



KRITÉRIA HODNOCENÍ PRAKTICKÉ MATURITNÍ ZKOUŠKY
OBORU GASTRONOMIE
JARNÍ A PODZIMNÍ ZKUŠEBNÍ OBDOBÍ ŠKOLNÍHO ROKU 2023/2024

Praktická maturitní zkouška se skládá ze čtyř částí, které jsou bodovány zkušební komisí.

Jednotlivé části praktické MZ	Maximální počet bodů	Minimální počet bodů	Hodnocení ve škále
SOP	10	5	0 - 10
Příprava menu	40	20	0 - 40
Servis menu	40	20	0 - 40
Obhajoba podnikatelského záměru	30	10	0 - 30

Bodové ohodnocení jednotlivých částí je dle příslušné tabulky.

Celkový počet bodů	Hodnocení
120 - 108	výborný
107 - 90	chvalitebný
89 - 75	dobrý
74 - 55	dostatečný
54 - 0	nedostatečný

Podmínkou pro úspěšné složení praktické maturitní zkoušky je, že žák musí splnit minimální bodové požadavky pro jednotlivé části:

SOP	min. 5 bodů
Příprava menu	min. 20 bodů
Servis menu	min. 20 bodů
Obhajoba podnikatelského záměru	min. 10 bodů

Vyhodnocení praktické zkoušky provede zkušební komise.