



# Model profilové části maturitní zkoušky v odborných školách

**obor vzdělání 65-42-M/01**

## **Hotelnictví**



Publikace vznikla v rámci národního projektu Kurikulum S – Podpora plošného zavádění školních vzdělávacích programů v odborném vzdělávání (2009–2012), který realizovalo Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy ve spolupráci s Národním ústavem pro vzdělávání, školským poradenským zařízením a zařízením pro další vzdělávání pedagogických pracovníků a s finanční podporou Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu ČR.

Více informací o projektu najdete na [www.nuv.cz/projekty/kurikulums](http://www.nuv.cz/projekty/kurikulums); [www.nuov.cz/kurikulum](http://www.nuov.cz/kurikulum).

Ing. Taťána Vencovská, hlavní manažerka projektu

Autorský tým: Ing. Agáta Davidová, Ing. Jana Chárová, PhDr. Jana Kašparová, Mgr. Libuše Kolářová, Ing. Milena Lednejová, Mgr. Marie Nováková, Doc. RNDr. Pavel Petrovič, CsC., Ing. Zdeněk Pilát, PhDr. Jana Podoláková, Miloslava Tuláčková, Ing. Taťána Vencovská, Mgr. Bronislava Vykydalová, Ing. Věra Zezuláková

Recenzovali: Ing. Alžběta Cedidlová, Ing. Petr Houška, PhDr. Blažena Křížová, Ing. Alena Fürstová, Mgr. Vladislava Coufalová

Editace: PhDr. Jana Kašparová

Editace 2., upraveného vydání: PhDr. Jana Kašparová, Mgr. Aneta Stehlíková

Redakce: Lucie Šnajdrová

Jazyková korektura: Tereza Rychtaříková

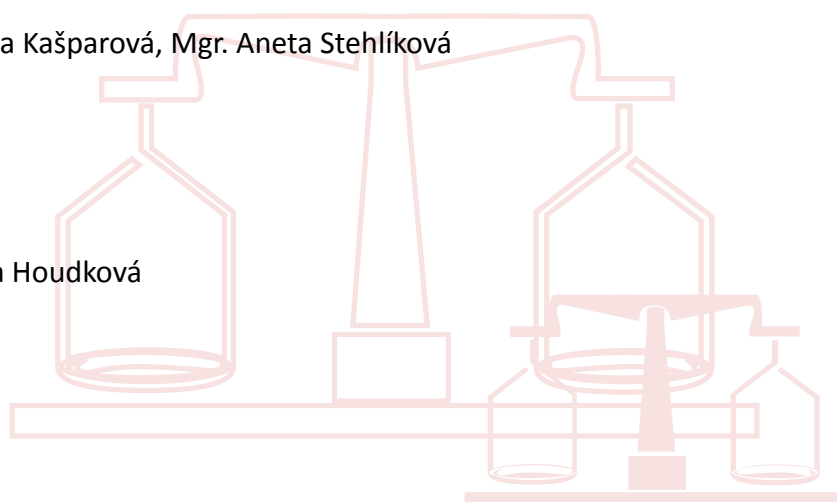
Obálka, grafická úprava a zlom: Michaela Houdková

Vydal Národní ústav pro vzdělávání,  
školské poradenské zařízení a zařízení  
pro další vzdělávání pedagogických pracovníků

Praha 2016

2., upravené vydání

ISBN 978-80-7481-180-7







## POUŽÍVANÉ ZKRATKY:

**MZ** maturitní zkouška

**PMZ** profilová část maturitní zkoušky

**RVP** rámcový vzdělávací program

**SOČ** středoškolská odborná činnost

**SOŠ** střední odborná škola

**ŠVP** školní vzdělávací program



## Obsah

Úvod .....	5
1.Postup při přípravě obsahu (zadání) profilové části maturitní zkoušky ....	6
2.Popis modelu PMZ.....	7
3. Tematické okruhy pro ústní zkoušky .....	7
3.1 Návrh tematických okruhů .....	8
3.2 Využití tematických okruhů pro přípravu PMZ ve škole .....	11
3.3 Vazba navržených tematických okruhů na kompetence absolventa ...	12
3.4 Kritéria ověřování a hodnocení žáků pro ústní zkoušky.....	14
4. Praktická zkouška.....	18
5. Maturitní práce a její obhajoba .....	21
6. Kombinace forem .....	25
7. Varianty složení PMZ s využitím navržených tematických okruhů a různých forem ověřování .....	33
8. Spolupráce se sociálními partnery .....	36
9. Literatura .....	37
10. Výklad pojmů.....	38
Příloha .....	40



## Úvod

Maturitní zkouška je jedním ze způsobů ukončování vzdělávání ve středních školách. Školský zákon z roku 2004<sup>1</sup> zavedl novou podobu maturitních zkoušek, spočívající především v tom, že maturitní zkouška se skládá ze dvou částí – společné části, jejíž zadání a vyhodnocení je zajišťováno centrálně, a z profilové části, která je obsahově i organizačně v kompetenci školy.

Přitom funkce profilové části maturitní zkoušky (dále PMZ) je v odborném školství neméně významná jako část společná, protože PMZ je významným zdrojem informací o tom, jak je žák připraven pro výkon povolání a pracovních činností i pro další vzdělávání příslušného směru. Vyplývá to také z cílů maturitní zkoušky vymezených ve školském zákoně (§ 73): „Účelem závěrečné a maturitní zkoušky je ověřit, jak žáci dosáhli cílů vzdělávání stanovených rámcovým a školním vzdělávacím programem v příslušném oboru vzdělání, zejména ověřit úroveň klíčových vědomostí a dovedností žáka, které jsou důležité pro jeho další vzdělávání nebo výkon povolání nebo odborných činností.“ Obsah i forma zkoušek PMZ se úzce vážou na oblast odborného vzdělávání vymezenou RVP a ŠVP jednotlivých oborů vzdělání.

Vzhledem k tomu, že dvoustupňová tvorba vzdělávacích programů umožňuje školám větší volnost v koncepci kurikula, začali jsme se v rámci ověřování výuky podle pilotních ŠVP zabývat otázkou, jak nastavit PMZ tak, aby vedla k ověření nejen vědomostí, ale také zejména dovedností (odborných i vybraných klíčových) vymezených v RVP a ŠVP, a napomáhala její srovnatelnosti v různých školách, které vyučují podle ŠVP stejného oboru vzdělání.

Cílem tohoto úkolu projektu Kurikulum S bylo zmapovat průběh maturitních zkoušek z odborných předmětů, posoudit různé přístupy a vytvořit model PMZ vycházející z RVP, o který se mohou školy opřít při přípravě maturitní zkoušky v nových oborech vzdělání.

Pro řešení jsme zvolili 8 oborů vzdělání, pro které byly vydány RVP v roce 2007: strojírenství, elektrotechnika, aplikovaná chemie, agropodnikání, obchodní akademie, hotelnictví, obchodník, technické lyceum<sup>2</sup>. Jedná se zároveň o obory vzdělání, pro které byly vytvořeny první pilotní ŠVP v roce 2006 v rámci projektu ESF Tvorba a ověřování pilotních školních vzdělávacích programů v SOŠ a SOU – Pilot S. První žáci, kteří se vzdělávali podle pilotních ŠVP uvedených oborů vzdělání, skládali maturitní zkoušku již v roce 2009/2010.

Na úkolu se podílely kromě expertů NÚV také pilotní školy projektu Kurikulum S a některé nepilotní školy, které o to projeví zájem. Pilotní školy oboru vzdělání hotelnictví zastupuje Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Poděbrady, Střední škola hotelová a služeb Kroměříž, Obchodní akademie, Hotelová škola a Střední odborná škola Turnov. Z nepilotních škol, jejichž zástupci jsou členy oborové skupiny gastronomie a cestovního ruchu při NÚV, se na této práci podílely Střední škola hotelnictví a gastronomie Praha, s.r.o., Střední škola hotelnictví a gastronomie Frenštát pod Radhoštěm a dále přistoupiší školy Hotelová škola Třebíč, SOU podnikání a gastronomie Praha 9.

Tým pracoval pod vedením odborného garanta NÚV oboru gastronomie, hotelnictví, turismus Ing. Taťány Vencovské.

Model PMZ se tak opírá o zkušenosti a doporučení ze škol. Záměr úkolu a dílčí výstupy byly diskutovány v oborové skupině NÚV a s vybranými sociálními partnery. V roce 2016 byla provedena revize publikace, a to zejména z hlediska souladu s aktuálním zněním právních norem týkajících se maturitní zkoušky.

Navržený model PMZ se předkládá školám jako příklad a zdroj informací pro přípravu profilové části maturitní zkoušky vycházející z rámcového a školních vzdělávacích programů.

Tato publikace je jedním ze souboru výstupů tohoto úkolu. Další výstupy představují návrhy modelů PMZ pro 7 dalších oborů vzdělání a syntetická publikace, která jednotlivé modely zastřešuje a popisuje přístup

1) Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů.

2) Na návrhy koncepce PMZ vytvořené v projektu Kurikulum S navázal projekt ESF Pospolu (2013 – 2015), ve kterém byly vytvořeny publikace pro další obory vzdělání. Viz [www.nuv.cz/pospolu/publikace](http://www.nuv.cz/pospolu/publikace), [pospolu.rvp.cz/publikace](http://pospolu.rvp.cz/publikace).



k realizaci profilové části maturitní zkoušky v obecné rovině.

Je třeba zdůraznit, že zpracovaná **publikace má charakter metodického doporučujícího materiálu**, nikoliv závazného pokynu nebo předpisu. Je na každé škole, zda si některá z doporučení zavede i do své praxe.

Naše doporučení se netýkají ani tak požadavku na obsah zkoušek, ale změny přístupu k formulování zkušebních témat tak, aby byla jasná vazba na požadované kompetence absolventa a jejich ověření. Jestliže jsme se naučili pracovat s výsledky vzdělávání a kompetencemi při tvorbě a realizaci vzdělávacích programů, byla by zásadní chyba se na konci vzdělávacího procesu zaměřit jen na učivo.

**Národní ústav pro vzdělávání, Praha 2016**

## 1. Postup při přípravě obsahu (zadání) profilové části maturitní zkoušky

Při přípravě maturitních zkoušek, zejména ústních, se obvykle postupuje tak, že se nejprve vyberou předměty nebo jejich seskupení podle učebního plánu a následně učitelé navrhnou témata pro jednotlivé zkoušky. Při maturitní zkoušce se potom ověřuje, jak žák zvládl učivo daného tématu, popř. jak tyto vědomosti umí využít při řešení nějakého úkolu.

Protože jedním z rysů kurikulární reformy je zaměření vzdělávání na kompetence absolventa, zatímco učivo je chápáno jako prostředek pro dosažení požadovaných kompetencí, měla by také maturitní zkouška ověřovat, jaké úrovně těchto kompetencí žáci dosáhli. Obsah zkoušek, jejich zadání a způsob hodnocení by se měly odvíjet od odborných a klíčových kompetencí absolventa. **Východiskem by měly být zejména kompetence stanovené RVP, protože vyjadřují základní kvalifikační požadavky na absolventy.** Jejich splněním absolvent získá úplnou kvalifikaci pro výkon uvedených činností a povolání. Odborné kompetence absolventa vymezené RVP byly stanoveny na základě profesních profilů, kvalifikačních standardů a jiných popisů povolání, na jejichž zpracování se podíleli také vybraní představitelé zaměstnavatelů.

Z kompetencí vymezených v ŠVP půjde o ověřování zejména těch kompetencí, které nějakým způsobem profilují odborné vzdělávání žáků v daném oboru (poskytují mu určitou specializaci – odborné zaměření). Maturitní zkouška by měla ověřovat především komplexní kompetence žáka, nikoli dílčí dovednosti, které byly sledovány v průběhu vzdělávání.

Při přípravě maturitních zkoušek bychom si tedy měli nejprve vymezit, které odborné a klíčové kompetence budeme ověřovat, prostřednictvím jakého obsahu a jakou formou (ústní, písemnou, praktickou, maturitní práce a její obhajoby). Na základě toho stanovíme zkušební předměty. Poté rozpracujeme témata a zadání jednotlivých zkoušek a zpracujeme ke každému tématu kritéria hodnocení.

Kritéria hodnocení jsou měřítko, podle kterých hodnotíme výkon žáka. Vypovídají o tom, co musí žák splnit (jaké má mít dovednosti a znalosti, na jaké úrovni), aby mohl být hodnocen podle stanovených klasifikačních stupňů. Kritéria hodnocení pomáhají také usměrňovat průběh zkoušky a způsob jejího vedení.

Při stanovování kritérií pro hodnocení vycházíme z výsledků vzdělávání vymezených v RVP a ŠVP.

Kritéria by měla zahrnovat také požadavky na vybrané klíčové kompetence (adekvátně formě zkoušky a tématu). Např. při obhajobě maturitní práce, ústní nebo praktické zkoušky sledujeme, zda se žák vyjadřuje nejen věcně – tj. odborně správně, ale také kultivovaně (spisovně, hovorově, používá správnou terminologii nebo slang), jak umí argumentovat, označit a vysvětlit problém a jeho řešení.

I když legislativa připouští, že způsob hodnocení (jak budeme žáky hodnotit) může být stanoven až (resp. nejpozději) před zahájením maturitních zkoušek, z pedagogického hlediska by způsob hodnocení a kritéria hodnocení měl žák znát dopředu.



## 2. Popis modelu PMZ

Navržený model PMZ sleduje výše uvedené postupy, avšak představuje poněkud jednodušší variantu tvorby zadání a hodnocení maturitních zkoušek. Je zpracován na základě RVP daného oboru vzdělání a nezohledňuje žádný konkrétní ŠVP; na této úrovni jej rozpracovaly a ověřily zapojené školy.

Při zpracování tohoto modelu jsme vymezili na základě RVP tematické okruhy, které představují základ vzdělávání v oboru, a porovnali jsme jejich soulad s kompetencemi absolventa stanovenými RVP. Podobně porovnáním školních zkušebních témat s profilem absolventa si ověříme, zda maturitní zkouška skutečně sleduje stěžejní výsledky stanovené RVP a ŠVP, nebo pouze výsledky dílčí. Následně byla k jednotlivým okruhům vymezena kritéria hodnocení.

Vymezené tematické okruhy rozpracovaly školy zapojené do řešení úkolu do svých maturitních zkoušek a zkušebních témat. Po ověření byly tematické okruhy upraveny a doplněny příklady jejich rozpracování podle zkušeností zapojených škol.

**Předložený návrh (model) pojetí PMZ má tuto strukturu:**

- ✓ Složení profilové části maturitní zkoušky v souladu s RVP
  - ✓ Návrh tematických okruhů pro ústní zkoušku/zkoušky
    - Příklad rozpracování tematických okruhů do jednotlivých témat
    - Porovnání souladu tematických okruhů s kompetencemi absolventa v RVP
    - Návrh kritérií hodnocení, příklady zadání
  - ✓ Návrh praktické zkoušky
    - Témata, organizace zkoušky, místo konání, hodnocení, ověřované kompetence, vazba na vzdělávací oblast a učivo RVP, doporučení školy
  - ✓ Maturitní práce a její obhajoba před zkušební maturitní komisí
    - Téma, organizace zkoušky, místo konání, hodnocení, ověřované kompetence, vazba na vzdělávací oblast a učivo RVP, doporučení školy
  - ✓ Kombinace forem PMZ a její využití v oboru vzdělání
    - Témata, organizace zkoušky, místo konání, hodnocení, ověřované kompetence, vazba na vzdělávací oblast a učivo RVP, doporučení školy
  - ✓ Varianty složení profilové části maturitní zkoušky v oboru vzdělání
- Všechny příklady praktické zkoušky, maturitní práce a její obhajoby a kombinace forem PMZ jsou zpracovány na základě reálných maturitních zkoušek ve školách, které byly také v projektu monitorovány. Proto odrážejí často požadavky konkrétní školy a liší se mnohdy v míře podrobnosti.

## 3. Tematické okruhy pro ústní zkoušky

Na základě obsahových okruhů vymezených v RVP pro oblast odborného vzdělávání a po podrobné diskuzi se zapojenými školami jsme stanovili soubor tematických okruhů, které vycházejí z RVP a představují teoretický odborný základ daného oboru vzdělání. Tematické okruhy jsou východiskem pro stanovení témat jedné nebo dvou ústních zkoušek PMZ dle volby školy; pro každou zkoušku ředitel školy stanoví 20 – 30 témat.

Soubor obsahuje 30 tematických okruhů, každý tematický okruh je obsahově vymezen několika dílčími tématy.



## 3.1 Návrh tematických okruhů

### 1. Tržní ekonomika

- ✓ podstata fungování tržní ekonomiky
- ✓ nabídka, poptávka
- ✓ výroba, hospodářský cyklus

### 2. Marketing

- ✓ charakteristika a vývoj marketingu
- ✓ cena, tvorba ceny
- ✓ podpora prodeje
- ✓ průzkum trhu

### 3. Národní hospodářství

- ✓ struktura národního hospodářství (NH)
- ✓ činitelé ovlivňující úroveň NH
- ✓ cyklus NH , výkonnost NH
- ✓ hospodářská politika státu
- ✓ státní rozpočet

### 4. Management

- ✓ plánování
- ✓ organizování
- ✓ rozhodování
- ✓ motivace a vedení lidí
- ✓ kontrola

### 5. Podnikání

- ✓ právní aspekty podnikání
- ✓ podnikání podle živnostenského zákona
- ✓ povinnosti podnikatele vůči státu
- ✓ daňová evidence

### 6. Podnik

- ✓ podnik a jeho právní formy
- ✓ založení a vznik podniku, zrušení a zánik podniku
- ✓ obchodní rejstřík
- ✓ podnikatelský záměr a jeho obsah

### 7. Obchodní společnosti

- ✓ vznik a zánik obchodních společností
- ✓ základní charakteristika obchodních společností
- ✓ státní podnik

### 8. Majetek podniku a zdroje financování

- ✓ dlouhodobý a oběžný majetek
- ✓ odpisy dlouhodobého majetku, opotřebení
- ✓ zdroje financování
- ✓ inventarizace
- ✓ účtování dlouhodobého majetku

### 9. Zásobovací činnost

- ✓ členění oběžného majetku firmy
- ✓ evidence materiálu a oceňování materiálu a zásob





- ✓ řízení a plánování zásob

- ✓ účtování zásob

#### 10. Personální činnost

- ✓ plánování a získávání pracovníků

- ✓ vznik a zánik pracovního poměru, pracovní smlouvy

- ✓ motivace pracovníků

- ✓ mzdy

#### 11. Hlavní činnost podniku, finanční řízení podniku

- ✓ členění výroby, typy výroby

- ✓ organizace, plánování

- ✓ ekologické aspekty, odpadové hospodářství

- ✓ financování výroby

#### 12. Marketingový mix

- ✓ produkt

- ✓ cena

- ✓ propagace

- ✓ distribuce

#### 13. Hospodaření podniku

- ✓ náklady, výnosy, výsledek hospodaření

- ✓ finanční analýza a její ukazatele

- ✓ účtování nákladů a výnosů

- ✓ účetní uzávěrka a závěrka

#### 14. Daňová soustava

- ✓ přímé a nepřímé daně

- ✓ účtování daní

#### 15. Finanční trh

- ✓ peněžní trh

- ✓ kapitálový trh

- ✓ účtování na finančních účtech

#### 16. Bankovní soustava

- ✓ struktura bankovní soustavy

- ✓ úkoly a nástroje centrální banky

- ✓ činnost obchodních bank

- ✓ bankovní služby

#### 17. Marketing pohostinství a cestovního ruchu

- ✓ charakteristika marketingu pohostinství a cestovního ruchu

- ✓ rozšířený marketingový mix v pohostinství a cestovním ruchu

- ✓ tržní trendy v cestovním ruchu na straně nabídky a poptávky

#### 18. Pojišťovnictví

- ✓ činnost pojišťoven

- ✓ zákonné pojištění

- ✓ komerční pojištění

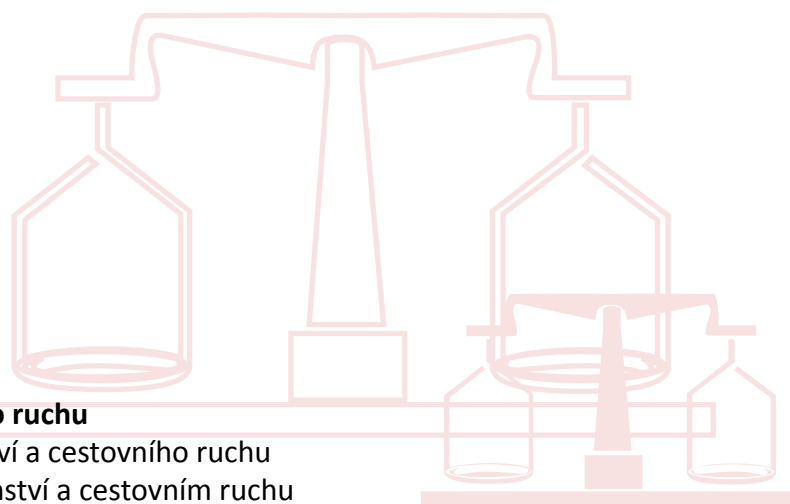
- ✓ cestovní pojištění

#### 19. Mezinárodní obchodní politika

- ✓ formy zahraničního obchodu

- ✓ nástroje zahraniční obchodní politiky

- ✓ měnový kurz





- ✓ platební bilance

## 20. Evropská unie

- ✓ historie a současnost EU
- ✓ mezinárodní ekonomická integrace
- ✓ organizačně-institucionální uspořádání cestovního ruchu v ČR a EU

## 21. Charakteristika cestovního ruchu

- ✓ cestovní ruch v národním hospodářství a v EU
- ✓ předpoklady rozvoje cestovního ruchu v ČR a ve světě
- ✓ právní a finanční aspekty cestovního ruchu v ČR
- ✓ kulturně politický přínos cestovního ruchu

## 22. Zeměpis cestovního ruchu

- ✓ turisticky významná místa v ČR a ve světě
- ✓ společenský a hospodářský přínos cestovního ruchu
- ✓ ekologické aspekty v cestovním ruchu

## 23. Služby cestovního ruchu

- ✓ charakteristika služeb cestovního ruchu
- ✓ druhy a formy služeb cestovního ruchu
- ✓ regionální produkty cestovního ruchu
- ✓ požadavky na pracovníky v cestovním ruchu

## 24. Obchodní činnost a realizace produktu cestovního ruchu

- ✓ postavení a činnost cestovních kanceláří a agentur
- ✓ zájezdová činnost CK
- ✓ příprava produktu, jeho realizace a prodej
- ✓ průvodcovské služby

## 25. Organizace hotelnictví

- ✓ struktura a klasifikace ubytovacích zařízení
- ✓ struktura stravovacích služeb
- ✓ mezinárodní hotelové řetězce
- ✓ mezinárodní standardy kvality řízení a poskytování služeb

## 26. Hotelový provoz

- ✓ struktura a náplň služeb hotelového typu
- ✓ organizační složky hotelu
- ✓ doplňkové služby

## 27. Hotelová administrativa

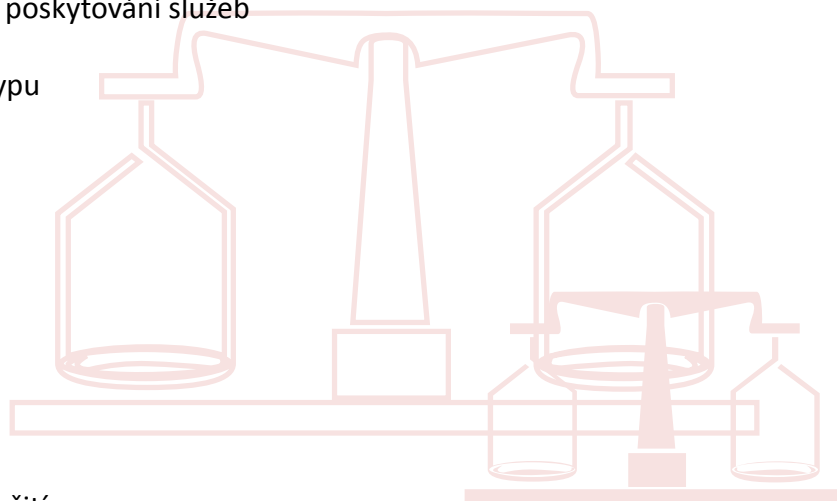
- ✓ hotelová dokumentace
- ✓ interní předpisy hotelového provozu
- ✓ interní předpisy stravovacího provozu

## 28. Management ubytovacího úseku

- ✓ struktura ubytovacích služeb
- ✓ činnost front office
- ✓ činnost housekeeping
- ✓ kapacita ubytovacího zařízení a její využití
- ✓ manažerské funkce v ubytovacím úseku

## 29. Management stravovacího úseku

- ✓ struktura stravovacích služeb
- ✓ zásobování
- ✓ výroba





- ✓ odbyt, kapacita odbytového střediska a její využití
- ✓ manažerské funkce ve stravovacím úseku

### 30. Hygienické požadavky na provoz v gastronomii

- ✓ hygienické předpisy v gastronomii
- ✓ kritické body HACCP
- ✓ označení potravin a výrobků
- ✓ kontrola

## 3.2 Využití tematických okruhů pro přípravu PMZ ve škole

Na základě uvedených tematických okruhů škola připraví a konkretizuje vlastní zkušební témata pro jednu nebo dvě ústní zkoušky profilové části maturitní zkoušky.

Pro každou ústní zkoušku se stanoví 20 – 30 témat. Při sestavování témat a konkretizaci jejich obsahu a rozsahu učitelé využijí dílčí témata uvedená u jednotlivých tematických okruhů i obsah a náplň příslušných učebních osnov školního vzdělávacího programu. V případě, že ŠVP je profilován v určitém odborném směru, bude tato profilace zohledněna ve větší míře podrobnosti vybraných tematických okruhů (resp. zkušebních témat) v rámci jedné nebo dvou ústních zkoušek. Pokud by škola chtěla zařadit odborné zaměření ŠVP jako samostatnou zkoušku, musí rozsah odborného zaměření splňovat podmínku minimálně 144 hodin plánované výuky za celou dobu vzdělávání.<sup>3</sup>

Cílem zkoušení je ověřit, jak žák zvládl učivo daného tématu, respektive jak umí osvojené vědomosti využít při řešení zadaného úkolu.

### Příklady rozpracování tematických okruhů do zkušebních témat

#### Tematický okruh č. 14: Daňová soustava

- ✓ přímé a nepřímé daně
- ✓ účtování daní

##### **Téma MZ: Daňová soustava – přímé daně**

- ✓ stručný přehled daňové soustavy ČR, struktura přímých daní
- ✓ DzPFO – charakteristika daně, předmět daně
- ✓ poplatník, plátce a správce DzPFO
- ✓ základ daně, sazba
- ✓ zdaňovací období a termíny pro přiznání a placení daně
- ✓ podrobněji zdanění příjmů ze závislé činnosti
- ✓ daň z příjmu právnických osob – stručně
- ✓ majetkové daně – stručný přehled
- ✓ účtování přímých daní (účetní příklad)

##### **Téma MZ: Daňová soustava – nepřímé daně**

- ✓ charakteristika nepřímých daní
- ✓ struktura nepřímých daní
- ✓ DPH – plátce, poplatník, správce daně
- ✓ sazby DPH



3) Vyhláška č. 177/2009 Sb., § 14, o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitní zkouškou, ve znění pozdějších předpisů.



- ✓ zdaňovací období u DPH, termíny pro podání daňového přiznání a placení daně, daňová povinnost
- ✓ daňové doklady
- ✓ účtování nepřímých daní (účetní příklad)

#### **Tematický okruh č. 9: Zásobovací činnost**

- ✓ členění oběžného majetku firmy
- ✓ evidence materiálu a oceňování materiálu a zásob
- ✓ řízení a plánování zásob

#### **Téma MZ: Zásobovací činnost – účtování zásob**

- ✓ členění oběžného majetku firmy – stručně
- ✓ plánování materiálových zásob – plánování nákupu materiálu, nákupní rovnice
- ✓ optimalizace zásob – normování zásob – časová norma, norma zásob, finanční normativ
- ✓ doklady z oblasti zásobování – doklady vystavené dodavatelem, doklady vystavené odběratelem
- ✓ kontrola hospodaření se zásobami na skladě – inventarizace
- ✓ pořízení a prodej zásob nakupovaných (účetní příklad)

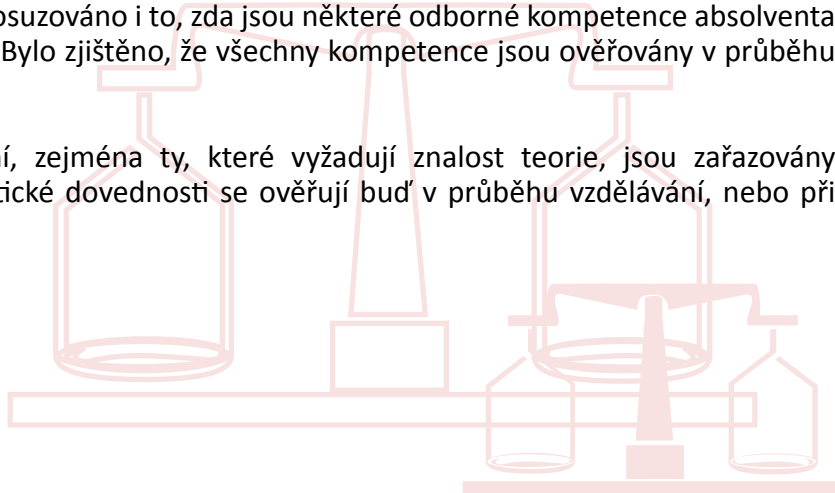
### **3.3 Vazba navržených tematických okruhů na kompetence absolventa**

Autorský tým posoudil navrhované tematické okruhy ve vazbě na kompetence absolventa vymezené v RVP oboru vzdělání hotelnictví. Cílem bylo zjistit, zda jsou navržené tematické okruhy v souladu s požadavky na odborné kompetence absolventa. Jelikož tematické okruhy jsou navrženy pro realizaci ústní zkoušky, je jasné, že vazba na kompetence absolventa bude zejména v teoretických předpokladech k plnění daných kompetencí. Tedy, že žák nemůže požadované činnosti u zkoušky přímo předvést (na to je určena zkouška praktická), ale má prokázat, že má teoretické vstupní předpoklady pro výkon požadovaných kompetencí.

Posouzením bylo zjištěno, že tematické okruhy jsou sestaveny tak, že dávají předpoklady k ověření všech odborných kompetencí absolventa stanovených v RVP.

U tematických okruhů byly posuzovány i další možnosti ověření při maturitní zkoušce než pouze ústní formou, např. praktickou formou. Bylo posuzováno i to, zda jsou některé odborné kompetence absolventa ověřovány jenom v průběhu vzdělávání. Bylo zjištěno, že všechny kompetence jsou ověřovány v průběhu vzdělávání.

Některé očekávané výsledky vzdělávání, zejména ty, které vyžadují znalost teorie, jsou zařazovány u maturitní zkoušky ústní formou, praktické dovednosti se ověřují buď v průběhu vzdělávání, nebo při praktické zkoušce.





## Porovnání tematických okruhů ve vazbě na kompetence absolventa v RVP.

Kompetence absolventa	Číslo tematického okruhu	Forma MZ	Ověřování v průběhu vzdělávání – obsahový okruh/oblast
Vykonávat obchodně-podnikatelské aktivity v hotelnictví a ve službách cestovního ruchu	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 23, 24, 26, 27, 28, 29	Praktická Ústní	Vzdělávání v ICT, Ekonomika a podnikání, Gastronomie, Hotelnictví, Cestovní ruch, Komunikace ve službách

Výsledky vzdělávání – absolventi <sup>4</sup>	Číslo tematického okruhu	Forma MZ
Znají základy fungování vytvářejícího se trhu EU a způsoby podnikání v EU	1, 20, 21	ústní
Orientují se v obchodně-podnikatelských aktivitách hotelů a dalších podniků a institucích cestovního ruchu	5, 6, 7, 26	ústní
Organizují průzkum trhu, výsledky vyhodnocují, smluvně zabezpečují odbyt výrobků a služeb	2, 11, 12, 17, 24, 26, 28, 29	ústní
Orientují se v moderních formách nabídky a prodeje výrobků a služeb	12, 17, 23, 24, 26, 28, 29	ústní
Využívají marketingových nástrojů k prezentaci hotelu, k nabídce služeb cestovního ruchu	2, 12, 17	ústní

4) Uvedené výsledky vzdělávání jsou v RVP vymezeny v rámci příslušné kompetence absolventa.



Znají způsob zabezpečení hlavní činnosti oběžným i dlouhodobým majetkem	8, 9	ústní
Organizují a evidují zásobovací činnost	8, 9, 29	ústní
Kalkulují ceny výrobků a služeb	2, 13, 14, 24, 26, 28, 29	praktická
Sestavují operativní a dlouhodobější programy	4, 6, 11	ústní
Zajišťují základní operace personálního řízení, vyhotovují návrhy pracovní smlouvy	4, 10	ústní, praktická
Vedou podnikovou administrativu, evidují pohyb majetku, surovin, výrobků a služeb, finančního toku	6, 8, 9, 13, 14, 15, 27, 28, 29	ústní
Využívají ekonomické informace k řízení provozních úseků, znají způsoby vyhodnocování výsledků	1, 3, 4, 7, 14, 16, 18, 19, 20, 28, 29	ústní

### 3.4 Kritéria ověřování a hodnocení žáků pro ústní zkoušky

Způsob hodnocení výkonu žáků v jednotlivých částech PMZ je v obecné rovině stanoven vyhláškou č. 177/2009 Sb., ve znění pozdějších předpisů (§ 24 – 26). Kromě *způsobu hodnocení* výkonu žáka u jednotlivých zkoušek (tj. jak budeme hodnotit – známkou, bodově, procentuálně) by měla být nastavena také *kritéria pro ověření a hodnocení výkonu (úspěšnosti)* jako součást zadání.

Kritéria jsou měřítko, která vypovídají o tom, za co je žák hodnocen (co budeme u zkoušky ověřovat a hodnotit) a na jaké úrovni splnil zadané úkoly (tj. jak naplnil stanovené kritérium pro ověření – za co obdrží nastavené bodové nebo jiné ohodnocení). Hodnotící kritéria mnohem přesněji než klasifikace vypovídají o úspěšnosti žáka – o rozsahu požadovaných znalostí, dovedností, schopností. Klasifikace vyjadřuje míru



žakových znalostí a dovedností v souladu s hodnoticím kritériem. Kritéria hodnocení zvyšují objektivitu hodnocení, sjednocují názory členů zkušební komise. Pro žáka jsou důležitým zdrojem informací jak před zkouškou, tak po zkoušce, kdy mu poskytují jasnou zpětnou vazbu o jeho výkonu.

Proto bychom se při stanovování vlastních zkušebních (maturitních) témat neměli zaměřovat pouze na učivo, ale měli bychom také pro každou zkoušku a její část stanovit soubor hodnoticích kritérií, a to ve vazbě na požadované odborné a vybrané klíčové kompetence.

Zvládnutí těchto kritérií prokazuje žák řešením dílčích úkolů.

Na příkladech vybraných tematických okruhů je ukázán přístup k nastavení hodnoticích kritérií a jejich vazba na kompetence absolventa.

Uvedené příklady jsou navrženy pro ústní formu ověřování a reflektují odborné znalosti potřebné pro naplnění daných kompetencí.

### Tematický okruh č. 30: Hygienické požadavky na provoz v gastronomii

*Kompetence absolventa: Vykonávat a organizovat gastronomické činnosti, řídit stravovací provoz*

Kritéria ověření pro ústní zkoušku – žák:

- ✓ Uvede základní legislativní normy, jimiž je nutné se řídit při provozu stravovacího úseku.
- ✓ Na konkrétních příkladech popíše způsoby skladování potravin.
- ✓ Na konkrétních příkladech charakterizuje vlivy působící na jakost potravin, uvede a vizuálně identifikuje typické škůdce.
- ✓ Objasní funkci a způsob označení záruční doby potravin.
- ✓ Vysvětlí účel kritických bodů a uvede konkrétní příklady v praxi.
- ✓ Uvede požadavky na hygienu v gastronomii a na pravidla osobní hygieny v gastronomii.
- ✓ Vysvětlí, jak předcházet nákazám a otrávám z potravin.

### Tematický okruh č. 28: Management ubytovacího úseku

*Kompetence absolventa: Vykonávat a organizovat ubytovací služby, řídit provoz ubytovacích zařízení*

Kritéria ověření pro ústní zkoušku – žák:

- ✓ Charakterizuje ubytovací služby, jejich klasifikaci.
- ✓ Vysvětlí a popíše činnost úseku front office.
- ✓ Vysvětlí a popíše činnost úseku housekeeping.
- ✓ Vymezí a popíše manažerské funkce v ubytovacím úseku.
- ✓ Stanoví a vypočítá ubytovací kapacitu, na konkrétních příkladech uvede faktory, které ovlivňují její využití.

V následujícím příkladu si uvedeme, jak rozpracovat kritéria hodnocení pro jednotlivé tematické okruhy až na úroveň dílčích úkolů, na kterých žák prokáže úroveň svých vědomostí a dovedností.

### Tematický okruh č. 23: Služby cestovního ruchu

*Kompetence absolventa: Vykonávat a organizovat odborné činnosti služeb cestovního ruchu*

Kritéria ověření pro ústní zkoušku – žák:

- ✓ Na konkrétních příkladech uvede, vybere a posoudí druhy a formy služeb ČR.

**Úkol č. 1:**

§ Jaký pobyt doporučíte manželskému páru v důchodu? Navrhněte více aktivit. O jaké služby se bude jednat?

§ Navrhněte zájezd pro skupinu žáků střední školy v rámci zdokonalování cizího jazyka.



§ Připravte krátkou informaci o kulturním vyžití ve vašem městě pro turistu z Rakouska. O jakou formu služby se jedná? Nabídněte mu ještě další služby cestovního ruchu.

✓ Na konkrétních příkladech uveďte požadavky klienta ČR a porovná s nabízenými službami ČR.

#### Úkol č. 2:

§ Jaké požadavky bude mít rodina s malými dětmi ve stáří 6 a 10 roků na služby v cestovním ruchu, navrhněte vhodný zájezd pro tento typ klientů.

§ Máte v úmyslu si otevřít cestovní kancelář, jaké činnosti budete vykonávat a jaké budete nabízet služby?

§ Při jakých činnostech uplatníte své znalosti cizího jazyka?

### Hodnocení výsledků žáků

Aby bylo hodnocení výkonu žáků u zkoušky srovnatelné, stanovíme si hodnotící kritéria. Níže uvedený příklad nastavil kritéria pro hodnocení výkonu žáka v obecnější rovině, ale je také možné a doporučené rozpracovat hodnocení na úroveň jednotlivých úkolů podle konkrétních témat.

#### 1. Výborný

žák samostatně vysvětlí pojmy, ovládá požadovaná fakta, uvede praktické příklady, samostatně aplikuje získané vědomosti, správně reaguje na doplňující otázky.

#### 2. Chvalitebný

žák samostatně vysvětlí pojmy, ovládá požadovaná fakta, uvede praktické příklady, aplikuje získané vědomosti, reaguje na doplňující otázky, s malou pomocí odstraní nepřesnosti a drobné chyby.

#### 3. Dobrý

žák vysvětlí pojmy nepřesně nebo neúplně, dopouští se chyb, s pomocí učitele vysvětlí požadovaná fakta, uvede i praktické příklady, na doplňující otázky reaguje s nedostatky.

#### 4. Dostatečný

žák neodpovídá samostatně, jen s pomocí učitele vysvětlí některá požadovaná fakta a praktické příklady, na doplňující dotazy reaguje jen s pomocí učitele, dopouští se závažných chyb.

#### 5. Nedostatečný

žák neodpovídá ani s pomocí učitele, neorientuje se v problematice, neuvede praktické příklady, nereaguje na doplňující dotazy, dopouští se hrubých chyb.

### Další příklad rozpracování tematických okruhů do témat a zkušebních úkolů

Je možné zvolit rozpracování zkušebních témat do písemného podkladu (zadání), který žák v průběhu přípravy na zkoušku zpracuje a při ústní zkoušce vysvětlí a zdůvodní své řešení. Je také vhodné předem stanovit váhu jednotlivých úkolů ve vazbě na kritéria hodnocení a zohlednit tuto skutečnost při zkoušení.

Pokud si učitelé témata rozpracují do úkolů, je vhodné úkoly ve zkušebních tématech každoročně obměňovat a disponovat větší databází zkušebních témat pro stejné obsahové okruhy.

#### POZOR na to, aby:

- ✓ rozpracovaná témata nebyla pro žáky až příliš návodná
- ✓ úkoly neměly charakter testu



Uvedený příklad slouží jako podklad pro komunikaci se žákem. Zaměříme se na správnost řešení, další komunikace s učitelem probíhá k danému tématu. V žádném případě nepřistupujeme ke zkoušení tak, že žák přečte otázky, odpoví na ně a tím je zkoušení u konce. Ke zkoušení přistupujeme tak, že v průběhu vzdělávání jsme měli čas ověřit všechny kompetence požadované ŠVP a nyní probíhá rozhovor – diskuse mezi žákem a zkušební komisí.

### Příklad rozpracování tematického okruhu č. 30 do zkušebních úkolů

#### HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA PROVOZ V GASTRONOMII

*Objasněte význam dodržování hygieny v gastronomickém provozu a požadavky dané legislativou.*



*Vysvětlete níže uvedené body v souvislosti s platnými předpisy.*

- Uchovávání potravin nad 65 ° C nebo pod 10 ° C
- Dodržování minimálního množství přiváděného venkovního vzduchu
- Bezdotykové baterie
- Stanovení počtu záchodů podle počtu zaměstnanců
- Dodržování tepelných řetězců

*Seřadte 7 základních principů pro zavádění systémů HACCP a jednotlivé body rozveďte a vysvětlete.*

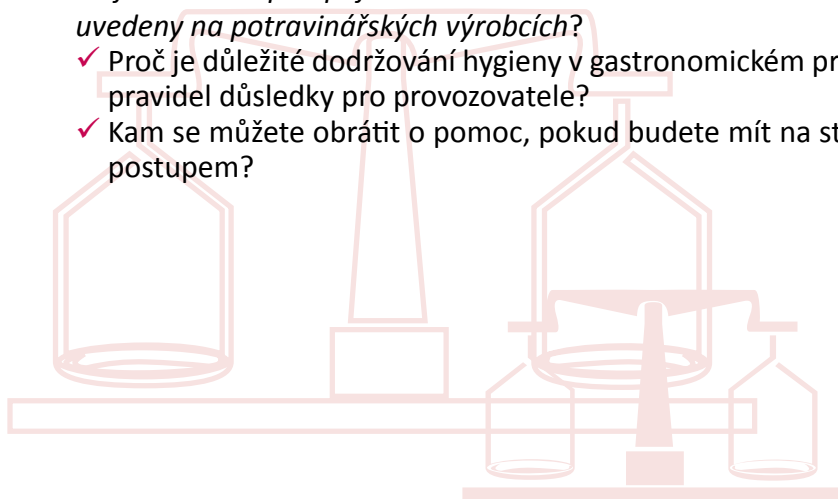
- ✓ Stanovení nápravných opatření pro každý kritický bod
- ✓ Provedení analýzy nebezpečí
- ✓ Stanovení znaků a kritických mezí v kritických bodech
- ✓ Vymezení systému sledování v kritických bodech
- ✓ Zavedení evidence a dokumentace
- ✓ Stanovení kritických bodů
- ✓ Zavedení ověřovacích postupů

*Jakým způsobem může ohrozit člověka:*

- Je-li potravin napadena např. plísněmi, kvasinkami nebo jinými nežádoucími mikroorganismy; zjistíme-li v potravine přítomnost cizích předmětů, mechanických nečistot ve výrobku?
- Dostanou-li se do potravin škodlivé chemické látky?
- Jak v takových případech postupujeme?

*Co je zahrnuto pod pojmem kontrola zdravotní nezávadnosti a kdo ji provádí? Které údaje musejí být uvedeny na potravinářských výrobcích?*

- ✓ Proč je důležité dodržování hygieny v gastronomickém provozu a jaké může mít zanedbání hygienických pravidel důsledky pro provozovatele?
- ✓ Kam se můžete obrátit o pomoc, pokud budete mít na starost provozovnu a nebudete si jisti správným postupem?





## 4. Praktická zkouška

Praktická zkouška je podle zákona jednou z forem PMZ. Zadání praktické zkoušky a způsob jejího konání stanoví ředitel školy. Praktickou zkoušku koná žák nejdéle 3 dny.<sup>5</sup> V jednom dni trvá nejdéle 420 minut. Podle RVP může být praktická zkouška nahrazena maturitní prací a její obhajobou před zkušební maturitní komisí. Praktická zkouška může být konána individuálně nebo společně více žáky; žáci jsou vždy hodnoceni jednotlivě.

Z monitoringu průběhu praktických zkoušek vyplývá, že k praktické zkoušce v oboru vzdělání hotelnictví přistupují školy různým způsobem. Některé ověřují gastronomické dovednosti při přípravě pokrmů a dovednosti při obsluze s kompletním zajištěním akcí od jejich přípravy až k vyúčtování. V některých školách probíhají tyto aktivity v reálném prostředí při zajištění konkrétních komerčních akcí, jinde probíhají v prostředí školních restaurací a cvičných kuchyní. Další variantou je ověřování znalostí a dovedností v cestovním ruchu, kdy žáci nejčastěji naplánují, připraví a realizují zájezd pro danou cílovou skupinu klientů. Připraví itinerář zájezdu, zajistí dopravu, výklad, vstupenky apod. a celou akci vyúčtují. Pokud ŠVP nabízí kromě společného odborného základu také samostatná odborná zaměření, koncipují některé školy praktickou zkoušku diferencovaně podle odborných zaměření. Žáci tak mají volbu praktické zkoušky podle studovaného zaměření.

### Příklad realizace praktické zkoušky z oblasti gastronomie

Žáci si volí (losují) jedno ze 30 témat stanovených školou. Témata jsou zaměřena do několika oblastí: příprava studených a teplých rautových pokrmů, prezentace a ochutnávka pokrmů, servis a příprava míchaných nápojů, víno a káva, příprava nabídkových tabulí, stolního inventáře a výzdoby. Všechna témata jsou zaměřena na zajištění reálné gastronomické akce.

#### Téma: Raut

##### Zadání tématu pro žáka:

Připravte školní maturitní raut pro 60 osob. Finanční limit je 500 Kč na osobu/žáka.

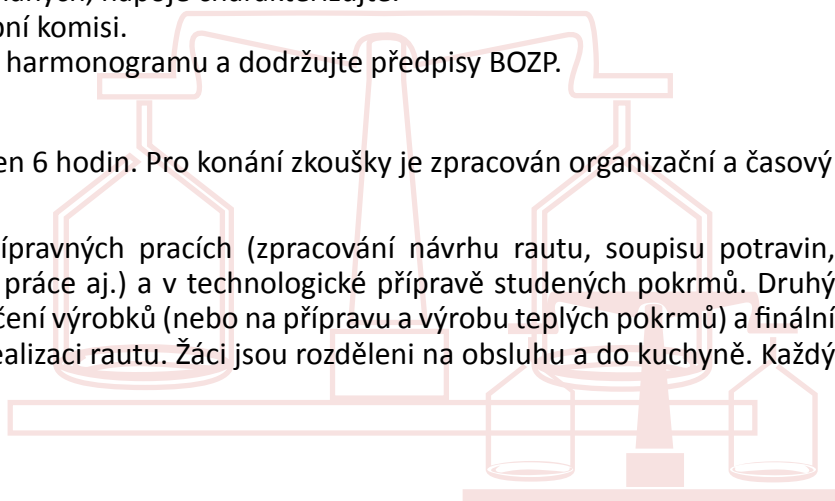
##### Úkoly:

- ✓ Připravte objednávku na suroviny a požadovaný inventář.
- ✓ Navrhněte vhodné nápoje včetně míchaných, nápoje charakterizujte.
- ✓ Připravené pokrmy prezentujte zkušební komisi.
- ✓ Pracujte podle stanoveného časového harmonogramu a dodržujte předpisy BOZP.

##### Organizace zkoušky:

Zkouška se koná ve dvou dnech, každý den 6 hodin. Pro konání zkoušky je zpracován organizační a časový plán.

Hlavní náplň prvního dne spočívá v přípravných pracích (zpracování návrhu rautu, soupisu potravin, inventáře, cenové kalkulace, organizace práce aj.) a v technologické přípravě studených pokrmů. Druhý den jsou první 3 hodiny určeny na dokončení výrobků (nebo na přípravu a výrobu teplých pokrmů) a finální úpravy tabulí, další 3 hodiny na vlastní realizaci rautu. Žáci jsou rozděleni na obsluhu a do kuchyně. Každý žák plní konkrétní úkoly.



5) Vyhláška č. 177/2009 Sb., § 18, o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitní zkouškou, ve znění pozdějších předpisů.



**Místo konání zkoušky:**

Praktická zkouška se celá koná ve stanovených odborných učebnách školy – školní výukové kuchyni, školní výukové restauraci (flamboyání, servis, káva) a ve dvou dalších učebnách – v jedné se uskuteční vlastní raut a ve druhé prezentace národních kuchyní a ochutnávky.

**Hodnocení praktické zkoušky:**

Každý žák může získat max. 100 bodů. Pro hodnocení jsou stanovena následující hodnotící kritéria:

- |  |       |
|--|-------|
| ✓ rozsah, pestrost, inovativnost       | 10 b. |
| ✓ zpracování nabídky pokrmů a nápojů   | 10 b. |
| ✓ cenové a surovinové kalkulace        | 5 b.  |
| ✓ dodržení finančního limitu           | 5 b.  |
| ✓ dodržování osobní a pracovní hygieny | 10 b. |
| ✓ senzorické hodnocení, finální úprava | 25 b. |
| ✓ chuťové vlastnosti pokrmů            | 25 b. |
| ✓ práce v týmu                         | 5 b.  |
| ✓ profesní komunikace a chování        | 5 b.  |

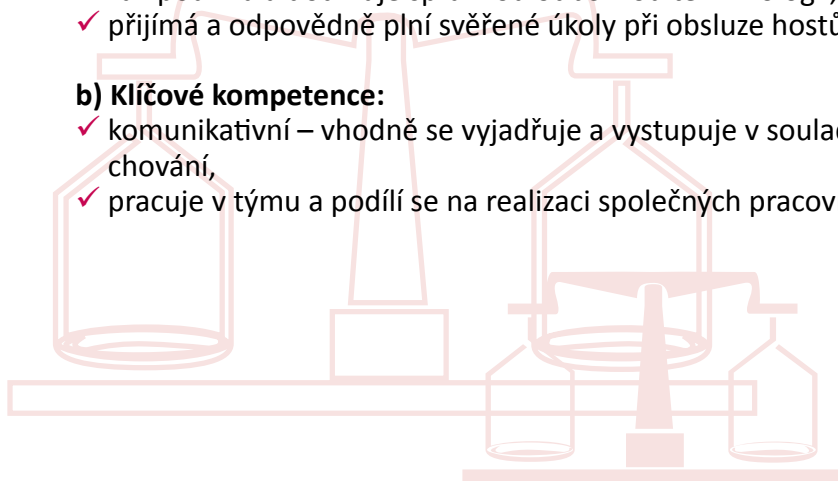
Klasifikační stupeň	Dosažené body celkem
výborný	100 - 85
chvalitebný	84 - 66
dobrý	65 - 41
dostatečný	40 - 21
nedostatečný	20 a méně

**Ověřované kompetence:****a) Odborné kompetence:**

- ✓ žák dbá hygienických předpisů v gastronomii,
- ✓ ovládá základní technologické postupy přípravy pokrmů a kontrolu jejich kvality,
- ✓ sestavuje nabídku formou jídelních a nápojových lístků,
- ✓ organizuje a zajišťuje jednodušší gastronomické akce,
- ✓ ovládá techniku odbytu, systémy a způsoby prodeje, organizuje činnosti pracovních týmů ve výrobě a odbytu,
- ✓ využívá moderních forem prezentace a prodeje výrobků a služeb,
- ✓ kalkuluje ceny výrobků a služeb,
- ✓ žák používá a dodržuje správnou odbornou terminologii,
- ✓ přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly při obsluze hostů.

**b) Klíčové kompetence:**

- ✓ komunikativní – vhodně se vyjadřuje a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a slušného chování,
- ✓ pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností.





## Vzdělávací oblasti a obsah učiva RVP:

### Gastronomie

- ✓ BOZP, PO, hygiena práce v gastronomii
- ✓ technologie přípravy pokrmů
  - organizace práce ve výrobním středisku
  - nové trendy v gastronomii
  - technologická využitelnost potravin a jejich vhodná úprava
  - předběžná úprava surovin
  - základní technologické postupy
- ✓ technika obsluhy: organizace práce v odbytovém středisku
  - koordinace práce mezi výrobním a odbytovým střediskem
  - moderní formy prodeje
  - catering





## 5. Maturitní práce a její obhajoba

Maturitní práce a její obhajoba před zkušební maturitní komisí je jednou z vhodných forem pro komplexní ověření odborných a klíčových kompetencí žáků v maturitních oborech. Zejména když teoretická část maturitní práce je doložena řešením konkrétních praktických úkolů. Důležité je volit taková témata a jejich zadání, abychom se vyhnuli tomu, že žáci pouze okopírují z internetu texty související se zadaným tématem. Takto zadaná práce nemá žádný skutečný význam ani pro žáka, ani pro ověření získaných kompetencí.

### *Zadání maturitní práce*

Zadání maturitní práce určí ředitel školy s dostatečným časovým předstihem s ohledem na rozsah, obsah a náročnost zpracování tématu práce, nejpozději však 4 měsíce před termínem obhajoby maturitní práce. Žák má na vypracování maturitní práce lhůtu nejméně jeden měsíc. Pokud je určeno více než jedno téma, žák si téma maturitní práce zvolí v termínu stanoveném ředitelem školy; pokud si žák ve stanoveném termínu téma nezvolí, vylosuje si jedno téma z nabídky určené ředitelem školy. Maturitní práci může zpracovávat a obhajovat několik žáků společně, v tomto případě jsou žáci hodnoceni jednotlivě.<sup>6</sup>

### **Zadání maturitní práce obsahuje dle vyhlášky:**

- a) téma maturitní práce
- b) termín odevzdání maturitní práce
- c) způsob zpracování a pokyny k obsahu a rozsahu maturitní práce
- d) kritéria hodnocení maturitní práce
- e) požadavek na počet vyhotovení maturitní práce
- f) určení částí tématu zpracovaných jednotlivými žáky v případě, že maturitní práci bude zpracovávat několik žáků společně

Podle vyhlášky určuje počet témat a způsob jejich volby ředitel školy. V některých školách umožňují žákům, aby si téma navrhli sami, nebo aby využili náměty a zaměření reálných firem, ve kterých vykonávali odbornou praxi (po dohodě s uvedeným podnikem), projekty, na kterých pracovali v rámci SOČ nebo jiných soutěží (návrh tématu schvaluje ředitel školy po dohodě s učitelem odborných předmětů – vedoucím maturitní práce). Jako maturitní práce se objevují žákovské projekty nebo témata stanovená ve spolupráci se sociálními partnery.

Požadavky na maturitní práci zahrnují nejen termín odevzdání maturitní práce a počet výtisků, formu a výstup zpracování (písemná práce, projekt, kombinace písemné části a produktu apod.), ale také strukturu písemné práce (závazný obsah) – např. úvod, anotace charakterizující stručně zaměření a obsah práce, shrnutí – resumé v českém a cizím jazyce, informační zdroje a použitá literatura, prohlášení o samostatném zpracování maturitní práce, požadovaný minimální rozsah práce.

Doporučujeme zpracovat spolu se zadáním harmonogram postupu prací pro žáky s uvedením termínů konzultací, popř. dílčích výstupů a nejzazšího data pro odevzdání práce (v některých školách vedou takový harmonogram pomocí prostředků IKT, což usnadňuje kontrolu jak ze strany školy, tak žáků).

Doporučujeme také stanovit podrobnější kritéria hodnocení maturitní práce a její obhajoby. Např. dodržení zadání a požadovaných náležitostí, věcné zvládnutí tématu, samostatnost a originalita řešení, struktura práce – přehlednost, logičnost, provedení výpočtů a grafických zobrazení, jazyková a formální kvalita, práce s literaturou a informacemi, úroveň prezentace (PowerPoint, ústní projev, vystupování), zdůvodnění a argumentace řešení (reakce na posudky a dotazy členů zkušební komise).

Některé školy nabízejí žákům seminář k maturitní práci, kde žáci mají nejen možnost konzultovat postup práce, ale seznámí se s formálními náležitostmi a metodami zpracování maturitní práce, uváděním citací a odkazů, s průběhem obhajoby apod.

6) Vyhláška č. 177/2009 Sb., § 15, o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitní zkouškou, ve znění pozdějších předpisů.



**Vedení a oponentura maturitní práce**

Ředitel školy určí nejpozději 4 měsíce před termínem obhajoby maturitní práce vedoucího maturitní práce (nejlépe spolu s přidělením témat žákům) – nejčastěji příslušného vyučujícího odborných předmětů – a nejpozději jeden měsíc před termínem obhajoby maturitní práce stanoví ředitel oponenta maturitní práce (zpravidla je oponentem jiný učitel odborných předmětů). Vedoucím a oponentem maturitní práce nemusí být pouze učitel dané školy, ale i jiná fyzická osoba, která působí nebo působila v oblasti související s tématem maturitní práce, např. odborník z praxe nebo učitel z vysoké školy.

Vedoucí i oponent maturitní práce zpracují jednotlivě písemný posudek maturitní práce. Posudky jsou žákům předány nejpozději 14 dní před termínem obhajoby maturitní práce.<sup>7</sup>

**Příklad maturitní práce a její obhajoby**

Maturitní práce je zpracovávána žákem na základě informací a dat získaných na odborné praxi v reálné firmě (např. hotelu). Žák řeší konkrétní zadaný úkol. Téma žák zpracuje podle daných kritérií do maturitní práce. V době konání maturitních zkoušek probíhá obhajoba práce před zkušební maturitní komisí.

**Příklady konkrétních témat maturitní práce:**

- ✓ Optimalizace práce na úseku housekeeping v hotelu Albatros
- ✓ Front office – organizace práce, zaměstnanci, nové možnosti motivace a zvyšování úrovně výkonu
- ✓ Využití kapacity ubytovacího zařízení a faktory ovlivňující využití kapacity
- ✓ Analýza výrobního programu ve vybraném zařízení
- ✓ Marketingový mix v hotelovém zařízení

**Organizační doporučení:**

- ✓ Škola rozpracuje pokyny pro organizaci a zpracování maturitní práce a určí každému žákovi vedoucího maturitní práce.
- ✓ Žáci obdrží nabídku témat, každý žák si zvolí téma maturitní práce v termínu stanoveném ředitelem školy a zároveň zařízení, kde bude vykonávat odbornou praxi a získávat údaje pro svoji práci.
- ✓ Stejně téma práce si může zvolit více žáků, každý však musí údaje pro práci čerpat z jiného zařízení.
- ✓ Žáci si také mohou navrhnout vlastní téma, které vychází z potřeb daného zařízení. Téma maturitní práce musí být projednáno a schváleno odpovědnou osobou ve vybraném zařízení a ředitelem školy.
- ✓ Pokud si žák ve stanoveném termínu téma nezvolí, vylosuje si jedno téma z nabídky určené ředitelem školy.
- ✓ Ve stanoveném termínu předloží žáci vedoucímu práce osnovu své maturitní práce. Ta bude vypracována dle zadaných pokynů.
- ✓ V průběhu práce na maturitní práci jsou povinné min. 3 konzultace u vedoucího práce, které budou zaznamenány do konzultačního listu.
- ✓ Maturitní práci odevzdají žáci ve stanoveném termínu ve dvojím vyhotovení – jedno v pevné vazbě, jedno v kroužkové vazbě.
- ✓ Neodevzdá-li žák maturitní práci ve stanoveném termínu, omluví se písemně řediteli školy nejpozději v den stanovený pro odevzdání maturitní práce. Uzná-li ředitel školy omluvu, určí náhradní termín odevzdání práce. Bez písemné omluvy s uvedením vážných důvodů se žák posuzuje, jako by vykonal danou zkoušku neúspěšně.

7) Ukázky dokumentace a podkladů ke zpracování zadání maturitní práce, které používají SOŠ zapojené do řešení modelu PMZ pro další obory vzdělání, jsou uvedeny v souhrnné publikaci Profilová maturitní zkouška v odborných školách.



**Hodnocení maturitní práce:**

Při hodnocení maturitní práce vycházejí vedoucí práce i oponent z těchto dílčích kritérií:

1. Formální část – tvoří 30 % celkového hodnocení
  - ✓ velikost písma, řádkování, zarovnání do bloku, číslování stran
  - ✓ dodržení citace zdrojů uvedených v textu práce a použité literatury
  - ✓ struktura práce – přehlednost, logická návaznost jednotlivých částí
  - ✓ správné použití příloh, grafická podoba práce, dodržení řazení listů
2. Obsahová část – tvoří 50 % celkového hodnocení
  - ✓ dodržení zadaného tématu a cíle práce
  - ✓ dodržení rozsahu a obsahu
  - ✓ originalita, vlastní myšlenky, logické členění
  - ✓ využití vhodných zdrojů, aktuálnost
  - ✓ odborná správnost
3. Jazyková část – tvoří 10 % celkového hodnocení
  - ✓ jazyková a stylistická správnost
4. Celkový dojem – tvoří 10 % celkového hodnocení

**Obhajoba maturitní práce před zkušební maturitní komisí:**

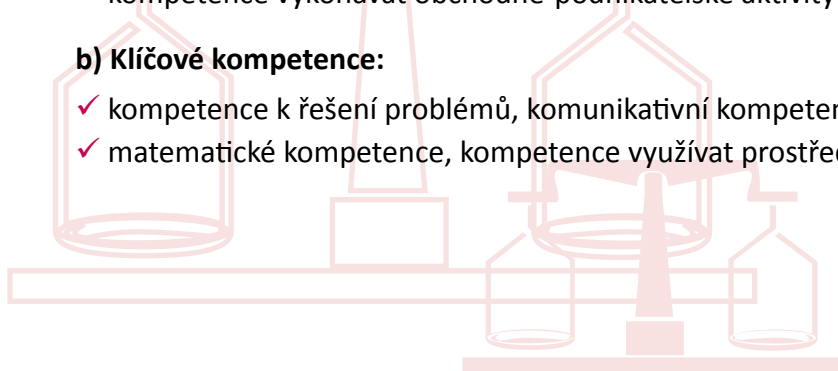
Obhajoba je veřejná a probíhá před zkušební maturitní komisí. Příprava žáka na obhajobu trvá minimálně 5 minut, vlastní obhajoba maximálně 30 minut. K obhajobě si žák připraví prezentaci v PowerPointu, která trvá max. 10 minut. Poté žák zodpoví dotazy vedoucího práce a oponenta, popř. dalších členů zkušební maturitní komise. Hodnotí se způsob prezentace, vysvětlení dotazů a obhájení postupu. Přihlíží se i ke komunikačním dovednostem žáka. Hodnocení maturitní práce navrhuje zkušební maturitní komise vedoucí maturitní práce. Celkové hodnocení zkoušky provede zkušební maturitní komise na základě návrhu vedoucího práce, oponentního posudku a průběhu oponentury.

**Ověřované kompetence žáka v uvedených příkladových tématech:****a) Odborné kompetence:**

- ✓ kompetence vykonávat a organizovat ubytovací služby, řídit provoz ubytovacích zařízení
- ✓ kompetence vykonávat a organizovat gastronomické činnosti, řídit stravovací provoz
- ✓ kompetence vykonávat a organizovat odborné činnosti služeb cestovního ruchu
- ✓ kompetence vykonávat obchodně-podnikatelské aktivity v hotelnictví a ve službách ČR

**b) Klíčové kompetence:**

- ✓ kompetence k řešení problémů, komunikativní kompetence
- ✓ matematické kompetence, kompetence využívat prostředky ICT





## Vzdělávací oblasti RVP a obsah učiva:

**Ekonomika a podnikání**

- ✓ podstata fungování tržní ekonomiky
- ✓ management
- ✓ podnikání
- ✓ finanční trh, daňová soustava
- ✓ podnikové činnosti
- ✓ národní hospodářství a EU
- ✓ účetnictví

**Gastronomie**

- ✓ bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence
- ✓ hygienické požadavky na provoz společného stravování

**Hotelnictví**

- ✓ organizace hotelnictví
- ✓ hotelový provoz
- ✓ management ubytovacího úseku
- ✓ management stravovacího úseku

## Doporučení:

Jako přípravu na maturitní práci se vyplatí zadat v průběhu 3. ročníku vypracování seminární práce v rozsahu cca 5 – 10 stran.





## 6. Kombinace forem

Kombinace forem je v hotelnictví vhodnou a využívanou podobou profilové části maturitní zkoušky. Je samozřejmě náročnější, protože zahrnuje vlastně dvě zkoušky (popř. i více) v jedné. RVP je koncipován na širokém základě a zahrnuje pět odborných obsahových okruhů: Ekonomika a podnikání, Hotelnictví, Gastronomie, Cestovní ruch, Komunikace ve službách. Z hlediska RVP i profilu absolventa jsou všechny okruhy rovnocenné a absolvent by měl být také rovnocenně připraven pro výkon činností v oblasti podnikání v hotelnictví, v gastronomii i v základních činnostech v oblasti cestovního ruchu. RVP zároveň umožňuje prohloubit v rámci ŠVP přípravu v některých obsahových okruzích a vytvořit odborná zaměření, která mohou být samostatnou částí kombinované formy maturitní zkoušky.

Kombinace forem u PMZ nám umožňuje ověřit v rámci jedné zkoušky samostatně více obsahových okruhů (např. ekonomika a podnikání a hotelnictví). Pro ověření mohou být využity dvě i více forem stanovených vyhláškou (např. ústní zkouška a písemná zkouška, ústní zkouška a praktická zkouška, ústní zkouška, praktická zkouška a maturitní práce a její obhajoba).

Nejčastěji je volena kombinace praktická zkouška a maturitní práce a její obhajoba. Praktická zkouška bývá nejčastěji z oblasti gastronomie – vychází z obsahových okruhů gastronomie, hotelnictví a ekonomika a podnikání. Druhá část je pak maturitní práce a její obhajoba z obsahového okruhu cestovní ruch nebo ekonomika a podnikání.

Při konání jednotlivých částí kombinované zkoušky se postupuje podle ustanovení vyhlášky pro příslušné formy zkoušky. Žák je hodnocen z každé části. Hodnocení z jednotlivých částí zkoušky se promítne do výsledného hodnocení.

### Příklad kombinované formy – č. 1

Formy MZ	Praktická zkouška	Písemná zkouška
Obsahový okruh RVP	Gastronomie	Ekonomika a podnikání

#### a) Praktická zkouška z gastronomie

##### Téma

Tradice v české kuchyni – banket pro 6 osob

Témata ke zkoušce jsou dále specifikována dle slavnostní příležitosti, např. Velikonoce v Čechách, Jihočeský kapr, Martinská husa.

##### Organizace zkoušky

Zkouška je zaměřena na samostatnou přípravu a zajištění slavnostního banketu v hotelovém provozu na dané téma. Žáci uplatňují znalosti a dovednosti v oblasti techniky přípravy pokrmů, techniky obsluhy, managementu a marketingu.

Žáci jsou rozděleni do skupin (týmů) po 7 žácích. Na základě losování jsou žáci rozděleni do dvou týmů po 7 žácích: tým zajišťující přípravu a výrobu pokrmů a tým pro přípravu banketu a obsluhu. Z vytvořených týmů si dva žáci vylosují pozici vedoucího banketu a vedoucího výroby.

##### Příprava

Podle pokynů v zadání zpracují jednotlivé týmy nejprve písemně podklady. Pracovní dokumentaci odevzdají v určeném termínu. Za kompletnost a dodržení termínu odevzdání odpovídá vedoucí týmu.



**Realizace**

Zajištění slavnostního banketu, výroby pokrmů a obsluhy se složitým praktickým úkolem.

**Kritéria hodnocení**

Žáci jsou hodnoceni podle vykonávaných úkolů.

Příklad hodnocení žáka v obsluze:

✓ kvalita písemné přípravy (věcná správnost, komplexnost)	10 b.
✓ kvalita připravené slavnostní tabule včetně dekoračního stolu na dané téma	10
✓ dodržování postupů, hygieny a BOZP při práci	10
✓ zajištění a příprava inventáře	5
✓ čistota a estetická úprava příručních stolů	5
✓ provedení obsluhy banketu, dodržování pravidel techniky obsluhy, servis nápojů a pokrmů	25
✓ provedení složitého praktického úkolu	15
✓ vystupování a komunikace s hostem	10
✓ týmová spolupráce, atmosféra v týmu, vzájemná pomoc při plnění úkolů v rámci rozdělených pracovních pozic	10

**b) Písemná zkouška z ekonomiky a podnikání****Téma**

Vypracování marketingové studie

Příklad tématu: Otevření českého hotelu v některé zemi EU – Poskytování veškerých hotelových služeb – zaměření na českou kuchyni

**Zadání písemné zkoušky**

Žáci si sami zvolí některou ze zemí EU, zpracují marketingovou studii za účelem podnikatelského záměru otevření českého hotelu ve zvolené zemi EU.

Minimální rozsah práce není stanoven, důležitá je věcná správnost a dodržení zadání a požadované struktury. Požaduje se, aby práce byla zpracována na PC ve formátu pdf, uložena a vytisknuta.

Struktura práce:

- ✓ stručná charakteristika příležitosti
- ✓ umístění hotelu, charakteristika, popis poskytovaných služeb
- ✓ charakteristika zákaznického segmentu, konkurence hotelu
- ✓ marketingová strategie, efektivita hotelu, swot analýza (silné a slabé stránky, příležitosti a kroky)
- ✓ podpora prodeje, podmínky zaměstnanců
- ✓ legenda k dispozičnímu řešení hotelu
- ✓ vypracovaný jídelní a nápojový lístek restaurace
- ✓ péče o dobrou image hotelu
- ✓ reklamní cíle, informovanost a udržování kontaktů
- ✓ závěrečné doporučení k realizaci záměru z hlediska marketingu

**Místo a termín konání zkoušky**

Učebna školy vybavená PC, tiskárnou. Zkouška probíhá v termínu stanoveném školou.

**Kritéria hodnocení**

Formální část – tvoří 10% podíl na celkovém hodnocení

✓ zpracování na PC – písmo, řádkování, zarovnání do bloku, číslování stran	5 bodů
✓ přehlednost, úprava	5 bodů



Obsahová část – stěžejní část tvoří 80% podíl na celkovém hodnocení

✓ dodržení zadaného tématu	10 bodů
✓ dodržení zadané struktury	10 bodů
✓ věcná správnost	60 bodů

Jazyková část – tvoří 10% podíl na celkovém hodnocení

✓ jazyková a stylistická správnost	10 bodů
------------------------------------	---------

**Celkové hodnocení maturitní zkoušky** stanovíme buď na základě součtu bodů, které žák získal v jednotlivých částech zkoušky, a jeho převodu na známku podle klasifikační stupnice (viz příklad na str. 29), nebo každou část kombinované zkoušky klasifikujeme samostatně a výslednou známku stanovíme jako průměr z dosažených známek za jednotlivé části. Za výslednou klasifikaci zodpovídá zkušební maturitní komise.

### Ověřované kompetence v části praktické zkoušky

#### a) Odborné kompetence:

- ovládat organizaci gastronomických činností, řízení stravovacího provozu – technologické postupy zpracování a přípravy pokrmů, technologické vybavení stravovacího zařízení,
- organizovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a odbytu, zajišťovat organizačně i ekonomicky gastronomické akce,
- reagovat na nové trendy v gastronomii,
- kalkulovat ceny výrobků a služeb,
- vyhodnocovat výsledky hospodaření,
- dodržovat BOZP jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků.

#### b) Klíčové kompetence:

- získat informace k řešení problému, využívat informační zdroje,
- vhodně komunikovat, vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování, pracovat v týmu.

### Ověřované kompetence v části písemné zkoušky

#### a) Odborné kompetence:

- znát základy fungování trhu EU a způsoby podnikání v EU,
- orientovat se v obchodně-podnikatelských aktivitách hotelů a dalších podniků a institucí cestovního ruchu,
- orientovat se v moderních formách nabídky a prodeje výrobků a služeb, využívat marketingových nástrojů k prezentaci hotelu,
- sestavovat jídelní lístky podle gastronomických pravidel i jiných hledisek.

#### b) Klíčové kompetence:

- získat informace k řešení problému, využívat informační zdroje, řešit problémy,
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně,
- rozumět podstatě a principům podnikání.

### Obsahové okruhy RVP a obsah učiva

Ekonomika a podnikání

- ✓ tržní ekonomika, podnikání v rámci EU,
- ✓ marketing – průzkum trhu, produkt, tvorba ceny, propagace – reklama, podpora prodeje,
- ✓ management – plánování, organizování, motivace a vedení lidí, rozhodování.



**Gastronomie**

- ✓ hygienické požadavky na provoz společného stravování, kritické body HACCAP,
- ✓ hygienické předpisy, BOZP při práci, technologie přípravy pokrmů, nové trendy v gastronomii,
- ✓ odbyt výrobků a služeb, technika obsluhy, pravidla,
- ✓ vybavení odbytového střediska, organizace práce, koordinace činností výrobního a odbytového střediska,
- ✓ jednoduchá a složitá obsluha,
- ✓ moderní formy prodeje v gastronomii.

**Hotelnictví**

- ✓ organizační složky hotelu, mezinárodní hotelové řetězce, standardy kvality řízení a poskytování služeb,
- ✓ hotelová administrativa, management ubytovacího a stravovacího úseku.

**Komunikace ve službách**

- ✓ profesní komunikace, písemná komunikace.

**Příklad kombinované formy – č. 2**

Kombinace forem	Praktická zkouška	Maturitní práce a její obhajoba
Obsahový okruh RVP	Gastronomie	Cestovní ruch

**a) Praktická zkouška z gastronomie****Téma**

Zajištění slavnostní společenské akce

**Organizace a obsah zkoušky**

- ✓ Obdobně jako ve výše uvedeném příkladu

**b) Maturitní práce a její obhajoba před zkušební maturitní komisí****Téma**

Příprava poznávacího zájezdu s určením destinace

**Organizace**

- ✓ Volba tématu maturitní práce
- ✓ Stanovení způsobu zpracování maturitní práce
- ✓ Zadání pokynů k obsahu a rozsahu maturitní práce (osnova maturitní práce – charakteristika destinace, analýza trhu, segmentace cílové skupiny, produkt CK – program, časový harmonogram, poskytované služby, kalkulace ceny produktu, příprava průvodce na zájezd, prezentace produktu CK; zdroje čerpání informací, resumé v českém a cizím jazyce) a k formálnímu zpracování
- ✓ Stanovení harmonogramu konzultací a kontroly postupu zpracování maturitní práce
- ✓ Stanovení vedoucího a oponenta maturitní práce



**Místo konání praktické zkoušky a obhajoby maturitní práce**

Gastronomie: Slavnostní společenská akce – prostory školy (k dispozici odborná pracoviště školy, školní a laboratorní kuchyně, školní jídelna, salonek školy) nebo restaurace se standardním vybavením výrobního a odbytového střediska, základní inventář a technologická zařízení střediska.

Obhajoba maturitní práce – odborná učebna vybavená didaktickou technikou.

**Hodnocení**

Bodové hodnocení na základě hodnotících kritérií

Praktická zkouška: Slavnostní společenská akce – dokumentace (25 bodů), činnosti související s výrobou pokrmů (35 bodů), činnosti v odbytovém středisku, průběh akce (40 bodů); celkem 100 bodů.

Maturitní práce a její obhajoba: zpracování maturitní práce (180 bodů), prezentace produktu CK a obhajoba MP (20 bodů); celkem 200 bodů.

Maximum dosažených bodů za obě formy maturitní zkoušky je 300.

Klasifikační stupeň	Dosažené body
výborný	250 - 300
chvalitebný	181 - 249
dobrý	120 - 180
dostatečný	61 - 119
nedostatečný	0 - 60

**Ověřované kompetence v části praktické zkoušky** – obdobně jako v příkladu č. 1

**Ověřované kompetence v části maturitní práce a její obhajoby****a) Odborné kompetence:**

- ✓ vykonávat a organizovat odborné činnosti služeb cestovního ruchu,
- ✓ vykonávat obchodně-podnikatelské aktivity ve službách cestovního ruchu.

**b) Klíčové kompetence:**

- ✓ kompetence k řešení problémů,
- ✓ kompetence zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souviselé texty na odborná témata, dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii,
- ✓ kompetence cizího jazyka,
- ✓ kompetence využívat prostředky ICT a pracovat s informacemi,
- ✓ kompetence rozumět podstatě a principům podnikání.

**Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy RVP, obsah učiva****Gastronomie**

- ✓ Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence (bezpečnost zařízení)
- ✓ Hygienické požadavky na provoz společného stravování (hygienické předpisy v gastronomii, kritické body HACCP)



- ✓ Technologie přípravy pokrmů (organizace práce ve výrobním středisku, předběžná úprava surovin, výroba pokrmů, základní technologické postupy, nové trendy v gastronomii)
- ✓ Technika obsluhy (příprava pracoviště, organizace práce, koordinace činností výrobního a odbytového střediska, jednoduchá a složitá obsluha, jídelní a nápojové lístky, menu, moderní formy prodeje)

#### Hotelnictví

- ✓ Management stravovacího úseku (organizování, plánování, kontrola úrovně služeb)

#### Ekonomika a podnikání

- ✓ Účetnictví (účetní doklady, náklady, výnosy, výsledek)

#### Cestovní ruch

- ✓ Služby cestovního ruchu (technika poskytování služeb, regionální produkty a jejich tvorba, realizace produktu)
- ✓ Zeměpis cestovního ruchu (přírodní podmínky turisticky významných lokalit)

#### Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích

- ✓ Práce se standardním aplikačním programovým vybavením (textový procesor, tabulkový procesor, grafika)
- ✓ Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet (práce s informacemi)

#### Komunikace ve službách

- ✓ Profesní komunikace (pravidla společenského chování, profesní vystupování a komunikace)
- ✓ Písemná komunikace a sestavování písemností (sestavování obchodních písemností)

### Příklad kombinované formy č. 3 – zaměření na cestovní ruch

Kombinace forem	Praktická zkouška	Maturitní práce a její obhajoba
Obsahový okruh RVP	Cestovní ruch	Cestovní ruch

#### Téma

Příprava a realizace zájezdu.

Příklady zaměření: Baťův kanál, Lázně Hodonín, ZOO Lešná, Velehrad apod.

Stejně téma žák využije jak pro praktickou zkoušku, tak pro vypracování maturitní práce. Formou maturitní práce připraví jako pracovník školní cestovní kanceláře návrh zájezdu pro konkrétní skupinu klientů, destinaci nebo téma. Maturitní práce zahrnuje kompletní přípravu od vymezení cíle a obsahu zájezdu, charakteristiky destinace, popisu organizace zájezdu, pokynů a informačních materiálů pro klienty po ekonomicko-organizační zajištění CK včetně vyúčtování. V rámci praktické zkoušky se uskuteční vlastní zájezd. Žák předvádí, jak zvládne práci se skupinou a dodrží obsah i organizaci naplánovaného zájezdu.

Tento typ zkoušky je náročný jak z hlediska organizace, tak z hlediska ekonomického (financování zájezdu). Je důležité promyslet nejen termín pro odevzdání maturitní práce, neboť obsahuje i vyúčtování zájezdu, ale i výběr typu zájezdu vzhledem k podmínkám realizovatelnosti (např. vzhledem k termínu stanovenému předpisy pro praktické zkoušky).

#### Organizace

Žák si zvolí již na konci třetího ročníku jedno z vypsaných témat. Některá témata jsou na zakázku základních škol v regionu, jiná jsou na doporučení učitelů odborných i všeobecně vzdělávacích předmětů, např. exkurze.



Podmínkou realizace je minimální počet klientů (12) a zajištění 2 služeb (doprava, ubytování, stravování). Maturitní práci zpracovávají vždy 2 žáci, pouze u zahraničních zájezdů 3–5 žáků (každý žák má určenou část práce).

V případě, že se jedná o „zakázku“, je předem dáno složení klientů a jejich požadavky, v ostatních případech určí klienty žák.

### Maturitní práce

Žák pod vedením vedoucího maturitní práce:

- ✓ upřesňuje s klienty objednávku, sestavuje program a plán trasy (pokud si jej zadavatel již nezadal), kalkuluje cenu na základě objednávek služeb, nechá odsouhlasit zadavatelem celou akci
- ✓ připravuje bedekr – průvodce cílovou destinací, např. městem (zahrnuje historii města, kulturní a historické památky, stravovací, ubytovací a ostatní služby)
- ✓ připravuje vlastní zájezd – topografickou přípravu, excerpční lístek, psychologickou přípravu, chronologickou přípravu, harmonogram, itinerář, osobní vybavení průvodce a vyhodnocení zájezdu
- ✓ připravuje účetní stránku zájezdu – kalkulaci předběžnou a výslednou, před vlastní realizací má nárok na 1 den volna, aby místo navštívil
- ✓ před vlastním zájezdem zpracovává účetní doklady
- ✓ zajišťuje potřebné služby (dopravu, ubytování, stravování aj.)
- ✓ po ukončení zájezdu zpracovává účetní doklady
- ✓ po ukončení akce provede vyhodnocení a kompletní vyúčtování – vyúčtování s dodavateli služeb, se zadavatelem, pojištěním atd.
- ✓ maturitní práce musí být po formální stránce zpracována dle platné normy; každá práce obsahuje kompletní informace o akci včetně kompletního vyúčtování
- ✓ součástí jsou odkazy na informační zdroje, resumé v českém a cizím jazyce a přílohy (vypracovaná administrativní dokumentace, bedekr a jiné informační materiály pro klienty)
- ✓ maturitní práci žák odevzdává ve stanoveném termínu ve vázané formě a ve dvou exemplářích

### Praktická zkouška

Žák pracuje jako průvodce skupiny podle itineráře vytvořeného v maturitní práci.

Předvádí, jak zvládá skupinu, motivuje ji, dbá na její bezpečnost, poskytuje klientům správné informace. Popř. poskytuje odborné informace související s tématem, např. s lokalitou, historií objektu atp.

### Místo konání

Praktická zkouška, tj. vlastní realizace zájezdu, se koná v reálném prostředí, obhajoba se koná v odborné učebně.

### Hodnocení

Výsledné hodnocení se stanoví na základě hodnocení maturitní práce a její obhajoby a hodnocení praktické zkoušky. Maturitní práci hodnotí podle stanovených kritérií samostatně vedoucí a oponent maturitní práce (viz kapitola Maturitní práce a její obhajoba). Praktická zkouška se hodnotí z hlediska zvládnutí naplánované aktivity, tj. dodržení obsahu a organizace, práce žáka se skupinou, jeho organizačních, komunikativních a jiných dovedností, věcných znalostí a dalších sledovaných kritérií.

### Kompetence ověřované kombinací forem

#### a) Odborné kompetence:

- ✓ Žák vykonává a organizuje činnosti služeb cestovního ruchu,
- ✓ poskytuje služby cestovního ruchu, prezentuje jejich nabídku pro různé druhy, formy cestovního ruchu a skupiny klientů, poskytuje informace o nabízených službách, kontroluje jakost a kvalitu poskytovaných služeb,



- ✓ orientuje se v organizačně-institucionální struktuře cestovního ruchu na podnikatelské, regionální a celostátní úrovni,
- ✓ projednává a přijímá objednávky od zákazníků,
- ✓ projednává a řeší reklamace zákazníků,
- ✓ provádí některé z pokladních operací,
- ✓ zpracovává účetnictví, vyhotovuje účetní doklady,
- ✓ vytváří písemnosti propagačního charakteru, používá přitom adekvátní stylistické a jazykové prostředky včetně odborné terminologie.

**b) Klíčové kompetence:**

- ✓ Žák zpracovává administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na odborná témata,
- ✓ dodržuje jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii,
- ✓ využívá podle potřeby znalosti cizího jazyka,
- ✓ vyjadřuje se ústně přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci,
- ✓ samostatně řeší problémy, spolupracuje na řešení s ostatními lidmi, pracuje s informacemi a informačními zdroji, využívá prostředky IKT,
- ✓ jedná s klienty v souladu se zásadami společenského chování,
- ✓ přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům.

**Odborné obsahové okruhy**

- ✓ Ekonomika a podnikání
- ✓ Cestovní ruch
- ✓ Komunikace ve službách





## 7. Varianty složení PMZ s využitím navržených tematických okruhů a různých forem ověřování

Na základě monitorování průběhu profilové části maturitní zkoušky v oboru vzdělání hotelnictví a z podkladů zpracovaných zúčastněnými školami, které vycházely ze své praxe, jsme připravili přehled variant, které školy využívají a které považujeme za vhodné vzhledem k účelu profilové části maturitní zkoušky v daném oboru. Varianty se odvíjejí od tradice škol, jejich dlouhodobého směřování a profilace, od specifikace ŠVP, požadavků sociálních partnerů atd. Při volbě složení profilové části maturitní zkoušky doporučujeme také tyto aspekty vždy zohlednit.

V následujících tabulkách jsou uvedeny příklady možných variant sestavení zkoušek profilové části maturitní zkoušky.

### Příklad č. 1

PMZ	Doporučené tematické okruhy	Vazba na vyučovací předměty	Vazba na RVP (obsahové okruhy)	Forma
1. zkouška	ano	Ekonomika Účetnictví	Ekonomika a podnikání Hotelnictví	Ústní
2. zkouška	ano	Zeměpis cestovního ruchu Technika cestovního ruchu	Cestovní ruch	Ústní
3. zkouška	částečně	Příprava pokrmů Nauka o výživě Technika obsluhy Fiktivní firma	Gastronomie	Kombinovaná: praktická + maturitní práce a její obhajoba





Příklad č. 2

PMZ	Doporučené tematické okruhy	Vazba na vyučovací předměty	Vazba na RVP (obsahové okruhy)	Forma
1. zkouška	ano	Ekonomika Účetnictví	Ekonomika a podnikání	Ústní
2. zkouška	ano	Hotelový provoz	Hotelnictví + Gastronomie nebo Cestovní ruch	Ústní
3. zkouška	částečně	Příprava pokrmů Technika obsluhy Zeměpis cestovního ruchu Technika cestovního ruchu	Gastronomie Cestovní ruch	Kombinovaná: praktická + maturitní práce a její obhajoba

Příklad č. 3

PMZ	Doporučené tematické okruhy	Vazba na vyučovací předměty	Vazba na RVP (obsahové okruhy)	Forma
1. zkouška	ano	Ekonomika Účetnictví	Ekonomika a podnikání	Ústní
2. zkouška	ano	Zeměpis cestovního ruchu Technika cestovního ruchu Hotelový provoz	Cestovní ruch Hotelnictví	Ústní
3. zkouška	částečně	Příprava pokrmů Nauka o výživě Technika obsluhy	Gastronomie	Praktická



Příklad č. 4

PMZ	Doporučené tematické okruhy	Vazba na vyučovací předměty	Vazba na RVP (obsahové okruhy)	Forma
1. zkouška	ano	Ekonomika Management Marketing Hotelový provoz Právo Cestovní ruch Účetnictví	Ekonomika a podnikání Hotelnictví Cestovní ruch	Ústní
2. zkouška	ne	Další cizí jazyk	Jazykové vzdělávání	Ústní
3. zkouška	částečně	Hotelový provoz Podnikání Marketing Management Právo Gastronomie, nebo cestovní ruch	Hotelnictví Ekonomika a podnikání Gastronomie Cestovní ruch	Maturitní práce a její obhajoba, nebo praktická zkouška





## 8. Spolupráce se sociálními partnery

Do realizace profilové části maturitní zkoušky lze zapojovat sociální partnery školy, kterými mohou být firmy, ale i např. vysoké školy. Ve spolupráci se sociálními partnery je výhodné přizpůsobit tematické okruhy, zkušební témata či zadání zkoušek PMZ jejich potřebám a zvýšit tak uplatnitelnost absolventů na místním trhu práce.

Osvědčeným způsobem je zapojení odborníka z praxe jako vedoucího maturitní práce žáka nebo v roli oponenta, který zpracuje oponentský posudek. Odborník z praxe se coby vedoucí maturitní práce či oponent účastní obhajoby maturitní práce před zkušební maturitní komisí a podílí se tak na hodnocení. Společně s tématem maturitní práce stanoveným ve spolupráci se sociálním partnerem může toto spojení přinést prakticky orientované, či dokonce v praxi využitelné maturitní práce. Zároveň to znamená velkou motivaci pro žáky a možnosti pro sociálního partnera, jak navázat kontakt s potenciálními novými pracovníky.

Sociální partner může také poskytnout své zázemí pro konání praktické zkoušky nebo zpracování maturitní práce či jiným způsobem se podílet na zabezpečení materiální, technické a technologické stránky konání profilové části maturitní zkoušky. Zástupce sociálních partnerů lze rovněž přizvat k PMZ jako členy zkušební maturitní komise.

Tématem spolupráce škol a sociálních partnerů se zabýval projekt Pospolu – Podpora spolupráce škol a firem se zaměřením na odborné vzdělávání v praxi (2012–2015).

Pro získání informací a inspirace k zapojení sociálních partnerů do PMZ je možné využít následující nástroje:

- ✓ Obecné modely spolupráce, Náměty ke spolupráci – aplikované modely:  
[pospolu.rvp.cz/modely-spoluprace](http://pospolu.rvp.cz/modely-spoluprace)
- ✓ Případové studie k tématu profilové části maturitní zkoušky:  
[pospolu.rvp.cz/prikklady-spoluprace](http://pospolu.rvp.cz/prikklady-spoluprace)

Pro oslovení nových sociálních partnerů lze využít modul Burza na RVP.cz: [burza.rvp.cz](http://burza.rvp.cz) nebo katalog subjektů: [pospolu.rvp.cz/katalog](http://pospolu.rvp.cz/katalog).



## 9. Literatura

1. Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů.
2. Vyhláška MŠMT č. 177/2009 Sb., o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitní zkouškou, ve znění pozdějších předpisů.
3. Sdělení MŠMT č. j. 8960/2010-23 Průvodce profilovou částí maturitní zkoušky. Informace pro ředitele, učitele a žáky středních škol.
4. RVP pro obor vzdělání 65-42-M/01 Hotelnictví.
5. Opatření ministra školství, mládeže a tělovýchovy, kterým se vydává dodatek k rámcovým vzdělávacím programům oborů středního vzdělání, č. j. MSMT-15405/2012-23 ze dne 4. července 2012.





## 10. Výklad pojmů

**Forma maturitní zkoušky** je prostředek k ověření výsledků vzdělávání. Formy maturitních zkoušek jsou vymezeny školským zákonem a vyhláškou č. 177/2009 Sb., ve znění pozdějších předpisů. Pro profilovou část maturitní zkoušky jsou stanoveny tyto formy: maturitní práce a její obhajoba před zkušební maturitní komisí, ústní zkouška před zkušební maturitní komisí, písemná zkouška, praktická zkouška, kombinace uvedených forem zkoušky (ŠZ § 79/4).

Volba formy maturitní zkoušky je v kompetenci ředitele/-lky školy.

**Hodnocení žáků u maturitních zkoušek:** Způsob hodnocení výkonu žáků v jednotlivých maturitních zkouškách je v obecné rovině stanoven vyhláškou č. 177/2009 Sb., ve znění pozdějších předpisů (§ 24 - 26). Kromě *způsobu hodnocení* (jak budeme hodnotit – známkou, bodově, procentuálně) by měla být nastavena jako součást zadání pro jednotlivé zkoušky také *kritéria hodnocení výkonu (úspěšnosti)*.

**Hodnoticí kritéria** jsou měřítka, podle kterých budeme posuzovat, na jaké úrovni žák splnil zadané úkoly, za co obdrží příslušné bodové nebo jiné ohodnocení. Hodnoticí kritéria mnohem přesněji než klasifikace vypovídají o úspěšnosti žáka. Klasifikace vyjadřuje míru žakových znalostí a dovedností v souladu s hodnoticím kritériem. Body či procenta přidělená jednotlivým částem zkoušky vyjadřují váhu obtížnosti jednotlivých částí zkoušky nebo položek zadání (úkolů). Kritéria hodnocení zvyšují objektivitu hodnocení, neboť sjednocují názory členů komise na výkon žáka. Pro žáka jsou důležitým zdrojem informací jak před zkouškou, tak po zkoušce, kdy mu poskytují jasnou zpětnou vazbu o jeho výkonu.

**Maturitní práce a její obhajoba před zkušební maturitní komisí** je jednou z forem PMZ. Jedná se o práci samostatně zpracovanou žákem, která má prokázat komplexní osvojení požadovaných kompetencí, schopnost samostatně řešit teoretické i praktické problémy, popř. vykonávat pracovní činnosti související s tématem maturitní práce, prezentovat a obhajovat svoji práci. Ověřuje nejen orientaci v odborné problematice, ale také celou řadu klíčových i všeobecných kompetencí. Lze ji považovat za progresivní formu ověřování výsledků vzdělávání ve středních odborných školách.

Podmínky pro konání maturitní práce a její obhajobu vymezuje vyhláška č. 177/2009 Sb., § 15, ve znění pozdějších předpisů.

**Písemná zkouška** je jednou z forem maturitních zkoušek. Podmínky pro její konání stanoví vyhláška č. 177/2009 Sb., § 17. Písemná zkouška má podobu samostatné práce žáka, která vychází ze stanoveného tématu. Témata, nejméně jedno, stanoví ředitel. Pokud je stanoveno více než jedno téma, žák si z nich bezprostředně před zahájením zkoušky jedno téma zvolí. Pokud si žák téma nezvolí, téma si vylosuje.

**Počet zkoušek profilové části maturitní zkoušky** je obecně vymezen školským zákonem § 79, odst. 1. ŠZ stanoví počet povinných zkoušek profilové části maturitní zkoušky na dvě nebo tři a zároveň určuje, že konkrétní počet povinných zkoušek stanoví pro každý obor vzdělání rámcový vzdělávací program (ve znění pozdějších předpisů).

Kromě toho může žák skládat v rámci PMZ nepovinné zkoušky, a to nejvýše dvě (ŠZ § 79/2).

**Praktická zkouška** je podle školského zákona jednou z forem profilové části maturitní zkoušky. Jedná se o zkoušku, která ověřuje, jak je žák připraven na výkon konkrétních činností vymezených v profilu absolventa, jak si osvojil požadované odborné dovednosti a související klíčové kompetence. Způsob provedení praktické zkoušky může být různý a závisí na charakteru a podmínkách jednotlivých oborů vzdělání. Může mít podobu konkrétní pracovní činnosti, řídicího nebo výrobního procesu, vytvoření produktu, písemného zpracování (např. zpracování návrhu, kauzy, ekonomické rozvahy, protokolu), projektu. Praktickou zkoušku nelze zaměňovat za maturitní práci s obhajobou – jedná se o dvě samostatné formy maturitní zkoušky.



Sledování profilových částí maturitních zkoušek ukázalo, že podoba i organizace praktických zkoušek jsou v odborných školách velmi variabilní, a to i v rámci jednoho oboru vzdělání. Za funkční je třeba považovat takové pojetí praktické zkoušky, které není zaměřeno na ověření dílčích znalostí a dovedností, ale předpokládaných činností, které absolvent bude vykonávat, a požadovaných komplexních kompetencí. Podle RVP je praktická zkouška pro všechny obory vzdělání povinná, může však být nahrazena maturitní prací s obhajobou před zkušební maturitní komisí.

Podmínky konání praktické zkoušky vymezuje vyhláška č. 177/2009 Sb., § 18.

**Profilová část maturitní zkoušky (PMZ)** je povinnou součástí maturitní zkoušky, jejíž obsah a organizace jsou v kompetenci ředitele školy. V odborném vzdělávání je její funkcí ověřit, jak žáci dosáhli cílů a výsledků vzdělávání stanovených rámcovým a školním vzdělávacím programem v příslušném oboru vzdělání, tj. ověřit úroveň klíčových a odborných kompetencí žáka a jejich připravenost pro výkon povolání nebo odborných činností. PMZ se skládá podle RVP ze dvou nebo tří povinných zkoušek, z nichž nejméně dvě (v lyceálních oborech nejméně jedna) musí ověřovat odborné kompetence žáka.

**Tematické okruhy** profilové části maturitní zkoušky jsou stanoveny na základě RVP a představují odborný základ daného oboru vzdělání, který je společný pro všechny žáky. Z tematických okruhů odvodí škola témata pro jednotlivé zkoušky profilové části maturitní zkoušky.

**Témata maturitní zkoušky** vymezují obsah jednotlivých zkoušek v konkrétní škole. Témata pro jednotlivé zkoušky stanoví ředitel školy na základě navržených tematických okruhů a ŠVP.

**Ústní zkouška před zkušební maturitní komisí** je samostatnou formou MZ. Pro každou ústní zkoušku stanoví ředitel školy 20 – 30 témat, z nichž si žák bezprostředně před zahájením zkoušky jedno vylosuje. Podmínky pro konání ústní zkoušky stanoví vyhláška č. 177/2009 Sb., § 16.

**Zkušební předmět** je organizační jednotkou maturitní zkoušky. Vyjadřuje rámcově obsah zkoušek. Zkušební předměty společné části MZ jsou stanoveny legislativně, zkušební předměty PMZ (povinné i nepovinné) stanoví ředitel školy.

Podle vyhlášky č. 177/2009 Sb., ve znění pozdějších předpisů, se v dokumentaci k MZ včetně přihlášek žáka ke zkouškám PMZ uvádí název zkušebního předmětu. Na rozdíl od společné části, kde je vazba mezi zkušebním předmětem a vyučovacím předmětem přímá, u PMZ může být zkušebním předmětem jak jeden konkrétní vyučovací předmět v učebním plánu ŠVP, tak dva či více obsahově příbuzných předmětů (např. ekonomika a účetnictví), nebo může obsahovat ucelené části vzdělávacího obsahu (tj. výběr souvisejícího učiva – tematických celků) z více vyučovacích předmětů. Předmětem maturitní zkoušky se mohou stát podle vyhlášky pouze takové vyučovací předměty nebo ucelené části vzdělávacího programu, kterých se v souhrnu vyučuje podle učebního plánu ŠVP nejméně 144 hodin za celou dobu studia (podmínka 144 hodin se nevztahuje k fakticky odučenému počtu hodin).

Pro některé obory vzdělání je předmět maturitních zkoušek PMZ vymezen v RVP. Obsahový okruh stanovený RVP je povinný, škola jej rozpracuje do témat maturitní zkoušky (-ek). Samostatným zkušebním předmětem MZ může být také odborné zaměření vymezené v RVP a ŠVP, pokud splňuje podmínku 144 vyučovacích hodin.

Název zkušebního předmětu uváděný v dokumentaci může být shodný s názvem zařazených vyučovacích předmětů nebo vyjadřovat obecně obsahové zaměření zkoušky (zejména pokud obsah zkoušky vychází z více předmětů nebo zahrnuje vybrané části).



## Příloha

Stanovisko sociálního partnera k doporučením realizace profilové části maturitní zkoušky  
Stanovisko Asociace hotelů a restaurací ČR

Profilová maturitní zkouška je moderní a praktickou metodou ověření znalostí a dovedností žáků odborných středních škol. Velkou výhodou je dle mého názoru ověření schopnosti orientace žáka v praxi. Zkouška tedy ověřuje nejen teoretické znalosti žáka, ale také jejich praktické využití a tím zvyšuje jeho připravenost pro výkon povolání. Další nespornou výhodou profilové maturitní zkoušky je fakt, že zkouška se stává díky svým několika částem transparentnější a lépe hodnotitelnou. Žák má možnost být hodnocen z několika aspektů, které prokazují jeho připravenost na výkon budoucího povolání. Shodný přístup škol k pojetí profilové maturitní zkoušky by byl nespornou výhodou. Kromě sjednocení požadavků na žáka v rámci jednotlivých odborných škol by dle mého názoru docházelo k lepšímu posouzení a následnému hodnocení znalostí a dovedností. Důkazem funkčnosti tohoto projektu je úspěšné testování na několika školách s mnohaletou tradicí. Zavedení profilové maturitní zkoušky na středních školách v dané podobě by vedlo k lepšímu posouzení kvality osnov a tím i ke snadnějšímu posouzení připravenosti žáků na profilovou maturitní zkoušku a tím i na výkon povolání. Dle mého názoru by výkon žáků u profilové maturitní zkoušky ukázal jejich praktickou připravenost na budoucí výkon povolání. Praktičnost profilové maturitní zkoušky s sebou nese výhody i pro zaměstnavatele. Ten má na základě profilové maturitní zkoušky pojeté dle doporučení daleko větší možnost získat transparentní představu o schopnostech absolventa. Zkouška dává zaměstnavateli příležitost získat zcela jasnou představu o tom, z čeho žák profilovou maturitní zkoušku skládal. Profilová maturitní zkouška přitom nebere školám jejich vlastní identitu, ale ponechává jim dostatečný prostor pro jejich subjektivní řešení a zaměření. Profilová maturitní zkouška obsahuje pouze soubor doporučených témat, každá škola má dále možnost volby a vlastního pojetí, což považuji za velké pozitivum.

*Ing. Alžběta Ceditlová, MBA*

