

**Způsob hodnocení profilové části praktické maturitní zkoušky
z „Hotelového provozu“ ve školním roce 2023/2024
pro obor RVP 65-42-M/01 Hotelnictví**

Bodové hodnocení LIBRETA

Hodnocení formální části

| Hodnotící kritérium | Počet bodů |
|--|-------------------|
| - zpracování na PC – písmo, řádkování, zarovnání do bloku, číslování stran | 20 |
| - přehlednost, úprava | 10 |
| Celkem | 30 |

Zpracovatel tématu „technologie přípravy pokrmů“

| Hodnotící kritérium - obsahová část | |
|--|-----------|
| dodržení receptur | 20 |
| dodržení zadané struktury | 20 |
| věcná správnost | 20 |
| Hodnotící kritérium - jazyková část | |
| - jazyková a stylistická správnost | 10 |
| Celkem | 70 |

Zpracovatel tématu „technika obsluhy a služeb“

| Hodnotící kritérium - obsahová část | |
|--|-----------|
| dodržení pravidel organizace banketu | 20 |
| dodržení zadané struktury | 20 |
| věcná správnost | 20 |
| Hodnotící kritérium - jazyková část | |
| - jazyková a stylistická správnost | 10 |
| Celkem | 70 |

Bodové hodnocení ČINNOSTÍ

Hodnocení práce na úseku „technologie přípravy pokrmů“

| Hodnotící kritérium | Počet bodů |
|--|-------------------|
| rozsah, pestrost, inovativnost | 10 |
| vzhled a finální úprava | 15 |
| chuťové vlastnosti pokrmů | 10 |
| dodržení receptur | 20 |
| organ. práce, dodržování os. a prac. hygieny | 25 |
| práce v týmu | 10 |
| profesní komunikace a chování | 10 |
| Celkem | 100 |

Hodnocení práce na úseku „technika obsluhy a služeb“

| Hodnotící kritérium | Počet bodů |
|--|-------------------|
| rozsah, pestrost, inovativnost | 10 |
| vzhled a finální úprava | 10 |
| přípravné práce | 10 |
| práce při obsluze | 10 |
| dodržení pravidel organizace banketu | 15 |
| organ. práce, dodržování os. a prac. hygieny | 25 |
| práce v týmu | 10 |
| profesní komunikace a chování | 10 |
| Celkem | 100 |

Bodové hodnocení LIBRETA – „vedoucí skupiny“

| Formální a administrativní část | Počet bodů |
|--|-------------------|
| - zpracování na PC – písmo, řádkování, zarovnání do bloku, číslování stran | 20 |
| - přehlednost, úprava | 10 |
| Celkem | 30 |

| Obsahová část | |
|--|-----------|
| dodržení receptur (TPP) | 10 |
| dodržení pravidel organizace banketu (TOS) | 10 |
| dodržení zadané struktury | 20 |
| věcná správnost | 20 |
| Hodnotící kritérium - jazyková část | |
| - jazyková a stylistická správnost | 10 |
| Celkem | 70 |

Hodnocení práce „vedoucího skupiny“

| Hodnotící kritérium | Počet bodů |
|--|-------------------|
| dodržení pravidel organizace banketu | 25 |
| organ. práce, dodržování os. a prac. hygieny | 25 |
| práce v týmu | 25 |
| profesní komunikace a chování | 25 |
| Celkem | 100 |

Stanovení výsledného hodnocení

Převod počtu bodů na klasifikaci:

| Klasifikační stupeň | Počet bodů |
|----------------------------|-------------------|
| výborný | 200 – 170 |
| chvalitebný | 169 – 132 |
| dobrá | 131 – 82 |
| dostatečný | 81 – 42 |
| nedostatečný | 41 a méně |

Výše uvedená kritéria hodnocení praktické odborné maturitní zkoušky projednala maturitní komise dne 08. dubna 2024.

dr. Petr Hájek
ředitel