



## KRITÉRIA HODNOCENÍ ZKOUŠEK PROFILOVÉ ČÁSTI MATURITNÍ ZKOUŠKY

### OBOR VZDĚLÁNÍ: HOTELNICTVÍ

#### 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 maturitní zkoušky z odborných předmětů

1. Maturitní zkouška z odborných předmětů má formu praktické zkoušky z gastronomických předmětů, která je realizována v průběhu projektového týdne zakončeného praktickou prezentací vylosovaných témat.
2. Hodnocení praktické zkoušky navrhuje zkušební maturitní komisi vyučující předmětu řízení hotelového provozu.
3. Úroveň prokázaných dovedností a vědomostí je hodnocena formou bodování, celkem může žák získat 100 bodů. Bodování probíhá na základě jednotných kritérií.
4. Praktická zkouška z gastronomických předmětů je hodnocena podle těchto kritérií stanovených v závislosti na vylosovaném tématu:

##### A. KRITÉRIA HODNOCENÍ TÉMAT Z OBLASTI OBSLUHY

1. Dodržení zásad
  - a) obhajoba slavnostní tabule
  - b) charakteristika příležitosti
  - c) nápaditost a samostatnost
  - d) popis práce
  - e) dodržení gastronomických pravidel
  - f) žádanka na inventář
  - g) tvorba menu a založení inventáře pro 1 osobu

## B. KRITÉRIA HODNOCENÍ TÉMAT Z OBLASTI SLOŽITÉ OBSLUHY

1. Dodržení zásad
  - a) hygiena a vzhled obsluhy
  - b) zručnost
  - c) dodržování hygienických pravidel
  - d) charakteristika nápojů, norma, kalkulace
  - e) popis pracovních činností
  - f) chuť a vzhled pokrmu
  - g) prezentace a komunikace

## C. KRITÉRIA HODNOCENÍ TÉMAT Z OBLASTI ORGANIZACE RAUTU

1. Dodržení zásad
  - a) náskres místnosti
  - b) charakteristika události
  - c) žádanka na inventář
  - d) samostatnost
  - e) organizace
  - f) nápaditost
  - g) dodržení gastronomických pravidel

## D. KRITÉRIA HODNOCENÍ TÉMAT Z OBLASTI PŘÍPRAVY A PREZENTACE VÝROBKŮ

1. Dodržení zásad
  - a) norma včetně dokumentace
  - b) samostatnost
  - c) chuť
  - d) vzhled a nápaditost
  - e) hygiena
  - f) konzistence
  - g) úprava na míse (talíři)

5. Převod bodového hodnocení na 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.



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

Za zkušební maturitní komisi:

.....  
předseda ZMK H4.