

## **PRAKTICKÁ ZKOUŠKA – délka a způsob konání** **obor 65-41-L/01 Gastronomie**

Dle § 19, odst. (1) vyhlášky č.177/2009 Sb., o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitní zkouškou **u r č u j i délku a způsob konání praktické zkoušky** pro maturitní zkoušky v **jarním a podzimním zkušebním období 2023 takto:**

Praktická zkouška prověřuje praktické kompetence žáků získané v komplexu odborných gastronomických předmětů. Hlavním cílem zkoušky je evaluace praktických dovedností a návyků získaných v praktickém vyučování a schopnost aplikace kompetencí získaných v předmětech odbyt a obsluha, technologie, potraviny a výživa a hotelový provoz v reálných praktických činnostech na úsecích výroby a odbytu v reálném pracovním prostředí.

### **Délka praktické zkoušky**

Praktickou zkoušku koná žák nejdéle 3 dny. V jednom dni trvá nejvýše 420 minut.

### **Téma praktické maturitní zkoušky pro školní rok 2022/2023**

**Korunovace Karla III**, setkání evropských králů s Karlem III – Belgie, Dánsko, Nizozemsko, Norsko, Španělsko Švédsko, Velká Británie

### **Způsob konání praktické zkoušky**

Z žáků budou vytvořeny dvoučlenné pracovní týmy, které budou realizovat zadané úkoly na výrobním a odbytovém úseku. Jeden žák týmu připraví první den ve výrobním úseku v pozici kuchař složité čtyřchodové menu ve složení: studený předkrm, polévka, hlavní chod a restaurační dezert. Druhý žák týmu bude na odbytovém úseku provádět v pozici číšníka servis pokrmů složitého menu vyšší formou složité obsluhy včetně provedení vylosovaného složitého úkolu, který bude žák provádět před komisí. Druhý den si žáci týmu pozice vymění. Třetí den praktické zkoušky bude provedeno slovní hodnocení za přítomnosti žáků.

Žáci budou pracovat v pozicích:

- pracovník výrobního střediska – kuchař (příprava složitého menu k danému tématu)
- pracovník odbytového střediska – číšník (servis pokrmů složitého menu vyšší formou složité obsluhy včetně provedení vylosovaného složitého úkolu, vyúčtování).

Jako podklad k provedení praktické zkoušky žák zpracuje písemnou přípravu, která je nedílnou a nezbytnou součástí praktické zkoušky.

Žák si zvolí konzultanta ke zpracování své práce, kterým je pouze učitel odborných předmětů Technologie, Odbyt a obsluha nebo učitel odborného výcviku.

Při vypracovávání písemné práce může využít konzultací v těchto předmětech:

- IKT: doporučení - 1 konzultace (měla by se týkat formální úpravy práce)
- Administrativa: doporučení 1 konzultace (měla by se týkat obchodní korespondence)
- Odborné předměty Technologie, Odbyt a obsluha, OV: doporučení 3 konzultace

Konzultace musí probíhat vždy po domluvě žáka s vybraným konzultantem.

Žáci nahlásí svého konzultanta zadávajícímu učiteli práce.

Poslední možná konzultace k vypracování písemné práce bude **17. 03. 2023**.

Žák **odevzdá vypracovanou písemnou přípravu** dle přílohy č.1 v daném termínu elektronickou formou v podobě e-mailu s přílohou (formát Word) učiteli, který maturitní práci zadával. Pokud žák neodevzdá písemnou přípravu ve stanoveném termínu bez písemné omluvy s uvedením vážných důvodů nebo pokud mu omluva nebyla uznána, posuzuje se, jako by danou zkoušku vykonal neúspěšně.

Téma a zadání praktické zkoušky se zachovává i pro opravnou zkoušku a náhradní zkoušku.

Žáci pracující v týmu jsou hodnoceni jednotlivě.

## **Praktická maturitní zkouška se skládá ze 3 částí:**

### **1. Písemná příprava k provedení praktické zkoušky**

Žáci vypracují písemnou přípravu dle následující osnovy:

- úvod práce - charakteristika dané příležitosti
- písemná objednávka na slavnostní oběd na dané téma
- odpověď na objednávku slavnostního oběda
- sestaví složité čtyřchodové menu k dané příležitosti včetně nápojů (studený předkrm, polévka, hlavní chod a restaurační dezert)
- součástí menu bude míchaný nápoj (aperitiv nebo digestiv)
- fotografie jednotlivých pokrmů složitého menu
- kalkulace tvoří žák na 3 porce a následně vaří při zkoušce 3 porce od každého pokrmu
- grafické zpracování složitého menu počet kusů 3
- žádanka na inventář pro daný den praktické zkoušky na úsek obsluhy
- vyúčtování složitého menu – finanční limit na 1 osobu 800,- Kč v prodejní ceně/výrobní marže 250% (tzn. 320,- Kč/os. na suroviny včetně nápojů)
- grafické znázornění založeného inventáře dle menu pro jednu osobu
- kalkulace pokrmů složitého menu včetně technologických postupů
- charakteristika nápojů a pokrmů
- technologické postupy přípravy pokrmů složitého menu
- žádanka na suroviny dle vypracovaného menu na zadané téma

### **2. Praktické provedení**

- a) Obsluha složitého menu vyšší formou složité obsluhy
  - dodržování BOZP, PO, Hygieny práce v gastronomii
  - organizace činností pracovníků týmu v odbytu
  - zajištění inventáře na servis podávaného menu
  - příprava pracoviště před zahájením provozu
  - příprava a výzdoba stolu
  - komunikace s hostem
  - obsluha hostů v souladu s pravidly techniky obsluhy
  - servis pokrmů a nápojů dle složitého menu
  - práce spojené s ukončením provozu
  - vyúčtování s hostem
  - koordinace práce mezi výrobním a odbytovým střediskem
- b) Praktické provedení úkolů ve výrobním středisku
  - dodržování BOZP, PO, Hygieny práce v gastronomii
  - organizace činností pracovníků týmu ve výrobě
  - příprava pracoviště před zahájením provozu
  - organizace práce ve výrobním středisku
  - technologická využitelnost potravin a jejich vhodná úprava
  - minutková úprava hlavního chodu
  - restaurační dezert
  - příjem, kontrola a předběžná úprava surovin
  - příprava pokrmů s dodržováním technologických postupů
  - hospodárné nakládání se surovinami
  - příprava pokrmů a následná expedice dle nových trendů v gastronomii
  - úklid pracoviště
  - koordinace práce mezi výrobním a odbytovým střediskem

### **3. Prezentace odborných dovedností**

- dodržování BOZP, PO, Hygieny práce v gastronomii
- praktické provedení způsobu obsluhy vyšší formou složité obsluhy včetně
- založení inventáře, dekorace stolu
- dle vylosovaného zadání provedení složitého úkolu
- praktické provedení přípravy pokrmů složitého menu
- zdůvodnění volby surovin, technologických postupů a inventáře na podávání pokrmů

**Termín zadání: 02. 02. 2023**

**Termín odevzdání: 20. 03. 2023**

**Pokyny pro žáka – způsob zpracování, formální úprava (příloha č.1)**

**Kritéria hodnocení (příloha č.2)**

Karlovy Vary 5. 09. 2022

RNDr. Jiří Neumann v r.  
ředitel školy

### **Příloha č.1 Písemná příprava – způsob zpracování, formální úprava**

1. Pro celý text závěrečné práce je třeba zvolit a důsledně dodržovat jednotnou grafickou úpravu.
2. Práce musí být odevzdána v elektronické formě ve formátu doc (Word)
3. Zdobné textové úpravy a nástroje programů MS Office (WordArt, Textové efekty apod.) nejsou povoleny mimo přílohy (jídelní lístek, menu apod.).
4. V práci je možné použít pouze jeden typ písma, standardní patkové (např. Courier New, Times New Roman, Cambria) nebo bezpatkové (např. Arial, Calibri, Tahoma) velikosti 12 bodů v základním textu, kolmé a bez grafické úpravy; vybrané pasáže v textu lze zvýraznit kurzívou (například citace). Celý text je upraven pomocí stylů písma.
5. Nadpisy mohou být zvýrazněny tučně, a/nebo velikostí. Nadpisy stejné úrovně musí mít stejnou grafickou úpravu, před a za nadpisy stejné úrovně by měla být dodržena stejná mezera (12 nebo 6 bodů). Nejvyšší velikost nadpisu je 16 bodů.
6. Velikost okrajů je 3 cm od levého a 2,5 cm od pravého, horního a dolního okraje.
7. Za úvodní částí je umístěn automaticky vytvořený obsah.
8. Zarovnání textu je do bloku, řádkování 1,5.
9. Vlastní text by měl být členěn do automaticky číslovaných kapitol, které na sebe logicky navazují a dělí práci do souvislých, vzájemně provázaných celků tak, aby byla struktura práce na první pohled patrná. Doporučuje se použít maximálně dvouúrovňové číslování (např. 1, 2, 2.1, 2.2, 3, 3.1, 4 atd.), přičemž tečky se píšou za všemi čísly kromě poslední úrovně.
10. Pokud je v textu obsažen výčet s odrážkami, vynechává se řádek mezi výčtem a následujícím textem. Stránka nesmí končit osamoceným řádkem, řádek jednoznačnou předložkou nebo spojkou.
11. Obsahuje-li práce (v textu nebo příloze) tabulky, obrázky, grafy apod., je třeba je průběžně číslovat tak, aby byl odkaz k nim obsažený v textu jednoznačný (např. Tabulka 10, Graf 13).
12. Stránky se číslovají bez přerušení arabskými číslicemi. Umístění čísla musí být v celé ZP stejné. Číslování se počítá od titulní stránky, ale uvádí se až od Úvodu dále a pokračuje i v přílohách.
13. V závěru se uvádí citace a zdroje použité v práci.

## Příloha č. 2 Pravidla a kritéria hodnocení

Část praktické zkoušky	Počet bodů	Kritéria hodnocení
<b>1. Písemná příprava k provedení praktické zkoušky</b>	0-15	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ dodržení požadavků při zpracování písemné přípravy dle zadání v oblasti IKT</li> <li>▪ dodržení požadavků zpracování písemné přípravy dle zadání v oblasti administrativy</li> <li>▪ správnost vypracování přípravy k zabezpečení slavnostní gastronomické akce</li> </ul>
<b>2. Praktické provedení</b> a) Obsluha vyšší formou složité obsluhy	0-10	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ dodržování BOZP, PO, Hygieny práce v gastronomii</li> <li>▪ organizace činností pracovníků týmu v odbytu</li> <li>▪ zajištění inventáře na servis podávaného složitého menu</li> <li>▪ příprava pracoviště před zahájením provozu</li> <li>▪ příprava a výzdoba stolu</li> <li>▪ komunikace s hostem</li> <li>▪ obsluha hostů v souladu s pravidly techniky obsluhy</li> <li>▪ servis pokrmů a nápojů dle složitého menu</li> <li>▪ vyúčtování s hostem</li> <li>▪ práce spojené s ukončením provozu</li> <li>▪ koordinace práce mezi výrobním a odbytovým střediskem</li> </ul>
	0-15	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ dodržování BOZP, PO, Hygieny práce v gastronomii</li> <li>▪ organizace činností pracovníků týmu ve výrobě</li> <li>▪ příprava pracoviště před zahájením provozu</li> <li>▪ organizace práce ve výrobním středisku</li> <li>▪ technologická využitelnost potravin a jejich vhodná úprava</li> <li>▪ příjem, kontrola a předběžná úprava surovin</li> <li>▪ příprava pokrmů s dodržením technologických postupů</li> <li>▪ hospodárné nakládání se surovinami</li> <li>▪ příprava pokrmů a následná expedice dle nových trendů v gastronomii</li> <li>▪ úklid pracoviště</li> <li>▪ koordinace práce mezi výrobním a odbytovým střediskem</li> </ul>
<b>3. Prezentace odborných dovedností:</b> Praktické provedení složitého úkolu	0-15	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ dodržování BOZP, PO, Hygieny práce v gastronomii</li> <li>▪ písemné vypracování žádanky na suroviny a inventář</li> <li>▪ písemné vypracování postupu složitého úkolu</li> <li>▪ organizace činností pracovníků týmu ve výrobě</li> <li>▪ příprava pracoviště před zahájením složitého úkolu</li> <li>▪ úklid pracoviště po ukončení složitého úkolu</li> <li>▪ praktické provedení vyšší formy složité obsluhy</li> <li>▪ založení inventáře, dekorace stolu</li> <li>▪ vypracování žádanky a postupu na složitý úkol</li> <li>▪ praktické provedení přípravy pokrmů složitého menu k zadané příležitosti</li> <li>▪ zdůvodnění volby surovin, technologických postupů a inventáře na podávání pokrmů</li> </ul>

## Hodnocení

55–48 bodů	výborný
47–40 bodů	chvalitebný
39–32 bodů	dobrý
31–25 bodů	dostatečný
24 a méně	nedostatečný

**Žáku bude výsledek praktické zkoušky oznámen bez zbytečného odkladu.**

**PRAKTICKÁ ZKOUŠKA**  
**obor 65-41-L/01 Gastronomie**

**HODNOCENÍ**

**Jméno a příjmení žáka:** .....

**Téma:**

**Třída:** .....

**Datum konání:** .....

Část zkoušky	Počet bodů	Zdůvodnění
<b>1. Písemná příprava k provedení praktické zkoušky</b>		
<b>2. Praktické provedení</b> a) Obsluha složitého menu vyšší formou složitě obsluhy b) Praktické provedení úkolů ve výrobním středisku		
<b>3. Prezentace odborných dovedností</b> Praktické provedení složitého úkolu		
<b>Celkový počet bodů</b>		

**Hodnocení** .....

**Podpisy členů komise:** .....