

Cieľové požiadavky na vedomosti a zručnosti pri záverečnej skúške

skupiny odborov 62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II oblasť spoločné stravovanie a cestovný ruch

Všeobecné - cieľové požiadavky na záverečnú skúšku pre všetky učebné odbory v skupine 62, 63, 64:
(vychádzajúc z profilu absolventa, odborných kompetencií a zo vzdelávacích výkonových štandardov)

a) Požadované vedomosti

Žiak má:

- používať základné právne predpisy, ustanovenia obchodného, živnostenského, občianskeho a pracovného práva,
- ovládať základné návyky z oblasti osobnej aj prevádzkovej hygieny a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci,
- definovať zásady správnej výrobnéj praxe,
- popísať odbornú terminológiu typickú pre oblasť svojho povolania a jej využitie pri riešení praktických úloh,
- popísať materiály, ich zloženie, kvalitu, získavanie, spracovanie a ostatnú manipuláciu s ohľadom na zdravie človeka a ochranu životného prostredia,
- charakterizovať správny životný štýl človeka,
- popísať špecifickú problematiku vo svojom odbore,
- aplikovať vedomosti v priamom kontakte s klientmi,
- rozhodovať samostatne o pracovných problémoch.

b) Požadované zručnosti

Žiak vie:

- uplatniť v praxi etické a profesijné pravidlá, zásady spoločenského správania a vystupovania,
- uplatniť estetiku práce a prostredia s dodržaním hygienických zásad a zásad bezpečnosti práce na prevádzke,
- praktizovať odbornú terminológiu v svojom odbore a využívať všeobecné poznatky, pojmy a zásady pri riešení praktických úloh,
- vykonávať základné užívateľské práce s výpočtovou technikou,
- vykonávať pracovné činnosti tak, aby nenarušoval životné prostredie,
- pracovať v tíme,
- použiť základné zásady rokovania s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi,
- konať hospodárne a v súlade so stratégiou trvale udržateľného rozvoja.

c) Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Žiak sa vyznačuje:

- manuálnou zručnosťou v činnostiach konkrétneho odboru,
- adaptabilitou, kreativitou, disponibilitou, spoľahlivosťou,
- trpezlivosťou, dôslednosťou a presnosťou,
- schopnosťou spolupracovať, sebadisciplínou, mobilitou, schopnosťami pracovať v tíme,
- budovaním imidžu firmy, pozitívnym kontaktom so zákazníkom, samostatnou prácou, dodržovaním predpisov o ochrane spotrebiteľa, dodržiavaním firemnej kultúry,
- flexibilitou, profesionálnou hrdosťou, zodpovednosťou za zverený majetok,
- schopnosťou riešiť konfliktné situácie.

Spoločné – cieľové požiadavky na záverečnú skúšku pre učebné odbory patriace do oblasti spoločné stravovanie a cestovný ruch

1. pre teoretickú (písomnú a ústnu) časť záverečnej skúšky:

Žiak má:

- vysvetliť základné ekonomické pojmy potreby a spotreba, uspokojovanie potrieb, statky a služby, výroba a výrobné faktory,
- popísať trh a formy trhov,
- vysvetliť rozdiel medzi hospodárstvom a hospodárením,
- posúdiť svoje zdravotné, osobnostné a kvalifikačné predpoklady pre výkon svojho povolania, možnosti ďalšieho štúdia a profesijnej orientácie,
- porovnať profesijnú ponuku na slovenskom i európskom trhu práce a pružne na ňu reagovať ďalším vzdelávaním,
- vysvetliť na príklade postup pri uzatváraní pracovnej zmluvy a skončenie pracovného pomeru,
- vyjadriť vlastnými slovami zabezpečenie základných ľudských a ekonomických potrieb jednotlivca a rodiny,
- vysvetliť význam bánk v ekonomike,
- vysvetliť vlastnými slovami podstatu zveľaďovania a ochrany svojho majetku,
- popísať základné právne formy podnikania a ich základné črty,
- posúdiť vhodné formy podnikania vo svojom odbore,
- opísať na príklade základné povinnosti podnikateľa voči štátu,
- vysvetliť problematiku práv a povinností spotrebiteľa,
- popísať vplyv spotreby na životné prostredie,
- vysvetliť pojmy reklama, zavádzajúca reklama, priamy predaj.

2. pre praktickú časť záverečnej skúšky:

Žiak vie:

- vyjadrovať sa ústne a písomne primerane situácii,
- čítať s porozumením, počúvať pozorne,
- voliť optimálnu formu komunikácie,
- spracovať informácie,
- prezentovať informácie primerane situácii,
- používať informačné a komunikačné technológie,
- ovládať normy spoločenského kontaktu a spoločenského aktu,
- zvládať konfliktné komunikačné situácie.

Špecifické - cieľové požiadavky na záverečnú skúšku pre učebné odbory patriace do oblasti spoločné stravovanie a cestovný ruch

Pre učebný odbor: 6444 H čašník, servírka

6445 H kuchár

6489 H hostinský, hostinská

1. pre teoretickú (písomnú a ústnu) časť záverečnej skúšky:

Žiak má:

- aplikovať základné ekonomické a právne normy nevyhnutné pre výkon činnosti v prevádzke spoločného stravovania,
- charakterizovať zásady správnej výrobnéj praxe,
- popísať hospodárske písomnosti používané v odbore,
- popísať základné odborné technické a technologické pojmy,
- vysvetliť zásady osobnej a prevádzkovej hygieny,

- používať predpisy HACCP,
- popísať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci,
- vysvetliť zásady protipožiarneho pravidiel v spoločnom stravovaní,
- popísať organizáciu práce vo výrobnom stredisku,
- popísať zásady hospodárenia a správneho používania, skladovania a uchovávanía surovín a materiálov,
- vysvetliť spôsoby ochrany vlastností surovín, materiálov a tovaru,
- zhodnotiť kvalitu surovín, materiálov a tovaru,
- spoznať základné potraviny a nápoje, ich charakteristiku, základné zmyslové skúšky akosti a dodržiavanie doby spotreby,
- zostaviť kalkulácie a výpočty množstva spotreby surovín,
- popísať základné receptúry a technologické postupy prípravy pokrmov,
- popísať nové trendy v gastronómii.

2. pre praktickú časť záverečnej skúšky:

Žiak vie:

- dodržiavať pravidlá protipožiarnej ochrany a hygienické a protiepidemiologické pravidlá,
- pracovať podľa zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, v súlade s hygienickými predpismi gastronomickej prevádzky, resp. prevádzky ubytovacích služieb,
- uplatňovať predpisy HACCP,
- vykonávať základné pracovné činnosti vo výrobných, odbytových a ubytovacích strediskách,
- používať odbornú terminológiu vo svojom odbore a využívať všeobecné poznatky, pojmy a zásady správania sa na pracovisku,
- organizovať svoju prácu v bežnej gastronomickej prevádzke a pri gastronomických akciách,
- spolupracovať pri zostavovaní jedálnych a nápojových lístkov podľa gastronomických pravidiel,
- zvoliť správne postupy práce, potrebné suroviny a zariadenia pre prípravu pokrmov,
- vykonávať základné spôsoby zmyslových skúšok akosti surovín a tovarov, preberanie, skladovanie a výdaj tovaru, spôsoby uplatňovania reklamácií,
- pripraviť pokrmy teplej a studenej kuchyne podľa receptúr,
- prakticky uplatňovať techniky jednoduchej i zložitej obsluhy pri podávaní jedál a nápojov,
- aplikovať nové trendy v gastronómii,
- uvádzať hostí, podávať informácie o jedlách a nápojoch, prijímať objednávky,
- pripraviť pracovisko a obsluhu pri osobitných druhoch slávnostného stolovania,
- pripraviť základné miešané nápoje a rôzne druhy káv,
- podávať jedlá na úseku hotelových izieb,
- ovládať starostlivosť o ubytovacie priestory,
- používať vo výrobnom gastronomickom stredisku pracovné stroje, zariadenia a inventár,
- orientovať sa v moderných technológiách, surovinách a materiáloch,
- komunikovať so zákazníkom pri predaji tovaru a poskytovaní služieb,
- uplatňovať etické zásady komunikácie s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi a dôsledne zachovávať diskretnosť,
- vypočítať množstvá spotreby surovín pre pripravované pokrmy a ceny jedál,
- základné právne normy o ochrane spotrebiteľa,
- aplikovať základné podnikateľské aktivity,
- dodržiavať zásady hmotnej zodpovednosti pri hospodárení so zverenými prostriedkami,
- pracovať s registračnou pokladnicou,
- vyhotoviť účet hostovi za ubytovanie a stravovanie.

Link:

- **6444 H čašník, servírka**
- **6445 H kuchár**

- 6489 H hostinský, hostinská

Materiálne, priestorové a učebné podmienky – spoločné pre všetky študijné a učebné odbory v skupine odborov 62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II

Materiálne podmienky

- Prístroje, nástroje, stroje, zariadenia, reštauračný inventár, pomôcky, suroviny a materiály, počítač s nutným aplikačným softvérom, prístup na internet, spätný projektor, tlačiareň, elektronické médiá.

Priestorové podmienky

- Trieda, odborné učebne, učebňa informatiky.

Všeobecné učebné pomôcky

- Pracovný odev, štatistické tabuľky, normatívy, odborná literatúra a časopisy, právne predpisy, dátové súbory na elektronických nosičoch, dokumenty evidenčného charakteru v tlačenej podobe a elektronickej podobe, kalkulačka.
- Súčasťou príslušného zadania je aj uvedenie konkrétnej učebnej pomôcky.

Cieľové požiadavky na vedomosti a zručnosti pri maturitnej skúške

skupiny odborov 62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II oblasť spoločné stravovanie a cestovný ruch

Všeobecné - cieľové požiadavky na maturitnú skúšku pre všetky študijné odbory v skupine 62, 63, 64:

(vychádzajúc z profilu absolventa, odborných kompetencií, cieľových požiadaviek na MS a vzdelávacích výkonových štandardov)

a) Požadované vedomosti

Žiak má:

- charakterizovať podstatu ekonomickej činnosti, ktorej cieľom je výroba, rozdeľovanie, výmena a spotreba materiálnych i nemateriálnych statkov a služieb,
- vysvetliť podstatu správneho životného štýlu človeka,
- popísať zásady bezpečnosti a hygieny práce, ochrany pred požiarom a ochrany životného prostredia,
- zhodnotiť funkčné súvislosti medzi geografickým prostredím, človekom a spoločnosťou.

b) Požadované zručnosti

Žiak vie:

- aplikovať v praxi etické a profesijné pravidlá, zásady spoločenského správania a vystupovania,
- pracovať s odbornou literatúrou,
- nakladať s materiálom, energiou, odpadom, vodou a inými látkami ekonomicky a s ohľadom na životné prostredie,
- hospodáriť s pracovnými prostriedkami so snahou dosiahnuť efektívny ekonomický výsledok,
- aplikovať estetické hľadiská v praxi,
- aplikovať návyky z oblasti osobnej a prevádzkovej hygieny, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany životného prostredia,
- získať informácie o všeobecných ľudských právach.

c) Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Žiak sa vyznačuje:

- empatiou, toleranciou,
- vytrvalosťou, flexibilitou,
- kreativitou, komunikatívnosťou,
- spoľahlivosťou, presnosťou, sebadisciplínou,
- diskretnosťou a zodpovednosťou,
- iniciatívnosťou, adaptabilitou.

Spoločné - cieľové požiadavky na maturitné skúšky pre študijné odbory patriace do oblasti spoločné stravovanie a cestovný ruch

1. teoretickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky

Žiak má:

- aktívne používať ekonomické pojmy a ovládať ich súvislosti,
- chápať príčiny a dôsledky stavu a vývoja ekonomických javov a procesov,
- poznať podstatu a princípy výrobného podniku, podniku spoločného stravovania a cestovného ruchu a podnikateľskej činnosti,
- mať poznatky z ekonomiky a riadenia podnikovej činnosti a poznať základné spôsoby dosiahnutia podnikateľských cieľov organizácie,
- ovládať podstatu a princípy finančného hospodárenia,
- orientovať sa v základných právnych normách, predpisoch a ustanoveniach obchodného, živnostenského,

občianskeho a pracovného práva,

- mať poznatky z oblasti osobnej aj prevádzkovej hygieny a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci,
- dbať na estetickú úroveň pracovného prostredia,
- mať osvojené základy spoločenského správania, komunikácie,
- mať vedomosti o potravinách, nápojoch, surovinách, o ich zložení, akosti, poznať princípy technológie ich výroby a spracovania v súlade s uplatnením vedomostí o normovaní prípravy pokrmov a nápojov,
- chápať význam správneho skladovania a manipulácie s potravinami, posúdiť vhodnosť ich použitia s ohľadom na zdravie človeka,
- poznať gastronómickú techniku, strojové a technické vybavenie prevádzok hotelov a zariadení spoločného stravovania, vedieť ich efektívne využívať a ošetrovať,
- mať vedomosti o výžive človeka v jednotlivých vekových kategóriách a uplatňovať zásady správnej výživy,
- poznať problematiku cestovného ruchu,
- mať zodpovedajúce poznatky a návyky z oblasti osobnej a prevádzkovej hygieny, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany životného prostredia.

2. praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky

Žiak vie :

- ovládať základy jednoduchého a podvojného účtovníctva,
- používať výpočtovú techniku na bežnej užívateľskej úrovni,
- ovládať technologické postupy prípravy jedál a nápojov s využívaním poznatkov o technologických normách,
- používať prostriedky z oblasti osobnej, prevádzkovej hygieny a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci,
- používať zásady správneho stolovania, techniky a pravidiel jednoduchej aj zložitejšej obsluhy a stolovania,
- uplatňovať estetické princípy pracovného prostredia,
- získať a poskytovať informácie,
- riadiť menší pracovný kolektív a uplatňovať hlavné zásady organizácie práce na pracovisku,
- aplikovať osvojené návyky z oblasti osobnej aj prevádzkovej hygieny a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci,
- uplatňovať administratívne činnosti súvisiace s gastronómickou prevádzkou a uplatňovať normalizovanú úpravu písomností,
- uplatniť zásady správneho skladovania a manipulácie s potravinami, posúdiť vhodnosť ich použitia so zreteľom na zdravie človeka,
- efektívne využívať a ošetrovať gastronómickú techniku, strojové a technické vybavenie prevádzok hotelov a zariadení spoločného stravovania,
- aplikovať vedomosti z oblasti cestovného ruchu v priamom kontakte s klientmi.

Špecifické - cieľové požiadavky na maturitné skúšky pre študijné odbory patriace do oblasti spoločné stravovanie a cestovný ruch

Pre študijný odbor: 6324 M manažment regionálneho cestovného ruchu

1. teoretickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky

Žiak má:

- ovládať ekonomické, organizačné a právne formy a legislatívne podmienky podnikania v cestovnom ruchu,
- popísať organizačnú štruktúru služieb v cestovnom ruchu vrátane stravovacích, ubytovacích a dopravných služieb,
- charakterizovať zameranie a úlohy cestovných kancelárií, agentúr, turistických informačných centier, kúpeľných prevádzok, zmenární,

- charakterizovať poistenie v cestovnom ruchu, pasové, vízové a colné služby,
- využívať informačno-komunikačné technológie a internet,
- aplikovať poznatky z umeleckých slohov, z etnológie a súčasnej kultúry na Slovensku,
- využívať poznatky z geografie cestovného ruchu, charakteristiky hlavných centier a oblastí cestovného ruchu u nás i vo svete,
- aplikovať metódy a formy komunikácie s klientmi v rôznych oblastiach činnosti výkonu práce,
- poznať základnú terminológiu z oblasti administratívy a korešpondencie,
- reagovať na aktuálne potreby rozvoja cestovného ruchu,
- vysvetliť podstatu a princípy organizovania podujatí v regióne, vrátane ich finančného zabezpečenia a hodnotenia ich efektívnosti,
- poznať aktuálne spoločensko-politické dianie na Slovensku a vo svete,
- aplikovať osobitosti podnikania vo vidieckom cestovnom ruchu a agroturistike,
- popísať hlavné zásady bezpečnosti práce, hygieny a protipožiarnej ochrany.

2. praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky

Žiak vie :

- analyzovať ponuku územia z hľadiska regionálnej geografie a kultúry a posúdiť jej vhodnosť pre rozvoj cestovného ruchu,
- obstarávať služby cestovného ruchu, kombinovať ich do súborov,
- kalkulovať ceny služieb cestovného ruchu,
- správať sa profesionálne pri rôznych spoločenských príležitostiach, v styku so zákazníkmi a obchodnými partnermi, orgánmi samosprávy a štátnej správy a verejnosťou,
- riešiť bežné ekonomické problémy v oblasti majetku, pracovnej sily, nákladov, tržieb a výnosov, cien, financovania, platobného styku, hospodárnosti, ochrany majetku podniku,
- analyzovať finančnú situáciu podniku cestovného ruchu,
- získať, využívať a spracovávať ekonomické informácie,
- zabezpečiť organizačne, personálne a finančne organizovanie podujatí v regióne, vrátane vyhodnotenia jeho efektívnosti,
- spracovať a realizovať program práce s vnútornou a vonkajšou verejnosťou v cieľovom mieste, vrátane prezentácie na internete,
- orientovať sa v základných právnych normách a uplatňovať ich v praxi,
- písať na stroji a počítači desaťprstovou hmatovou metódou,
- vypracovať a viesť agendu organizácie cestovného ruchu,
- dodržiavať hygienické predpisy, zásady bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci.

Pre študijný odbor: 6354 M 01 služby a súkromné podnikanie - hotelierstvo

1. teoretickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky

Žiak má:

- popísať vnútornú a vonkajšiu štruktúru riadenia a rozvoja hotelierstva,
- vysvetliť podstatu vedenia a hospodárenia gastronomických a ubytovacích služieb,
- popísať prepojenosť a závislosť cestovných kancelárií na gastronomické a ubytovacie služby,
- dodržiavať základy hygieny, bezpečnosti pri práci a psychické vypätie a jeho kontrolovateľnosť pri náročných situáciách,
- objasniť zásady, pravidiel, normy pri príprave jedál a nápojov, s dodržaním technologických postupov,
- vymenovať základné zásady HACCP,
- popísať funkčnosť právnych vyhlášok v rámci stravovacích a ubytovacích služieb,
- používať správne formy komunikácie so zákazníkom, s podriadeným a nadriadeným,
- vysvetliť základy spoločenského vystupovania a etického kódexu v rámci poskytovania hotelierskych služieb,

- vysvetliť zásady správneho stolovania a uplatňovania nových metód a foriem pri stolovaní,
- popísať obsahovú a vnútornú štruktúru zloženia potravín, ich spracovanie a uskladnenie,
- popísať využitie moderných nástrojov a strojov pre uľahčenie a zjednodušenie ľudskej práce,
- popísať zásady ochrany k životnému prostrediu, vystavenie zákazníka k života nebezpečnému prostrediu,
- popísať návyky a odlišnosti jednotlivých cudzích národností,
- vedieť zostaviť podľa gastronomických pravidiel jedálny a nápojový lístok,
- na základe odborných poznatkov a ich praktického využívania vedieť založiť podnikateľský subjekt v oblasti poskytovania hotelierskych a gastronomických služieb,
- využívať IKT na úrovni medzinárodného certifikátu ECDL pri získavaní odborných poznatkov.

2. praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky

Žiak vie :

- orientovať sa v jednotlivých vyhláškach pri bezpečnosti pri práci,
- poskytnúť základy prvej pomoci,
- využívať ochranné pomôcky a prostriedky k bezpečnej manipulácii pri strojoch a nástrojoch,
- využívať pravidlá noriem a technologických postupov pri príprave jedál,
- využívať organizačné schopnosti pri riadení podniku,
- riešiť pohotovo nepríjemné a príjemné situácie vzniknuté pri ubytovaní a obsluhu hosta,
- vyhotoviť účet pre zákazníka,
- vyhotoviť jednostránkové a štvorstránkové jednoduché i zložité menu,
- orientovať sa v dodávateľoch pre zabezpečenie chodu odbytového a ubytovacieho strediska,
- využívať hotelové a stravovacie rezervačné systémy, GPS, internet, cestovné kancelárie,
- pripraviť podklady na faktúru za ubytovacie a stravovacie služby,
- zaučovať nových zamestnancov, brigádnikov a prideľuje prácu podľa druhu odbornosti,
- využívať sanitačné dni pre generálne upratovanie odbytových a ubytovacích stredísk,
- aplikovať svoje zručnosti do tvorby naplánovaniu a organizácie spoločenských podujatí,
- ovládať druhy systémov a spôsobov obsluhy a ich správne zaradenie pri spoločenských akciách,
- využívať svoju odbornosť pri miešaní nápojov, pri príprave kávy, aperitívov, digestívu a nealko nápojov,
- aplikovať rýchle a zručné nosenie a odnášanie tanierov, pohárov, príborov a malého stolového inventára,
- využívať komunikačné schopnosti, príjemné vystupovanie, zakladá si na prvom dojme a vzhľade,
- dodržiavať hygienické návyky a starostlivosť o telo a tvár,
- využívať formuláre na vypĺňanie chodu hotela, tvoriť zľavy, ceny jedál, nápojov a izieb a kartónovať pre kontrolu,
- využívať marketingové oddelenie, reklamu , vedie si kartotéku ubytovaných hostí,
- aplikovať odbornú zručnosť vo vyrezávaní do ovocia a zeleniny (carving fruit),
- pripraviť a ozdobiť miešané alkoholické a nealkoholické nápoje,
- pripraviť a podať rôzne druhy káv,
- aplikovať cudzojazyčnú komunikáciu pri rozhovore s hosťami z cudzích krajín,
- orientovať sa v oblasti pracovného práva potrebného pri vstupe na trh práce a aplikovať ho v praxi,
- spracovať personálnu dokumentáciu potrebnú pri svojom vstupe na trh práce,
- spracovávať dokumentáciu jednotlivých profesií využitím IKT na úrovni medzinárodného certifikátu ECDL.

Pre študijný odbor: 6355 M služby v cestovnom ruchu

1. teoretickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky

Žiak má:

- používať odbornú terminológiu z oblasti cestovného ruchu, jeho druhoch a foriem potrebných pri poskytovaní služieb cestovného ruchu,
- charakterizovať jednotlivé formy cestovného ruchu,

- ovládať charakteristiku, rozdelenie, význam a materiálno-technickú základňu jednotlivých služieb cestovného ruchu vrátane techniky ich poskytovania klientom,
- navrhnuť techniku poskytovania vybraných služieb cestovného ruchu podľa špecifického zamerania daného študijného odboru a požiadaviek trhu práce,
- poznať inštitúcie v oblasti cestovného ruchu,
- vymenovať základy marketingu a špecifiká marketingu v cestovnom ruchu prostredníctvom definovania ich špecifických nástrojov,
- používať pojmy z teórie umenia a umeleckej tvorby, historických, výtvarných a estetických zákonitostí vo vývoji spoločnosti a prejavoch jej kultúry v oblasti výtvarného, úžitkového, hudobného, divadelného, tanečného, kinematografického a audiovizuálneho umenia až po súčasnosť,
- popísať historické, výtvarné a estetické zákonitosti vo vývoji spoločnosti a prejavoch jej kultúry v období praveku, staroveku a stredoveku, novoveku až po súčasnosť,
- rozlišovať základné umelecké smery, hlavné umelecké druhy, ich médiá, formy, hlavné tendencie a štýly, vyjadrovacie prostriedky, základné kompozičné princípy umenia a kultúry,
- poznať typické umelecké a kultúrne prejavy ťažiskových epoch vývoja kultúry, vybraných typických dielach a autoroch svetového a slovenského umenia,
- popísať systém práva v Slovenskej republike a základy v jednotlivých odvetviach,
- vymenovať špecifické normy – zákony, vyhlášky a nariadenia z oblasti cestovného ruchu,
- špecifikovať základy práva so zameraním na vedomosti uplatniteľné pri spracovávaní zmlúv v oblasti poskytovania služieb cestovného ruchu,
- analyzovať priestorovú organizáciu ľudstva a aplikovať priestorové informácie na vysvetlenie priestorových štruktúr,
- interpretovať správne získané poznatky o fyzických a humánných charakteristických črtách miest,
- používať vedomosti na definovanie a študovanie regiónov a ich zmien získať základné poznatky z fyzickej a humánnej geografie v rámci územia Slovenskej republiky ,
- zopakovať v medzi predmetových vzťahoch s dejepisom vybrané historické poznatky o jednotlivých obdobiach a osobnostiach z histórie,
- charakterizovať význam polohy Slovenska v strede Európy pre spoluprácu s ostatnými štátmi, spoločenského života, ako prejav hmotnej i duchovnej kultúry národov a národností žijúcich na území Slovenska prostredníctvom jeho aktívneho vnímania, prežívania, chápania a hodnotenia,
- podporovať úctu a záujem o svoje „korene“ na osobnej, regionálnej i národnej úrovni,
- vysvetliť význam zachovania remeselného dedičstva z tohto aspektu: dedičstvo nám dáva pôvod, ktorý je východiskom snaženia ľudstva a jeho originality,
- objasniť príčiny, súvislosti a dôsledky v hospodárskych, kultúrnych a sociálnych pohľadoch na úroveň poskytovania rozličných služieb pri rozvoji cestovného ruchu,
- využívať IKT na úrovni medzinárodného certifikátu ECDL pri získavaní odborných poznatkov.

2. praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky

Žiak vie:

- popísať základy z oblasti bezpečnosti a ochrane pri práci s klientom v oblasti cestovného ruchu v rámci organizovania a realizácie zájazdov, sprievodcovskej akcie a poskytovaní animačných aktivít,
- organizovať činnosť cestovnej kancelárie a cestovnej agentúry – ich založiť a následne viesť agendu CK a CA,
- poskytovať informačné služby CK a CA,
- zostaviť zájazd ako hlavný produkt CK so všetkými jeho náležitosťami – vrátane praktických zručností trasovania zájazdu,
- vytvoriť ponuku CK a CA a jej marketingovú stratégiu,
- vytvoriť a organizovať ako sprievodca podklady pre miestnu prehliadku a zájazd,
- poskytnúť sprievodcovské služby pri prezentácii cieľových pamiatok v rámci miestnej prehliadky,
- poskytnúť sprievodcovské služby počas domáceho a zahraničného zájazdu,

- vytvoriť a poskytnúť odborný výklad sprievodcu v cieľovej destinácii,
- vysvetliť zásady Globálneho etického kódexu cestovného ruchu a Etického kódexu sprievodcov cestovného ruchu a aplikovať ich v praxi,
- prakticky poskytovať animačné služby pre verejnosť – pre všetky vekové kategórie klientov,
- zostaviť animačný program na animačnú akciu so všetkými náležitosťami a technickým zabezpečením a prakticky ju zrealizovať,
- zostaviť animačný program na táborové produkty (letný tábor, škola v prírode),
- v rámci pozície kultúrneho manažéra zostaviť program na kultúrne podujatie vrátane jeho technicko-organizačného zabezpečenia a prakticky ho zrealizovať,
- zostaviť ponuku rôznych kultúrnych podujatí vrátane ich marketingovej stratégie,
- zostaviť kultúrny program na prezentáciu rôznych kultúrnych zvykov a tradícií zo všetkých častí Slovenska a prakticky ho zrealizovať,
- poskytovať gastronomické služby vrátane organizácie jednotlivých spoločenských podujatí a ich technicko-organizačného zabezpečenia vrátane ich realizácie,
- ovládať základy spoločenského správania pri spoločenských podujatiach organizovaných i pre klientov cestovného ruchu na rozličných úrovniach,
- ovládať zásady správne personálneho pohovoru konaného podľa požiadaviek pracovného práva,
- spracovávať dokumentáciu jednotlivých profesií využitím IKT na úrovni medzinárodného certifikátu ECDL.

Pre študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia

1. teoretickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky

Žiak má:

- poznať organizačnú štruktúru riadenia rozvoja hotelierstva v jednotlivých regiónoch SR, činnosť organizácií tretieho sektora, orientovaných na rozvoj hotelierstva,
- popísať možnosti využívania informačno-komunikačných technológií a internetu v riadiacej činnosti,
- popísať zásady spoločenského správania, spoločenský protokol, diplomatický protokol,
- popísať metódy a formy komunikácie s klientmi v rôznych oblastiach činnosti výkonu práce aj v cudzom jazyku,
- popísať skladbu ľudského tela, základy hygieny, psychohygieny, základy výživy ľudí a zásady správneho spôsobu života,
- vysvetliť zásady správneho stolovania a uplatňovania nových trendov v stolovaní,
- popísať techniku jednoduchej a zložitej obsluhy a stolovania pri bežnom stolovaní a pri slávnostných gastronomických príležitostiach,
- poznať chemické zloženie potravín, princípy technológie výroby a spracovania,
- popísať základné druhy potravín a surovín a ich vhodnosť pre zdravie ľudí,
- aplikovať princípy a technologické postupy prípravy pokrmov podľa všeobecných záväzných receptúr a jednotlivo schválených receptúr,
- popísať modernú gastronomickú techniku, nové technológie a zásady ich používania,
- popísať zásady dispozičného riešenia skladovacích, výrobných, odbytových, ubytovacích a pomocných zariadení,
- poznať základy z geografie a cestovného ruchu,
- popísať zásady a pravidlá vyhotovovania hospodárskych písomností po vecnej, štylistickej, gramatickej a formálnej stránke vo vyučovacom jazyku a v 2 cudzích jazykoch,
- aplikovať zásady bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci, hygienické predpisy a HACCP,
- popísať zásady ochrany a tvorby životného prostredia,
- poznať nevyhnutnosť a dôležitosť rozvoja telesnej kultúry a športovania, osobnej hygieny a správnej životosprávy v aplikácii na prácu s hotelovým hosťom,
- poznať medzinárodnú gastronómiu.

2. praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky

Žiak vie:

- dodržiavať pravidlá protipožiarnej ochrany a hygienické a protiepidemiologické pravidlá,
- pracovať podľa zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, v súlade s hygienickými predpismi gastronomickej prevádzky, resp. prevádzky ubytovacích služieb,
- získavať ekonomické informácie vrátane ich spracúvaní a využívaní,
- využívať v organizačnej a riadiacej práci a pri vedení agendy informačno-komunikačné technológie,
- orientovať sa v základných právnych normách a predpisoch a uplatňovať ich v praxi - Obchodný zákonník, Živnostenský zákon, Zákonník práce, daňové zákony,
- aplikovať základné právne normy ochrany majetku a ochrany spotrebiteľa,
- uplatňovať predpisy HACCP,
- vykonávať základné pracovné činnosti vo výrobných, odbytových a ubytovacích strediskách,
- používať odbornú terminológiu vo svojom odbore a využívať všeobecné poznatky, pojmy a zásady správania sa na pracovisku,
- aplikovať správne technologické postupy práce, prípravy pracoviska, pracovných prostriedkov a predmetov a ovláda ich údržbu,
- hodnotiť kvalitu surovín materiálov a tovaru,
- vykonávať základné normovanie spotreby surovín a materiálov a kalkulovať ceny,
- organizovať prácu pri používaní pracovných strojov, zariadenia a inventáru,
- používať moderné programy a systémy vo výrobných obchodných odbytových strediskách a v strediskách služieb a cestovného ruchu,
- využívať základné techniky a technológie na vytvorenie finálnych produktov a služieb,
- realizovať predaj, ponuku a služby na konkrétnej prevádzke,
- motivovať zákazníka ku kúpe tovaru a služieb,
- riadiť prácu v bežnej gastronomickej prevádzke a pri gastronomických akciách,
- zostavovať jedálne a nápojové lístky podľa gastronomických pravidiel,
- voliť postupy práce, potrebné suroviny a zariadenia pre prípravu pokrmov,
- vykonávať základné spôsoby zmyslových skúšok akosti surovín a tovarov, preberanie, skladovanie a výdaj zásob, spôsoby uplatňovania reklamácií,
- pripraviť pokrmy teplej a studenej kuchyne podľa receptúr,
- uplatňovať techniky jednoduchej i zložitej obsluhy pri podávaní jedál a nápojov,
- uvádzať hostí,
- podávať informácie o jedlách a nápojoch,
- prijímať objednávky,
- pripraviť pracovisko a obsluhu pri osobitných druhoch slávnostného stolovania,
- pripraviť základné miešané nápoje a rôzne druhy káv,
- podávať jedlá na úseku hotelových izieb,
- ovláda starostlivosť o ubytovacie priestory,
- používať vo výrobnom gastronomickom stredisku pracovné stroje, zariadenia a inventár,
- orientovať sa v novo vyvinutých technológiách, surovinách a materiáloch,
- používať základné techniky a technológie na vytvorenie finálnych produktov a poskytnutie služieb v spoločnom stravovaní, ubytovacích službách a cestovnom ruchu,
- realizovať ponuku v prevádzke spoločného stravovania, ubytovacích zariadeniach a v ostatných zariadeniach súvisiacich s cestovným ruchom,
- orientovať sa v novo vyvinutých technológiách, surovinách a materiáloch,
- používať základné techniky a technológie na vytvorenie finálnych produktov a poskytnutie služieb v spoločnom stravovaní, ubytovacích službách a cestovnom ruchu,
- komunikovať so zákazníkom pri predaji tovaru a poskytovaní služieb
- uplatňovať etické zásady komunikácie s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi a dôsledne zachovávať diskretnosť,

- vypočítať množstvá spotreby surovín pre pripravované pokrmy,
- používať základné právne normy ochrany majetku a ochrany spotrebiteľa,
- aplikovať základné obchodno-podnikateľské aktivity,
- dodržiavať zásady hmotnej zodpovednosti pri hospodárení so zverenými prostriedkami,
- pracovať s registračnou pokladnicou,
- vyhotoviť účet hosťovi za ubytovanie a stravovanie.

**Pre študijné odbory: 6444 K čašník, servírka
6445 K kuchár**

1. teoretickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky

Žiak má:

- vysvetliť základné ekonomické pojmy a kategórie, nástroje a zákonitosti fungovania ekonomických zákonov,
- charakterizovať podstatu a princípy výrobného a obchodného podniku a podnikateľskej činnosti,
- popísať základné metódy dosiahnutia podnikateľských cieľov organizácie,
- vysvetliť podstatu a princípy finančného hospodárenia podniku,
- vysvetliť základy účtovania v sústave podvojného účtovníctva a vedenie jednoduchého účtovníctva,
- vymenovať zásady a pravidlá vyhotovovania hospodárskych písomností po vecnej, štylistickej, gramatickej a formálnej stránke
- popísať základné ekonomické a právne normy nevyhnutné pre výkon činnosti v prevádzke cestovného ruchu, hotelierstva a gastronómie,
- aplikovať zásady osobnej a prevádzkovej hygieny v prevádzkach cestovného ruchu, hotelierstva a gastronómie, predpisy HACCP
- popísať základné strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzok v spoločnom stravovaní, jeho využívanie a ošetrovanie a zabezpečovanie jednoduchej údržby,
- popísať organizáciu práce 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,
- popísať podstatu a princíp podnikania, základné právne, ekonomické, administratívne, osobnostné a etické aspekty súkromného podnikania v oblasti v cestovného ruchu, hotelierstva a gastronómie.

2. praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky

Žiak vie:

- dodržiavať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci,
- využívať v organizačnej a riadiacej práci a pri vedení agendy IKT,
- orientovať sa v základných právnych normách a predpisoch a uplatňovať ich v praxi - Obchodný zákonník, Živnostenský zákon, Zákonník práce, daňové zákony,
- aplikovať základné právne normy ochrany majetku a ochrany spotrebiteľa,
- vykonávať základné pracovné činnosti vo výrobných, odbytových a ubytovacích strediskách gastronomických a ubytovacích zariadení,
- používať odbornú terminológiu vo svojom odbore,
- využívať všeobecné poznatky, pojmy a zásady správania sa na pracovisku,
- hodnotiť kvalitu surovín materiálov a tovaru,
- vykonávať základné normovanie spotreby surovín a materiálov,

- kalkulovať ceny,
- organizovať prácu v bežnej gastronomickej prevádzke a pri gastronómických akciách,
- zostavovať jedálne a nápojové lístky podľa gastronómických pravidiel,
- pripraviť pokrmy teplej a studenej kuchyne podľa receptúr,
- uplatňovať techniky jednoduchej i zložitej obsluhy pri podávaní jedál a nápojov,
- používať základné techniky a technológie na vytvorenie finálnych produktov a poskytnutie služieb v spoločnom stravovaní, ubytovacích službách a cestovnom ruchu,
- orientovať sa v novo vyvinutých technológiách, surovinách a materiáloch,
- uplatňovať etické zásady komunikácie s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi.

Pre študijný odbor nastavbového štúdia: 6421 L spoločné stravovanie

1. teoretickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky

Žiak má:

- poznať základné ekonomické pojmy a kategórie, nástroje a zákonitosti fungovania ekonomických zákonov,
- charakterizovať podstatu a princípy výrobného a obchodného podniku a podnikateľskej činnosti,
- popísať základné metódy dosiahnutia podnikateľských cieľov organizácie,
- vysvetliť podstatu a princípy finančného hospodárenia podniku,
- poznať základy finančnej analýzy,
- poznať základy účtovania v sústave podvojného účtovníctva a vedenie jednoduchého účtovníctva.
- hospodáriť správne so surovinami, materiálom a prístrojmi a strojným zariadením,
- pripravovať technologicky náročné jedlá, vrátane národných, regionálnych a iných špecialít,
- vysvetliť postup zostavovania kalkulácií,
- vysvetliť hlavné zásady riadenia pracovníkov v zariadeniach spoločného stravovania a cestovného ruchu,
- popísať pracovné činnosti manažmentu strednej úrovne riadenia,
- používať správne výpočtovú techniku na spracovanie dát a evidenčné účely, na efektívnu hospodársku korešpondenciu a ekonomické rozbor a prognózy,
- uplatňovať zásady vedenia administratívy vo výrobných a odbytových strediskách,
- využívať marketingové princípy v praxi,
- aplikovať zásady marketingu v integráciách spoločenských potrieb pri zohľadnení požiadaviek podnikateľskej etiky a legislatívy.

2. praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky

Žiak vie:

- dodržiavať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci,
- využívať v organizačnej a riadiacej práci a pri vedení agendy informačno-komunikačné technológie,
- orientovať sa v základných právnych normách a predpisoch a uplatňovať ich v praxi - Obchodný zákonník, Živnostenský zákon, Zákonník práce, daňové zákony,
- aplikovať základné právne normy ochrany majetku a ochrany spotrebiteľa,
- vykonávať základné pracovné činnosti vo výrobných, odbytových a ubytovacích strediskách gastronómických a ubytovacích zariadení,
- používať odbornú terminológiu vo svojom odbore a využívať všeobecné poznatky, pojmy a zásady správania sa na pracovisku,
- hodnotiť kvalitu surovín materiálov a tovaru,
- vykonávať základné normovanie spotreby surovín a materiálov,
- kalkulovať ceny,
- organizovať prácu v bežnej gastronomickej prevádzke a pri gastronómických akciách,
- zostavovať jedálne a nápojové lístky podľa gastronómických pravidiel,
- pripraviť pokrmy teplej a studenej kuchyne podľa receptúr,
- prakticky uplatňovať techniky jednoduchej i zložitej obsluhy pri podávaní jedál a nápojov,

- používať základné techniky a technológie na vytvorenie finálnych produktov a poskytnutie služieb v spoločnom stravovaní, ubytovacích službách a cestovnom ruchu,
- orientovať sa v novo vyvinutých technológiách, surovinách a materiáloch,
- uplatňovať etické zásady komunikácie s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi.

Pre študijný odbor pomaturitného špecializačného štúdia: 6314 N cestovný ruch

1. teoretickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky

Žiak má:

- používať aktívne ekonomické pojmy a ovládať ich súvislosti,
- poznať špecifickú problematiku obchodnej politiky cestovného ruchu, domáceho a zahraničného marketingu,
- používať metódy hospodárskych a odborných výpočtov z oblasti cestovného ruchu,
- poznať základy o vývoji hlavných odborov kultúry a umenia,
- ovládať geografiu cestovného ruchu,
- charakterizovať hlavné centrá cestovného ruchu,
- poznať základy jednoduchého a podvojného účtovníctva,
- poznať základy manažmentu a marketingu,
- objasniť úlohu manažérov podľa úrovne riadenia a podľa právomoci a zodpovednosti,
- používať aktívne so znalosťou problematiky odbornú terminológiu a špecifickú problematiku vo svojom odbore,
- zdôvodniť nevyhnutnosť kontroly vrátane popisu fázy kontrolného procesu,
- vyhodnotiť informácie z účtovníctva z hľadiska možnosti ich využitia pri finančnom riadení,
- používať pri vybavovaní agendy prostriedky štandardnej kancelárskej techniky,
- ovládať vecne, štylisticky, gramaticky a formálne správne normalizovanú úpravu písomností,
- využívať hospodárne a ekologicky pracovné prostriedky so snahou dosiahnuť efektívny ekonomický výsledok.

2. praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky

Žiak vie:

- riešiť ekonomické a technologické úlohy a vyvodiť závery,
- posúdiť ekonomické javy, určovať ciele, prostriedky a postupy práce,
- uplatňovať marketingové nástroje, orientované na cestovný ruch v podnikaní,
- prezentovať jednotlivé druhy služieb cestovného ruchu rôznymi prostriedkami,
- vyhodnocovať náklady a výnosy, štruktúru majetku a kapitálu firmy, cestovnej kancelárie,
- navrhnuť programy zájazdov a pobytov u nás i do zahraničia vrátane kalkulácie,
- analyzovať trh cestovného ruchu a určovať marketingovú stratégiu v rámci podnikateľských plánov,
- využívať poznatky z technológie stravovacích, ubytovacích, dopravných a ďalších služieb v cestovnom ruchu,
- pracovať s kartografickým materiálom,
- riešiť problémy a problémové situácie s využitím numerických aplikácií v rámci informačných technológií a práce s informáciami,
- spracovať účtovnú agendu podniku služieb cestovného ruchu vo vybranom ekonomickom software,
- pracovať so základnými tarifami vo všetkých druhoch dopravy;
- písať desaťprstovou hmatovou metódou,
- ovládať techniky spracovania textu a dodržiavať normalizovanú úpravu písomností,
- uplatňovať zásady racionalizácie administratívy v podnikoch služieb cestovného ruchu,
- pracovať s originálmi tlačív, formulárov, právnych noriem a odbornou literatúrou,

- aplikovať pravidlá spoločenského správania s etickým zreteľom základov psychológie a komunikácie na vysokej spoločenskej úrovni, s uplatňovaním prívetivosti, ochoty a úcty k odberateľom služieb a partnerom.

Link

- 6324 M manažment regionálneho cestovného ruchu
- 6354 M 01 služby a súkromné podnikanie - hotelierstvo
- 6355 M služby v cestovnom ruchu
- 6323 K hotelová akadémia
- 6444 K čašník, servírka
- 6445 K kuchár
- 6421 L spoločné stravovanie
- 6314 N cestovný ruch

Materiálne, priestorové a učebné podmienky – spoločné pre všetky študijné a učebné odbory v skupine odborov 62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II

Materiálne podmienky

- Prístroje, nástroje, stroje, zariadenia, reštauračný inventár, pomôcky, suroviny a materiály, počítač s nutným aplikačným softvérom, prístup na internet, spätný projektor, tlačiareň, elektronické médiá.

Priestorové podmienky

- Trieda, odborné učebne, učebňa informatiky.

Všeobecné učebné pomôcky

- Pracovný odev, štatistické tabuľky, normatívy, odborná literatúra a časopisy, právne predpisy, dátové súbory na elektronických nosičoch, dokumenty evidenčného charakteru v tlačenej podobe a elektronickej podobe, kalkulačka.
- Súčasťou príslušného zadania je aj uvedenie konkrétnej učebnej pomôcky.

Cieľové požiadavky na vedomosti a zručnosti pri absolventskej skúške

skupiny odborov 62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II oblasť spoločné stravovanie a cestovný ruch

Spoločné - cieľové požiadavky na absolventskú skúšku pre všetky študijné odbory v skupine 62, 63, 64:
(vychádzajúc z profilu absolventa, odborných kompetencií a vzdelávacích výkonových štandardov)

a) Požadované vedomosti

Žiak má:

- používať osvojené jazykové prostriedky,
- komunikovať v rôznych, bežných aj špecifických situáciách a spoločenských úlohách a preukázať osvojené jazykové prostriedky a komunikatívne kompetencie,
- definovať podstatu manažmentu a jeho jednotlivé pojmy,
- definovať a vysvetliť základné manažérske funkcie,
- uviesť zásady ekologického manažmentu,
- uviesť príklady metód a techník hodnotenia vlastnej práce a práce iných,
- popísať formy a techniky verbálnej komunikácie a neverbálne jazykové prostriedky,
- popísať a vysvetliť pravidlá pre úpravu písomností podľa platnej STN, zásady správnej štylizácie písomností,
- popísať metódy získavania ekonomických informácií a spôsoby ich kvalifikovaného využitia,
- definovať a vysvetliť základné ekonomické pojmy a kategórie,
- popísať zákonitosti fungovania ekonomických zákonov trhovej ekonomiky,
- popísať súvislosti medzi makro a mikroekonomikou,
- uviesť základy z oblasti hospodárskej politiky štátu,
- uviesť základné princípy financovania, rozpočtu, účtovníctva, štatistiky,
- definovať nástroje tuzemského a zahraničného platobného styku,
- popísať štruktúru daňovej sústavy SR, rozpočtovú, monetárnu, dôchodkovú a zahranično-obchodnú politiku štátu a štruktúru národného hospodárstva,
- definovať základné oblasti práva a popísať organizáciu právneho systému,
- vybrať a uviesť právne normy potrebné pre bežný chod firmy,
- definovať pravidlá podnikania a príslušné právne predpisy v sektore,
- vybrať a popísať základné metódy a spôsoby riadenia ekonomických procesov a možnosti ich využitia v podnikateľskej činnosti,
- definovať a vysvetliť špecifiká účtovníctva rôznych podnikateľských subjektov,
- popísať význam a nástroje marketingu, marketingové funkcie a techniky,
- definovať hlavné charakteristiky projektu a popísať cyklus projektového riadenia,
- uviesť základné zásady a pravidlá spoločenského styku.

b) Požadované zručnosti

Žiak vie:

- aplikovať teoretické odborné poznatky a metódy prieskumu trhu pri riešení praktických úloh,
- plánovať, organizovať, realizovať a vyhodnocovať konkrétne pracovné postupy,
- zadeliť si pracovné postupy podľa dôležitosti a tak dosiahnuť racionálne pracovné tempo,
- riešiť odborné problémy a v práci uplatňovať zodpovedajúce právne predpisy a normy,
- spracovať vecne, štylisticky i gramaticky správne dokumenty, korešpondenciu, informácie a písomnosti pracovného i osobného charakteru na požadovanej formálnej i obsahovej úrovni,
- využívať a spracúvať špeciálne druhy dokumentov, formulárov, tlačív s pomocou modernej kancelárskej techniky, s uplatňovaním pravidiel STN,
- analyzovať a kontrolovať správnosť a úplnosť písomných dokladov,

- vykonávať základné účtovné operácie v jednoduchom i podvojnóm účtovníctve na konkrétnom pracovisku,
- analyzovať marketingové prostredie vrátane vypracovania marketingovej koncepcie podniku,
- vypracovať daňové priznanie, spracovať a viesť dokumentáciu pre platobný
- a zúčtovací styk s obchodnými partnermi a peňažnými ústavmi,
- spracovať podklady pre mzdovú agendu malého a stredného podniku,
- spracovať doklady pre registráciu a prevádzkovanie živnosti,
- vypracovať cenovú kalkuláciu produktu,
- triediť, spracúvať a hodnotiť súbory informácií s využitím najmodernejších informačných technológií, pri práci s počítačom a využívať zodpovedajúce programové softwarové vybavenie,
- pracovať s odbornou literatúrou a ďalšími informačnými zdrojmi a využívať ich vo svojej práci,
- pracovať s projektmi,
- riešiť samostatne alebo v tíme problémové úlohy, interpretovať výsledky a prijímať rozhodnutia,
- zvládať interpersonálne vzťahy na pracovisku i s klientmi, ktorým poskytuje služby,
- taktne komunikovať so zákazníkmi a využiť všetky nástroje verbálnej a neverbálnej komunikácie v bežnom spoločenskom i v odbornom kontakte,
- informovať domácich aj zahraničných klientov a partnerov o dôležitých skutočnostiach, ktoré sú predmetom ich záujmov,
- v komunikácii s klientmi využívať cudzí jazyk,
- poskytovať poradenské a ďalšie služby požadované v styku s klientom,
- pracovať v súlade s predpismi bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a hygieny práce.

Manažment hotelov a cestovných kancelárií – oblasť manažmentu hotelov

Žiak vie:

- vypracovať receptúry a kalkulácie cien,
- zostaviť jedálny a nápojový lístok, vrátane jeho jazykových mutácií,
- sensoricky hodnotiť kvalitu potravín a pripravených jedál a posúdiť ich výživovú hodnotu,
- pripraviť rôzne druhy jedál a nápojov tradičnými aj progresívnymi technologickými postupmi,
- prijať objednávku, organizačne zabezpečiť a vyúčtovať rôzne druhy gastronomických podujatí,
- vykonávať obsluhu vrátane prípravy a dokončovania jedál a nápojov pri stole hosťa,
- poznať moderné trendy v gastronómii a v hotelierstve,
- aplikovať špecifiká riadenia hotelových a gastronomických zariadení,
- orientovať sa v problematike hygienických zásad gastronomických zariadení a spracovania HACCP,
- komunikovať s orgánmi štátnej správy a územnej samosprávy.

Manažment hotelov a cestovných kancelárií - oblasť manažmentu cestovných kancelárií

Žiak vie:

- riadiť procesy v cestovných kanceláriách,
- poznať moderné trendy v cestovnom ruchu,
- vykonávať sprievodcovskú činnosť,
- vykonávať činnosti pri poskytovaní služieb cestovných kancelárií,
- vytvoriť a vykalkulovať produkt cestovnej kancelárie,
- poskytovať informácie z oblasti geografie cestovného ruchu

c) Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Žiak sa vyznačuje:

- zodpovednosťou a diskretnosťou,
- vytrvalosťou, spoľahlivosťou, presnosťou a dochvilnosťou,
- flexibilitou, kreativnosťou, tvorivosťou,

- rozhodnosťou, iniciatívnosťou a rozvážnosťou,
- empatiou, trpezlivosťou, sebaovládaním,
- sebadisciplínou, schopnosťou sebahodnotenia,
- predvídavosťou, pohotovosťou a operatívnosťou pri rozhodovaní,
- samostatným myslením a racionálnym postojom k riešeniu problémov,
- schopnosťou pracovať samostatne a spolupracovať s tímom,
- komunikatívnosťou a kultivovaným vystupovaním,
- schopnosťou pružne sa prispôbovať zmenenej situácii a podmienkam,
- uvedomením si potreby rozvíjania svojich schopností a sústavného celoživotného vzdelávania.

Spoločné - cieľové požiadavky na absolventské skúšky pre študijné odbory patriace do oblasti spoločné stravovanie a cestovný ruch

1. teoretickej časti absolventskej skúšky:

Žiak má:

- používať osvojené jazykové prostriedky,
- komunikovať v rôznych, bežných aj špecifických situáciách a spoločenských úlohách a preukázať osvojené jazykové prostriedky a komunikatívne kompetencie,
- uviesť základné zásady a pravidlá spoločenského styku,
- vybrať a popísať formy a techniky verbálnej komunikácie a neverbálne jazykové prostriedky,
- definovať podstatu manažmentu a jeho jednotlivé pojmy,
- definovať a vysvetliť základné manažérske funkcie,
- uviesť príklady metód a techník hodnotenia vlastnej práce a práce iných,
- popísať metódy získavania ekonomických informácií a spôsoby ich kvalifikovaného využitia,
- popísať a vysvetliť pravidlá pre úpravu písomností podľa platnej STN, zásady správnej štylizácie písomností,
- definovať a vysvetliť základné ekonomické pojmy a kategórie,
- popísať fungovanie ekonomických zákonov trhovej ekonomiky,
- popísať súvislosti medzi makro a mikro ekonomikou,
- vysvetliť a definovať postavenie, úlohy a ciele hospodárskej politiky štátu,
- charakterizovať nástroje hospodárskej politiky štátu - rozpočtovú, monetárnu, dôchodkovú a zahranično-obchodnú politiku štátu,
- uviesť základné princípy financovania, rozpočtovníctva, účtovníctva, štatistiky,
- definovať nástroje tuzemského a zahraničného platobného styku,
- popísať daňovú sústavu SR a charakterizovať jednotlivé druhy daní,
- definovať základné oblasti práva a popísať organizáciu právneho systému,
- definovať pravidlá podnikania a uviesť právne normy a príslušné právne predpisy v sektore,
- vybrať a popísať základné metódy a spôsoby riadenia ekonomických procesov a možnosti využitia v podnikateľskej činnosti,
- definovať a vysvetliť špecifiká účtovníctva rôznych podnikateľských subjektov,
- popísať význam a nástroje marketingu, marketingové funkcie a techniky,
- definovať hlavné charakteristiky podnikateľského projektu a popísať cyklus projektového riadenia.

2. praktickej časti absolventskej skúšky – aplikované v písomnej absolventskej práci a v jej obhajobe

Žiak vie :

- spracovať dokumenty a informácie na požadovanej formálnej i obsahovej úrovni,
- aplikovať naučené poznatky a metódy prieskumu trhu,
- vykonávať účtovné operácie v jednoduchom i podvojnóm účtovníctve na konkrétnom pracovisku – banke,
- obsluhovať a využívať výpočtovú techniku (e-mail, tabuľkové procesory, textové editory), telekomunikačnú a kopírovaciu techniku, audiovizuálnu techniku,

- vypracovať hospodársku korešpondenciu klasickou a elektronickou formou v materskom i cudzom jazyku a využívať špeciálne druhy dokumentov,
- používať odborný jazyk v materčine i v cudzom jazyku,
- zvládať interpersonálne vzťahy na pracovisku i s klientmi, ktorým poskytuje služby,
- vyhotovovať korešpondenciu a písomnosti na požadovanej formálnej úrovni podľa správnej formálnej, pravopisnej i štylistickej normy,
- ovládať platobné podmienky v bankovníctve a poisťovníctve,
- poznať informačné a administratívne techniky pri riešení konkrétnych prípadov na pracovisku,
- samostatne vykonávať obchodno-prevádzkové činnosti,
- orientovať sa v aktuálnej legislatíve týkajúcej sa verejných financií,
- analyzovať a kontrolovať správnosť a úplnosť písomných dokladov,
- poskytovať poradenské služby a ďalšie služby požadované v styku s klientom,
- využívať primárne i sekundárne zdroje informácií z oblasti finančnictva a bankovníctva (periodiká,...),
- vykonávať daňové operácie – daňové priznania, rôzne druhy daní,
- zadeliť si pracovné postupy podľa dôležitosti, a tak dosiahnuť racionálne pracovné tempo,
- charakterizovať problematiku finančného zabezpečenia primárneho a sekundárneho finančného trhu,
- pracovať s pomocným technickým vybavením pracoviska.

Špecifické - cieľové požiadavky na absolventské skúšky pre študijné odbory patriace do oblasti spoločné stravovanie a cestovný ruch:

Pre študijný odbor vyššieho odborného štúdia: 6314 Q cestovný ruch

1. teoretickej časti absolventskej skúšky

Žiak má:

- používať osvojené jazykové prostriedky,
- poznať základy ekonomiky a podnikovo-hospodársku úroveň v cestovnom ruchu,
- poznať organizáciu práce v prevádzke cestovného ruchu,
- vysvetliť princípy podnikania v cestovnom ruchu,
- poznať moderné techniky a technológie používané v oblasti cestovného ruchu,
- schopnosť posudzovať na základe získaných teoretických vedomostí medziľudské vzťahy v rámci pracoviska i v osobnom živote,
- poznať technicko-technologické procesy cestovného ruchu,
- poznať právne normy potrebných pre bežný chod firmy,
- vedomosti z ekonomických a manažérskych disciplín,
- popísať povinnosti riadiaceho a administratívneho pracovníka v oblasti cestovného ruchu,
- ovládať najmä odbornú, ale i spoločenskú komunikáciu potrebnú pre výkon služieb so zahraničnou klientelou,
- schopnosť adaptovať sa na konkrétne pracovné a spoločenské situácie podľa etických, právnych a sociologických princípov,
- poznať informačné a administratívne technológie, výpočtovú techniku a informatiku.

Pre študijný odbor vyššieho odborného štúdia: 6318 Q manažment hotelov a cestovných kancelárií – manažment hotelov

1. teoretickej časti absolventskej skúšky:

Žiak má:

- používať osvojené jazykové prostriedky,
- poznať základné ekonomické zákony a kategórie, zákonitosti fungovania ekonomických zákonov trhovej ekonomiky,

- poznať základné metódy a spôsoby riadenia ekonomických procesov a možnosti využitia v podnikateľskej činnosti,
- poznať základy účtovníctva,
- popísať podstatu manažmentu a jeho jednotlivé pojmy,
- popísať hlavné nástroje marketingu,
- poznať administratívu a korešpondenciu v cestovnom ruchu,
- spoločenskú a odbornú komunikáciu,
- vysvetliť na príklade postup tvorby podnikateľského projektu,
- poznať riadenie hotelových a gastronomických zariadení,
- poznať normovanie, kalkulácie a prípravu jedál a jednotlivé subsystémy v rámci gastronomického úseku,
- popísať jednotlivé úseky hotelového zariadenia,
- poznať geografiu cestovného ruchu,
- poznať plánovanie pri poskytovaní služieb cestovných kancelárií,
- poznať základy dejín kultúry.

2. písomnej absolventskej práce a jej obhajoby:

Metodický pokyn pre vypracovanie absolventskej práce

Link

- **6314 Q cestovný ruch**
- **6318 Q manažment hotelov a cestovných kancelárií – manažment hotelov.**

Materiálne, priestorové a učebné podmienky – spoločné pre všetky študijné a učebné odbory v skupine odborov 62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II

Materiálne podmienky

- Prístroje, nástroje, stroje, zariadenia, reštauračný inventár, pomôcky, suroviny a materiály, počítač s nutným aplikačným softvérom, prístup na internet, spätný projektor, tlačiareň, elektronické médiá.

Priestorové podmienky

- Trieda, odborné učebne, učebňa informatiky.

Všeobecné učebné pomôcky

- Pracovný odev, štatistické tabuľky, normatívy, odborná literatúra a časopisy, právne predpisy, dátové súbory na elektronických nosičoch, dokumenty evidenčného charakteru v tlačenej podobe a elektronickej podobe, kalkulačka.
- Súčasťou príslušného zadania je aj uvedenie konkrétnej učebnej pomôcky.