

## **Kritéria hodnocení profilové zkoušky z předmětu hotelnictví**

Zkouška z předmětu hotelnictví probíhá 30 minut, samotnému zkoušení předchází příprava v délce 30 minut. Maturitní otázky jsou připraveny v souladu s tematickými plány předmětů hotelnictví, výpočetní technika v hotelnictví a hotelový software pro 2., 3. a 4. ročník 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 v platném znění.

## **Způsob konání praktické maturitní zkoušky z předmětu hotelnictví**

Délka přípravy: 30 minut

Délka konání zkoušky: 30 minut

Každý žák koná zkoušku individuálně.

Obsah zkoušky: zkouška se skládá ze tří částí – práce s recepčním systémem Fidelio, práce s restauračním a skladovým systémem Gastro Easy, práce na úseku recepce a housekeepingu. Žák tahá z 20 otázek, z nichž každá obsahuje výše uvedené tři části.

## **Bodový systém hodnocení**

<b>Včasný nástup na zkoušku</b>	
Žák nastoupí na zkoušku včas	<b>1 bod</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>2 body</b>
Pracovní oděv a obuv žáka vykazují drobné 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>Část: Recepční systém</b>	
<b>Příprava na pracovní činnost</b>	
Žák samostatně určí modul programu pro daný úkol	<b>2 body</b>
Žák určí modul programu pro daný úkol s pomocí zkoušejícího	<b>1 body</b>
Žák se není schopen určit modul pro daný úkol	<b>0 bodů</b>
<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 body</b>
Žák nepracuje samostatně	<b>0 bod</b>





HŠ Radlická

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



<b>Časové plnění úkolu</b>	
Žák splnil úkol ve stanovené době	2 body
Žák splnil úkol s malým zpožděním	1 body
Žák splnil úkol s velkým zpožděním	0 bod
<b>Pracovní postup</b>	
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 bod
<b>Splnění úkolu</b>	
Žák zadané téma splnil bez chyby	3 body
Žák zadané téma splnil s drobnými chybami	2 body
Žák zadané téma splnil se závažnými chybami	1 bodů
Žák zadané téma nerealizoval	0 bodů
<b>Část: Restaurační a skladový systém</b>	
<b>Příprava na pracovní činnost</b>	
Žák samostatně určí modul programu pro daný úkol	2 body
Žák určí modul programu pro daný úkol s pomocí zkoušejícího	1 body
Žák se není schopen určit modul pro daný úkol	0 bodů
<b>Samostatnost práce</b>	
Žák pracuje zcela samostatně	3 body
Žák pracuje samostatně s drobnými nepřesnostmi	2 body
Žák pracuje s nepřesnostmi, vyžaduje pomoc učitele opakovaně	1 body
Žák nepracuje samostatně	0 bod
<b>Časové plnění úkolu</b>	
Žák splnil úkol ve stanovené době	2 body
Žák splnil úkol s malým zpožděním	1 body
Žák splnil úkol s velkým zpožděním	0 bod
<b>Pracovní postup</b>	
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 bod
<b>Splnění úkolu</b>	
Žák zadané téma splnil bez chyby	3 body
Žák zadané téma splnil s drobnými chybami	2 body
Žák zadané téma splnil s závažnými chybami	1 bodů
Žák zadané téma nerealizoval	0 bodů
<b>Část: Práce na úseku recepce a</b>	



<b>housekeepinku</b>	
<b>Organizace práce při pracovním postupu</b>	
Organizace práce je samostatná a účelná	<b>3</b>
Organizace práce vykazuje drobné nepřesnosti	<b>1</b>
Organizace práce je nesamostatná a neúčelná	<b>0</b>
<b>Teoretické znalosti aplikované na praktickou činnost</b>	
Žák umí aplikovat teoretické znalosti v plném rozsahu	<b>3</b>
Žák umí aplikovat teoretické znalosti s drobnými nepřesnostmi	<b>2</b>
Žák umí aplikovat teoretické znalosti s většími chybami	<b>1</b>
Žák neumí aplikovat teoretické znalosti	<b>0</b>
<b>Časové plnění úkolu</b>	
Žák splnil úkol ve stanovené době	<b>2 body</b>
Žák splnil úkol s malým zpožděním	<b>1 body</b>
Žák splnil úkol s velkým zpožděním	<b>0 bod</b>
<b>Splnění úkolu</b>	
Žák zadané téma splnil bez chyby	<b>3 body</b>
Žák zadané téma splnil s drobnými chybami	<b>2 body</b>
Žák zadané téma splnil se závažnými chybami	<b>1 bodů</b>
Žák zadané téma nerealizoval	<b>0bodů</b>
<b>Chování na pracovišti</b>	
Žák se na pracovišti chová profesionálně a kultivovaně	<b>2 body</b>
Žák se dopouští společenských přestupků, jeho chování je neprofesionální	<b>0 body</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 hotelnictví**

- 40 - 36 bodů výborný
- 35 - 31 bodů chvalitebný
- 30 - 26 bodů dobrý
- 25 - 20 bodů dostatečný
- 19 - 0 bodů nedostatečný

V Praze dne 21.3.2024



Ing. Milan Novotný  
Ředitel HŠ Radlická