

Stredná odborná škola obchodu a služieb, Nábrežie J. Kalinčiaka 1, 971 01 Prievidza

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM



HOTELOVÉ A GASTRONOMICKÉ SLUŽBY

ŠTUDIJNÝ ODBOR

6323 K hotelová akadémia

Mgr. Jana Pernišová
riaditeľka školy

Stredná odborná škola obchodu a služieb, Nábrežie J. Kalinčiaka 1, 971 01 Prievidza

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

HOTELOVÉ A GASTRONOMICKÉ SLUŽBY

Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov študijného odboru	6323 K hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 354
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Druh školy	štátna
Dátum schválenia ŠkVP	28.08. 2024
Miesto vydania	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Nábrežie J. Kalinčiaka 1, 971 01 Prievidza
Platnosť ŠkVP	01.09. 2024

www.kalina.sk
info@kalina.sk
tel.: 046/5422110
0901 918 909

Mgr. Jana Pernišová
riaditeľka školy

3.1 PROFIL ABSOLVENTA

Všeobecná charakteristika absolventa

Profil absolventa sa odvíja od kompetencií vychádzajúcich z cieľov výchovy a vzdelávania a vzdelávacích štandardov, ktoré žiak získa v procese vzdelávania a sebavzdelávania. Umožňujú mu úspešné začlenenie sa do pracovných a mimopracovných spoločenských štruktúr. Cieľom vzdelávacieho programu skupiny študijných odborov 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I je pripraviť absolventov, ktorí budú schopní uplatniť sa vo svojich povolaniach so všeobecno-vzdelávacím základom a odbornými teoretickými vedomosťami a praktickými zručnosťami aplikovateľnými v praxi s prirodzenou profesionálnou hrdosťou.

Absolvent:

- má osvojené funkčné znalosti a kompetencie z oblasti prírodných, spoločenských vied, športu a príslušného odboru vymedzené vzdelávacími štandardami, ktoré dokáže využiť v praktickom živote a pri ďalšom štúdiu/pracovnom zaradení; - efektívne komunikuje v materinskom jazyku a v minimálne jednom cudzom jazyku;
- ovláda a využíva súčasné informačno-komunikačné technológie;
- vie vyhodnotiť a zaujať kritický postoj k informáciám, vrátane masmediálnych informácií;
- vie riešiť problémové úlohy a pracovať v skupine;
- sa vie aktívne zapájať do spoločnosti a svoje vedomosti a zručnosti priebežne aktualizovať podľa potrieb a požiadaviek trhu práce;
- uvedomuje si svoje schopnosti, silné a slabé stránky a v súlade s nimi sa rozhoduje pre ďalšie/celoživotné vzdelávanie a svoju budúcu profesiu;
- akceptuje a uplatňuje ľudské práva vo vzťahu k sebe a iným, rešpektuje inakosť v spoločnosti;
- je schopný prijímať zodpovednosť za vlastnú prácu a za prácu ostatných;
- vie efektívne využívať informačné a komunikačné technológie pre svoj osobný rast a výkonnosť v práci;
- je si vedomý svojich občianskych práv a povinností, uvedomuje si význam a potrebu občianskej angažovanosti v národnom a globálnom kontexte;
- uznáva a je pripravený v praxi aplikovať demokratické princípy spoločnosti;
- zaujíma sa o svet a ľudí okolo seba, je pripravený aktívne chrániť ľudské a kultúrne hodnoty a životné prostredie na Zemi.

Absolvent študijného odboru 6323 K hotelová akadémia

Absolvent študijného odboru hotelová akadémia je kvalifikovaný stredoškolsky vzdelaný pracovník so širokým odborným profilom a všeobecným vzdelaním, schopný vykonávať odborné činnosti a riešiť problémy v rôznych formách podnikateľských subjektov hotelierstva, v spoločnom stravovaní a v organizáciách cestovného ruchu. Je schopný samostatne podnikáť v hotelových a reštauračných službách. Súčasne je schopný vykonávať práce súvisiace s riadením a organizovaním hospodárskej činnosti a prevádzky v hotelových zariadeniach, zariadeniach reštauračného stravovania, účelového stravovania a prechodného ubytovania. Absolvent je schopný vykonávať ekonomické činnosti spojené so získaním a spracovaním informácií v oblasti poskytovania služieb, zásobovania a odbytu, personalistiky, vo vedení administratívy, účtovníctva a rozvojových programov hotelierstva. Vie využiť výsledky prieskumu trhu a regionálnych špecifik. Ovláda a využíva nové informačno-komunikačné technológie. Ovláda základy administratívy a korešpondencie a účtovnej evidencie. Dokáže zostaviť ponuku produktov a aplikovať nástroje marketingu pri realizácii podnikateľských zámerov. Dokáže

riešiť problémové situácie a pracovať v tíme, komunikovať v cudzom jazyku. Samostatne zvládne všetky pracovné činnosti v ubytovacích zariadeniach a gastronomických prevádzkach.

Zdravotné požiadavky na uchádzača

Zdravotný stav uchádzačov o štúdium a vhodnosť štúdia v odbore posudzuje lekár. Kontraindikáciou pre výkon povolania sú diagnózy ako autizmus, poruchy správania a psychiatrické diagnózy. Vyjadrenie lekára so špecializáciou všeobecné lekárstvo o zdravotnej spôsobilosti študovať zvolený odbor vzdelávania (prikladá len uchádzač/uchádzačka, ktorý je žiakom so zdravotným znevýhodnením).

Študijný odbor 6323 K hotelová akadémia pripravuje absolventov na výkon praktických činností v skladových, výrobných a odbytových strediskách podnikov cestovného ruchu, hotelierstva a gastronómie a tiež na výkon ekonomických, finančných a administratívnych činností v podnikoch cestovného ruchu, hotelierstva a gastronómie v nadväznosti na oblasť súkromného podnikania. Absolventi sa v praxi uplatňujú ako pracovníci na stredne riadiacej úrovni so širokým odborným profilom, schopní samostatne vykonávať odborné ekonomické, finančné a administratívne činnosti. V praxi aplikujú aj obchodno-podnikateľské aktivity a zásady obchodnej komunikácie, marketingu a podnikovej logistiky, získavajú, spracúvajú a využívajú ekonomické informácie, v organizačnej práci a pri vedení ekonomickej agendy využívajú moderné informačno-komunikačné technológie, orientujú sa v základných právnych normách a predpisoch, ovládajú zásady komunikácie s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi. Okrem sústredenosti, dobrej pamäti, trpezlivosti, presnosti a manuálnej zručnosti je dôležité zvládnutie práce s nástrojmi IKT a modernými aplikáciami. Pri organizovaní a riadení práce zamestnancov sa vyžadujú dobré organizačné schopnosti a bezkonfliktnosť, zvládanie kritických situácií, samostatnosť, rozhodnosť a zodpovednosť.

Aj v prípade, že žiak má isté zdravotné problémy, musí mať v predmete odborný výcvik na praktickom vyučovaní absolvovaných min. 75% hodín za klasifikačné obdobie. Zároveň je to podmienkou pre postup do vyššieho ročníka. Každý prípad bude posudzovaný individuálne. Povinnosťou rodičov je počas štúdia:

-informovať školu o zmene zdravotného stavu svojho dieťaťa, jeho zdravotných problémoch alebo iných závažných skutočnostiach, ktoré by mohli mať vplyv na priebeh výchovy a vzdelávania.

Telesné postihnutie	Pre študijný odbor sa vyžaduje dobrý zdravotný stav uchádzačov. Kontraindikáciou pre výkon povolania sú diagnózy ako autizmus, poruchy správania a psychiatrické diagnózy. Vhodnosť vzdelávania v odbore posudzuje lekár a príslušné zariadenia výchovného poradenstva a prevencie v závislosti od druhu a stupňa postihnutia a narušenia.
Mentálne postihnutie	Študijný odbor nie je vhodný pre uchádzačov s mentálnym postihnutím.
Zrakové postihnutie	Vhodnosť vzdelávania v odbore posudzuje lekár a príslušné zariadenia výchovného poradenstva a prevencie v závislosti od druhu a stupňa postihnutia a narušenia.
Sluchové postihnutie	Vhodnosť vzdelávania v odbore posudzuje lekár a príslušné zariadenia výchovného poradenstva a prevencie v závislosti od druhu a stupňa postihnutia a narušenia.

Špecifické poruchy učenia	Záleží od individuálneho prípadu, od typu poruchy a úrovne jej kompenzácie. Vzhľadom na vysoké nároky na študijné predpoklady žiaka (chápanie abstraktných vzťahov, logická predstavivosť, matematická zručnosť, čítanie predpisov a príprava ekonomickej a účtovnej dokumentácie, obchodnej korešpondencie), treba zvážiť ich vhodnosť pre žiakov s dyslexiou, dysgrafiou a dyskalkúliou. Vhodnosť študijného odboru pre žiakov so špecifickými vývinovými poruchami učenia treba konzultovať so zariadeniami poradenstva a prevencie.
Žiaci zo sociálne znevýhodneného prostredia (SZP)	Žiakov zo SZP je vhodné integrovať do SOŠ, pokiaľ sú fyzicky a psychicky spôsobilí na výkon príslušných povolání. Integrácia musí zahŕňať ich aktivizáciu, motiváciu, pestovanie pozitívneho vzťahu k práci, povolaniu, osvojenie pracovných návykov, rozvoj profesijných záujmov. V spolupráci školy s územnou samosprávou a ÚPSVaR možno získať pre žiakov príspevok na školské pomôcky, na cestovné, ubytovanie, stravovanie.
Mimoriadne nadaní žiaci	Je spoločensky prospešné, ak sa o tento študijný odbor uchádzajú nadaní žiaci so záujmom o prácu s logickými systémami, schopní abstrakcie a kreativity. Výučba sa u nich môže organizovať formou individuálnych učebných plánov a vzdelávacích programov, ktoré sa vypracujú podľa reálnej situácie.

Vzdelávacie štandardy špecifické pre študijný odbor 6323 K hotelová akadémia

TEORETICKÉ VYUČOVANIE
Výkonové štandardy

Absolvent má:

- popísať základné ekonomické a právne normy nevyhnutné pre výkon činnosti v prevádzke cestovného ruchu, hotelierstva a gastronómie;
 - vedieť riadiť osobné financie;
 - orientovať sa v marketingu v oblasti gastronómie a ponuky produktu cestovného ruchu;
 - popísať stratégie v podnikaní, organizovanie, vedenie, kontrola ľudí, poznať marketingové stratégie a marketingové nástroje s využitím moderných technológií;
 - vysvetliť princípy hotelového a gastronomického manažmentu, riadenie gastronomickej prevádzky, hotelových služieb;
 - zvládať základy jednoduchého aj podvojného účtovníctva, evidenciu dokumentov, písomností;
 - aplikovať zásady osobnej a prevádzkovej hygieny v prevádzkach cestovného ruchu, hotelierstva a gastronómie, predpisy HACCP;
 - popísať potraviny, vysvetliť dôležitosť zdravej výživy a stravovania;
 - popísať strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzok v spoločnom stravovaní, jeho využívanie a ošetrovanie a zabezpečovanie údržby;
 - popísať organizáciu práce a riadenie vo výrobnom stredisku podniku spoločného stravovania;
 - vysvetliť spôsoby ochrany vlastností surovín, materiálov a tovaru;
 - spracúvať kalkulácie a výpočty množstva spotreby surovín pri príprave jedál a nápojov;
 - poznať charakteristiku a technologické postupy prípravy teplých a studených jedál;
 - vysvetliť základné gastronomické pravidlá a zásady zostavovania jedálnych a nápojových lístkov;
 - aplikovať zásady spoločenského vystupovania pri obsluhu hostí;
 - popísať pravidlá techniky jednoduchej a zložitej obsluhy;
 - plánovať organizáciu práce ubytovacieho úseku, recepcie;
 - popísať podstatu a princíp podnikania, základné právne, ekonomické, administratívne, osobnostné a etické aspekty súkromného podnikania v oblasti cestovného ruchu, hotelierstva a gastronómie;
 - poznať z hľadiska geografie prírodné a človekom vytvorené podmienky pre rozvoj cestovného ruchu na Slovensku, v Európe, vo svete;
 - popísať činnosť sprievodcu v cestovnom ruchu;
 - vysvetliť ekonomický a spoločenský význam kongresových a animačných služieb, popísať činnosti pri ich poskytovaní;
 - poznať informácie, počítačové systémy, oblasti využitia informatiky, grafické editory, multimediálne aplikácie, tabuľkový procesor MS Excel, MS Word, MS Power Point, databázové systémy, Internet a počítačové siete, aplikačné softvéry v cestovnom ruchu s využitím moderných a inteligentných technológií;
- popísať dôležitosť a zásady spoločenského protokolu a komunikácie so zákazníkmi. kanály, Komunikácia a stimulácia predaja; Aplikácia marketingu v službách.

Ekonomika

Základné ekonomické pojmy a systémy; Trh a trhový mechanizmus (dopyt, ponuka, konkurencia; Ekonomická úloha štátu (makroekonómia, makroekonomika, národné hospodárstvo, HDP, zamestnanosť, inflácia, hospodárska politika, medzinárodný obchod); Platobný styk, Podnik a jeho činnosti, Charakteristika subjektov podnikania, živnostenský register, obchodný register, Základné rozdelenie podnikových činností v hotelierstve a gastronómii (zásobovanie, výroba, odbyť, ubytovacie činnosti); Majetok a financovanie podniku; Cena a cenová politika, Ekonomická stránka činnosti podniku, Odmeňovanie pracovníkov; Poisťovníctvo; Finančný trh a banková sústava, Menová politika; Svetové hospodárstvo a medzinárodné ekonomické vzťahy. Právna náuka

Teória práva (právny štát, zbierka zákonov); Ústavné právo (štátna a zákonodarná moc); Občianske právo; Obchodné právo; Pracovné právo; Právne normy (Právo v cestovnom ruchu); Európska únia.

Marketing

Marketing a jeho úloha v spoločnosti; Podniky v marketingovom prostredí; Marketingový výskum trhu; Marketingové plánovanie; Trh a cielený marketing; Analýza nákupného správania spotrebiteľov; Produkt spoločného stravovania a cestovného ruchu; Cena a cenová stratégia; Distribúcia produktov a distribučné kanály, Komunikácia a stimulácia predaja; Aplikácia marketingu v službách.

Základy účtovníctva

Základné pojmy, Majetok a jeho zdroje krytia, Základy podvojného účtovníctva, Dokumentácia účtovných prípadov, Účtovné zápisy a účtovné knihy, Základné účtovanie rozličných účtovných prípadov v podvojnom účtovníctve; Základy jednoduchého účtovníctva; Finančné účty; Zúčtovacie vzťahy; Zásoby; Dlhodobý majetok; Náklady; Výnosy; Kapitálové účty a dlhodobé záväzky; Účtovná uzávierka a závierka. Základy vo vedení jednoduchého účtovníctva, vykonávanie účtovníckych prác v malých a stredných podnikoch. Právna úprava účtovníctva.

Administratíva a korešpondencia

Nácvik písania na klávesnici počítača, upevňovanie presnosti a zvyšovanie rýchlosti písania; normalizovaná úprava písomností; písomnosti v obchodnom styku; písomnosti osobného charakteru; personálne písomnosti. Formálna úprava textu, obsluha moderných prostriedkov pre automatizované spracovanie údajov, bežné kancelárske pomôcky a tvorba písomnej dokumentácie aj v cudzom jazyku.

Hotelový a gastronomický manažment

Podstata a vývoj manažmentu; Manažment ako proces; Manažéri a vedenie ľudí; Organizácia a organizačné štruktúry; Strategický manažment; Personálny manažment; Gastronomický manažment (dejiny svetovej gastronómie, dejiny slovenskej gastronómie, gastronómia vybraných krajín – francúzska, čínska, talianska, gastronómia východoeurópskych krajín, stravovacie zvyklosti rôznych kultúr a náboženstiev; pohostinské zariadenia, vzťah pohostinských a ubytovacích zariadení, spoločné stravovanie, trendy v gastronómii, organizácia práce na gastronomickom úseku, riadenie skladovej, výrobnnej, odbytovej prevádzky, pracovná náplň zamestnancov, spoločenský protokol zamestnancov, produkt v podniku spoločného stravovania, realizácia produktu, cenotvorba, ponuka produktu; Systém rýchleho stravovania, hnutie Slow food, Franchising, aktuálne koncepty stravovania; Hotelierstvo ako súčasť cestovného ruchu; Podnikanie v hotelierstve; Organizácia a pracovníci v hotelovom podniku; Produkt hotela; Manažment ubytovacieho úseku hotela; Manažment služieb voľného času v hoteli; Ekologický manažment hotela; Bezpečnosť v hoteli; Manažment kvality a kontroly v hoteli; Finančný manažment hotela; Medzinárodné hotelové reťazce, Využívanie nových technológií, inovácií a robotizácie v gastronómii a hotelierstve.

Náuka o potravinách

Potraviny (biologická, energetická hodnota, živiny v zdravej výžive); Hygiena potravín (HACCP, právne normy a predpisy, hygienické požiadavky na potraviny od skladovania až po predaj, epidemiológia, nákazy, otravy); Mlieko a mliečne výrobky; Vajcia; Mäso a mäsové výrobky; Obilniny; Strukoviny;

Zemiaky; Cukor; Tuky; Zelenina; Ovocie; Huby; Výrobky kvasného priemyslu; Nealkoholické nápoje; Pochutiny; Soľ, horčica, kypriace prostriedky, potravinárske farbivá; Záručné doby, označenie a hygiena balenia.

Náuka o výžive

Látky potrebné pre ľudské telo (látkové zloženie ľudského tela, význam bielkovín, tuku, cukrov, minerálnych látok, vitamínov a vody pre ľudský organizmus); Fyziológia výživy (zloženie tráviacej sústavy); Zásady správnej výživy (pyramída správnej výživy, zmiešaná, vegetariánska, makrobiotická, oddelená, nevyvážená, diferencovaná strava, výživa mládeže, starých ľudí); Liečebná výživa (šetriaca, redukčná, diabetická výživa, zostavovanie jedálnych lístkov pre diéty).

Technológia prípravy pokrmov

Základy hygieny, osobná hygiena; Základné technologické postupy (prepočítavanie spotreby potravín, zostavenie kalkulácie podľa noriem); Zelenina, Zemiaky, Ovocie, Obilniny, Strukoviny, Vajcia, Mlieko a mliečne výrobky, Huby (ich charakteristika, vlastnosti, súvislosti s technologickou úpravou, predpríprava a úprava surovín); Jednoduché studené pokrmy; Polievky; Prílohy; Omáčky; Bezmäsité pokrmy; Pokrmy z mäsa jatočných zvierat; Sladkovodné ryby a morské plody; Hydina a zverina; Múčniky; Studená kuchyňa, Progresívne spôsoby prípravy jedál; Diétne stravovanie; Cudzie kuchyne.

Technika obsluhy

Jednotlivec a komunikácia (spoločenské vystupovanie, etiketa); Osobnosť pracovníka v obsluhu; Stolovanie (hlavné zásady obsluhy, inventár, pravidlá stolovania); Technika jednoduchkej obsluhy (pravidlá servisu jedál a nápojov); Príprava a udržiavanie prevádzky (hygiena, upratovanie, príprava pracoviska); Inventár, Gastronomické pravidlá (zostavovanie jedálneho a nápojového lístka); Jednoduchá obsluha (zásady jednoduchkej obsluhy); Ponuka jedál; Expedícia pokrmov a nápojov; Zložitá obsluha; Vyššia forma zložitej obsluhy; Slávnostné stolovanie; Obsluha v zábavných a spoločenských strediskách.

Geografia cestovného ruchu

Prírodné a človekom vytvorené predpoklady cestovného ruchu; Cestovný ruch Slovenska podľa regiónov; Gastronomické zvláštnosti jednotlivých regiónov; Geografia a cestovný ruch v Strednej Európe; Trasovanie na Slovensku a Strednej Európe; Geografia a cestovný ruch Európy; Geografia a cestovný ruch Ázie; Geografia a cestovný ruch Afriky; Geografia a cestovný ruch Ameriky; Geografia a cestovný ruch Austrálie a Oceánie.

Sprievodcovská činnosť

Vývoj a súčasnosť sprievodcovskej činnosti; Klasifikácia sprievodcovskej činnosti v cestovnom ruchu; Aspekty v činnosti sprievodcu cestovného ruchu (štýl práce, typológia účastníkov); Protokol sprievodcu cestovného ruchu; Spolupráca sprievodcu a cestovnej kancelárie; Príprava sprievodcu na zájazd (informačné zdroje, topografická, chronologická, psychologická, slovný prejav a výklad); Povinnosti sprievodcu cestovného ruchu; Prípadové štúdie.

Kongresové a animačné služby

Kongresový cestovný ruch; Kongresové podujatia; Materiálno-technické podmienky kongresových podujatí; Organizovanie kongresových podujatí. Význam animačných služieb v CR; druhy animačných aktivít (športové, kultúrne, zábavné, vzdelávacie, poznávacie); Materiálne a personálne zabezpečenie animácie; Klubový turizmus.

Aplikovaná informatika

Informácie; Počítačové systémy; Oblasť využitia informatiky (OS Windows) grafické editory, multimediálne aplikácie, tabuľkový procesor MS Excel, MS Word, MS Power Point, Databázové systémy, Internet a počítačové siete, Aplikačné softvéry s využitím moderných a inteligentných technológií.

Spoločenská komunikácia

Spoločenská etiketa, Osobnosť, Spoločenská významnosť ľudí, Jednotlivec a komunikácia, Rodinné udalosti, Šaty robia človeka, Človek v spoločnosti, Rétorika a prezentácia, Cesty k úspešnej kariére, Komunikácia so zákazníkom, Komunikácia a marketing v gastronomických zariadeniach. Praktická aplikácia komunikačných zručností.

PRAKTICKÉ VYUČOVANIE

Výkonové štandardy

Absolvent vie:

- aplikovať zásady hygieny a bezpečnosti pri práci;
 - aplikovať zásady pravidiel spoločenského správania;
 - uplatňovať spoločenský protokol pri styku so zákazníkom;
 - organizovať prácu, riadiť menší kolektív a koordinovať prácu v tíme;
 - pracovať s registračnou pokladnicou, správne inkasovať, robiť vyúčtovanie;
 - ovládať jednoduché účtovníctvo a základy podvojného účtovníctva;
 - uplatňovať progresívne trendy v gastronómii;
 - riadiť gastronomické zariadenie na strednej úrovni;
 - procesovať pracovné postupy na ubytovacom úseku: rezervovať izby, registrovať hosta, poskytovať informácie, predávať doplnkový tovar, rozumieť housekeepingu;
 - zabezpečovať kongresové, animačné, wellness služby v hotelovom zariadení;
 - používať pri vybavovaní agendy prostriedky štandardnej kancelárskej techniky;
 - uplatňovať estetické hľadiská v praxi;
 - viesť základnú účtovnú evidenciu podniku;
 - aplikovať nové technológie a používať aktuálny softvér a aplikácie pri jednotlivých pracovných činnostiach;
 - vytvoriť ponukový list produktu;
 - vytvoriť jedálny a nápojový lístok;
 - orientovať sa v nových technológiách pri príprave pokrmov a nápojov;
 - ovládať pracovné činnosti spojené s prípravou odbytového strediska;
 - pripravovať jedlá teplej a studenej kuchyne mäsité, bezmäsité, z rýb, hydiny, kôrovcov, z diviny;
 - pripravovať teplé, studené, miešané, alkoholické, nealkoholické nápoje;
 - ovládať techniku obsluhy, jednoduchú, zložitú;
 - vykonávať obsluhu v reštauráciách s vyššou úrovňou poskytovaných služieb;
- ovládať slávnostné stolovanie; uplatňovať zásady ekologického a ekonomického prístupu pri prevádzke kuchyne a odbytového strediska a pri nakladaní s pracovnými prostriedkami.

PRAKTICKÉ VYUČOVANIE

Obsahové štandardy

Odborný výcvik

BOZP a pracovno-právne predpisy - bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, ochrana životného prostredia na pracovisku a civilná ochrana, odpadové hospodárstvo, pracovno-právne predpisy, ochrana osobných údajov a aplikácia GDPR v praxi. Podnikanie v spoločnom stravovaní – založenie spoločnosti, otvorenia gastronomickej prevádzky, potrebné náležitosti a činnosti.

Technika obsluhy - zásady hygieny a bezpečnosti pri práci a zásady pravidiel spoločenského správania, správanie na pracovisku a v styku s hosťom, príprava odbytového strediska pred začatím prevádzky, zostavovanie jedálneho a nápojového lístka, jednotlivé spôsoby a systémy obsluhy a predaja, jednoduchá obsluha, vyššia forma jednoduchej obsluhy, zložitá obsluha, vyššia forma zložitej obsluhy, obsluha v kaviarni a v kaviarenskej herni, vinárni, pivárni, obsluha v zábavných a spoločenských strediskách, vyššia forma zložitej obsluhy – reštaurácie s vyššou úrovňou poskytovaných služieb, slávnostné stolovanie, miešané nápoje, organizácia a riadenie práce v odbytovom stredisku.

Technológia prípravy pokrmov - zásady hygieny a bezpečnosti pri práci, práce vo výrobnom stredisku. normovanie, výpočet spotreby surovín, príprava mäsa, hydiny, ryby, diviny, kôrovce, tepelné spracovanie surovín, príprava jedál: tepelná príprava potravín, príprava polievok, omáčok, príloh, bezmäsitých jedál, mäsitých jedál, príprava múčnikov, progresívna príprava jedál, príprava jedál studenej kuchyne, príprava jedál na objednávku, príprava slovenských špecialít, diétnych a alternatívnych jedál (vegetariánske, vegánske).

Spoločenská komunikácia - komunikačné zručnosti v gastronomických zariadeniach, komunikačné zručnosti, riešenie krízových situácií.

Marketing - produkt v prevádzke spoločného stravovania, príprava produktu, jedálne lístky, analýza nákupného správania spotrebiteľov, tvorba ceny, propagačné materiály, online prezentácia a komunikácia v gastronómii, sociálne médiá a ich rola v gastronómii – mapovanie hodnotiacich portálov, komunikácia a stimulácia predaja.

Aplikovaná informatika – aplikácie MS OFFICE, textový editor, tabuľkový editor, práca s databázami, tvorba prezentácií, web stránok, propagácia prostredníctvom sociálnych sietí, aplikácie s využitím nových technológií a umelej inteligencie pri činnosti v hotelierstve, gastronómii a cestovného ruchu.

Manažment, administratíva a korešpondencia – hotelový a gastronomický manažment, hotelové a informačné systémy; písomnosti v obchodnom styku; písomnosti osobného charakteru; personálne písomnosti. Účtovanie rozličných účtovných prípadov v podvojnóm účtovníctve; vedenie jednoduchého účtovníctva

RÁMCOVÝ A UČEBNÝ PLÁN

Rámcový učebný plán pre 5-ročné študijné odbory s praktickým vyučovaním formou odborného výcviku (K):

Cieľové zložky vzdelávania	Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe ¹	Celkový počet hodín za štúdium
Všeobecné vzdelávanie	68	2176
Odborné vzdelávanie	87	2784
Disponibilné hodiny	10	320
CELKOM	165	5280

Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí a vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín za celé štúdium		
VŠEOBECNÉ VZDELÁVANIE	68		
Jazyk a komunikácia	42		
slovenský jazyk a literatúra ^{a)} cudzí	15		
jazyk ^{b)} druhý cudzí jazyk ^{c)}	15		
	12		
Človek a hodnoty	2		
etická výchova/náboženská výchova ^{d)}			
Človek a spoločnosť ^{e)} občianska náuka	5		
dejepis geografia			
Človek a príroda ^{f)}	3		
fyzika chémia			
biológia			
Matematika a práca s informáciami ^{g)}	8		
matematika informatika			
Zdravie a pohyb ^{h)} telesná a športová výchova	8		
ODBORNÉ VZDELÁVANIE	87		
	Teoretické vyučovanie	Praktické vyučovanie	Spolu
	24	63	87
teoretické predmety	24	8 ⁱ⁾	32

¹ Minimálny počet týždenných hodín je 33 (rozpätie 33 – 35 hodín)

odborný výcvik	-	55	55
Disponibilné hodiny ^{j)}	10		
SPOLU	165		

Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre 5-ročné študijné odbory s praktickým vyučovaním formou odborného výcviku (K):

- a) Výučba slovenského jazyka a literatúry sa realizuje s dotáciou v rozsahu minimálne 3 hodiny týždenne v každom ročníku.
- b) Vyučuje sa jeden z cudzích jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky. Podľa potreby a podmienok školy aj ďalšie cudzie jazyky. Výučba prvého cudzieho jazyka sa v študijných odboroch realizuje minimálne v rozsahu 3 týždenných vyučovacích hodín v ročníku.
- c) Druhý cudzí jazyk sa vyučuje ako voliteľný predmet z časovej dotácie disponibilných hodín minimálne v rozsahu 3 týždenných vyučovacích hodín v 1. a 2. ročníku a minimálne v rozsahu 2 týždenných vyučovacích hodín v 3. až 5. ročníku. Druhý cudzí jazyk je povinne voliteľný v študijnom odbore hotelová akadémia.
- d) Predmety etická výchova/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 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. Na cirkevných školách je povinnou súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ predmet náboženstvo (podľa konfesie). Predmet etická výchova môže škola vyučovať v rámci voliteľných predmetov.
- e) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet dejepis, občianska náuka a geografia.
- f) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ sú predmety fyzika, chémia a biológia, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore.
- g) Výučba matematiky sa v študijných odboroch realizuje s dotáciou minimálne 1,5 hodiny týždenne v 1. – 4. ročníku. V prípade, že škola učí informatiku v prepojení s konkrétnym študijným odborom (t. j. aplikovanú informatiku, resp. informatiku v odbore) presunie sa dotácia 2 hodín týždenne z kategórie všeobecnovzdelávacích predmetov do kategórie odborných predmetov.
- h) Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať do viachodinových celkov.
- i) Predmety sa vyučujú formou praktických cvičení.
- j) Disponibilné hodiny sú spoločné pre všeobecné a odborné vzdelávanie, škola ich použije pri dopracovaní školského vzdelávacieho programu. Možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne. O ich využití rozhoduje vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania podľa návrhu predmetových komisií a po prerokovaní v pedagogickej rade a po prerokovaní so zmluvnými zamestnávateľmi poskytujúcimi praktické vyučovanie. Na posilnenie hodinovej dotácie odborného výcviku môže škola využiť aj hodiny praktických cvičení.
- k) V triedach s vyučovaním jazyka národnostnej menšiny je povinnou súčasťou vzdelávacej oblasti „Jazyk a komunikácia“ predmet jazyk národnostnej menšiny a literatúra s minimálnou dotáciou 1 hodina týždenne.

- l) Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou a radou školy rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vyučovania a praktického vyučovania možno spájať do viachodinových celkov.
- m) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a môže sa organizovať aj 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. 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. Kurz pohybových aktivít v prírode sa organizuje vo forme lyžiarskeho kurzu, snoubordingového kurzu alebo plaveckého kurzu.
- n) Stredné odborné školy pre žiakov so zdravotným znevýhodnením plnia rovnaké ciele ako stredné odborné školy pre intaktných žiakov. Všeobecné ciele vzdelávania v jednotlivých vzdelávacích oblastiach a kompetencie sa prispôsobujú individuálnym osobitostiam žiakov so zdravotným znevýhodnením v takom rozsahu, aby jeho konečné výsledky zodpovedali profilu absolventa. Špecifiká výchovy a vzdelávania žiakov so zdravotným znevýhodnením (dĺžka, formy výchovy a vzdelávania, podmienky prijímania, organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie, personálne, materiálno-technické a priestorové zabezpečenie ap.) stanovujú vzdelávacie programy vypracované podľa druhu zdravotného znevýhodnenia.
- o) Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je za celé štúdium minimálne 165 hodín, maximálne 175 hodín. Výučba sa realizuje v 1. až 4. ročníku v rozsahu 33 týždňov a v 5. ročníku v rozsahu 30 týždňov. Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na kurz na ochranu života a zdravia a kurzy pohybových aktivít v prírode ap. a v poslednom ročníku na absolvovanie maturitnej skúšky.

Učebný plán študijného odboru 6323 K hotelová akadémia						
Cieľové zložky vzdelávania	Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe			Celkový počet hodín za štúdium		
Všeobecné vzdelávanie	68			2176		
Odborné vzdelávanie	87			2784		
Disponibilné hodiny	10			320		
Celkom	165			5280		
Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku					
Všeobecné vzdelávanie	77					
	1. ročník	2.ročník	3. ročník	4.ročník	5. ročník	Spolu
Jazyk a komunikácia						
slovenský jazyk a literatúra a)	3	3	3	3	3	15
cudzí jazyk – anglický b)	4	4	4	4	4	20
komunikácia v anglickom jazyku				1	1	
druhý cudzí jazyk c)	3	3	2	2	2	12
Človek a hodnoty						
etická výchova/náboženská výchova d)	2					2
Človek a spoločnosť e)						
občianska náuka	2					6
dejepis	1					
geografia	2	1				
Človek a príroda f)						
fyzika						2
chémia						
biológia	2					
Matematika a práca s informáciami g)						
matematika	1,5	1,5	1,5	1,5		6
informatika			1	1		2
Zdravie a pohyb						
telesná a športová výchova h)	1,5	1,5	2,5	2,5	2	10
Odborné vzdelávanie	88					
	Teoretické vzdelávanie		Praktické vyučovanie		Spolu	
	25		63		88	
ekonomika		1	2	2	3	8
hotelový a gastronomický manažment				2	2	4
cvičenia z hotelového a gastronomického manažmentu i)				2	2	4
marketing				1	1	2
cvičenia z marketingu i)					1	1
náuka o potravinách	2					2

náuka o výžive		1				1
technika obsluhy	1	1	1			3
cvičenia z techniky obsluhy i)	3	3	3			9
technológia prípravy pokrmov	1	1	1			3
cvičenia z technológie prípravy pokrmov i)	4	4	3			11
účtovníctvo				1	1	2
cvičenia z účtovníctva i)				3	2	5
cvičenia z administratívy a korešpondencie i)		2	2			4
cvičenia z informatiky i)					2	2
odborný výcvik		6	7	7	7	27
SPOLU	165					

Účelové kurzy	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník	5. ročník
Účelové cvičenia	2 dni	2 dni			
Kurz na ochranu života a zdravia m)			3 dni		
Kurz pohybových aktivít v prírode - lyžiarsky kurz	5 dní				

Činnosť	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník	5. ročník
Vyučovanie podľa rozpisu učiva o)	33	33	33	33	30
Časová rezerva (opakovanie učiva, exkurzie, výchovno - vzdelávacie akcie, kurzy a i.)	7	7	7	7	6
Maturitná skúška	-	-	-	-	1
Spolu týždňov	40	40	40	40	37

Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre 5-ročné študijné odbory s praktickým vyučovaním formou odborného výcviku (K):

- a) Výučba slovenského jazyka a literatúry sa realizuje s dotáciou v rozsahu minimálne 3 hodiny týždenne v každom ročníku.
- b) Vyučuje sa jazyk anglický. Podľa potreby a podmienok školy aj ďalšie cudzie jazyky. Výučba prvého cudzieho jazyka sa v študijných odboroch realizuje minimálne v rozsahu 3 týždenných vyučovacích hodín v ročníku.
- c) Druhý cudzí jazyk- nemecký jazyk, španielsky jazyk - sa vyučuje ako voliteľný predmet z časovej dotácie disponibilných hodín minimálne v rozsahu 3 týždenných vyučovacích hodín v 1. a 2. ročníku a minimálne v rozsahu 2 týždenných vyučovacích hodín v 3. až 5. ročníku. Druhý cudzí jazyk je povinne voliteľný v študijnom odbore hotelová akadémia.
- d) Predmety etická výchova/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 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. Na cirkevných školách je povinnou súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ predmet náboženstvo (podľa konfesie). Predmet etická výchova môže škola vyučovať v rámci voliteľných predmetov.
- e) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet dejepis, občianska náuka a geografia.
- f) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ je predmet biológia.
- g) Výučba matematiky sa v študijných odboroch realizuje s dotáciou 1,5 hodiny týždenne v 1. – 4. ročníku. V prípade, že škola učí informatiku v prepojení s konkrétnym študijným odborom (t. j. aplikovanú informatiku, resp. informatiku v odbore) presunie sa dotácia 2 hodín týždenne z kategórie všeobecno-vzdelávacích predmetov do kategórie odborných predmetov.
- h) Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať do viachodinových celkov.
- i) Predmety sa vyučujú formou praktických cvičení: cvičenia z hotelového a gastronomického manažmentu, cvičenia z marketingu, cvičenia z techniky obsluhy, cvičenia z technológie prípravy pokrmov, cvičenia z účtovníctva, cvičenia administratívy a korešpondencie, cvičenia z informatiky.
- j) Disponibilné hodiny sú spoločné pre všeobecné a odborné vzdelávanie, škola ich použije pri dopracovaní školského vzdelávacieho programu. Možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne. O ich využití rozhoduje vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania podľa návrhu predmetových komisií a po prerokovaní v pedagogickej rade a po prerokovaní so zmluvnými zamestnávateľmi poskytujúcimi praktické vyučovanie. Disponibilné hodiny škola využila nasledovne: anglický jazyk – 5 h., komunikácia v anglickom jazyku - 2 h., telesná a športová výchova – 2 h. Na posilnenie hodinovej dotácie odborného výcviku môže škola využiť aj hodiny praktických cvičení: cvičenia z hotelového a gastronomického manažmentu 4 h., cvičenia z marketingu -1 h., cvičenia z techniky obsluhy - 9 h., cvičenia z technológie prípravy pokrmov – 11 h, cvičenia z účtovníctva – 5 h., cvičenia z administratívy a korešpondencie -4 h., cvičenia z informatiky -2 h.
- k) V triedach s vyučovaním jazyka národnostnej menšiny je povinnou súčasťou vzdelávacej oblasti „Jazyk a komunikácia“ predmet jazyk národnostnej menšiny a literatúra s minimálnou dotáciou 1 hodina týždenne.
- l) Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou a radou školy rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vyučovania a praktického vyučovania možno spájať do viachodinových celkov.

- m) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a môže sa organizovať aj 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. 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. Kurz pohybových aktivít v prírode sa organizuje vo forme lyžiarskeho kurzu, snoubordingového kurzu alebo plaveckého kurzu.
- n) Stredné odborné školy pre žiakov so zdravotným znevýhodnením plnia rovnaké ciele ako stredné odborné školy pre intaktných žiakov. Všeobecné ciele vzdelávania v jednotlivých vzdelávacích oblastiach a kompetencie sa prispôsobujú individuálnym osobitostiam žiakov so zdravotným znevýhodnením v takom rozsahu, aby jeho konečné výsledky zodpovedali profilu absolventa. Špecifiká výchovy a vzdelávania žiakov so zdravotným znevýhodnením (dĺžka, formy výchovy a vzdelávania, podmienky prijímania, organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie, personálne, materiálno-technické a priestorové zabezpečenie ap.) stanovujú vzdelávacie programy vypracované podľa druhu zdravotného znevýhodnenia.
- o) Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je za celé štúdium minimálne 165 hodín, maximálne 175 hodín. Výučba sa realizuje v 1. až 4. ročníku v rozsahu 33 týždňov a v 5. ročníku v rozsahu 30 týždňov. Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na kurz na ochranu života a zdravia a kurzy pohybových aktivít v prírode ap. a v poslednom ročníku na absolvovanie maturitnej skúšky.