Školský rok: **2022/23**
Študijný odbor: **6323 K hotelová akadémia**

Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky
PČOZ pozostáva zo súboru odborných vyučovacích predmetov v zmysle vzdelávacieho programu: odborný výcvik v odbore hotelová akadémia, hotelový a gastronomický manažment, účtovníctvo, IKT v hotelierstve.

Forma: Praktická realizácia a prevedenie komplexnej úloh

Dĺžka trvania praktickej témy: 2 dni
Miesto realizácie témy: učebňa informatiky, multimediálna učebňa

Názov témy: *Európsky gastronomický zážitok*

Podtéma A

Praktická realizácia a prevedenie komplexnej úlohy

1. **Úcta k tradíciám a jedlu**
   /slávnostná hostina/
2. **Zo španielskej Andalúzie priamo na stôl**
   /slávnostná hostina/
3. **Maska v hlavnej úlohe v Toskánsku**
   /slávnostná hostina/
4. **Na rakúskom cisárskom dvore**
   /slávnostná hostina/
5. **Keď menu rozpráva román**
   /slávnostná hostina/
6. **Noc odhalení**
   /slávnostná hostina/

Pokyny pre skupinu odbytového strediska:

1. Navrhnite libreto slávnostnej hostiny
2. Vypracujte pozvánku na slávnostnú hostinu
3. Zostavte a priložte k libretu objednávku, potvrdenie objednávky
4. Vypracujte pracovný príkaz – komando na slávnostnú hostinu
5. Spracujte slávnostné menu a rozpočet na jednu osobu
6. Navrhnite slávnostnú tabuľu pre 2 osoby a uveďte spotrebu inventáru
7. Zabezpečte prípravu pracoviska a vhodnú výzdobu na slávnostnú hostinu

8. Prestrite a zabezpečte obsluhu 6 miestneho stola
9. Vypracujte nákres 1 miesta pri stole
10. Vypracujte štvorstránkové ilustrované menu slávnostnej hostiny
11. Navrhnite časový harmonogram a pracovný postup slávnostnej hostiny
12. Pripravte pracovisko a inventár a podajte biele víno
13. Pripravte pracovisko a inventár, predveďte servis kávy

Pokyny pre skupinu výrobného strediska:

1. Napíšte zoznam inventára a pomôcok potrebných na prípravu pokrmov
2. Zostavte kalkulačné listy na všetky pripravované jedlá a spracujte ich ceny
3. Vynormujte jedlá na určený počet porcií
4. Charakterizujte jednotlivé výrobky
5. Popíšte technologické postupy pripravovaných jedál
6. Pri nákupe potravín zmyslovo posudzujte ich kvalitu
7. Pripravte žiadanku na potraviny
8. Spracujte časový harmonogram na pripravované jedlá
9. Pripravte charakteristické pokrmy k danej téme
10. Zostavte a pripravte 4-chodové menu na slávnostnú hostinu
11. Prezentujte jednotlivé jedlá
12. Vykonajte záverečné práce po skončení akcie

Pomôcky: internet, odborná literatúra, časopisy a propagačné materiály

Podtéma: B

<u>Spracovanie podvojného účtovníctva v hoteli Veľká Fatra, s. r. o.</u>

Úloha 1

Použite poznatky z vedenia podvojného účtovníctva a spracujte účtovnú agendu:

- zaevidujte neuhradený záväzok z minulého roka
- roztrieďte súvahové položky do súvahy
- podvojne zaúčtujte a doplňte účtovné prípady.

Úloha 2

Aplikujte poznatky z podvojného účtovníctva i ekonomiky a vyčíslite výsledok hospodárenia:

- náklady a výnosy priraďte k jednotlivým činnostiam účtovnej jednotky,
- vypočítajte čistý výsledok hospodárenia za celý podnik, odveďte 21 % daň z príjmov PO a zostavte účet 710.

Úloha 3

Na základe dostupných údajov vypočítajte čistú mesačnú mzdu zamestnanca odmeňovaného časovou mzdou.

Úloha 4

Spracujte príklad v programe Omega a vytlačte nasledovné doklady:

- interný doklad - 701

- VPD č. 2
- ZVL č. 1
- interný doklad – 702
- interný doklad – 710

Vykonajte uzávierku DPH a účtovníctva, vykonajte závierku účtovníctva a vytlačte nasledujúce tlačové zostavy:

- denník účtovných zápisov: účtovný denník – dátum, zotriedený podľa dátumu DUÚP,
- výsledovku jednoduchú.

Úloha 5, 6

Na základe dostupných údajov z hotela

- zistite využitie kapacity
- vykalkulujte cenu za jedno a dvojlôžkové izby pomocou hodnotového faktora,
- vykalkulujte cenu za predpokladu, že hotel poskytuje zľavu 15 % vrátane DPH.

Pokyny:

1. Pozorne si všetko prečítajte.
2. Zostavte súvahu.
3. Skompletizujte účtovné prípady.
4. Zostavte účet 710 a vyčíslite výsledok hospodárenia.
5. Príklad spracujte v softvéri Omega.
6. Vytlačte zostavy na tlačiarni.
7. Vyčíslite ekonomické ukazovatele.
8. Dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci.
9. Pracujte samostatne.

Pri vypracovaní využite:

Účtová osnovu pre podnikateľov, tabuľka zaokrúhľovania, kalkulačku, softvér Omega, tlačiareň