



ZÁVĚREČNÉ ZKOUŠKY V OBORU VZDĚLÁNÍ

69-54-E/01 Provozní služby

Závěry porady se zástupci škol a CZVV

Porada se uskutečnila z Centra pro zjišťování výsledků vzdělávání (Cermat) elektronickou formou přes Teams dne **19. března 2024**.

Zúčastnilo se jí 15 zástupců z 11 škol – seznam je uveden v příloze k zápisu

Účast za CZVV:

PhDr. Romana Maršálová, editorka ZZ pro obor vzdělání 69-54-E/01 Provozní služby, CZVV

Ing. Hana Hušáková, vedoucí Oddělení ZZ, gestor ZZ, CZVV

Ing. Dana Kočková, metodička ZZ, CZVV

Cíle porady:

1. seznámit účastníky s návrhem rozšířit u témat praktické zkoušky nabídku pokrmů
2. dohodnout způsob zpracování pokrmů do témat praktické zkoušky

Závěry porady:

Praktická zkouška byla revidována v roce 2020. Obsahuje celkem 20 témat. Každé téma zahrnuje dvě různé technologie. Jedna ze dvou stěžejních technologií – **Příprava pokrmů** je zařazena v 10 tématech. Její obsah, 5 různých pokrmů, se v zadání témat opakuje, protože škola má možnost vybrat si k **Přípravě pokrmů** druhou technologii, a to buď **Šití a opravy prádla** (5 různých výrobků), nebo **Praní a žehlení prádla a oděvů** (5 různých oblastí pracovních činností¹).

Toto uspořádání praktické zkoušky bylo zaměřeno na to, aby témata obsahovala úkoly a činnosti, které jsou podstatné pro danou technologii a většina žáků je schopna je zvládnout. Tj. aby praktická zkouška svojí náročností nepřesahovala reálné schopnosti žáků oboru, ve kterém se výraznou většinou vzdělávají žáci s přiznanými podpůrnými opatřeními.

Uvedené uspořádání praktické zkoušky se zpočátku zdálo vyhovující. Ovšem po každoročním zveřejňování JZZZ (vždy červen, září, prosinec) se ukázalo jako problematické v případě technologie **Příprava pokrmů**.

Z připomínek škol k JZZZ červen 2023 totiž vyplynulo, že počet pouze 5 různých pokrmů u praktické zkoušky v důsledku znamená, že:

- pokud zkoušku skládá ve škole více žáků, žáci připravují stejné pokrmy;
- žáci si sdělují, na jakých 5 pokrmů se v rámci přípravy na zkoušku „stačí“ zaměřit;
- úroveň praktické zkoušky může být v části Příprava pokrmů velmi nízká.

Účastníkům porady byl předložen návrh na možné řešení:

1. Zpracování seznamu více pokrmů, umožnění výběru vhodných pokrmů školou

K technologii **Příprava pokrmů** bude zpracován seznam více pokrmů, ze kterých si škola bude moci vybrat ty pokrmy, které do témat praktické zkoušky zařadí. Uvedený seznam pokrmů bude k tématům praktické zkoušky přiložen jako tzv. soubor ke zveřejnění s tématem. Současně dojde k úpravě textů témat v části *Vybavení pracoviště* (zobecnění textu) a v části *Zadání*, aby si škola mohla vybrané pokrmy do témat snadno doplnit.

¹ Poznámka: obdobně řešeno je zbývajících 10 témat, kde jsou stěžejní technologií *Úklidové práce*.

Hlasování: 9 škol z 11 s návrhem souhlasilo, 2 školy se hlasování nezúčastnily.

2. Způsob zpracování pokrmů do témat praktické zkoušky

Další jednání se týkalo konkrétního způsobu, jakým bude seznam témat vytvořen. V současnosti jsou v zadání tyto pokrmy:

- Kuřecí řízek, vařený brambor a perník
- Zahuštěná bramborová polévka a jablečný závin
- Těstovinový salát a palačinky s marmeládou
- Kuřecí polévka a výroba nudlí
- Zeleninový salát a palačinky s marmeládou

Účastníci porady se shodli na tom, že seznam pokrmů by měl obsahovat

- výčet hlavních jídel včetně příloh, ze kterých si škola vybírá;
- výčet polévek, moučníků a salátů, ze kterého si škola bez ohledu na typ pokrmu jeden výrobek vybere a přiřadí jej k hlavnímu jídlu s přílohou.

Struktura **Přípravy pokrmů** v tématu praktické zkoušky bude následující:

Úkol 1 – pokrm č. 1 = hlavní pokrm s přílohou

Úkol 2 – pokrm č. 2 = moučník/polévka/salát, variantu rozhodne škola

Každý žák v rámci tématu připraví pokrm č.1 a pokrm č.2

Školy tak získají možnost přizpůsobit náročnost přípravy pokrmů možnostem žáků, které jsou zejména u žáků s PPO v jednotlivých školách příp. v ročnících často rozdílné.

Hlasování: 10 škol z 11 s návrhem souhlasilo, 1 škola se hlasování nezúčastnila.

Spolupráce škol na vytvoření seznamu pokrmů pro témata praktické zkoušky:

Na sestavení seznamu pokrmů pro **Přípravu pokrmů** v tématech praktické zkoušky se mohou podílet všechny školy, které do CZVV zašlou elektronicky své návrhy na marsalovar@cermat.cz.

Termín: do 30. 6. 2024

Změny se projeví v JZZZ v červnu 2025.

V Praze 19. 03. 2024

Zapsala: Romana Maršálová

Prezenční listina _ Porada škol_ JZZZ Provozní služby_19032024

1. VÚ, ZŠ a SŠ, Velké Meziříčí, Mgr. Miroslava Pospíšilová, Mgr. Jana Dvořáková; dvorakova@vuvvm.cz
2. OU Vyšehrad, Praha 2, Miroslav Topinka, pí. Slavíková; topinka@ouvysehrad.cz
3. ZŠ a SŠ Karlovy Vary, Herta Kořánová, DiS.; h.koranova@specskoly.eu
4. DD, ZŠ a SŠ, Žatec, Mgr. Šárka Paletářová; sarkapaletarova@gmail.com
5. VÚ, SVP a SŠ Jindřichův Hradec, Mgr. Markéta Princová, pí. Marková; skola@vujh.cz
6. SOŠ, příspěvková organizace, Liberec, Ing. Emilia Dlaskova; dlaskova@sosliberec.cz
7. Výchovný ústav, SŠ a ŠJ, Žulová, Mgr. Dagmar Bakešová, pí. Svobodová; reditelka@vuzulova.cz
8. SPŠ, OŠ a ZŠ, Nové Město nad Metují, Mgr. Stanislava Bílková; stanislava.bilkova@skolynome.cz
9. SŠ a ZŠ, Žamberk, Mgr. Věra Říčařová; reditel@oupszamberk.cz
10. VÚ, DD se školou, ZŠ, SŠ a ŠJ Místo 66, Mgr. Stanislava Brhelová; brhelova.stanislava@vudds.cz
11. VÚ, DD, ZŠ, SŠ a ŠJ, Kostomlaty p. Milešovkou Mgr. Radek Dlouhý; dlouhy@vuddskostomlaty.cz