

KRITÉRIA HODNOCENÍ ZKOUŠEK PROFILOVÉ ČÁSTI MATURITNÍ ZKOUŠKY

OBOR VZDĚLÁNÍ: GASTRONOMIE

I. Kritéria hodnocení ústních zkoušek

1. Klasifikační stupeň: výborný – žák samostatně vysvětlí pojmy, ovládá požadovaná fakta, uvede praktické příklady, samostatně aplikuje získané vědomosti, správně reaguje na doplňující otázky.
2. Klasifikační stupeň: chvalitebný – žák samostatně vysvětlí pojmy, ovládá požadovaná fakta, uvede praktické příklady, aplikuje získané vědomosti, reaguje na doplňující otázky, s malou pomocí odstraní nepřesnosti a drobné chyby.
3. Klasifikační stupeň: dobrý – žák vysvětlí pojmy nepřesně nebo neúplně, dopouští se chyb, s pomocí učitele vysvětlí požadovaná fakta, uvede i praktické příklady, na doplňující otázky reaguje s nedostatky.
4. Klasifikační stupeň: dostatečný – žák neodpovídá samostatně, jen s pomocí učitele vysvětlí některá požadovaná fakta a praktické příklady, na doplňující dotazy reaguje jen s pomocí učitele, dopouští se závažných chyb.
5. Klasifikační stupeň: nedostatečný – žák neodpovídá ani s pomocí učitele, neorientuje se v problematice, neuvede praktické příklady, nereaguje na doplňující dotazy, dopouští se hrubých chyb.

II. Kritéria hodnocení praktické zkoušky z odborných předmětů

1. Maturitní zkouška z odborných předmětů má formu praktické zkoušky, která je realizována v průběhu jednoho dne a zahrnuje učivo předmětů hotelový provoz, ekonomika, účetnictví, management a marketing a informační a komunikační technologie. Téma si žáci losují v den konání praktické zkoušky. Na zpracování úkolů mají žáci nejvýše 360 minut čistého času.
2. Hodnocení praktické zkoušky navrhuje zkušební maturitní komisi vyučující předmětu hotelový provoz.
3. Úroveň prokázaných dovedností a vědomostí je hodnocena formou bodování, celkem může žák získat 100 bodů. Bodování jednotlivých úkolů praktické zkoušky z odborných předmětů probíhá na základě jednotných kritérií, která stanovují autoři jednotlivých zadání z konkrétního předmětu.
4. Praktická zkouška je hodnocena podle těchto kritérií:

A. KRITÉRIA ZOHLEDNĚNÁ V HODNOCENÍ ÚLOH Z ODBORNÝCH EKONOMICKÝCH PŘEDMĚTŮ A HOTELOVÉHO PROVOZU

1. Věcná správnost při posuzování podnikatelského záměru
2. Věcná správnost přístupu k marketingovým nástrojům gastronomického zařízení

3. Správnost při posouzení jednotlivých forem nabídky a prodeje v gastronomickém zařízení včetně posouzení konkurence
4. Správnost vypracování jídelního lístku podle gastronomických pravidel
5. Správné rozvržení zaměstnanců do jednotlivých středisek
6. Správnost ekonomických výpočtů
7. Správnost v zaúčtování účetních případů
8. Správnost vyplnění účetních knih
9. Správnost při posuzování dopadů výsledků ekonomických propočtů na hospodaření gastronomického zařízení

B. KRITÉRIA ZOHLEDNĚNÁ V HODNOCENÍ ÚLOH Z INFORMAČNÍCH A KOMUNIKAČNÍCH TECHNOLOGIÍ

1. Použití správných postupů v určených nebo doporučených programech
 2. Úroveň splnění úkolů podle konkrétních zadání
 3. Dodržování typografických pravidel
 4. Správné uložení a odevzdání souborů s hotovou prací
5. Součet bodového hodnocení dosaženého z jednotlivých úkolů bude převeden na výslednou známku:

86 - 100 bodů – výborně

71 - 85 bodů – chvalitebně

56 - 70 bodů – dobře

41 - 55 bodů – dostatečně

40 bodů a méně – nedostatečně

6. Žák vykoná MZ z odborných předmětů úspěšně v případě, že dosáhne alespoň minimálního počtu bodů (tj. 41 bodů). Pokud tomu tak není, je MZ z odborných předmětů hodnocena nedostatečně a žák zkoušku opakuje. Při opravné zkoušce si žák vždy losuje nové téma.

Havlíčkův Brod 5. března 2019

.....
ředitel školy

Kritéria hodnocení zkoušek profilové části maturitní zkoušky schválila zkušební maturitní komise dne

Za zkušební maturitní komisi:

.....
předseda ZMK N2.