SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Je tento odbor vhodný pre vaše dieťa?

Obsah, podmienky, praktická príprava a perspektíva štúdia 6323 K



5 rokov	Maturitná	Výstup
denné štúdium	úplné stredné odborné vzdelanie	Maturitné vysvedčenie (+ dobrovoľne výučný list)

Komu môže štúdium vyhovovať?

Odbor je vhodný najmä pre uchádzačov so záujmom o hotelová akadémia a o praktické odborné činnosti. Spája všeobecné vzdelávanie s odbornou prípravou pre hotelierstvo, gastronómiu, cestovný ruch a manažment služieb.

Čo je dobré zvážiť?

Záujem o odbor
Recepcia, ubytovanie a práca s hosťom.

Praktická práca
Odborný výcvik alebo prax sú prirodzenou súčasťou štúdia.

Podmienky štúdia
5-ročné, denné štúdium

Možnosti po škole
hotely, reštaurácie, wellness centrá, cestovné kancelárie, eventové a kongresové služby

SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Hotelová akadémia – informácie pre záujemcov a rodičov

Čo sa bude žiak alebo uchádzač učiť?

Odbor pripravuje na prácu v hotelových, reštauračných a cestovných službách. Dôraz sa kladie na ekonomiku, cudzie jazyky, techniku obsluhy, prípravu pokrmov, kongresové služby a organizáciu podujatí.

Ako vyzerá odborná príprava?

- Teória: odborné poznatky o pracovných procesoch, technológiách a organizácii v odbore.
- Prax: odborný výcvik, odborná prax alebo cvičenia podľa učebného plánu.
- Rozvoj zručností: samostatnosť, spolupráca, odborná komunikácia a pracovné návyky.

Čo bude absolvent vedieť?

hotelové a reštauračné služby; komunikáciu v cudzích jazykoch; ekonomiku, manažment a organizáciu podujatí; prácu s hosťom, recepciou a cestovným ruchom. Rozsah konkrétnych činností sa odvíja od absolvovaného praktického vyučovania a právnych požiadaviek.

Uplatnenie a ďalšie vzdelávanie

Odbor pripravuje pre oblasti: hotely, reštaurácie, wellness centrá, cestovné kancelárie, eventové a kongresové služby. Štúdium je 5-ročné, denné štúdium a ukončuje sa: maturitná skúška.

> **DÔLEŽITÉ PRE VÝBER** Zvážte záujem o odbor, fyzické a zdravotné predpoklady, reálne požiadavky praxe a aktuálne pravidlá prijatia. Pri nadstavbovom alebo štúdiu s maturitou platia odlišné vstupné predpoklady než po základnej škole.

PREDMETY PODĽA ROČNÍKOV

Podľa učebného plánu ŠkVP 6323 K • 5-ročné štúdium

Vyučovací predmet	1.	2.	3.	4.	5.
VŠEOBECNOVZDELÁVACIE PREDMETY					
slovenský jazyk a literatúra	●	●	●	●	●
prvý cudzí jazyk	●	●	●	●	●
druhý cudzí jazyk	●	●	●	●	●
dejepis	●	●			
geografia	●				
matematika	●	●	●	●	
informatika	●	●			
telesná a športová výchova	●	●	●	●	●
ODBORNÉ PREDMETY					
ekonomika		●	●	●	●
účtovníctvo		●	●	●	●
technika obsluhy	●	●	●	●	●
technológia prípravy pokrmov	●	●	●	●	●
potraviny a výživa	●	●			
kongresové služby				●	●
animácia v hoteli				●	●
hotelový manažment			●	●	●
cestovný ruch		●	●	●	●
cvičenia z techniky obsluhy	●	●	●	●	
cvičenia z technológie prípravy pokrmov	●	●	●	●	
PRAKTICKÉ VYUČOVANIE					
odborný výcvik	●	●	●	●	●

Značka ● označuje ročník, v ktorom sa predmet podľa učebného plánu vyučuje. Pri hotelovej akadémii ide o skrátený prehľad vybraných všeobecných a odborných predmetov.