



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, který realizuje 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.kurikulum.nuov.cz.

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

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 2012

ISBN: 978-80-87652-03-9

POUŽÍVANÉ ZKRATKY:

MZ maturitní zkouška

PMZ profilová část maturitní zkoušky

RVP rámcový vzdělávací program

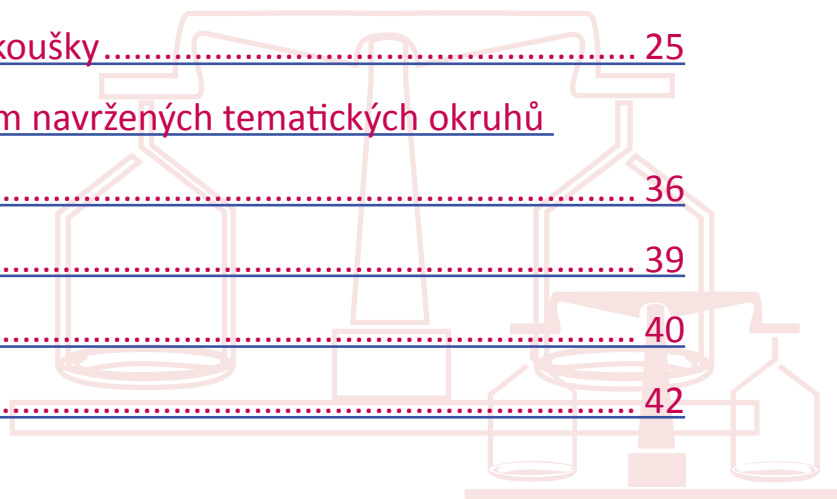
SOČ středoškolská odborná činnost

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 PMZ.....	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 maturitní zkouška.....	18
5. Maturitní práce s obhajobou.....	21
6. Kombinace forem maturitní zkoušky.....	25
7. Varianty složení PMZ s využitím navržených tematických okruhů a různých forem ověřování.....	36
8. Literatura	39
9. Výklad pojmů.....	40
Příloha	42



Úvod

Publikace přináší návrh pojetí profilové maturitní zkoušky, která vychází z rámcových a školních vzdělávacích programů.

Maturitní zkouška je tradičním nástrojem pro hodnocení vzdělávání ve středních školách. Přijetím nového školského zákona v roce 2004¹ byla zavedena nová podoba maturitních zkoušek spočívající především v centrálně zadávaných standardizovaných zkouškách zaměřených na ověření klíčových a všeobecných kompetencí a znalostí z vybraných všeobecně vzdělávacích předmětů (tzv. společná část maturitní zkoušky). Zatímco společná část maturitní zkoušky je zajišťována státem, druhá část maturitní zkoušky, tzv. profilová část, je plně v kompetenci škol. Závažným kritériem je pouze počet povinných zkoušek² profilové části maturitní zkoušky (PMZ). Přitom funkce profilové části maturitní zkoušky 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.“*

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 bylo zmapovat průběh maturitních zkoušek z odborných předmětů, posoudit různé přístupy a vytvořit model PMZ vycházející z RVP, o který se mohou školy opírat 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. 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. 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 projevíly zájem. Pilotní školy oboru 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 přistoupivší školy Hotelová škola Třebíč, SOU podnikání a gastronomie Praha 9.

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

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

2 Školský zákon v § 79, odst. 1 uvádí, že „Počet povinných zkoušek pro daný obor vzdělání stanoví rámcový vzdělávací program“ a dále v odst. 3 „Ředitel školy v souladu s prováděcím právním předpisem určí nabídku povinných a nepovinných zkoušek podle rámcového a školního vzdělávacího programu...“.

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.

Navržený model PMZ je předkládán školám jako příklad a zdroj informací pro přípravu profilové části maturitní zkoušky vycházející z rámcových 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 k realizaci profilové 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.

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 maturitní zkoušky 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 vymežit, které odborné a klíčové kompetence budeme ověřovat, prostřednictvím jakého obsahu a jakou formou (ústní, písemnou, praktickou)*. Na základě toho stanovíme zkušební předměty.

Poté rozpracujeme témata a zadání jednotlivých zkoušek a zpracujeme ke každému tématu kritéria hodnocení.

Kritéria hodnocení jsou měřítka, 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 zkoušce s výkladem žáka 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 rozpracován pro ústní formu PMZ a pro praktickou zkoušku. 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 MZ
- ✓ Příklad rozpracování tematických okruhů do jednotlivých témat
- Porovnání souladu tematických okruhů s kompetencemi absolventa v RVP
- Návrh kritérií hodnocení; příklady zadání
- Návrh praktické maturitní zkoušky
- ✓ Témata, organizace zkoušky, místo konání, hodnocení, ověřované kompetence, vazba na vzdělávací oblast a učivo RVP, doporučení školy
- ✓ Maturitní práce s obhajobou před zkušební komisí
- ✓ Téma, organizace zkoušky, místo konání, hodnocení, ověřované kompetence, vazba na vzdělávací oblast a učivo RVP, doporučení školy
- ✓ Kombinovaná forma maturitní zkoušky a její využití v oboru
- ✓ Témata, organizace zkoušky, místo konání, hodnocení, ověřované kompetence, vazba na vzdělávací oblast a učivo RVP, doporučení školy
- ✓ Varianty složení profilové maturitní zkoušky v oboru

Složení profilové části maturitní zkoušky

Navržená profilová část maturitní zkoušky zahrnuje, v souladu s RVP, celkem tři zkoušky, z nichž jedna se koná formou zkoušky praktické, nebo formou maturitní práce s obhajobou před zkušební maturitní komisí. Dvě zkoušky mají teoretický charakter a ověřují znalosti potřebné k výkonu požadovaných kompetencí. Pro tyto zkoušky jsme stanovili tematické okruhy, se kterými může škola dále pracovat podle svých potřeb a zohlednit přitom profilaci školy či oboru vzdělání, dlouhodobé tradice školy apod. Doporučená forma ověřování je ústní zkouška.

3. Tematické okruhy pro ústní zkoušky PMZ

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

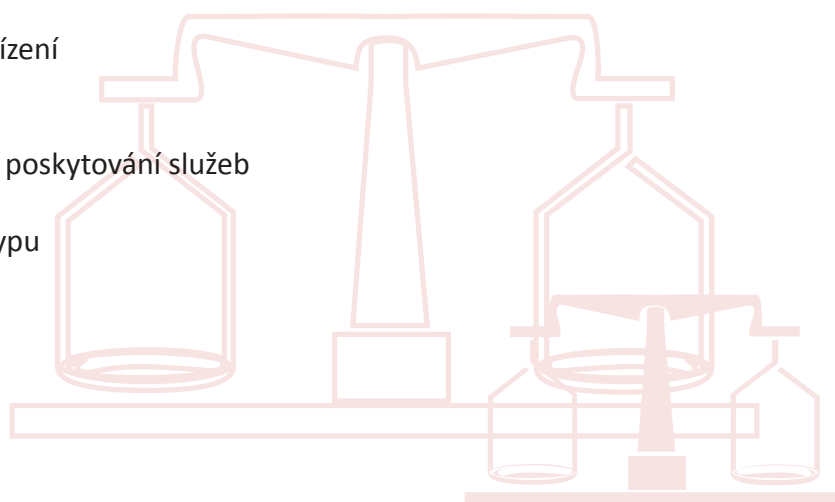
- ✓ struktura a náplň služeb hotelového typu
- ✓ organizační složky hotelu
- ✓ doplňkové služby

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 obou 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.³

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, plátcce a správce D z PFO
- ✓ 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)



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

Téma MZ: Daňová soustava - nepřímé daně

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

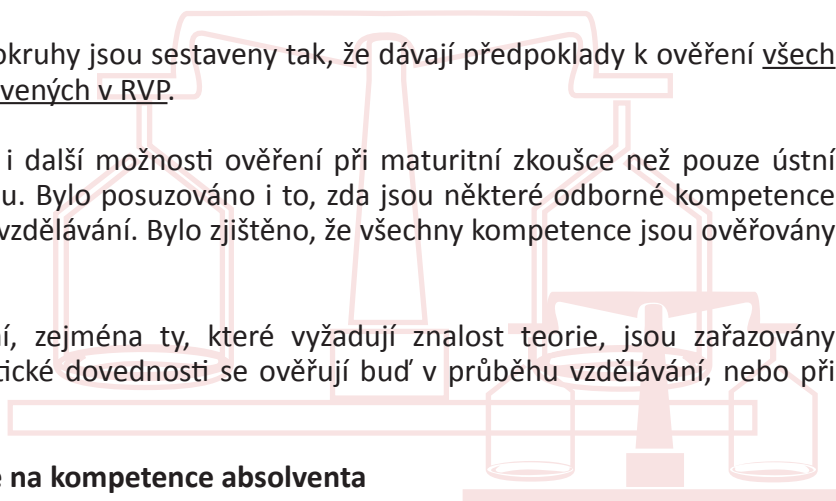
Autorský tým posoudil navrhované tematické okruhy ve vazbě na kompetence absolventa vymezené v RVP oboru Hotelnictví. Cílem bylo zjistit, zda jsou navržené tematické okruhy v souladu s požadavky na odborné kompetence absolventa. Jelikož tematické okruhy jsou navrženy pro realizaci ústní zkoušky, je jasné, 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 praktických 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, ale také 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 maturitní 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*	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

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

* uvedené výsledky vzdělávání jsou v RVP vymezeny v rámci příslušné kompetence absolventa

3.4 Kritéria ověřování a hodnocení žáků pro ústní zkoušky

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* 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, v jaké kvalitě naplnil stanovené kritérium pro ověření - za co obdrží nastavené bodové nebo jiné ohodnocení, kvalifikační stupeň). Hodnotící kritéria mnohem přesněji než klasifikace vypovídají o úspěšnosti žáka – o rozsahu požadovaných znalostí, dovedností,

schopností. Klasifikace vyjadřuje míru žákových 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 se je nutno 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 zkušební komisí 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.

Hodnocení výkonu žáka:

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 v ústní formě zkoušení 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 směrem 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

Ministerstvo průmyslu a obchodu připravilo spolu s rezortem zdravotnictví novelu hygienické vyhlášky týkající se kritických bodů pro provoz v gastronomii. Uvedte, čeho se vyhláška týká? Jak vysvětlíte HACCP?



Vysvětlete níže uvedené body v souvislosti se jmenovanou vyhláškou.

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

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

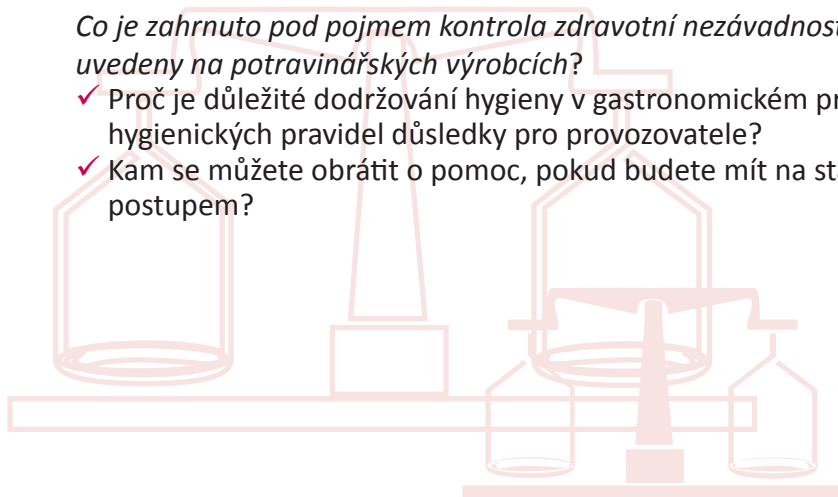
- ✓ Stanovení nápravných opatření pro každý kritický bod
- ✓ Provedení analýzy nebezpečí
- ✓ Stanovení znaků a kritických mezí v kritických bodech
- ✓ Vymezení systému sledování v kritických bodech
- ✓ Zavedení evidence a dokumentace
- ✓ Stanovení kritických bodů
- ✓ Zavedení ověřovacích postupů

Jakým způsobem může ohrozit člověka.

- a) Je - li potravin napadena např. plísněmi, kvasinkami nebo jinými nežádoucími mikroorganismy; zjistíme- li v potravine přítomnost cizích předmětů, mechanických nečistot ve výrobku?
- b) Dostanou-li se do potravin škodlivé chemické látky?
- c) 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 maturitní 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.⁴ V jednom dni trvá praktická zkouška nejdéle 420 minut. Podle RVP může být praktická MZ nahrazena maturitní prací s obhajobou před zkušební komisí. Zákon umožňuje škole kombinovat praktickou zkoušku s jinou formou PMZ, např. s písemnou prací nebo s maturitní prací s obhajobou (viz kapitola 6).

K praktické zkoušce v oboru Hotelnictví přistupují školy různým způsobem. Některé ověřují zvládnutí gastronomických dovedností při přípravě pokrmů, v 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. V některých školách je možnost volby témat pro praktickou zkoušku, žák se může rozhodnout, zda ji bude konat z cestovního ruchu nebo gastronomie.

V níže uváděných příkladech, které se týkají realizace praktické zkoušky, maturitní práce s obhajobou i kombinované formy zkoušky, je nastavena struktura příkladu, která zahrnuje informace k tématům, organizaci zkoušky, místo konání zkoušky, hodnocení žáka. Dále je uvedena vazba na kompetence absolventa oboru, vazba na RVP ve vzdělávacích oblastech a doporučení školy, která příklad připravila. Všechny příklady 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.

Příklad realizace praktické maturitní zkoušky z oblasti gastronomie

Téma: Raut

Žáci si volí (losují) jedno ze 30 témat stanovených školou. Všechna témata jsou zaměřena na zajištění reálné gastronomické akce.

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, žák koná zkoušku každý den 6 hodin. Pro konání zkoušky je zpracován organizační a časový plán.

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.

Každý žák plní jeden zvolený úkol. První den jsou žáci rozděleni do dvou pracovních směn, stanovený časový limit je 6 hodin. Hlavní náplň prvního dne spočívá v přípravných pracích a technologické přípravě studených pokrmů. Druhý den jsou první 3 hodiny určeny na dokončení výrobků a finální úpravy tabulí, další 3 hodiny na vlastní realizaci rautu. Podle zvolených témat jsou žáci rozděleni na obsluhu a do kuchyně.

Ve stanoveném termínu žák připraví vlastní cenové kalkulace, kalkulace surovin, příp. soupis požadavků na inventář dle zvolených témat.

⁴ Vyhláška č. 177/2009 § 18 Sb., o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitní zkouškou v pozdějším znění.

Místo konání zkoušky:

Praktická zkouška se celá koná ve stanovených odborných učebnách školy – školní výukové kuchyni, školní výukové restauraci (flambování, 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. |

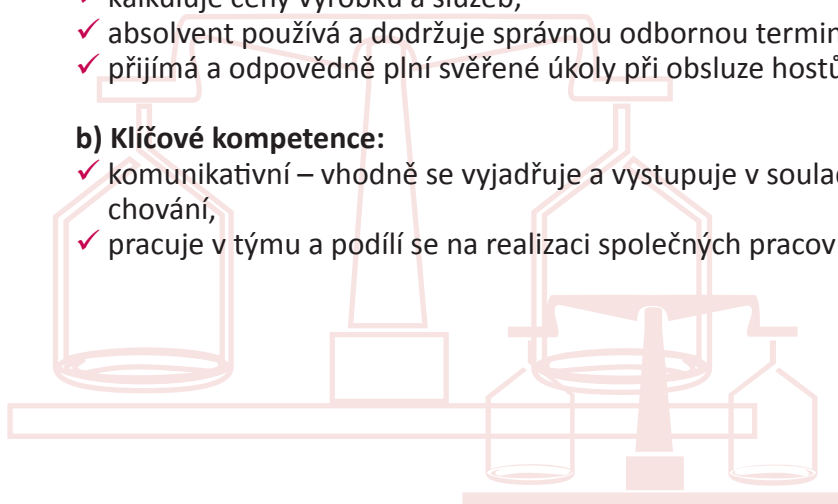
Klasifikační stupeň	Dosažené body celkem
výborný	100 - 85
chvalitebný	84 - 66
dobrý	65 - 41
dostatečný	40 - 21
nedostatečný	20 a méně

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

- ✓ absolvent 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,
- ✓ absolvent 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
o hygienické požadavky na provoz společného stravování,
- ✓ 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.

Doporučení:

- ✓ stanovit termíny konzultací, průběžně kontrolovat stav přípravy k praktické zkoušce,
- ✓ stanovit podíl nákladů žáků (nákup surovin) a školy (ostatní náklady – ostatní materiálové náklady).



5. Maturitní práce s obhajobou

Maturitní práce s obhajobou před zkušební maturitní komisí je jednou z vhodných forem pro komplexní ověření odborných a klíčových kompetencí žáků v maturitních oborech. Vlastní sepsání maturitní práce by ale vždy mělo být podloženo řešením konkrétních praktických úkolů. Ve školách je ověřeno, že nejlepší způsob je, když žák individuálně nebo v týmu realizuje zadaný úkol v průběhu posledního ročníku, tento úkol podrobně rozpracuje, vyhodnotí a popíše do své práce, kterou prezentuje zkušební komisi. 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.⁵

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 žakovské 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, produkt – výrobek, kombinace písemné části a produktu apod.), ale také např. strukturu písemné práce (závazný obsah) – např. úvod nebo anotaci 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 (např. počet normostran bez příloh a obrázků – 1 normostrana = 1800 znaků včetně mezer).

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).

⁵ Vyhláška č. 177/2009 § 15 Sb., o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitní zkouškou v pozdějším znění.

Některé SOŠ 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.

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, vhodná je i spolupráce se sociálními partnery nebo s jinou školou).

Vedoucí i oponent maturitní práce zpracují jednotlivě písemný posudek maturitní práce. Posudky jsou žákům předány nejpozději 14 dní před termínem obhajoby maturitní práce. Příklad posudku a hodnocení obhajoby viz http://www.sbrez.cz/soubor/posudek_mat_prac.pdf.⁶

Příklad maturitní práce s obhajobou

Maturitní práce je zpracovávána žákem na základě informací a dat získaných na 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 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 pokyny

- ✓ 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 ředitelkou školy a zároveň zařízení, kde bude vykonávat manažerskou praxi a získávat údaje pro svoji práci.
- ✓ Stejně téma práce si může zvolit více žáků, každý musí ale svou praxi vykonat a údaje pro práci čerpat z jiného zařízení.
- ✓ Žáci si také mohou zvolit vlastní téma, které vychází z potřeb daného zařízení. Téma práce musí být projednáno a schváleno odpovědnou osobou ve vybraném zařízení (*Poznámka: Pracovník podniku může být i vedoucím práce.*) a ředitelkou školy.
- ✓ Žáci musí odevzdat potvrzenou Dohodu o manažerské praxi (ve dvojím vyhotovení) svému třídnímu učiteli.
- ✓ Pokud si žák ve stanoveném termínu téma nezvolí, vylosuje si jedno téma z nabídky určené ředitelkou školy. Losování proběhne také v případě, že si 2 žáci zvolí stejné téma ve stejném zařízení. V tomto případě téma zůstane žákovi, který si nechal dříve potvrdit Dohodu o manažerské praxi. Druhý žák bude losovat.
- ✓ Ve stanoveném termínu předloží žáci vedoucímu práce osnovu své maturitní práce. Ta bude vypracována dle zadaných pokynů.
- ✓ Manažerskou praxi absolvují žáci ve stanoveném termínu v délce min. 2 týdny.
- ✓ V průběhu manažerské praxe budou žáci vykonávat práci dle potřeb daného hotelového zařízení, zároveň budou sbírat podklady pro svou práci. V průběhu práce na maturitní práci jsou povinné min. 3

⁶ 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.

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 ředitelce školy nejpozději v den stanovený pro odevzdání maturitní práce. Uzná-li ředitelka školy omluvu, určí náhradní termín odevzdání práce. Bez písemné omluvy s uvedením vážných důvodů se žák posuzuje, jako kdyby vykonal danou zkoušku neúspěšně.
- ✓ Obhajoba práce probíhá v učebně školy.

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
 - ✓ 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 komisí

Obhajoba je veřejná a probíhá před zkušební maturitní komisí. Pro obhajobu si žák připraví prezentaci v PowerPointu, která trvá max. 10 minut. Poté žák zodpoví dotazy vedoucího práce a oponenta, popř. členů maturitní komise. Hodnotí se způsob prezentace, vysvětlení dotazů a obhájení postupu.

Po skončení bloku prezentací se komise na neveřejném jednání poradí o hodnocení žáka; přihlédne k posudkům oponenta, vedoucího práce a k obhajobě žáka, kdy se přihlíží i ke komunikačním dovednostem žáka.

Vyhlášení výsledků probíhá ve stejný den jako obhajoba.

Ověřované kompetence absolventa:

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 učení, kompetence k řešení problémů, komunikativní kompetence, sociální kompetence
- ✓ kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
- ✓ 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

Doporučuje se zpracování maturitní práce jedním žákem, ne více žáky (při týmové práci je obtížné zajistit, aby skutečně pracovali všichni žáci; výsledek – maturitní práce je obtížně hodnotitelná). Jako přípravu na maturitní práci se vyplatí zadat v průběhu 3. ročníku vypracování seminární práce v rozsahu cca 5 – 10 stran



6. Kombinace forem maturitní zkoušky

Kombinace forem pro maturitní zkoušku z hotelnictví je vhodnou a využívanou podobou pro profilovou maturitní zkoušku. Je samozřejmě náročnější, protože zahrnuje vlastně dvě zkoušky v jedné. V oboru vzdělání Hotelnictví je však tato forma doporučitelná. 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 základních činnostech v oblasti cestovního ruchu. V rámci ŠVP lze prohloubit přípravu v některé z odborných vzdělávacích oblastí s ohledem na zaměření a to pak zohlednit v požadavcích na ověření u profilové maturitní zkoušky.

Kombinace forem u PMZ nám umožňuje neopominout žádnou z klíčových oblastí náročného oboru. Pro kombinaci forem je nejčastěji volena kombinace: praktická zkouška + maturitní práce s obhajobou. Praktická zkouška bývá nejčastěji volena z oblasti gastronomie – vychází z obsahových okruhů gastronomie, hotelnictví a ekonomika a podnikání. Může se jednat o zajištění rautu nebo banketu pro různé slavnostní příležitosti. Druhá část je pak maturitní práce s obhajobou z oblasti cestovního ruchu nebo ekonomiky a podnikání. Uvádíme jako příklad i jiné možnosti kombinace forem, např. praktická + písemná zkouška.
v Příklad kombinované formy – č. 1

Formy MZ	Praktická zkouška	Písemná zkouška
Okruh RVP	Gastronomie	Ekonomika a podnikání

Popis jednotlivých zkoušek

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. Pracovní pozici v týmu si volí dle svého uvážení: Příprava a výroba pokrmů, příprava a provedení obsluhy banketu s provedením složitého praktického úkolu. Z vytvořených týmů si dva žáci vylosují pozici vedoucího banketu a vedoucího výroby.

Příprava

Jednotlivé týmy zpracují písemně podklady pro realizaci praktické maturitní zkoušky dle pokynů a vedení svých vedoucích. Pracovní dokumentaci odevzdají v určeném termínu. Za kompletnost a dodržení termínu odevzdání odpovídá vedoucí banketu.

Odborné konzultace žáků poskytnou učitelé odborných předmětů a učitelé praktického vyučování.

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:

✓ příprava slavnostní tabule včetně dekoračního stolu na dané téma	10 b.
✓ 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	30
✓ provedení složitého praktického úkolu	20
✓ 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 práce

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, důležité je zařazení a obsah zpracovaných bodů 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

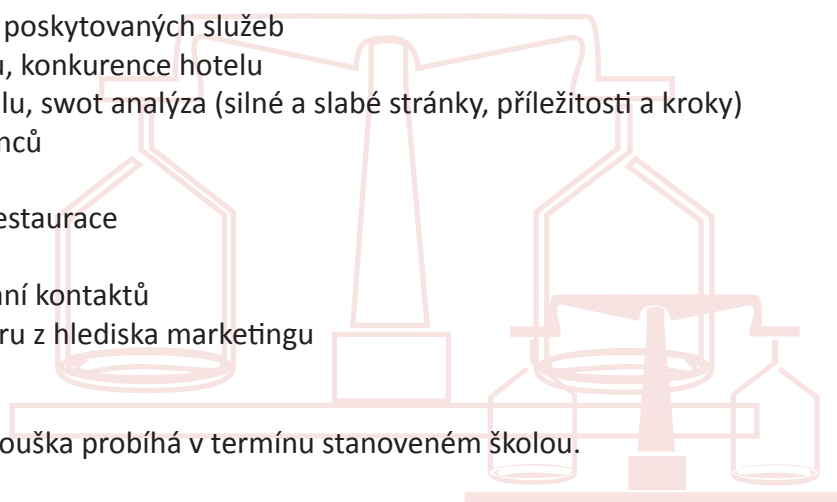
Místo a termín konání zkoušky

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

Kritéria hodnocení

Formální část – 10 bodů

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



Obsahová část – stěžejní část

- ✓ dodržení zadaného tématu
- ✓ dodržení zadané struktury
- ✓ věcná správnost

tvoří 80% podíl na celkovém hodnocení:

10 bodů

10 bodů

60 bodů

Jazyková část – tvoří 10% podíl na celkovém hodnocení

- ✓ jazyková a stylistická správnost

10 bodů

Celkové hodnocení maturitní zkoušky v kombinované formě je možné řešit buď sestavením jedné klasifikační tabulky, ve které budou bodově zohledněny obě dvě části kombinované zkoušky, nebo každou část kombinované zkoušky klasifikovat samostatně a výslednou známku určit jako průměr z dosažených známek za jednotlivé části. Za výslednou klasifikaci zodpovídá zkušební komise.

Ověřované kompetence

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,
- znát význam a užitečnost vykonávané práce, její finanční a společenské ohodnocení.

a) Klíčové kompetence:

- získat informace k řešení problému, mít pozitivní vztah k učení, využívat informační zdroje,
- vhodně komunikovat, vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování, prohlubovat jazykové dovednosti, pracovat v týmu, respektovat a utvářet vhodné mezilidské vztahy, vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli.

Vzdělávací oblasti 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 prodej 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 s obhajobou
Okruh RVP	Gastronomie	Cestovní ruch

Popis jednotlivých zkoušek

a) Praktická zkouška z gastronomie

Téma

Zajištění slavnostní společenské akce

Organizace a obsah zkoušky

Jedná se o období popisu realizace již výše uvedené praktické zkoušky z gastronomie. Probíhají následující činnosti:

- ✓ Losování tématu akce, losování dílčích úkolů členů týmu (činnost sommeliera, barmana, vyšší forma složité obsluhy apod.)
- ✓ Losování funkce manažera týmu, sestavení týmu výběrem spolužáků
- ✓ Stanovení konzultantů a hodnotitelů
- ✓ Stanovení způsobu zpracování, rozsahu a obsahu dokumentace pro akci (charakteristika akce, objednávka, pracovní příkaz, postupy a kalkulace připravovaných pokrmů, uspořádání a rozmístění nabídkových stolů, inventáře, pokrmů a nápojů, popis dílčích úkolů, graficky zpracovaná pozvánka, finanční limit a vyúčtování akce; zdroje čerpání informací)
- ✓ Tvorba pozvánek a zajištění pozvání hostů
- ✓ Průběh slavnostní akce – přípravné práce, vlastní akce s ukázkami odborných dovedností, práce po skončení akce
- ✓ Hodnocení akce, činností jednotlivých členů týmu, návrh klasifikace.

b) Maturitní práce s obhajobou před zkušební 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) a k formálnímu zpracování

Stanovení vedoucího a oponenta maturitní práce

Místo konání praktické zkoušky a obhajoby

Gastronomie: Slavnostní, společenská akce – prostory školy (k dispozici odborná pracoviště školy, školní a laboratorní kuchyně, školní jídelna, salonek školy), restaurace se standardním vybavením výrobního a obytového 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 obytovém středisku, průběh akce (40 bodů); celkem 100 bodů.

Maturitní práce: 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
dobrá	120 - 180
dostatečný	61 - 119
nedostatečný	0 - 60

Ověřované kompetence absolventa:

a) Odborné kompetence:

- ✓ vykonávat a organizovat gastronomické činnosti, řídit stravovací provoz
- ✓ dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci,
- ✓ usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb
- ✓ vykonávat a organizovat odborné činnosti služeb cestovního ruchu
- ✓ vykonávat obchodně-podnikatelské aktivity ve službách cestovního ruchu

b) Klíčové kompetence:

- ✓ kompetence k řešení problémů
- ✓ komunikační kompetence
- ✓ matematické kompetence
- ✓ kompetence využívat prostředky ICT a pracovat s informacemi

Vzdělávací oblasti RVP a 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 (informace, 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 s obhajobou
Okruh RVP	Cestovní ruch	Cestovní ruch

Téma

Příprava a realizace zájezdu – praktická forma. Zpracování maturitní práce a její obhajoba.
Příklady témat: Baťův kanál, Lázně Hodonín, ZOO Lešná, Velehrad apod.

Organizace zkoušky

Žáci realizují zájezdy praktickou formou ve vlastní cestovní kanceláři školy. Jejím cílem není zisk, ale umožnění realizace praktické maturitní zkoušky formou zájezdů. Žáci do ceny zájezdu kalkulují pojištění CK (cca 10 č/os/den). Tato částka slouží k pokrytí nákladů na pojištění CK.

Žák si zvolí již na konci školního roku předcházejícího roku, kdy bude skládat praktické maturitní zkoušky jedno ze zadaných témat. Některá témata jsou na zakázku základních škol v regionu, některá jsou na zakázku jiných odborných učitelů (např. odborné exkurze), jiná vypisují odborní učitelé.

Každý žák má hlavního garanta – vedoucího práce, kterým je odborný učitel, a dále má určené konzultanty pro ekonomickou část a pro formální zpracování práce.

Podmínkou realizace je minimální počet klientů (12+ organizátoři) + zajištění 2 služeb (doprava, ubytování, stravování).

Práci zpracovávají vždy 2 žáci, pouze u zahraničních zájezdů 3-5 žáků.

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

Žák pod vedením vedoucího práce:

- ✓ připravuje organizační zajištění, ve kterém stručně vypisuje požadavky na jednotlivé pracovníky školy
- ✓ ředitele, vedoucího stravování, zástupce domova mládeže, zástupce ředitele, vedoucí ekonomického úseku, vedoucí provozního úseku. Dle tohoto organizačního zajištění dostávají jednotliví pracovníci podrobné požadavky
- ✓ 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 Beadecker – průvodce cílovým městem (ten zahrnuje historii města, kulturní a historické památky, stravovací, ubytovací a ostatní služby)
- ✓ připravuje vlastní realizaci zájezdu – 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
- ✓ během vlastního zájezdu pracuje jako průvodce
- ✓ řeší v rámci svých možností i nenadálé situace
- ✓ po ukončení zájezdu zpracovává účetní doklady
- ✓ po ukončení akce provede kompletní vyúčtování akce – vyúčtování s dodavateli služeb, se zadavatelem, pojištěním atd.
- ✓ celou akci zpracovává písemně spolu s druhým žákem, který měl akci společně s ním (neznámá to, že obě práce jsou stejné). Žáci mají povinnost si předat vzájemně podklady, ať při vypracování maturitní práce spolupracují, nebo ne;
- ✓ práce musí být po formální stránce zpracována dle platné normy. Každá práce obsahuje kompletní informace o akci včetně kompletního vyúčtování.
- ✓ na vypracování má žák 6 týdnů od ukončení akce
- ✓ práci žák odevzdává ve stanoveném termínu ve vázané formě a ve dvou exemplářích
- ✓ u maturitní zkoušky probíhá obhajoba zpracované maturitní práce

Místo konání zkoušky

V terénu, reálné prostředí, obhajoba probíhá v učebně před maturitní komisí

Hodnocení

1. *Posudek vedoucího práce – váha 40 %.*

Hodnotící kritéria: Vlastní akce, písemná část – vlastní maturitní práce: zpracování po odborné stránce, beadecker, zpracování účetní stránky akce, formální a jazykové zpracování. Pokud má žák z jedné části hodnocení stupněm dobrý a horší, nelze od vedoucího práce získat hodnocení chvalitebný.

2. *Posudek oponenta – váha 20 %, platí stejná pravidla jako pro vedoucího práce*

3. *Obhajoba MP – váha 40 %.*

Obhajoba zahrnuje vlastní obhajobu části práce (pozice), kterou žák v rámci MP měl, a dále odpovědi na doplňující dotazy.

Ověřované kompetence:

a) Odborné kompetence:

- ✓ Absolvent 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 z oblasti obchodní, společenské a občanské, manipuluje s písemnostmi,
- ✓ organizuje administrativní činnosti, vytváří písemnosti propagačního charakteru, používá přitom adekvátní stylistické a jazykové prostředky včetně odborné terminologie,
- ✓ pracuje s informacemi a informačními zdroji, využívá prostředky IKT,
- ✓ řeší problémy a problémové situace, zejména identifikuje a analyzuje problémy, zvažuje možnosti jejich řešení, vybírá a navrhuje řešení optimální v daném kontextu,
- ✓ stanovuje a dodržuje efektivní postupy při plnění úkolů,
- ✓ uplatňuje pravidla společenského chování, spolupracuje s druhými lidmi, přijímá zodpovědnost za vlastní práci i za práci ostatních, řeší osobní konflikty a přistupuje k různým typům lidí.

b) Klíčové kompetence:

Komunikativní, personální, sociální, pracovní, IKT, občanské, matematické – absolvent:

- ✓ jedná odpovědně, samostatně, aktivně a iniciativně,
- ✓ dbá na dodržování zákonů a pravidel chování, respektuje práva a osobnost druhých lidí,
- ✓ jedná v souladu s morálními principy,
- ✓ chápe význam životního prostředí pro člověka,
- ✓ navrhuje způsob řešení problémů, spolupracuje na řešení s ostatními lidmi,
- ✓ vyjadřuje se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, své myšlenky a promluvy formuluje srozumitelně a souvisle,
- ✓ formuluje a zdůvodňuje své názory, postoje a návrhy, je schopen vyslechnout názory druhých a umět na ně vhodně reagovat, spolupracuje s jinými lidmi,
- ✓ vytváří písemnosti z oblasti obchodní, společenské a občanské, manipuluje s písemnostmi,
- ✓ organizuje administrativní činnosti, vytváří písemnosti propagačního charakteru, používá přitom adekvátní stylistické a jazykové prostředky včetně odborné terminologie.

Vzdělávací oblasti a odborné obsahové okruhy

- ✓ Jazykové vzdělávání
- ✓ Společenskovední vzdělávání
- ✓ Přírodovědné vzdělávání
- ✓ Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích
- ✓ Matematické vzdělávání
- ✓ Ekonomika a podnikání
- ✓ Cestovní ruch
- ✓ Komunikace ve službách

Doporučení

Řešit finanční náročnost zkoušky. Finančně je zkouška náročná (absence vyučujících, za které se suplují, v případě zahraničních zájezdů narůstá ještě proplacení cestovního příkazu). Vzhledem k malému počtu učitelů odborných předmětů (pouze 2) je to „zatížení“, které vzhledem k finančním možnostem školy nejsme schopni zaplatit. Posudek bývá někdy formální. Řešením je využívat tento typ kombinace forem pouze pro žáky zaměřené volitelnými předměty do cestovního ruchu a pracovat tak s omezeným počtem žáků.

Příklad kombinované formy č. 4 – zaměření gastronomie

Kombinace forem	Praktická zkouška	Maturitní práce s obhajobou
Okruh RVP	Gastronomie	Gastronomie

Téma

Zajištění slavnostní gastronomické akce.

Příklady témat: Svatba, Ples, Rodinná oslava

Organizace a obsah zkoušky

Zkouška se skládá z praktické zkoušky a maturitní práce s obhajobou. Žáci se připraví teoreticky na zajištění daného tématu (zpracují do maturitní práce), maturitní práci obhajují před maturitní komisí. Každý žák koná i praktickou zkoušku, kdy se zajištění akce přímo účastní v dané roli. Každý žák má hlavního garanta – vedoucího práce, kterým je odborný učitel gastronomických předmětů, a dále má určené konzultanty pro ekonomickou část a pro formální zpracování práce.

Žák si zvolí již na konci školního roku předcházejícího roku, kdy bude skládat maturitní zkoušku, jedno ze zadaných témat, v rámci tohoto tématu si zároveň volí i pozici v týmu (vrchní číšník, kuchyně, jednání....). Před vlastním zahájením dané akce je žák přítomen jednání se zadavatelem akce.

Žák pod vedením vedoucího práce

- ✓ připravuje organizační zajištění, ve kterém stručně vypisuje požadavky na jednotlivé pracovníky školy ředitele, vedoucího stravování, zástupce domova mládeže, zástupce ředitele, vedoucí ekonomického úseku, vedoucí provozního úseku...; dle tohoto organizačního zajištění dostávají jednotliví pracovníci podrobné požadavky
- ✓ upřesňuje objednávku, sestavuje menu (pokud si jej zadavatel již nezadal), kalkuluje cenu, nechá odsouhlasit zadavatelem celou akci
- ✓ v případě, že se jedná o vlastní akci školy, jedná i s případnými účinkujícími – hudba, vystoupení... (dle pozice)
- ✓ připravuje pracovní příkaz
- ✓ připravuje časový harmonogram
- ✓ vytváří náskres místnosti, kuvěru, volí formu obsluhy (dle pozice)
- ✓ vytváří nápojový lístek a menu (dle pozice)
- ✓ pro pracovníky v kuchyni vypracovává HACCP (dle pozice)
- ✓ vytváří objednávku na suroviny, nápoje, inventář, restaurační prádlo, prostory, techniku, ubytovací prostory (dle pozice)
- ✓ zajišťuje a oslovuje sponzory (např. při soutěžích, které pořádá škola – dle pozice)
- ✓ zajišťuje si z řad žáků personál, tyto žáky si „školí“, určuje jim pracovní náplň, eviduje jejich účast na akci; od žáků zajišťuje souhlas rodičů se zařazením na akci, zajišťuje dopravu žáků z akce, případně jejich ubytování na domově mládeže
- ✓ je přítomen během příprav před vlastní akci – příprava místnosti, pokrmů, vydávání surovin, nápojů a inventáře...; za převzetí surovin, inventáře, prádla apod. zodpovídá = kontroluje si kusy, hmotnost atd.
- ✓ během vlastní akce si hlídá svůj úsek, za který je zodpovědný
- ✓ řeší v rámci svých možností i nenadálé situace
- ✓ po ukončení akce přebírá finanční hotovost, eviduje ji a předává ji garantovi akce
- ✓ po ukončení akce vrací inventář, případně zbylé suroviny a nápoje, vše eviduje
- ✓ po ukončení akce provede kompletní vyúčtování akce – vyúčtování se zadavatelem, mzdy, tržby, režie
- ✓ celou akci každý žák podílející se na řešení daného tématu (akce) zpracuje samostatně (neznamená to, že např. 4 práce jsou stejné). Žáci – členové týmu mají povinnost si předat vzájemně podklady, ať při vypracování maturitní práce spolupracují, nebo ne.

- ✓ práce musí být po formální stránce zpracována dle platné normy, každá práce obsahuje kompletní informace o akci včetně kompletního vyúčtování
- ✓ na vypracování má žák 6 týdnů od ukončení akce
- ✓ žák odevzdává práci ve stanoveném termínu, ve vázané podobě a ve dvou exemplářích

Místo konání zkoušky

V areálu školy, v prostorách společenského sálu, v kuchyni, restauraci, v jiných objektech – catering

Hodnocení

1. Posudek vedoucího práce – váha 40 %.

Hodnotící kritéria: hodnocení Vlastní akce, písemná část – vlastní maturitní práce: zpracování po odborné stránce, zpracování účetní stránky akce, formální a jazykové zpracování. Pokud má žák z jedné části hodnocení stupněm dobrý a horší, nelze od vedoucího práce získat hodnocení chvalitebný.

2. Posudek oponenta – váha 20 %. Platí stejná pravidla jako pro vedoucího práce.

3. Obhajoba MP – váha 40 %.

Obhajoba zahrnuje vlastní obhajobu části práce (pozice), kterou žák v rámci MP měl, a dále odpovědi na doplňující dotazy.

Ověřované kompetence:

a) Odborné kompetence (jsou dány pozicí, kterou si žák v rámci MP zvolil)

- ✓ Zastává zadanou práci v gastronomickém zařízení,
- ✓ organizuje pracovníky a činnosti k zabezpečení plynulého provozu,
- ✓ zabezpečuje dodržování předpisů v oblasti hygieny, požární ochrany, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a vnitropodnikových směrnic,
- ✓ provádí některé pokladní operace,
- ✓ přijímá a eviduje hosty, poskytuje informace o nabízených službách, kontroluje jakost a kvalitu poskytovaných služeb,
- ✓ projednává a přijímá objednávky od zákazníků,
- ✓ zajišťuje technické vybavení a údržbu určeného úseku,
- ✓ zpracovává účetnictví, vyhotovuje účetní doklady,
- ✓ vytváří písemnosti z oblasti obchodní, společenské a občanské, manipuluje s písemnostmi,
- ✓ organizuje administrativní činnosti, vytváří písemnosti propagačního charakteru, používá přitom adekvátní stylistické a jazykové prostředky včetně odborné terminologie,
- ✓ pracuje s informacemi a informačními zdroji, využívá prostředky IKT,
- ✓ řeší problémy a problémové situace, zejména identifikuje a analyzuje problémy, zvažuje možnosti jejich řešení, vybírá a navrhuje řešení optimální v daném kontextu,
- ✓ stanovuje a dodržuje efektivní postupy při plnění úkolů,
- ✓ uplatňuje pravidla společenského chování, spolupracuje s druhými lidmi, přijímá zodpovědnost za vlastní práci i za práci ostatních, řeší osobní konflikty a přistupuje k různým typům lidí.

b) Klíčové kompetence

Komunikativní, personální, sociální, pracovní, IKT, občanské, matematické:

- ✓ Jedná odpovědně, samostatně, aktivně a iniciativně,
- ✓ dbá na dodržování zákonů a pravidel chování, respektuje práva a osobnost druhých lidí,
- ✓ jedná v souladu s morálními principy,
- ✓ chápe význam životního prostředí pro člověka (odpadové hospodářství....),
- ✓ navrhuje způsob řešení problémů, spolupracuje na řešení s ostatními lidmi,
- ✓ vyjadřuje se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, své myšlenky a promluvy formuluje srozumitelně a souvisle,
- ✓ formuluje a zdůvodňuje své názory, postoje a návrhy, je schopen vyslechnout názory druhých a umí na

- ně vhodně reagovat, spolupracuje s jinými lidmi,
- ✓ vytváří písemnosti z oblasti obchodní, společenské a občanské, manipuluje s písemnostmi,
 - ✓ organizuje administrativní činnosti, vytváří písemnosti propagačního charakteru, používá přitom adekvátní stylistické a jazykové prostředky včetně odborné terminologie.

Vzdělávací oblasti a odborné obsahové okruhy

- ✓ Jazykové vzdělávání
- ✓ Společenskovední vzdělávání
- ✓ Přírodovědné vzdělávání
- ✓ Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích
- ✓ Matematické vzdělávání
- ✓ Ekonomika a podnikání
- ✓ Gastronomie
- ✓ Komunikace ve službách

Doporučení

Problémem může být oponentský posudek. Vzhledem k velkému vytížení odborných učitelů gastronomických předmětů je to další „zatížení“ učitelů i finanční zátěž školy. Může to vést k formálnímu posouzení prací. Doporučujeme využívat více oponentů z jiných škol nebo sociálních partnerů.



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

Na základě monitorování průběhu profilové maturitní zkoušky v oboru 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 maturitní zkoušky v daném oboru. Varianty se odvíjejí od tradice škol, jejich dlouhodobého směřování a profilace, od specifikace ŠVP, požadavku sociálních partnerů atd.

Při volbě složení profilové maturitní zkoušky doporučujeme také tyto aspekty vždy zohlednit. V následujících tabulkách jsou uvedeny příklady možných variant sestavení jednotlivých zkoušek profilové maturitní zkoušky.

Příklad č. 1

Maturitní zkouška profilová	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 s obhajobou



Příklad č. 2

Maturitní zkouška profilová	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 s obhajobou

Příklad č. 3

Maturitní zkouška profilová	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

Maturitní zkouška profilová	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	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 s obhajobou



8. Literatura

1. Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, 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 65-42-M/01 Hotelnictví.



9. Výklad pojmů

Forma maturitní zkoušky je prostředek k ověření výsledků vzdělávání. Formy maturitních zkoušek jsou vymezeny školským zákonem a vyhláškou č. 177/2009 Sb. Pro profilovou maturitní zkoušku jsou stanoveny tyto formy: maturitní práce s obhajobou před zkušební maturitní komisí, ústní zkouška před zkušební maturitní komisí, písemná zkouška, praktická zkouška, kombinace uvedených forem zkoušky, např. (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 měřítko, 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 žákových 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 s obhajobou 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. Z uvedeného vyplývá, že témata zkoušky nejsou žákům přidělována. Písemnou zkoušku nelze nahradit testem.

Počet zkoušek profilové části maturitní zkoušky je obecně vymezen školským zákonem (ŠZ) § 79, odst.

1. ŠZ stanoví počet povinných zkoušek profilové části maturitní zkoušky (dále jen profilová část) na dvě nebo tři a zároveň určuje, že konkrétní počet povinných zkoušek stanoví pro každý obor vzdělání rámcový vzdělávací program, který je nutné respektovat.

Podle RVP odborného vzdělávání jsou pro všechny nové obory vzdělání stanoveny 3 povinné zkoušky, z toho nejméně 2 zkoušky (v lyceálních oborech 1) musí být odborné.

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

Ve třídách, kde se žáci ještě vzdělávali podle původních učebních dokumentů, nikoli podle RVP a ŠVP, je v kompetenci ředitele školy rozhodnout, zda stanoví dvě nebo tři povinné zkoušky PMZ.

Praktická maturitní 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 maturitní 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, písemné zkoušky (zaměřené např. na 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 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 MZ pro všechny nové obory vzdělání povinná, může však být nahrazena maturitní prací s obhajobou před zkušební komisí.

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

Profilová maturitní zkouška (PMZ) je jednou ze dvou částí maturitní zkoušky. 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 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 je samostatnou formou MZ a koná se před zkušební komisí. 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 jednotlivých zkoušek. Zkušební předměty společné části MZ jsou stanoveny legislativně, zkušební předměty PMZ (povinné i nepovinné) stanoví ředitel školy.

Podle vyhlášek 274/2010S Sb. a 177/2009 Sb. se v dokumentaci k MZ včetně přihlášek žáka k jednotlivým zkouškám 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, kterým se v souhrnu vyučuje podle učebního plánu ŠVP (popř. učebních osnov) 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 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

