

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

Obor vzdělání kategorie E

Jednotné zadání je jednodušší a neobsahuje obhajobu samostatné odborné práce.

Písemná zkouška:

Témata a jejich výběr, příp. zařazení testu

- Písemná zkouška obsahuje 6 oblastí, které zahrnují úkoly z technologie přípravy pokrmů, organizace práce, provozu a vybavení gastronomických a ubytovacích zařízení, součástí je i oblast hygieny a bezpečnosti práce.
- písemná zkouška obsahuje i znalostní test.
- Ředitel vybere 3 témata, žáci si jedno pro zpracování sami zvolí.

Na jaká témata se klade při písemné zkoušce důraz?

- Důraz je kladen na formulaci otázek tak, aby byly jednoznačné, umožňovaly stručné odpovědi a byly přiměřené žákům se speciálními vzdělávacími potřebami

Praktická zkouška:

Jaké výrobky nebo jiné praktické práce budou mít žáci za úkol?

- Každé téma obsahuje zhotovení polévky a hlavního pokrmu - masa a přílohy.
- Škola může vybrat, zda žák navíc připraví studený předkrm nebo moučník.

Jaké obsahuje praktická zkouška části?

- V zadání praktické zkoušky je 5 témat, ředitel zvolí minimálně jedno. Při využití dvou či více témat si žáci téma losují.

Ústní zkouška:

Jaké obsahuje části, jak se témata (otázky) volí?

- Jednotné zadání obsahuje 30 témat, ředitel školy vybere nejméně 25, z nichž si žáci losují.
- Každé téma je zaměřeno odborně na oblasti technologie, stolničení a provoz ubytovacích a gastronomických zařízení.
- Součástí každého tématu je i otázka ze světa práce.

Na jaká témata se klade při písemné zkoušce důraz?

- Otázky jsou z hlediska náročnosti koncipovány obdobně, důraz je kladen na orientaci v dané problematice a jejím praktickém využití
- **Připravil editor jednotného zadání Mgr. Pavel Cielecký, SŠ společného stravování, Ostrava-Hrabůvka**