

## 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, banket), připravovaných pokrmů (raut, koktejl):

<b>Včasný nástup na zkoušku</b>	
Žák nastoupí na zkoušku včas	<b>1 body</b>
Žák nenastoupí na zkoušku včas	<b>0 bodů</b>
<b>Pracovní oděv</b>	
Žák nastoupí upravený v úplném a čistém pracovním oděvu, v odpovídající čisté obuvi	<b>3 body</b>
Pracovní oděv a obuv žáka vykazují drobné nedostatky	<b>2 body</b>
Pracovní oděv a obuv žáka vykazují závažné nedostatky	<b>1 bod</b>
Žák je na odbornou výuku neupravený, jeho pracovní oděv není čistý, chybí části pracovního oděvu, nemá odpovídající pracovní obuv	<b>0 bodů</b>
<b>Příprava na pracovní činnost</b>	
Žák si samostatně připraví pracoviště, samostatně pracuje s Recepturami teplých pokrmů a Recepturami studených pokrmů, samostatně a smysluplně si připraví suroviny na práci	<b>3 body</b>
Žák potřebuje k přípravě pracoviště i na přípravu surovin pomoc učitele, v normách a kalkulacích se orientuje pouze s občasnou pomocí učitele	<b>2 body</b>
Žák potřebuje během celé přípravy na	<b>0 bodů</b>

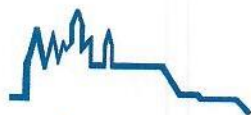


HŠ Radlická

HOTELOVÁ ŠKOLA A GYMNÁZIUM RADLICKÁ  
RADLICKÁ 591/115  
158 00 PRAHA 5 - JINONICE



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



HŠ Radlická

HOTELOVÁ ŠKOLA A GYMNÁZIUM RADLICKÁ  
RADLICKÁ 591/115  
158 00 PRAHA 5 - JINONICE



<b>bezpečnostních předpisů)</b>	
Žák se na pracovišti chová profesionálně a dodržuje předepsané bezpečnostní předpisy	<b>1 body</b>
Žák na pracovišti nedodržuje bezpečnostní předpisy	<b>0 bodů</b>

**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 21.3.2024

Ing. Milan Novotný  
Ředitel HŠ Radlická