|  |  |
| --- | --- |
| **Názov predmetu** | **Praktická príprava** |
| **Časový rozsah výučby** | 2. ročníku 6 hod. týždenne  3. ročníku 7 hod. týždenne  4. ročníku súvislá prax 6 týždňov  5. ročníku súvislá prax 6 týždňov |
| **Ročník** | druhý, tretí, štvrtý, piaty |
| **Kód a názov študijného odboru** | 6323 K hotelová akadémia |
| **Vyučovací jazyk** | maďarský jazyk |

# Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti *„Technologické a technické vzdelávanie“* ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby.Praktická príprava sa realizuje podľa súčastne platnej legislatívy, čo je podmienkou vykonania záverečnej skúšky. Jeho výučba je orientovaná do 2 , 3, 4 a 5 ročníka štúdia.

Odborný predmet odborný výcvik v učebnom odbore 6323 K hotelová akadémia bezprostredne nadväzuje na teoretické vyučovanie. Rozvíja, rozširuje a prehlbuje učivo odborných predmetov ako potraviny a výživa, technológia, stolovanie . Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtémy). Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečovaním výživy, s jednoduchou a zložitou obsluhou, zložením potravín , prípravou jedál a nápojov, kalkulácií a noriem

Učivo sa skladá z poznatkov o potravinách, hodnote potravín, o pravidlách stolovania, o gastronomických pravidiel, dodržiavaní technologických postupov pri príprave pokrmov a nápojov., zásadách správnej výživy, osobnej a potravinovej hygieny.

Odborný predmet vedie žiakov k tomu, aby základné komunikačné spôsobilosti a personálne vzťahy budovali na základe tolerancie, aby získali a osvojili si praktické vedomosti a zručnosti v oblasti bezpečnej a hygienickej práce a manipulácie s potravinami. Úlohou predmetu je oboznámiť žiakov aj s biologickou a energetickou hodnotou potravín, so zásadami správnej životosprávy, propagovať ju a uplatňovať vo vlastnej životospráve. Budeme žiakov viesť aj k hospodárnemu využívaniu potravín. Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s  odbornými vyučovacími predmetmi potraviny a výživa, technológia, stolovanie, chémia.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, majster odborného výcviku zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru.

Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu odborný výcvik proporcionálne zastúpenie a prepojenie teoretického a praktického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie *komunikatívnych a sociálno-interakčných* , *tvorivo riešiť problémy a spôsobilosti využívať informačné technológie.* Preto je dôležitou súčasťou teoretického i praktického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehlbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov.

K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu odborný výcvik patria aj ukážky vybraných druhov potravín a pochutín, spôsob prípravy jedál, spôsob podávania jedál a nápojov, osobitosti stolovania a nie v poslednom rade degustácia rôznych výrobkov a pokrmov. Mnohé potraviny a ich spracovanie, úprava a príprava jedál sú zaznamenané na videu alebo CD nosičoch, na interaktývnychtabuľách, preto využitie počítačov a internetu tiež predstavuje možnosti simulácie experimentov.

Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu. Použijú sa adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia.

Výučba bude prebiehať na individuálnych pracoviskách praktického vyučovania pod dozorom majstra odbornej výchovy resp. inštruktora. Žiaci absolvujú 1 dňovú exkurziu v každom ročníku do vybraného podniku spoločenského stravovania.

# Ciele vyučovacieho predmetu

Základným cieľom predmetu je doplniť odborné teoretické vedomosti o praktické zručnosti v prostredí a podmienkach, v ktorých budú absolventi študijného odboru pracovať. Zabezpečuje prepojenie odbornej výchovy a teoretického vzdelávania so spoločenskou a podnikateľskou praxou, prehĺbenie vedomostí z odborných predmetov, získaných v predchádzajúcich ročníkoch, osvojenie si praktických zručností a návykov v hotelových a gastronomických zariadeniach.

Charakteristickou črtou  predmetu je cieľavedomé usmerňovanie žiakov k uplatňovaniu teoretických vedomostí v praxi, k používaniu správnych technologických postupov, hygienických, bezpečnostných a ekonomických zásad, k premyslenej a plánovitej organizácii svojej práce i práce svojich spolupracovníkov. Žiaci sa zaradia do skupín tak, aby splnili všetky výstupné štandardy zručností z oblasti hotelierstva a gastronómie.

Učivo je rozvrhnuté s prihliadnutím na požiadavku primeranosti a vzťahov medzi všeobecným a  teoretickým i praktickým odborným vzdelaním.

Cieľom vyučovacieho predmetu odborný výcvik v učebnom odbore 6323 6 00 hotelová akadémia je nadobudnúť a osvojiť si odborné zručnosti a návyky, ktoré sú stanovené charakteristikou učebného odboru a profilom absolventa. Súčasne si žiaci uplatňujú, upevňujú a prehlbujú teoretické vedomosti, získané z odborných vyučovacích predmetov.

Úlohou vyučovacieho predmetu odborný výcvik je naučiť žiakov samostatne pracovať, organizovať prácu a ďalej rozvíjať a uplatňovať získané teoretické vedomosti v praxi. Žiak sa počas štúdia oboznamuje s pravidlami HACCP, ktoré musí vedieť uplatňovať pri svojej práci. Dôraz sa kladie na šetrné zaobchádzanie so zariadením prevádzky a inventárom, hospodárne zaobchádzanie so surovinami, disciplínu pri dodržiavaní technologických postupov pri obsluhe a pri príprave pokrmov a nápojov, zvyšovanie produktivity práce a estetické cítenie pri dokončovaní jedál.

**Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:**

Vo vyučovacom predmete odborný výcvik využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich *kľúčových* a *odborných* kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

***Klúčové kompetencie***

*Komunikatívne a sociálno-interakčné spôsobilosti*

* rozpoznávať problémy v priebehu ich adaptovania sa na pracovné podmienky (prispôsobenie pracovným podmienkam, pracovnej činnosti, organizácii práce v podniku, fyzickej nároky práce),
* sledovať schpnosti na riešenie problému (korigovať nesprávne riešenie alebo formulovať problém, ktorý sa objaví pri ich integrácii práci v tíme , rozvíjať schopnosť empátie, ľudský prístup k tým, s ktorými prichádza do styku, úspešné riešenie medziľudských konfliktov).,
* podporiť ich individuálnu aktivitu, tvorivosť , samostatnosť, vzájomnú komunikáciu, zodpovednosť a schopnosť začleniť daný problém do viacerých oblastí, pomocou ktorých sú žiaci vedení smerom k riešeniu komplexných problémov.

*Schopnosti riešiť problémy*

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

*Spôsobilosti využívať informačné technológie*

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

Odborné kompetencie

*Požadované vedomosti*

* mať poznatky o potravinách, nápojoch a technológi ich výroby, prezentácii
* mať poznatky o zásadách gastronomických pravidiel a zostavovaní jedálnych a nápojových lístkov
* ovládať technologické postupy vo svojom odbore s využívaním poznatkov tecnologických normách
* ovládať poznatky o charakteristike a tecnologických postupoch bežných a pracovne náročných jedál teplej a studenej kuchyne,ako aj teplých a studených múčnikov a teplých nápojov
* ovládať poznatky o organizáci práce vo výrobnom stredisku
* vedieť používať techniku, poznať strojové a tecnické vybavenie a zariadenie prevádzok
* mať návyky z oblasti osobnej aj prevádzkovej hygieny a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci
* ovládať odbornú terminológiu typickú pre oblasť svojho povolania a využívať osvojené pojmy pri riešení praktických úloh

*Požadované zručnosti*

* voliť správne technologické postupy práce
* zabezpečiť bežnú údržbu pracovných prostriedkov, ktoré používa
* vykonávať základné spôsoby zmyslových skúšok akosti surovín
* dokončovať pokrmy a nápoje pred hosťom
* pracovať s predpismi HACCP

**Stratégia vyučovania**

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Metódy** | **Formy práce** |
| **Práce v odbytovom stredisku – Oboznámenie sa s inventárom** | Informačnoreceptívna - výklad, ukážka  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov, práca s knihou |
| **Oboznámenie sa so zariadením odbytového strediska** | Informačnoreceptívna - výklad, ukážka  Reproduktívna – rozhovor Motivačná – pochvala, odmena Demonštračná -založená na priamych skúsenostiach Metóda precvičovania a upevňovania poznatkov  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov, práca s knihou  Praktická výučba - práca pracovnými prostriedkami |
| **Prípravné práce** | Informačnoreceptívna - výklad, ukážka  Reproduktívna – rozhovor  Motivačná – pochvala, odmena Demonštračná -založená na priamych skúsenostiach Metóda precvičovania a upevňovania poznatkov  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Praktická výučba - práca pracovnými prostriedkami |
| **Spôsoby obsluhy** | Informačnoreceptívna - výklad, ukážka  Reproduktívna – rozhovor Motivačná – pochvala, odmena Metóda precvičovania a upevňovania poznatkov  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Praktická výučba - práca pracovnými prostriedkami |
| **Situácie pri vítaní hosťa a situácie pri obsluhe** | Informačnoreceptívna - výklad, ukážka  Reproduktívna – rozhovor Motivačná – pochvala, odmena Demonštračná -založená na priamych skúsenostiach Metóda precvičovania a upevňovania poznatkov  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Praktická výučba - práca pracovnými prostriedkami |
| **Základné povinnosti a pracovné pomôcky kuchára**  **v pracovnom procese**  **HACCP, OBP** | Informačnoreceptívna - výklad, ukážka  Reproduktívna – rozhovor Motivačná – pochvala, odmena Demonštračná -založená na priamych skúsenostiach Metóda precvičovania a upevňovania poznatkov  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov, práca s knihou  Praktická výučba - práca pracovnými prostriedkami |
| **Technologický postup jedál** | Informačnoreceptívna - výklad, ukážka  Reproduktívna – rozhovor Motivačná – pochvala, odmena Demonštračná -založená na priamych skúsenostiach Metóda precvičovania a upevňovania poznatkov  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov, práca s knihou  Praktická výučba - práca pracovnými prostriedkami |
| **Precvičovanie jednotlivých funkcií v obsluhe samostatne**  **Vyúčtovanie s hosťom a odvod tržieb** | Informačnoreceptívna - výklad, ukážka  Reproduktívna – rozhovor Motivačná – pochvala, odmena Demonštračná -založená na priamych skúsenostiach Metóda precvičovania a upevňovania poznatkov  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov, práca s knihou  Praktická výučba - práca pracovnými prostriedkami |
| **Príprava prevádzky – činnosť na bežnej prevádzke** | Informačnoreceptívna - výklad, ukážka  Reproduktívna – rozhovor Motivačná – pochvala, odmena Demonštračná -založená na priamych skúsenostiach Metóda precvičovania a upevňovania poznatkov  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov, práca s knihou  Praktická výučba - práca pracovnými prostriedkami |
| **Príprava rôznych slávnostných, pracovných, príležitostných akcií** | Informačnoreceptívna - výklad, ukážka  Reproduktívna – rozhovor Motivačná – pochvala, odmena Demonštračná -založená na priamych skúsenostiach Metóda precvičovania a upevňovania poznatkov  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov, práca s knihou  Praktická výučba - práca pracovnými prostriedkami |
| **Precvičovanie rôznych foriem obsluhy** | Informačnoreceptívna - výklad, ukážka  Reproduktívna – rozhovor Motivačná – pochvala, odmena Demonštračná -založená na priamych skúsenostiach Metóda precvičovania a upevňovania poznatkov  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov, práca s knihou  Praktická výučba - práca pracovnými prostriedkami |
| **Písomná príprava na realizáciu komplexnej akcie v odbytovom a výrobnom stredisku** | Informačnoreceptívna - výklad, ukážka  Reproduktívna – rozhovor Motivačná – pochvala, odmena Demonštračná -založená na priamych skúsenostiach Metóda precvičovania a upevňovania poznatkov  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov, práca s knihou  Praktická výučba - práca pracovnými prostriedkami |
| **Zostavenie jedálneho lístka** | Informačnoreceptívna - výklad, ukážka  Reproduktívna – rozhovor Motivačná – pochvala, odmena Demonštračná -založená na priamych skúsenostiach Metóda precvičovania a upevňovania poznatkov  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Praktická výučba - práca pracovnými prostriedkami |
| **Kalkulácie jedál, nápojov** | Informačnoreceptívna - výklad, ukážka  Reproduktívna – rozhovor Motivačná – pochvala, odmena Demonštračná -založená na priamych skúsenostiach Metóda precvičovania a upevňovania poznatkov  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Praktická výučba - práca pracovnými prostriedkami |
| **Precvičovanie prípravy záverečných tabúľ** | Informačnoreceptívna - výklad, ukážka  Reproduktívna – rozhovor Motivačná – pochvala, odmena Demonštračná -založená na priamych skúsenostiach Metóda precvičovania a upevňovania poznatkov  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Praktická výučba - práca pracovnými prostriedkami |
| **Hygienické predpisy, HACCP, poučenie o ochrane a bezpečnosti pri práci** | Informačnoreceptívna - výklad, ukážka  Reproduktívna – rozhovor Motivačná – pochvala, odmena Demonštračná -založená na priamych skúsenostiach Metóda precvičovania a upevňovania poznatkov  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Praktická výučba - práca pracovnými prostriedkami |
| **Technologický postup prípravy jedál** | Informačnoreceptívna - výklad, ukážka  Reproduktívna – rozhovor Motivačná – pochvala, odmena Demonštračná -založená na priamych skúsenostiach Metóda precvičovania a upevňovania poznatkov | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Praktická výučba - práca pracovnými prostriedkami |
| **Precvičovanie expedície pokrmov** | Informačnoreceptívna - výklad, ukážka  Reproduktívna – rozhovor Motivačná – pochvala, odmena Demonštračná -založená na priamych skúsenostiach Metóda precvičovania a upevňovania poznatkov  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Praktická výučba - práca pracovnými prostriedkami |
| **Ekonomický úsek hotelového a gastronomického zariadenia** | Informačnoreceptívna - výklad, ukážka  Reproduktívna – rozhovor Motivačná – pochvala, odmena Demonštračná -založená na priamych skúsenostiach Metóda precvičovania a upevňovania poznatkov  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Praktická výučba - práca pracovnými prostriedkami |
| **Mzdová a pracovno-právna oblasť zariadenia** | Informačnoreceptívna - výklad, ukážka  Reproduktívna – rozhovor Motivačná – pochvala, odmena Demonštračná -založená na priamych skúsenostiach Metóda precvičovania a upevňovania poznatkov  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Praktická výučba - práca pracovnými prostriedkami |
| **Písomnosti, doklady a obeh dokladov v jednotlivých úsekoch zariadenia** | Informačnoreceptívna - výklad, ukážka  Reproduktívna – rozhovor Motivačná – pochvala, odmena Demonštračná -založená na priamych skúsenostiach Metóda precvičovania a upevňovania poznatkov  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Praktická výučba - práca pracovnými prostriedkami |
| **Bežná korešpondencia v zariadení** | Informačnoreceptívna - výklad, ukážka  Reproduktívna – rozhovor Motivačná – pochvala, odmena Demonštračná -založená na priamych skúsenostiach Metóda precvičovania a upevňovania poznatkov  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Praktická výučba - práca pracovnými prostriedkami |
| **Majetok zariadenia** | Informačnoreceptívna - výklad, ukážka  Reproduktívna – rozhovor Motivačná – pochvala, odmena Demonštračná -založená na priamych skúsenostiach Metóda precvičovania a upevňovania poznatkov  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Praktická výučba - práca pracovnými prostriedkami |
| **Vnútorné smernice** | Informačnoreceptívna - výklad, ukážka  Reproduktívna – rozhovor Motivačná – pochvala, odmena Demonštračná -založená na priamych skúsenostiach Metóda precvičovania a upevňovania poznatkov  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Praktická výučba - práca pracovnými prostriedkami |
| **Podnikateľský plán** | Informačnoreceptívna - výklad, ukážka  Reproduktívna – rozhovor Motivačná – pochvala, odmena Demonštračná -založená na priamych skúsenostiach Metóda precvičovania a upevňovania poznatkov  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Praktická výučba - práca pracovnými prostriedkami |

**Učebné zdroje**

Na podporou a aktiváciu vyučovania a učenia žiakov sa využijú nasledovné učebné zdroje:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Odborná literatúra** | **Didaktická technika** | **Materiálne výučbové prostriedky** | **Ďalšie zdroje**  (internet, knižnica, ... |
| **Práce v odbytovom stredisku – Oboznámenie sa s inventárom** | PetőGyula.: Ételkészítésiismeretek, MűszakiKiadó, 2006  Dr. BurkánéSzolnokiÁgnes.: Vendéglátószakmaialapismeretek KIT 2001,  Voleszák Zoltán: Felszolgálásiismetetek 2009  Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít | PC  Interaktívna tabuľa  Tabuľa  Videotechnika | Nástenné obrazy, schémy,  Materiálne vybavenie žiaka a pracoviska PV  Učebné pomôcky - vzorky surovín, polovýrobkov  Ochr. pomôcky | Internet  CD – zdroje  Informačné a komunikačné technológie -  televíza, rádio, noviny. ... |
| **Oboznámenie sa so zariadením odbytového strediska** | PetőGyula.: Ételkészítésiismeretek, MűszakiKiadó, 2006  Dr. Sahin Tóth Gy- TusorAndrás.: Gasztronómia, KIT Képzőművészetikiadó, 2000 SPN 1985  Konrád Kendík.: Lexikón kuchárskeho umenia 21. storočia, Nová Práca, 2007  Konrád Kendlík.: Nové receptúry a technológie prípravy pokrmov v závodnom stravovaní, Nová Práca, 2004  Galambosné G. Erzsébet.: Élelmiszerismeret KJK 1998  Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít | PC  Interaktívna tabuľa  Tabuľa  Videotechnika | Materiálne vybavenie žiaka a pracoviska PV  Učebné pomôcky - vzorky surovín, polovýrobkov  Ochranné pomôcky | CD – zdroje  Internet – gasztonomiai ABC, gasztronómiaimeghatározások  <http://www.mimi.hu/gasztro/index_gasztro.html> |
| **Prípravné práce** | PetőGyula.: Ételkészítésiismeretek, MűszakiKiadó, 2006  Dr. BurkánéSzolnokiÁgnes.: Vendéglátószakmaialapismeretek KIT 2001,  Voleszák Zoltán: Felszolgálásiismetetek 2009 | PC | Materiálne vybavenie žiaka a pracoviska PV  Inventár  Ochranné pomôcky | Učebnice |
| **Spôsoby obsluhy** | PetőGyula.: Ételkészítésiismeretek, MűszakiKiadó, 2006  Dr. BurkánéSzolnokiÁgnes.: Vendéglátószakmaialapismeretek KIT 2001,  Voleszák Zoltán: Felszolgálásiismetetek 2009  Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít | PC  Interaktívna tabuľa  Tabuľa  Videotechnika | Tabuľky  Knihy normovania  Diagramy | Učebnice |
| **Situácie pri vítaní hosťa a situácie pri obsluhe** | PetőGyula.: Ételkészítésiismeretek, MűszakiKiadó, 2006  Dr. BurkánéSzolnokiÁgnes.: Vendéglátószakmaialapismeretek KIT 2001,  Voleszák Zoltán: Felszolgálásiismetetek 2009  Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít | PC | Materiálne vybavenie žiaka a pracoviska PV  Inventár  Ochranné pomôcky | Učebnice |
| **Základné povinnosti a pracovné pomôcky kuchára v pracovnom procese**  **HACCP, OBP** | PetőGyula.: Ételkészítésiismeretek, MűszakiKiadó, 2006  Dr. BurkánéSzolnokiÁgnes.: Vendéglátószakmaialapismeretek KIT 2001,  Voleszák Zoltán: Felszolgálásiismetetek 2009  Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít | PC  Interaktívna tabuľa  Tabuľa  Videotechnika | Tabuľky  Knihy normovania  Diagramy | Učebnice |
| **Technologický postup jedál** | PetőGyula.: Ételkészítésiismeretek, MűszakiKiadó, 2006  Dr. BurkánéSzolnokiÁgnes.: Vendéglátószakmaialapismeretek KIT 2001,  Voleszák Zoltán: Felszolgálásiismetetek 2009  Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít | PC  Interaktívna tabuľa  Tabuľa  Videotechnika | Tabuľky  Knihy normovania  Diagramy | Učebnice, Internet |
| **Precvičovanie jednotlivých funkcií v obsluhe samostatne**  **Vyúčtovanie s hosťom a odvod tržieb** | PetőGyula.: Ételkészítésiismeretek, MűszakiKiadó, 2006  Dr. BurkánéSzolnokiÁgnes.: Vendéglátószakmaialapismeretek KIT 2001,  Voleszák Zoltán: Felszolgálásiismetetek 2009  Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít | PC  Interaktívna tabuľa  Tabuľa  Videotechnika | Tabuľky  Knihy normovania  Diagramy | Učebnice, Internet |
| **Príprava prevádzky – činnosť na bežnej prevádzke** | PetőGyula.: Ételkészítésiismeretek, MűszakiKiadó, 2006  Dr. BurkánéSzolnokiÁgnes.: Vendéglátószakmaialapismeretek KIT 2001,  Voleszák Zoltán: Felszolgálásiismetetek 2009  Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít | PC  Interaktívna tabuľa  Tabuľa  Videotechnika | Tabuľky  Knihy normovania  Diagramy | Učebnice, Internet |
| **Príprava rôznych slávnostných, pracovných, príležitostných akcií** | PetőGyula.: Ételkészítésiismeretek, MűszakiKiadó, 2006  Dr. BurkánéSzolnokiÁgnes.: Vendéglátószakmaialapismeretek KIT 2001,  Voleszák Zoltán: Felszolgálásiismetetek 2009 | PC  Interaktívna tabuľa  Tabuľa | Tabuľky  Knihy normovania  Diagramy | Učebnice, Internet |
| **Precvičovanie rôznych foriem obsluhy** | PetőGyula.: Ételkészítésiismeretek, MűszakiKiadó, 2006  Dr. BurkánéSzolnokiÁgnes.: Vendéglátószakmaialapismeretek KIT 2001,  Voleszák Zoltán: Felszolgálásiismetetek 2009  Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít | PC  Interaktívna tabuľa  Tabuľa  Videotechnika | Tabuľky  Knihy normovania  Diagramy | Učebnice, Internet |
| **Písomná príprava na realizáciu komplexnej akcie v odbytovom a výrobnom stredisku** | PetőGyula.: Ételkészítésiismeretek, MűszakiKiadó, 2006  Dr. BurkánéSzolnokiÁgnes.: Vendéglátószakmaialapismeretek KIT 2001,  Voleszák Zoltán: Felszolgálásiismetetek 2009  Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít | PC  Interaktívna tabuľa  Tabuľa  Videotechnika | Tabuľky  Knihy normovania  Diagramy | Učebnice, Internet |
| **Zostavenie jedálneho lístka** | PetőGyula.: Ételkészítésiismeretek, MűszakiKiadó, 2006  Dr. BurkánéSzolnokiÁgnes.: Vendéglátószakmaialapismeretek KIT 2001,  Voleszák Zoltán: Felszolgálásiismetetek 2009  Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít | PC  Interaktívna tabuľa  Tabuľa  Videotechnika | Tabuľky  Knihy normovania  Diagramy | Učebnice, Internet |
| **Kalkulácie jedál, nápojov** | PetőGyula.: Ételkészítésiismeretek, MűszakiKiadó, 2006  Dr. BurkánéSzolnokiÁgnes.: Vendéglátószakmaialapismeretek KIT 2001,  Voleszák Zoltán: Felszolgálásiismetetek 2009  Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít | PC  Interaktívna tabuľa  Tabuľa  Videotechnika | Tabuľky  Knihy normovania  Diagramy | Učebnice, Internet |
| **Precvičovanie prípravy záverečných tabúľ** | PetőGyula.: Ételkészítésiismeretek, MűszakiKiadó, 2006  Dr. BurkánéSzolnokiÁgnes.: Vendéglátószakmaialapismeretek KIT 2001,  Voleszák Zoltán: Felszolgálásiismetetek 2009  Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít | PC  Interaktívna tabuľa  Tabuľa  Videotechnika | Tabuľky  Knihy normovania  Diagramy | Učebnice, Internet |
| **Hygienické predpisy, HACCP, poučenie o ochrane a bezpečnosti pri práci** | PetőGyula.: Ételkészítésiismeretek, MűszakiKiadó, 2006  Dr. BurkánéSzolnokiÁgnes.: Vendéglátószakmaialapismeretek KIT 2001,  Voleszák Zoltán: Felszolgálásiismetetek 2009  Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít | PC  Interaktívna tabuľa  Tabuľa  Videotechnika | Tabuľky  Knihy normovania  Diagramy | Učebnice, Internet |
| **Technologický postup prípravy jedál** | PetőGyula.: Ételkészítésiismeretek, MűszakiKiadó, 2006  Dr. BurkánéSzolnokiÁgnes.: Vendéglátószakmaialapismeretek KIT 2001,  Voleszák Zoltán: Felszolgálásiismetetek 2009  Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít | PC  Interaktívna tabuľa  Tabuľa  Videotechnika | Tabuľky  Knihy normovania  Diagramy | Učebnice, Internet |
| **Precvičovanie expedície pokrmov** | PetőGyula.: Ételkészítésiismeretek, MűszakiKiadó, 2006  Dr. BurkánéSzolnokiÁgnes.: Vendéglátószakmaialapismeretek KIT 2001,  Voleszák Zoltán: Felszolgálásiismetetek 2009  Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít | PC  Interaktívna tabuľa  Tabuľa  Videotechnika | Tabuľky  Knihy normovania  Diagramy | Učebnice, Internet |
| **Ekonomický úsek hotelového a gastronomického zariadenia**  **Mzdová a pracovno-právna oblasť zariadenia**  **Písomnosti, doklady a obeh dokladov v jednotlivých úsekoch zariadenia**  **Bežná korešpondencia v zariadení**  **Majetok zariadenia**  **Vnútorné smernice**  **Podnikateľský plán** | Praktická korešpondencia (Líšková-Kukulová S.), POLYGRAF PRINT, spol. s r. o., Prešov 2003  Ekonomika pre študijné odbory výrobného a nevýrobného zamerania (M. Jakubeková, S. Kúrňavová, E. Hartmanová ), SPN, 2004  Administratíva a korešpondencia pre 3. ročník OA (Sehnalová J., Ďurišová H., Kuláková M.), EXPOL PEDAGOGIKA, s. r. o., Bratislava 2009  Hospodárska korešpondencia pre 4. ročník OA (Jancíková Ľ., Kotrusová M.), Vydavateľstvo ELÁN, Bratislava 2006  Vendéglátógazdálkodásiismeretek ( Dr. BuráknéSzolnoki A. ), KépzőművészetiKiadó, 2003  Vállalkozásokgazdálkodása ( Jelen T., Mészáros T., SzeleckiGy.,Virág M.), NemzetiTankönyvkiadó, 2004  Vállalkozásokgazdálkodása ( Jelen T., Mészáros T., SzeleckiGy.,Virág M.), NemzetiTankönyvkiadó, 2004 | PC  Interaktívna tabuľa  Tabuľa  Videotechnika | Tabuľky  Knihy normovania  Diagramy | Učebnice, Internet |

***ROČNÍK: DRUHÝ***

**ROZPIS UČIVA PREDMETU: Praktická príprava – Hotelová akadémia**

**6 hodín týždenne, spolu 198 vyučovacích hodín**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Hodiny** | **Medzipredmetové vzťahy** | **Očakávané**  **vzdelávacie výstupy** | **Metódy vyučovania/učebné pomôcky** | **Metódy hodnotenia** | **Prostriedky hodnotenia** |
|  |  |  | **Žiak je schopný:** |  |  |  |
| **Práce v odbytovom stredisku – Oboznámenie sa s inventárom** | **24** | STL | - popísať a pracovať s  inventárom v odbytovom stredisku  - si osvojiť nové gastronomické výrazy  - uviesť inventár, ktorým by ofis reštaurácie mala zariadiť  - si osvojiť pravidlá používania inventára  - opísať postup ošetrovania inventára | - ukážky | - ústne skúšanie | - ústne odpovede |
| **Oboznámenie sa so zariadením odbytového strediska** | **12** | STL | -sa oboznámiť so zariadením odbytového strediska | - ukážky | - ústne skúšanie | - ústne odpovede |
| **Prípravné práce** | **12** | STL | -vedieť samostatne vykonávať prípravné práce | - ukážky | - ústne skúšanie  - praktické hodnotenie | - ústne odpovede |
| **Spôsoby obsluhy** | **36** | STL | -ovládať všetky spôsoby obsluhy a samostatne pracovať | - ukážky | - ústne skúšanie  - praktické hodnotenie | - ústne odpovede  - hodnotenie relatívneho výsledku |
| **Situácie pri vítaní hosťa a situácie pri obsluhe** | **15** | KOM  STL | - vysvetliť a aplikovať všeobecné zásady spoloč. výchovy, zásady, pravidlá správania sa čašníkov  - riešiť problémové situácie v závislosti od typológie hostí | - ukážky | - ústne skúšanie  - praktické hodnotenie | - ústne odpovede  - hodnotenie relatívneho výsledku |
| **Základné povinnosti a pracovné pomôcky kuchára v pracovnom procese**  **HACCP, OBP** | **6** | TPP | - popísať prevádzkareň  - popísať kuchyňu a technické vybavenie kuchyne  - vysvetliť zásady bezpečnosti práce  - správne vysvetliť dôležitosť osobnej hygieny ako aj hygienu pracoviska a potravín  - pracovať s predpismi HACCP | - ukážky | - ústne skúšanie | -ústne odpovede |
| **Technologický postup prípravy polievok** | **12** | TPP | -uplatniť základné technologické postupy pri príprave polievok, správne manipulovať so surovinami, s kuchynskými strojmi , náradím a zariadením pri dodržiavaní zásad OBP a HACCP  - rozlišovať a charakterizovať polievky podľa druhov, zloženia, podľa spôsobu prípravy, a použitia | - ukážky  nacvičovanie | - ústne skúšanie  - praktické hodnotenie | - ústne odpovede  - hodnotenie relatívneho výsledku |
| **Technologický postup prípravy príloh a doplnkov k jedlám** | **12** | TPP | -uplatniť základné technologické postupy pri príprave príloh a doplnkov k jedlám, správne manipulovať so surovinami, s kuchynskými strojmi , náradím a zariadením pri dodržiavaní zásad OBP a HACCP | - ukážky  - nacvičovanie | - ústne skúšanie  - praktické hodnotenie | - ústne odpovede  - hodnotenie relatívneho výsledku |
| **Technologický postup prípravy zeleninových a ovocných šalátov** | **6** | TPP | - vysvetliť význam zeleninových a ovocných šalátov  - pripraviť rôzne druhy marinád a dressingov  - uviesť prípravu šalátov zo surovej a varenej zeleniny  -pripraviť ovocné šaláty | - ukážky  - nacvičovanie | - ústne skúšanie  - praktické hodnotenie | - ústne odpovede  - hodnotenie relatívneho výsledku |
| **Technologický postup prípravy teplých a studených omáčok** | **6** | TPP | - uplatniť základné technologické postupy pri príprave omáčok, správne manipulovať so surovinami, s kuchynskými strojmi , náradím a zariadením pri dodržiavaní zásad OBP a HACCP  -pripraviť studené a teplé omáčky | - ukážky  nacvičovanie | - ústne skúšanie  - praktické hodnotenie | - ústne odpovede  - hodnotenie relatívneho výsledku |
| **Technologický postup prípravy jedál z rýb** | **6** | TPP | -uplatniť základné technologické postupy pri príprave jedál z rýb, správne manipulovať so surovinami, kuchynskými strojmi , náradím a zariadením pri dodržiavaní zásad OBP a HACCP  - pripraviť rôzne jedlá z rýb | - ukážky  -nacvičovanie | - ústne skúšanie  - praktické hodnotenie | - ústne odpovede  - hodnotenie relatívneho výsledku |
| **Technologický postup prípravy jedál z hovädzieho mäsa** | **6** | TPP | -uplatniť základné technologické postupy pri príprave jedál z hovädzieho mäsa, správne manipulovať so surovinami, s kuchynskými strojmi , náradím a zariadením pri dodržiavaní zásad OBP a HACCP  -pripraviť jedlá z hovädzieho mäsa | - ukážky  nacvičovanie | - ústne skúšanie  - praktické hodnotenie | - ústne odpovede  - hodnotenie relatívneho výsledku |
| **Technologický postup prípravy jedál z teľacieho mäsa** | **6** | TPP | -uplatniť základné technologické postupy pri príprave teľacieho mäsa, správne manipulovať so surovinami, s kuchynskými strojmi , náradím a zariadením pri dodržiavaní zásad OBP a HACCP | - ukážky  - nacvičovanie | - ústne skúšanie  - praktické hodnotenie | - ústne odpovede |
| **Technologický postup prípravy jedál z bravčového mäsa** | **12** | TPP | -uplatniť základné technologické postupy pri príprave bravčového mäsa, správne manipulovať so surovinami, s kuchynskými strojmi , náradím a zariadením pri dodržiavaní zásad OBP a HACCP  -pripraviť jedlá z bravčového mäsa | - ukážky  - nacvičovanie | - ústne skúšanie  - praktické hodnotenie | - ústne odpovede  - hodnotenie relatívneho výsledku |
| **Technologický postup prípravy jedál z hydiny** | **12** | TPP | -uplatniť základné technologické postupy pri príprave jedál z hydiny, správne manipulovať so surovinami, s kuchynskými strojmi , náradím a zariadením pri dodržiavaní zásad OBP a HACCP  -pripraviť jedlá z hydiny | - ukážky  - nacvičovanie | - ústne skúšanie  - praktické hodnotenie | - ústne odpovede  - hodnotenie relatívneho výsledku |
| **Technologický postup prípravy jedál z baranieho mäsa** | **6** | TPP | -uplatniť základné technologické postupy pri príprave baranieho mäsa, správne manipulovať so surovinami, s kuchynskými strojmi , náradím a zariadením pri dodržiavaní zásad OBP a HACCP  -pripraviť jedlá z baranieho mäsa | - ukážky  - nacvičovanie | - ústne skúšanie  - praktické hodnotenie | - ústne odpovede  - hodnotenie relatívneho výsledku |
| **Technologický postup prípravy jedál zo zveriny** | **9** | TPP | -uplatniť základné technologické postupy pri príprave jedál zo zveriny, správne manipulovať so surovinami, s kuchynskými strojmi , náradím a zariadením pri dodržiavaní zásad OBP a HACCP  -pripraviť jedlá zo zveriny | - ukážky  - nacvičovanie | - ústne skúšanie  - praktické hodnotenie | - ústne odpovede  - hodnotenie relatívneho výsledku |

***ROČNÍK: TRETÍ***

**ROZPIS UČIVA PREDMETU: Praktická príprava – Hotelová akadémia**

**7 hodín týždenne, spolu 231 vyučovacích hodín**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Hodiny** | **Medzi-predmetové vzťahy** | **Očakávané**  **vzdelávacie výstupy** | **Metódy vyučovania/**  **Učebné**  **pomôcky** | **Metódy hodnotenia** | **Prostriedky hodnotenia** |
| **Precvičovanie jednotlivých funkcií v obsluhe samostatne**  -Vyúčtovanie s hosťom a odvod tržieb  -Príprava prevádzky – činnosť na bežnej prevádzke  -Precvičovanie rôznych foriem obsluhy  -Precvičovanie rôznych foriem obsluhy | **21** | STL | **Žiak je schopný:**  - vedieť samostatne pracovať používať jednotlivé metódy stolovania  -správne vyúčtovať hostinu  správne pripraviť prevádzku a samostatne pracovať  -  -precvičovať rôzne formy obsluhy | -nacvičovanie  -ústne skúšanie  -praktické hodnotenie | | - ústne odpovede  - hodnotenie relatívneho výsledku |
| **Slávnostné stolovanie**  -Prijímanie a príprava objednávok na slávnostných akcií  -Príprava rôznych slávnostných, pracovných, príležitostných akcií  -Slávnostné spôsoby obsluhy,príprava a výzdoba,práca po skončení podujatí  -Vyučtovanie podujatia | **35** | STL | -prijímať a pripraviťobjednávok na slávnostných akcií  -správne pripraviť rôzne akcie so zameraním na spoločenské podujatia  -vedieť pripraviť záverečnú slávnostnú tabuľu  -vedieť vyúčtovať podujatie | -nacvičovanie  -ústne skúšanie  -praktické hodnotenie  - ústne odpovede  - hodnotenie relatívneho výsledku | | |
| **Realizácia súvislých ucelených činností**  -Písomná príprava na realizáciu komplexnej akcie v odbytovom a výrobnom stredisku  -Zostavenie jedálneho lístka,  kalkulácie jedál, nápojov | **21** | STL | -vedieť pripraviť komplexnú dokumentáciu akcií  -zostaviť poradie jedálnych a nápojových lístkov  zostaviť kalkuláciu jedál a nápojov | -nacvičovanie | -ústne skúšanie  -praktické hodnotenie  - ústne odpovede  - hodnotenie relatívneho výsledku | |
| **Výrobné stredisko**  -Hygienické predpisy, HACCP, poučenie o ochrane a bezpečnosti pri práci | **7** | TPP | - vysvetliť zásady bezpečnosti práce  - správne vysvetliť dôležitosť osobnej hygieny ako aj hygienu pracoviska a potravín | - ukážky | - ústne skúšanie | -ústne odpovede |
| **Precvičovanie prípravy múčnikov**  Technologický postup prípravy: reštauračných múčnikov, jednoduchých, zložitých múčnikov | **21** | TPP | -uplatniť základné technologické postupy pri príprave reštauračných múčnikov, správne manipulovať so surovinami, s kuchynskými strojmi , náradím a zariadením pri dodržiavaní zásad OBP a HACCP  - pripraviť reštauračné múčniky | - ukážky  - nacvičovanie | - ústne skúšanie  - praktické hodnotenie | - ústne odpovede  - hodnotenie relatívneho výsledku |
| **Studená kuchyňa**  Technologický postup prípravy výrobkov studenej kuchyne: príprava majonéz, obložených chlebíčkov, pokrmov zo syrov, jednoduchých a zložitých šalátov | **21** | TPP | -uplatniť základné technologické postupy pri príprave výrobkov studenej kuchyne, správne manipulovať so surovinami, s kuchynskými strojmi , náradím a zariadením pri dodržiavaní zásad OBP a HACCP  -pripraviť rôzne druhy výrobkov studenej kuchyne | - ukážky  - nacvičovanie | - ústne skúšanie  - praktické hodnotenie | - ústne odpovede  - hodnotenie relatívneho výsledku |
| **Precvičovanie prípravy jedál na objednávku**  Príprava jedál na objednávku: zhydiny, z hovädzieho, te1acieho a bravčového mäsa | **7** | TPP | -identifikovať a určiť vhodné druhy mäsa na minútkovú prípravu  -uplatniť základné technologické postupy pri príprave jedál , správne manipulovať so surovinami, s náradím a zariadením pri dodržiavaní zásad OBP a HACCP  -pripraviť rôzne druhy minútkových jedál | - ukážky  - nacvičovanie | - ústne skúšanie  - praktické hodnotenie | - ústne odpovede  - hodnotenie relatívneho výsledku |
| **Dietne stravovanie**  Technologický postup prípravy diétnych pokrmov a vegetariánskej stravy | **14** | TPP | -uplatniť základné technologické postupy pri príprave jedál , správne manipulovať so surovinami, s náradím a zariadením pri dodržiavaní zásad OBP a HACCP  -pripraviť rôzne druhy diétnych jedál  rozlišovať, charakterizovať a pripraviť vegetariánske jedlá | - ukážky  - nacvičovanie | - ústne skúšanie  - praktické hodnotenie | - ústne odpovede  - hodnotenie relatívneho výsledku |
| **Precvičovanie expedície pokrmov**  **-**Precvičovanie prípravy jedál, expedícia pokrmov | **7** | TPP | -pripraviť rôzne druhy jedál | - ukážky  - nacvičovanie | - ústne skúšanie  - praktické hodnotenie | - ústne odpovede  - hodnotenie relatívneho výsledku |
| **Ekonomický úsek hotelového a gastronomického zariadenia /ďalej len zariadenia/**  - Hierarchia zamestnancov  - Pracovná náplň zamestnancov | **14** | EKN, ADK | - rozoznať hierarchické zostavenie zamestnancov  - rozlíšiť pracovnú náplň jednotlivých zamestnancov | Metódy:  Výklad, Rozhovor  Ilustrácia  Učebné pomôcky:  Počítač, internet  Interaktívna tabuľa | Písomné skúšanie  Ústne skúšanie | Didaktický test  Ústny prejav |
| **Príchod a odchod hostí**  -evidencia hostí hotela  -komunikácia s hosťom  -Softver na evidenciu hostí-HoletKeeper | **21** | EKN, ADK | -vedieť používať Softver-HoletKeeper | Metódy:  Výklad, Rozhovor  Ilustrácia  Učebné pomôcky:  Počítač, internet  Interaktívna tabuľa | Písomné skúšanie  Ústne skúšanie | Didaktický test  Ústny prejav |
| **Písomnosti, doklady a obeh dokladov v jednotlivých úsekoch zariadenia**  - Spracovanie dokladov  - Evidencia dokladov  - Ukladanie dokladov  - Archivácia dokladov | **7** | EKN, ADK | - vedieť vyhotoviť jednotlivé druhy dokladov  - vedieť viesť evidenciu dokladov  - vedieť ukladať doklady  - vedieť archivovať doklady | Metódy:  Výklad, Ilustrácia  Skupinová práca  Učebné pomôcky:  Počítač, internet  Interaktívna tabuľa  Doklady  Názorné ukážky | Písomné skúšanie  Ústne skúšanie | Didaktický test  Ústny prejav |
| **Ubytovacie úseky hotelov**  -Hierarchia pracovníkov na ubytovacom úseku, pracovná náplň  -Komunikácia s hosťom naizbách  - Sklady ubytovacích úsekov | 14 | EKN, ADK | - rozoznať hierarchické zostavenie zamestnancov  - rozlíšiť pracovnú náplň jednotlivých zamestnancov  - správna komunikácia s hosťom | Metódy:  Výklad, Ilustrácia  Skupinová práca  Učebné pomôcky:  Počítač, internet  Interaktívna tabuľa  Doklady  Písomnosti | Písomné skúšanie  Ústne skúšanie | Didaktický test  Ústny prejav |
| **Vnútorné smernice**  - pracovný poriadok  - prevádzkový poriadok  - smernica o účtovníctve  - cenotvorba | **7** | EKN, ADK | - vedieť vypracovať pracovný a prevádzkový poriadok  - riadiť sa smernicou o účtovníctve  - vedieť kalkuláciu cien v zariadení | Metódy:  Výklad, Rozhovor  Ilustrácia  Učebné pomôcky:  Interaktívna tabuľa  Ukážky vnútropodnikových smerníc | Písomné skúšanie  Ústne skúšanie | Didaktický test  Ústny prejav |
| **Podnikateľský plán**  **-** Podnikateľský zámer  Časti podnikate1ského plánu:  - Charakteristika firmy  - Analýza makro- a mikroprostredia  - SWOT-analýza  - Výrobný plán  - Marketingový plán  - Organizačná štruktúra  - Finančný plán  - Prílohy  - Vypracovanie podnikateľského plánu | **14** | EKN, ADK | - vedieť určiť jednotlivé časti podnikateľského zámeru  - vedieť vypracovať podnikateľský plán | **Metódy:**  Výklad, Ilustrácia  Diskusia  **Učebné pomôcky:**  Tabuľa, Internet  Vzorové podnikateľské plány | Písomné skúšanie  Aktivita žiaka | Didaktický test |

*ROČN****ÍK: ŠTVRTÝ***

**ROZPIS UČIVA PREDMETU: Praktická príprava – Hotelová akadémia**

**Súvislá prax 6 týždňov, týždenne 30 hodín spolu 180 hodín**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Hodiny** | **Medzi-predmetové vzťahy** | **Očakávané**  **vzdelávacie výstupy** | **Metódy vyučovania/**  **Učebné pomôcky** | **Metódy hodnotenia** | **Prostriedky hodnotenia** |
| **Organizačno technické zabezpečenie predmetu**  **- charakteristika predmetu**  **-** ochrana a bezpečnosť pri práci  - hygienické predpisy – HACCP  - exkurzie v zariadeniach praxe  - oboznámenie sa žiakov s organizačnou štruktúrou a organizačným poriadkom zariadení | **12** |  | **Žiak je schopný:** | -nacvičovanie | -ústne skúšanie  -praktické hodnotenie | - ústne odpovede  - hodnotenie relatívneho výsledku |
| **Prevádzkový úsek**  - zamestnanci prevádzkového úseku a ich pracocvná náplň  - nadväznosti pracovných činností v prevádzkovom úseku  - organizácia práce a plánovanie činnosti  - precvičovanie jednotlivých činností na prevádzkovom úseku - prevádzkar, asistent prevádzkara  - simulácia pracovných činností pri zabezpečovaní konferencie, seminára, týždenných pobytov | **12** |  |  | -nacvičovanie | -ústne skúšanie  -praktické hodnotenie | - ústne odpovede  - hodnotenie relatívneho výsledku |
| **Ekonomický úsek**  **-** zamestnanci ekonomického úseku a ich pracovná náplň  - oboznámenie sa s písomnosťami, dokladmi, obehom dokladov  - spracovanie dokladov, evidencia dokladov  - ukladanie a archivácia dokladov  - vybavovanie bežnej korešpondencie v zariadení praxe  - evidencia a inventarizácia majetku  - oboznámenie sa s účtovnou dokumentáciou zariadenia  - oboznámenie sa s vnútornými smernicami /Pracovný poriadok, Smernica o účtovníctve ..../  - evidencia súvisiaca s mzdovou a pracovno-právnou oblasťou | **42** |  |  | -nacvičovanie | -ústne skúšanie  -praktické hodnotenie | - ústne odpovede  - hodnotenie relatívneho výsledku |
| **Ubytovací úsek**  - zamestnanci ubytovacieho úseku a ich pracovná náplň  - ubytovacie služby - druhy, popis  - precvičovanie prác na úseku príjmu hosťa  - evidencia, doklady, osobitosti pri príjme cudzinca  - precvičovanie rezervačného systému ubytovania na PC  - simulácie situácií na recepcii, aj v cudzom jazyku | **42** |  |  | -nacvičovanie | -ústne skúšanie  -praktické hodnotenie | - ústne odpovede  - hodnotenie relatívneho výsledku |
| **Hotelová gazdiná**  - zamestnanci zaradení do úseku hospodárskych činností  - precvičovanie činností na úseku hotelových izieb  - precvičovanie evidencie a organizácie prác na úseku hotelových izieb  - kontrolná činnosť na úseku hotelových izieb | **36** |  |  | -nacvičovanie | -ústne skúšanie  -praktické hodnotenie | - ústne odpovede  - hodnotenie relatívneho výsledku |
| **Kontrola akosti potravín a nápojov**  - metódy kontroly akosti potravín a nápojov  - kontrola akosti podľa jednotlivých druhov potravín  - kontrola akosti nápojov  - kontrola akosti hotových pokrmov | **36** |  |  | -nacvičovanie | -ústne skúšanie  -praktické hodnotenie | - ústne odpovede |

***ROČNÍK: PIATY***

**ROZPIS UČIVA PREDMETU: Praktická príprava – Hotelová akadémia**

**Súvislá prax 6 týždňov, týždenne 30 hodín spolu 180 hodín**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Hodiny** | **Medzi-predmetové vzťahy** | **Očakávané**  **vzdelávacie výstupy** | **Metódy vyučovania/**  **Učebné pomôcky** | **Metódy hodnotenia** | **Prostriedky hodnotenia** |
| **Organizačno technické zabezpečenie predmetu**  - charakteristika predmetu  - ochrana a bezpečnosť pri práci  - hygienické predpisy – HACCP  - exkurzie v zariadeniach praxe  - oboznámenie sa žiakov s organizačnou štruktúrou a organizačným poriadkom zariadení | **12** |  | **Žiak je schopný:** | -nacvičovanie | -ústne skúšanie  -praktické hodnotenie | - ústne odpovede  - hodnotenie relatívneho výsledku |
| **Prevádzkový úsek**  - zamestnanci prevádzkového úseku a ich pracocvná náplň  - nadväznosti pracovných činností v prevádzkovom úseku  - organizácia práce a plánovanie činnosti  - precvičovanie jednotlivých činností na prevádzkovom úseku - prevádzkar, asistent prevádzkara  - simulácia pracovných činností pri zabezpečovaní konferencie, seminára, týždenných pobytov | **12** |  |  | -nacvičovanie | -ústne skúšanie  -praktické hodnotenie | - ústne odpovede  - hodnotenie relatívneho výsledku |
| **Ekonomický úsek**  **-** zamestnanci ekonomického úseku a ich pracovná náplň  - oboznámenie sa s písomnosťami, dokladmi, obehom dokladov  - spracovanie dokladov, evidencia dokladov  - ukladanie a archivácia dokladov  - vybavovanie bežnej korešpondencie v zariadení praxe  - evidencia a inventarizácia majetku  - oboznámenie sa s účtovnou dokumentáciou zariadenia  - oboznámenie sa s vnútornými smernicami /Pracovný poriadok, Smernica o účtovníctve ..../  - evidencia súvisiaca s mzdovou a pracovno-právnou oblasťou | **42** |  |  | -nacvičovanie | -ústne skúšanie  -praktické hodnotenie | - ústne odpovede  - hodnotenie relatívneho výsledku |
| **Ubytovací úsek**  - zamestnanci ubytovacieho úseku a ich pracovná náplň  - ubytovacie služby - druhy, popis  - precvičovanie prác na úseku príjmu hosťa  - evidencia, doklady, osobitosti pri príjme cudzinca  - precvičovanie rezervačného systému ubytovania na PC  - simulácie situácií na recepcii, aj v cudzom jazyku | **42** |  |  | -nacvičovanie | -ústne skúšanie  -praktické hodnotenie | - ústne odpovede  - hodnotenie relatívneho výsledku |
| **Činnosti asistenta hotelového zariadenia v procese plánovania, organizácie práce a riadenia činností v hotelierstve a gastronómii**  - zamestnanci zaradení do úseku hospodárskych činností  - precvičovanie činností na úseku hotelových izieb  - precvičovanie evidencie a organizácie prác na úseku hotelových izieb  - kontrolná činnosť na úseku hotelových izieb | **72** |  |  | -nacvičovanie | -ústne skúšanie  -praktické hodnotenie | - ústne odpovede  - hodnotenie relatívneho výsledku |

**Použitá literatúra:**

Praktická korešpondencia (Líšková-Kukulová S.), POLYGRAF PRINT, spol. s r. o., Prešov 2003

Ekonomika pre študijné odbory výrobného a nevýrobného zamerania (M. Jakubeková, S. Kúrňavová, E. Hartmanová ), SPN, 2004

Administratíva a korešpondencia pre 3. ročník OA (Sehnalová J., Ďurišová H., Kuláková M.), EXPOL PEDAGOGIKA, s. r. o., Bratislava 2009

Hospodárska korešpondencia pre 4. ročník OA (Jancíková Ľ., Kotrusová M.), Vydavateľstvo ELÁN, Bratislava 2006

Vendéglátógazdálkodásiismeretek ( Dr. BuráknéSzolnoki A. ), KépzőművészetiKiadó, 2003

Vállalkozásokgazdálkodása ( Jelen T., Mészáros T., SzeleckiGy.,Virág M.), NemzetiTankönyvkiadó, 2004

**Všeobecné pokyny hodnotenia:**

Pri každom hodnotení tematického celku používame všeobecné kritériá a klasifikáciu uvedenú v tomto ŠkVP (pre jednotlivcov, skupinu, pre ústne a písomné práce)

Po ukončení posledného tematického celku v danom vyučovacom predmete pripraví vyučujúci súborný didaktický test na overenie komplexných vedomostí a zručností žiakov. Otázky v didaktickom teste nesmú prevýšiť stanovenú úroveň vzdelávacích výstupov v jednotlivých tematických celkoch. Kritériá hodnotenia musia byť súčasťou didaktického testu. Žiaci budú s nimi oboznámení až po absolvovaní didaktického testu. Hodnotiacu škálu si volí vyučujúci. Žiak má možnosť didaktický test opakovať, ak bol v prvom didaktickom teste neúspešný. Termín opakovania didaktického testu sa dohodne medzi skúšajúcim a žiakom. Výsledky didaktického testu sú významnou súčasťou sumatívneho hodnotenia a uchovávajú sa za dobu štúdia žiaka.