



Maturitní zkouška - praktická odborná část pro školní rok 2019/2020

Obsah hodnocené části:

- 1) Provozní příkaz (obsahující informace k zajištění akce)
- 2) Skladba slavnostního menu nebo sortimentu pokrmů a nápojů s dodržením finančního limitu pro 1 osobu podle druhu akce (vypracování menu, jídelníčku pro skupinové stravování, sortiment pro celodenní stravování, sortiment rautový)
- 3) Seznam inventáře (stolový a sedací, textilní, kovový, porcelánový, skleněný, ostatní)
- 4) Pracovní a časový plán obsluhy (určení počtu osob pro jednotlivé pracovní činnosti v obsluze a časové rozvržení v přípravě, průběhu až po ukončení akce)
- 5) Náskres uspořádání místnosti nebo prostoru pro zajištění akce (vchod pro hosty, rozmístění stolů, inventáře, dekorací, doplňků)
- 6) Náskres prostření jednoho místa u stolu nebo slavnostní tabule, případně náskres uspořádání nabídkového (bufetového stolu) detailně
- 7) Vyúčtování sortimentu pokrmů a nápojů se všemi kalkulovanými položkami zadané akce, zpracované jako příloha k faktuře
- 8) Kalkulace vybraného pokrmu s navýšením o kalkulační přírážku

Kritéria hodnocení jednotlivých částí praktické maturitní práce

Je určen bodový systém hodnocení maturitní práce v uvedeném rozsahu, se kterým jsou žáci seznámeni v rámci konzultací k jednotlivým bodům zadané problematiky.

Cílem práce je praktické a reálné užití dílčích řešení odborného problému a jeho kvalitní písemné zpracování pomocí výpočetní techniky, podkladů a literatury.

Celkem je možno získat 140 bodů.

- | | |
|--|-------------|
| 1. Provozní příkaz | 0 - 20 bodů |
| 2. Skladba menu nebo sortimentu pokrmů a nápojů..... | 0 - 20 bodů |
| 3. Seznam inventáře | 0 - 20 bodů |
| 4. Pracovní a časový plán..... | 0 - 20 bodů |
| 5. Náskres uspořádání místnosti..... | 0 - 15 bodů |
| 6. Náskres prostření 1 místa, stolu..... | 0 - 10 bodů |
| 7. Vyúčtování sortimentu, příloha k faktuře..... | 0 - 20 bodů |
| 8. Kalkulace vybraného pokrmu..... | 0 - 15 bodů |

Maximální počet dosažených bodů při písemné praktické odborné části je 140 bodů.

Hodnocení písemné praktické části:	výborný	125 - 140 bodů
	chvalitebný	108 - 124 bodů
	dobrý	91 - 107 bodů
	dostatečný	71 - 90 bodů
	nedostatečný	70 a méně bodů

Hodnocení písemné odborné praktické maturitní práce 2018/2019

Jméno a příjmení žáka:

Hodnocená část maturitní práce	maximální možný počet získání bodů	ztráta bodů za chyby nebo nedostatky	dosaženo bodů
Provozní příkaz	20		
Skladba menu/sortimentu	20		
Seznam inventáře	20		
Pracovní a časový plán	20		
Nákres uspořádání místnosti	15		
Nákres prostření 1 místa nebo 1 nabídkového stolu	10		
Vyúčtování sortimentu pokrmů a nápojů	20		
Kalkulace vybraného pokrmu	15		
Celkem	140		

Celkem dosaženo: bodů

Výsledné slovní hodnocení:

V Praze, dne

Hodnotila: