**Vyučujúci: Ing. Zuzana Opielová,** **zuzana.opielova7@gmail.sk**

Podmienky ku klasifikácii v predmete: **stolovanie IUP**

Odbor: **hostinský**

Ročník: **prvý**

**Konzultácia:** - Utorok od 14.00 – 15.00......termín len po osobnej dohode !!!

**Všetky stretnutia a termín skúšky si deň predtým overte!**

ROČNÍK: **PRVÝ**

**Rozpis učiva:**

**I. polrok**

Úvod, vývoj stolovania, Zásady hygieny a bezpečnosti práce

Hygiena na pracovisku, Bezpečnosť pri práci

Inventár a zariadenie na úseku obsluhy

Základné členenie inventáru, Stolový a sedací inventár, Veľký stolový inventár, Malý stolový inventár

Reštauračná bielizeň, Pomocný inventár a pomocné vozíky, Ošetrovanie inventáru

Základné spoločenské pravidlá, Spoločenské pravidlá, správanie sa čašníkov na pracovisku

Riešenie problémových situácií v styku s hosťom, Pravidlá stolovania

Osobnosť pracovníka obsluhy a jeho povinnosti

Základné povinnosti obsluhujúcich a požiadavky kladené na ich osobnosť

Pomôcky potrebné pri obsluhe, Základné pravidlá a technika obsluhy

Hlavné zásady obsluhy a jej spoločenské pravidlá

Nosenie tanierov, tácok, podnosov, Pravidlá podávania jedál a nápojov

**II. polrok**

Jedálny a nápojový lístok

Gastronomické pravidlá a zásady pri zostavovaní jedálnych lístkov

Členenie jedálnych lístkov, Náležitosti jedálneho a nápojového lístka

Zásady používania jedálneho lístka

Poradie jedál na jedálnom lístku

Pravidlá a zásady pri zostavovaní menu,

Poradie chodov a nápojov v menu

Poradie nápojov na nápojovom lístku

Spôsoby a systémy obsluhy

Spôsoby obsluhy, Systémy obsluhy

Spôsoby ponuky, predaja a platenia

Jednoduchá obsluha

Prípravné práce pred začatím prevádzky, Príprava čašníkov na prevádzku

Jednoduché raňajky, Pravidlá podávania teplých nápojov

Desiata a olovrant, Jednoduchý obed, Jednoduchá večera

**Skúška za I. polrok: január**

Písomná skúška **+ odovzdať 2 seminárne práce:**

1. Správanie sa čašníkov na pracovisku
2. Nosenie tanierov, tácok, podnosov

**Skúška za II. polrok: máj**

Písomná skúška **+ odovzdať 2 seminárne práce:**

1. Jedálny a nápojový lístok
2. Jednoduchý obed, Jednoduchá večera

|  |
| --- |
| **Celkové aj čiastočné hodnotenie**  |
| *Rozpätie %* | *Známka* |
| 100% – 86% | výborný (1) |
|  85% - 71% | chválitebný (2) |
| 70% - 55% | dobrý (3) |
| 54% - 40% | dostatočný (4) |
| 39% - 0  | nedostatočný (5) |