá obsluha – vyššia forma		6	
7.1	Charakteristika a pravidlá	3	
7.2	Charakteristika a pracovné postupy jednotlivých spôsobov dokončovania práce pri stole hosťa	3	
8. Organizácia práce v ubytovacích zariadeniach		5	
8.1	Kategorizácia ubytovacích zariadení	1	
8.2	Vedenie základnej evidencie	1	
8.3	Pracovná náplň pracovníkov v ubytovacej časti	1	
8.4	Platené a neplatené služby	1	
8.5	Práca etážového čašníka	1	
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Technika obsluhy a služieb	tretí	1,5	49,5
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Obsluha v zábavných a spoločenských strediskách			3
1.1	Druhy stredísk a ich zariadenie, zvláštnosti, osobitosti, bar, varieté, kabaret – spôsoby obsluhy v závislosti na zábavno-spoločenskom stredisku		1
1.2	Zostavovanie jedálnych a nápojových lístkov v zábavno-spoločenských strediskách – požiadavky; využívanie výpočtovej techniky pri platení jedál a nápojov		1

1.3	Vínna pivnica – požiadavky na jej zriaďovanie, vybavenie, uskladnenie fľašového a sudového vína, choroby vína	1
2. Vyššia forma zložitej obsluhy – reštaurácie s vyššou úrovňou poskytovaných služieb		6
2.1	Požiadavky na ich zariadenie, vybavenie, organizácia práce, prípravné práce, zvláštnosti pri zostavovaní jedálneho a nápojového lístka	1
2.2	Technika obsluhy vo výberových a štýlových reštauráciách v závislosti na systéme obsluhy	1
2.3	Dokončovanie jedál pri stole hosťa - všeobecne o predjedlách, príprava pracoviska na dokončovanie šalátov pred zrakom hosťa, príprava dressingu	1
2.4	Dokončovanie polievok pred zrakom hosťa	1
2.5	Moderné formy prípravy jedál – fondue, druhy, význam, využitie, zvláštnosti, osobitosti spojené so servisom jedál	1
2.6	Moderné formy prípravy jedál – Barbecue	1
3. Slávnostné stolovanie		7
3.1	3.1 Význam, charakteristika, spoločenský protokol	1
3.2	prijímanie objednávok, rozpočet hostín	
3.3	3.2 Zostavovanie slávnostného menu lístka	1
3.4	3.3 Príprava inventára, úprava stolov, využitie dekorácie	
3.5	praktická ukážka, prestieranie podľa slávnostného menu lístka	1
3.6	3.4 Systémy obsluhy pri slávnostných hostinách a ich využívanie v praxi , banketový spôsob obsluhy	1
3.7	3.5 Práce po skončení hostiny, príprava podkladov pre zúčtovanie hostiny	1
3.8	3.6 Recepčia, raut, príprava miestnosti a stolov, sortiment jedál a nápojov podávaných na recepcii, výber inventára a jeho príprava, spôsob obsluhy	1
3.9	3.7 Koktail párty, garden party, čaj o piatej, čaša vína – organizačno - technické zabezpečenie, zvláštnosti, sortiment jedál a nápojov, spôsob obsluhy	1
4. Miešané nápoje		11
4.1	Charakteristika, význam miešaných nápojov a požiadavky na barmana	1
4.2	Práca za barovým pultom, barman a jeho náplň práce, barový inventár	1
4.3	Suroviny na prípravu miešaných nápojov	1
4.4	Zásady pri príprave, druhy a spôsoby prípravy miešaných nápojov	2
4.5	Alkoholické miešané nápoje a spôsoby ich prípravy, technika miešania v shakeri	2
4.6	Tvorba vlastných receptúr (kategória fancydrinks) al-	1

4.7	koholických miešaných nápojov, long. Technika prípravy miešaných nápojov v miešacom pohári Zdobenie alkoholických miešaných nápojov (short, long, fancy), spôsob ich servisu		
4.8	Nealkoholické miešané nápoje, spôsob prípravy, technika miešania v mixéri	2	
4.9	Zdokonaľovanie zručnosti prípravy miešaných nápojov v podávacom pohári	1	
5. Organizácia a riadenie práce v odbytovom stredisku		5,5	
5.1	Pracovná činnosť prevádzkara	1	
5.2	Pracovná činnosť vedúceho strediska	1	
5.3	Organizácia hromadných akcií	1	
5.4	Prijímanie objednávok, tvorba jedálnych lístkov a menu lístkov	1	
5.5	Normovanie pokrmov, tvorba kalkulácií	1,5	
6. Výrobné stredisko		8	
6.1	Príprava jedál studenej kuchyne	2	
6.2	Príprava jedál na objednávku z jatočného mäsa	2	
6.3	Príprava jedál na objednávku z hydiny	2	
6.4	Príprava slovenských špecialít	2	
7. Organizácia práce v ubytovacích zariadeniach		9	
7.1	Kategorizácia ubytovacích zariadení	2	
7.2	Vedenie základnej evidencie	2	
7.3	Pracovná náplň pracovníkov v ubytovacej časti	1	
7.4	Platené a neplatené služby	2	
7.5	Práca etážového čašníka	2	
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Technika obsluhy a služieb	štvrtý	1	30
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Administratívne práce na gastronomickom úseku			6
1.1	Administratívne práce v zásobovaní		1
1.2	Administratívne práce vo výrobnom stredisku		2
1.3	Administratívne práce v odbytovom stredisku		2
1.4	Administratívne práce v styku so zákazníkom a na ekonomickom úseku		1
2. Slávnostné stolovanie			14
2.1	Význam, charakteristika, spoločenský protokol prijímanie objednávok, rozpočet hostín		2
2.2	Zostavovanie slávnostného menu lístka		2

2.3	Príprava inventáru, úprava stolov, využitie dekorácie praktická ukážka, prestieranie podľa slávnostného menu lístka	2
2.4	Systémy obsluhy pri slávnostných hostinách a ich využívanie v praxi, banketový spôsob obsluhy	2
2.5	Práce po skončení hostiny, príprava podkladov pre zúčtovanie hostiny	2
2.6	Recepcia, raut, príprava miestnosti a stolov, sortiment jedál a nápojov podávaných na recepcii, výber inventára a jeho príprava, spôsob obsluhy	2
2.7	Koktail párty, garden party, čaj o piatej, čaša vína – organizačno-technické zabezpečenie, zvláštnosti, sortiment jedál a nápojov, spôsob obsluhy	2
3. Zdokonaľovanie zručností v odbytovom stredisku		10
3.1	Získavanie praktických vedomostí a zručností, návykov pri príprave odbytového strediska pred začatím prevádzky	1
3.2	Vyššia forma jednoduchej obsluhy	1
3.3	Základná forma zložitej obsluhy	1
3.4	Servis v kaviarni, kaviarenskej herni	1
3.5	Servis vo vinárni, vínnej pivnici	1
3.6	Vyššia forma zložitej obsluhy	1
3.7	Príprava a servis miešaných nápojov	1
3.8	Práce v ubytovacích strediskách	1
3.9	Riadenie práce v odbytových strediskách	1
3.10	Slávnostné stolovanie	1

2.11 SPOLOČENSKÁ KOMUNIKÁCIA

Forma štúdia	denná
Vyučovacia jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
<p>Predmet spoločenská komunikácia zdôrazňuje dôležitosť komunikácie (vo všetkých jej podobách – verbálnej, neverbálnej i sprostredkovanej) a jej hodnoty pri riešení pracovných, sociálnych a osobných situácií. Prehľbuje dobrú vyjadrovaciu schopnosť žiakov pri ústnom i písomnom styku a schopnosť riešiť rôzne situácie kultivovanými a pozitívnymi spôsobmi. Obsahom učiva je všeobecná charakteristika osobnosti, jej štruktúra, jednotlivec a komunikácia, spoločenský kontakt, cesty k úspešnej kariére, organizovanie pracovných podujatí, obchodné rokovanie.</p> <p>Predmet je v interakcii s vyučovacími predmetmi slovenský jazyk a literatúra, občianska náuka, etická výchova, technika obsluhy a služieb, administratíva a korešpondencia, manažment a marketing a odborný výcvik.</p> <p>Predmet je odborným vyučovacím predmetom, napriek tomu, že obsahuje aj informácie všeobecného charakteru, ktoré bude žiak využívať v medzilidskej komunikácii.</p>	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
<p>Cieľom vyučovacieho predmetu spoločenská komunikácia v študijnom odbore 6444 K čašník, ser-vírka je príprava absolventa, ktorý vie komunikovať s ľuďmi a má zodpovedný prístup k zákazníčkovi. Prehľbuje dobrú vyjadrovaciu schopnosť žiakov a umožní im získať vedomosti z umenia rokovať so</p>	

zákazníkmi, vedieť s nimi nadviazať kontakt a správne s nimi komunikovať.

Vzdelávanie smeruje k tomu aby, žiaci dokázali identifikovať silné a slabé stránky svojej osobnosti, predvídať a odhadovať konanie a správanie ľudí v osobnom i pracovnom kontakte, neustranne posúdiť a ohodnotiť seba i správanie druhých, predchádzať stresovým situáciám a zvládať ich, dodržiavať pravidlá spoločenského styku a rétoriky, adekvátne komunikovať s ľuďmi, ovládať reč svojho tela, vedieť, ako si získať priazeň kolegov a nadriadených, aby vedeli správne komunikovať so zákazníkmi, predvídať, rozlišovať a riešiť konflikty v osobnom i pracovnom živote, aktívne prispieť pri príprave organizácii a realizácii podujatí, efektívne argumentovať a adekvátne komunikovať so zákazníkom, aktívne sa podieľať na príprave a priebehu gastronomických podujatí, správne stolovať a adekvátne sa správať na spoločenských podujatiach, pochopiť národnú mentalitu, tolerovať zvyklosti a odlišnosti iných ľudí.

Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:

1. 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 rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
 - definovať svoje ciele a prognózy,
 - zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.
2. Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku
 - vyjadrovať sa správne v materinskom 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.
3. Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách
 - prejavíť 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
Spoločenská komunikácia	prvý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Človek – tvor spoločenský			3
1.1	Spoločenská etiketa a jej vývoj a význam		1
1.2	Charakteristika a štruktúra osobnosti		1
1.3	Silné a slabé stránky osobnosti, cvičenie		1
2. Spoločenská významnosť ľudí			1
2.1	Zákon spoločenskej významnosti, zdravenie sa, predstavovanie, oslovenie		1
3. Jednotlivec a komunikácia			3
3.1	Komunikácia, sociálna komunikácia a jej bariéry		1
3.2	Spôsoby komunikácie, verbálna a neverbálna komuni-		1

	kácia	
3.3	Druhy neverbálnej komunikácie, cvičenie	1
4. Rodinné udalosti		2
4.1	Oslava narodenín, maturitná skúška, promócie, prvá schôdzka	1
4.2	Svadba, návšteva v nemocnici, pohreb	1
5. Šaty robia človeka		3
5.1	Oblečenie muža	1
5.2	Oblečenie ženy	1
5.3	Slávnostné oblečenie	1
6. Človek v spoločnosti		3
6.1	Kino, divadlo, koncert, reštaurácia, cestovanie	1
6.2	Elektronické formy komunikácie, pravidlá efektívnej komunikácie	1
6.3	Mobilná etiketa, cvičenia na vybrané situácie	1
7. Rétorika a prezentácia		4
7.1	Rétorika, technika reči	1
7.2	Ako pôsobivo rečniť	1
7.3	Príprava verejného prejavu	1
7.4	Cvičenie – prezentácia vlastného prejavu	1
8. Cesty k úspešnej kariére		3
8.1	Moje povolanie, moja vízia, príprava na pohovor do zamestnania	1
8.2	Personálny pohovor, interview, nácvik personálneho rozhovoru	1
8.3	Správanie sa na pracovisku	1
9. Komunikácia so zákazníkom		4
9.1	Vnímanie neverbálnej komunikácie so zákazníkom	1
9.2	Asertivita pri komunikácii so zákazníkom	1
9.3	Predajné techniky v gastronómii	1
9.4	Negatíva a pozitíva pri komunikácii so zákazníkom	1
10. Komunikácia a marketing v gastronomických zariadeniach		3
10.1	Jedálne lístky, aktivity personálu, propagačné materiály	1
10.2	Online prezentácia a komunikácia v gastronómii	1
10.3	Sociálne médiá a ich rola v gastronómii – hodnotiace portály, facebook, instagram	1
11. Praktická aplikácia komunikačných zručností		4
11.1	Príklady z praxe	1
11.2	Nácvik komunikačných zručností	2
11.3	Riešenie krízových situácií	1

2.12 ODBORNÝ VÝCVIK

Forma štúdia	denná
Vyučovacia jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
<p>V učebnom predmete odborný výcvik žiaci získajú trvalé odborné vedomosti a osvoja si praktické zručnosti a návyky v technike obsluhy, dodržiavajú hygienické a bezpečnostné zásady potrebné na výkon povolania v službách ako zamestnanci reštaurácií, hotelov a ostatných zariadení spoločného stravovania. Obsah učiva má úzke väzby na ostatné odborné predmety, hlavne na techniku obsluhy a služieb, potraviny a výživu, technológiu a ekonomiku.</p> <p>V 1. ročníku sa žiaci oboznámia so základnými ustanoveniami právnych noriem o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, hygienou a zásadami spoločenského správania pri styku s hosťom. Ťažiskom učiva v prvom ročníku je zvládnutie základov jednoduchej obsluhy, dokonalé oboznámenie sa so zariadením a inventárom na úseku obsluhy a servis jedál a nápojov jednoduchou formou obsluhy.</p> <p>V 2. ročníku si žiaci prehľadujú vedomosti z jednoduchej obsluhy s uplatnením jednotlivých systémov obsluhy. Oboznámia sa so základmi zložitej obsluhy a obsluhou v pivárni. Rozšíria si hlavne svoje vedomosti o servise a charakteristike jednotlivých druhov teplých a studených nápojov zamerajú sa na zvládnutie servisu pokrmov vo výberových a štýlových reštauráciách, osvoja si vyššiu formu zložitej obsluhy a netradičné spôsoby stolovania.</p> <p>V 3. ročníku sa oboznámia aj s povinnosťami pracovníkov na ubytovacom úseku. Dôraz sa kladie na organizáciu slávnostných foriem stolovania, na získanie odborných vedomostí a zručností pri organizačnom zabezpečení slávnostných hostín, príležitosti a stretnutí a ich ukončenie. Žiaci musia zvládnuť prípravné práce, ako aj samotnú realizáciu slávnostných hostín. Oboznámia sa s technikou obsluhy pri mimoriadnych príležitostiach, obsluhou v spoločensko-zábavných strediskách – kaviareň, vináreň, bar. Osvoja si zručnosti pri príprave miešaných nápojov a osvoja si komunikačné zručnosti pri zvyšovaní predaja.</p> <p>V 4. ročníku sa žiaci zdokonaľujú a rozvíjajú svoje praktické zručnosti v slávnostnom stolovaní, pri zostavovaní menu lístkov, kreatívnom využití dekorácií na rôzne príležitosti, slávnostnom prestieraní, protokole, prijímaní objednávok a zúčtovaní.</p> <p>Metódy, formy a prostriedky vyučovania odborného výcviku majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Pri výučbe sa používa forma výkladu, riadeného rozhovoru, problémového vyučovania, praktických ukážok a následného precvičovania. Preferuje sa práca s odbornými pomôckami (inventárom). Výučbu vhodne dopĺňa práca s odbornou literatúrou zameranou na gastronómiu. Vyučovanie bude prebiehať na zmluvných pracoviskách alebo v školskej dielni (vyučovacom stredisku).</p>	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
<p>Cieľom odborného výcviku je aplikovanie odborných vedomostí získaných na teoretickom vyučovaní, hlavne na predmetoch technika obsluhy a služieb, technológia, potraviny a výživa, ekonomika pri vykonávaní praktických zručností. 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. Stratégia výučby odborného výcviku je založená na čo najvyššom praktickom precvičovaní a upevňovaní si jednotlivých zručností.</p> <p>Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:</p> <ol style="list-style-type: none">Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote<ul style="list-style-type: none">- 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.	

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

- spoľahlivo 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.

3. Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

- prejavíť empatiu a sebareflexiu,
- stanoviť priority cieľov,
- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- samostatne pracovať v menšom kolektíve,
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, 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
Odborný výcvik	prvý	15	495
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Úvod do predmetu			30
1.1	Oboznámenie sa s cieľom predmetu a obsahom		6
1.2	História gastronómie		6
1.3	Základy spoločenského správania		6
1.4	Správanie na pracovisku a v styku s hosťom		6
1.5	Osobnosť čašníka		6
2. Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci a zásady pravidiel spoločenského správania			60
2.1	Vyhláška Slovenského úradu bezpečnosti práce		6
2.2	Zodpovednosť organizácie za BOZP		6
2.3	Prvá pomoc pri úrazoch, osobná a pracovná hygiena		6
2.4	Spoločenské pravidlá, správanie sa v spoločnosti		6
2.5	Správanie sa a vystupovanie v práci čašníka		6
2.6	Konverzácia s hosťom		6
2.7	Typy temperamentu hostí		6
2.8	Vlastnosti čašníka		6
2.9	Riešenie konfliktných situácií		12
3. Nácvik pracovných činností spojených s prípravou odbytového strediska			60
3.1	Charakteristika odbytového strediska		6
3.2	Inventár a zariadenie na úseku obsluhy, základné rozdelenie inventára		6

3.3	Zariadenie odbytového strediska	6	
3.4	Ošetrovanie a udržiavanie zariadenia odbytového strediska	12	
3.5	Príprava pracoviska pred začatím prevádzky	12	
3.6	Osobná úprava a príprava pred prevádzkou	6	
3.7	Práce po skončení prevádzky	12	
4. Jednoduchá obsluha		297	
4.1	Hlavné zásady obsluhy	12	
4.2	Základné pravidlá techniky obsluhy	12	
4.3	Základné pravidlá pri podávaní pokrmov	19	
4.4	Základné pravidlá pri podávaní nápojov	19	
4.5	Technika obsluhy	12	
4.6	Nosenie tanierov	19	
4.7	Nosenie podnosov a táco	18	
4.8	Predchádzanie nehodám pri obsluhu a ich náprava	12	
4.9	Udržiavanie pracoviska počas prevádzky	12	
4.10	Evidencia a zúčtovanie vydaných jedál a nápojov	18	
4.11	Nácvik práce s registračnou pokladňou	18	
4.12	Práce po skončení prevádzky	18	
4.13	Obsluha v reštauráciách – základná forma jednoduchej obsluhy	12	
4.14	Zásady obsluhy	12	
4.15	Pravidlá obsluhy	18	
4.16	Používanie inventára	18	
4.17	Servis nápojov	18	
4.18	Servis jedál	18	
4.19	Odnášanie použitého inventára	12	
5. Zostavovanie jedálneho a nápojového lístka		48	
5.1	Jedálny a nápojový lístok, náležitosti a druhy	12	
5.2	Gastronomické poradie jedál v jedálnom lístku	12	
5.3	Gastronomické poradie nápojov v nápojovom lístku	12	
5.4	Menu lístky	12	
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Odborný výcvik	druhý	17,5	577,5
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Jednotlivé spôsoby a systémy obsluhy a predaja			140
1.1	Reštauračný spôsob obsluhy	14	
1.2	Kaviarenský spôsob obsluhy	14	
1.3	Barový spôsob obsluhy	14	
1.4	Slávnostný spôsob obsluhy – banketový	21	
1.5	Etážový spôsob obsluhy	14	

1.6	Systém hlavného čašníka	14
1.7	Rajónový systém obsluhy	14
1.8	Francúzsky systém obsluhy – Table d’hote	14
1.9	Kaviarenský a barový systém obsluhy	14
1.10	Formy predaja jedál a nápojov v bufete, automate a samoobsluhe	7
2. Jednoduchá obsluha		126
2.1	Raňajky, druhy	7
2.2	Raňajkový lístok	7
2.3	Príprava pracoviska na servis raňajok jednoduchou formou	7
2.4	Servis raňajok jednoduchou formou	7
2.5	Príprava pracoviska na podávanie desiatej a olovrantu	7
2.6	Príprava pracoviska na servis jednoduchých obedov	7
2.7	Príprava príručných stolov	14
2.8	Servis jedál a nápojov	14
2.9	Príprava pracoviska na servis večerí	7
2.10	Podávanie večerí jednoduchou formou obsluhy	14
2.11	Práce po ukončení prevádzky	7
2.12	Obsluha skupín	7
2.13	Obsluha v denných baroch	7
2.14	Zvláštnosti obsluhy v záhradných reštauráciách	7
2.15	Zvláštnosti obsluhy v kúpeľných zariadeniach	7
3. Vyššia forma jednoduchej obsluhy		42
3.1	Základné pravidlá vyššej formy jednoduchej obsluhy	14
3.2	Podávanie hotových jedál a príloh	14
3.3	Podávanie jedál na objednávku	14
4. Nácvik zložitej obsluhy		170
4.1	Formy zložitej obsluhy a jej uplatnenie	14
4.2	Základná forma zložitej obsluhy	14
4.3	Zostavovanie menu zložitých obedov a večerí	14
4.4	Príprava pracoviska a príručného stola	14
4.5	Podávanie jedál zložitého obeda a večere	28
4.6	Podávanie nápojov pri zložitom obede a večeri	14
4.7	Podávanie kávy a digestívu	28
4.8	Ponuková služba – doplnkový sortiment	16
4.9	Príprava pracoviska a obsluha skupín	14
4.10	Práce po skončení prevádzky	14
5. Obsluha a údržba pivného zariadenia		99,5
5.1	Dejiny piva a pivovarníctva	7
5.2	Pivná pivnica, údržba a skladovanie piva	14
5.3	Strojové a pivné zariadenie a jeho údržba	14
5.4	Narážanie, čapovanie, ošetrovanie piva	28
5.5	Servis piva a povinnosti výčapníka	14
5.6	Chyby a choroby piva	14

5.7 Vhodné jedlá podávané k pivu a doplnkový sortiment			8,5
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. Vyššia forma zložitej obsluhy			127,5
1.1	Príprava dresingov pred hosťom		8,5
1.2	Miešanie šalátov a kokteíl		21
1.3	Dokončovanie a dochucovanie polievok a omáčok		21
1.4	Tranžírovanie a filetovanie		21
1.5	Príprava tatárskeho bifteka		14
1.6	Porciovanie a upravovanie ovocia pred hosťom		21
1.7	Flambovanie mäsa a múčnikov		21
2. Obsluha v kaviarni a v kaviarenskej herni			56
2.1	Kaviarne - druhy a ich zariadenie, kaviarenský stôl a sedací inventár, prípravné práce v kaviarni		14
2.2	Zostavovanie kaviarenských jedálnych a nápojových lístkov, ich zvláštnosti, spôsob podávania jedál v kaviarni vzhľadom na sortiment a charakter jedál, spoločenské vystupovanie		14
2.3	Podávanie teplých nealkoholických nápojov v kaviarni a herni		14
2.4	Podávanie studených alkoholických a nealkoholických nápojov v kaviarni, zvláštnosti pri obsluhu v kaviarni a herni, ponuková služba v kaviarni		7
2.5	Barista, jeho pomôcky, inventár na prípravu rôznych druhov káv		7
3. Vináreň a vinná pivnica – druhy a ich zariadenie			46
3.1	Vináreň a vinná pivnica – požiadavky na ich zriaďovanie, organizácia práce		7
3.2	Zvláštnosti pri zostavovaní vinnej karty		7
3.3	Spôsob podávania jedál a nápojov vo vinárni, podávanie jedál a nápojov – zdokonaľovanie zručnosti, výber vín k jedlám „snúbenie vína s jedlom“		11
3.4	Degustácia odrodových vín spojená s určením jednotlivých odrôd, práca s heverom, ošetrovanie vína		7
3.5	Zdokonaľovanie zručnosti pri servise starého červeného vína – dekantovanie		14
4. Obsluha v zábavných a spoločenských strediskách			32
4.1	Druhy stredísk a ich zariadenie, zvláštnosti, osobitosti, bar, varieté, kabaret – spôsoby obsluhy v závislosti na zábavno-spoločenské strediská		11

4.2	Požiadavky pri zostavovaní jedálnych a nápojových lístkov v zábavno-spoločenských strediskách. Využívanie výpočtovej techniky pri platení jedál a nápojov	14
4.3	Vínna pivnica – požiadavky na jej zriaďovanie, vybavenie. Uskladnenie fľašového a sudového vína, choroby vína	7
5. Nácvik vyšších foriem zložitej obsluhy – reštaurácie s vyššou úrovňou poskytovaných služieb		84
5.1	Požiadavky na ich zariadenie, vybavenie, organizácia práce, prípravné práce. Zvláštnosti pri zostavovaní jedálneho a nápojového lístka	14
5.2	Technika obsluhy vo výberových a štýlových reštauráciách v závislosti na systéme obsluhy	14
5.3	Dokončovanie jedál pri stole hosťa – predjedlá, príprava pracoviska na dokončovanie šalátov pred zrakom hosťa, príprava dressingu	21
5.4	Dokončovanie polievok pred zrakom hosťa	7
5.5	Moderné formy prípravy jedál – fondue, druhy, význam, využitie, zvláštnosti, osobitosti spojené so servisom jedál	14
5.6	Moderné formy prípravy jedál – Barbecue	14
6. Slávnostné stolovanie		91
6.1	Význam, charakteristika, spoločenský protokol prijímanie objednávok, rozpočet hostín	7
6.2	Zostavovanie slávnostného menu lístka	14
6.3	Príprava inventára, úprava stolov, využitie dekorácie praktická ukážka, prestieranie podľa slávnostného menu lístka	14
6.4	Systémy obsluhy pri slávnostných hostinách a ich využívanie v praxi, banketový systém obsluhy	14
6.5	Práce po skončení hostiny, príprava podkladov pre zúčtovanie hostiny	14
6.6	Recepcia, raut, príprava miestnosti a stolov, sortiment jedál a nápojov podávaných na recepcii, výber inventára a jeho príprava, spôsob obsluhy	14
6.7	Koktail párty, garden párty, čaj o piatej, čaša vína – organizačno-technické zabezpečenie, zvláštnosti, sortiment jedál a nápojov, spôsob obsluhy	14
7. Miešané nápoje		63
7.1	Miešané nápoje – význam, delenie, práca za barovým pultom, barman a jeho náplň práce, barový inventár, suroviny na prípravu miešaných nápojov a ich využitie v praxi. Základný a doplnkový sortiment.	14
7.2	Alkoholické miešané nápoje a spôsob ich prípravy, technika miešania v shakeri	14
7.3	Tvorba vlastných receptúr (kategória fancydrinks) al-	14

	koholických miešaných nápojov, long. Technika prípravy miešaných nápojov v miešacom pohári. Zdobenie alkoholických miešaných nápojov (short, long, fancy), spôsob ich servisu		
7.4	Krátke nealkoholické miešané nápoje, spôsob prípravy, technika miešania v mixéri	7	
7.5	Zdokonaľovanie zručnosti prípravy miešaných nápojov v podávacom pohári	14	
8. Organizácia a riadenie práce v odbytovom stredisku		43	
8.1	Pracovná činnosť vedúceho strediska	14	
8.2	Pracovná činnosť prevádzkara	7	
8.3	Organizácia hromadných akcií	7	
8.4	Prijímanie objednávok, tvorba jedálnych lístkov a menu lístkov	7	
8.5	Normovanie pokrmov, tvorba kalkulácií	8	
9. Precvičovanie komunikačných zručností v gastronomických zariadeniach		35	
9.1	Jedálne lístky, aktivity personálu, propagačné materiály	7	
9.2	Online prezentácia a komunikácia v gastronómii	7	
9.3	Sociálne médiá a ich rola v gastronómii – hodnotiace portály, facebook, instagram	7	
9.4	Nácvik komunikačných zručností	7	
9.5	Riešenie krízových situácií	7	
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Odborný výcvik	štvrtý	17,5	525
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Nácvik prác vo výrobnom stredisku			80
1.1	Príprava jedál studenej kuchyne		21
1.2	Príprava jedál na objednávku z jatočného mäsa		21
1.3	Príprava jedál na objednávku z hydiny		21
1.4	Príprava slovenských špecialít		17
2. Organizácia práce v ubytovacích zariadeniach			105
2.1	Kategorizácia ubytovacích zariadení		21
2.2	Vedenie základnej evidencie		21
2.3	Pracovná náplň pracovníkov v ubytovacej časti		21
2.4	Platené a neplatené služby		21
2.5	Práca etážového čašníka		21
3. Precvičovanie administratívnych prác			75
3.1	Administratívne práce v zásobovaní		21

3.2	Administratívne práce vo výrobnom stredisku	21
3.3	Administratívne práce v odbytovom stredisku	21
3.4	Administratívne práce v styku so zákazníkom na ekonomickom úseku	12
4. Slávnostné stolovanie		145
4.1	Význam, charakteristika, spoločenský protokol, prijímanie objednávok, rozpočet hostín	21
4.2	Zostavovanie slávnostného menu lístka	21
4.3	Príprava inventára, úprava stolov, využitie dekorácie praktická ukážka, prestieranie podľa slávnostného menu lístka	21
4.4	Systémy obsluhy pri slávnostných hostinách a ich využívanie v praxi , banketový spôsob obsluhy	21
4.5	Práce po skončení hostiny, príprava podkladov pre zúčtovanie hostiny	14
4.6	Recepcia, raut, príprava miestnosti a stolov, sortiment jedál a nápojov podávaných na recepcii, výber inventára a jeho príprava, spôsob obsluhy	26
4.7	Koktail párty, garden party, čaj o piatej, čaša vína – organizačno-technické zabezpečenie, zvláštnosti, sortiment jedál a nápojov, spôsob obsluhy	21
5. Získavanie praktických zručností a návykov na pracoviskách		120
5.1	Získavanie praktických vedomostí a zručností, návykov pri príprave odbytového strediska pred začatím prevádzky	14
5.2	Základná forma zložitej obsluhy	14
5.3	Vyššia forma jednoduchej obsluhy	14
5.4	Servis v kaviarni, kaviarenskej herni	14
5.5	Servis vo vinárni, vínnej pivnici	7
5.6	Vyššia forma zložitej obsluhy	14
5.7	Príprava a servis miešaných nápojov	14
5.8	Práce v ubytovacích strediskách	7
5.9	Riadenie práce v odbytových strediskách	7
5.10	Slávnostné stolovanie	15