



Střední škola hotelnictví a služeb a Vyšší odborná škola, Opava

NÁHRADNÍ ZPŮSOB KONÁNÍ PRAKTICKÉ ZÁVĚREČNÉ ZKOUŠKY

ZZ červen 2020

Obor Pekař 29-53- H/ 01

Podle zákona č. 135/2020 Sb. ze dne 25. března 2020 o zvláštních pravidlech pro přijímání k některým druhům vzdělávání a k jejich ukončování ve školním roce 2019/2020 ředitel školy stanovil dle § 40 náhradní způsob konání a hodnocení praktické závěrečné zkoušky.

Organizace náhradní praktické závěrečné zkoušky:

Pro obor Pekař byl stanoven termín praktické závěrečné zkoušky: 25. 5. 2020.

Žák bude konat praktickou ZZ v 1 dni (místo původních 2 dnů).

Doba trvání zkoušky pro 1 žáka: max 4 hod (místo původních 7 hod)

Praktická závěrečná zkouška se bude konat na pracovišti Pekařství Cukrářství Knappe (místo původního pracoviště Schinzelův dům) výroba pekařských výrobků v reálném pracovním prostředí.

Náhradní praktická závěrečná zkouška – zadání:

Téma č. 3 – Výroba chleba a pekařských výrobků

Vybraná témata jednotného zadání realizuje škola v zkráceném rozsahu:

1. Část výroba chleba v reálném pracovní prostředí Pekařství Knappe
2. Část výroba jemného a běžného pečiva v reálném pracovním prostředí Pekařství Knappe

Hodnocení praktické zkoušky náhradním způsobem:

Hodnotící tabulka:

| Úkol: | Počet dosažitelných bodů: |
|--|---------------------------|
| normování výrobků | 20 |
| výroba jemného pečiva, tvarování, pečení | 40 |
| výroba běžného pečiva | 40 |
| výroba chleba | 30 |
| dodržování BOZP | 15 |
| dodržování hygieny | 15 |
| Celkem | 160 |

Převod bodů na klasifikaci:

| Známka: | Počet dosažených bodů: | % |
|---------|------------------------|----------|
| 1 | 140-160 | 88 - 100 |
| 2 | 120-139 | 75 - 87 |
| 3 | 100-119 | 63 - 74 |
| 4 | 80-99 | 50 - 62 |
| 5 | < 80 | < 50 |

V Opavě dne: 7. 5. 2020

Mgr. Martin Ruský
ředitel školy

Mgr. Marcela Rymlová
místopředseda ZK ZZ

Hana Hendrychová
vedoucí PK