

JEDNOTNÉ ZADANIE ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY PRE ŠKOLSKÝ ROK 2023/2024

Učebný odbor 6489 H hostinský, hostinská

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 6489 H hostinský, hostinská**, 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 schopností 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 prípravou a podávaním jedál v gastronomickej prevádzke a služieb v ubytovacích stredkách**“.
 - Skúška trvá 8 hodín (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;
 - naplánovať fázy realizácie úlohy, určiť čiastkové úlohy, zostaviť podklady k plánovaniu spracovania úlohy;
 - zohľadniť danosti zariadení a miesta realizácie úloh;
 - pripraviť jedlá a nápoje;
 - zdokumentovať podávanie jedál a nápojov;
 - dodržiavať pravidlá podávania jedál a nápojov;
 - 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 a 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 normovania;
 - zosúladenie a následnosť operácií;
 - vhodnosť použitia surovín a pomôcok, manipulácia s nimi;
 - zručnosti v predpríprave surovín, príprave pokrmov, estetika a úprava jedla;
 - vzhľad, konzistencia a výsledná chuť jedál;
 - komunikačné zručnosti;
 - úroveň praktických zručností pri príprave odbytového strediska, podávaní jedál a nápojov;
 - zručnosti pri prácach v ubytovacích zariadeniach.
- (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 6489 H hostinský, hostinská 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: | 6489 H hostinský, hostinská |
| Školský rok: | 2023/2024 |
| Téma č. 1 | ZOSTAVENIE A PRÍPRAVA MENU PODĽA ĽUBOVOLNEJ PRÍLEŽITOSTI (PRED-JEDLO, HLAVNÉ JEDLO, DEZERT) A JEHO EXPEDÍCIA, PRÍPRAVA SLÁVNOSTNEJ TABULE A OBSLUHA HOSTÍ; |
| Téma č. 2 | PRÍPRAVA JEDLA NA OBJEDNÁVKU PODĽA VLASTNEJ RECEPTÚRY A JEHO EXPEDÍCIA, PRÍPRAVA SLÁVNOSTNEJ TABULE A OBSLUHA HOSTÍ; |
| Téma č. 3 | JEDNODUCHÁ OBSLUHA – JEDNODUCHÉ REŠTAURAČNÉ MENU, SLUŽBY V UBYTOVACÍCH ZARIADENIACH; |
| Téma č. 4 | JEDNODUCHÁ OBSLUHA – ZLOŽITÉ REŠTAURAČNÉ MENU; |
| Téma č. 5 | SLÁVNOSTNÉ STOLOVANIE PRI ĽUBOVOLNEJ PRÍLEŽITOSTI; |

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1

| | |
|----------------------|--|
| Učebný odbor: | 6489 H hostinský, hostinská |
| Školský rok: | 2023/2024 |
| Názov témy: | ZOSTAVENIE A PRÍPRAVA MENU PODĽA ĽUBOVOLNEJ PRÍLEŽITOSTI (PREDJEDLO, HLAVNÉ JEDLO, DEZERT) A JEHO EXPEDÍCIA, PRÍPRAVA SLÁVNOSTNEJ TABULE A OBSLUHA HOSTÍ |
| Zadanie úloh: | <p>Pripravte pokrmy podľa menu: studené predjedlo, hlavné jedlo, dezert ako zručnosť pre minimálne 2 hostí, pripravte slávnostnú tabuľu a obslúžte hostí (každý žiak jednotlivo).</p> <p>1. Zadanie úlohy pre prípravu menu – plán práce:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy hlavného menu v kuchyni a obsluhu; – Navrhňte menu studené predjedlo, hlavné jedlo, dezert pripravte ako zručnosť pred zrakom hostí; – Popíšte technologický postup prípravy pokrmov; – Vynormujte pokrmy na minimálne 3 porcie; – Vypracujte kalkulačné listy – kalkulácie surovín na 10 porcií a 3 porcie (uvedte to do tabuľky); – Zabezpečte suroviny; – Pripravte slávnostnú tabuľu pre minimálne 2 hostí; – Zostavte súpis potrebného inventára – žiadanku na inventár; – Realizujte obsluhu hostí; – Plán práce 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 praktické predvedenie zručností pri príprave pokrmov:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Pripravte studené predjedlo a hlavné jedlo/menu; – Využite moderné technologické postupy pri príprave pokrmov; – Degustujte jednotlivé pokrmy; – Podajte pokrmy na degustáciu komisii; – Dbajte na estetiku úpravy jedál na tanieri; – Expedujte pokrmy; – Dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy; |

| | |
|-------------------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Vykonať prácu po skončení prevádzky. <p>3. Zadanie úlohy pre prezentáciu hotového jedla hosťovi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom; - Pripravte slávnostnú tabuľu podľa vybranej príležitosti a realizujte obsluhu hostí. <p>4. Zadanie úlohy pre predvedenie odborných zručností:</p> <ul style="list-style-type: none"> - V rámci prípravy pokrmov prezentujte pred skúšobnou komisiou technologický postup prípravy pokrmov, odborné zručnosti v spracovaní surovín, dochucovania pokrmov a zručnosti v príprave slávnostnej tabule, dekorácii a servírovaní jedál na tanier; - Pripravte dezert ako zručnosť flambovaním. |
| <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; - Pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál; - Pracujte podľa vypracovaného plánu práce – postup prác pri príprave menu, dodržujte časový limit na prácu; - Dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia; - Predveďte správnu komunikáciu s hosťom – privítanie hosťa, predstavenie sa, prezentáciu prípravy menu; - Využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností; - Vykonať prácu po skončení prevádzky – upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára. |
| <p>Učebné pomôcky:</p> | <ul style="list-style-type: none"> - predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky; - inventár a zariadenie vo výrobnom a odbytovom stredisku; - suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny a koreniny; |

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - odborná literatúra: Technologické normy prípravy pokrmov, Receptúry jedál; - normovací hárok; - kalkulačné listy; - slávnostné stolovanie. <p>Prílohy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu; - Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka. |
| <p>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku:</p> | <p>Pracovné oblečenie:</p> <p><u>Dievčatá</u> – rondón, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), nôž s čepeľou 16 cm, kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy;</p> <p><u>Chlapci</u> – rondón, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), nôž s čepeľou 16 cm, kuchárska zástera, menovka, kuchárska čiapka;</p> <p>Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku: Upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je pírsing a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.</p> |
| <p>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie:</p> | <p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielni školy, pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá 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. 2

| | |
|----------------------|---|
| Učebný odbor: | 6489 H hostinský, hostinská |
| Školský rok: | 2023/2024 |
| Názov témy: | PRÍPRAVA JEDLA NA OBJEDNÁVKU PODĽA VLASTNEJ RECEPTÚRY A JEHO EXPE- DÍCIA, PRÍPRAVA SLÁVNOSTNEJ TABULE A OBSLUHA HOSTÍ |
| Zadanie úloh: | <p>Prípravte jedlá na objednávku podľa vlastnej receptúry, pripravte slávnostnú tabuľu a realizujte obsluhu hostí.</p> <p>1. Zadanie úlohy pre prípravu menu – plán práce:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy jedla na objednávku podľa vlastnej receptúry v kuchyni; – Navrhните 2 jedlá na objednávku, podľa gastronomických pravidiel urobte výber vhodnej prílohy; – Vyberte k menu vhodný zeleninový alebo ovocný šalát podľa vlastného výberu; – Popíšte technologický postup prípravy pokrmov; – Vynormujte menu na minimálne 3 porcie; – Vypracujte kalkulačné listy – kalkulácie surovín na 10 porcií a 3 porcie (uvedte to do tabuľky); – Zostavte súpis potrebného inventára – žiadanku na inventár; – Navrhните tvar slávnostnej tabule, dekoráciu, obsluhu hostí; – Plán práce 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 praktické predvedenie zručností pri príprave pokrmov:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Príprava jedál na objednávku v trvaní 3,5 hodiny (210 minút); – Využite moderné technologické postupy pri príprave pokrmov; – Degustujte jednotlivé pokrmy; – Podajte pokrmy na degustáciu komisii; – Dbajte na estetiku úpravy jedál na tanieri; – Expedujte jedlá; – Prípravte slávnostnú tabuľu a obslužte hostí; |

| | |
|-------------------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy; - Vykonajte práce po skončení prevádzky. <p>3. Zadanie úlohy pre prezentáciu hotového jedla hosťovi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prezentujte spôsob a postup prípravy pokrmov; - Aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom. <p>4. Zadanie úlohy pre predvedenie odborných zručností:</p> <ul style="list-style-type: none"> - V rámci prípravy pokrmov prezentujte pred skúšobnou komisiou technologický postup prípravy pokrmov, odborné zručnosti v spracovaní surovín, dochucovania pokrmov a zručnosti v dekorácii a servírovaní jedál na tanier. |
| <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; - Pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál; - Pracujte podľa vypracovaného plánu práce – postup prác pri príprave menu, dodržujte časový limit na prácu; - Dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia; - Predveďte správnu komunikáciu s hosťom – privítanie hosťa, predstavenie sa, prezentáciu prípravy menu; - Využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností; - Vykonajte práce po skončení prevádzky – upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára. |
| <p>Učebné pomôcky:</p> | <ul style="list-style-type: none"> - predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky; - inventár a zariadenie vo výrobnom a odbytovom stredisku; - suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny a koreniny; - odborná literatúra: Technologické normy prípravy pokrmov, Receptúry jedál; |

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - normovací hárok; - kalkulačné listy; - slávnostné stolovanie. <p>Prílohy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu; - Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka. |
| <p>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku:</p> | <p>Pracovné oblečenie:</p> <p><u>Dievčatá</u> – rondón, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), nôž s čepeľou 16 cm, kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy;</p> <p><u>Chlapci</u> – rondón, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), nôž s čepeľou 16 cm, kuchárska zástera, menovka, kuchárska čiapka;</p> <p>Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku: Upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je pírsing a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.</p> |
| <p>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie:</p> | <p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielni školy, pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá 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: | 6489 H hostinský, hostinská |
| Školský rok: | 2023/2024 |
| Názov témy: | JEDNODUCHÁ OBSLUHA – JEDNODUCHÉ REŠTAURAČNÉ MENU, SLUŽBY V UBYTOVACÍCH ZARIADENIACH |
| Zadanie úloh: | <p>Pripravte stôl, servírovací vozík na podávanie jednoduchého reštauračného menu a pokrmy podávajte hosťom – room servis, podľa platných gastronomických pravidiel.</p> <ol style="list-style-type: none"> Zadanie úlohy pre vypracovanie plánu práce - prípravu jednoduchého reštauračného menu: <ul style="list-style-type: none"> – Navrhnite jednoduché reštauračné menu podľa gastronomických pravidiel; – Zdôvodnite výber menu; – Popíšte technologický postup prípravy pokrmov; – Vypracujte kalkulačné listy – kalkulácie surovín na 10 porcií a 3 porcie (uvedte to do tabuľky); – Vynormujte menu na 3 porcie; – Vypočítajte cenu jednoduchého reštauračného menu pre 1 osobu; – Zostavte súpis potrebného inventára – žiadanku na inventár; – Pripravte navrhnuté pokrmy; – Vypracujte nákras kuvertu pre jednu osobu; – Plán práce odovzdajte v dvoch vyhotoveniach v tlačenej forme spracované na počítači a zviazané min. 2 dni pred realizáciou praktickej časti záverečnej skúšky. Zadanie úlohy pre praktické predvedenie zručností pri príprave prestierania: <ul style="list-style-type: none"> – Pripravte pracovisko na podávanie jednoduchého reštauračného menu; – Pripravte stôl, servírovací vozík na podávanie jednoduchého reštauračného menu pre minimálne 2 osoby v hotelovej izbe; – Pokrmy podávajte hosťom – room servis; – Dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy; – Vykonajte práce po skončení prevádzky. Zadanie úlohy pre praktické predvedenie zručností jednoduchej obsluhy pri podávaní jednoduchého reštauračného menu: |

| | |
|-------------------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Predved'te zručnosti pri príprave a podávaní jedál a nápojov podľa zásad jednoduchéj obsluhy; - Komunikujte s hosťom – privítanie hosťa, predstavenie sa, obsluha hosťa a rozlúčenie sa s hosťom. <p>4. Zadanie úlohy pre predvedenie odborných zručností v ubytovacom zariadení – roomservis:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pripravte servírovací vozík na podávanie jednoduchého reštauračného menu, podávajte jednoduché reštauračné menu v izbe hosťa, dodržiavajte pravidlá pri vstupe do hotelovej izby a pri podávaní jedál v hotelovej izbe hosťa. |
| <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; - Pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál; - Pracujte podľa vypracovaného plánu práce – postup prác pri príprave menu, dodržujte časový limit na prácu; - Dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia; - Predved'te správnu komunikáciu s hosťom – privítanie hosťa, predstavenie sa, prezentáciu prípravy menu; - Využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností; - Vykonajte práce po skončení prevádzky – upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára. |
| <p>Učebné pomôcky:</p> | <ul style="list-style-type: none"> - predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky; - inventár a zariadenie vo výrobnom, odbytovom a ubytovacom stredisku; - suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny a koreniny; - odborná literatúra: Technologické normy prípravy pokrmov, Receptúry jedál; - normovací hárok; |

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - kalkulačné listy; - servírovací vozík; - menu. <p>Prílohy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu; - Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka. |
| <p>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku:</p> | <p>Pracovné oblečenie:</p> <p><u>Dievčatá</u> – rondón, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), nôž s čepeľou 16 cm, kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy;</p> <p><u>Chlapci</u> – rondón, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), nôž s čepeľou 16 cm, kuchárska zástera, menovka, kuchárska čiapka;</p> <p>Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku: Upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je pírsing a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.</p> |
| <p>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie:</p> | <p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielni školy, pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá 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. 4

| | |
|----------------------|---|
| Učebný odbor: | 6489 H hostinský, hostinská |
| Školský rok: | 2023/2024 |
| Názov témy: | JEDNODUCHÁ OBSLUHA – ZLOŽITÉ REŠTAURAČNÉ MENU |
| Zadanie úloh: | <p>Pripravte stôl na podávanie zložitého reštauračného menu a menu podávajte hosťom.</p> <ol style="list-style-type: none"> Zadanie úlohy pre vypracovanie plánu práce – zložitého reštauračného menu: <ul style="list-style-type: none"> – Vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy zložitého reštauračného menu; – Navrhните zložitý reštauračný menu podľa gastronomických pravidiel; – Vypracujte charakteristiku jedál a nápojov; – Popíšte technologický postup prípravy pokrmov; – Vynormujte menu na 3 porcie; – Vypočítajte cenu zložitého reštauračného menu pre jednu osobu; – Vypracujte kalkulačné listy – kalkulácie surovín na 10 porcií a 3 porcie (uvedte to do tabuľky); – Pripravte predjedlo, polievku, hlavné jedlo podľa navrhnutého menu; – Zostavte súpis potrebného inventára – žiadanku na inventár; – Vypracujte nákras kuvertu pre jednu osobu; – Plán práce odovzdajte v dvoch vyhotoveniach v tlačenej forme spracované na počítači a zviazané min. 2 dni pred realizáciou praktickej časti záverečnej skúšky. Zadanie úlohy pre praktické predvedenie zručností pri príprave prestierania: <ul style="list-style-type: none"> – Pripravte pracovisko na podávanie zložitého reštauračného menu; – Pripravte stôl na podávanie zložitého reštauračného menu pre minimálne 2 osoby; – Zdôvodnite výber vhodnej dekorácie. – Dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy; – Vykonajte práce po skončení prevádzky. Zadanie úlohy pre praktické predvedenie zručností pri jednoduchej obsluhu pri podávaní zložitého reštauračného menu: |

| | |
|-------------------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Predved'te zručnosť pri podávaní jedál a nápojov podľa zásad jednoduchej obsluhy; - Komunikujte s hosťom – privítanie hosťa, usadenie hosťa, 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 odbornú zručnosť. Pre jednotlivé zručnosti sú na žrebovanie zadané tieto úlohy: <ul style="list-style-type: none"> - príprava a servírovanie šumivého vína; - príprava a servírovanie miešaného nápoja; - flambovanie dezertu; - flambovanie ovocia; - 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; - 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 technologické postupy prípravy jedál; - Pracujte podľa vypracovaného plánu práce – postup prác pri príprave menu, dodržujte časový limit na prácu; - Dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia; - Predved'te správnu komunikáciu s hosťom – privítanie hosťa, predstavenie sa, prezentáciu prípravy menu; - Využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností; - Vykonajte práce po skončení prevádzky – upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára. |
| <p>Učebné pomôcky:</p> | <ul style="list-style-type: none"> - predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky; - inventár a zariadenie vo výrobnom a odbytovom stredisku; |

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny a koreniny; - odborná literatúra: Technologické normy prípravy pokrmov, Receptúry jedál; - normovací hárok; - kalkulačné listy; - menu. <p>Prílohy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu; - Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka. |
| <p>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku:</p> | <p>Pracovné oblečenie:</p> <p><u>Dievčatá</u> – rondón, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), nôž s čepeľou 16 cm, kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy;</p> <p><u>Chlapci</u> – rondón, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), nôž s čepeľou 16 cm, kuchárska zástera, menovka, kuchárska čiapka;</p> <p>Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku: Upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je pírsing a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.</p> |
| <p>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie:</p> | <p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielni školy, pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá 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. 5

| | |
|----------------------|--|
| Učebný odbor: | 6489 H hostinský, hostinská |
| Školský rok: | 2023/2024 |
| Názov témy: | SLÁVNOSTNÉ STOLOVANIE PRI ĽUBOVOLNEJ PRÍLEŽITOSTI |
| Zadanie úloh: | <p>Navrhňte menu a pripravte jednotlivé chody, pripravte slávnostnú tabuľu pri ľubovoľnej príležitosti – jedlá expedujte a realizujte obsluhu hostí.</p> <p>1. Zadanie úlohy pre vypracovanie libreta – scenára organizačného zabezpečenia pripravovanej slávnostnej akcie:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Popíšte zadanú príležitosť z hľadiska gastronómie a kultúry stolovania; – Popíšte svoju náplň práce na pozícií čašník, servírka a kuchár; – Zostavte slávnostné menu – jedlá a nápoje; – Navrhňte a 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 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 praktické predvedenie prípravy predjedla, jedného hlavného jedla, múčnika a prípravu slávnostnej tabule:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vystihnite vybranú tému celkovou prípravou, vzhľadom, inventárom, dekoráciami, navrhnutým nemu; – Použite slávnostný inventár; – Predveďte slávnostné prestieranie – multon a obrus, kladenie inventáru, správne prestieranie, menovky pre pozvaných hostí, príručný stôl; |

| | |
|-----------------------|---|
| | <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); - Pripravte a servírujte predjedlo, jedno hlavné jedlo, múčnik; - Vytvorte kvetinovú výzdobu, ktorá má dotvárať slávnostnú atmosféru pri dodržaní zásad výzdoby. - Dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy; - Vykonať práce po skončení prevádzky. <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, usadenie hosťa, 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 odbornú zručnosť. Pre jednotlivé zručnosti sú na žrebovanie zadané tieto úlohy: <ul style="list-style-type: none"> - príprava a servírovanie koktailu ako predjedla; - príprava a servírovanie šumivého vína; - príprava a servírovanie miešaného nápoja; - flambovanie dezertu; - flambovanie ovocia; - 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; - 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 technologické postupy prípravy jedál; - Pracujte podľa vypracovaného plánu práce – postup prác pri príprave menu, dodržujte časový limit na prácu; - Dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia; - Predvedzte správnu komunikáciu s hosťom – privítanie hosta, predstavenie sa, prezentáciu prípravy menu; - Využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností; - Vykonajte práce po skončení prevádzky – upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára. |
| <p>Učebné pomôcky:</p> | <ul style="list-style-type: none"> - predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky; - inventár a zariadenie vo výrobnom a odbytovom stredisku; - suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny a koreniny; - odborná literatúra: Technologické normy prípravy pokrmov, Receptúry jedál; - normovací hárok; - kalkulačné listy; - menu. <p>Prílohy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu; - Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka. |
| <p>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku:</p> | <p>Pracovné oblečenie:</p> <p><u>Dievčatá</u>– rondón, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), nôž s čepeľou 16 cm, kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy;</p> <p><u>Chlapci</u> – rondón, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), nôž s čepeľou 16 cm, kuchárska zástera, menovka, kuchárska čiapka;</p> <p>Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku: Upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je pírsing a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.</p> |

| | |
|---|---|
| Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie: | <p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielni školy, pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá 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> |

PRÍLOHA č. 1 – NÁVRH PRACOVNÉHO POSTUPU pre stolovanie

| | | | |
|--|-----------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| Učebný odbor: | 6489 H hostinský, hostinská | | |
| Školský rok: | 2023/2024 | | |
| Meno a priezvisko skúšaného žiaka: | | | |
| Názov témy: | | | |
| Názov / Popis pracovnej činnosti – Pracovný postup pri stolovaní | | | |
| 1. Vypracovanie plánu alebo libreta | 2. Predvedenie prestierania | 3. Predvedenie jednoduchej obsluhy | 4. Predvedenie odborných zručností |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| Meno a priezvisko hodnotiteľov: | Hodnotenie: | | Podpis: |
| | | | |

Republiková únia zamestnávateľov je členom:

PRÍLOHA č. 1 – NÁVRH PRACOVNÉHO POSTUPU pre technológiu

| | | | |
|---|-----------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|
| Učebný odbor: | 6489 H hostinský, hostinská | | |
| Školský rok: | 2023/2024 | | |
| Meno a priezvisko skúšaného žiaka: | | | |
| Názov témy: | | | |
| Názov / Popis pracovnej činnosti – Pracovný postup pri príprave pokrmov | | | |
| 1. Príprava menu - plán práce | 2. Príprava pokrmov | 3. Prezentácia hotového jedla hosťovi | 4. Predvedenie odborných zručností |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| Meno a priezvisko hodnotiteľov: | Hodnotenie: | | Podpis: |
| | | | |

PRÍLOHA č. 2 – VYHODNOCOVACIA TABUĽKA pre stolovanie

| | | | | | |
|---|----------------------------------|--------------------------|---------------------------------|---------------------------------|-----------------------|
| Učebný odbor: | 6489 H hostinský, hostinská | | | | |
| Školský rok: | 2023/2024 | | | | |
| Meno a priezvisko skúšaného žiaka: | | | | | |
| Názov témy: | | | | | |
| Kontrola zadaných úloh vykonanej práce – Indikátory kritérií hodnotenia | | | | | |
| | Vypracovanie plánu alebo libreta | Predvedenie prestierania | Predvedenie jednoduchej obsluhy | Predvedenie odborných zručností | Počet získaných bodov |
| príprava a plánovanie max 10 bodov | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| realizácia pracovnej činnosti max 30 bodov | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| riadenie kvality, dodržiavanie BOZP max 10 bodov | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Meno a priezvisko hodnotiteľov: | Hodnotenie: | | | Podpis: | |
| | | | | | |

Republiková únia zamestnávateľov je členom:

PRÍLOHA č. 2 – VYHODNOCOVACIA TABUĽKA pre technológiu

| | | | | | |
|---|-------------------------------|------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------|
| Učebný odbor: | 6489 H hostinský, hostinská | | | | |
| Školský rok: | 2023/2024 | | | | |
| Meno a priezvisko skúšaného žiaka: | | | | | |
| Názov témy: | | | | | |
| Kontrola zadaných úloh vykonanej práce – Indikátory kritérií hodnotenia | | | | | |
| | Príprava menu – plán práce | Príprava pokrmov | Prezentácia hotového jedla hosťovi | Predvedenie odbor- ných zručností | Počet získaných bodov |
| príprava a pláno- vanie max 10 bodov | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| realizácia pracovnej činnosti max 30 bodov | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| riadenie kvality, dodržiavanie BOZP max 10 bodov | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Meno a priezvisko hodnotiteľov: | Hodnotenie: | | | Podpis: | |
| | | | | | |

Republiková únia zamestnávateľov je členom:

PRACOVNÝ HODNOTIACI LIST PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY

| | | | |
|--|--|------------------|--|
| Učebný odbor: | 6489 H hostinský, hostinská | | |
| 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 6489 H hostinský, hostinská.
- (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: | 6489 H hostinský, hostinská | |
| Školský rok: | 2023/2024 | |
| Meno a priezvisko žiaka: | | |
| Názov témy: | | |
| Záznam o výkone: | Zoznam kritérií hodnotenia | Slovné hodnotenie: zvládol žiak kritérium? áno = 2 body; čiastočne 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 - chváľitebný |
| | 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: | 6489 H hostinský, hostinská |
| Školský rok: | 2023/2024 |
| Zoznam tém teoretickej časti záverečnej skúšky: | <ol style="list-style-type: none"> 1. ZELENINOVÉ ŠALÁTY; 2. JEDLÁ Z VAJEC; 3. TEPELNÁ ÚPRAVA HYDINY; 4. OMÁČKY; 5. TELACIE MÄSO; 6. MIEŠANÉ NÁPOJE; 7. VÍNO A VINÁRNE; 8. KAVIARNE; 9. JEDLÁ Z RÝB; 10. BRAVČOVÉ MÄSO; 11. SLÁVNOSTNÉ STOLOVANIE; 12. HOVÄDZIE MÄSO; 13. TUKY; 14. MLIEČNE VÝROBKY - SYRY A KYSLOMLIEČNE VÝROBKY; 15. PRÍLOHY; 16. PODÁVANIE RAŇAJOK; 17. VYŠŠIA FORMA ZLOŽITEJ OBSLUHY - FLAMBOVANIE; 18. SYSTÉMY OBSLUHY; 19. BANKET, RECEPCIA, RAUT; 20. VYŠŠIA FORMA ZLOŽITEJ OBSLUHY; 21. ZEMIAKY; 22. BEZMÄSITÉ POKRMY; 23. DIÉTY; 24. UBYTOVACIE ZARIADENIA; 25. VLOŽKY A ZAVÁRKY DO POLIEVOK. |
| Zoznam učebných pomôcok, ktoré | - odborná literatúra; |

Republiková únia zamestnávateľov je členom:

zabezpečí škola k teoretickej časti záverečnej skúšky:

- obrazový materiál;
- kalkulačný list;
- Obchodný zákonník;
- Zákon o živnostenskom podnikaní;
- jedálny lístok;
- Zákonník práce;
- vzor pracovnej zmluvy;
- žiacka práca – životopis, motivačný list.

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1

| | |
|------------------------|---|
| Učebný odbor: | 6489 H hostinský, hostinská |
| Školský rok: | 2023/2024 |
| Názov témy: | ZELENINOVÉ ŠALÁTY |
| Zadanie: | <ul style="list-style-type: none">a) Charakterizujte zeleninu a popíšte jej zloženie;b) Popíšte rozdelenie zeleniny;c) Vysvetlite spôsoby konzervácie a skladovania zeleniny;d) Charakterizujte studenú kuchyňu;e) Vymenujte výrobky typické pre studenú kuchyňu;f) Popíšte šaláty pripravované v studenej kuchyni;g) Vymenujte náležitosti kalkulačného listu; |
| Učebné pomôcky: | odborná literatúra, obrázkový materiál, kalkulačný list; |

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2

| | |
|------------------------|--|
| Učebný odbor: | 6489 H hostinský, hostinská |
| Školský rok: | 2023/2024 |
| Názov témy: | JEDLÁ Z VAJEC |
| Zadanie: | <ul style="list-style-type: none">a) Vysvetlite stavbu a zloženie vajec;b) Opíšte spôsoby skladovania a konzervovania vajec;c) Uveďte príklady na výrobky z vajec;d) Vymenujte druhy jedál z vajec;e) Popíšte spôsoby tepelnej úpravy vajec;f) Vysvetlite využitie vajec v studenej a teplej kuchyni;g) Popíšte členenie majetku podniku spoločného stravovania z hľadiska času a charakteru;h) Určte, ktorý majetok patrí do dlhodobého hmotného, nehmotného a finančného majetku: stavby, softvér, podiely, pozemky, reštauračné zariadenie, technologické postupy, dlhodobé pôžičky; |
| Učebné pomôcky: | odborná literatúra, obrázkový materiál; |

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3

| | |
|------------------------|--|
| Učebný odbor: | 6489 H hostinský, hostinská |
| Školský rok: | 2023/2024 |
| Názov témy: | TEPELNÁ ÚPRAVA HYDINY |
| Zadanie: | <ul style="list-style-type: none">a) Popíšte hydínové mäso;b) Uveďte rozdelenie hydiny;c) Zdôvodnite využitie hydínového mäsa v diétnom stravovaní;d) Popíšte predbežnú úpravu hydiny;e) Popíšte tepelné úpravy používané pri hydínovom mäse;f) Vysvetlite pojem drezírovanie hydiny;g) Uveďte charakteristické znaky podniku v spoločnom stravovaní;h) Vysvetlite jeho založenie a vznik;i) Vymenujte spôsoby jeho zrušenia a zániku; |
| Učebné pomôcky: | odborná literatúra, obrázkový materiál, Obchodný zákonník; |

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4

| | |
|------------------------|--|
| Učebný odbor: | 6489 H hostinský, hostinská |
| Školský rok: | 2023/2024 |
| Názov témy: | OMÁČKY |
| Zadanie: | <ul style="list-style-type: none">a) Charakterizujte omáčky;b) Rozdeľte omáčky;c) Popíšte základné teplé a studené omáčky;d) Uveďte charakteristické znaky a druhy smotany a masla;e) Popíšte ich výrobu, skladovanie a použitie v gastronómii;f) Vysvetlite význam masla vo výžive;g) Definujte živnostenské podnikanie v gastronómii;h) Vymenujte základné podmienky pre založenie živnosti;i) Vysvetlite rozdiel medzi remeselnou a voľnou živnosťou; |
| Učebné pomôcky: | obrázkový materiál, Zákon o živnostenskom podnikaní; |

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5

| | |
|------------------------|--|
| Učebný odbor: | 6489 H hostinský, hostinská |
| Školský rok: | 2023/2024 |
| Názov témy: | TEĽACIE MÄSO |
| Zadanie: | <ul style="list-style-type: none">a) Definujte teľacie mäso;b) Popíšte tepelné úpravy používané pri teľacom mäse;c) Vysvetlite využitie teľacieho mäsa v diétnom stravovaní;d) Popíšte jedálny lístok a menu;e) Uveďte význam, druhy a náležitosti jedálneho lístka;f) Definujte pojem trh a vymenujte subjekty trhu;g) Vysvetlite kto tvorí dopyt a ako príjem domácnosti ovplyvňuje dopyt;h) Vysvetlite kto tvorí ponuku a ako ju ovplyvňujú náklady na výrobu; |
| Učebné pomôcky: | obrázkový materiál, krivka ponuky a dopytu, jedálny lístok; |

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 6

| | |
|------------------------|--|
| Učebný odbor: | 6489 H hostinský, hostinská |
| Školský rok: | 2023/2024 |
| Názov témy: | MIEŠANÉ NÁPOJE |
| Zadanie: | <ul style="list-style-type: none">a) Popíšte miešané nápoje a ich rozdelenie;b) Vymenujte suroviny a pomôcky na prípravu miešaných nápojov;c) Uveďte zásady pri príprave miešaných nápojov;d) Pomenujte charakteristické znaky nealkoholických nápojov, pitnej a minerálnej vody;e) Uveďte zdroje pitnej vody a objasnite jej úpravu;f) Rozlíšte druhy minerálnych vôd;g) Vysvetlite podstatu tvorby ceny v spoločnom stravovaní;h) Vysvetlite pojmy – nákladová a predajná cena, obchodná marža; |
| Učebné pomôcky: | odborná literatúra, obrázkový materiál; |

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 7

| | |
|------------------------|---|
| Učebný odbor: | 6489 H hostinský, hostinská |
| Školský rok: | 2023/2024 |
| Názov témy: | VÍNO A VINÁRNE |
| Zadanie: | <ul style="list-style-type: none">a) Rozdeľte a charakterizujte alkoholické nápoje;b) Popíšte rozdelenie vín;c) Popíšte suroviny na výrobu vína;d) Vymenujte vinohradnícke oblasti na Slovensku;e) Uveďte charakteristické znaky vinárne;f) Vymenujte druhy vinární;g) Popíšte podávanie fľaškového bieleho vína;h) Vysvetlite princíp rýchleho stravovania;i) Opíšte základné znaky franchisingu;j) Vymenujte výhody a nevýhody franchisingu; |
| Učebné pomôcky: | obrázkový materiál, odborná literatúra; |

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 8

| | |
|------------------------|--|
| Učebný odbor: | 6489 H hostinský, hostinská |
| Školský rok: | 2023/2024 |
| Názov témy: | KAVIARNE |
| Zadanie: | <ul style="list-style-type: none">a) Uveďte charakteristické znaky kaviarne;b) Vymenujte druhy a vybavenie kaviarní;c) Popíšte päť druhov nápojov z kávy;d) Uveďte charakteristické znaky povzbudivých pochutín;e) Rozlíšte druhy káv a čajov;f) Popíšte výrobu kávy a čaju;g) Vysvetlite význam kávy a čaju na ľudský organizmus;h) Vymenujte pokrmy z kysnutého cesta ponúkané v kaviarňach;i) Popíšte prípravu kysnutého cesta;j) Popíšte prípravu múčnikov z kysnutého cesta; |
| Učebné pomôcky: | obrázkový materiál, odborná literatúra; |

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 9

| | |
|------------------------|--|
| Učebný odbor: | 6489 H hostinský, hostinská |
| Školský rok: | 2023/2024 |
| Názov témy: | JEDLÁ Z RÝB |
| Zadanie: | <ul style="list-style-type: none">a) Charakterizujte rybacie mäso;b) Vysvetlite rozdelenie rýb a uveďte príklady;c) Uveďte základné tepelné úpravy sladkovodných a morských rýb;d) Uveďte charakteristické znaky korenín;e) Vysvetlite rozdelenie korenín a uveďte príklady;f) Popíšte soľ a jej význam pre ľudský organizmus;g) Uveďte charakteristické znaky osobnosti hosťa a čo na ňu vplýva;h) Vymenujte typy temperamentu;i) Vysvetlite pojmy extrovert a introvert; |
| Učebné pomôcky: | odborná literatúra, obrázkový materiál; |

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 10

| | |
|------------------------|--|
| Učebný odbor: | 6489 H hostinský, hostinská |
| Školský rok: | 2023/2024 |
| Názov témy: | BRAVČOVÉ MÄSO |
| Zadanie: | <ul style="list-style-type: none">a) Uveďte charakteristické znaky bravčového mäsa;b) Vysvetlite použitie jednotlivých častí bravčového mäsa;c) Popíšte spôsoby tepelnej úpravy bravčového mäsa;d) Charakterizujte obilniny a vymenujte druhy obilnín;e) Uveďte výrobky z jednotlivých obilnín;f) Popíšte prípravu domácich cestovín;g) Uveďte charakteristické znaky cestovín;h) Vysvetlite základné charakteristiky ubytovacích zariadení: kongresový hotel, motel, horský hotel, turistická ubytovňa a ďalšie; |
| Učebné pomôcky: | odborná literatúra, obrázkový materiál; |

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 11

| | |
|------------------------|---|
| Učebný odbor: | 6489 H hostinský, hostinská |
| Školský rok: | 2023/2024 |
| Názov témy: | SLÁVNOSTNÉ STOLOVANIE |
| Zadanie: | <ul style="list-style-type: none">a) Uveďte charakteristické znaky požívatín, potravín, pochutín a nápojov;b) Vymenujte druhy potravín, pochutín a nápojov;c) Vysvetlite význam hostín a vymenujte druhy hostín;d) Uveďte spôsoby prijímania objednávok a náležitosti objednávky;e) Určte správny postup pri plánovaní, realizácii a účtovaní hostín;f) Vysvetlite podstatu mzdy v gastro sektore;g) Vymenujte, ktoré z uvedených príkladov patria k základnej mzde a ktoré k doplnkovej mzde v gastroprevádzke: prémie, časová mzda, ročná odmena, úkolová mzda, osobné ohodnotenie, naturálna mzda; |
| Učebné pomôcky: | odborná literatúra, Zákonník práce; |

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 12

| | |
|------------------------|---|
| Učebný odbor: | 6489 H hostinský, hostinská |
| Školský rok: | 2023/2024 |
| Názov témy: | HOVÄDZIE MÄSO |
| Zadanie: | <ul style="list-style-type: none">a) Uveďte charakteristické znaky a rozdelenie hovädzieho mäsa;b) Popíšte tepelné využitie hovädzieho mäsa;c) Popíšte jedlá na objednávku – minútky z hovädzieho mäsa;d) Popíšte základné suroviny, ktoré sa používajú pri výrobe piva;e) Vysvetlite výrobu sladu;f) Opíšte prácu výčapníka;g) Vysvetlite vznik pracovného pomeru v podniku spoločného stravovania;h) Vymenujte náležitosti pracovnej zmluvy zamestnanca; |
| Učebné pomôcky: | odborná literatúra, obrázkový materiál, Zákonník práce, vzor pracovnej zmluvy; |

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 13

| | |
|------------------------|---|
| Učebný odbor: | 6489 H hostinský, hostinská |
| Školský rok: | 2023/2024 |
| Názov témy: | TUKY |
| Zadanie: | <ul style="list-style-type: none">a) Uveďte charakteristické znaky tukov, rozdelenie a spôsoby získavania tukov;b) Vysvetlite skladovanie tukov, chyby tukov a použitie tukov v kuchyni;c) Charakterizujte baranie mäso;d) Popíšte tepelné spracovanie baranieho mäsa;e) Vymenujte príbuzné druhy tohto mäsa;f) Vysvetlite spôsoby skončenia pracovného pomeru zamestnanca;g) Uveďte prípady, kedy zamestnávateľ nemôže dať zamestnancovi výpoveď;h) Vysvetlite, čo sa považuje za hrubé porušenie pracovnej disciplíny v gastroprevádzke; |
| Učebné pomôcky: | odborná literatúra, obrázkový materiál, Zákonník práce, vzor pracovnej zmluvy; |

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 14

| | |
|------------------------|--|
| Učebný odbor: | 6489 H hostinský, hostinská |
| Školský rok: | 2023/2024 |
| Názov témy: | MLIEČNÉ VÝROBKY - SYRY A KYSLOMLIEČNE VÝROBKY |
| Zadanie: | <ul style="list-style-type: none">a) Vymenujte druhy syrov a kyslomliečnych výrobkov;b) Popíšte výrobu syrov, skladovanie a ich chyby;c) Zdôvodnite priaznivé účinky kyslomliečnych výrobkov pre organizmus človeka;d) Popíšte využitie syrov v studenej a teplej kuchyni;e) Popíšte prípravu syrových krémov a rolád;f) Vymenujte bezmäsité hlavné jedlá zo syrov;g) Vymenujte charakteristické znaky dezinfekcie, dezinfekcie a deratizácie;h) Vysvetlite, čo znamená systém HACCP; |
| Učebné pomôcky: | odborná literatúra, obrázkový materiál; |

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 15

| | |
|------------------------|--|
| Učebný odbor: | 6489 H hostinský, hostinská |
| Školský rok: | 2023/2024 |
| Názov témy: | PRÍLOHY |
| Zadanie: | <ul style="list-style-type: none">a) Vysvetlite význam príloh;b) Rozdeľte prílohy podľa základnej suroviny;c) Popíšte technologický postup prípravy príloh zo zemiakov a ryže;d) Vysvetlite rozdelenie gastronomického inventára;e) Popíšte reštauračnú bielizeň, kovový a porcelánový inventár;f) Identifikujte z uvedených príkladov, čo patrí do nákladov podniku a čo do výnosov podniku spoločného stravovania: spotreba materiálu, spotreba energie, výplata mzdy, tržby za predané hotové výrobky, predpis dane, predpis platby zdravotného poistenia, tržby za predaný dlhodobý majetok;g) Vysvetlite výsledok hospodárenia podniku spoločného stravovania vo vzťahu k nákladom a výnosom; |
| Učebné pomôcky: | odborná literatúra, obrázkový materiál; |

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 16

| | |
|------------------------|--|
| Učebný odbor: | 6489 H hostinský, hostinská |
| Školský rok: | 2023/2024 |
| Názov témy: | PODÁVANIE RAŇAJOK |
| Zadanie: | <ul style="list-style-type: none">a) Vysvetlite význam raňajok;b) Vymenujte druhy raňajok;c) Popíšte hotelové – etážové, rodinné a cudzinecké raňajky;d) Charakterizujte mlieko a popíšte jeho zloženie;e) Vymenujte trhové druhy mlieka a mliečnych výrobkov;f) Zdôvodnite význam mlieka vo výžive detí a dospelavajúcej mládeže;g) Definujte pojem diferencované stravovanie;h) Porovnajte výživu starých ľudí a detí;i) Uveďte príklady vzniku chorôb spojených s nesprávnym stravovaním; |
| Učebné pomôcky: | odborná literatúra, obrázkový materiál; |

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 17

| | |
|------------------------|---|
| Učebný odbor: | 6489 H hostinský, hostinská |
| Školský rok: | 2023/2024 |
| Názov témy: | VYŠŠIA FORMA ZLOŽITEJ OBSLUHY - FLAMBOVANIE |
| Zadanie: | <ul style="list-style-type: none">a) Definujte flambovanie a uveďte zásady flambovania;b) Navrhните múčny pokrm vhodný na flambovanie;c) Vymenujte pomôcky potrebné k flambovaniu;d) Charakterizujte mäso a jeho zloženie;e) Pomenujte druhy mäsa a uveďte príklady;f) Vysvetlite význam mäsa vo výžive;g) Uveďte charakteristické znaky polievok a ich význam;h) Pomenujte vývary;i) Opíšte rozdelenie polievok;j) Vysvetlite spôsoby podávania polievok; |
| Učebné pomôcky: | odborná literatúra, obrázkový materiál; |

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 18

| | |
|------------------------|---|
| Učebný odbor: | 6489 H hostinský, hostinská |
| Školský rok: | 2023/2024 |
| Názov témy: | SYSTÉMY OBLUHY |
| Zadanie: | <ul style="list-style-type: none">a) Pomenujte systémy obsluhy;b) Vysvetlite systém hlavného čašníka;c) Popíšte náplň práce jednotlivých pracovníkov – hlavný čašník, polievkar, nápojár, nosič jedál;d) Definujte energetickú, biologickú a výživovú hodnotu potravín;e) Charakterizujte jedlá na objednávku;f) Vymenujte druhy jedál a ich tepelné úpravy; |
| Učebné pomôcky: | odborná literatúra; |

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 19

| | |
|------------------------|---|
| Učebný odbor: | 6489 H hostinský, hostinská |
| Školský rok: | 2023/2024 |
| Názov témy: | BANKET, RECEPCIA, RAUT |
| Zadanie: | <ul style="list-style-type: none">a) Uveďte charakteristické znaky banketu, recepcie a rautu;b) Vymenujte druhy tepelných úprav používaných pri príprave pokrmov;c) Uveďte charakteristické znaky a zásady jednotlivých tepelných úprav;d) Charakterizujte rozdelenie ovocia a jeho zloženie;e) Popíšte spôsoby konzervovania ovocia;f) Navrhňte spôsoby ponuky ovocia pri spoločenských stretnutiach; |
| Učebné pomôcky: | odborná literatúra; |

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 20

| | |
|------------------------|--|
| Učebný odbor: | 6489 H hostinský, hostinská |
| Školský rok: | 2023/2024 |
| Názov témy: | VYŠŠIA FORMA ZLOŽITEJ OBSLUHY |
| Zadanie: | <ul style="list-style-type: none">a) Vysvetlite vyššiu formu zložitej obsluhy;b) Popíšte tranšírovanie a postup pri tranšírovaní;c) Vymenujte pomôcky, ktoré sa používajú pri tranšírovaní;d) Definujte pojem zverina a zdôvodnite význam predbežnej úpravy zveriny;e) Uveďte rozdelenie zveriny;f) Navrhните pokrmy zo zveriny vhodné na tranšírovanie;g) Vymenujte sadzby dane z pridanej hodnoty (DPH) uplatňované v gastro sektore;h) Uveďte postup výpočtu cien jedál a nápojov s DPH; |
| Učebné pomôcky: | odborná literatúra; |

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 21

| | |
|------------------------|---|
| Učebný odbor: | 6489 H hostinský, hostinská |
| Školský rok: | 2023/2024 |
| Názov témy: | ZEMIAKY |
| Zadanie: | <ul style="list-style-type: none">a) Popíšte zemiaky, ich skladovanie a chyby;b) Vymenujte druhy zemiakov a výrobky zo zemiakov;c) Vymenujte potraviny, ktoré boli a sú najčastejšie používané v slovenskej kuchyni;d) Charakterizujte slovenské jedlá spojené so sviatkami;e) Uveďte náležitosti životopisu uchádzača o zamestnanie v gastroprevádzke;f) Vysvetlite význam motivačného listu; |
| Učebné pomôcky: | odborná literatúra, žiacka práca - životopis, motivačný list; |

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 22

| | |
|------------------------|---|
| Učebný odbor: | 6489 H hostinský, hostinská |
| Školský rok: | 2023/2024 |
| Názov témy: | BEZMÄSITÉ POKRMY |
| Zadanie: | <ul style="list-style-type: none">a) Charakterizujte bezmäsité pokrmy;b) Vymenujte jednotlivé druhy bezmäsitých pokrmov;c) Uveďte príklad na bezmäsité jedlá zo strukovín a zeleniny;d) Popíšte druhy jedálnych lístkov a náležitosti jedálnych lístkov;e) Vymenujte gastronomické poradie jedál;f) Popíšte menu, jeho druhy a písomnú formu;g) Popíšte hlavné funkcie v gastroprevádzke;h) Vymenujte vlastnosti a predpoklady manažéra; |
| Učebné pomôcky: | odborná literatúra, jedálny lístok; |

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 23

| | |
|------------------------|---|
| Učebný odbor: | 6489 H hostinský, hostinská |
| Školský rok: | 2023/2024 |
| Názov témy: | DIÉTY |
| Zadanie: | <ul style="list-style-type: none">a) Vysvetlite pojmy dietetika a diéta;b) Definujte diétny systém stravovania;c) Popíšte vami zvolenú diétu;d) Vysvetlite diétnu prípravu jedál;e) Opíšte tráviacu sústavu človeka;f) Porovnajte význam tenkého a hrubého čreva pri trávení a vstrebávaní živín;g) Vysvetlite pojmy spoločenské správanie a spoločenská etiketa;h) Vymenujte zásady spoločenského správania pri zdravení a predstavovaní; |
| Učebné pomôcky: | odborná literatúra; |

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 24

| | |
|------------------------|---|
| Učebný odbor: | 6489 H hostinský, hostinská |
| Školský rok: | 2023/2024 |
| Názov témy: | UBYTOVACIE ZARIADENIA |
| Zadanie: | <ul style="list-style-type: none">a) Charakterizujte druhy ubytovacích zariadení;b) Popíšte služby, ktoré poskytuje ubytovacie zariadenie;c) Vymenujte pracovné pozície zamestnancov v ubytovacom zariadení;d) Vysvetlite jednoduchú obsluhu;e) Popíšte pravidlá pri podávaní jedál a nápojov jednoduchou obsluhou;f) Zdôvodnite dôležitosť komunikácie obsluhujúceho a recepcného s hosťom;g) Popíšte verbálnu a neverbálnu komunikáciu; |
| Učebné pomôcky: | odborná literatúra; |

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 25

| | |
|------------------------|---|
| Učebný odbor: | 6489 H hostinský, hostinská |
| Školský rok: | 2023/2024 |
| Názov témy: | VLOŽKY A ZAVÁRKY DO POLIEVOK |
| Zadanie: | <ul style="list-style-type: none">a) Vysvetlite rozdiel medzi vložkami a závarkami do polievok;b) Vymenujte desať druhov vložiek a závarek do polievok;c) Popíšte technologický postup prípravy vložiek a závarek do polievok;d) Definujte zložitú obsluhu a jej rozdelenie;e) Vysvetlite rozdiel medzi jednoduchou a zložitou obsluhou;f) Popíšte podávanie polievok zložitou obsluhou; |
| Učebné pomôcky: | odborná literatúra, obrázkový materiál; |