



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: 2019/2020

TÉMA

Slavnostní oběd podávaný formou složité obsluhy v restauraci

Způsob konání praktické maturitní zkoušky:

- v souladu s vyhláškou č. 177/2009 Sb., ve znění pozdějších předpisů;
- žáci 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 svázané podklady pro svoji pozici;
- šéfové obsluhy a kuchyně zkompletují podklady do legendy k praktické maturitní zkoušce za svoji skupinu a odevzdají ve stanoveném termínu v kroužkové vazbě;
- 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.

TERMÍNY

- 8. 1. 2020 – zveřejnění téma praktické MZ
- 16., 17. 1.2020 - rozlosování do dnů a pozic
- 6., 7. 4. 2020 – odevzdání písemných podkladů šéfům obsluhy a kuchyně a vyučujícím
- 14. 4. 2020 – odevzdání legend v kroužkové vazbě zkoušejícím H4.A, H4.B
- 21. 4. – 22. 4. 2020 – praktická zkouška třídy H4.A
- 23. 4. – 24. 4. 2020 – praktická zkouška třídy H4.B

Navrhli: garant předmětu TOS Bc. Petr Berka a garant předmětu TPP Ing. Martin Havlík

Dne 29. 11. 2019

Schválil: Mgr. Miroslav Široký
ředitel školy, v. r.