

Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Školský rok: 2022/2023

Trieda: V.HA

Forma: obhajoba projektu, príprava a prezentácia degustačného menu, zručnosť

Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia

Dĺžka trvania pracovnej úlohy: 1 deň – 25. apríl 2023

Miesto konania: učebňa iPad, učebňa TCJ , učebňa TOB

Názov školy: Súkromná hotelová akadémia, Drieňová 12, Banská Štiavnica

Školský rok: 2022/2023

Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia

Forma: obhajoba projektu, príprava a prezentácia degustačného menu, zručnosť

Dĺžka trvania pracovnej úlohy: 1 deň – 25. apríl 2023

Miesto konania: učebňa iPad, učebňa TCJ , učebňa TOB

Technicko-organizačné opatrenia na zabezpečenie praktických maturitných skúšok

1. Praktické maturitné skúšky vykonáva: V. ročník – 9 študentov

Trieda sa člení na 3 skupiny:

1. skupina – Martina Prefektušová, Martina Budovcová, Martin Masarik
2. skupina – Sofia Bradová, Vanessa Valachová, Petra Beňová
3. skupina – Ema Gremanová, Silvia Holubeková, Nina Kališeková

2. Dátum a dĺžka konania

25. 04. 2023 – 1 deň x 8 hodín

3. Miesto konania

Priestory Súkromnej hotelovej akadémie v Banskej Štiavnici (učebňa iPad, učebňa TCJ a TOB)

4. Časový harmonogram

utorok 25. 04. 2023

07:50 - 08:00 – slávnostné otvorenie praktickej maturitnej skúšky

08:00 - 08:40 – 1. skupina obhajoba projektu

08:40 - 09:20 – 2. skupina obhajoba projektu

09:20 - 10:00 – 3. skupina obhajoba projektu

10:00 - 12:00 – praktická príprava degustačného menu 1. skupina

10:20 - 12:20 – praktická príprava degustačného menu 2. skupina

12:20 - 12:40 – praktická príprava degustačného menu 3. skupina

12:00 - 13:00 – prezentácia degustačného menu

13:00 - 13:30 – prestávka

13:30 - 15:30 – prezentácia praktických zručností

15:30 - 16:00 – vyhodnotenie praktickej maturitnej skúšky

Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Názov školy: Súkromná hotelová akadémia, Banská Štiavnica

Školský rok: 2022/2023

Forma: obhajoba projektu, príprava a prezentácia degustačného menu, zručnosť

Dĺžka trvania pracovnej úlohy: 1 deň – 25. apríl 2023

Miesto konania: učebňa iPad, učebňa TCJ , učebňa TOB

Názov témy č. 1: **Grécka reštaurácia**

Skupinová práca: počet žiakov v skupine 3 (Budovcová, Masarik, Prefektušová)

Obhajoba vlastného projektu:

1. Prípravná časť

- 1) Charakterizujte založenú firmu.
- 2) Navrhните najvhodnejšiu formu podnikania.
- 3) Zdokumentujte postup založenia firmy.
- 4) Navrhните organizačnú štruktúru firmy.
- 5) Navrhните personálnu organizačnú štruktúru firmy a náplň práce jej pracovníkov.
- 6) Zostavte dispozičné riešenie firmy.
- 7) Navrhните zabezpečenie slávnostnej recepcie.
- 8) Zostavte ponukový lístok firmy, menu lístok slávnostnej recepcie, degustačné menu.

Degustačné menu:

variácie studenej kuchyne 4 druhy / po 2 porcie

hlavné jedlo / 2 porcie

dezert / 2 porcie

- 9) Vybrané pokrmy vynormujte a vykalkulujte.
- 10) Pripravte ukážkovú tabuľu pre 4 osoby.
- 11) Navrhните reklamu firmy.
- 12) Vytvorte webovú stránku firmy.
- 13) Zaúčtujte účtovné operácie za mesiac marec a apríl.

2. Praktická časť

- 1) Vytvorte prezentáciu projektu v programe Power Point.
- 2) Obhájte projekt pred skúšobnou komisiou.
- 3) Pripravte a odprezentujte degustačné menu.
- 4) Predved'te zručnosť.

3. Manažérske funkcie

- 1) Šéf manažér – založenie firmy, ekonomická agenda, plánovanie, organizovanie, motivovanie, kontrola
- 2) Manažér výrobného strediska – ponuka vylosovaného pohostinského zariadenia, recepcia, degustačné menu
- 3) Technický manažér – IKT, dokumentarista, marketing

Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Názov školy: Súkromná hotelová akadémia, Banská Štiavnica

Školský rok: 2022/2023

Forma: obhajoba projektu, príprava a prezentácia degustačného menu, zručnosť

Dĺžka trvania pracovnej úlohy: 1 deň – 25. apríl 2023

Miesto konania: učebňa iPad, učebňa TCJ , učebňa TOB

Názov témy č. 2: **Libresso**

Skupinová práca: počet žiakov v skupine 3 (Gremanová, Holúbeková, Kališeková)

Obhajoba vlastného projektu:

1. Prípravná časť

- 1) Charakterizujte založenú firmu.
- 2) Navrhnite najvhodnejšiu formu podnikania.
- 3) Zdokumentujte postup založenia firmy.
- 4) Navrhnite organizačnú štruktúru firmy.
- 5) Navrhnite personálnu organizačnú štruktúru firmy a náplň práce jej pracovníkov.
- 6) Zostavte dispozičné riešenie firmy.
- 7) Navrhnite zabezpečenie slávnostnej recepcie.
- 8) Zostavte ponukový lístok firmy, menu lístok slávnostnej recepcie, degustačné menu.

Degustačné menu:

variácie studenej kuchyne 4 druhy / po 2 porcie

hlavné jedlo / 2 porcie

dezert / 2 porcie

- 9) Vybrané pokrmy vynormujte a vykalkulujte.
- 10) Pripravte ukážkovú tabuľu pre 4 osoby.
- 11) Navrhnite reklamu firmy.
- 12) Vytvorte webovú stránku firmy.
- 13) Zaúčtujte účtovné operácie za mesiac marec a apríl.

2. Praktická časť

- 1) Vytvorte prezentáciu projektu v programe Power Point.
- 2) Obhájte projekt pred skúšobnou komisiou.
- 3) Pripravte a odprezentujte degustačné menu.
- 4) Predved'te zručnosť.

3. Manažérske funkcie

- 1) Šéf manažér – založenie firmy, ekonomická agenda, plánovanie, organizovanie, motivovanie, kontrola
- 2) Manažér výrobného strediska – ponuka vylosovaného pohostinského zariadenia, recepcia, degustačné menu
- 3) Technický manažér – IKT, dokumentarista, marketing

Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Názov školy: Súkromná hotelová akadémia, Banská Štiavnica

Školský rok: 2022/2023

Forma: obhajoba projektu, príprava a prezentácia degustačného menu, zručnosť

Dĺžka trvania pracovnej úlohy: 1 deň – 25. apríl 2023

Miesto konania: učebňa iPad, učebňa TCJ , učebňa TOB

Názov témy č. 3: **Brunch café**

Skupinová práca: počet žiakov v skupine 3 (Beňová, Bradová, Valachová)

Obhajoba vlastného projektu:

1. Prípravná časť

- 1) Charakterizujte založenú firmu.
- 2) Navrhnite najvhodnejšiu formu podnikania.
- 3) Zdokumentujte postup založenia firmy.
- 4) Navrhnite organizačnú štruktúru firmy.
- 5) Navrhnite personálnu organizačnú štruktúru firmy a náplň práce jej pracovníkov.
- 6) Zostavte dispozičné riešenie firmy.
- 7) Navrhnite zabezpečenie slávnostnej recepcie.
- 8) Zostavte ponukový lístok firmy, menu lístok slávnostnej recepcie, degustačné menu.

Degustačné menu:

variácie studenej kuchyne 4 druhy / po 2 porcie

hlavné jedlo / 2 porcie

dezert / 2 porcie

- 9) Vybrané pokrmy vynormujte a vykalkulujte.
- 10) Pripravte ukážkovú tabuľu pre 4 osoby.
- 11) Navrhnite reklamu firmy.
- 12) Vytvorte webovú stránku firmy.
- 13) Zaúčtujte účtovné operácie za mesiac marec a apríl.

2. Praktická časť

- 1) Vytvorte prezentáciu projektu v programe Power Point.
- 2) Obhájte projekt pred skúšobnou komisiou.
- 3) Pripravte a odprezentujte degustačné menu.
- 4) Predveďte zručnosť.

3. Manažérske funkcie

- 1) Šéf manažér – založenie firmy, ekonomická agenda, plánovanie, organizovanie, motivovanie, kontrola
- 2) Manažér výrobného strediska – ponuka vylosovaného pohostinského zariadenia, recepcia, degustačné menu
- 3) Technický manažér – IKT, dokumentarista, marketing

Počas PČOZ študenti preukážu svoje zručnosti v týchto navrhovaných oblastiach:

Forma: Praktická realizácia a predvedenie zadanej úlohy

Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia

Úloha: Pripravte a prakticky predveďte vylosované zručnosti pred komisiou

- a) charakterizujte vylosovanú zručnosť
- b) vypíšte suroviny potrebné na prípravu, žiadanka na suroviny, kalkulácia pre 2 osoby
- c) vypíšte inventár potrebný na prípravu, žiadanka na inventár
- d) popíšte pracovný postup
- e) úlohu prakticky predveďte

Zadanie č. 1: Predveďte zručnosť – servírovanie bieleho vína

Zadanie č. 2: Predveďte zručnosť – tranšírovanie kurčaťa

Zadanie č. 3: Predveďte zručnosť – príprava teplého predjedla

Zadanie č. 4: Predveďte zručnosť – príprava flambovaného mäsitého pokrmu

Zadanie č. 5: Predveďte zručnosť – príprava a podávanie kaviáru

Zadanie č. 6: Predveďte zručnosť – príprava kávy pred hosťom, minimálne 3 druhy káv

Zadanie č. 7: Predveďte zručnosť – miešanie predkrmového šalátu / studené predjedlo

Zadanie č. 8: Predveďte zručnosť – dekantovanie červeného vína

Zadanie č. 9: Predveďte zručnosť – príprava miešaného aperitívového nápoja

Zadanie č. 10: Predveďte zručnosť – flambovanie ovocia

Zadanie č. 11: Predveďte zručnosť – príprava a podávanie ovocnej polievky

Zadanie č. 12: Predveďte zručnosť – príprava tatárskeho bifteku

Zadanie č. 13: Predveďte zručnosť – príprava fondue – syrové

Pokyny:

Pozorne si prečítajte jednotlivé úlohy a zadania.

Pri práci dbajte na dodržiavanie hygienických predpisov HACCP a zásad BOZP.

Pracujte samostatne.

Pri práci využite:

internetovú stránku

odborné časopisy a knihy

vhodný inventár a zariadenie

kalkulačku

počítačovú techniku

ČASOVÝ HARMONOGRAM ZRUČNOSTÍ

Meno	Číslo zadania	Čas na prípravu	Čas na realizáciu	Žiaci ŠVVP
Beňová P.	1.	13:30 – 13:40	13:40 – 13:50	
Budovcová M.	4.	13:40 – 13:50	13:50 – 14:00	
Masarik M.	5.	13:45 – 14:00	14:00 – 14:10	25 %
Bradová S.	13.	14:00 – 14:10	14:10 – 14:20	
Kališeková N.	8.	14:10 – 14:20	14:20 – 14:30	
Holubeková S.	7.	14:15 – 14:40	14:40 – 14:50	75 %
Gremanová E.	6.	14:40 – 14:50	14:50 – 15:00	
Valachová V.	2.	14:50 – 15:10	15:10 – 15:20	75 %
Prefektušová M.	11.	14:55 – 15:20	15:20 – 15:30	75 %

Kritéria hodnotenia praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky v školskom roku 2022/2023

bod č. 1: Príprava praktickej maturitnej skúšky - projektová práca

- aktivita pri tvorbe projektu – založenie firmy
- prepojenie teoretickej a praktickej zložky pri tvorbe jedálnych lístkov
- príprava recepcie
- tvorba degustačného MENU, kalkulácie, žiadanky
- príprava predvedenia vylosovanej zručnosti
- ovládanie výpočtovej techniky a normalizovanej úpravy písomností
- práca manažéra a spolupráca s ostatnými pracovníkmi
- motivačné prvky na zabezpečenie kvalitného výkonu
- komunikácia s pracovným tímom

bod č. 2: Priebeh praktickej maturitnej skúšky – obhajoba projektu, degustačné menu

- obhajoba projektu
- organizovanie práce na zverenom úseku
- kontrola pripravenosti tímu na prácu vo výrobnom stredisku
- ovládanie technologickej prípravy pokrmov a nápojov
- prezentácia degustačného menu
- záverečné práce
- osobný prejav a vystupovanie

bod č. 3: Zručnosti

- hygiena, osobné pomôcky
- príprava pracoviska
- úroveň zručnosti
- teoretické vedomosti
- záverečné práce

bod č. 4: Záverečné manažérske vyhodnotenie pracovného tímu

- písomné vyhodnotenie práce každého člena tímu (0 - 10 bodov)

bod č. 6: Priemerná známka z odborných predmetov v 1. - 4. ročníku

(technika obsluhy, technológia prípravy pokrmov, prax)

Celkové vyhodnotenie

činnosti	bodové hodnotenie
Projektová práca	0-30
Obhajoba projektu	0-20
Príprava degustačného menu	0-20
Zručnosť	0-20
Manažérske hodnotenie	0-5
Priemer a reprezentácia školy	0-5

Známka	Bodové hodnotenie
výborný	100-85
chválitebný	84-69
dobrý	68-50
dostatočný	49-35
nedostatočný	34-0

Získané body za priemer z odborných predmetov:

Priemer známok 1,00 pridelenie 5 bodov