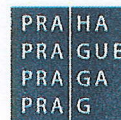




HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



Kritéria hodnocení profilové zkoušky z předmětu technika obsluhy a služeb

Zkouška z předmětu technika obsluhy a služeb probíhá 2 dny (1. den losování tématu a způsobu realizace, 2. den realizace s losováním náplně práce), v jednom dni nejdéle 420 minut. Maturitní otázky jsou připraveny v souladu s tematickými plány předmětů technika obsluhy a služeb a praxe v hotelnictví oboru 65-42-M/01 Hotelnictví. Hodnocení zkoušky je v souladu s vyhláškou č. 177/2009 Sb. o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitní zkouškou, § 18, odstavec 1 – 6.

Způsob hodnocení profilové části maturitní zkoušky z technika obsluhy a služeb

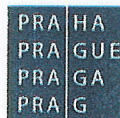
Délka trvání přípravy: 420 minut
Délka zkoušky: 420 minut
Hodnocení: hodnocení se provádí podle klasifikační stupnice

Včasný nástup na zkoušku	
Žák nastoupí na zkoušku včas	1 bod
Žák nenastoupí na zkoušku včas	0 bodů
Pracovní oděv	
Žák nastoupí upravený v úplném a čistém pracovním oděvu, v odpovídající čisté obuvi	2 body
Pracovní oděv a obuv žáka vykazují drobné nedostatky	1 bod
Žák je na odbornou výuku neupravený, jeho pracovní oděv není čistý, chybí části pracovního oděvu, nemá odpovídající pracovní obuv	0 bodů
Příprava na pracovní činnost	
Žák samostatně připravuje pracoviště na dané téma, přispívá nápady i konkrétní výzdobou	3 body
Žák se na přípravě pracoviště podílí pouze pasivně, spoléhá na práci ostatních členů týmu	2 body
Žák se na přípravě pracoviště nepodílí	0 bodů
Samostatnost práce	
Žák pracuje zcela samostatně	4 body
Žák pracuje samostatně s drobnými nepřesnostmi	3 body
Žák pracuje s nepřesnostmi, vyžaduje pomoc učitele opakovaně	2 body
Žák nepracuje samostatně	1 bod



HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



Pracovní postup při servisu	
Žák dodržuje bezchybně pracovní postup	4 body
Žák dodržuje pracovní postup s drobnými odchylkami	2 bod
Pracovní postup žáka vykazuje závažné odchylky od předepsaných norem	1 bod
Profesionální přístup k hostovi	
Žák se chová k hostovi profesionálně	4 body
Žák se v chování k hostovi dopouští drobných chyb	3 body
Žák se nechová k hostovi profesionálně	0 bodů
Dodržování hygienických předpisů	
Žák dodržuje platné hygienické předpisy	2 body
Žák opakovaně porušuje platné hygienické předpisy	1 bod
Pečlivost při servisu a obsluze	
Žák vykazuje vynikající odborné znalosti	4 body
Žák vykazuje průměrné odborné znalosti	2 bod
Žák má minimální odborné znalosti	1 bod
Časové plnění úkolu	
Žák splnil úkol ve stanovené době	3 body
Žák splnil úkol s malým zpožděním	2 body
Žák splnil úkol s velkým zpožděním	1 bod
Chování na pracovišti (dodržování bezpečnostních předpisů)	
Žák se na pracovišti chová profesionálně a dodržuje předepsané bezpečnostní předpisy	3 body
Žák se v dodržování bezpečnostních předpisů dopouští drobných chyb	2 body
Žák na pracovišti nedodržuje bezpečnostní předpisy	0 bodů

Praktická zkouška se koná před ústními zkouškami. Předseda maturitní komise oznámí žákům hodnocení praktické zkoušky v době konání ústních zkoušek.

Kritéria hodnocení maturitní zkoušky z předmětu technika obsluhy a služeb

30 - 27 bodů výborný
26 – 23 bodů chvalitebný
22 - 19 bodů dobrý
18 - 15 bodů dostatečný
14 – 0 bodů nedostatečný

V Praze dne 1.3.2018


.....
Ing. Milan Novotný
Ředitel HŠ Radlická

