

OKRUHY TÉM Z TEORETICKEJ ČASTI ODBORNEJ ZLOŽKY odboru hotelová akadémia v školskom roku 2021/2022

Predmet: HOTELOVÝ A GASTRONOMICKÝ MANAŽMENT

1. Podstata a vývoj manažmentu

(podstata, začiatky teórie manažmentu - Taylor, Fayol, Weber, Ford, Mayo a ich teórie, hlavné smery moderného manažmentu – amerického, japonského a európskeho)

2. Manažment ako proces

(podstata procesu riadenia, subjekt a objekt riadenia, základné manažérske funkcie – plánovanie, organizovanie, rozhodovanie, kontrola, SWOT analýza, informácie a manažment)

3. Strategický manažment

(postavenie stratégie a taktiky v manažmente, odlišnosti, základné fázy strategického manažmentu, prostredie podniku, formulácia stratégie v podniku, fázy životného cyklu výrobku, implementácia a kontrola v strategickom manažmente)

4. Gastronomický manažment

(úloha gastronómie, formy gastronomických zariadení, činitele pôsobiace na rozvoj gastronómie, trendy v gastronómii, tvorba cien jedál a nápojov – funkcie, cenové stratégie, kalkulácie)

5. Organizačné štruktúry podniku a hotela

(organizačná činnosť podniku, tvorba organizačnej štruktúry, formy a typy organizačných štruktúr podniku, organizačná štruktúra hotela a jej tvorba, činitele ovplyvňujúce organizáciu hotela, typy organizačných štruktúr, organizačné schémy malých, stredných a veľkých hotelov, pracovníci hotela, organizačný poriadok)

6. Manažér ako subjekt manažmentu

(manažéri – špecialisti, univerzalisti, manažérske roly, osobnosť manažéra, vzdelávanie manažérov, podstata vedenia, štýly vedenia, výber, hodnotenie, motivácia zamestnancov, pracovné rokovania)

7. Stravovacie systémy

(otvorený a uzatvorený systém, účelové stravovanie – školské, závodné, ostatné formy stravovania)

8. Hotelierstvo ako súčasť CR

(vznik a vývoj hotelierstva, vzťah CR a hotelierstva, kategorizácia ubytovacích zariadení, charakteristika ubytovacích zariadení)

9. Personálny manažment

(charakteristika, nábor a výber zamestnancov, hodnotenie, motivácia, odmeňovanie)

10. Produkt hotela

(charakteristika produktu, životný cyklus produktu, produkt ubytovacieho zariadenia, pracovné operácie pri starostlivosti o hosťa)

11. Kongresové služby

(charakteristika a význam kongresových podujatí, klasifikácia kongresových podujatí a služieb, organizovanie kongresových podujatí)

12. Animačné služby

(charakteristika, zabezpečenie poskytovania služieb voľného času, činnosti voľného času a animácia v CR)

13. Finančný manažment

(podstata a význam finančného manažmentu, zdroje financovania hotela, členenie

finančných zdrojov, osobitné formy financovania, činitele pôsobiace na výšku nákladov v gastronomických a ubytovacích zariadeniach, ekonomické výsledky podnikania)

14. Cena a cenová politika v hotelierstve

(štruktúra tržieb podniku, ceny ubytovacích služieb, kalkulácia cien za ubytovanie, ceny ostatných služieb v ubytovacích zariadeniach, cenové zľavy)

Predmet: EKONOMIKA

- 1. Základné ekonomické pojmy**
(potreby, statky, služby, tovar, deľba práce, výrobné faktory, vývoj peňazí)
- 2. Trh a trhový mechanizmus**
(základné ekonomické otázky, trh, trhové subjekty, trhový mechanizmus – dopyt, ponuka)
- 3. Ekonomická stránka podniku**
(ciele podniku, náklady, výnosy, výsledok hospodárenia)
- 4. Náklady, výnosy, výsledok hospodárenia**
(podstata, členenie, plánovanie nákladov, členenie výnosov, vyčíslenie a použitie zisku)
- 5. Základné rozdelenie podnikových činností**
(zásobovanie, výroba jedál a nápojov, výrobné stredisko – členenie, pracovníci, formy predaja, organizácia odbytu, kapacita odbytového strediska, ubytovacie stredisko – členenie, pracovníci, hotelové služby).
- 6. Platobný styk**
(formy platobného styku, doklady)
- 7. Daňová sústava**
(základné daňové pojmy, sústava priamych a nepriamych daní, charakteristika daní)
- 8. Podnik a podnikanie**
(prehľad právnych foriem, obchodné spoločnosti, živnosti, obchodný register)
- 9. Odmeňovanie pracovníkov a poistenie**
(mzdové formy, zložky mzdy, poistenie, životné a neživotné riziko, sociálne a zdravotné poistenie)
- 10. Banková sústava**
(banková sústava, centrálna banka, obchodné banky, medzinárodné finančné inštitúcie)
- 11. Dlhodobý majetok**
(podstata, členenie, obstaranie, oceňovanie, opotrebenie, odpisy, oprávky, využívanie)

Predmet: TECHNIKA OBSLUHY

- 1. Zostavovanie jedálneho, nápojového lístka, menu**
(gastronomické pravidlá a zásady, podstata, funkcie a náležitosti)
- 2. Inventár**
(rozdelenie inventára)
- 3. Spôsoby a systémy obsluhy**

(spôsoby - charakteristika, reštauračný, kaviarenský, barový spôsob obsluhy, systémy – charakteristika, členenie, systém hlavného čašníka, rajónový a francúzsky systém obsluhy)

4. Jednoduchá obsluha

(zásady JO, ZF JO, VF JO, podávanie jednoduchých raňajok, obedov, večerí)

5. Zložitá obsluha

(zásady ZO, ZF ZO, VF ZO, podávanie zložitých raňajok, zložitých obedov a zložitých večerí, flámbovanie, tranširovanie)

6. Kaviarne

(druhy kaviarní a ich účel, technologické postupy prípravy kávy, pravidlá kaviarenskej obsluhy)

7. Vinárne

(druhy vinární a ich zariadenie, základné rozdelenie a charakteristika vín, obsluhy vo vinárňach, podávanie fľašového vína, rozlievaného vína, šumivého vína, význam a postup dekantovania).

8. Slávnostné stolovanie

(etapy prípravy hostiny, banket, banketový spôsob obsluhy, raut, sortiment pokrmov na raut).

Predmet: TECHNOLÓGIA PRÍPRAVY POKRMOV

1. Základné technologické postupy a úpravy

(prepočítavanie spotreby potravín, receptúry na výrobu pokrmov, predbežná príprava potravín, zmeny a straty, základné technologické postupy a úpravy – za surova, varenie, dusenie, pečenie, vyprážanie, zapekanie – gratinovanie, dokončovanie, uchovávanie hotových pokrmov)

2. Mäso – jatočné, hydina, zverina

(charakteristika jednotlivých druhov mias, akostné znaky mäsa, rozdelenie hovädzieho, teľacieho a bravčového mäsa a použitie jednotlivých častí v kuchyni, druhy, zloženie a použitie zveriny a hydiny)

3. Polievky

(význam a rozdelenie polievok, príprava vývarov, vložky a závarky do hnedých polievok, príprava bielych polievok)

Predmet: GEOGRAFIA CESTOVNÉHO RUCHU

1. Predpoklady rozvoja cestovného ruchu

(členenie predpokladov, lokalizačné, prírodné, kultúrno-správne, selektívne, urbanizačné, demografické, realizačné a komunikačné predpoklady, materiálno – technická základňa)

2. Cestovný ruch SR

(kategorizácia regiónov a stredísk CR SR, lokalizačné, prírodné a realizačné predpoklady CR SR)

4. Regióny cestovného ruchu na Slovensku

(charakteristika jednotlivých regiónov CR SR)

5. Trasovanie a rozpis pobytu

(trasovanie výletu, rozpis pobytu, itinerár zjazdu)

Predmet: MARKETING

1. Marketingový mix

(nástroje marketingového mixu – produkt, cena, distribúcia, komunikácia)

2. Produkt ako nástroj marketingového mixu

(produkt, výrobok, služba, image hotela, životný cyklus produktu, marketingová klasifikácia produktov, vývoj nových produktov)

3. Distribučná politika

(priama a nepriama odbytová cesta, distribučná stratégia, logistika distribúcie, formy distribúcie v ubytovacích a pohostinských zariadeniach)

4. Cena a cenová politika

(formy rozhodovania o cenách, cenová politika v podniku, prístupy k určovaniu cien, tvorba cenovej stratégie v hotelierstve)

5. Komunikácia v marketing

(komunikačný mix – reklama, podpora predaja, public relations, osobný predaj)

Predmet: NÁUKA O POTRAVINÁCH A VÝŽIVE

1. Zásady správnej výživy

(zásady, racionálna výživa, kyselinotvorné a zásadotvorné potraviny, biopotraviny, nevyvážená strava, poruchy príjmu potravy, pitný režim)

2. Potravinová vláknina

(vláknina v zdravej výžive, výživové doplnky)

3. Alternatívne formy výživy

(vegetariánstvo, vegánstvo, delená strava, surová strava, makrobiotika)

4. Diétne stravovanie

(obezita, cukrovka, nádorové ochorenia, alergie, iné civilizačné ochorenia)

Predmet: CESTOVNÝ RUCH

1. Tvorba animačných programov pre cieľové skupiny účastníkov CR

(animačný program, cieľová skupina, účastníci CR)

Svidník 30. 09. 2021

Ing. Viera Paradová
vedúca MZ OP



Spojená škola, Obchodná akadémia, Centrálna 464, 089 01 Svidník
tel/fax: 054 7882040, 0911 750315, www.spojenaskolask.sk
e-mail: obchodna@spojenaskolask.sk, obchodnask@gmail.com

