



ZÁVĚREČNÉ ZKOUŠKY V OBORU VZDĚLÁNÍ 65-51-H/01 KUCHARŤ-ČIŠNÍK

Závěry porady zástupců škol a CZVV

Porada se uskutečnila v Centru pro zjišťování výsledků vzdělávání elektronickou formou přes MS Teams dne **7. dubna 2021**. Zúčastnilo se jí **32 zástupců z 26 škol** – přehled účastníků je uveden na konci zápisu. **Hlavním cílem porady bylo vypořádání připomínek obdržných ze škol k JZZZ červen 2020.**

Účastníci za CZVV – oddělení závěrečné zkoušky

Ing. Hana Hušáková, gestor NZZ, vedoucí odd. ZZ

Mgr. Ivana Vohnoutová, editorka ZZ pro obor vzdělání 65-51-H/01 Kuchař-číšník

Ing. Dana Kočková, metodička ZZ

Účastníci za NPI ČR

Ing. Petra Škrášková – garantka oboru, schvalovatel JZZZ

Závěry porady

Písenná zkouška – banka úkolů

1. cit.: „Zadání u většiny otázek je mnohdy nesrozumitelné a pro žáky nepochopitelné. Zbytečné rozepisování úkolů do více částí, body neodpovídají rozsahu. (Např. Charakterizujte vepřové maso – Uveďte složení vepřového masa – Uveďte vlastnosti vepřového masa), pro žáky by bylo srozumitelnější spojení v jednu otázku (např. Vepřová maso – význam, charakteristika, rozdělení, složení). Mnohdy se objevovaly stejné odpovědi v částech jednotlivého zadání.“
(zasláno – ISŠ Hodonín)

- Návrh spojení dílčích otázek v jeden celek nebyl akceptován.
- Proti návrhu hlasovala většina zástupců škol.
- **Zadání úkolů a jejich obsah zůstanou beze změny.**
- Z diskuze zástupců škol vzešel návrh na úpravu úkolů – doplnění názvů úkolů pro snazší orientaci žáků.

Úkoly budou upraveny pro termín JZZZ červen 2022.

2. cit.: „Uvítali bychom rozložení zkoušky na část testovou a textovou.“

(zasláno – ISŠ Hodonín)

- Uzavřené testové otázky jsou doplňkem úkolů (otevřených otázek) písenné zkoušky; zařazení testu umožňuje rychlé prověření základních znalostí žáků; test se uplatňuje v případech, kdy vyžadujeme jednoznačnou a jednoduše pochopitelnou odpověď.
- Možnost zařazení testové části do písenné zkoušky byla ponechána ke zvážení do příští porady škol, která se uskuteční na podzim 2021 a na které opět bude otevřena debata ohledně zařazení testu.

3. Oblasti „Výroba pokrmů, odbyt a obsluha“ a „Potraviny a výživa“

Účastníky porady byl na základě diskuse vznesen návrh na změnu generování úkolů žákovi u uvedených oblastí, a to následovně:

- **Výroba pokrmů, odbyt a obsluha** – žákovi budou generovány 2 různorodé skupiny úkolů z dané oblasti (návrh schválen jednohlasně).
- **Potraviny a výživa** – žákovi bude generován libovolný mix úkolů o celkové hodnotě 16 bodů (návrh schválen většinou).
- Byl vytvořen autorský tým, který provede uvedené úpravy oblastí a zároveň se bude věnovat i aktuálnosti textů úkolů; do konce května proběhne porada autorského týmu, kde se dohodne postup prací.

Oblasti budou upraveny pro termín JZZZ červen 2022.

4. cit.: „Úkol č. 5 u všech generovaných témat: sestavení restauračního menu – počet bodů 18. Počet bodů je nadhodnocen vzhledem k tomu, že žáci nepiší technologický postup pokrmů v sestaveném menu, ale jenom charakteristiku. Návrh – buď upravit počet bodů, tj. snížit, nebo napsat do zadání: napsat technologický postup jednotlivých chodů v sestaveném menu.“ (zasláno – SŠ hotelnictví a služeb VOŠ Opava)

- **Návrh na změnu bodového hodnocení výše uvedeného úkolu nebyl v diskusi zástupci škol akceptován.**
- **Kuchař, Kuchař-číšník, úkol „Restaurační menu“** – návrh na změnu formulace zadání (místo charakteristiky uvedených pokrmů bude nově požadován po žácích technologický postup uvedených pokrmů) **byl akceptován** (jednohlasně schválen); bodová hodnota úkolu zůstane zachována.

Úkoly budou upraveny pro termín JZZZ červen 2022.

Praktická zkouška – vypořádání připomínek

Základem diskuse k tématům praktické zkoušky byla následující připomínka k tématům:

„Návrh školy spojit v hodnocení (Kritéria hodnocení) praktické zkoušky (zaměření Kuchař, Kuchař-číšník) přípravu hlavního a vedlejšího pokrmu v jednu tabulku. Oba pokrmy dělá žák současně a je zbytečné jednotlivé práce hodnotit samostatně. Hodnocení vzhledu a chuti by ale zůstalo zvlášť. A dále dát větší důraz na chuť pokrmu, u některých jídel je vzhled dán normou, nebo se špatně na talíři upravují. I když jíme i očima, rozhodující je vždy chuť.“

(zasláno – SŠ společného stravování Ostrava-Hrabůvka)

1. Návrh školy spojit v hodnocení praktické zkoušky (zaměření Kuchař, Kuchař-číšník) přípravu Hlavního pokrmu s přílohou a Vedlejšího pokrmu v jeden celek (tabulku) nebyl v diskusi zástupci škol akceptován.

2. Úprava bodového hodnocení

- Kuchař: přesun bodů – navýšení bodového hodnocení v části Presentace pokrmu (stejně bodové hodnocení) u Hlavního pokrmu s přílohou a Vedlejšího pokrmu s tím, že tyto body budou převedeny z bodového hodnocení Přípravy pokrmů – bylo jednohlasně schváleno.
- Kuchař-číšník: přesun bodů – navýšení bodového hodnocení v části Presentace pokrmu (stejně bodové hodnocení) u Hlavního pokrmu s přílohou s tím, že tyto body budou převedeny z bodového hodnocení Přípravy pokrmů – bylo jednohlasně schváleno.

3. Účastníky porady byl na základě diskuse vznesen návrh na zrušení Spotřebního koše u praktické zkoušky v zaměření Kuchař.

- Návrh byl jednohlasně přijat.
- Bodové hodnocení Spotřebního koše bude převedeno do části bodového hodnocení Hlavní pokrm s přílohou a Vedlejší pokrm (případně využito jiným způsobem např. převedeno do části Normování surovin).

Nové hodnocení témat praktické zkoušky bude projednáno na poradě autorského týmu v květnu 2021.

Dalším bodem diskuse byl **návrh školy pro zaměření Číšník, a to zaměřit se u zkoušky ve složité obsluze hlavně na současné trendy – víno, káva, čaj, míchané nápoje, pivo. Některé části složité obsluhy se v současné době používají minimálně – například loupání ovoce.**

(zasláno – SŠ společného stravování Ostrava-Hrabůvka)

- Návrh byl jednohlasně zástupci škol přijat.
- Návrh na vyřazení témat ve složité obsluze, jejichž obsah již neodpovídá současným preferovaným požadavkům na profesní dovednosti žáků, byl v diskusi akceptován.
- Kontrola a předložení námětů na vyřazení témat, jejichž obsah již neodpovídá moderním trendům, bude provedena členy autorského týmu.
- Školy mohou zaslat editorce náměty na nová témata, jejichž obsah reflektuje současné moderní trendy a které školy postrádají v současné nabídce témat praktické zkoušky.

Témata praktické zkoušky budou upravena pro JZZZ červen 2022.

Veškeré úpravy témat a revize banky úkolů musejí být ukončeny k 31. prosinci 2021, aby se mohly promítnout do JZZZ červen 2022.

Datum: 7. 4. 2021

Zapsala: Mgr. Ivana Vohnoutová

Příloha 1: *Seznam účastníků – zástupci škol*

Příloha 2: *Autorský tým*

Příloha 1

Seznam účastníků – zástupci škol:

SŠ řemesel a služeb, Děčín, Mgr. Dušan Balský
SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, s.r.o., Bc. Martin Benda
SOŠ a SOU, Praha – Čakovice, Mgr. Jakub Částka
SŠ, Charbulova, Brno, Mgr. Martina Čermáková
SŠ, Charbulova, Brno, Mgr. Richard Nezhyba
SOU společného stravování, Poděbrady, Bc. Radoslav Číla
VOŠ a Střední škola hotel. SČMSD, s.r.o., Pelhřimov, Ing. Iva Florianová
Hotelová škola, OA a SPŠ, Teplice, Ing. Lucie Fričlová
SOU DAKOL, s.r.o., Petrovice u Karviné, Mgr. Olga Gajdošíková
SŠ gastronomická a hotelová s.r.o., Praha 4, Mgr. Jaroslav Hájek
Hotelová škola, Plzeň, Mgr. Jiří Holeček
SŠ hotelnictví, řemesel a gastronomie, Trutnov, p. o, Mgr. Soňa Jansa - Šrůtková
SOŠ a SOU, Vlašim, Mgr. Věra Jindrová
Hotelová škola, Frenštát pod Radhoštěm, Mgr. Marie Jurčová
ISŠ, Hodonín, Květoslava Kalužiková
SŠ průmyslová, hotelová a zdravotnická, Uherské Hradiště, Ing. Monika Malinová
SŠ průmyslová, hotelová a zdravotnická, Uherské Hradiště, Bc. Marie Martinková
SOU gastronomie a podnikání, Praha 9, Ing. Zdeňka Matoušová
SŠ hotelnictví a služeb a VOŠ, Opava, Mgr. Jiřina Moravcová
SOU gastronomie, Praha 10, Mgr. Kateřina Mrvová
OA Dr. A. Bráfa, Hotelová škola a Jazyková škola, Třebíč, Mgr. Jarmila Necidová
SŠ a VOŠ cestovního ruchu, České Budějovice, Bc. Eva Pluchová
SŠ stravování a služeb, Karlovy Vary, Bc. Vladimíra Příhodová
SŠ stravování a služeb, Karlovy Vary, Vladimíra Vašíčková
Hotelová škola, Plzeň, Marcela Slámová
SŠ společného stravování, Ostrava, Mgr. Monika Sysalová
SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Radim Valenta
SOŠ stravování, Říčany, Mgr. Daniel Vančura
SŠ SČMSD Praha, s.r.o., Praha – Klánovice, Mgr. Kateřina Závišková
SŠ služeb, obchodu a gastronomie, Hradec Králové, Martina Zemanová
SOŠ a SOU, Vlašim, Mgr. Martin Zvára
SOŠ a SOU, Vlašim, Mgr. Hana Hejhalová

Příloha 2

Autorský tým:

SŠ řemesel a služeb, Děčín, Mgr. Dušan Balský

SŠ řemesel a služeb, Děčín, Bc. Alena Horová

SŠ, Charbulova, Brno, Mgr. Martina Čermáková

SŠ, Charbulova, Brno, Mgr. Richard Nezhyba

ISŠ, Hodonín, Květoslava Kalužíková

SŠ gastronomická a hotelová s.r.o., Praha 4, Mgr. Jaroslav Hájek

SŠ hotelnictví, řemesel a gastronomie, Trutnov, p. o, Mgr. Soňa Jansa - Šrůtková

Hotelová škola, Frenštát pod Radhoštěm, Mgr. Marie Jurčová

SOU gastronomie a podnikání, Praha 9, Ing. Zdeňka Matoušová

SOU gastronomie a podnikání, Praha 9, Anna Číhalová, Ing. et Mgr.

SOU gastronomie a podnikání, Praha 9, Blanka Nováková

SOU gastronomie, Praha 10, Mgr. Kateřina Mrvová

OA Dr. A. Bráfa, Hotelová škola a Jazyková škola, Třebíč, Mgr. Jarmila Necidová

SŠ a VOŠ cestovního ruchu, České Budějovice, Bc. Eva Pluchová

SOŠ stravování, Říčany, Mgr. Daniel Vančura

SŠ stravování a služeb, Karlovy Vary, Vladimíra Vašíčková

SŠ SČMSD Praha, s.r.o., Praha – Klánovice, Mgr. Kateřina Závíšková

SŠ společného stravování, Ostrava, Mgr. Monika Sysalová

NPI ČR, Ing. Petra Škrášková