

## Kritéria hodnocení profilové zkoušky z předmětu technologie přípravy pokrmů

Zkouška z předmětu technologie přípravy pokrmů probíhá 1 den po dobu 420 minut. Maturitní otázky jsou připraveny v souladu s tematickými plány předmětů technologie přípravy pokrmů a praxe v gastronomii 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.

### Způsob hodnocení profilové části maturitní zkoušky z předmětu technologie přípravy pokrmů

**Hodnocení:** hodnocení se provádí podle klasifikační stupnice

Každý žák bude hodnocen podle následujících kritérií hodnocení

Název připravovaného menu (restaurace, banquet), připravovaných pokrmů (raut, koktejl):

<b>Včasný nástup na zkoušku</b>	
Žák nastoupí na zkoušku včas	<b>1 body</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>3 body</b>
Pracovní oděv a obuv žáka vykazují drobné nedostatky	<b>2 body</b>
Pracovní oděv a obuv žáka vykazují závažné 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>Příprava na pracovní činnost</b>	
Žák si samostatně připraví pracoviště, samostatně pracuje s Recepturami teplých pokrmů a Recepturami studených pokrmů, samostatně a smysluplně si připraví suroviny na práci	<b>3 body</b>
Žák potřebuje k přípravě pracoviště i na přípravu surovin pomoc učitele, v normách a kalkulacích se orientuje pouze s občasnou pomocí učitele	<b>2 body</b>

Žák potřebuje během celé přípravy na pracovní činnost pomoc učitele	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 bod
Žák nepracuje samostatně	0 bodů
<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	0 bodů
<b>Dodržování hygienických předpisů platných v gastroprovozech při práci</b>	
Žák dodržuje platné hygienické předpisy	2 body
Žák dodržuje platné hygienické předpisy s drobnými chybami	1 bod
Žák opakovaně porušuje platné hygienické předpisy	0 bodů
<b>Časové plnění úkolu</b>	
Žák splnil úkol ve stanoveném čase	1 bod
Žák nesplnil úkol ve stanoveném čase	0 bodů
<b>Chuť pokrmu</b>	
Pokrm je chuťově bezchybný	4 body
Pokrm je chuťově průměrný	2 body
Pokrm je chuťově nedostatečný	0 bodů
<b>Vzhled pokrmu</b>	
Pokrm je vzhledově bezvadný	4 body
Pokrm je vzhledově průměrný	2 body
Pokrm je vzhledově nedostatečný	0 bodů
<b>Příprava pokrmu k expedici</b>	
Pokrm byl k expedici připraven včas a bez chyb	4 body
Pokrm byl k expedici připraven včas s drobnými nedostatky	2 body
Pokrm byl k expedici připraven s výraznými nedostatky	1 bod
Žák nedokázal připravit pokrm k expedici	0 bodů
<b>Organizace práce při pracovním postupu</b>	

Organizace práce vykazuje drobné nepřesnosti	1 bod
Organizace práce je nesamostatná a neúčelná	0 bodů
<b>Chování na pracovišti (dodržování bezpečnostních předpisů)</b>	
Žák se na pracovišti chová profesionálně a dodržuje předepsané bezpečnostní předpisy	1 body
Žák na pracovišti nedodržuje bezpečnostní předpisy	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 technologie přípravy pokrmů**

30-27 bodů výborný  
26 - 23 bodů chvalitebný  
22 - 20 bodů dobrý  
19-17 bodů dostatečný  
16-0 bodů nedostatečný

V Praze dne 27.3.2025



HOTELOVÁ ŠKOLA  
A GYMNÁZIUM RADLICKÁ  
Radlická 591/115, 158 00 Praha 5  
ředitel školy



Mgr. Pavel Olšovský, MBA  
ředitel HS a Gymnázium Radlická