



ZÁVĚREČNÉ ZKOUŠKY V OBORU VZDĚLÁNÍ

29-51-E/02 POTRAVINÁŘSKÉ PRÁCE

Závěry porady se zástupci škol a CZVV

Porada se uskutečnila z Centra pro zjišťování výsledků vzdělávání (Cermat) elektronickou formou přes Teams dne **9. ledna 2024**.

Zúčastnilo se jí 11 zástupců z 9 škol z celkového počtu 10 škol – seznam je uveden na konci zápisu.

Účast za CZVV, NPI ČR a MŠMT:

- Ing. Hana Hušáková, gestor NZZ, vedoucí odd. ZZ, CZVV
- Bc. Kamil Douša, editor ZZ pro obor vzdělání 29-51-E/02 Potravinářské práce, CZVV
- Ing. Dana Kočková, metodička ZZ, CZVV
- Ing., Mgr. Lenka Návrátová, MŠMT

Cílem porady bylo formou krátké prezentace seznámit odborníky ze škol s aktuálním stavem a obsahem jednotného zadání (JZZZ) pro ústní, praktickou a písemnou zkoušku a navázání spolupráce v případě nutnosti revize ZZ. Účastníci byli rovněž seznámeni se statistickými údaji – počtem škol v oboru, počtem žáků a školami, které se autorsky podílely na vzniku JZZZ.

Závěry porady:

Z prezentace a krátké diskuse jednoznačně vyplynulo:

1. Obor vzdělání Potravinářské práce aktuálně vyučuje 10 škol. V červnu 2023 bylo 99 žáků ve 3. ročníku.
2. Ústní zkouška obsahuje 49 témat převážně vytvořených v r. 2012. Od té doby nedošlo v tématech k žádným změnám. Počet témat i jejich obsah školám **vyhovuje**.
3. Praktická zkouška obsahuje 29 témat vytvořených v letech 2012, 2013, 2019. V roce 2019 proběhla revize, která spočívala v sestavení témat, aby obsahovala 1 náročnější a 1 méně náročný výrobek. Od té doby došlo v tématech k drobným změnám na základě připomínek ze škol.
Diskutující se shodli, že nynější stav z hlediska úrovně náročnosti v zásadě vyhovuje a není žádoucí hledat prostor pro jeho snížení.
Dále účastníci jednání rozhodli dát větu k hodnocení témat: *„Žák musí získat za každý výrobek alespoň 20 bodů. (hranice úspěšnosti je 40 %).“*

V současné době je bodové hodnocení témat v nepoměru v rámci jednotlivých kritérií. Účastníci jednání rozhodli upravit váhy bodů jednotlivých kritérií následovně:

- Pořádek na pracovišti, organizace práce, hygiena, BOZP a obsluha strojního zařízení 6
- Dodržení technologického postupu 10
- Konzistence těsta 4
- Hmotnost výrobku 5
- Vzhled, tvar a objem výrobku 10
- Chuť a vůně výrobku 10
- Prezentace výrobku 5
- Celkem 50

Výše uvedené úpravy provede editor ZZ Kamil Douša a budou platné pro termín JZZZ červen 2024.

4. Písemná zkouška – od r. 2017 se témata písemné zkoušky generují z banky úkolů a je možno písemnou zkoušku realizovat na počítači. V roce 2019 proběhla revize banky úkolů z pohledu aktuálnosti témat.
Obsah banky úkolů školám **vyhovuje**.
Od 1. 7. 2023 se mění zákonem č. 167/2023 Sb. Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, jehož součástí je odebrání povinnosti mít zdravotní průkaz. Z toho vyplývá nutnost úprav, respektive zrušení všech dotčených otázek a úkolů.
Provede editor ZZ Kamil Douša a úpravy budou platné pro termín JZZZ červen 2024.

Struktura banky úkolů

	Název oblasti	Bodová a časová dotace	Počet úkolů/otázek
1.	Technologie	60 b./120 min	240
2.	Přepoččet surovin	5 b./ 10 min	13
3.	Odborná terminologie	10 b./ 20 min	58
4.	Suroviny a výživa	35 b./ 70 min	119
5.	Průřezový test	20 b./ 20 min	93

Datum: 10. 1. 2024

Zapsal: Kamil Douša

Seznam účastníků porady – školy:

Petrovičová Terezie, Mgr. – Střední škola živnostenská Sokolov
Dvorská Ivana, Bc. – Střední škola živnostenská Sokolov
Vojtíšková Petra, Ing., Ph.D. – Odborné učiliště Chroustovice
Zahradníková Zlata – Střední škola, Lomnice nad Popelkou
Rejmanová Pavla – Střední škola, Lomnice nad Popelkou
Ducháčová Petra, Mgr. – SPŠ, OŠ a ZŠ, Nové Město nad Metují
Sedláková Bohdana, Mgr. – Odborné učiliště a praktická škola Brno
Zbožínková Štěpánka, Ing. – Střední odborné učiliště Uherský Brod
Talavašková Marcela, Mgr. – Střední škola profesní přípravy Hradec Králové
Boček Luboš, Mgr. - Odborné učiliště a Praktická škola, Mohelnice
Weishäuplová Jitka, Bc. – Odborné učiliště Vyšehrad