

Zadání praktické zkoušky z odborných předmětů

Třída: 4. HŠ
Školní rok: 2026/2027

Kód a obor vzdělání: 65-42-M/01 Hotelnictví
ŠVP: Hotelnictví a event management

Praktická zkouška vychází z učebních osnov předmětů Technika obsluhy a služeb, Technologie přípravy pokrmů a Speciální technologie a obsluha. Skládá se z jedné části:

• **BANKET**

1. K BANKETU:

- a) Žák písemně zpracuje organizační zajištění slavnostní hostiny – banketu, které obhájí v termínu stanoveném pro praktickou zkoušku. Ve stejném termínu připraví výseč slavnostní tabule dle vylosovaného tématu. Žák si vylosuje 1 ze 14 určených témat slavnostních hostin (banketu) do termínu 30. 9. 2026:

1. *Silvestrovská slavnostní hostina*
2. *Svatební slavnostní hostina*
3. *Slavnostní hostina u příležitosti oslavy svátku svatého Martina*
4. *Vánoční slavnostní hostina*
5. *Slavnostní hostina u příležitosti oslavy svátku svatého Valentýna*
6. *Slavnostní hostina u příležitosti oslavy promoce*
7. *Slavnostní hostina u příležitosti otevření sportovní haly*
8. *Slavnostní hostina u příležitosti založení firmy (dle výběru)*
9. *Velikonoční slavnostní hostina*
10. *Slavnostní hostina u příležitosti oslavy 50. narozenin*
11. *Slavnostní hostina u příležitosti dostihu Velká pardubická*
12. *Slavnostní hostina u příležitosti oslavy výročí zlaté svatby*
13. *Slavnostní hostina u příležitosti oslav státního svátku 28. října*
14. *Slavnostní hostina u příležitosti návštěvy amerického velvyslance v Pardubicích*

- b) Termín odevzdání písemného zpracování organizačního zajištění slavnostní hostiny je stanoven na 23. března 2027. Neodevzdá-li žák pro vážné důvody práci ve stanoveném termínu, omluví se písemně řediteli školy nejpozději 26. března 2027. Bude-li žákovi omluva uznána, bude mu určen náhradní termín pro odevzdání práce.
- c) Způsob zpracování a pokyny k obsahu písemného zpracování organizačního zajištění slavnostní hostiny. Písemné zpracování bude vytvořeno na PC v rozsahu min. 10 stran. Žák použije typ písma Times New Roman o velikosti 12. Práce bude rozčleněna do následujících kapitol:

- *Obsah*
- *Úvod – popis záměru práce, který navazuje na vylosované téma slavnostní hostiny*
- *Objednávka*

- *Potvrzení objednávky*
- *Pracovní příkaz*
- *Slavnostní menu*
- *Žádanka na inventář*
- *Nákres tabule se zasedacím pořádkem, včetně výzdoby*
- *Nákres prostření pro 1 osobu, včetně popisu*
- *Popis postupu obsluhy*
- *Technologické postupy všech pokrmů*
- *Kalkulace hlavního chodu včetně výpočtu obchodní přírážky*
- *Vyúčtování akce pro objednatele*

2. Způsob a kritéria hodnocení praktické zkoušky z odborných předmětů

Zkouška se skládá z jedné části – banket. Z této zkoušky může žák získat celkem 40 bodů.

Způsob hodnocení zkoušek:

<u>Banket</u>	
<u>Kritérium hodnocení</u>	<u>Bodové hodnocení</u>
Formální úprava písemného zpracování	5
Splnění obsahu písemného zpracování	10
Věcná správnost písemného zpracování (založení inventáře, výzdoba, přípravné práce)	10
Ústní obhajoba	15
Maximální počet bodů za úlohu	40 bodů

Maximální dosažený počet bodů praktické maturitní zkoušky je 40 bodů.

Výsledné hodnocení praktické zkoušky:

Body	Známka
40-35	1
34-29	2
28-23	3
22-17	4
16 a méně	5

4) Žák vykoná zkoušku nebo část zkoušky úspěšně, pokud je hodnocen stupněm uvedeným v odstavci 4 písm. a) až d) § 24 vyhlášky č. 177/2009 o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitní zkouškou v platném znění.

5) Minimální počet bodů z ústní obhajoby praktické zkoušky jsou čtyři body.

Pardubice 10. 9. 2026


Ing. Radmila Kozohorská
ředitelka školy