



# Střední škola hotelnictví a služeb a Vyšší odborná škola, Opava

## NÁHRADNÍ ZPŮSOB KONÁNÍ PRAKTICKÉ ZÁVĚREČNÉ ZKOUŠKY

ZZ červen 2020

Obor **Výrobce potravin 29-51-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 Výrobce potravin byl stanoven termín praktické závěrečné zkoušky: **26. 5. 2020.**

Žák bude konat praktickou ZZ v 1 dni u sociálního partnera závod Mondeléz Opava Vávrovice.

Doba trvání zkoušky pro 1 žáka: max. 4 hod (původně 7 hodin), závod Mondeléz

Náhradní praktická závěrečná zkouška – zadání:

Téma č. 8 - výroba trvanlivého pečiva

Vybraná témata jednotného zadání realizuje škola v zkráceném rozsahu:

1. Výroba trvanlivého pečiva v reálném pracovním prostředí závod **Mondeléz**

## Hodnocení praktické zkoušky náhradním způsobem:

Hodnotící tabulka ZZ v reálném pracovním prostředí v závodě Mondeléz:

Úkol:	Počet dosažitelných bodů:
obsluha strojního zařízení	50
dodržování BOZP	15
dodržování hygienických zásad	15
autokontrola u pracovního místa	20
<b>CELKEM</b>	<b>100</b>

Převod bodů na klasifikaci:

Známka:	Počet dosažených bodů:	%
1	88-100	88 - 100
2	75-87	75 - 87
3	63-74	63 - 74
4	50-62	50 - 62
5	< 50	< 50

V Opavě dne: 7. 5. 2020

Mgr. Martin Ruský  
ředitel školy

Mgr. Marcela Rymlová  
místopředseda ZK ZZ

Hana Hendrychová  
vedoucí PK