



SPŠ, SOŠ A G PODSKALSKÁ

Střední průmyslová škola potravinářských technologií, Střední odborná škola přírodovědná
a veterinární a Gymnázium, Praha 2, Podskalská 10, příspěvková organizace
Podskalská 365/10, 128 46 Praha 2 · IČO: 61385930

Kritéria hodnocení profilových maturitních zkoušek

pro školní rok 2026/2027

Platí pro obory:

29-42-M/01 — Analýza potravin

29-41-M/01 — Technologie potravin

V Praze dne: 1. 9. 2026

Ředitel školy: Mgr. Václav Krámek, v.r.

TELEFON
221 595 411
221 595 422
221 595 444

DATOVÁ SCHRÁNKA
665nfrx

IČ / DIČ
61385930
CZ61385930

BANKOVNÍ SPOJENÍ
PPF banka, a.s., Praha 1
č. ú.: 2001910005/6000

E-MAIL
info@podskalska.cz

WEB
www.podskalska.cz

ZŘIZOVATEL
hl. m. Praha



Mikrobiologie (obor Analýza potravin) Biologie a mikrobiologie (obor Technologie potravin)

- Profilová zkouška se skládá ze dvou částí: ústní a praktické zkoušky.

Praktická zkouška

Délka a organizace 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 30minutová přestávka; losované úkoly mohou být individuální nebo skupinové,
- 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 minut před stanovenou dobou konání praktické zkoušky, pokud přijde po zahájení praktické zkoušky, nebude připuštěn k jejímu konání.

Pravidla pro žáky při praktické zkoušce:

- žák si na praktickou zkoušku musí přinést laboratorní plášť (případně laboratorní oblečení – kalhoty a tričko), přezůvky, lihové fixy, kalkulačku, psací potřeby a pravítko. Portfolio mikroorganismů je povoleno.
- 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,
- žák musí mít po celou dobu včetně přestávky vypnutý mobilní telefon,
- v laboratoři je zakázáno konzumovat jídlo a pití,
- žák je povinen dodržovat zásady BOZP a PO a hygienická pravidla,
- po skončení praktické zkoušky musí uklidit pracoviště.

Systém hodnocení praktické zkoušky:

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

příprava pracoviště a pomůcek	max. 6 bodů,
dodržení laboratorního postupu	max. 40 bodů,
vypracování zprávy (protokolu)	max. 45 bodů,
dodržování BOZP a PO a hygienických předpisů	max. 7 bodů,
úklid pracoviště	max. 2 body.

- známka z praktické zkoušky se stanoví z počtu získaných bodů:

Převod bodů na stupně prospěchu	
100–91 bodů	výborný
90–76 bodů	chvalitebný
75–56 bodů	dobrý
55–40 bodů	dostatečný
39–0 bodů	nedostatečný

Celkové hodnocení:

- vypočítá se 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. 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.