

Průběh a hodnocení zkoušky z **Mikrobiologie** (Analýza potravin a Přírodovědné lyceum) a **Biologie a mikrobiologie** (Technologie potravin) v profilové části maturitní zkoušky v roce 2019

Tvorba zadání praktické zkoušky:

- **délka praktické zkoušky** – pro každého žáka denního studia probíhá ve dvou dnech (dálkového studia v jednom dni) dle harmonogramu v maximálním rozsahu 7 hodin v jednom dni; v průběhu zkoušky je dle pokynů hodnotitele zařazena 30_minutová přestávka; losované úkoly mohou být individuální nebo skupinové,
- **organizace praktické zkoušky** – na začátku praktické zkoušky si žák vylosuje téma a vyučujícím bude seznámen s pokyny na vykonání praktické zkoušky; minimální počet témat v daném termínu konání zkoušky je pro všechny žáky daného studijního oboru stanoven na 3 témata; žák v průběhu zkoušky nesmí bez vědomí vyučujícího opustit pracoviště; součástí praktické zkoušky je vypracování protokolu na vylosované téma; žák se musí na pracoviště dostavit minimálně 15 před stanovenou dobou konání praktické zkoušky, pokud přijde po zahájení praktické zkoušky, nebude připuštěn k jejímu konání,
- **pravidla pro žáky při praktické zkoušce:**
 - a) žák si na praktickou zkoušku musí přinést laboratorní plášť, přezůvky, lihové fixy, zápalky, kalkulačku, psací potřeby včetně pravítka, kružítko a žáci oboru Přírodovědné lyceum ještě utěrku a laboratorní deník,
 - b) žák musí pracovat samostatně (není-li stanoveno jinak) a nesmí svým jednáním vyrušovat ostatní účastníky maturitní zkoušky, nedodržení tohoto ustanovení je důvodem k vyloučení ze zkoušky a nedostatečným hodnocením této části maturitní zkoušky,
 - c) žák musí mít po celou dobu včetně přestávky vypnutý mobilní telefon,
 - d) v laboratoři je zakázáno konzumovat jídlo a pití,
 - e) žák je povinen dodržovat zásady BOZP a PO a hygienická pravidla,
 - f) po skončení praktické zkoušky musí uklidit pracoviště.

Hodnocení praktické zkoušky:

- **systém hodnocení praktické zkoušky:**
 - a) hodnocení žáka při praktické zkoušce obsahuje několik kritérií, kterým je přiřazena bodová hodnota, při dílčím splnění uvedených kritérií, jsou body kráceny,
 - b) maximální počet získaných bodů je 100,
 - c) při hodnocení jsou sledována tato kritéria:

• příprava pracoviště a pomůcek	max. 6 bodů,
• dodržení laboratorního postupu	max. 40 bodů,
• vypracování protokolu dle stanovených pokynů	max. 20 bodů,
• prezentace a vyhodnocení výsledků	max. 25 bodů,
• dodržování BOZP a PO a hygienických předpisů	max. 7 bodů,
• úklid pracoviště	max. 2 body,

d) známka z praktické zkoušky se stanoví z počtu získaných bodů:

100 – 91 bodů => známka 1,

90 – 76 bodů => známka 2,

75 – 56 bodů => známka 3,

55 – 40 bodů => známka 4,

39 – 0 bod => známka 5,

- **celkové hodnocení předmětu mikrobiologie (resp. biologie a mikrobiologie)** se spočítá ze známek z ústní a praktické zkoušky, kde váha ústní zkoušky k praktické zkoušce je 2 : 1, tzn., že při výpočtu se do aritmetického průměru započítává známka z ústní zkoušky dvakrát. Ve znění § 24 odst. 3 vyhlášky č. 177/2009 Sb., o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitní zkouškou, ve znění pozdějších předpisů, žák vykonal zkoušku úspěšně, pokud úspěšně vykoná všechny části dané zkoušky, tzn., že nesmí být z praktické ani ústní části hodnocen stupněm nedostatečný. V případě, že žák bude v dílčí části maturitní zkoušky neúspěšný, bude v dalším termínu konat pouze tuto dílčí zkoušku.

Ústní zkouška

- **organizace ústní zkoušky:**
 - a) pro ústní zkoušku bude vyučujícími připraveno 25 témat z mikrobiologie, resp. biologie a mikrobiologie v daném oboru,
 - b) s tematickými okruhy učiva budou žáci seznámeni v předstihu stanoveném právním předpisem,
 - c) konkrétní zadání losovaných témat s osnovou podotázek není veřejné a žák s ním bude seznámen až po vylosování tématu,
 - d) průběh ústní zkoušky se realizuje podle platného právního předpisu.

Ing. Milan Chmelař
ředitel školy