# **Praktická maturitní zkouška obor Hotelnictví**

# **školní rok 2021/22**

**Obsah a hodnocení**

Každý žák si předem vylosuje téma práce. Z organizačních důvodů může docházet ke změnám, o kterých bude žák vždy informován.

Žák zpracuje maturitní práci do šablony – viz příloha, práce bude splňovat formální úpravu – viz příloha.

V rámci akce zhodnotí žák hospodářský výsledek celé akce a bude o celé akci znát základní informace. Každý žák zpracuje gastronomicky i účetně svůj úsek. Do tří týdnů od data konání akce (u akcí probíhajících v březnu je termín odevzdání kratší) předloží žák garantovi za gastronomickou a formální část to, co má zpracováno. Rozpracovanou práci zašle žák na mail vera.zezulakova@hskm.cz ve tvaru: Předmět mailu: jméno, příjmení, třída, téma práce (vzor: Jiří Novák 4. F – Kavárna).

**Rozpracovaná práce bude obsahovat zpracované minimálně tyto části:**

Objednávku

Organizační zajištění

Odpověď na objednávku

Časový harmonogram akce

Pracovní příkaz

Žádost – zajištění žáků

Alespoň jeden požadavek na inventář, prádlo apod.

Kalkulační list- gastro

Předběžná kalkulace

Alespoň 2 účetní doklady

Zaúčtování těchto dokladů

Hotovou práci odevzdá žák vždy do šesti týdnů od konání práce – do 14:00 hodin. Práce bude odevzdána v papírové formě a na CD v papírovém obalu, popis na CD: jméno, příjmení, třída, školní rok, téma práce (vzor: Jiří Novák, 4. F, 2021–2022, Večírek). Práci odevzdává žák Ing. Zezulákové. Nedodržení termínu znamená podle legislativy nepřijetí práce.

**Obsah práce:**

Anotace v českém a anglickém jazyce

Organizační zajištění

Časový harmonogram akce

Pracovní příkazy

Funkce organizátorů – jednotlivě

Průběh akce

Harmonogram dne

Žádost – zajištění žáků

Potvrzení a poučení žáků

Požadavky na inventář, prádlo apod.

Charakteristiky pokrmů a nápojů

HACCP

Kalkulace, výdejky apod. dle akce

Přílohy – nákresy, normy apod.

**Ekonomická část:**

Předběžná kalkulace

Výsledná kalkulace

Zaúčtování – dílčí části

Účetní doklady k dílčí části

Závěr - hospodářský výsledek, zhodnocení

**Dílčí body:**

1. Konzultace (schůzky) před akcí 5
2. Plnění úkolů z konzultací 10
3. Odevzdání práce ke konzultaci- Gastro 5
4. Odevzdání práce ke konzultaci- Formální úprava 5

Vlastní práce:

1. Oblečení žáka, vystupování 5
2. Práce na akci 18
3. Práce po akci- úklid.. 8
4. Hodnocení písemné části Gas - oponent 8
5. Hodnocení písemné části Eko UCT 10
6. Hodnocení písemné části Eko KOR 7
7. Gastro otázka 14
8. Obhajoba 5

**Celkové hodnocení:**

90-100 bodů 1

81-89 bodů 2

65-80 bodů 3

51-64 bodů 4

 0-50 bodů 5

Pokud bude žák z kterékoliv dílčí části hodnocen **počtem bodů nula**, **nemůže** získat konečné hodnocení **výborný.**

Práce bude ohodnocena vedoucím práce a oponentem práce. Na posudku bude uvedeno navrhované hodnocení. Posudek žák obdrží před nástupem na „svatý týden“.

Na obhajobu si žák připraví krátkou prezentaci, vystihující jeho práci. Prezentaci odevzdá před odchodem na „svatý týden“ třídnímu učiteli.

Témata jsou platná od jarního termínu 2022.

Kroměříž 7. září 2021

Mgr. Ivana Hašová v. r.

ředitelka školy