

# PROFILOVÁ ČÁST MATURITNÍ ZKOUŠKY – PRAKTICKÁ ZKOUŠKA (Z ODBORNÉHO VÝCVIKU A ODBORNÝCH PŘEDMĚTŮ)

## Praktická maturitní zkouška – zadání a způsob konání

Maturitní zkoušky proběhnou v souladu s Vyhláškou MŠMT ČR č. 177/2009 Sb., o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitní zkouškou, ve znění pozdějších předpisů.

Školní rok:	2018/19
Obor:	RVP: 65-41-L/01 Gastronomie, ŠVP: Hotelový a restaurační provoz
Třída:	HRP4
Termín konání:	24.–26. 4. 2019
Téma:	Zajištění slavnostní hostiny
Termín zadání podtématu:	7. 1. 2019
Termín odevzdání písemného podkladu:	25. 3. 2019

Praktická maturitní zkouška prověřuje kompetence žáků získané v komplexu odborných gastronomických předmětů. Hlavním cílem zkoušky je evaluace získaných praktických dovedností a schopností skloubit kompetence získané v odborných předmětech a odborném výcviku s jejich aplikací v reálném pracovním prostředí při praktických činnostech výroby a odbytu, které spočívají v zabezpečení výroby a servisu pokrmů slavnostního menu.

Součástí povinné praktické zkoušky profilové části maturitní zkoušky je ověření znalostí z odborných předmětů. Znalosti z odborných předmětů prokazuje žák maturitního ročníku z předmětů: Hotelový a restaurační provoz a Potraviny a výživa.

### **Popis praktické maturitní zkoušky – část 1. (vypracování písemného podkladu a realizace slavnostní hostiny):**

Žáci před praktickou maturitní zkouškou vypracují jako podklad k provedení praktické zkoušky písemnou přípravu – libreto. Písemná příprava je nedílnou a nezbytnou součástí praktické maturitní zkoušky.

Žáci budou rozděleni do dvou pracovních týmů, které budou realizovat zadané úkoly ve výrobním a odbytovém středisku. V pozici kuchaře budou mít žáci za úkol připravit 12 porcí slavnostního pětichodového menu. V pozici číšníka budou provádět servis pokrmů slavnostního menu včetně složitějšího úkolu, který bude zařazen do servisu podávaného menu. Druhý den si žáci týmu pozice vymění.

Téma a zadání praktické zkoušky se zachovává o pro opravnou zkoušku a zkoušku v náhradním termínu.

Žáci budou pracovat v pozicích:

- pracovník výrobního střediska – kuchař,
- pracovník odbytového střediska – číšník.

Každý žák pracující v týmu je hodnocen samostatně.

Praktickou zkoušku koná žák nejdéle 3 dny. V jednom dni trvá zkouška nejvýše 7 hodin.

Pokud žák neodevzdá písemnou přípravu ve stanoveném termínu, bez písemné omluvy s uvedením vážných důvodů nebo pokud omluva nebyla uznána, posuzuje se, jako by danou zkoušku vykonal neúspěšně.

Podrobné informace k 1. části praktické maturitní zkoušky naleznete v přílohách tohoto dokumentu:

Příloha č. 1: Náležitosti písemné přípravy pro praktickou maturitní zkoušku – Libreta.

Příloha č. 2: Osnova písemného podkladu praktické maturitní zkoušky.

Příloha č. 3: Jednotná formální úprava písemného podkladu pro praktickou maturitní zkoušku

## **Popis praktické maturitní zkoušky – část 2. (ústní ověřování znalostí z předmětů Hotelový a restaurační provoz a Potraviny a výživa):**

Zkouška probíhá formou ústního zkoušení. Členové maturitní komise, kteří zároveň musí být vyučující odborných předmětů, ověřují znalosti žáků z výše uvedených předmětů.

Průběh zkoušení:

Každý žák si vylosuje jednu otázku z odborných předmětů. Otázka se skládá ze dvou podotázek: Hotelový a restaurační provoz a Potraviny a výživa. Zkušební okruhy z odborných předmětů vypisují učitelé výše uvedených předmětů a jsou uveřejněny na webových stránkách SŠSS od 10. 10. 2018. Otázky žáci obdrží 7. 1. 2019. Zadání vychází z odborného zaměření studia.

Příprava – 15 min.

Ústní zkouška – 15 min.

Příloha č. 4: Zkušební okruhy z předmětů Hotelový a restaurační provoz a Potraviny a výživa.

## ZPŮSOB HODNOCENÍ PROFILOVÉ ČÁSTI MATURITNÍ ZKOUŠKY – PRAKTICKÁ ZKOUŠKA (Z ODBORNÉHO VÝCVIKU A ODBORNÝCH PŘEDMĚTŮ)

Podle vyhlášky MŠMT ČR č. 177/2009 Sb. ze dne 10. 6. 2009 o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitní zkouškou, ve znění pozdějších předpisů.

Způsob hodnocení praktické zkoušky a jejích částí a způsob stanovení výsledného hodnocení zkoušek navrhuje ředitel školy a nejpozději před započítáním zkoušek schvaluje zkušební maturitní komise. Ředitel školy zveřejní schválený způsob hodnocení na přístupném místě ve škole a zároveň způsobem umožňujícím dálkový přístup, a to nejpozději před začátkem konání první ze zkoušek profilové části.

### Převod bodů na klasifikaci

Praktická zkouška z odborného výcviku a odborných předmětů je hodnocena bodováním. K zaznamenávání bodování dílčích úkolů je určena tabulka – jednotlivě pro každého žáka.

Výslednou klasifikaci praktické maturitní zkoušky z odborného výcviku a odborných předmětů určuje klasifikační tabulka. Pokud žák získá z jedné nebo více částí praktické maturitní zkoušky (z odborných předmětů a odborného výcviku) 0 bodů bude jeho celkové hodnocení nedostatečné.

Počet dosažených bodů	Známka
66 – 60 bodů	výborný
59 – 47 bodů	chvalitebný
46 – 28 bodů	dobry
27 – 21 bodů	dostatečný
20 – 0 bodů	nedostatečný

### Hodnocení ústní části maturitní zkoušky

Výsledek zkoušení je hodnocen body. Maximální počet dosažených bodů je 10.

Kritéria hodnocení jsou uvedena níže. Bodové hodnocení této části zkoušky se sčítá s bodovým hodnocením všech dalších částí praktické zkoušky. Výsledná klasifikace praktické zkoušky se provádí na základě součtu bodů jednotlivých částí praktické zkoušky u každého žáka jednotlivě.

Počet získaných bodů	Kritéria hodnocení ústního zkoušení
10–9 bodů	Žák samostatně hovoří o všech zadaných tématech, reaguje správně na doplňující otázky členů zkušební komise.
8–7 bodů	Žák samostatně hovoří o všech zadaných tématech, reaguje správně na doplňující otázky členů zkušební komise. V projevu se dopouští drobných chyb a nepřesností.
6–5 bodů	Žák hovoří o všech zadaných tématech s pomocí doplňujících otázek zkoušejícího, reaguje ne vždy správně na doplňující otázky členů zkušební komise. Dopouští se chyb a nepřesností.
4–3 body	Žák hovoří pouze o některých z uvedených oblastí daného tématu s pomocí doplňujících otázek zkoušejícího, nereaguje na doplňující otázky členů zkušební komise, dopouští se chyb a nepřesností.
2–0 bodů	Žák se neorientuje v dané problematice, nereaguje na doplňující otázky.

## Hodnocení praktické části maturitní zkoušky

<b>Osobní ochranné pracovní pomůcky, hygiena a BOZP</b>	Sledované jevy: čistota a úprava pracovního oblečení, kompletnost osobních pracovních pomůcek, dodržování pravidel hygieny, BOZP a využívání ochranných pracovních pomůcek.	<b>8 b</b>
<b>Písemný podklad pro přípravu slavnostního banketu a jeho obhajoba</b>	Sledované jevy: dodržení obsahu zadání, dodržení formální úpravy, dodržení typografických, gramatických a estetických pravidel, samostatnost projevu žáka, schopnost komunikace a reakce v rozhovoru, zdůvodnění postupů, navržených řešení při realizaci, používání odborné terminologie, přínos práce pro profesní uplatnění žáka.	<b>8 b</b>
<b>Příprava slavnostní hostiny – banketu</b>	Sledované jevy: sestavení, upevnění a prostírání stolů, příprava a čistota inventáře, zakládání inventáře a výzdoby, organizace práce v odbytovém středisku, interpersonální komunikace a spolupráce.	<b>8 b</b>
<b>Příprava pokrmů slavnostní hostiny</b>	Sledované jevy: správnost normování, vypracování žádanky na suroviny, předběžná příprava surovin, navážení a převzetí surovin dle žádanky, výroba pokrmů, příprava pracoviště, organizace práce ve výrobním středisku, interpersonální komunikace a spolupráce.	<b>8 b</b>
<b>Expedice a prezentace pokrmů slavnostní hostiny</b>	Sledované jevy: příprava výdeje pokrmů, úprava pokrmů na talíři, organizace práce při expedici pokrmů, prezentace pokrmů členům zkušební komise.	<b>8 b</b>
<b>Obsluha slavnostní hostiny</b>	Sledované jevy: servis pokrmů, organizace práce během servisu pokrmů, prezentace pokrmů hostům, prezentace nápojů hostům, složitý úkol jeho provedení, dodržení postupu, interpersonální komunikace a spolupráce.	<b>8 b</b>
<b>Závěrečné a úklidové práce</b>	Sledované jevy: práce po skončení hostiny, čistota a úklid a předávka pracoviště.	<b>8 b</b>

## **Příloha č. 1 – NÁLEŽITOSTI LIBRETA**

Maturitní práci je nutno odevzdat ve stanoveném termínu ve dvou výtiscích, z nichž jeden bude autorovi práce – žákovi vrácen nejpozději 14 dní před konáním obhajoby. Maturitní práce musí být vytištěna na kvalitním papíře a svázána ve standardní lepené vazbě nebo v kroužkové vazbě. Práce v tištěné podobě musí obsahovat níže uvedené náležitosti:

### **1 Desky (viz Příloha č. 1 – Vzor desky):**

na přední straně desek se uvádí nezkrácený název školy Střední škola společného stravování, Ostrava-Hrabůvka, příspěvková organizace, Krakovská 1095/33, označení „Maturitní práce“, jméno a příjmení autora – žáka, pod jméno třída a rok obhajoby (odevzdání) práce. **U kroužkové vazby desky nahrazuje první nečíslovaný list práce.**

### **2 Titulní list práce (viz Příloha č. 1 – Vzor titulní list práce, třída NS2 a DM3, Vzor titulní list práce, třída SCR4):**

obsahuje název práce shodný se zadaným tématem, označení „Maturitní práce“ z ..... (název odborného předmětu), jméno autora – žáka, jméno vedoucího práce, název školy, kód a název oboru a rok obhajoby (odevzdání).

### **3 Prohlášení autora (viz Příloha č. 1 – Vzor prohlášení autora):**

na samostatné stránce je prohlášení o samostatném zpracování díla. Oba odevzdané výtisky musí být autorem – žákem vlastnoručně podepsány.

### **4 Obsah (viz Příloha č. 1 – Vzor obsah):**

je umístěn na další stránku za prohlášení. Formální úprava je stejná jako u ostatních kapitol. Skládá se z titulku „Obsah“ a seznamu hesel, obsahujících název příslušné kapitoly nebo podkapitoly včetně čísla stránky.

### **5 Seznam obrazových a grafických materiálů (viz Příloha č. 1 – Vzor seznam obrazových a grafických materiálů):**

uvádí se na samostatné straně za seznamem použité literatury.

### **6 Vlastní text práce – kapitoly:**

minimální počet stran vlastního textu je 10, dále práce obsahuje:

- Úvod (není číslovaná kapitola);
- Teoretickou, př. praktickou část;
- Závěr (není číslovaná kapitola).

### **7 Studijní prameny a použitá literatura (viz Příloha č. 1 – Vzor studijní prameny a použitá literatura):**

Uvádí se v pořadí:

- Monografické publikace (kniha);
- Seriálové publikace (časopisy, noviny);
- Záznam elektronické monografie.

### **8 Přílohy:**

přílohy se nepočítají do rozsahu práce (nečíslují se stránky), ale uvádějí se v obsahu práce (viz Příloha č. 1 – Vzor obsah).

### **9 Archivace maturitní práce v elektronické podobě:**

Soubor ve formátu PDF zašle žák e-mailem vedoucímu maturitní práce, ten pak zajistí její archivaci na školním serveru.

*Příloha č. 1 – Vzor desky*

**STŘEDNÍ ŠKOLA SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ,  
OSTRAVA-HRABŮVKA, PŘÍSPĚVKOVÁ ORGANIZACE,  
KRAKOVSKÁ 1095/33**

# **LIBRETO**

**JAN NOVÁK**

**2018**

**HRP4**

*Příloha č. 1 – Vzor titulní list*

**STŘEDNÍ ŠKOLA SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ,  
OSTRAVA-HRABŮVKA, PŘÍSPĚVKOVÁ ORGANIZACE,  
KRAKOVSKÁ 1095/33**

RVP: 65-41-L/01 GASTRONOMIE  
ŠVP: HOTELOVÝ A RESTAURAČNÍ PROVOZ  
TŘÍDA HRP4  
ŠKOLNÍ ROK 2015/2016

**PRAKTICKÁ MATURITNÍ ZKOUŠKA**

**XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**

**XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**

**AUTOR PRÁCE: JAN NOVÁK**

**VEDOUCÍ PRÁCE:**

**2015**

*Příloha č. 1 – Vzor prohlášení autora*

Prohlašuji, že předložená závěrečná maturitní práce je mým původním autorským dílem, které jsem vypracoval/a samostatně. Veškerou literaturu a další zdroje, z nichž jsem při zpracování čerpal/a, v práci řádně cituji a jsou uvedeny v seznamu použité literatury.

V Ostravě 25. 3. 2019

.....

podpis



## Obsah

Úvod.....	5
1 Co je to vlastně káva .....	6
1.1 Barista.....	6
2 Káva jako rostlina .....	7
2.1 Pěstování kávy.....	7
2.1.1 Kávovník.....	7
2.2 Sklizeň kávy .....	9
2.3 Zpracování zrn .....	10
2.4 Historie kávovníku.....	10
3 Pražení.....	12
3.1 Proces pražení .....	12
3.2 Stupně pražení .....	12
4 Příprava kávy.....	14
4.1 Espresso.....	14
4.1.1 Variace z espressa.....	15
4.2 Další způsoby.....	15
5 Kavárny .....	17
6 Průzkum o konzumaci kávy.....	18
7 Třetí vlna kávy .....	20
7.1 Historie pojmu.....	20
8 Zajímavosti o kávě.....	21
Závěr .....	22
Studijní prameny a použitá literatura.....	23

## **Studijní prameny a použitá literatura**

### **Monografické publikace**

BERÁNEK, J. a kol. *Moderní řízení hotelového provozu*. Praha: MAG CONSULTING, 2013. ISBN 978-80-86754-45-4.

### **Seriálové publikace**

NOVÁKOVÁ, J. Život vegetariána. *Žijeme zdravě*, roč. 2014, č. 2. str. 12-14.

### **Záznam elektronické monografie**

<http://hotelovyprovoz.webnode.cz/maturitni-okruhy/hotelove-retezce/>

## **Seznam grafických a obrázkových materiálů**

### **Obrazové materiály**

Obrázek 1 - káva.....	6
Obrázek 2 - kávovník.....	7
Obrázek 3 - ruční sklizeň kdysi v Etiopii .....	11
Obrázek 4 - příprava espressa .....	14
Obrázek 5 - kavárna .....	17

### **Grafické materiály**

Graf 1 - začátek pití kávy.....	18
Graf 2 - oblíbenost kávových nápojů .....	18
Graf 3 - pochutiny ke kávě .....	19
Graf 4 - přístroje na přípravu kávy v domácnosti .....	19

## **Příloha č. 2 – OSNOVA PÍSEMNÉHO PODKLADU K PROVEDENÍ PRAKTICKÉ MATURITNÍ ZKOUŠKY**

Osnova

Úvod

1. Písemná objednávka slavnostní hostiny
2. Potvrzení objednávky
3. Návrh slavnostního menu
4. Vypracování technologických postupů všech pokrmů
5. Kalkulace jednotlivých pokrmů
6. Popis a foto pokrmů
7. Soupis použitých surovin v menu
8. Časový plán hostiny
9. Zasedací pořádek
10. Seznam potřebného inventáře
11. Popis a nákres založení inventáře
12. Popis servisu jednotlivých chodů a nápojů
13. Charakteristika podávaných pokrmů, charakteristika podávaných nápojů
14. Nákres příručního stolu, nákres místnosti
15. Vyúčtování slavnostní hostiny

Závěr

Studijní prameny a použitá literatura

## **Příloha č. 3 – JEDNOTNÁ FORMÁLNÍ ÚPRAVA PÍSEMNÉHO PODKLADU PRO PRAKTICKOU MATURITNÍ ZKOUŠKU**

Níže uvedená doporučení vycházejí z norem ČSN 01 6910: 2007 Úprava písemností psaných strojem nebo zpracovaných textovými editory.

Před začátkem formální úpravy maturitní práce doporučujeme formát správně nastavit. Předejdete tak pozdějším nesnázím v konečném administrativním zpracování. Práce má mít formát A4, na výšku. Doporučuje se tisknout na jedné straně listu.

### **1 VZHLED STRÁNKY**

#### **a) Okraje**

Horní	3 cm
Spodní	3 cm
Levý	4 cm (počítá se rezerva na vazbu)
Pravý	3 cm

#### **b) Číslování stránek**

Stránky se číslovají od první fyzické stránky práce. Na stránkách **titulní strana, prohlášení a obsah** se číslo nezobrazuje.

### **2 FORMÁT ODSTAVCE**

#### **a) Řádkování**

Řádkování doporučujeme jednoduché, př. 1,5 řádku.

#### **b) Zarovnání textu**

Zarovnání odstavců je doporučeno do bloku. Mezery mezi odstavci – doporučeno 12 b.

### **3 PÍSMO**

V celém textu je nutné zachovat jednotnou grafickou úpravu. Není vhodné používat více druhů písma.

- vhodný typ písma: Calibri (základní), Times New Roman, Arial,
- vlastní text práce psát ve velikosti 12b,
- názvy kapitol ve velikosti 16b, tučně,
- nadpisy psát ve velikosti 14b, tučně.

### **4 OBRÁZKY, TABULKY A GRAFY**

Vlastní práce může obsahovat obrázky a grafy. Každý obrázek a graf musí mít svůj název a být očíslován. Mezi číslem a názvem grafu se píše pomlčka. Zvlášť se číslovají grafy a zvlášť obrázky. Číslo a název obrázku, tabulky nebo grafu se uvádí nad obrázek či graf.

### **5 NEJČASTĚJŠÍ CHYBY VE FORMÁLNÍ ÚPRAVĚ**

- v práci jsou gramatické chyby (interpunkce, skloňování, časování aj.) – využijte Jazykovou poradnu Ústavu pro jazyk český Akademie věd ČR, <http://www.ujc.cas.cz/oddeleni/index.php?page=poradna>
- tečka za číslem kapitoly a subkapitoly se nepíše,
- chybí čísla tabulek a grafů a jejich názvy,
- chybí citace, dochází tak k porušování zákona č. 121/200 Sb. - autorský zákon,
- používání 1. osoby jednotného čísla v textu není vhodné (vedl/a jsem, zjistil/a jsem – nevhodné; správně - bylo zjištěno...),
- seznam literatury a přílohy se nečíslovají jako samostatné kapitoly. Seznam literatury a přílohy jsou číslovány stránky v obsahu.

### **6 POUŽITÉ ZDROJE**

- monografická publikace (kniha),
- seriálové publikace (časopisy, noviny),
- záznam elektronické monografie.

## Příloha č. 4 – ZKUŠEBNÍ OKRUHY Z PŘEDMĚTŮ HOTELOVÝ A RESTAURAČNÍ PROVOZ A POTRAVINY A VÝŽIVA

Školní rok: 2018/2019

Obor: RVP: 65-41-L/01 Gastronomie, ŠVP: Hotelový a restaurační provoz

Součástí povinné praktické zkoušky profilové části maturitní zkoušky je ověření znalostí z odborných předmětů. Znalosti z odborných předmětů prokazuje žák maturitního ročníku z předmětů: Hotelový a restaurační provoz a Potraviny a výživa.

### Zkušební okruhy

<b>1.</b>	<b>11.</b>
<b>HRP</b> Společné stravování	<b>HRP</b> Organizační struktura ubytovacích zařízení
<b>PV</b> Základní živiny	<b>PV</b> Mléko a mléčné výrobky
<b>2.</b>	<b>12.</b>
<b>HRP</b> Provozovny veřejného stravování	<b>HRP</b> Ubytovací služby
<b>PV</b> Ovoce	<b>PV</b> Vejce
<b>3.</b>	<b>13.</b>
<b>HRP</b> Činnosti ve společném stravování	<b>HRP</b> Ubytovací úsek – recepce
<b>PV</b> Brambory, houby	<b>PV</b> Maso – zrání, skladování, vady masa
<b>4.</b>	<b>14.</b>
<b>HRP</b> Současné trendy ve vývoji gastronomických služeb	<b>HRP</b> Ubytovací úsek – housekeeping
<b>PV</b> Mlýnské výrobky	<b>PV</b> Hovězí maso
<b>5.</b>	<b>15.</b>
<b>HRP</b> Pracovníci hostinských zařízení	<b>HRP</b> Hotelová evidence
<b>PV</b> Obiloviny	<b>PV</b> Dietní stravování
<b>6.</b>	<b>16.</b>
<b>HP</b> Zajištění gastronomických akcí	<b>HP</b> Péče o ubytovaného hosta
<b>PV</b> Pochutiny, koření	<b>PV</b> Vepřové maso
<b>7.</b>	<b>17.</b>
<b>HP</b> Ubytovací zařízení	<b>HRP</b> Hotelový management
<b>PV</b> Káva, kávoviny	<b>PV</b> Drůbež
<b>8.</b>	<b>18.</b>
<b>HRP</b> Členění forem ubytování	<b>HRP</b> Řídící a kontrolní činnost
<b>PV</b> Zelenina	<b>PV</b> Ryby
<b>9.</b>	<b>19.</b>
<b>HRP</b> Zřizování a dispoziční řešení ubytovacích zařízení	<b>HRP</b> Personalistika v hotelovém a restauračním provozu
<b>PV</b> Čaj	<b>PV</b> Pivo
<b>10.</b>	<b>20.</b>
<b>HRP</b> Řešení zvláštních událostí a stížností v ubytovacích zařízeních	<b>HRP</b> Marketing v hotelovém a restauračním provozu
<b>PV</b> Sladidla	<b>PV</b> Výživa, racionální výživa