

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 recepcce a housekeepinku.

Žák tahá z 20 otázek, z nichž každá obsahuje výše uvedené tři části.

Bodový systém hodnocení

Včasný nástup na zkoušku	
Žák nastoupí na zkoušku včas	1 bod
Žák nenastoupí na zkoušku včas	0 bodů
Pracovní oděv	
Žák nastoupí upravený v úplném a čistém pracovním oděvu, v odpovídající čisté obuvi	2 body
Pracovní oděv a obuv žáka vykazují drobné nedostatky	1 bod
Žák je na odbornou výuku neupravený, jeho pracovní oděv není čistý, chybí části pracovního oděvu, nemá odpovídající pracovní obuv	0 bodů
Část: Recepční systém	
Příprava na pracovní činnost	
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
Samostatnost práce	
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 bodů
Časové plnění úkolu	
Žák splnil úkol ve stanovené době	2 body
Žák splnil úkol s malým zpožděním	1 body
Žák splnil úkol s velkým zpožděním	0 bodů
Pracovní postup	
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 bodů
Splnění úkolu	
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
Část: Restaurační a skladový systém	
Příprava na pracovní činnost	
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
Samostatnost práce	
Žák pracuje zcela samostatně	3 body
Žák pracuje samostatně s drobnými nepřesnostmi	2 body

Žák pracuje s nepřesnostmi, vyžaduje pomoc učitele opakované	1 body
Žák nepracuje samostatně	0 bodů
Časové plnění úkolu	
Žák splnil úkol ve stanovené době	2 body
Žák splnil úkol s malým zpožděním	1 body
Žák splnil úkol s velkým zpožděním	0 bodů
Pracovní postup	
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 bodů
Splnění úkolu	
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
Část: Práce na úseku recepce a housekeepinku	
Organizace práce při pracovním postupu	
Organizace práce je samostatná a účelná	3 body
Organizace práce vykazuje drobné nepřesnosti	1 bod
Organizace práce je nesamostatná a neúčelná	0 bodů
Teoretické znalosti aplikované na praktickou činnost	
Žák umí aplikovat teoretické znalosti v plném rozsahu	3 body
Žák umí aplikovat teoretické znalosti s drobnými nepřesnostmi	2 body
Žák umí aplikovat teoretické znalosti s většími chybami	1 bod
Žák neumí aplikovat teoretické znalosti	0 bodů
Časové plnění úkolu	
Žák splnil úkol ve stanovené době	2 body
Žák splnil úkol s malým zpožděním	1 bod

Žák splnil úkol s velkým zpožděním	0 bodů
Splnění úkolu	
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
Chování na pracovišti	
Žák se na pracovišti chová profesionálně a kultivovaně	2 body
Žák se dopouští společenských přestupků, jeho chování je neprofesionální	0 bodů

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



HOTELOVÁ ŠKOLA
A GYMNAZIUM RADLICKÁ
Radlická 591/115, 158 00 Praha 5
radlicka@skoly.cz

V Praze dne 27.3.2025



Mgr. Pavel Olšovský, MBA
ředitel HŠ a Gymnázium Radlická