

## Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

**Školský rok:** 2024/2025

**Trieda:** V.HA

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

**Študijný odbor:** 6323 K hotelová akadémia

**Dĺžka trvania pracovnej úlohy:** 29. apríl 2025 – 30. apríl 2025

**Miesto konania:** učebňa iPad, učebňa TCJ , učebňa TOB

Prerokované v PK dňa: .....

Schválené riaditeľkou školy dňa: .....

Schválené predsedom PMK dňa: .....

Schválené stavovskou organizáciou dňa: .....

.....  
Predseda PK

.....  
Riaditeľka školy

.....  
Predseda PMK

.....  
Stavovská organizácia

# **Technicko-organizačné opatrenia na zabezpečenie praktických maturitných skúšok**

## **1. Praktické maturitné skúšky vykonáva: V. ročník – 15 študentov**

### **Trieda sa člení na 5 skupín:**

1. skupina – Natália Cibulová, Sofia Barbora Čengerová, Evelyn Vámoš
2. skupina – Tomáš Kopernický, Adela Prefertusová, Rebeka Sliacka
3. skupina - Laura Čičáková, Laura Kňazková, Magdaléna Stodůlková
4. skupina – Nikola Kučerová, Noel Nagy, Lucia Rafajová,
5. skupina – Ludmila Bartošová, Tamara Krajčiová, Vivien Vlašičová,

## **2. Dátum a dĺžka konania**

29. 04. 2025 – 1 deň x 8 hodín  
30. 04. 2025 – 2 deň x 8 hodín

## **3. Miesto konania**

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

## **4. Odborní konzultanti**

Konzultant pre manažment – Ing. Viera Baksová, DiS.  
Konzultant pre gastronómickú časť – Ing. Jaroslava Marušková, CSc., Mgr. Janka Haviarová  
Konzultant pre techniku obsluhy a stolovania – Mgr. Zuzana Ivaničová, DiS.  
Konzultant pre technickú úpravu – Mgr. Dominika Moraviková  
Konzultant pre jazykovú úpravu – Mgr. Jaroslava Jauschová

## **5. Časový harmonogram**

**utorok 29. 04. 2025**

- 07:50 - 08:00** – slávnostné otvorenie praktickej maturitnej skúšky  
**08:00 - 08:40** – 2. skupina obhajoba projektu  
**08:40 - 09:20** – 3. skupina obhajoba projektu  
**09:20 - 10:00** – 5. skupina obhajoba projektu

**10:00 - 12:00** – praktická príprava degustačného menu 2. skupina

**10:20 - 12:20** – praktická príprava degustačného menu 3. skupina

**12:20 - 12:40** – praktická príprava degustačného menu 5. skupina

**12:00 - 13:00** – prezentácia degustačného menu

**13:00 - 13:30** – prestávka

**13:30 - 15:30** – prezentácia praktických zručností

### **streda 24. 04. 2024**

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

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

**08:40 - 09:20** – 4. skupina obhajoba projektu

**09:30 - 11:30** – praktická príprava degustačného menu 1. skupina

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

**12:00 - 13:00** – prezentácia degustačného menu

**13:00 - 13:30** – prestávka

**13:30 - 15:00** – prezentácia praktických zručností

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

### **6. Podmienky praktickej maturitnej skúšky**

1. súhlas vedenia školy s prenájomom priestorov
2. teoretická príprava maturantov na praktickú maturitnú skúšky
3. praktická príprava maturantov na praktickú maturitnú skúšky
4. tímová práca skupín

### **7. Termíny prípravných prác a ukončenie prevádzky**

- podklady na vypracovanie projektu odovzdávať priebežne (október 2024 - apríl 2025)
- žiadanku na inventár predložiť najneskôr do 16.4.2025 Mgr. Ivaničovej
- žiadanku na nápoje odovzdať do 16.04.2025 p. Šimkovej
- žiadanku na suroviny odovzdať do 16.04.2025 p. Šimkovej
- vlastné projekty odovzdať 15.04.2025 Mgr. Ivaničovej
- prípravný deň na praktické maturitné skúšky – 28.04.2025 od 08:00 hod. - 14:00 hod.

## Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Názov školy: Súkromná hotelová akadémia, Banská Štiavnica

Školský rok: 2024/2025

Trieda: V.HA

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

Dĺžka trvania pracovnej úlohy: 29. apríl 2025 – 30. apríl 2025

Miesto konania: učebňa iPad, učebňa TCJ, učebňa TOB

### Organizačné zabezpečenie praktických maturitných skúšok

1. Plánovanie konkrétnej formy praktickej maturitnej skúšky – vlastný projekt
2. Stanovenie cieľov, ciest a spôsobov ich dosiahnutia
3. Organizačné zabezpečenie praktickej maturitnej skúšky
4. Vypracovanie podkladov pre založenie firmy
5. Zostavenie jedálnych a nápojových lístkov
6. Vypracovanie kalkulačných listov, žiadaniek
7. Príprava a prezentácia degustačného menu
8. Kontrola splnenia úloh manažérmi

### Návrh komplexných úloh na praktickú časť odbornej zložky maturitnej skúšky v školskom roku 2024/2025

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

#### **Navrhovaný produkt pohostinského zariadenia:**

1. Kult zdravia
2. Gastronómia starého kontinentu
3. Zo slovenskej farmy
4. Erasmus nás spája
5. Snúbenie vína a jedla
6. Z prírody na tanier

#### **Manažérske funkcie:**

Šéf manažér – založenie firmy, ekonomická agenda, plánovanie, organizovanie, motivovanie, kontrola

Manažér výrobného strediska – ponuka vylosovaného pohostinského zariadenia, recepcia, degustačné menu

Technický manažér – IKT, dokumentarista, marketing

#### **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 3 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.

**Zadelenie študentov**

1. skupina – Natália Cibulová, Sofia Barbora Čengerová, Evelyn Vámoš
2. skupina – Tomáš Kopernický, Adela Prefertusová, Rebeka Sliacka
3. skupina - Laura Čičáková, Laura Kňazková, Magdaléna Stodůlková
4. skupina – Nikola Kučerová, Noel Nagy, Lucia Rafajová
5. skupina – Ludmila Bartošová, Tamara Krajčiová, Vivien Vlašičová

**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 predved'te 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 predved'te

### **1. deň - 29.04.2025**

- Zadanie č. 1:** Predved'te zručnosť – servírovanie šumivého vína.
- Zadanie č. 2:** Predved'te zručnosť – príprava ovocného šalátu
- Zadanie č. 3:** Predved'te zručnosť – príprava miešaného fancy nápoja.
- Zadanie č. 4:** Predved'te zručnosť – príprava teplého predjedla.
- Zadanie č. 5:** Predved'te zručnosť – servis bieleho vína.
- Zadanie č. 6:** Predved'te zručnosť – syrové fondue.
- Zadanie č. 7:** Predved'te zručnosť – príprava tatárskeho bifteku.
- Zadanie č. 8:** Predved'te zručnosť – príprava kávy
- Zadanie č. 9:** Predved'te zručnosť – príprava digestívového miešaného nápoja

### **2. deň – 30.04.2025**

- Zadanie č. 1:** Predved'te zručnosť – príprava miešaného nápoja long drink
- Zadanie č. 2:** Predved'te zručnosť – príprava chateaubriand
- Zadanie č. 3:** Predved'te zručnosť – príprava flambovaného ovocia
- Zadanie č. 4:** Predved'te zručnosť – príprava flambovaného mäsitého pokrmu
- Zadanie č. 5:** Predved'te zručnosť – príprava ovocnej polievky
- Zadanie č. 6:** Predved'te zručnosť – príprava flambovaných palacínok

### **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 – 29.04.2025

Meno	Číslo zadania	Čas na prípravu	Čas na realizáciu	Žiaci ŠVVP
Krajčiová, T.	7.	13:30 – 13:40	13:40 – 13:50	
Kňažková, L.	10.	13:40 – 13:50	13:50 – 14:00	
Sliacka, R.	11.	13:50 – 14:00	14:00 – 14:10	
Vlašičová, V.	3.	14:00 – 14:10	14:10 – 14:20	
Kopernický, T.	1.	14:10 – 14:20	14:20 – 14:30	
Čičáková, L.	19.	14:20 – 14:30	14:30 – 14:40	
Stodůlková, M.	17.	14:30 – 14:40	14:40 – 14:50	
Prefertusová, A.	6.	14:40 – 14:50	14:50 – 15:00	
Bartošová, L.	9.	14:50 – 15:00	15:00 – 15:10	

## ČASOVÝ HARMONOGRAM ZRUČNOSTÍ – 30.04.2025

Meno	Číslo zadania	Čas na prípravu	Čas na realizáciu	Žiaci ŠVVP
Čengerová, B., S.	14.	13:30 – 13:40	13:40 – 13:50	
Cibulová, N.	18.	13:40 – 13:50	13:50 – 14:00	
Rafajová, L.	15.	13:50 – 14:00	14:00 – 14:10	
Kučerová, N.	4.	14:00 – 14:10	14:10 – 14:20	
Nagy, N.	16.	14:10 – 14:30	14:30 – 14:40	50%
Vámoš, E.	5.	14:30 – 14:50	14:50 – 15:00	50%

# Kritéria hodnotenia praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky v školskom roku 2024/2025

## **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	100-90
chválitebný	89-70
dobrý	69-50
dostatočný	49-35
nedostatočný	34-0

**Získané body za priemer z odborných predmetov:**

Priemer známok 1,00 pridelenie 5 bodov

P. č.	Priezvisko a meno	TOB	TPP	PRAX	Priemer
1.	Eudmila Bartošová				
2.	Natália Cibulová				
3.	Sofia Barbora Čengerová				
4.	Laura Čičáková				
5.	Laura Kňazková				
6.	Tomáš Kopernický				
7.	Tamara Krajčiová				
8.	Nikola Kučerová				
9.	Noel Nagy				
10.	Adela Prefertusová				
11.	Lucia Rafajová				
12.	Rebeka Sliacka				
13.	Magdaléna Stodůlková				
14.	Evelyn Vámoš				
15.	Vivien Vlašičová				