# IUP STOLOVANIE II. A

**I. POLROK**

**1. Zložitá obsluha**

Zložité raňajky

Cudzinecké raňajky

Zložitý obed

Zložitá večera

Podávanie nápojov

**2. Vyššia forma zložitej obsluhy.**

Dochucovanie a dokončovanie jedál pred zrakom hosťa

Flambovanie

Tranšírovanie , filetovanie

Špeciálna príprava pokrmov pri stole hosťa - Fondue

**3. Reštaurácie s vyššou úrovňou poskytovaných služieb**

Zriadenie reštaurácií a príprava pracovísk

Jedálne lístky

Zriadenie reštaurácií a príprava pracovísk

Jedálne lístky

Podávanie jednotlivých chodov

Podávanie nápojov

Vyúčtovanie s hosťom

**II. POLROK**

|  |
| --- |
| **4. Pivné zariadenia**  Pivná pivnica  Výčapné zariadenia  Pracovná náplň výčapníka  Narážanie a čapovanie piva  Ošetrovanie výčapného zariadenia  **5. Spoločensko-zábavné strediská**  Druhy kaviarní  Kaviarenský inventár  Jedálny a nápojový lístok  Obsluha v kaviarni  Druhy vinární  Zariadenie vinární  Podávanie vín  **6. Ubytovacie zariadenia**  Základné odborné pojmy  Kategorizácia ubytovacích zariadení  Charakteristika jednotlivých druhov ubytovacích zariadení  Prevádzkové priestory /hotel/a ich členenie  Pracovné funkcie v ubytovacích zariadeniach a ich pracovná náplň |

LITERTÚRA, UČEBNICE:

STOLOVANIE I., II.

Gustáv Salač, Mária Šimková

HOTELOVÝ A GASTRONOMICKÝ MANAŽMENT

Pre 5. roč. HA

Všeobecné zásady hodnotenia a klasifikácie predmetu

2 PÍSOMKY (1 ZA KAžDÝ POLROK)

ÚSTNA ODPOVEĎ

PÍSOMNÉ DOMÁCE ÚLOHY (PRIEBEŽNE, TÉMY BUDÚ POSTUPNE UVEREJŇOVANÉ

1 SEMINÁRNA PRÁCA ZA KAŽDÝ POLROK

HODNOTENIE PÍSOMKY A SEM. PRÁCE:

Dosiahnuté percentá Známka

86 % - l00 % Výborný

71 % - 85 % Chválitebný

55 % - 70 % Dobrý

40 % - 54 % Dostatočný

0 % - 39 % Nedostatočný

ÚSTNA ODPOVEĎ:

hodnotí sa či žiak ovládal odbornú terminológiu, porozumel pojmom, nakoľko ovláda dané učivo, nakoľko pochopil podstatu danej problematiky, či sa vyjadruje sa vecne, výstižne, kultivovane, nakoľko pohotovo reaguje, či odpovedá samostatne, do akej miery vie spájať teóriu s praxou, využívať praktické poznatky skúsenosti

U SEM. PRÁCE sa hodnotí obsah (či a nakoľko žiak stručne, prehľadne a vecne dokázal vystihnúť problematiku, či pracoval samostatne), forma (úprava, uvedenie aspoň 3 rôznych zdrojov, z ktorých čerpal) a prezentácia práce (power point).

obsah – 40%

forma- 30%

prezentácia-30%

DOMÁCE ÚLOHY:

hodnotí sa

obsah - 50%

forma - 50%

POLROČNÁ PÍSOMKA, ÚSTNA ODPOVEĎ A SEMIN. PRÁCA MÁ 100 % VÁHU, ZNÁMKY ZA DÚ ( ZA KAŽDÚ OSOBITNE) 20 % VÁHU

Termíny sk. jednej povinnej konzultácie po vzájomnej dohode ( skúšky do konca klasif. obdobia).

Témy seminárnych prác budú dohodnuté osobne na kozultácii. Domáce úlohy- zadania budú v priebehu polroka postupne pridávné na túto stránku.