

## Kritéria hodnocení praktické maturitní zkoušky třídy H4A obor Hotelnictví

### 65-42-M/01 (denní forma) pro školní rok 2021/2022

Sekce	Body
Písemné zpracování, dodržení osnovy	10
Vlastní přínos a nápaditost	5
Vystižení námětu, květinová výzdoba	5
Založení inventáře	10
Skladba menu	7
Samostatný projev, představení úkolu	5
Znalost servisu jídel a nápojů	5
Osobní úprava, hygiena práce	3
<b>Celkový počet bodů</b>	<b>MAX. 50</b>

Hodnotiteli jsou vyučující odborných předmětů (TOS) a zástupkyně ŘŠ pro praktické vyučování, kteří hodnotí úplnost odpovědí, praktické znalosti a dovednosti, odbornost a kompetence žáků v dané oblasti (viz sekce v tabulce výše) podle zadané problematiky (otázky), přihlíží se i k jazykové úrovni odpovědí a srozumitelnosti vyjadřování.

U žáků s PUP jsou zohledněna doporučení ŠPC (PPP) jako je navýšení časového limitu a tolerance diagnostikovaných symptomů v písemném projevu.

Každý hodnotitel opraví příslušející oddíl (sekcí), přidělí body, po jejichž sečtení je přiřazena výsledná známka z praktické MZ (profilové části MZ 2021/2022).

#### Převod bodů na klasifikaci

Známka	Počet dosažených bodů
1	50 – 44
2	43 – 37
3	36 – 31
4	30 – 25
5	24 a méně bodů

V Pelhřimově 7. března 2022

Mgr. Libor Capák – ředitel školy

Ing. Iva Florianová – zástupkyně ŘŠ pro OV a praktické vyučování