

Ročníková práca

MANAŽMENT GASTRONOMICKÉHO PODUJATIA

- Ciel' práce:** Uplatnenie vedomostí z predmetov GAM, TEO, TPP, API, ADK
- Triedy:** IV.A - HA, IV.B - HA, IV.C - HA
- Odobzдание práce:** prácu odovzdať v **pondelok 03. 05. 2021** vyučujúcej GAM.
V prípade prezenčnej výučby odovzdať vo vytlačenej forme.
V prípade dištančnej výučby odovzdať v PDF verzii cez Edupage.
- Odobzдание prezentácie:** V prípade prezenčnej výučby odovzdať vyučujúcemu API v **pondelok 10. 05. 2021** na e-mailovú adresu uvedenú na konci tohto dokumentu. V prípade dištančnej výučby sa neodovzdáva.
- Hodnotenie práce:** Znáмка z ročníkovej práce bude mať dvojnásobnú váhu.
V prípade prezenčnej výučby bude práca ukončená prezentovaním pred odbornou komisiou v programe MS PowerPoint 2016 v mesiaci máj.
V prípade dištančnej výučby bude známka oznámená bez prezentovania pred komisiou.

OSNOVA PRÁCE

- Propozičný list** – objednávateľ, dátum, čas a miesto konania (spoločenská hala/bar), typ gastronomického podujatia, počet hostí, farebný tón, tvar tabule (U/O/L), konštelácia stolov (počet, rozmer), počet pracovníkov a ich zadelenie (sklad, VS, OS, kumulácia funkcií)
- Jedlá a nápoje** – charakteristika nápojov a jedál, fotografie jedál. Pri jedlách aj technologické postupy prípravy
- Organizácia práce odbytového strediska** – spôsob podávania J a N (Jednoduchá/Zložitá obsluha), charakterizovať systém obsluhy (Rajónový/System hlavného čašníka)
 - Prípravné práce** – trvanie od do, aj charakterizovať jednotlivé činnosti
 - Práce počas podujatia** – podrobne rozpísať
 - Záverčné práce** – trvanie od do, aj charakterizovať jednotlivé činnosti
- Inventár** – v tabuľke: poradové č., názov inventáru, potrebný počet ks/setov. Zoskupiť podľa druhu inventáru.
- Prílohy**
 - Príloha 1: Couvert**
 - Nákras (v prípade dištančnej výučby v PDF verzii)
 - Príloha 2: Menu**
 - Vyberateľné menu - originálne vypracovanie (v prípade dištančnej výučby v PDF verzii)
 - Príloha 3: Propagačný materiál**
 - Pozvánka/leták do schránky/plagát na verejné miesto (vybrať jeden)
(v prípade dištančnej výučby v PDF verzii)

FORMÁLNA STRÁNKA PRÁCE

- v prípade dištančnej výučby prácu uložiť v PDF verzii
- v prípade dištančnej výučby prílohy uložiť v PDF alebo JPG verzii
- v prípade prezenčnej formy celú prácu tlačiť iba jednostranne
- v prípade prezenčnej formy prácu zviazať v hrebeňovej väzbe - odovzdáva sa 1 exemplár

- na začiatku práce vytvoriť automaticky cez Ms Word obsah s číslami strán
- písať podľa zásad pre písanie na stroji
- typ písma Arial/Calibri/Times New Roman, veľkosť písma 12
- riadkovanie 1,5
- nová kapitola sa píše na novú stranu
- názvy kapitol zvýraznené alebo písané väčším písmom
- pod každým nadpisom musí byť riadok vynechaný
- očíslovanie strán dať od kapitoly 1. Propozičný list, od čísla 4
- na menu lístok/pozvánku/leták/plagát nemusí byť biely papier
- strany očíslovať v päte

ŠTRUKTÚRA PRÁCE

Obal:

- názov školy
- text „Ročníková práca“
- meno a priezvisko, trieda rímskym číslom
- miesto a rok vypracovania

Titulná strana:

- názov školy
- text „Manažment gastronomického podujatia (uviesť konkrétny názov podujatia)“
- meno a priezvisko, trieda rímskym číslom
- miesto a rok vypracovania

Obsah:

- názvy kapitol a podkapitol s číslom strany, zoznam príloh

Vlastná práca:

- čísla a názvy kapitol podľa osnovy
- vypracovanie kapitol v súlade s formálnou stránkou

IBA V PRÍPADE PREZENČNEJ VÝUČBY

PREZENTÁCIA V MS POWERPOINT 2016

- OSNOVA: propozičný list, organizácia práce, jedlá a nápoje, inventár, propagačné materiály, couvert
- obrázky k téme - vlastné alebo z iných zdrojov
- maximálne 15 snímok
- na prezentovanie si pripraviť sprievodnú reč a zvoliť vhodné oblečenie

ODOSLANIE PREZENTÁCIE E-MAILOM

E-mail pre odoslanie vyučujúcemu API:

- **IV. A na adresu: projekty4a@gmail.com**
- **IV. B na adresu: projekty4b@gmail.com**
- **IV. C na adresu: projekty4c@gmail.com**