

**JEDNOTNÉ ZADANIE ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY
PRE ŠKOLSKÝ ROK 2023/2024**
Učebný odbor 6444 H čašník, servírka

Republiková únia zamestnávateľov je členom:

Republiková únia zamestnávateľov (ďalej len „RÚZ“) ako profesijná organizácia podľa § 28 ods. 2 písm. c) Zákona č. 61/2015 Z. z. o odbornom vzdelávaní a príprave v znení neskorších predpisov **vydáva jednotné zadania pre záverečné skúšky v učebnom odbore 6444 H čašník, servírka**, ktoré sú spracované v súlade s § 18 a § 19 vyhlášky č. 224/2022 Z. z. o strednej škole.

Jednotné zadanie záverečnej skúšky obsahuje :

- Jednotnú formu zadania pre praktickú časť záverečnej skúšky
- Jednotnú formu zadania pre teoretickú časť záverečnej skúšky

Kontaktná osoba v RÚZ		
Meno a priezvisko	Pracovné zaradenie	Kontakt
Ing. Eva Polášková	expert RÚZ pre sektor - gastronómia, hotelierstvo a cestovný ruch	polaskova@ruzsr.sk

Republiková únia zamestnávateľov je členom:

1. Praktická časť záverečnej skúšky

- (1) V praktickej časti záverečnej skúšky sa overuje úroveň osvojených zručností a spôsobilostí žiaka a jeho schopnosť využiť získané teoretické poznatky a vedomosti pri riešení konkrétnych praktických úloh komplexného charakteru vo vyžrebovanej téme.
- (2) Žiak v praktickej časti skúšky preukazuje, že je spôsobilý pracovnú úlohu analyzovať, zaobstarať si informácie, vyhodnotiť a aplikovať vhodný postup spracovania úloh. Určuje si čiastkové úlohy a zostavuje podklady k spracovaniu úlohy. Žiak preukazuje schopnosť plánovať a koordinovať svoju prácu a môže zdokumentovať postup pracovných úkonov (činností), skontrolovať a otestovať kvalitu produktu. Žiak počas celého procesu dodržiava technické normy a pravidlá hygieny, HACCP a predpisy BOZP a PO. Poslednou fázou je odovzdanie výsledkov práce, poskytovanie odborných informácií, zostavenie preberacieho protokolu, zhodnotenie a zdokumentovanie výsledkov práce.
- (3) Organizácia praktickej časti záverečnej skúšky:
 - Téma praktickej časti záverečnej skúšky je komplexného charakteru so zameraním na „**pracovné činnosti spojené s obsluhou zákazníka v gastronomickej prevádzke**“.
 - Skúška trvá 4 hodiny (1h = 60 min). Prípravné práce sa môžu realizovať v dostatočnom časovom predstihu. Na začiatku skúšky je čas určený na prípravu pracoviska a v priebehu skúšky je prestávka. Rozsah času na prípravu a rozsah prestávky určí škola v organizačných pokynoch záverečnej skúšky, v systéme duálneho vzdelávania po dohode so zamestnávateľom. Rozsah prípravy a prestávky sa nezapočítava do celkovej dĺžky skúšky.
 - Čas trvania záverečnej skúšky pre žiakov so zdravotným znevýhodnením možno so súhlasom predsedu skúšobnej komisie pre záverečnú skúšku primerane predĺžiť.
 - Praktická časť záverečnej skúšky sa vykonáva ako individuálna alebo ako skupinová.
 - Pred začiatkom záverečnej skúšky sa žiaci tri po sebe idúce vyučovacie dni nezúčastňujú na vyučovaní. Tieto dni sú určené na prípravu žiakov na skúšku.
 - Na praktickej časti záverečnej skúšky možno používať len učebné pomôcky uvedené v zadaní.
 - Praktická časť záverečnej skúšky sa môže konať v dielni školy, na pracovisku zamestnávateľa alebo na pracovisku praktického vyučovania.
 - Priebeh praktickej časti záverečnej skúšky je verejný. Ak sa praktická časť záverečnej skúšky koná na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania, priebeh záverečnej skúšky môže byť na žiadosť zamestnávateľa neverejný.
 - Hodnotenie praktickej časti skúšky sa rozdeľuje na 3 časti:
 - príprava a plánovanie – 20 %;

- realizácia pracovnej činnosti – 60 %;
 - riadenie kvality, dodržiavanie hygieny a BOZP – 20 %.
- (4) Žiak v praktickej časti záverečnej skúšky preukazuje, že je spôsobilý:
- vyžrebovanú tému analyzovať, zaobstarať si informácie a vyhodnotiť ich;
 - vybrať postup spracovania úloh z technologického, hospodárneho, bezpečnostného a ekologického pohľadu;
 - napláňovať fázy realizácie úlohy, určiť čiastkové úlohy, zostaviť podklady k plánovaniu spracovania úlohy;
 - zohľadniť danosti zariadení a miesta realizácie úloh;
 - dodržiavať hygienické predpisy a BOZP v prevádzke spoločného stravovania;
 - odovzdať výsledok práce, poskytnúť odborné informácie, zhodnotiť a zdokumentovať výsledky svojej práce.
- (5) Téma praktickej časti záverečnej skúšky sa má rozložiť na pracovné úlohy vrátane pracovného plánu, bezpečnostných opatrení na ochranu bezpečnosti a zdravia pri práci, na opatrenia na ochranu životného prostredia a na kontrolu a riadenie kvality.
- (6) Jednotlivé pracovné úlohy musia byť pri realizácii praktickej časti záverečnej skúšky ručne alebo počítačovo zaznamenané. Skúšobná komisia môže dať skúšanému žiakovi pri zadaní úlohy k dispozícii príslušné podklady pre praktickú časť záverečnej skúšky ako aj pre evidenciu jednotlivých činností a postupov.
- (7) V rámci praktickej časti záverečnej skúšky musia byť preukázané predovšetkým nasledovné zručnosti:
- osvojené zručnosti a hygienické návyky;
 - úroveň prípravných prác;
 - správnosť podávania jedál a nápojov;
 - zosúladenie a následnosť operácií;
 - vhodnosť použitia pomôcok;
 - manipulácia s pomôckami a surovinami;
 - zručnosti pri podávaní jedál a nápojov;
 - komunikačné zručnosti;
 - estetika a úprava prostredia.
- (8) Na hodnotenie praktickej časti záverečnej skúšky sú smerodajné všeobecné kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov:
- pochopenie úlohy;
 - analýza úlohy;
 - voľba postupu;
 - voľba a použitie pomôcok, špeciálnych zariadení, prístrojov a materiálov;
 - organizácia práce;

- dodržiavanie noriem, hygieny a pravidiel bezpečnosti práce;
 - ochrana životného prostredia;
 - výsledok práce.
- (9) V rámci jednotného zadania praktickej časti záverečnej skúšky v učebnom odbore 6444 H čašník, servírka je určených päť tém, z ktorých si škola, resp. zamestnávateľ môže vybrať na realizáciu záverečných skúšok jednu tému alebo viacero tém, pričom vo vybranej téme si môže vytvoriť podľa potreby viacero variantov, z ktorých si žiaci žrebujú konkrétne zadanie.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY - Zoznam tém

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2023/2024
Téma č. 1	RAUT PRI SLÁVNOSTNEJ PRÍLEŽITOSTI;
Téma č. 2	SLÁVNOSTNÉ STOLOVANIE PRI PRÍLEŽITOSTI RODINNEJ OSLAVY;
Téma č. 3	SLÁVNOSTNÉ STOLOVANIE PRI PRÍLEŽITOSTI SPOLOČENSKEJ UDALOSTI;
Téma č. 4	SLÁVNOSTNÉ SEZÓNNE STOLOVANIE;
Téma č. 5	STOLOVANIE PRI PRÍLEŽITOSTI VÝZNAMNÉHO PRACOVNÉHO STRETNUTIA;

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	RAUT PRI SLÁVNOSTNEJ PRÍLEŽITOSTI
Zadanie úloh:	<p>1. Zadanie úlohy pre vypracovanie protokolu organizačného zabezpečenia pripravovanej slávnostnej akcie rautu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Popíšte zadanú príležitosť z hľadiska gastronómie a kultúry stolovania; - Rozpíšte svoju náplň práce na pozícii čašník, servírka; - Pripravte si príhovor pre pozvaných hostí; - Zostavte sortiment – ponuku jedál a nápojov; - Vytvorte pozvánku; - Napíšte objednávku, potvrdenie objednávky; - Vypracujte protokol – slávnostné otvorenie, prítok, ukončenie; - Navrhňte rozloženie ponukových stolov, studených, teplých a nápojových stolov; - Zostavte súpis potrebného inventára – žiadanku na inventár; - Vypracujte charakteristiku ponúkaných jedál a nápojov; - Urobte rozpočet na jednu osobu a rozpočet na celú pripravovanú akciu; - Vypracujte organizačné a časové zabezpečenie gastronomickej akcie - prípravné práce, príprava ponukových stolov, odkladacích stolov, organizácia obsluhy počas realizácie, práce po ukončení akcie; - Protokol odovzdajte v dvoch vyhotoveniach v tlačenej forme spracované na počítači a zviazané minimálne 2 dni pred realizáciou praktickej časti záverečnej skúšky. <p>2. Zadanie úlohy pre prípravu rautu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vyžrebovanú tému vystihnite celkovou prípravou, vzhľadom, inventárom, dekoráciami, svietnikmi, misami s ovocím, obrúskami; - Použite slávnostný inventár, nie typizovaný; - Pripravte a vhodne rozmiestnite ponukové stoly, studené, teplé, nápojové a odkladacie stoly; - Vytvorte vhodnú kvetinovú výzdobu, ktorá má dotvárať slávnostnú atmosféru.

	<p>3. Zadanie úlohy pre prezentáciu ponukových stolov a predvedenie jednoduchej obsluhy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prezentujte každú časť prípravy akcie pri príležitosti vo vyžrebovanej téme; - Predvedte rozmiestnenie a prípravu ponukových stolov: nápojových, studených, teplých a odkladacích stolov; - Rozdeľte obsluhujúcich do troch skupín, jedna má na starosti ponukové stoly, druhá podáva nápoje, tretia odnáša použitý inventár; - Servírujte pokrmy a nápoje na ponukové stoly; - Ponúkajte z podnosov aperitívy a chuťovky pri vchode do miestnosti; - Expedujte, ponúkajte, tranširujte, upravujte a dopĺňajte teplé pokrmy atraktívnym spôsobom pomocou kuchára; - Prezentujte ponuku pokrmov a nápojov, spôsob prípravy pokrmov; - Popíšte spôsob prípravy ponukových stolov, voľbu inventáru; - Predvedte postup pri servírovaní jedál a nápojov; - Privítajte hostí – predvedte slávnostné otvorenie, prípitok, ukončenie. <p>4. Zadanie úlohy pre predvedenie odborných zručností:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pripravte a prezentujte pred skúšobnou komisiou jednu vybranú odbornú zručnosť: <ol style="list-style-type: none"> a) príprava a servírovanie šumivého vína; b) príprava a servírovanie miešaného nápoja; c) tranširovanie pokrmu; d) príprava a servírovanie rôznych druhov nápojov z kávy.
<p>Pokyny:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pri práci v gastronomickej prevádzke je predpísaný platný zdravotný preukaz, preto najneskôr ráno v deň začiatku praktickej časti záverečnej skúšky predložte skúšobnej komisii váš platný zdravotný preukaz. V opačnom prípade sa nemôžete zúčastniť praktickej časti záverečnej skúšky; - Pozorne si prečítajte zadanie úloh; - Premyslite si pracovný postup a zapíšte si to do tabuľky (Príloha č.1); - Presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine podľa organizačného zabezpečenia; - Dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska; - Dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku; - Pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci pravidlá a zásady obsluhy;

	<ul style="list-style-type: none"> - Pracujte podľa vypracovaného scenára organizačného zabezpečenia pripravovanej akcie vo vyžrebovanej téme; - Dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia; - Predved'te správnu komunikáciu s hosťom – privítanie host'a, predstavenie sa, obsluha host'a a rozlúčenie sa s hosťom; - Využite moderné technológie na úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností; - Vykonaajte práce po skončení prevádzky.
<p>Učebné pomôcky:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - inventár a zariadenie strediska odbytového strediska, alebo stolovne; - odborná literatúra; - kalkulačné listy.
<p>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku:</p>	<p>Pracovné oblečenie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. pri príprave ponukových, bufetových stolov – biely plášť, biele rukavičky; 2. pri obsluhu/obhajobe – čašnicke oblečenie: <p><u>Šervírka</u> – napr. blúzka (bielej farby, dlhý rukáv), sukňa čierna maximálne 5 cm nad kolená, vesta, viazanka, menovka, príručník (vždy čistý), pančuchy telovej farby (nosia sa aj v lete), zdravotná obuv – (pevná, pohodlná), osobné pracovné pomôcky (2 ks vreckovka, zápalky, čašnícky otvárač), prípadne predpísaný dress code prevádzky;</p> <p><u>Čašník</u> – napr. košeľa (bielej farby, dlhý rukáv), čierne nohavice, čierne ponožky, vesta, viazanka, menovka, príručník (vždy čistý), nepreplnené vrecká, starostlivo vyleštené topánky (pohodlné s gumenou podrážkou), osobné pracovné pomôcky (2 ks vreckovka, zápalky, čašnícky otvárač), prípadne predpísaný dress code prevádzky;</p> <p>Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku:</p> <p><u>Dievčatá</u> – používať nenápadný make-up, upravené, čisté vlasy, výstelky módy nie sú dovolené (napr. extravagantné farbenie, gélovanie, dredy a pod.), účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy zopnuté vzadu, nevhodný je pírsing a tetovanie, prípadne predpísaný dress code prevádzky.</p>

	<p><u>Chlapci</u> – nesmú mať dlhé vlasy (len po golier košele), vlasy nesmú padať do tváre, v úprave nie sú povolené šperky ani náušnice, nevhodný je pírsing a tetovanie, prípadne predpísaný dress code prevádzky.</p>
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie:	<p>Praktická časť záverečnej skúšky sa realizuje v priestoroch cvičnej stolovne dielni školy alebo v reálnych prevádzkových priestoroch pracoviska zamestnávateľa alebo na pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo na pracovisku praktického vyučovania zamestnávateľ.</p>
Podmienka práce s potravinami:	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka.</p> <p>Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky žiak sa musí skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	SLÁVNOSTNÉ STOLOVANIE PRI PRÍLEŽITOSTI RODINNEJ OSLAVY
Zadanie úloh:	<p>1. Zadanie úlohy pre vypracovanie libreta – scenár organizačného zabezpečenia pripravovanej slávnostnej akcie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Popíšte zadanú príležitosť z hľadiska gastronómie a kultúry stolovania; - Rozpíšte svoju náplň práce na pozícii čašník, servírka; - Pripravte si príhovor pre pozvaných hostí; - Zostavte sortiment jedál a nápojov – slávnostné menu; - Vytvorte pozvánku; - Napíšte objednávku, potvrdenie objednávky; - Vypracujte pracovný príkaz; - Navrhňte rozloženie stolov a kuvert pre jednu osobu; - Zostavte súpis potrebného inventára – žiadanku na inventár; - Vypracujte charakteristiku jedál a nápojov; - Vypracujte kalkulačné listy; - Urobte rozpočet na jednu osobu a rozpočet na celú pripravovanú akciu; - Vypracujte organizačné a časové zabezpečenie gastronomickej akcie - prípravné práce, príprava slávnostnej tabule, organizácia obsluhy pri slávnostnom stolovaní, práce po ukončení akcie; - Libreto odovzdajte v dvoch vyhotoveniach v tlačenej forme spracované na počítači a zviazané min. 2 dni pred realizáciou praktickej časti záverečnej skúšky. <p>2. Zadanie úlohy pre prípravu slávnostnej tabule:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vystihnite vyžrebovanú tému celkovou prípravou, vzhľadom, inventárom, dekoráciami, navrhnutým menu; - Použite slávnostný inventár, nie typizovaný; - Predved'te slávnostné prestieranie – multon a obrus, kladenie inventáru, správne prestieranie, menovky pre pozvaných hostí, príručný stôl, poza die;

	<ul style="list-style-type: none"> - Vyhotovte menu lístok k vyžrebovanej téme, pri dodržaní gastronomických pravidiel zostavovania menu lístka – poradie jedál, vhodnosť jedál a nápojov (2 hlavné jedlá); - Vytvorte kvetinovú výzdobu, ktorá má dotvárať slávnostnú atmosféru, ale nesmie byť prekážkou v zornom poli pohľadu hostí pri rozhovore a nemala by rušiť ani výraznou vôňou. <p>3. Zadanie úlohy pre prezentáciu tabule a predvedenie jednoduchej obsluhy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prezentujte každú časť prípravy akcie pri príležitosti vo vyžrebovanej téme; - Zdôvodnite výber menu, spôsob prípravy pokrmov; - Popíšte spôsob prípravy tabule, voľbu inventáru; - Predvedte postup pri servírovaní jedál a nápojov; - Komunikujte s hosťom - privítanie hosťa, predstavenie sa, obsluha hosťa a rozlúčenie sa s hosťom. <p>4. Zadanie úlohy pre predvedenie odborných zručností:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pripravte a prezentujte pred skúšobnou komisiou jednu vybranú odbornú zručnosť: <ul style="list-style-type: none"> a) príprava a servírovanie fľaškového vína; b) príprava a servírovanie šumivého vína; c) príprava a servírovanie miešaného nápoja; d) tranširovanie pokrmu; e) flambovanie dezertu; f) flambovanie ovocia; g) príprava a servírovanie rôznych druhov nápojov z kávy; h) príprava a servírovanie koktailového predjedla.
<p>Pokyny:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pri práci v gastronomickej prevádzke je predpísaný platný zdravotný preukaz, preto najneskôr ráno v deň začiatku praktickej časti záverečnej skúšky predložte skúšobnej komisii váš platný zdravotný preukaz. V opačnom prípade sa nemôžete zúčastniť praktickej časti záverečnej skúšky; - Pozorne si prečítajte zadanie úloh; - Premyslite si pracovný postup a zapíšte si to do tabuľky (Príloha č.1); - Presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine; - Dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska; - Dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku;

	<ul style="list-style-type: none"> - Pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci pravidlá a zásady obsluhy; - Pracujte podľa vypracovaného libreta – scenára organizačného zabezpečenia pripravovanej akcie vo vyžrebovanej téme; - Dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia; - Predvedte správnu komunikáciu s hosťom – privítanie hosťa, predstavenie sa, obsluha hosťa a rozlúčenie sa s hosťom; - Využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností; - Vykonaajte práce po skončení prevádzky.
<p>Učebné pomôcky:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - inventár a zariadenie odbytového strediska, alebo stolovne; - odborná literatúra; - kalkulačné listy.
<p>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku:</p>	<p>Pracovné oblečenie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. pri príprave ponukových, bufetových stolov – biely plášť, biele rukavičky; 2. pri obsluhu/obhajobe – čašnícke oblečenie: <p><u>Servírka</u> – napr. blúzka (bielej farby, dlhý rukáv), sukňa čierna maximálne 5 cm nad kolená, vesta, viazanka, menovka, príručník (vždy čistý), pančuchy telovej farby (nosia sa aj v lete), zdravotná obuv – (pevná, pohodlná), osobné pracovné pomôcky (2 ks vreckovka, zápalky, čašnícky otvárač), prípadne predpísaný dress code prevádzky;</p> <p><u>Čašník</u> – napr. košeľa (bielej farby, dlhý rukáv), čierne nohavice, čierne ponožky, vesta, viazanka, menovka, príručník (vždy čistý), nepreplnené vrecká, starostlivo vyleštené topánky (pohodlné s gumenou podrážkou), osobné pracovné pomôcky (2 ks vreckovka, zápalky, čašnícky otvárač), prípadne predpísaný dress code prevádzky;</p> <p>Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku:</p> <p><u>Dievčatá</u> – používať nenápadný make-up, upravené, čisté vlasy, výstelky módy nie sú dovolené (napr. extravagantné farbenie, gélovanie, dredy a pod.), účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy zopnuté vzadu, nevhodný je pírsing a tetovanie, prípadne predpísaný dress code prevádzky.</p>

	<p><u>Chlapci</u> – nesmú mať dlhé vlasy (len po golier košele), vlasy nesmú padať do tváre, v úprave nie sú povolené šperky ani náušnice, nevhodný je pírking a tetovanie, prípadne predpísaný dress code prevádzky.</p>
<p>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie:</p>	<p>Praktická časť záverečnej skúšky sa realizuje v priestoroch cvičnej stolovne dielni školy alebo v reálnych prevádzkových priestoroch pracoviska zamestnávateľa alebo na pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo na pracovisku praktického vyučovania zamestnávateľ.</p>
<p>Podmienka práce s potravinami:</p>	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka.</p> <p>Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky žiak sa musí skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	SLÁVNOSTNÉ STOLOVANIE PRI PRÍLEŽITOSTI SPOLOČENSKEJ UDALOSTI
Zadanie úloh:	<p>1. Zadanie úlohy pre vypracovanie libreta – scenár organizačného zabezpečenia pripravovanej slávnostnej akcie:</p> <ul style="list-style-type: none">- Popíšte zadanú príležitosť z hľadiska gastronómie a kultúry stolovania;- Rozpíšte svoju náplň práce na pozícii čašník, servírka;- Pripravte si príhovor pre pozvaných hostí;- Zostavte sortiment jedál a nápojov – slávnostné menu;- Vytvorte pozvánku;- Napíšte objednávku, potvrdenie objednávky;- Vypracujte pracovný príkaz;- Navrhňte rozloženie stolov a kuvert pre jednu osobu;- Zostavte súpis potrebného inventára – žiadanku na inventár;- Vypracujte charakteristiku jedál a nápojov;- Vypracujte kalkulačné listy;- Urobte rozpočet na jednu osobu a rozpočet na celú pripravovanú akciu;- Vypracujte organizačné a časové zabezpečenie gastronomickej akcie - prípravné práce, príprava slávnostnej tabule, organizácia obsluhy pri slávnostnom stolovaní, práce po ukončení akcie;- Libreto odovzdajte v dvoch vyhotoveniach v tlačenej forme spracované na počítači a zviazané min. 2 dni pred realizáciou praktickej časti záverečnej skúšky. <p>2. Zadanie úlohy pre prípravu slávnostnej tabule:</p> <ul style="list-style-type: none">- Vystihnite vyžrebovanú tému celkovou prípravou, vzhľadom, inventárom; dekoráciami, navrhnutým menu;- Použite slávnostný inventár, nie typizovaný;- Predved'te slávnostné prestieranie – multon a obrus, kladenie inventáru, správne prestieranie, menovky pre pozvaných hostí, príručný stôl, poza die;

	<ul style="list-style-type: none"> - Vyhotovte menu lístok k vyžrebovanej téme, pri dodržaní gastronomických pravidiel zostavovania menu lístka – poradie jedál, vhodnosť jedál a nápojov (2 hlavné jedlá); - Vytvorte kvetinovú výzdobu, ktorá má dotvárať slávnostnú atmosféru, ale nesmie byť prekážkou v zornom poli pohľadu hostí pri rozhovore a nemala by rušiť ani výraznou vôňou. <p>3. Zadanie úlohy pre prezentáciu tabule a predvedenie jednoduchej obsluhy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prezentujte každú časť prípravy akcie pri príležitosti vo vyžrebovanej téme; - Zdôvodnite výber menu, spôsob prípravy pokrmov; - Popíšte spôsob prípravy tabule, voľbu inventáru; - Predvedte postup pri servírovaní jedál a nápojov; - Komunikujte s hosťom - privítanie hosťa, predstavenie sa, obsluha hosťa a rozlúčenie sa s hosťom. <p>4. Zadanie úlohy pre predvedenie odborných zručností:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pripravte a prezentujte pred skúšobnou komisiou jednu vybranú odbornú zručnosť: <ul style="list-style-type: none"> a) príprava a servírovanie fľaškového vína; b) príprava a servírovanie šumivého vína; c) príprava a servírovanie miešaného nápoja; d) tranširovanie pokrmu; e) flambovanie dezertu; f) flambovanie ovocia; g) príprava a servírovanie rôznych druhov nápojov z kávy; h) príprava a servírovanie koktailového predjedla.
<p>Pokyny:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pri práci v gastronomickej prevádzke je predpísaný platný zdravotný preukaz, preto najneskôr ráno v deň začiatku praktickej časti záverečnej skúšky predložte skúšobnej komisii váš platný zdravotný preukaz. V opačnom prípade sa nemôžete zúčastniť praktickej časti záverečnej skúšky; - Pozorne si prečítajte zadanie úloh; - Premyslite si pracovný postup a zapíšte si to do tabuľky (Príloha č.1); - Presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine; - Dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska; - Dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku;

	<ul style="list-style-type: none"> - Pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci pravidlá a zásady obsluhy; - Pracujte podľa vypracovaného libreta – scenára organizačného zabezpečenia pripravovanej akcie vo vyžrebovanej téme; - Dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia; - Predvedte správnu komunikáciu s hosťom – privítanie hosťa, predstavenie sa, obsluha hosťa a rozlúčenie sa s hosťom; - Využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností; - Vykonaajte práce po skončení prevádzky.
<p>Učebné pomôcky:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - inventár a zariadenie odbytového strediska, alebo stolovne; - odborná literatúra; - kalkulačné listy.
<p>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku:</p>	<p>Pracovné oblečenie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. pri príprave ponukových, bufetových stolov – biely plášť, biele rukavičky; 2. pri obsluhu/obhajobe – čašnícke oblečenie: <p><u>Servírka</u> – napr. blúzka (bielej farby, dlhý rukáv), sukňa čierna maximálne 5 cm nad kolená, vesta, viazanka, menovka, príručník (vždy čistý), pančuchy telovej farby (nosia sa aj v lete), zdravotná obuv – (pevná, pohodlná), osobné pracovné pomôcky (2 ks vreckovka, zápalky, čašnícky otvárač), prípadne predpísaný dress code prevádzky;</p> <p><u>Čašník</u> – napr. košeľa (bielej farby, dlhý rukáv), čierne nohavice, čierne ponožky, vesta, viazanka, menovka, príručník (vždy čistý), nepreplnené vrecká, starostlivo vyleštené topánky (pohodlné s gumenou podrážkou), osobné pracovné pomôcky (2 ks vreckovka, zápalky, čašnícky otvárač), prípadne predpísaný dress code prevádzky;</p> <p>Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku:</p> <p><u>Dievčatá</u> – používať nenápadný make-up, upravené, čisté vlasy, výstelky módy nie sú dovolené (napr. extravagantné farbenie, gélovanie, dredy a pod.), účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy zopnuté vzadu, nevhodný je pírsing a tetovanie, prípadne predpísaný dress code prevádzky.</p>

	<p><u>Chlapci</u> – nesmú mať dlhé vlasy (len po golier košele), vlasy nesmú padať do tváre, v úprave nie sú povolené šperky ani náušnice, nevhodný je pírsing a tetovanie, prípadne predpísaný dress code prevádzky.</p>
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie:	<p>Praktická časť záverečnej skúšky sa realizuje v priestoroch cvičnej stolovne dielni školy alebo v reálnych prevádzkových priestoroch pracoviska zamestnávateľa alebo na pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo na pracovisku praktického vyučovania zamestnávateľ.</p>
Podmienka práce s potravinami:	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka.</p> <p>Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky žiak sa musí skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	SLÁVNOSTNÉ SEZÓNNE STOLOVANIE
Zadanie úloh:	<p>1. Zadanie úlohy pre vypracovanie libreta – scenár organizačného zabezpečenia pripravovanej slávnostnej akcie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Popíšte zadanú príležitosť z hľadiska gastronómie a kultúry stolovania; - Rozpíšte svoju náplň práce na pozícii čašník, servírka; - Pripravte si príhovor pre pozvaných hostí; - Zostavte sortiment jedál a nápojov – slávnostné menu; - Vytvorte pozvánku; - Napíšte objednávku, potvrdenie objednávky; - Vypracujte pracovný príkaz; - Navrhňte rozloženie stolov a kuvert pre jednu osobu; - Zostavte súpis potrebného inventára – žiadanku na inventár; - Vypracujte charakteristiku jedál a nápojov; - Vypracujte kalkulačné listy; - Urobte rozpočet na jednu osobu a rozpočet na celú pripravovanú akciu; - Vypracujte organizačné a časové zabezpečenie gastronomickej akcie - prípravné práce, príprava slávnostnej tabule, organizácia obsluhy pri slávnostnom stolovaní, práce po ukončení akcie; - Libreto odovzdajte v dvoch vyhotoveniach v tlačenej forme spracované na počítači a zviazané min. 2 dni pred realizáciou praktickej časti záverečnej skúšky. <p>2. Zadanie úlohy pre prípravu slávnostnej tabule:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vystihnite vyžrebovanú tému celkovou prípravou, vzhľadom, inventárom, dekoráciami, navrhnutým menu; - Použite slávnostný inventár, nie typizovaný; - Predved'te slávnostné prestieranie – multon a obrus, kladenie inventáru, správne prestieranie, menovky pre pozvaných hostí, príručný stôl, poza die;

	<ul style="list-style-type: none"> - Vyhotovte menu lístok k vyžrebovanej téme, pri dodržaní gastronomických pravidiel zostavovania menu lístka – poradie jedál, vhodnosť jedál a nápojov (2 hlavné jedlá); - Vytvorte kvetinovú výzdobu, ktorá má dotvárať slávnostnú atmosféru, ale nesmie byť prekážkou v zornom poli pohľadu hostí pri rozhovore a nemala by rušiť ani výraznou vôňou. <p>3. Zadanie úlohy pre prezentáciu tabule a predvedenie jednoduchej obsluhy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prezentujte každú časť prípravy akcie pri príležitosti vo vyžrebovanej téme; - Zdôvodnite výber menu, spôsob prípravy pokrmov; - Popíšte spôsob prípravy tabule, voľbu inventáru; - Predvedte postup pri servírovaní jedál a nápojov; - Komunikujte s hosťom - privítanie hosťa, predstavenie sa, obsluha hosťa a rozlúčenie sa s hosťom. <p>4. Zadanie úlohy pre predvedenie odborných zručností:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pripravte a prezentujte pred skúšobnou komisiou jednu vybranú odbornú zručnosť: <ul style="list-style-type: none"> a) príprava a servírovanie fľaškového vína; b) príprava a servírovanie šumivého vína; c) príprava a servírovanie miešaného nápoja; d) tranširovanie pokrmu; e) flambovanie dezertu; f) flambovanie ovocia; g) príprava a servírovanie rôznych druhov nápojov z kávy; h) príprava a servírovanie koktailového predjedla.
<p>Pokyny:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pri práci v gastronomickej prevádzke je predpísaný platný zdravotný preukaz, preto najneskôr ráno v deň začiatku praktickej časti záverečnej skúšky predložte skúšobnej komisii váš platný zdravotný preukaz. V opačnom prípade sa nemôžete zúčastniť praktickej časti záverečnej skúšky; - Pozorne si prečítajte zadanie úloh; - Premyslite si pracovný postup a zapíšte si to do tabuľky (Príloha č.1); - Presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine; - Dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska; - Dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku;

	<ul style="list-style-type: none"> - Pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci pravidlá a zásady obsluhy; - Pracujte podľa vypracovaného libreta – scenára organizačného zabezpečenia pripravovanej akcie vo vyžrebovanej téme; - Dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia; - Predvedte správnu komunikáciu s hosťom – privítanie hosťa, predstavenie sa, obsluha hosťa a rozlúčenie sa s hosťom; - Využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností; - Vykonaajte práce po skončení prevádzky.
<p>Učebné pomôcky:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - inventár a zariadenie odbytového strediska, alebo stolovne; - odborná literatúra; - kalkulačné listy.
<p>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku:</p>	<p>Pracovné oblečenie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. pri príprave ponukových, bufetových stolov – biely plášť, biele rukavičky; 2. pri obsluhu/obhajobe – čašnícke oblečenie: <p><u>Servírka</u> – napr. blúzka (bielej farby, dlhý rukáv), sukňa čierna maximálne 5 cm nad kolená, vesta, viazanka, menovka, príručník (vždy čistý), pančuchy telovej farby (nosia sa aj v lete), zdravotná obuv – (pevná, pohodlná), osobné pracovné pomôcky (2 ks vreckovka, zápalky, čašnícky otvárač), prípadne predpísaný dress code prevádzky;</p> <p><u>Čašník</u> – napr. košeľa (bielej farby, dlhý rukáv), čierne nohavice, čierne ponožky, vesta, viazanka, menovka, príručník (vždy čistý), nepreplnené vrecká, starostlivo vyleštené topánky (pohodlné s gumenou podrážkou), osobné pracovné pomôcky (2 ks vreckovka, zápalky, čašnícky otvárač), prípadne predpísaný dress code prevádzky;</p> <p>Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku:</p> <p><u>Dievčatá</u> – používať nenápadný make-up, upravené, čisté vlasy, výstelky módy nie sú dovolené (napr. extravagantné farbenie, gélovanie, dredy a pod.), účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy zopnuté vzadu, nevhodný je pírsing a tetovanie, prípadne predpísaný dress code prevádzky.</p>

	<p><u>Chlapci</u> – nesmú mať dlhé vlasy (len po golier košele), vlasy nesmú padať do tváre, v úprave nie sú povolené šperky ani náušnice, nevhodný je pírsing a tetovanie, prípadne predpísaný dress code prevádzky.</p>
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie:	<p>Praktická časť záverečnej skúšky sa realizuje v priestoroch cvičnej stolovne dielni školy alebo v reálnych prevádzkových priestoroch pracoviska zamestnávateľa alebo na pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo na pracovisku praktického vyučovania zamestnávateľ.</p>
Podmienka práce s potravinami:	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka.</p> <p>Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky žiak sa musí skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	STOLOVANIE PRI PRÍLEŽITOSTI VÝZNAMNÉHO PRACOVNÉHO STRETNUTIA
Zadanie úloh:	<p>1. Zadanie úlohy pre vypracovanie libreta – scenár organizačného zabezpečenia pripravovanej slávnostnej akcie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Popíšte zadanú príležitosť z hľadiska gastronómie a kultúry stolovania; - Rozpíšte svoju náplň práce na pozícii čašník, servírka; - Pripravte si príhovor pre pozvaných hostí; - Zostavte sortiment jedál a nápojov – slávnostné menu; - Vytvorte pozvánku; - Napíšte objednávku, potvrdenie objednávky; - Vypracujte pracovný príkaz; - Navrhňte rozloženie stolov a kuvert pre jednu osobu; - Zostavte súpis potrebného inventára – žiadanku na inventár; - Vypracujte charakteristiku jedál a nápojov; - Vypracujte kalkulačné listy; - Urobte rozpočet na jednu osobu a rozpočet na celú pripravovanú akciu; - Vypracujte organizačné a časové zabezpečenie gastronomickej akcie - prípravné práce, príprava slávnostnej tabule, organizácia obsluhy pri slávnostnom stolovaní, práce po ukončení akcie; - Libreto odovzdajte v dvoch vyhotoveniach v tlačenej forme spracované na počítači a zviazané min. 2 dni pred realizáciou praktickej časti záverečnej skúšky. <p>2. Zadanie úlohy pre prípravu slávnostnej tabule:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vystihnite vyžrebovanú tému celkovou prípravou, vzhľadom, inventárom, dekoráciami, navrhnutým menu; - Použite slávnostný inventár, nie typizovaný; - Predved'te slávnostné prestieranie – multon a obrus, kladenie inventáru, správne prestieranie, menovky pre pozvaných hostí, príručný stôl, poza die;

	<ul style="list-style-type: none"> - Vyhotovte menu lístok k vyžrebovanej téme, pri dodržaní gastronomických pravidiel zostavovania menu lístka – poradie jedál, vhodnosť jedál a nápojov (2 hlavné jedlá); - Vytvorte kvetinovú výzdobu, ktorá má dotvárať slávnostnú atmosféru, ale nesmie byť prekážkou v zornom poli pohľadu hostí pri rozhovore a nemala by rušiť ani výraznou vôňou. <p>3. Zadanie úlohy pre prezentáciu tabule a predvedenie jednoduchej obsluhy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prezentujte každú časť prípravy akcie pri príležitosti vo vyžrebovanej téme; - Zdôvodnite výber menu, spôsob prípravy pokrmov; - Popíšte spôsob prípravy tabule, voľbu inventáru; - Predvedte postup pri servírovaní jedál a nápojov; - Komunikujte s hosťom - privítanie hosťa, predstavenie sa, obsluha hosťa a rozlúčenie sa s hosťom. <p>4. Zadanie úlohy pre predvedenie odborných zručností:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pripravte a prezentujte pred skúšobnou komisiou jednu vybranú odbornú zručnosť: <ul style="list-style-type: none"> a) príprava a servírovanie fľaškového vína; b) príprava a servírovanie šumivého vína; c) príprava a servírovanie miešaného nápoja; d) tranširovanie pokrmu; e) flambovanie dezertu; f) flambovanie ovocia; g) príprava a servírovanie rôznych druhov nápojov z kávy; h) príprava a servírovanie koktailového predjedla.
<p>Pokyny:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pri práci v gastronomickej prevádzke je predpísaný platný zdravotný preukaz, preto najneskôr ráno v deň začiatku praktickej časti záverečnej skúšky predložte skúšobnej komisii váš platný zdravotný preukaz. V opačnom prípade sa nemôžete zúčastniť praktickej časti záverečnej skúšky; - Pozorne si prečítajte zadanie úloh; - Premyslite si pracovný postup a zapíšte si to do tabuľky (Príloha č.1); - Presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine; - Dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska; - Dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku;

	<ul style="list-style-type: none"> - Pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci pravidlá a zásady obsluhy; - Pracujte podľa vypracovaného libreta – scenára organizačného zabezpečenia pripravovanej akcie vo vyžrebovanej téme; - Dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia; - Predvedte správnu komunikáciu s hosťom – privítanie hosta, predstavenie sa, obsluha hosta a rozlúčenie sa s hosťom; - Využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností; - Vykonaajte práce po skončení prevádzky.
<p>Učebné pomôcky:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - inventár a zariadenie odbytového strediska, alebo stolovne; - odborná literatúra; - kalkulačné listy.
<p>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku:</p>	<p>Pracovné oblečenie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. pri príprave ponukových, bufetových stolov – biely plášť, biele rukavičky; 2. pri obsluhu/obhajobe – čašnícke oblečenie: <p><u>Servírka</u> – napr. blúzka (bielej farby, dlhý rukáv), sukňa čierna maximálne 5 cm nad kolená, vesta, viazanka, menovka, príručník (vždy čistý), pančuchy telovej farby (nosia sa aj v lete), zdravotná obuv – (pevná, pohodlná), osobné pracovné pomôcky (2 ks vreckovka, zápalky, čašnícky otvárač), prípadne predpísaný dress code prevádzky;</p> <p><u>Čašník</u> – napr. košeľa (bielej farby, dlhý rukáv), čierne nohavice, čierne ponožky, vesta, viazanka, menovka, príručník (vždy čistý), nepreplnené vrecká, starostlivo vyleštené topánky (pohodlné s gumenou podrážkou), osobné pracovné pomôcky (2 ks vreckovka, zápalky, čašnícky otvárač), prípadne predpísaný dress code prevádzky;</p> <p>Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku:</p> <p><u>Dievčatá</u> – používať nenápadný make-up, upravené, čisté vlasy, výstelky módy nie sú dovolené (napr. extravagantné farbenie, gélovanie, dredy a pod.), účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy zopnuté vzadu, nevhodný je pírsing a tetovanie, prípadne predpísaný dress code prevádzky.</p>

	<p><u>Chlapci</u> – nesmú mať dlhé vlasy (len po golier košele), vlasy nesmú padať do tváre, v úprave nie sú povolené šperky ani náušnice, nevhodný je pírsing a tetovanie, prípadne predpísaný dress code prevádzky.</p>
<p>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie:</p>	<p>Praktická časť záverečnej skúšky sa realizuje v priestoroch cvičnej stolovne dielni školy alebo v reálnych prevádzkových priestoroch pracoviska zamestnávateľa alebo na pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo na pracovisku praktického vyučovania zamestnávateľ.</p>
<p>Podmienka práce s potravinami:</p>	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka.</p> <p>Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky žiak sa musí skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>

PRÍLOHA č. 1 – NÁVRH PRACOVNÉHO POSTUPU

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka		
Školský rok:	2023/2024		
Meno a priezvisko skúšaného žiaka:			
Názov témy:			
Názov / Popis pracovnej činnosti – Pracovný postup			
1. Vypracovanie protokolu / libreta organizačného zabezpečenia akcie	2. Predvedenie slávnostného prestierania / prípravy rautu	3. Predvedenie jednoduchej obsluhy	4. Predvedenie odborných zručností
Meno a priezvisko hodnotiteľov:	Hodnotenie:		Podpis:

Republiková únia zamestnávateľov je členom:

PRÍLOHA č. 2 – VYHODNOCOVACIA TABUĽKA

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka				
Školský rok:	2023/2024				
Meno a priezvisko skúšaného žiaka:					
Názov témy:					
Kontrola zadaných úloh vykonanej práce – Indikátory kritérií hodnotenia					
	Vypracovanie protokolu / libreta	Predvedenie slávnostného prestierania /Príprava rautu	Predvedenie jednoduchej obsluhy	Predvedenie odborných zručností	Počet získaných bodov
príprava a plánovanie max 20 bodov					
realizácia pracovnej činnosti max 60 bodov					
riadenie kvality, dodržiavanie BOZP max 20 bodov					
Meno a priezvisko hodnotiteľov:	Hodnotenie:			Podpis:	

PRACOVNÝ HODNOTIACI LIST PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka		
Školský rok:	2023/2024		
Meno a priezvisko žiaka:			
Názov témy:			
Predvedenie zadanej úlohy:	Max bodové hodnotenie	Priznané bodové hodnotenie	
	príprava a plánovanie – max 20 bodov		
	realizácia pracovnej činnosti – max 60 bodov		
	riadenie kvality, dodržiavanie BOZP – max 20 bodov		
Odpočet bodov:	<p>Za prekročenie časového limitu sa body odpočítavajú nasledovne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - za každú začatú hodinu – odpočítať 5 bodov; <p>Za BOZP sa body odpočítavajú nasledovne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - za drobné porušenie predpisov (napr. nevhodná obuv, oblečenie...) – odpočítať 5 bodov; - za závažnejšie porušenie predpisov (napr. poškodenie zákazníka, znehodnotenie inventáru, surovín, nepoužívanie ochranných OPP, ...) – odpočítať 10 bodov. 		
Celkové hodnotenie:	Dosiahnutý počet bodov	Známka	Slovné zhodnotenie
	100 – 90	1 - výborný	Výkon nadštandardne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	89 – 80	2 - chválitebný	Výkon spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	79 – 70	3 - dobrý	Výkon všeobecne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	69 – 60	4 - dostatočný	Výkon vykazuje nedostatky. Ako celok dostatočne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	59 – 0	5 - nedostatočný	Výkon nespĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti a absentujú základné vedomosti a zručnosti.
Hodnotenie praktickej časti záverečnej skúšky:	Celkový počet bodov: Výsledná známka: Podpis hodnotiteľa:		

2. Teoretická časť záverečnej skúšky

- (1) V teoretickej časti záverečnej skúšky sa overuje úroveň vedomostí žiaka vo vyžrebovanej téme.
- (2) Témy na teoretickú časť záverečnej skúšky sú záväzné pre všetky školy v učebnom odbore 6444 H čašník, servírka.
- (3) Na teoretickú časť záverečnej skúšky je určených 25 tém.
- (4) Teoretická časť záverečnej skúšky trvá najviac 15 minút. Príprava žiaka na teoretickú časť záverečnej skúšky trvá 15 minút až 30 minút.
- (5) Čas trvania záverečnej skúšky pre žiakov so zdravotným znevýhodnením možno so súhlasom predsedu skúšobnej komisie pre záverečnú skúšku primerane predĺžiť.
- (6) Priebeh teoretickej časti záverečnej skúšky je verejný.
- (7) Skúšajúci citlivo riadi rozhovor so žiakmi, kladie pomocné a stimulačné otázky, vyjadruje súhlas alebo nesúhlas s tvrdeniami žiaka, pričom ho vedie k tomu, aby svoje názory podopieral argumentami a využíval pri tom písomnú prípravu a tiež vlastné poznatky získané počas prípravy na záverečnú skúšku.
- (8) Na hodnotenie teoretickej časti záverečnej skúšky sú smerodajné všeobecné kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov:
 - porozumenie téme;
 - správne používanie odbornej terminológie;
 - vecnosť a správnosť odpovede;
 - komplexnosť odpovede;
 - samostatnosť prejavu;
 - schopnosť praktickej aplikácie teoretických poznatkov.

PRACOVNÝ HODNOTIACI LIST TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka	
Školský rok:	2023/2024	
Meno a priezvisko žiaka:		
Názov témy:		
Záznam o výkone:	Zoznam kritérií hodnotenia	Slovné hodnotenie: zvládol žiak kritérium? áno = 2 body; častočne áno = 1 bod; nie = 0 bodov;
	1. porozumenie téme	
	2. správne používanie odbornej terminológie	
	3. vecnosť a správnosť odpovede	
	4. komplexnosť odpovede	
	5. samostatnosť prejavu	
	6. schopnosť praktickej aplikácie teoretických poznatkov	
	SUMÁR:	
Celkové hodnotenie:	Dosiahnutá úspešnosť (áno)	známka
	12 – 10	1 - výborný
	9 – 8	2 - chválitebný
	7 – 6	3 - dobrý
	5 – 4	4 - dostatočný
	3 - 0	5 - nedostatočný
Hodnotenie teoretickej časti záverečnej skúšky:	Celkový počet bodov: Výsledná známka: Podpis hodnotiteľa:	

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY - Zoznam tém

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2023/2024
Zoznam tém teoretickej časti záverečnej skúšky:	<ol style="list-style-type: none">1. FLAMBOVANIE;2. PODÁVANIE POLIEVOK;3. JEDÁLNY LÍSTOK, ZOSTAVOVANIE MENU;4. PRÍPRAVA MIEŠANÝCH NÁPOJOV;5. SYSTÉM OBSLUHY;6. DEKANTOVANIE A PODÁVANIE VÍN;7. JEDNODUCHÁ OBSLUHA;8. PODÁVANIE APERITÍVU;9. KAVIARENSKÝ SPÔSOB OBSLUHY;10. ZLOŽITÁ OBSLUHA;11. TECHNIKA OBSLUHY VO VINÁRNI;12. SERVÍROVANIE VÍNA;13. PRÍPRAVA SLÁVNOSTNÝCH TABÚL;14. OBSLUHA V BARE;15. BANKET, RECEPCIA, RAUT;16. PODÁVANIE FĽAŠKOVÉHO A ČAPOVANÉHO PIVA;17. ORGANIZÁCIA PRÁCE V ODBYTOVÝCH STREDISKÁCH;18. PODÁVANIE VEČERE;19. GASTRONOMICKÉ AKCIE;20. OBSLUHA V HOTELOVÝCH IZBÁCH;21. PODÁVANIE PREDJEDÁL;22. ZOSTAVOVANIE JEDÁLNEHO LÍSTKA;23. PODÁVANIE RAŇAJOK;24. INVENTÁR V ZARIADENÍ SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA;25. ZOSTAVOVANIE NÁPOJOVÉHO LÍSTKA.

Zoznam učebných pomôcok, ktoré zabezpečí škola k teoretickej časti záverečnej skúšky:

- obrazový materiál flambovania;
- obrazový materiál podávania nápojov;
- obrazový materiál studených mís;
- obrazový materiál podávania raňajok;
- obrazový materiál inventára;
- potravinový kódex;
- menu lístky;
- jedálny lístok;
- nápojový lístok;
- kalkulačný list;
- Receptúry teplých pokrmov;
- barmanské pomôcky;
- dekantačný košík, karafa;
- vínna karta;
- Zákon o živnostenskom podnikaní;
- Obchodný zákonník;
- Zákonník práce;
- vzor pracovnej zmluvy, vzor životopisu;
- odborná literatúra.

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	FLAMBOVANIE
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Popíšte flambovanie;b) Uveďte zásady a spôsoby flambovania;c) Porovnajte jednotlivé druhy stravy - surová strava, zmiešaná strava, vegetariánska strava;d) Popíšte nadbytok bielkovín a sacharidov v strave, kyselinotvorná a zásadotvorná strava;e) Vymenujte spôsoby obsluhy;f) Vysvetlite ruský, anglický a francúzsky spôsob obsluhy;
Učebné pomôcky:	obrázkový materiál flambovania; odborná literatúra;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	PODÁVANIE POLIEVOK
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Vymenujte spôsoby podávania polievok;b) Určte význam polievok v racionálnej výžive;c) Popíšte výrobu smotany a jej využitie v gastronómii;d) Vymenujte trhové druhy smotany a zásady skladovania;e) Vysvetlite etiketu na pracovisku gastro prevádzky;f) Popíšte generačné problémy, diskrimináciu a mobbing na pracovisku;
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex; odborná literatúra;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	JEDÁLNY LÍSTOK, ZOSTAVOVANIE MENU
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Popíšte jedálny lístok, menu;b) Definujte gastronomické pravidlá pri zostavovaní menu;c) Charakterizujte omáčky;d) Vysvetlite význam omáčok vo výžive;e) Vymenujte druhy omáčok;f) Vymenujte náležitosti kalkulačného listu;
Učebné pomôcky:	menu lístky; odborná literatúra; kalkulačný list;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	PRÍPRAVA MIEŠANÝCH NÁPOJOV
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Vymenujte charakteristické znaky miešaných nápojov;b) Rozdeľte miešané nápoje podľa spôsobu prípravy;c) Popíšte druhy koktailov;d) Vysvetlite stavbu a zloženie vajec a ich využitie v gastronómii;e) Popíšte zásady skladovania vajec;f) Definujte podmienky prevádzkovania živností v gastro sektore;g) Vymenujte charakteristické znaky živností;h) Vymenujte druhy živností;
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex; odborná literatúra; barmanské pomôcky; Zákon o živnostenskom podnikaní;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	SYSTÉM OBSLUHY
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Charakterizujte systém obsluhy;b) Charakterizujte systém hlavného čašníka a jeho využitie v gastro prevádzkach;c) Popíšte náplň práce jednotlivých pracovníkov - hlavný čašník, nápojár, jedlonošič;d) Popíšte obilniny a ich využitie v gastronómii;e) Vymenujte jednotlivé druhy obilnín;f) Definujte podstatu tvorby ceny v gastro prevádzke;g) Porovnajate kalkulačnú a predajnú cenu;
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex; kalkulačný list;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 6

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	DEKANTOVANIE A PODÁVANIE VÍN
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Popíšte dekantovanie červeného vína;b) Vysvetlite teplotu podávania vína a popíšte inventár;c) Vymenujte druhy medu a jeho využitie v gastronómii;d) Popíšte charakteristické znaky medu;e) Vysvetlite význam medu vo výžive človeka;f) Definujte podnik podľa Obchodného zákonníka;g) Vysvetlite založenie a vznik podniku spoločného stravovania;h) Popíšte spôsoby zrušenia a zániku podniku spoločného stravovania;
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex; dekantačný košík; karafa; vínna karta; Obchodný zákonník;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 7

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	JEDNODUCHÁ OBSLUHA
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Vysvetlite jednoduchú obsluhu;b) Popíšte pravidlá pri podávaní nápojov;c) Definujte charakteristické znaky požívateľín, potravín, pochutín a nápojov;d) Vysvetlite pojmy spoločenské správanie a spoločenská etiketa v gastro prevádzke;e) Vymenujte zásady spoločenského správania pri zdravení a predstavovaní v gastro prevádzke;
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex; obrázkový materiál podávania nápojov;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 8

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	PODÁVANIE APERITÍVU
Zadanie:	<ol style="list-style-type: none">Definujte charakteristické znaky aperitívu a jeho význam;Vymenujte vhodné druhy nápojov a spôsoby podávania;Vymenujte prílohy k hlavným jedlám;Popíšte prípravu príloh k hlavným jedlám;Charakterizujte trh a trhové subjekty v gastro sektore;Vysvetlite podstatu trhového mechanizmu;
Učebné pomôcky:	odborná literatúra; nápojový lístok; krivka dopytu a ponuky;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 9

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	KAVIARENSKÝ SPÔSOB OBSLUHY
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Popíšte charakteristické znaky kaviarne;b) Vymenujte druhy kaviarní;c) Popíšte kaviarenský spôsob obsluhy;d) Vymenujte päť druhov kávy;e) Vysvetlite význam mlieka vo výžive a jeho využitie v gastronómii;f) Popíšte charakteristické znaky mlieka a zloženie mlieka;g) Vymenujte trhové druhy mlieka;h) Charakterizujte majetok podniku kaviarne;i) Popíšte dlhodobý a krátkodobý majetok podniku;
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex; odborná literatúra; nápojový lístok;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 10

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	ZLOŽITÁ OBSLUHA
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Popíšte znaky zložitej obsluhy;b) Vysvetlite zložitú obsluhu vyššej formy;c) Vymenujte delenie reštauračného inventára;d) Popíšte, čo patrí do stolového a sedacieho inventára;e) Vymenujte jednotlivé časti bravčového mäsa;f) Popíšte prípravu bravčových pokrmov;
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex; odborná literatúra; receptúry teplých pokrmov;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 11

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	TECHNIKA OBSLUHY VO VINÁRNI
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Definujte charakteristické znaky vinárne;b) Vymenujte druhy vinárni;c) Popíšte techniku obsluhy vo vinárni a podávanie sudového vína;d) Charakterizujte rozdelenie ovocia a jeho využitie v gastronómii;e) Vymenujte druhy ovocia a jeho zloženie;f) Popíšte spôsoby konzervovania ovocia;g) Vysvetlite, čo tvorí štruktúru osobnosti hosťa a čo na ňu vplýva;h) Vymenujte typy temperamentu zákazníka v gastro prevádzke;
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex; odborná literatúra; vínná karta;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 12

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	SERVÍROVANIE VÍNA
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Popíšte podávanie bieleho vína;b) Uveďte teplotu a vhodnosť inventára pri servírovaní vína;c) Popíšte osobnú hygienu pracovníka v gastro prevádzke;d) Definujte pojem dezinfekcia, dezinfekcia, deratizácia;e) Uveďte charakteristické znaky majetku podniku spoločného stravovania;f) Vymenujte spôsoby obstarania majetku v podniku spoločného stravovania;g) Vysvetlite rozdiel medzi fyzickým a morálnym opotrebením majetku;
Učebné pomôcky:	odborná literatúra; vína karta;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 13

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	PRÍPRAVA SLÁVNOSTNÝCH TABÚĽ
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Popíšte poradie kladenia inventára na slávnostnú tabuľu;b) Vysvetlite, čo je kuvért;c) Definujte podstatu bezmäsitých jedál;d) Vymenujte druhy bezmäsitých jedál a spôsoby ich podávania;e) Charakterizujte ekonomické kategórie – náklady a výnosy;f) Vymenujte náklady a výnosy vznikajúce v podniku spoločného stravovania;g) Vysvetlite výsledok hospodárenia v podniku spoločného stravovania;
Učebné pomôcky:	odborná literatúra; receptúry teplých pokrmov;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 14

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	OBSLUHA V BARE
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Vymenujte rozdelenie barov a spôsob obsluhy;b) Popíšte vybavenie barového pultu;c) Definujte charakteristické znaky alkoholických nápojov;d) Rozdeľte alkoholické nápoje do skupín;e) Popíšte nápojový lístok v bare;f) Popíšte účinky alkoholu na ľudský organizmus;g) Definujte charakteristické znaky komunikačného procesu a jeho zložiek;h) Popíšte verbálnu a neverbálnu komunikáciu s hosťom;
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex; nápojový lístok; odborná literatúra;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 15

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	BANKET, RECEPCIA, RAUT
Zadanie:	<ol style="list-style-type: none">Vysvetlite charakteristické znaky banketu;Popíšte recepciu a raut;Vymenujte charakteristické znaky hovädzieho mäsa;Popíšte zloženie hovädzieho mäsa a jeho delenie;Vysvetlite využitie častí hovädzieho mäsa v jednotlivých technologických úpravách;Popíšte vznik, skončenie pracovného pomeru v pracovnej pozícii čašník, servírka;Vymenujte náležitosti pracovnej zmluvy;
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex; odborná literatúra; Zákonník práce; vzor pracovnej zmluvy;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 16

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	PODÁVANIE FĽAŠKOVÉHO A ČAPOVANÉHO PIVA
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Vymenujte suroviny a pomôcky na prípravu miešaných nápojov;b) Rozdeľte miešané nápoje;c) Popíšte podávanie fľašového a čapovaného piva;d) Popíšte ošetrovanie výčapného zariadenia;e) Vymenujte druhy piva;f) Vysvetlite podstatu mzdy na príklade mzdy barmana;g) Vymenujte základné a doplnkové formy mzdy v gastro sektore;
Učebné pomôcky:	odborná literatúra; barmanské pomôcky; Zákonník práce;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 17

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	ORGANIZÁCIA PRÁCE V ODBYTOVÝCH STREDISKÁCH
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Popíšte prípravné práce v odbytovom stredisku;b) Popíšte práce po skončení prevádzky;c) Vysvetlite technologické úpravy mäsa varením, pečením vcelku a vyprážením;d) Definujte podstatu a význam marketingu v gastro prevádzkach;e) Charakterizujte marketingové nástroje (mix 5 P) na príklade gastro prevádzky;
Učebné pomôcky:	odborná literatúra;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 18

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	PODÁVANIE VEČERE
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Popíšte prípravu stola a kladenie inventára na večeru;b) Vymenujte sortiment jedál vhodných na večeru;c) Charakterizujte polievky;d) Vysvetlite význam polievok vo výžive človeka;e) Vymenujte druhy polievok;f) Vymenujte spôsoby obsluhy;g) Popíšte spôsob Table d'hôte;
Učebné pomôcky:	Receptúry teplých pokrmov;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 19

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	GASTRONOMICKÉ AKCIE
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Vymenujte druhy gastronomických akcií;b) Popíšte druhy jedál studenej kuchyne;c) Vysvetlite prípravu jedál studenej kuchyne a prípravu základných majonéz;d) Definujte pojem manažment ako riadiaci proces v gastronómii;e) Popíšte osobnosť, profil úspešného manažéra v gastro prevádzke;
Učebné pomôcky:	obrázkový materiál studených mís; odborná literatúra;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 20

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	OBSLUHA V HOTELOVÝCH IZBÁCH
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Vysvetlite osobitosti v práci obsluhujúcich v hotelových izbách;b) Uveďte spôsoby objednávania a podávania raňajok;c) Popíšte jedlá na objednávku;d) Uveďte vhodné druhy mäsa na objednávku a jeho technologické úpravy;e) Vysvetlite význam motivačného listu pri uchádzaní sa o prácu čašníka, servírky;f) Popíšte náležitosti životopisu;
Učebné pomôcky:	obrázkový materiál podávania raňajok; Zákonník práce; vzor životopisu;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 21

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	PODÁVANIE PREDJEDÁL
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Popíšte predjedlá podľa použitých surovín a času podávania;b) Uveďte spôsoby podávania predjedál;c) Vysvetlite trávenie;d) Popíšte funkcie a zloženie tráviaceho systému;e) Vymenujte sadzby dane z pridanej hodnoty (DPH) v gastro sektore;f) Vysvetlite postup výpočtu cien jedál a nápojov s DPH v gastro prevádzke;
Učebné pomôcky:	odborná literatúra;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 22

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	ZOSTAVOVANIE JEDÁLNEHO LÍSTKA
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Definujte náležitosti jedálneho lístka;b) Vymenujte pracovníkov, ktorí sa podieľajú na zostavovaní jedálnych lístkov;c) Vymenujte vhodné poháre a inventár na podávanie piva;d) Vymenujte suroviny na výrobu piva a druhy piva;e) Popíšte zásady skladovania piva;f) Popíšte tranšírovanie a postup pri tranšírovaní;g) Vymenujte pomôcky, ktoré sa používajú pri tranšírovaní;
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex; odborná literatúra; jedálny lístok;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 23

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	PODÁVANIE RAŇAJOK
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Popíšte prípravné práce na raňajky;b) Vymenujte druhy raňajok;c) Popíšte poradie kladenia inventára pri podávaní raňajok;d) Vysvetlite význam bielkovín, tukov a cukrov pre ľudský organizmus;e) Popíšte charakteristické znaky konfliktu;f) Vymenujte príčiny konfliktov;g) Uveďte príklady možných konfliktných situácií v práci čašníka;h) Vysvetlite spôsoby riešenia konfliktov;
Učebné pomôcky:	odborná literatúra;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 24

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	INVENTÁR V ZARIADENÍ SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Vymenujte skupiny inventára;b) Popíšte reštauračnú bielizeň, kovový a porcelánový inventár;c) Definujte charakteristické znaky vína;d) Vymenujte druhy vína;e) Popíšte zásady skladovania vín a chyby vína;f) Vysvetlite proces socializácie v zariadení spoločného stravovania;g) Popíšte pojmy sociálna rola, sociálna pozícia, sociálny status s uvedením príkladov;h) Uveďte, aké správanie sa očakáva od sociálnej roly čašníka, servírky;
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex; obrázkový materiál inventára; odborná literatúra;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 25

Učebný odbor:	6444 H čašník, servírka
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	ZOSTAVOVANIE NÁPOJOVÉHO LÍSTKA
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Uveďte náležitosti a gastronomické poradie nápojov v nápojovom lístku;b) Popíšte liehoviny a suroviny na výrobu liehovín;c) Uveďte rozdelenie liehovín;d) Vymenujte odbytové strediská so spoločenskou a zábavnou funkciou;e) Porovnajzte jednotlivé druhy stredísk a ich vybavenie inventárom;
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex; nápojové lístky;