



## Zverejnenie maturitných tém praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky na základe vyhlášky č. 224/2022 Z. z. o strednej škole účinnej od 1. 7. 2022

**Školský rok: 2023/2024**

**Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia**

**Forma: Obhajoba vlastného projektu**

### **Téma č.1 Reprezentačný ples**

#### **Očakávaný výkon žiaka:**

- vytvoriť a prezentovať vlastný projekt,
- zvládnuť pracovné činnosti pri príprave jedál a nápojov, v obsluhu pri realizácii spoločenského podujatia (ples),
- charakterizovať pokrmy, vypracovať receptúry,
- pri príprave pokrmov použiť odbornú literatúru,
- vykonať práce súvisiace s využitím manažérskych funkcií a marketingových nástrojov.

### **Príprava a organizačná štruktúra projektu**

#### **I. Ekonomicko-personálny úsek**

##### **Uplatniť manažérske funkcie:**

- písomne spracovať tému,
- charakterizovať spoločenské podujatie,
- vypracovať pracovný príkaz na personálne obsadenie s náplňou práce, časový harmonogram s popisom práce, dispozičné riešenie odbytového strediska, spôsob obsluhy, osobitné služby,
- navrhnuť predbežný rozpočet,
- vypracovať kalkuláciu vybraných jedál a nápojov,
- popísať realizáciu prípravných prác,
- vypracovať vyúčtovanie akcie,
- po ukončení prezentácie zhodnotiť výsledky a praktický prínos akcie.

#### **II. Marketingový úsek**

##### **Uplatniť nástroje marketingového mixu:**

###### **A/ nákup,**

- navrhnuť priebeh akcie,
- vypracovať požiadavky na:
  - nákup surovín,
  - jedálny lístok menu,
  - vhodný inventár.



### **B/ propagácia,**

- navrhnuť a zabezpečiť výzdobu miestnosti a dekoráciu stolov,
- navrhnuť propagáciu gastronomicko-spoločenského podujatia pre verejnosť/vstupenky, letáky, plagáty, menu lístok a nápojový lístok.../,
- zabezpečiť personál pre kultúrny program a tombolu.

### **C/ odbyť – realizácia,**

- vykonať prípravné práce,
- zostaviť nápojový lístok na ponuku miešaných nápojov a nápojov ponúkaných v bare,
- zrealizovať podávanie jednotlivých pokrmov,
- zrealizovať prípravu nápojov, ich ponuku a predaj.

## **III. Výrobný úsek**

### **Uplatniť základné technologické postupy:**

- vypracovať technologické postupy podľa odbornej literatúry,
- zrealizovať prípravu slávnostného menu,
- využiť kreativitu a moderné technologické úpravy pokrmov,
- dbať na estetiku servírovania jedál,
- vykonať práce po skončení prevádzky vo výrobnom stredisku.

### **Prezentácia:**

- vytvoriť a odovzdať pracovný protokol v dvoch vyhotoveniach podľa STN 01 6910 najneskôr 10 dní pred konaním PČOZ MS,
- pripraviť prezentáciu akcie v programe Power Point v počte minimálne 12 slajdov,
- využiť vlastnú tvorbu – fotodokumentáciu, videonahrávku,
- vyhotoviť multimedialnú dokumentáciu,
- odovzdať zviazanú prácu v dvoch vyhotoveniach,
- uložiť dokumentáciu na CD (2-krát).

### **Obhajoba projektu:**

- predviesť obhajobu projektu v dĺžke 20 minút.

Pri tvorbe vlastného projektu postupovať v súlade s harmonogramom na prípravu a realizáciu praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky.



**Školský rok: 2023/2024**

**Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia**

**Forma: Obhajoba úspešnej súťažnej práce**

**Téma č. 2 Kysucká kuchyňa v novom šate – práca SOČ**

**Očakávaný výkon žiaka:**

- charakterizovať pokrmy kysuckej gastronómie,
- pri príprave pokrmov použiť odbornú literatúru,
- vypracovať pracovné postupy tradičných kysuckých pokrmov so začlenením moderných gastronomických prvkov,
- pripraviť vybraný pokrm podľa technologického postupu,
- prezentovať úspešnú súťažnú prácu s využitím marketingových nástrojov,
- aplikovať manažérsky prístup a predstaviť spôsoby propagácie kysuckej kuchyne.

**Obhajoba projektu:**

- predviesť obhajobu projektu v dĺžke 20 minút.

Pri tvorbe vlastného projektu postupovať v súlade s harmonogramom na prípravu a realizáciu praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky.