

Vyhodnotenie priebehu praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky (PČOZMS)

PČOZ MS v triede V. A , odbor 6323 K hotelová akadémia sa realizovala formou projektov:

Téma č. 1: *Odkrývanie tajomstvá kuchyne Kysúc*

Samotná realizácia projektu „**Odkrývanie tajomstva kuchyne regiónu Kysúc**“ sa konala v termíne 21. 10. 2016 – 22. 10. 2016. Dňa 21. 10. 2016 prebehli prípravné práce na PPV reštaurácie Beskyd. Žiačky si pripravovali suroviny a polotovary na prípravu pokrmov.

Dňa 22. 10. 2016 sa realizoval projekt na nádvorí Budatínskeho zámku v Žiline. Počas akcie žiačky najskôr pripravili pracovné stoly, dekoráciu stánku a následne začali s prípravou pokrmov. Účastníkom rozdávali informačné materiály a ponúkali chutné pokrmy. Po skončení akcie vykonali záverečné práce /upratanie stánku, pobalenie inventára, odvoz stolov a grilu/.

Skupina dvoch žiakov obhajovala projekt dňa 27. 04. 2017 formou prezentácie a ochutnávkou jedál, ktoré pripravovali aj priamo na nádvorí Budatínskeho zámku v Žiline.

Téma č. 2: *Reprezentačný ples obce*

Realizácia projektu „Reprezentačný ples obce“ sa konala v termíne od 9. 02. – 11. 02. 2017 v DK obce Zborov nad Bystricou. Dňa 09. 02. 2017 a 10. 02. 2017 prebehli prípravné práce v DK /dekorácia sály, zabezpečenie inventára a surovín na prípravu pokrmov a miešaných nápojov/. Dňa 11. 02. 2017 bol realizovaný ples a následne 13. 02. 2017 sa vykonali záverečné práce /upratovanie sály, umývanie, pulírovanie, prevoz a odovzdávanie inventára/. Žiaci boli rozdelení do jednotlivých úsekov /propagačný, výrobný, odbytový/. Každý úsek koordinoval vedúci úseku a zároveň sa so svojimi členmi zúčastňoval samotných prác.

Rozdelenie úsekov:

- Propagačný úsek 3 žiaci
- Výrobný úsek 11 žiakov
- Odbytový úsek 10

Skupiny 2 – 3 žiakov /spolu 24 žiakov/ obhajovali projekt dňa 26. 04. 2017 formou prezentácie a ochutnávkou jedál, ktoré pripravovali na plese.

PČOZ MS konalo celkom 26 žiakov, s priemernou známku 1,07.

Počet žiakov	Známka	Priemer známok
25	výborný	1,07
1	dobry	

