

## ZÁVĚREČNÉ ZKOUŠKY V OBORU VZDĚLÁNÍ 65-51-E/01 STRAVOVACÍ A UBYTOVACÍ SLUŽBY

### Závěry porady zástupců škol a CZVV

Porada se uskutečnila z Centra pro zjišťování výsledků vzdělávání (CZVV) elektronickou formou přes MS Teams dne **6. ledna 2022**.

**Zúčastnili se jí zástupci 18 škol z 29 pozvaných škol** – přehled je uveden na konci zápisu. Na poradu byly pozvány všechny školy, které v uvedeném oboru vzdělávání aktuálně vzdělávají 11 a více žáků (obor je v současnosti vyučován v 88 školách). Seznam účastníků je uveden v příloze zápisu.

#### Účastníci za CZVV – oddělení závěrečné zkoušky:

Romana Maršálová, editorka jednotného zadání

[marsalovar@cermat.cz](mailto:marsalovar@cermat.cz)

Hana Hušáková, vedoucí oddělení, gestor ZZ

[husakovah@cermat.cz](mailto:husakovah@cermat.cz)

Dana Kočková, metodička ZZ

[kockovad@cermat.cz](mailto:kockovad@cermat.cz)

#### Zástupce NPI ČR:

Ing. Petra Škrášková

### Závěry porady

#### Písemná zkouška – banka úkolů

Účastníkům porady byly prezentovány připomínky škol zaměřené na možnost podrobněji rozpracovat tematiku Stolničení a obsluhy. V rámci následující diskuze se projevíly podstatné záležitosti, o kterých účastníci jednali:

1. Banka úkolů nepokrývá potřeby škol, které v oboru mohou mít na základě RVP různě zaměřený ŠVP (kuchařské práce – zejména příprava pokrmů, kuchařské práce včetně obsluhy, úklidové práce v ubytovacích zařízeních). Při generování témat z celé banky to školám způsobuje problémy, protože do témat se zařazují úkoly s obsahem, který není obsažen v příslušném ŠVP. Škola jej tudíž neučí, příp. učí pouze velmi okrajově – např. stolničení a obsluha u kuchařských prací (připomínka ze SPŠ a SOŠ gastronomie Most). V bance navíc zcela chybí úkoly obsahující vědomosti spojené s úklidovými činnostmi při ubytovacích službách. Připomínku potvrdili účastníci i z dalších škol.
2. Úkoly zaměřené na téma hygieny a BOZP jsou zadány příliš obecně – žáci potřebují zkonkretizovat zadání, aby se lépe orientovali v tom, nač mají odpovídat.
3. U řady úkolů (např. přílohy) je nevhodně nastaveno bodování (např. 8 bodů za celkem tři různé části úkolu). To způsobuje obtíže hodnotitelům, protože není jasné, jak mají jednotlivé části úkolu ohodnotit.
4. U úkolů zaměřených na určování a popis různých druhů mas (vepřové, hovězí apod.) chybí grafická podpora – obrázky se schématem daného zvířete z hlediska rozlišení masa (např. vepř – kýta, plec, panenka...). Žákům by se mnohem lépe odpovídalo, pokud by taková schémata byla součástí zadání.

Proto bude banka zkontrolována a upravena z těchto hledisek.

1. Přizpůsobení potřebám různě zaměřených ŠVP ve školách, které obor vyučují. Tzn. oslovení jednotlivých škol, zjištění zaměření ŠVP, nabídka spolupráce nad případným dopracováním úkolů s chybějícím obsahem, dopracování úkolů a změna struktury banky pro generování témat. Každá škola bude mít umožněno generovat témata vyhovující zaměření jejího ŠVP.  
*Termín: do 31. 12. 2022; odpovídá: Maršálová*
2. Úkoly zaměřené na téma hygieny a BOZP budou formálně upraveny – zadání bude zkonkretizováno.  
*Termín: do 30. 1. 2022; odpovídá: Maršálová*
3. U všech úkolů bude zkontrolováno a upraveno bodování jednotlivých částí, tak aby z celkového ohodnocení úkolu jasně vyplynul jejich podíl na hodnocení.  
*Termín: do 15.2.2022; odpovídá: Maršálová*
4. K úkolům zaměřeným na určování a popis různých druhů mas budou vloženy obrázky se schématem daného zvířete z hlediska rozlišení masa. Obrázky budou využity z učebnice používané při výuce.  
*Termín: do 15.2.2022; odpovídá: Maršálová*

Změny uvedené v **bodu 1** se projeví v JZZZ pro školní rok **2022/2023**; změny uvedené v ostatních bodech se projeví v JZZZ v termínu červen 2022.

### Praktická zkouška

K praktické zkoušce nebyly školami připomínky písemně zaslány (kromě jedné již vypořádané). V rámci diskuze byla vysvětlena možnost úprav zadání pro žáky s PPO a byla vyjádřena potřeba v zadání témat aktualizovat složení vařených polévek. U některých témat jsou nyní stanoveny polévky, které se vaří pouze výjimečně nebo jde o krajové speciality. Bylo odsouhlaseno, že skladba polévek bude aktualizována. Podklady zašle editorce SŠ profesní přípravy Hradec Králové.

*Termín: do 15.2.2022; odpovídá: Maršálová*

### Ústní zkouška

K ústní zkoušce zaslaly školy následující dílčí připomínky:

- *Potraviny a nápoje – zařadit zdravou výživu; Stolničení – zařadit malý a velký stolní inventář, slavnostní stolničení, zásady obsluhy – bude zpracováno a zařazeno do JZZZ již ve šk. r. 2021/2022. Vyřeší editorka s autorkou připomínky – pí. Šebelová ze SŠ a Prš Brno, Lomená.*
- *Zařízení závodu – zařízení pro tepelné zpracování potravin – dát konvektomaty, pece, kotle, fritézy. Připomínka byla diskutována, do zadání budou vypracována témata na zařízení závodu, ovšem v obecné rovině formulace zadání, protože žáci přijdou na různých pracovištích do kontaktu s různými přístroji. Vyřeší editorka s p. Drašněm ze SOŠ Liberec 6.*

*Termín: do 15.2.2022; odpovídá: Maršálová*

- *Technologie – zařadit více technologických postupů/polévky, hlavní jídla, přílohy, moučníky – neakceptováno – technologie je zejména v praktické zkoušce a také většina témat ústní zkoušky ji obsahuje.*



- *Zkrátit okruh – např. předběžná úprava potravin na 1 téma: úprava potravin živočišného a rostlinného původu do 1 tématu – neakceptováno: v případě, že škola má ŠVP zaměřený na kuchařské práce – přípravu pokrmů, je tematika předběžné úpravy potravin velmi významnou složkou výuky.*

7. 1. 2022

Zapsala: Romana Maršálová



### Seznam účastníků – zástupců škol:

<b>Jméno, Příjmení</b>	<b>Škola</b>
Mgr. Krčková Jitka	OU a ZŠ, Křenovice
Mgr. Svobodová Dita	OU, PrŠ, ZŠ a MŠ, Příbram IV
Mgr. Němečková Vlasta	SŠ technická, gastronomická a automobilní Chomutov
Ing. Frdlíková Zdeňka	SŠ technická, gastronomická a automobilní Chomutov
Bc. Drašnar Radek	SOŠ Liberec 6
Mgr. Vaculíková Libuše	SOU Kyjov
Bouchnerová Martina	SOU Kyjov
Mgr. Prymšová Hana	SŠ profesní přípravy, Hradec Králové
Mgr. Solnický Josef	SŠ hospodářská a lesnická, Frýdlant
Mgr. Štrosnerová Eva	SŠ hospodářská a lesnická, Frýdlant
Mikulová Pavla	SŠ hospodářská a lesnická, Frýdlant
Hönig Václav	SOŠ technická a zahradnická, Lovosice
Mgr. Vrátilová Martina	OU Chroustovice
Ing. Vojtíšková Petra Ph.D.	OU Chroustovice
Mgr. Pešťáková Rothová Klára	SŠ a ZŠ Hostinné
Pecháčková Klauďie	SŠ a ZŠ Hostinné
Ing. Kalinovský Zdeněk	SOŠ a SOU Písek
Bc. Dzuriková Petra	SŠ sociální péče a služeb Zábřeh
Bc. Radová Libuše	OU Vyšehrad
Vašíčková Vladimíra	SŠ stravování a služeb Karlovy Vary
Petričičová Hana	SŠ stravování a služeb Karlovy Vary
Ing. Königová Marcela	SPŠ a SOŠ gastronomie a služeb Most
Růžičková Marie	SPŠ a SOŠ gastronomie a služeb Most
Mgr. Kratinová Olga	SOU a PrŠ Kladno – Vrapice
Ing. Pechová Petra	SŠ živnostenská a ZŠ, Planá
Marie Šebelová	OU a PrŠ Brno Lomená