SPŠ a SOŠ gastronomie a služeb Most

Střední průmyslová škola a Střední odborná škola gastronomie a služeb, Most, příspěvková organizace
Jana Palacha 711/2, 434 01 Most

KRITÉRIA HODNOCENÍ PRAKTICKÉ MATURITNÍ ZKOUŠKY

školní rok 2024/2025

Obor vzdělání: 65-41-L/01 Gastronomie, ŠVP: Kulinářský specialista

Zkouška: Praktická maturitní zkouška z odborného výcviku

Zkouška z odborných předmětů se koná formou praktické zkoušky. Žáci budou pracovat v týmech. Celková zkouška trvá 360 minut a probíhá 1 den. Podmínkou připuštění žáka k praktické maturitní zkoušce je vypracování samostatné odborné práce (SOP) se všemi zadanými náležitostmi, zajištění (nákup) veškerých surovin, výzdoby a inventáře.

PRVNÍ ČÁST PRAKTICKÉ MATURITNÍ ZKOUŠKY

Vypracování SOP – Samostatné odborné práce dle vylosovaného tématu

- Vypracování dle osnovy, minimálně 30 stran
- Charakteristika akce, objednávka, vytvoření šestichodového menu dle moderních trendů (vylosované téma, přeložené do cizího jazyka), normování kalkulace, technologické postupy včetně charakteristiky jídel a nápojů, servis jednotlivých chodů a nápojů, žádanka na suroviny, inventář

Hodnotící tabulka SOP – 1. část				
Datum				
Tým				
Hodnocení jednotlivých úkolů		**Bodové hodnocení**	**Připomínky**	**Počet bodů**
1	Titulní list a čestné prohlášení	2		
2	Obsah	2		
3	Objednávka a náležitosti	6		
4	Potvrzení objednávky a návrh menu	2		
5	Potvrzení šestichodového menu	24		
6	Normování jednotlivých pokrmů	6		
7	Kalkulace jednotlivých pokrmů	6		

8	Charakteristika pokrmů	6		
9	Technologické postupy jednotlivých pokrmů	12		
10	Žádanka na suroviny	6		
11	Popis servisu jednotlivých chodů	6		
12	Seznam členů kolektivu a pracovní náplně	2		
13	Charakteristika akce	2		
14	Pracovní příkaz	2		
15	Časový plán přípravných prací	6		
16	Časový plán hostiny	6		
17	Nákres prostření pro 1 osobu	6		
18	Nákres místnosti	2		
19	Zasedací pořádek	2		
20	Žádanka na inventář	4		
21	Charakteristika nápojů	6		
22	Banketní záznam	10		
23	Úklidové práce	4		
24	Odborná úroveň SOP	10		
25	Estetická úroveň SOP	10		
	Maximální počet bodů:	**150**		

DRUHÁ ČÁST PRAKTICKÉ MATURITNÍ ZKOUŠKY

Příprava a vyhotovení menu, včetně sestavení tabule

Celkový čas: 240 minut

- Hygiena, BOZP
- Příprava pracoviště včetně inventáře
- Zhotovení pokrmů daného menu
- Prostření tabule, založení inventáře na tabuli, výzdoba k dané příležitosti

TŘETÍ ČÁST PRAKTICKÉ MATURITNÍ ZKOUŠKY

Výdej pokrmů + servis nápojů a jídel

Celkový čas: 120 minut

- Prezentace a výdej pokrmů
- Servis jednotlivých nápojů a pokrmů (3 způsoby obsluhy)
- Úklid pracoviště

Hodnotící tabulka praktické zkoušky - 2. a 3. část				
Téma				
Tým				
Datum				
Hodnocení jednotlivých úkolů		**Bodové hodnocení**	**Připomínky**	**Počet bodů**
1	BOZP a hygiena	10		
2	Příprava surovin a inventáře	20		
3	Příprava pokrmů:			
	dodržení technologických postupů	24		
	dodržení normování	6		
	organizace práce	10		
4	Sestavení slavnostní tabule	40		
5	Prezentace pokrmů	46		
6	Prezentace nápojů	24		
7	Způsoby obsluhy	20		
8	Výdej pokrmů a spolupráce týmu	20		
9	Komunikace s hosty	10		
10	Komunikace v cizím jazyce	10		
11	Úklid	10		
	Maximální počet bodů	**250**		

TABULKA CELKOVÉHO HODNOCENÍ PRAKTICKÉ MATURITNÍ ZKOUŠKY

Klasifikace	Počet dosažených bodů
Výborný	**400 - 321**
Chvalitebný	**320 - 241**
Dobrý	**240 - 161**
Dostatečný	**160 - 81**
Nedostatečný	**80 - 0**

Žák/žákyně musí absolvovat všechny části praktické maturitní zkoušky.

Navrhuje: Ing. Kamila Rybínová v. r. – ZŘPV

Schválily: Ing. Ivana Hermannová v. r. – ředitelka školy

Mgr. Jaroslava Černá v. r. – předsedkyně zkušební komise

Seznámeni: Ilona Kočková v. r. – místopředsedkyně zkušební komise

Mgr. Marie Matoušková v. r. – třídní učitelka

Jarmila Bartáková v. r. – zkoušející - hodnotitelka ODV

Věra Křívová v. r. – zkoušející - hodnotitelka ODV