Manuál k MZk za sekci gastronomickou, školní rok 2026/27

Profilová maturitní zkouška konaná ústní formou

- je povinnou zkouškou ze vzdělávací oblasti odborného vzdělávání obsažené především v předmětech Technologie / Stolničení a Potraviny a výživa. Ústní zkouška je samostatnou formou MZ a koná se před zkušební komisí. Pro každou ústní zkoušku stanoví ředitelka školy 20 témat, z nichž si žák bezprostředně před zahájením zkoušky jedno vylosuje. Podmínky pro konání ústní zkoušky stanoví vyhláška č. 177 / 2009 Sb., § 16.

- Vylosované téma se v jeden den nemůže losovat dvakrát.
- Zveřejněná témata jsou platná i pro opravnou zkoušku i pro náhradní zkoušku.
- Příprava na ústní zkoušku trvá minimálně 15 minut, zkouška samotná pak maximálně 15 minut.

Hodnocení.

- Podle úrovně, obsahu a rozsahu odpovědí bude žák hodnocen klasifikačním stupněm 1 – 5.
  1 = výborný samostatný odborný projev žáka v požadovaném rozsahu bez zásahu zkoušejícího.
  2 = samostatný projev žáka s drobnými nepřesnostmi, které posléze zkoušejícímu vysvětlí a chybu tak napraví.
  3 = méně samostatný projev, kdy bylo potřeba doplňujících otázek zkoušejícího a zkoušený věděl odpovědi na většinu z nich, bylo znát, že zkoušený má alespoň částečný rozhled v tématu
  4 = nesamostatný projev, kdy bylo potřeba doplňujících otázek zkoušejícího, a zkoušený dokázal odpovědět jen na malé množství otázek.
  5 = nesamostatný projev, kdy bylo potřeba doplňujících otázek zkoušejícího, a zkoušený nedokázal odpovědět na většinu otázek položených zkoušejícím.
- Zkoušející s přísedícím navrhují výslednou známku zkoušeného. Pokud nedojde ke shodě, rozhoduje zkušební komise hlasováním.
- Výsledek zkoušky sdělí předseda zkušební komise žákovi v den, kdy žák zkoušku konal.

Profilová maturitní zkouška konaná formou praktické zkoušky

- Praktická zkouška probíhá dle platných předpisů v termínu stanoveném ředitelkou školy v jarním termínu nejdříve od 1. 4., v podzimním termínu od 1. – 20. 9., případně i dříve, zpravidla v posledním srpnovém týdnu.
- V jednom dni trvá praktická zkouška nejdéle 420 minut.
- Praktická zkouška může být konána individuálně nebo společně více žáky; žáci jsou vždy hodnoceni jednotlivě.
- Zkouška je rozdělena do 2 dnů, kdy v prvním dnu žák plní odborné úkoly dle samostatné odborné práce. Vlastní příprava slavnostní tabule trvá 4 hodiny. Ve druhém dnu žák plní odborné úkoly, které si vylosuje nejpozději 1 den před započetím praktické zkoušky. Nabídku úkolů, ze kterých žák losuje, schvaluje ředitelka školy a zkoušející s nimi seznámí žáky ve

stanoveném termínu, nejdříve 1. 4. Žák bude mít na přípravu pokrmu nebo nápoje vlastní suroviny. Po skončení daného limitu na přípravu pokrmu žák provede servis ukázkové porce a odnese jej zkušební komisi k nahlédnutí. Dále každému členu zkušební komise naservíruje vždy jednu porci rovnoměrně rozdělenou tak, aby každý zkoušející měl všechny části pokrmu nebo nápoje.

- Žák předstoupí před zkušební komisi a představí a obhájí svůj připravený pokrm nebo nápoj.
- Žák oboru kuchař si zvolí, zda k hlavnímu chodu s polévkou bude připravovat teplý nebo studený předkrm nebo moučník.
- Pokud žák nesplní úkol v daném časovém limitu, budou mu odečteny body, a to za každých 5 minut 2 body, tedy celkem max. 6 bodů. Max. prodloužený čas je 15 minut, pak žák ukončí práci, a bude mu hodnocena práce v aktuálním rozpracovaném stavu.
- Posléze žák dočista uklidí své pracoviště.
- Nedílnou součástí praktické maturitní zkoušky je samostatná odborná písemná práce (SOP). Témata pro SOP zveřejňuje předseda předmětové komise po schválení ředitelkou školy **poslední den školního vyučování v I. pololetí.**
  Žák si z nabídnutých témat 1 vylosuje a dle stanovených propozic vypracuje a odevzdá nejpozději dne 31. 3. do 12:00 k ohodnocení. Neodevzdá-li žák pro vážné důvody práci v stanoveném termínu, omluví se písemně ředitelce školy nejpozději v den stanovený pro odevzdání práce; uzná-li ředitelka školy omluvu žáka, určí žákovi náhradní termín pro odevzdání odborné práce. Pokud žák práci neodevzdá v termínu bez písemné omluvy s uvedením vážných důvodů nebo pokud mu omluva nebyla uznána, posuzuje se, jako by danou zkoušku vykonal neúspěšně a praktickou zkoušku dále již nekoná.
  Žák koná praktickou zkoušku v souladu hygienickými předpisy a předpisy BOZP a pouze pokud je zcela zdráv. Pokud žák nebude zcela zdráv a nebude mít čistý pracovní oděv, neprokáže se průkazem totožnosti a zdravotním průkazem, nebude ke zkoušce připuštěn
- Praktická maturitní zkouška je hodnocena dle pevně stanovených a maturitní komisí schválených kritérií. Jednotlivé části zkoušky jsou bodovány (viz. tabulka č. 1 pro obor kuchař, tabulka č. 2 pro obor číšník barman) a výsledným součet bodů je dána výsledná známka (viz. tabulka č. 3). **Maximální počet bodů získaných ze SOP je 60, maximální počet bodů za praktickou zkoušku je 100.**
- S výsledky praktické maturitní zkoušky je žák seznámen nejpozději v den zahájení ústní části maturitní zkoušky.

- Tabulka č. 1 Kuchař

Úkol	Dílčí části	Body	Hodnotící kritéria	Hodnocení	Získaný počet bodů
Studený, nebo teplý předkrm, či moučník z SOP	Studený předkrm	**10**	Dodržení technologického postupu, chuť, úprava na talíři		**10**
	Teplý předkrm	**10**	Dodržení technologického postupu, chuť, úprava na talíři		
	Moučník	**10**	Dodržení technologického postupu, chuť, úprava na talíři		
Polévka z SOP	Normování	**5**	Správnost výpočtů		**20**

	Příprava	**10**	Dodržení technologického postupu, chuť		
	Prezentace	**5**	Úprava na talíři		
Hlavní chod z SOP	Normování	**5**	Správnost výpočtů		**45**
	Příprava	**25**	Dodržení technologického postupu, chuť		
	Prezentace	**15**	Úprava na talíři		
Vylosované pokrmy **Hlavní chod** **Vedlejší chod**	Normování hlavního chodu	**2**	Samostatnost, správnost a úplnost výpočtů		**25**
	Normování vedlejšího chodu	**2**			
	Příprava hlavního chodu	**10**	Skladování surovin, dodržení norem, technologického postupu, organizace práce, dodržování hygieny a bezpečnosti práce		
	Příprava vedlejšího chodu	**7**			
	Prezentace hl. chodu	**2**	Chuť, vzhled, úprava na talíři, expedice		
	Prezentace vedlejšího chodu	**2**			
Záporné body za nedodržení časového limitu					
Podpis členů komise:				Odborné dovednosti, celkem bodů	
				SOP, celkem bodů	
				Celkový počet bodů PMZ	
			Výsledná známka PMZ		

- Tabulka č. 2 číšník barman

Úkol	Dílčí části	Body	Hodnotící kritéria	Hodnocení	Získaný počet bodů
Obsluha v běžném provozu	Přípravné práce na provoz	**10**	Samostatnost, správnost, hygiena, osobní příprava.		
	Obsluha	**15**	Samostatnost, správné převzetí objednávky, správné plnění objednávky, komunikace s hostem, vyřešení platby s hostem,		

			dodržování hygieny a bezpečnosti práce.		
	Znalost nabídky	**10**	Znalost denního menu, jídelního a nápojového lístku.		
Vylosovaný jednoduchý úkol	Příprava pracoviště a inventáře	**5**			
	Provedení a prezentace úkolu	**5**			
Vylosovaný složitý úkol	Přípravné práce	**5**	Samostatnost, správnost, hygiena a ekonomika surovin.		
	Přípravné práce a provedení	**15**	Dodržení norem (hmotnost surovin i hotového pokrmu), technologického postupu, organizace práce, dodržování hygieny a bezpečnosti práce.		
	Prezentace úkolu	**5**	Chuť, vzhled, úprava na talíři, expedice.		
Slavnostní tabule ze SOP	Příprava a prezentace slavnostní tabule ze SOP	**20**	Dodržení hygieny, správnost postupu, samostatnost, správnost založení správně zvoleného inventáře.		
	Představení a obhajoba SOP	**10**	Samostatný projev žáka, představení úkolu a zdůvodnění postupu.		
Záporné body za nedodržení časového limitu					
Podpis členů komise:				Odborné dovednosti, celkem bodů	
				SOP, celkem bodů	
				Celkový počet bodů PMZ	
			Výsledná známka PMZ		

- Tabulka č. 3

160 - 141	výborný
140 - 120	chvalitebný
119 - 101	dobrý
100 – 80	dostatečný
79 - 0	nedostatečný
SOP max. 60 bodů	