

**SÚKROMNÁ SPOJENÁ ŠKOLA EDUCO
ORG.ZLOŽKA SÚKROMNÁ HOTELOVÁ AKADÉMIA
SLANICKÁ OSADA 2178, NÁMESTOVO**

**T É M Y NA PRAKTICKÚ ČASŤ
ODBORNEJ ZLOŽKY MATURITNEJ SKÚŠKY**

**Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia
Školský rok: 2022/2023
Trieda: V.HA**

Návrh tém 2023

1. Marketingová prezentácia krajiny ako destinácie cestovného ruchu- Thajsko
2. Marketingová prezentácia krajiny ako destinácie cestovného ruchu- Mexiko
3. Marketingová prezentácia cieľového miesta alebo zariadenia cestovného ruchu Chorvátsko
4. Marketingová prezentácia gastronómie krajiny- Poľsko
5. Marketingová prezentácia gastronómie krajiny- Bulharsko
6. Marketingová prezentácia školy
7. Konferenčné podujatie ku dňu miešaných nápojov
8. Animačné aktivity na tému Udržateľná gastronómia
9. Konferenčné podujatie na tému: Ako sa stať aktívnym občanom
10. Animačné aktivity na tému Nové trendy v gastronómii
11. Animačné aktivity pre rozvoj agroturizmu v regióne Orava
12. Organizácia zájazdu na tému Liečivé pramene na Slovensku a v Čechách
13. Organizácia zájazdu vína cesta na Slovensku
14. Gastronomická súťaž „Jar na tanieri“
15. Vedomostná súťaž – čo vieš o Slovensku?

Vylosované témy 2023

Téma č. 1

Názov témy: Marketingová prezentácia krajiny ako destinácie cestovného ruchu - Thajsko

Téma č. 2

Názov témy: Marketingová prezentácia krajiny ako destinácie cestovného ruchu - Mexiko

Téma č. 3

Názov témy: Marketingová prezentácia gastronómie krajiny - Poľsko

Téma č. 4

Názov témy: Kongresové podujatie ku dňu miešaných nápojov

Téma č. 5

Názov témy: Animačné aktivity pre rozvoj agroturizmu v regióne Orava

Téma č. 6

Názov témy: Vedomostná súťaž „Čo vieš o Slovensku“

Téma č. 7

Názov témy: Animačné aktivity na tému „Udržateľná gastronómia“

Téma č. 1

Názov témy: Marketingová prezentácia krajiny ako destinácie cestovného ruchu - Thajsko

Forma:Praktická realizácia a predvedenie komplexnej úlohy (úloha pre 2 žiakov)

Očakávaný výkon žiaka:

- zorganizovať a zrealizovať marketingovú prezentáciu Thajska ako destinácie cestovného ruchu
- predviesť praktické gastronomické zručnosti
- napísať písomnú prácu
- zhodnotiť realizovanú úlohu pred komisiou

Špecifikácia podujatia:

- marketingová aktivita pre vybranú cieľovú skupinu
- návrh vhodného gastronomického podujatia

Podtémy:

1. Vytvorte efektívnu organizačnú štruktúru tímu.
2. Zhotovte vhodné propagačné materiály o pripravovanom podujatí.
3. Zabezpečte výzdobu priestorov s uplatnením nových trendov a v súlade so zásadami udržateľnej gastronómie.
4. Navrhните scenár a časový harmonogram podujatia.
5. Vytvorte marketingovú prezentáciu v powerpointe alebo v canve o danej krajine.
6. Navrhните menu lístok a zostavte slávnostnú tabuľu, ktoré vystihujú tému.
7. Zabezpečte spoločensko-kultúrny program pre účastníkov kongresového podujatia
8. Vypracujte požiadavku na inventár.
9. Predveďte praktickú ukážku:
 - zostavte miešaný nápoj na báze kávy,
 - príprava teplého predjedla.
10. Zabezpečte servis ukážkovej porcie.
11. Dodržiavajte BOZP a zásady tímovej práce.
12. Napíšte článok na webovú stránku školy a pripravte propagačné video z uskutočnenej akcie.
13. Napíšte prácu na tému spoločenské gastronomické podujatia.
14. Zhodnoňte význam a prínos aktivity pre podnik cestovného ruchu, vás a cieľovú skupinu prostredníctvom PC prezentácie.

Pokyny k praktickej realizácii a prevedeniu komplexnej úlohy

- vykonajte prípravné práce, úpravu priestoru k danej téme,
- prestrite a odprezentujte slávnostnú tabuľu podľa vami zvoleného menu lístka,
- pripravte pracovný stôl - inventár a suroviny na predvedenie praktických ukážok ,
- odprezentujte danú krajinu,
- predveďte vami zvolenú praktickú ukážku,
- vykonajte pracovné činnosti po skončení gastronomického podujatia.

Pomôcky:

odborná literatúra, učebnice, časopisy, PC a didaktická technika, internet, veľký stolový inventár, malý stolový inventár, reštauračná bielizeň, inventár potrebný na predvedenie praktickej ukážky

Písomná práca**Obsah:**

1. Teoretická časť súvisiaca s témou
2. Organizačné zabezpečenie podujatia
3. Personálne zabezpečenie podujatia
4. Finančné zabezpečenie podujatia
5. Marketingové zabezpečenie podujatia
6. Gastronomické podujatie:
 - navrhnete jedlá a nápoje vhodné na dané podujatie,
 - vypracujete technologické postupy navrhnutých jedál a nápojov, ich charakteristiky,
 - vynormujete pripravované jedlá a nápoje pre 50 osôb,
 - vypracujete kalkulácie pripravovaných jedál a nápojov,
 - popíšete spôsob podávania navrhnutých jedál a nápojov.
7. Prílohy: relevantné obchodné listy, fotodokumentácia, propagačné materiály, požiadavka na inventár, kalkulačné listy, normovacie hárky. receptúry

Forma písomnej práce:

- práca spracovaná na PC v programe MS Word,
- rozsah práce: 20 strán,
- typ písma Times New Roman 12,
- riadkovanie 1,5
- predpísaná titulná strana,
- dodržiavanie formálnych náležitostí,
- text bez gramatických chýb,
- práca zviazaná hrebeňovou väzbou ,
- vyhotovenie v jednom exemplári.

Záverečná prezentácia pri praktickej maturitnej skúške (obhajoba)**Pravidlá tvorby:**

- prezentácia nesmie obsahovať prekopírovanú celú prácu, dlhé vety,
- počet snímok - minimálne 10,
- farebné zladenie písma a pozadia - prezentácia je premietaná cez dataprojektor.

Spracovanie prezentácie:

- dizajn - farebné zladenie písma a pozadia, jednotný štýl,
- kompozícia - rozmiestnenie použitých objektov, estetické cítenie,
- efekty – vhodnosť,
- štruktúra - jej dodržanie (podľa pravidiel),
- použité zdroje - ich uvedenie, presnosť odkazov,
- syntax - gramatické chyby.

Prevedenie prezentácie:

- zrozumiteľnosť a jasnosť prednesu, tempo, hlasitosť, rýchlosť,
- intonácia reči (práca s hlasom),
- kontakt s poslucháčmi, s publikom, spätná väzba.

Hodnotenie praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky

Téma č. 1

Prípravná časť pred podujatím	SPOLU 6b	ZÍSKANÉ SPOLU:
<ul style="list-style-type: none"> • pochopenie úlohy • analýza úlohy • voľba postupu 	2 2 2	Poznámka:
Organizačná časť v deň podujatia	SPOLU 30b	ZÍSKANÉ SPOLU:
Organizácia samotného podujatia: <ul style="list-style-type: none"> • Optimálne navrhnutý – čas, miesto, dĺžka, cieľová skupina • Propagácia podujatia 	2 2	Poznámka:
Prípravné práce: <ul style="list-style-type: none"> • V dostatočnom časovom predstihu • Snaha o dobré naplánovanie (eliminácia stresu) • Čistota, vkus, atraktivnosť prac. prostredia, príprava miestnosti • Dodržiavanie zásad bezpečnosti, hygieny a HACCP 	2 2 2 2	Poznámka:
Oblasť manažmentu: <ul style="list-style-type: none"> • Deľba práce, tímová práca • Komunikácia v tíme • Riešenie problémov 	2 2 2	Poznámka:
Oblasť gastronómie: <ul style="list-style-type: none"> • Organizácia práce, samostatnosť • Prípravné práce pracoviska • MTZ, voľba a využitie inventáru a pomôcok • Práce po skončení podujatia 	3 3 3 3	Poznámka:
Realizačná časť	SPOLU 34 b	ZÍSKANÉ SPOLU:
Realizačná časť <ol style="list-style-type: none"> 1. Zhotovil vhodné propagačné materiály. 2. Vypracoval požiadavku na inventár . 3. Zabezpečil výzdobu priestorov s uplatnením nových trendov a v súlade so zásadami udržateľnej gastronómie. 4. Navrhol scenár a časový harmonogram podujatia. 5. Vytvoril marketingovú prezentáciu a odprezentoval ju 6. Navrhol menu lístok a zostavil slávnostnú tabuľu 7. Predviedol praktickú ukážku. 8. Zabezpečil servis ukážkovej porcie. 9. Zabezpečil spoločensko-kultúrny program pre účastníkov. 10. Dodržiaval BOZP a zásady tímovej práce. 11. Napísal článok na webovú stránku školy . 	3 2 3 2 4 5 3 3 3 3 3	Poznámka:

Písomná časť	SPOLU 20b	ZÍSKANÉ SPOLU:
Odovzdanie práce v zadanom termíne	2	Poznámka:
Obsah a kompletnosť príloh	10	
Forma písomnej práce	8	
Ústna časť (obhajoba)	SPOLU 10 b	ZÍSKANÉ SPOLU:
<ul style="list-style-type: none"> • vlastná obhajoba autora – úroveň prezentácie • odborná úroveň projektu • grafická úroveň projektu • používanie odbornej terminológie • zhodnotenie významu a prínosu podujatia 	2 2 2 2 2	Poznámka:
SPOLU		
dosiahnutých bodov z max 100, t.j. %	
Známka		

Známka	Stupnica
5	0 % – 60 %
4	61 % – 70%
3	71 % –80 %
2	81 % – 90 %
1	91 % – 100 %