



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

ZADÁNÍ PRAKTICKÉ ZKOUŠKY PROFILOVÉ ČÁSTI MATURITNÍ ZKOUŠKY

Předmět: Odborné předměty – třetí část (zahrnují předměty technika obsluhy a služeb, technologie přípravy pokrmů)

RVP: 65-42-M/01 Hotelnictví

ŠVP: Hotelnictví a cestovní ruch

Školní rok: 2018/2019

TÉMA

Slavnostní oběd podávaný formou složité obsluhy v restauraci

TERMÍNY

8. 1. 2019 – zadání téma praktické MZ, rozlosování do dnů a pozic

12. 3. 2019 – odevzdání písemných podkladů dle zadání šéfům obsluhy a kuchyně

19. 3. 2019 – odevzdání legend zkoušejícím

2. 4. – 3. 4. 2019 – praktická zkouška třídy H4.A

4. 4. – 5. 4. 2019 – praktická zkouška třídy H4.B

Způsob konání praktické maturitní zkoušky:

- žáci každé třídy jsou rozděleni do 2 dnů a pracovních pozic podle rozlosování;
- nepřítomným žákům v den losování přidělí den a funkci učitel odborných předmětů;
- každý žák zpracuje a odevzdá ve stanoveném termínu písemné podklady pro svoji pozici a činnosti, které bude vykonávat;
- šéfové obsluhy a kuchyně zkompletují podklady do legendy k praktické maturitní zkoušce za svoji skupinu a odevzdají ve stanoveném termínu;
- legenda musí být zpracována po formální stránce v souladu se školním metodickým pokynem pro zpracování maturitních a ročníkových prací;
- každá skupina má jeden den na přípravu, druhý den se koná vlastní zkouška;
- vyúčtování nákladů na suroviny včetně platných účetních dokladů předají šéfové obsluhy a šéfkuchaři v den konání zkoušky zkoušejícím;
- žáci jsou hodnoceni dle kritérií, se kterými budou seznámeni po rozlosování pozic a před zahájením praktické MZ.

Dne 12. října 2018 navrhla předmětová komise odborných předmětů.

Schválil: Mgr. Miroslav Široký,
ředitel školy