

Hodnocení profilové části MZ – obor 65-42-M/01 Hotelnictví

Hotelnictví, Cestovní ruch:

Hodnocení každého předmětu probíhá zvlášť, výsledná známka vzniká na základě průměru z obou předmětů. V případě, že známka z průměru není zcela jasná, výsledná známka se stanoví dohodou mezi zkoušejícím a přisedícím.

Ekonomika, Management a marketing:

Hodnocení každého předmětu probíhá zvlášť, výsledná známka vzniká na základě průměru z obou předmětů. V případě, že známka z průměru není zcela jasná, výsledná známka se stanoví dohodou mezi zkoušejícím a přisedícím.

Praktická zkouška – Cestovní ruch:

Praktická maturitní zkouška oboru Hotelnictví - Zajištění a organizace odborné exkurze, se skládá z několika částí. Předpokladem pro úspěšné vykonání zkoušky je zhotovení a včasné odevzdání Dokumentační práce. Její hodnocení má na výsledné známce podíl 20 %.

Všichni žáci absolvují všechny části zkoušky. Hodnocení provádějí dva hodnotitelé, výsledná známka vzniká na základě průměru jejich hodnocení a stanoví se dohodou mezi zkoušejícím a přisedícím.

Praktická zkouška – Technika obsluhy a služeb (raut):

1. Písemná část na zadané téma:

- a) odborná
- b) jazyková

písemnou část závěrečné maturitní práce studenti zpracovávají dle osnovy, kterou obdrželi od vedoucího závěrečné práce

2. Praktická část: Raut

- a) příprava studeného nabídkového stolu
- b) příprava teplého nabídkového stolu
- c) příprava nápojového stolu
- d) obsluha u rautu

jednotlivé úkoly pro obsluhu si opět studenti losují

Maturitní práce studentů hodnotí učitel odborného předmětu TOS a učitel odborné výuky SOP Restaurace Bečva.

Procentuální vyjádření podílu jednotlivých částí na výsledné klasifikaci:

1. úkol

- a) 25 %
- b) 10 %

2. úkol

- a), b), c) 40 %
- d) 25 %

Celkem za jednotlivé úkoly 100 %

Praktická zkouška – Technika obsluhy a služeb (míchané nápoje)

1. Písemná část na zadané téma:

- a) odborná
- b) úprava, estetika

písemnou část závěrečné maturitní práce studenti zpracovávají dle osnovy, kterou obdrželi od vedoucího závěrečné práce

2. Praktická část: Příprava míchaného nápoje (Welcome drink)

- a) příprava dvou open barů
- b) příprava pomocného nápojového stolu
- c) uvítání hostů, příprava míchaných nápojů
- d) servis míchaných nápojů

jednotlivé úkoly pro obsluhu si opět studenti losují

Maturitní práce studentů hodnotí vedoucí práce učitelka odborného výcviku SOP Restaurace Bečva Helena Křištofová.

Procentuální vyjádření podílu jednotlivých částí na výsledné klasifikaci:

- 1. úkol
- a) 30 %
- b) 10 %
- 2. úkol
- a), b), c) 50 %
- d) 10 %

Celkem za jednotlivé úkoly 100 %

Praktická zkouška – Technologie:

- 1. Dokumentace ve výrobním středisku – váha hodnocení 20 %
- 2. Technologie přípravy pokrmů – váha hodnocení 60 %
- 3. Maturitní práce – váha hodnocení 20 %