



HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



Kritéria hodnocení profilové zkoušky z předmětu technologie přípravy pokrmů

Zkouška z předmětu technologie přípravy pokrmů probíhá 1 den po dobu 420 minut. Maturitní otázky jsou připraveny v souladu s tematickými plány předmětů technologie přípravy pokrmů a praxe v gastronomii 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 předmětu technologie přípravy pokrmů

Délka zkoušky: 420 minut

Hodnocení: hodnocení se provádí podle klasifikační stupnice

Každý žák bude hodnocen podle následujících kritérií hodnocení

Název připravovaného menu (restaurace, banquet), připravovaných pokrmů (raut, koktejl):

Včasný nástup na zkoušku	
Žák nastoupí na zkoušku včas	1 body
Žák nenastoupí na zkoušku včas	0 bodů
Pracovní oděv	
Žák nastoupí upravený v úplném a čistém pracovním oděvu, v odpovídající čisté obuvi	3 body
Pracovní oděv a obuv žáka vykazují drobné nedostatky	2 body
Pracovní oděv a obuv žáka vykazují závažné 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 si samostatně připraví pracoviště, samostatně pracuje s Recepturami teplých pokrmů a Recepturami studených pokrmů, samostatně a smysluplně si připraví suroviny na práci	3 body
Žák potřebuje k přípravě pracoviště i na přípravu surovin pomoc učitele, v normách a kalkulacích se orientuje pouze s občasnou pomocí učitele	2 body
Žák potřebuje během celé přípravy na	0 bodů



HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice

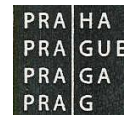


pracovní činnost pomoc učitele	
Samostatnost práce	
Žák pracuje zcela samostatně	3 body
Žák pracuje samostatně s drobnými nepřesnostmi	2 body
Žák pracuje s nepřesnostmi, vyžaduje pomoc učitele opakovaně	1 bod
Žák nepracuje samostatně	0 bodů
Pracovní postup	
Žák dodržuje bezchybně pracovní postup	2 body
Žák dodržuje pracovní postup s drobnými odchylkami	1 bod
Pracovní postup žáka vykazuje závažné odchylky od předepsaných norem	0 bodů
Dodržování hygienických předpisů platných v gastroprovozech při práci	
Žák dodržuje platné hygienické předpisy	2 body
Žák dodržuje platné hygienické předpisy s drobnými chybami	1 bod
Žák opakovaně porušuje platné hygienické předpisy	0 bodů
Časové plnění úkolu	
Žák splnil úkol ve stanoveném čase	1 bod
Žák nesplnil úkol ve stanoveném čase	0 bodů
Chut' pokrmu	
Pokrm je chuťově bezchybný	4 body
Pokrm je chuťově průměrný	2 body
Pokrm je chuťově nedostatečný	0 bodů
Vzhled pokrmu	
Pokrm je vzhledově bezvadný	4 body
Pokrm je vzhledově průměrný	2 body
Pokrm je vzhledově nedostatečný	0 bodů
Příprava pokrmu k expedici	
Pokrm byl k expedici připraven včas a bez chyb	4 body
Pokrm byl k expedici připraven včas s drobnými nedostatky	2 body
Pokrm byl k expedici připraven s výraznými nedostatky	1 bod
Žák nedokázal připravit pokrm k expedici	0 bodů
Organizace práce při pracovním postupu	
Organizace práce je samostatná a účelná	2 body
Organizace práce vykazuje drobné nepřesnosti	1 bod
Organizace práce je nesamostatná a neúčelná	0 bodů



HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



Chování na pracovišti (dodržování bezpečnostních předpisů)	
Žák se na pracovišti chová profesionálně a dodržuje předepsané bezpečnostní předpisy	1 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 technologie přípravy pokrmů

30 - 27 bodů výborný
26 – 23 bodů chvalitebný
22 – 20 bodů dobrý
19 – 17 bodů dostatečný
16 – 0 bodů nedostatečný

V Praze dne 1.3.2019

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