

## **POKYNY PRO PRAKTICKÉ MATURITNÍ ZKOUŠKY oboru: 65-42-M/01 HOTELNICTVÍ 2020/2021**

Praktické maturitní zkoušky probíhají v souladu se zákonem č. 561/2004 Sb. (školský zákon), dále vyhláškou č. 177/2009 Sb., o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitní zkouškou, v platném znění. Dále v souladu s Opatřením obecné povahy č. j. MSMT-3267/2021-1, které vydalo MŠMT dne 29. 1. 2021.

### **Obsah zkoušky:**

Žáci konají praktickou maturitní zkoušku písemnou formou.

Praktická maturitní zkouška prověřuje odborné znalosti, dovednosti a vědomosti žáků z odborných předmětů TOS (technika obsluhy a služeb) a TPP (technologie přípravy pokrmů). Písemná zkouška zcela odpovídá požadovaným kompetencím absolventa.

### **Délka trvání:**

Praktická písemná maturitní zkouška je limitována časem 300 minut. Je konána individuálně.

### **Průběh zkoušky:**

Před započítáním práce seznámí vyučující žáky se správným zapisováním do maturitních listů, zodpoví jejich dotazy týkající se písemné práce. Zároveň jsou informováni o způsobu přerušování práce za účelem odchodu na toaletu. Je povoleno mít u sebe nápoj i svačinu, nicméně žáci jsou povinni dbát neznečištění práce.

Písemná praktická maturitní zkouška má jednotné zadání.

Žáci vypracovávají jednotlivé úkoly – sestavují objednávku gastroakce, menu, vytvoří nákres založení inventáře, popíší způsob obsluhy, normují a kalkulují pokrmy, nabídnou pokrmy na určené gastronomické akce.

Mají povoleny pomůcky – Receptury teplých pokrmů, kalkulačku, kružidlo.

### **Hodnocení praktické zkoušky:**

Vyučující odborných předmětů kontroluje vyhotovené úkoly a adekvátně hodnotí každou část bodovým ohodnocením. Součet bodů jednotlivých úkolů tvoří výslednou známku.

Tento protokol je součástí hodnocení profilové maturitní zkoušky. Výsledky předají předsedovi maturitní komise. Hodnocení praktické zkoušky oznámí žákovi předseda zkušební maturitní komise nejpozději v době konání ústních zkoušek.

Mgr. et Mgr. Petr Vojtěch  
ředitel školy