

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 A4.H