

## UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU

# ODBORNÝ VÝCVIK

Študijný odbor:	6323 K hotelová akadémia
Forma, spôsob a organizácia štúdia:	denné štúdium pre absolventov základnej školy

### 1. Charakteristika 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.

### 2. Rozpis učiva

#### 4. ročník (7 hodín týždenne, spolu 231 hodín)

1. **Organizačno-technické zabezpečenie predmetu..... 7**
  - 1.1 Charakteristika predmetu, poučenie o ochrane a bezpečnosti pri práci
  - 1.2 Hygienické predpisy – HACCP
  - 1.3 Exkurzie v zariadeniach praxe
  - 1.4 Oboznámenie sa žiakov s organizačnou štruktúrou zariadení a Organizačným poriadkom zariadení
  
2. **Prevádzkový úsek.....35**
  - 2.1 Zamestnanci prevádzkového úseku a ich pracovná náplň
  - 2.2 Nadväznosti pracovných činností v prevádzkovom úseku
  - 2.3 Organizácia práce a plánovanie činnosti
  - 2.4 Precvičovanie jednotlivých činností na prevádzkovom úseku – prevádzkar, asistent prevádzkara
  - 2.5 Simulácia pracovných činností pri zabezpečovaní konferencie, seminára, týždenných pobytov

<b>3.</b>	<b><u>Ekonomický úsek</u></b> .....	<b>77</b>
3.1	Zamestnanci ekonomického úseku a ich pracovná náplň	
3.2	Oboznámenie sa s písomnosťami, dokladmi, obehom dokladov	
3.3	Spracovanie dokladov, evidencia dokladov	
3.4	Ukladanie a archivácia dokladov	
3.5	Vybavovanie bežnej korešpondencie v zariadení praxe	
3.6	Evidencia a inventarizácia majetku	
3.7	Oboznámenie sa s účtovnou dokumentáciou zariadenia	
3.8	Oboznámenie sa s vnútornými smernicami (Pracovný poriadok, Smernica o účtovníctve, cenotvorba a ďalšie)	
3.9	Evidencia súvisiaca s mzdovou a pracovno-právnou oblasťou	
<b>4.</b>	<b><u>Ubytovací úsek</u></b> .....	<b>49</b>
4.1	Zamestnanci ubytovacieho úseku a ich pracovná náplň	
4.2	Ubytovacie služby – druhy, popis	
4.3	Precvičovanie prác na úseku príjmu hosta	
4.4	Evidencia, doklady. Osobitosti pri príjme cudzinca.	
4.5	Precvičovanie rezervačného systému ubytovania na PC	
4.6	Simulácie situácií na recepcii, aj v cudzom jazyku	
<b>5.</b>	<b><u>Hotelová gazdiná</u></b> .....	<b>14</b>
1.1	Zamestnanci zaradení do úseku hospodárskych činností	
1.2	Precvičovanie činností na úseku hotelových izieb	
1.3	Precvičovanie evidencie a organizácie prác na úseku hotelových izieb	
1.4	Kontrolná činnosť na úseku hotelových izieb	
<b>6.</b>	<b><u>Kontrola akosti potravín a nápojov</u></b> .....	<b>35</b>
6.1	Metódy kontroly akosti potravín a nápojov	
6.2	Kontrola akosti podľa jednotlivých druhov potravín	
6.3	Kontrola akosti nápojov	
6.4	Kontrola akosti hotových pokrmov	