



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 (TOS), technologie přípravy pokrmů (TPP))

RVP: 65-42-M/01 Hotelnictví

ŠVP: Hotelnictví a cestovní ruch

Termín: jarní, podzimní

Školní rok: 2026/2027

TÉMA

Organizace a zajišťování slavnostní hostiny

Způsob konání praktické maturitní zkoušky (PMZ):

- v souladu s vyhláškou č. 177/2009 Sb., ve znění pozdějších předpisů
- praktická maturitní zkouška se koná ve školní kuchyni a restauraci
- žáci jsou hodnoceni dle kritérií, se kterými budou seznámeni před zahájením praktické MZ

Obsah praktické MZ z OP3 (TOS):

1. prostření výseče slavnostní tabule k menu
2. postup servisu pokrmů z menu
3. servis vína – bílé, červené, šumivé (žák si losuje u zkoušky)

Obsah praktické MZ z OP3 (TPP):

1. kontrola BOZP na pracovišti, kritické body HCCP zvoleného pokrmu
2. určování druhů masa, jeho využití, vhodné tepelné úpravy, technologické postupy
3. Skladování surovin, rozpoznávání základních druhů krájení zeleniny

V Plzni dne 16.září 2026

Schválil: Mgr. Miroslav Šíroky, ředitel školy