

Kritéria hodnocení maturitních zkoušek ve školním roce 2021/2022

Hodnocení zkoušek společné části maturitní zkoušky

Ministerstvo zveřejní kritéria hodnocení zkoušek a dílčích zkoušek společné části maturitní zkoušky a kritéria celkového hodnocení maturitní zkoušky způsobem umožňujícím dálkový přístup do 31. 3., v němž se maturitní zkouška koná.

Didaktický test je vyhodnocován Centrem. Výsledky didaktických testů zpřístupní Centrum řediteli školy prostřednictvím informačního systému Centra v jarním zkušebním období nejpozději do 15. května, v podzimním zkušebním období nejpozději do 10. září. Nejpozději následující pracovní den po převzetí výsledků je ředitel školy zpřístupní žákům. Ředitel školy zpřístupní žákům výsledky formou protokolu o výsledcích didaktických testů žáka. Protokol, opatřený faksimile podpisu ředitele Centra, zhotoví ředitel školy prostřednictvím informačního systému centra pro každého žáka, který konal didaktický test.

Didaktické testy společné části maturitní zkoušky se hodnotí slovně „uspěl(a)“nebo „neuspěl(a)“ s procentuálním vyjádřením úspěšnosti.

Hranice úspěšnosti společné části uvede Centrum v testových sešitech didaktických testů.

Žák vykoná zkoušku úspěšně, pokud dosáhne alespoň hranice úspěšnosti.

Pokud žák zkoušku nekonal, uvádí se v protokolu u příslušného zkušebního předmětu místo stupně prospěchu slovo „nekonal(a)“.

Hodnocení zkoušek profilové části maturitní zkoušky

Každá zkouška profilové části je hodnocena zvlášť. Způsob a kritéria hodnocení každé zkoušky nebo její části včetně hranice úspěšnosti a způsob stanovení výsledného hodnocení zkoušek navrhuje ředitel školy, není-li dále stanoveno jinak, a nejpozději před začátkem první zkoušky schvaluje zkušební komise. Ředitel školy zveřejní schválený způsob hodnocení podle věty druhé na přístupném místě ve škole a zároveň způsobem umožňující dálkový přístup, a to nejpozději před začátkem konání první ze zkoušek profilové části.

U praktické části maturitní zkoušky konané formou písemného souvislého příkladu a skládající se z učiva několika odborných předmětů, se výsledná známka stanoví průměrem. Pokud je však žák hodnocen známkou nedostatečnou z více než jednoho předmětu, při písemné praktické části maturitní zkoušky neprospěl.

Hodnocení zkoušek s výjimkou písemné zkoušky, písemné práce a praktické zkoušky oznámí žákovi předseda zkušební maturitní komise veřejně ve dni, ve kterém žák tuto zkoušku nebo její část konal. Hodnocení písemné zkoušky, písemné práce a praktické zkoušky oznámí žákovi

předseda zkušební maturitní komise bez zbytečného odkladu po vyhodnocení zkoušky **zkušební maturitní komisí**. Pokud se písemná zkouška, písemná práce a praktická zkouška konají před ústními zkouškami, oznámí žákovi předseda zkušební maturitní komise jejich hodnocení nejpozději v době konání ústních zkoušek.

Žák vykoná zkoušku nebo část zkoušky úspěšně, pokud je hodnocen stupněm 1-4

V případě, že se zkouška skládá z více částí konaných různou formou, jsou hodnoceny také části zkoušky. Hodnocení každé části zkoušky se zohlední v návrhu výsledného hodnocení zkoušky. V případě zkoušek z českého jazyka a literatury a cizího jazyka tvoří hodnocení písemné práce 40% a hodnocení ústní zkoušky 60% celkového hodnocení zkušebního předmětu.

V případě, že se zkouška skládá z více částí konaných různou formou a žák některou část zkoušky nevykonal úspěšně, opakuje tu část zkoušky, kterou nevykonal úspěšně.

Pokud se zkouška skládá z více částí, vykoná žák zkoušku úspěšně, pokud úspěšně vykoná všechny části dané zkoušky.

Jestliže žák po zahájení některé zkoušky od jejího konání odstoupí, posuzuje se, jako by byl z dané zkoušky hodnocen stupněm 5 – nedostatečný. V případě, že je žákovi z vážných důvodů znemožněno dokončit některou zkoušku nebo její část, může předseda zkušební maturitní komise povolit žákovi konání zkoušky nebo její části v jiném termínu téhož zkušebního období.

Výsledky zkoušek profilové části maturitní zkoušky předá ředitel školy Centru prostřednictvím informačního systému Centra bezprostředně po ukončení zkoušek **v příslušné třídě**.

Hodnocení každé zkoušky profilové části se provádí podle klasifikační stupnice

- a) 1 – výborný,
- b) 2 – chvalitebný,
- c) 3 – dobrý,
- d) 4 – dostatečný,
- e) 5 – nedostatečný.

Pokud žák zkoušku nebo část zkoušku nekonal, uvádí se v protokolech u příslušného předmětu místo stupně prospěchu slovo „nekonal(a)“. Pokud žák nahradil zkoušku z cizího jazyka, uvádí se v protokolech u příslušné zkoušky místo stupně prospěchu slovo „nahrazeno“.

Hodnocení předmětů s převahou teoretického zaměření

Při hodnocení výsledků se v souladu s požadavky učebních osnov hodnotí:

- schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti při řešení praktických úkolů a při výkladu společenských a přírodních jevů a zákonitostí
- schopnost využívat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech
- ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných poznatků, faktů, pojmů, zákonitostí a vztahů

Stupeň 1 (výborný)

Žák nemá v přesnosti a úplnosti poznatků, faktů a pojmů a ve vztazích mezi nimi podstatné mezery. Podstatnější nepřesnosti a chyby dovede za pomoci učitele korigovat. Osvojené

poznatky a dovednosti aplikuje při řešení teoretických a praktických úkolů s drobnými chybami.

Stupeň 2 (chvalitebný)

Žák má v přesnosti a úplnosti požadovaných poznatků, faktů a pojmů a ve vztazích mezi nimi ojedinělé podstatnější mezery. Osvojené poznatky a dovednosti aplikuje při řešení teoretických a praktických úkolů s menšími chybami, potřebuje vedení učitele.

Stupeň 3 (dobrý)

Žák má v přesnosti a úplnosti požadovaných poznatků, faktů a pojmů a ve vztazích mezi nimi závažné mezery. Pro výklad a hodnocení jevů dovede své vědomosti uplatnit omezeně a jen za pomoci učitele.

Stupeň 4 (dostatečný)

Žák má v přesnosti a úplnosti požadovaných poznatků, faktů a pojmů a ve vztazích mezi nimi četné a velmi závažné mezery. Pro výklad a hodnocení jevů dovede své vědomosti uplatnit velmi omezeně a jen za stálé pomoci učitele.

Stupeň 5 (nedostatečný)

Žák si předepsané učivo neosvojil. Má trvalé velmi podstatné nedostatky ve vykonávání požadovaných činností. Při výkladu a hodnocení jevů nedovede své vědomosti uplatnit ani s pomocí učitele.

Hodnocení kombinace maturitní práce a její obhajoby před maturitní komisí probíhá dle kritérií v příloze č. 1, 2 Hodnocení maturitní práce

Hodnocení předmětů s převahou praktického zaměření

Hodnocení kombinace maturitní práce s obhajobou a praktické zkoušky probíhá dle kritérií v příloze č. 3,4,5,6,7,8 Hodnocení maturitní práce, Hodnocení praktické zkoušky v kombinaci s obhajobou maturitní práce

Při hodnocení výsledků se v souladu s požadavky učebních osnov hodnotí:

- vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem, ke spolupráci středisky
- osvojení praktických dovedností a návyků, zvládnutí účelných způsobů práce
- využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech,
- aktivita, samostatnost, tvořivost, iniciativa v praktických činnostech, vytrvalost, houževnatost v práci a snaha po jejím dokončení
- kvalita výsledků činnosti
- organizace vlastní práce a pracoviště, udržování pořádku na pracovišti
- dodržování předpisů o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci
- péče o životní prostředí
- hospodárné využívání surovin a materiálů

- překonávání překážek v práci
- obsluha a údržba pracovních pomůcek, nástrojů, nářadí a měřidel

Stupeň 1 (výborný)

Žák projevuje kladný vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem. Pohotově, samostatně i tvořivě využívá získaných teoretických poznatků v praktické činnosti. Praktické činnosti vykonává pohotově, samostatně uplatňuje získané dovednosti a návyky. Bezpečně ovládá postupy a způsoby práce, dopouští se jen menších chyb, výsledky jeho práce jsou bez závažných nedostatků. Účelně si organizuje vlastní práci, udržuje pracoviště v pořádku.

Stupeň 2 (chvalitebný)

Žák projevuje kladný vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem. Samostatně, ale s menší jistotou využívá získaných teoretických poznatků v praktické činnosti. Praktické činnosti vykonává samostatně, v postupech a způsobech práce se nevyskytují podstatné chyby. Výsledky jeho práce mají drobné nedostatky. Účelně si organizuje vlastní práci, pracoviště udržuje v pořádku.

Stupeň 3 (dobrý)

Žákův vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem je převážně kladný, s menšími výkyvy. Za pomoci učitele uplatňuje získané teoretické poznatky v praktické činnosti. V praktických činnostech se dopouští chyb a při postupech a způsobech práce potřebuje občasnou pomoc učitele. Výsledky práce mají nedostatky. Vlastní práci organizuje méně účelně, udržuje pracoviště v pořádku.

Stupeň 4 (dostatečný)

Žák pracuje bez zájmu a žádoucího vztahu k práci, k pracovnímu kolektivu a praktickým činnostem. Získaných teoretických poznatků dovede využít při praktické činnosti jen za soustavné pomoci učitele, při častém opakování určitého druhu činnosti. V praktických činnostech, dovednostech a návycích se dopouští větších chyb. Při volbě postupů a způsobů práce potřebuje soustavnou pomoc učitele. Ve výsledcích práce má závažné nedostatky. Práci dovede organizovat za soustavné pomoci učitele, méně dbá na pořádek na pracovišti.

Stupeň 5 (nedostatečný)

Žák neprojevuje zájem o práci, jeho vztah k ní, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem není na potřebné úrovni. Nedokáže ani s pomocí učitele uplatnit získané teoretické poznatky při praktické činnosti. V praktických činnostech, dovednostech a návycích má podstatné nedostatky. Pracovní postup nezvládá ani s pomocí učitele. Jeho práce jsou nedokončené, neúplné, nepřesné, výsledky nedosahují stanovených ukazatelů. Práci na pracovišti si nedovede zorganizovat, nedbá na pořádek na pracovišti.

Odlišnosti konání maturitní zkoušky pro žáky s PUP

Žák s přiznaným uzpůsobením podmínek pro konání maturitní zkoušky koná maturitní zkoušku za podmínek odpovídajících jeho postižení nebo zdravotnímu znevýhodnění. Uzpůsobení pracovních listů pro žáky s PUP pro konání maturitní zkoušky zajistí škola.

Posudek žák odevzdá řediteli školy spolu s přihláškou k maturitní zkoušce. Posudek obsahuje údaje o zařazení žáka do příslušné kategorie a skupiny žáků podle druhu zdravotního postižení nebo zdravotního znevýhodnění, návrh úprav podmínek a způsobu konání maturitní zkoušky, výčet kompenzačních pomůcek a doporučení rozsahu a formy případné asistence nebo odlišností hodnocení.

Podmínky pro konání maturitní zkoušky se upraví žákovi vždy, pokud z posudku vyplývá, že zdravotní znevýhodnění trvá k termínu odevzdání přihlášky déle než jeden rok.

Žáci s PUP mají podle závažnosti svého postižení nebo znevýhodnění právo na úpravu prostředí, navýšení časového limitu, obsahové a formální úpravy testových materiálů, odlišnosti v hodnocení, použití kompenzačních pomůcek, tlumočení nebo asistenci.

Ředitel školy seznámí žáka s přizpůsobených uznáním podmínek pro konání maturitní zkoušky a zákonného zástupce nezletilého žáka s úpravami podmínek a způsobu konání zkoušek nejpozději jeden měsíc před konáním první zkoušky nebo části zkoušky maturitní zkoušky.

Celkové hodnocení maturitní zkoušky

Hodnocení zkoušek profilové části maturitní zkoušky provede zkušební maturitní komise bezprostředně po ukončení zkoušek profilové části.

Centrum v jarním zkušebním období nejpozději do 2 pracovních dnů od shromáždění výsledků maturitní zkoušky za jednotlivou třídu a v podzimním zkušebním období nejpozději do 2 pracovních dnů od shromáždění výsledků jednotlivého žáka zpřístupní výsledky řediteli školy prostřednictvím informačního systému Centra. Ředitel školy poté bez zbytečného odkladu vydá žákovi, který vykonal úspěšně obě části maturitní zkoušky, vysvědčení o maturitní zkoušce. Vysvědčení se zhotovuje prostřednictvím informačního systému Centra na tiskopisu podle vyhlášky o některých dokladech o vzdělání.

Celkové hodnocení maturitní zkoušky se provede podle výsledků všech povinných zkoušek společné a profilové části maturitní zkoušky.

Celkové hodnocení maturitní zkoušky se provádí podle stupnice

- a) prospěl(a) s vyznamenáním, jestliže žák nebyl z žádné povinné zkoušky profilové části maturitní zkoušky hodnocen stupněm horším než 2 – chvalitebný a zároveň prostý aritmetický průměr hodnocení ze všech povinných zkoušek profilové části maturitní zkoušky není vyšší než 1,50 a žák uspěl u povinných zkoušek společné části maturitní zkoušky,
- b) prospěl(a), jestliže žák nebyl z žádné povinné zkoušky profilové části maturitní zkoušky hodnocen stupněm 5 – nedostatečný a žák uspěl u povinných zkoušek společné části maturitní zkoušky,
- c) neprospěl(a), jestliže žák byl z některé povinné zkoušky profilové části maturitní zkoušky hodnocen stupněm 5 - nedostatečný nebo žák neuspěl u některé povinné

zkoušky společné části maturitní zkoušky nebo povinnou zkoušku z jiného důvodu nevykonal úspěšně.

Do celkového hodnocení maturitní zkoušky se nezapočítává hodnocení nepovinných zkoušek.

V případě, že žák nekonal společnou část maturitní zkoušky v souladu s §81 odst.6 školského zákona, provede se celkové hodnocení maturitní zkoušky podle výsledků profilové části maturitní zkoušky.

Úroveň se hodnotí zejména ve vztahu k očekávaným výstupům formulovaným v učebních osnovách jednotlivých předmětů vzdělávacího programu, k jeho věku a individuálním vzdělávacím a osobnostním předpokladům.

Stupeň hodnocení – známka

- 1 - výborný,
- 2 - chvalitebný,
- 3 - dobrý,
- 4 - dostatečný,
- 5 – nedostatečný,

Maturitní komise

O hodnocení žáka při zkoušce před maturitní komisí nehlasuje ten člen zkušební maturitní komise, který nebyl této zkoušce přítomen po převážnou část doby konání zkoušky.

Hodnocení maturitní práce navrhuje zkušební maturitní komisi vedoucí maturitní práce. Hodnocení písemné zkoušky, praktické zkoušky a ústní zkoušky navrhuje zkušební maturitní komisi zkoušející.

V případě krátkodobé nepřítomnosti předsedy zkušební maturitní komise při maturitní zkoušce jej zastupuje místopředseda.

Žák koná zkoušky profilové části maturitní zkoušky a ústní zkoušky společné části maturitní zkoušky před jednou zkušební maturitní komisí.

Hodnocení maturitní práce

oboru 65-42-M/01 Hotelnictví

Posudek vedoucího práce

Autor práce:

Téma práce:

Hodnocení maturitní práce

Klady práce

Nedostatky v práci

Návrh závěrečného hodnocení

Kritéria	max. počet bodů	navrhovaný počet
obsahově odpovídá zadanému tématu, respektování zásad stanovených pro zpracování, dodržování určené osnovy	10 bodů	
rozsahem odpovídá požadavkům	2 body	
samostatnost a nápaditost při řešení (použití vlastního názoru, originalita)	10 bodů	
problém je řešen věcně správně	5 body	
dodržování kontrolních termínů, využívání konzultací a aktivní reakce na ně	2 body	
práce na základech teorie získané ve výuce a uvedení ve zdrojích práce	3 body	
přípravenost celé práce ke skutečné realizaci	4 body	
administrativní správnost	2 body	
pravopisná bezchybnost	2 body	
celkem	40 bodů	

Hodnocení na základě bodové stupnice:

40-36 výborný
35-29 chvalitebný
28-22 dobrý
21-13 dostatečný
12 – nedostatečný

Datum

Jméno a příjmení vedoucího práce

Podpis

Hodnocení maturitní práce
oboru 65-42-M/01 Hotelnictví
Posudek oponenta

Autor práce:

Téma práce:

Kritéria	max. počet bodů	navrhovaný počet
obsahově odpovídá zadanému tématu, respektování zásad stanovených pro zpracování, dodržování určené osnovy	12 bodů	
rozsahem odpovídá požadavkům	2 body	
samostatnost a nápaditost při řešení (použití vlastního názoru, originalita)	10 bodů	
problém je řešen věcně správně	5 body	
práce na základech teorie získané ve výuce a uvedení ve zdrojích práce	3 body	
přípravenost celé práce ke skutečné realizaci	4 body	
administrativní správnost	2 body	
pravopisná bezchybnost	2 body	
celkem	40 bodů	

Hodnocení na základě bodové stupnice:

40-37	výborný
36-29	chvalitebný
28-23	dobrý
22-13	dostatečný
12 -	nedostatečný

Datum:

Jméno a příjmení oponenta práce:

Podpis:

Hodnocení maturitní práce pro vedoucího práce obor Gastronomie (číšník – servírka)

Autor práce:

Téma práce:

Hodnocení maturitní práce

Nedostatky v práci

Návrh závěrečného hodnocení

Kritéria	max. počet bodů	navrhovaný počet
Úvod a výběr tématu	2 body	
Charakteristika vylosované příležitosti	2 body	
Využití v gastronomii	5 body	
Objednávka a potvrzení objednávky	2 body	
Návrh slavnostního menu	5 body	
Žádanka na inventář	5 body	
Nákres tabule se zasedacím pořádkem	5 bodů	
Nákres prostření pro jednu osobu, včetně popisu	5 body	
Servis jednotlivých pokrmů a nápojů	5 body	
Charakteristika pokrmů a nápojů	2 body	
Časový harmonogram	3 body	
Vyúčtování akce	3 body	
Závěr	2 body	
obsahově odpovídá zadanému tématu, respektování zásad stanovených pro zpracování, dodržování určené osnovy	10 bodů	
rozsahem odpovídá požadavkům	2 body	
samostatnost a nápaditost při řešení (použití vlastního názoru, originalita)	10 bodů	
dodržování kontrolních termínů, využívání konzultací a aktivní reakce na ně	2 body	
práce na základech teorie získané ve výuce a uvedení ve zdrojích práce	3 body	
administrativní správnost	2 body	
pravopisná bezchybnost	2 body	
Celkem	77 bodů	

Hodnocení na základě bodové stupnice:

77–71	výborný
70–63	chvalitebný
62–52	dobrý
51–41	dostatečný
40 – méně	nedostatečný

Datum

Jméno a příjmení vedoucího práce:

Podpis

Příloha č. 4

Hodnocení maturitní práce pro vedoucího práce obor Gastronomie (kuchař – kuchařka)

Autor práce:

Téma práce:

Hodnocení maturitní práce

Nedostatky v práci

Návrh závěrečného hodnocení

Kritéria	max. počet bodů	navrhovaný počet
Úvod a výběr tématu	2 body	
Charakteristika vylosované příležitosti	2 body	
Využití v gastronomii	5 body	
Objednávka a potvrzení objednávky	2 body	
Návrh slavnostního menu	5 body	
Žádanka na suroviny	5 body	
Technologický postup všech pokrmů – normování pokrmů	5 bodů	
Charakteristika všech pokrmů	5 body	
Popis úpravy pokrmů na talíři	5 body	
Popis hlavní suroviny u hlavního jídla a její využití v gastronomii	2 body	
Charakteristika pokrmů a nápojů	3 body	
Časový Harmonogram	3 body	
Kalkulace pokrmů na 4 porce	5 body	
Závěr	2 bodů	
obsahově odpovídá zadanému tématu, respektování zásad stanovených pro zpracování, dodržování určené osnovy	10 bodů	
rozsahem odpovídá požadavkům	2 body	
samostatnost a nápaditost při řešení (použití vlastního názoru, originalita)	10 bodů	
dodržování kontrolních termínů, využívání konzultací a aktivní reakce na ně	2 body	
práce na základech teorie získané ve výuce a uvedení ve zdrojích práce	3 body	
administrativní správnost	2 body	
pravopisná bezchybnost	2 body	
Celkem	82 bodů	

Hodnocení na základě bodové stupnice:

82–76	výborný
75–67	chvalitebný
66–56	dobrý
55–45	dostatečný
44 – méně	nedostatečný

Datum

Jméno a příjmení vedoucího práce:

Podpis

Příloha č. 5

**Hodnocení maturitní práce pro oponenta
obor Gastronomie
(číšník – servírka, kuchař - kuchařka)**

Autor práce:

Téma práce:

Hodnocení maturitní práce

Nedostatky v práci

Návrh závěrečného hodnocení

.....

Datum

Jméno a příjmení oponenta:

Podpis

Příloha č. 6

**Obor Gastronomie
ČÍŠNÍK - SERVÍRKA**

**HODNOCENÍ PRAKTICKÉ ZKOUŠKY V KOMBINACI S OBHAJOBOU
MATURITNÍ PRÁCE**

Jméno a příjmení žáka:

Datum konání:

Téma práce:

Odborná dovednost číšníka:

Část praktické zkoušky	Bodové hodnocení	Zdůvodnění
Obhajoba maturitní práce		
Prezentace tabule z maturitní práce		
Obsluha v běžném provozu		
Odborná dovednost číšníka		

Klasifikace:

Podpisy členů komise:

.....	
.....	
.....	

Příloha č. 7

Obor Gastronomie
KUCHAŘ – KUCHAŘKA

**HODNOCENÍ PRAKTICKÉ ZKOUŠKY V KOMBINACI S OBHAJOBOU
MATURITNÍ PRÁCE**

Jméno a příjmení žáka:

Datum konání:

Téma práce:

Odborná dovednost číšníka:

Část praktické zkoušky	Bodové hodnocení	Zdůvodnění
Obhajoba maturitní práce		
Prezentace jednotlivých pokrmů na talíři		
Degustace: Vůně, chuť a samostatné snoubení surovin		
Příprava jednotlivých pokrmů		

Klasifikace:

Podpisy členů komise:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Příloha č. 8**CELKOVÉ HODNOCENÍ OBOR GASTRONOMIE**

55 – 46 bodů	výborný
45 - 36 bodů	chvalitebný
35 - 26 bodů	dobrý
25 - 16 bodů	dostatečný
15 a méně	nedostatečný

OBOR ČÍŠNÍK - SERVÍRKA

Část praktické zkoušky	Bodové hodnocení	Zdůvodnění
Obhajoba maturitní práce	5	
Prezentace tabule z maturitní práce	15	
Obsluha v běžném provozu	15	
Odborná dovednost číšníka	20	

OBOR KUCHAŘ - KUCHAŘKA

Část praktické zkoušky	Bodové hodnocení	Zdůvodnění
Obhajoba maturitní práce	5	
Prezentace jednotlivých pokrmů na talíři	15	
Degustace: Vůně, chuť a samostatné snoubení surovin	15	
Příprava jednotlivých pokrmů	20	

