SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Čo prinesie absolvent do vašej prevádzky?

Profil absolventa odboru 6323 K • vedomosti, zručnosti a spolupráca



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

Odborný profil využiteľný v praxi

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. Absolvent získava odborné kompetencie a pracovné návyky využiteľné v príslušných prevádzkach; miera samostatnosti závisí od praxe a požadovanej spôsobilosti.

Kompetencie podľa typu pracoviska

Hotelové služby

Recepcia, ubytovanie a práca s hosťom.

Gastronómia

Stolovanie, obsluha a technológia prípravy pokrmov.

Jazyky a manažment

Komunikácia, ekonomika a služby cestovného ruchu.

Uplatnenie

Hotely, cestovný ruch a ďalšie štúdium.

SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Hotelová akadémia – profil absolventa

Aké pracovné návyky si absolvent precvičuje?

- **Odbornosť a kvalita:** hotelové a reštauračné služby.
- **Bezpečnosť:** dodržiavanie hygienických, pracovných a technologických postupov.
- **Tím a komunikácia:** plánovanie, spolupráca, evidencia a kontakt so zákazníkom či odbornými pracovníkmi.
- **Samostatnosť:** riešenie bežných odborných úloh v rozsahu dosiahnutých kompetencií.

Kde môže byť absolvent užitočný?

Predpokladané oblasti uplatnenia zahŕňajú hotely, reštaurácie, wellness centrá, cestovné kancelárie, eventové a kongresové služby. Zamestnávateľ zohľadní úroveň praktických zručností a zákonné podmienky výkonu jednotlivých činností.

Ako sa môže zamestnávateľ zapojiť?

- **Praktická príprava:** poskytnúť bezpečné pracovné úlohy podľa možností a dohody so školou.
- **Odborná spätná väzba:** komunikovať požadované technológie, zručnosti a profesijné štandardy.
- **Budúce zamestnanie:** spoznať záujem a pracovný prístup žiakov počas praxe.

> **DÔLEŽITÉ** Ide o stručný profil podľa ŠkVP, nie o automatické oprávnenie vykonávať všetky činnosti bez dozoru. Kompetencie sa rozvíjajú ďalšou praxou a prípadným osvedčením.

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.