

# Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Názov školy: Súkromná hotelová akadémia, Banská Štiavnica

Školský rok: 2023/2024

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

Dĺžka trvania pracovnej úlohy: 1 deň

Miesto konania: učebňa iPad, učebňa TCJ, učebňa TOB

Názov témy č. 1: **Brunch caffé**

Skupinová práca: počet žiakov v skupine 3 (Beňo, Blažková, Kabátová)

## 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) Zaučtujte účtovné operácie za mesiac január a február.
- 14) Vypracujte abstrakt projektu v anglickom jazyku

### 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

# Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Názov školy: Súkromná hotelová akadémia, Banská Štiavnica

Školský rok: 2023/2024

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

Dĺžka trvania pracovnej úlohy: 1 deň

Miesto konania: učebňa iPad, učebňa TCJ , učebňa TOB

Názov témy č. 2: **Kaviareň**

Skupinová práca: počet žiakov v skupine 3 (Kondeková, Matejček, Patayová)

## 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 január a február.
- 14) Vypracujte abstrakt projektu v anglickom jazyku

### 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

# Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Názov školy: Súkromná hotelová akadémia, Banská Štiavnica

Školský rok: 2023/2024

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

Dĺžka trvania pracovnej úlohy: 1 deň

Miesto konania: učebňa iPad, učebňa TCJ , učebňa TOB

Názov témy č. 3: **Koliba, salaš**

Skupinová práca: počet žiakov v skupine 3 (Kondrátová, Merta, Packová)

## 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 január a február.
- 14) Vypracujte abstrakt projektu v anglickom jazyku

### 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: 2023/2024

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

Dĺžka trvania pracovnej úlohy: 1 deň

Miesto konania: učebňa iPad, učebňa TCJ , učebňa TOB

Názov témy č. 4: **Gazdovská regionálna reštaurácia**

Skupinová práca: počet žiakov v skupine 3 (Didiová, Ivaničová, Osvald)

## 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 január a február.
- 14) Vypracujte abstrakt projektu v anglickom jazyku

### 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

# Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Názov školy: Súkromná hotelová akadémia, Banská Štiavnica

Školský rok: 2023/2024

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

Dĺžka trvania pracovnej úlohy: 1 deň

Miesto konania: učebňa iPad, učebňa TCJ, učebňa TOB

Názov témy č. 5: **Talianska reštaurácia**

Skupinová práca: počet žiakov v skupine 3 (Havranová, Stračina, Szabo)

## Obhajoba vlastného projektu:

### 1. Prípravná časť

- 1) Charakterizujte založenú firmu.
- 2) Navrhňte najvhodnejšiu formu podnikania.
- 3) Zdokumentujte postup založenia firmy.
- 4) Navrhňte organizačnú štruktúru firmy.
- 5) Navrhňte personálnu organizačnú štruktúru firmy a náplň práce jej pracovníkov.
- 6) Zostavte dispozičné riešenie firmy.
- 7) Navrhňte 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) Navrhňte reklamu firmy.
- 12) Vytvorte webovú stránku firmy.
- 13) Zaučtujte účtovné operácie za mesiac január a február.
- 14) Vypracujte abstrakt projektu v anglickom jazyku

### 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

# Kritéria hodnotenia praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky v školskom roku 2023/2024

## **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