



**STŘEDNÍ ŠKOLA STRAVOVÁNÍ A SLUŽEB  
KARLOVY VARY, příspěvková organizace**

**JEDNOTNÉ ZADÁNÍ ZÁVĚREČNÉ ZKOUŠKY  
PRO ŠKOLNÍ ROK 2025/2026**

**PRAKTICKÁ ZKOUŠKA**

**OBOR VZDĚLÁNÍ**

**29-54-H/01 Cukrář, cukrářka**

**JEDNOTNÉ ZADÁNÍ ZÁVĚREČNÉ ZKOUŠKY PRO ŠK.R. 2025/2026**  
**PRAKTICKÁ ZKOUŠKA**  
**29-54-H/01 Cukrář, cukrářka**  
**ORGANIZAČNÍ POKYNY**

Praktická zkouška se koná na pracovištích praktického vyučování školy v reálných pracovních podmínkách, kde jsou splněny požadavky na materiální a technické zabezpečení zkoušky.

Nedílnou součástí zadání praktické zkoušky je samostatná odborná práce (dále SOP).

SOP je písemným zpracováním komplexního úkolu zaměřeného na prokázání všeobecných, a především odborných znalostí a dovedností, které úzce souvisejí s výkonem praktických činností v rámci daného oboru. Tvorba a hodnocení kvality SOP jsou součástí vzdělávání v profilovém praktickém odborném předmětu ve 2. pololetí posledního ročníku vzdělávání (předmět je specifikován školním vzdělávacím programem). Hodnocení kvality zpracování SOP se do uvedeného předmětu a pololetí započítává váhou 50 %. Pokud žák bez omluvy a zdůvodnění SOP neodevzdá ve stanoveném termínu (nebo mu omluva nebyla ředitelem školy uznána), nebude žák v uvedeném předmětu a pololetí hodnocen. Následná prezentace a obhajoba výsledků samostatné odborné práce je součástí praktické zkoušky dle pravidel centrálně vydávaného jednotného zadání závěrečné zkoušky, kde je SOP spojena s realizací praktického úkolu.

Praktickou zkoušku koná žák nejdéle 2 dny. V jednom dni trvá nejvýše 7 hodin.

Pro praktickou zkoušku jsou stanovena témata, z nichž si žák jedno vylosuje.

Žák si zvolí konzultanta ke zpracování své práce, kterým musí být pouze učitel odborného předmětu Technologie nebo učitelka odborného výcviku.

**Jméno svého konzultanta žák nahlásí při zadávání SOP dne 23. 01. 2026**

Při vypracovávání SOP může využít konzultací v těchto předmětech:

- IKT: doporučení - 1 konzultace (měla by se týkat formální úpravy práce) – příloha č. 1
- Odborné předměty Technologie, OV: doporučení 3 konzultace

Konzultace musí probíhat vždy po domluvě žáka s vybraným konzultantem. Konzultace probíhá po celou dobu zpracování SOP.

Žák konzultuje celou práci.

Obhajoba SOP proběhne při vlastní praktické zkoušce.

Zpracování a včasné odevzdání SOP je nezbytným předpokladem k úspěšnému absolvování praktické zkoušky.

Téma a zadání SOP se zachovává i pro opravnou zkoušku a náhradní zkoušku.

### **Závazné termíny**

Zadávání SOP, seznámení s vylosovanými tématy, úkoly, závaznými termíny, náležitostmi a jednotnou úpravou SOP.

**Zadávání SOP**

**23. 01. 2026**

**Poslední možná konzultace** k vypracování písemné práce bude **06. 04. 2026**

**Odevzdání SOP** pouze elektronickou formou. Žák odevzdá vypracovanou písemnou přípravu dle přílohy č.1 v daném termínu pomocí platformy Teams formou odevzdání, které bude vytvořeno pro tento účel. (Název týmu a přesný postup bude upřesněn). **10. 04. 2026 do 12:00 hod.**

## **Písemné zpracování SOP**

Zpracování a včasné odevzdání SOP je nezbytným předpokladem pro úspěšné absolvování praktické zkoušky ve vašem oboru.

### **Obsah témat**

Žáci budou dle zadané osnovy vypracovávat písemnou dokumentaci ke slavnostnímu výrobku (dortu) včetně jeho nákresu, nákresu dekorace (zdobení) a zdobení stran. Slavnostní výrobek (dort) bude ze zvoleného korpusu a náplně, dohotovení dortu podle vylosovaného tématu.

### **Hodnocení písemného zpracování SOP**

Hodnocení písemného zpracování SOP je součástí klasifikace odborného výcviku. Hodnotí se obsahové zpracování tématu a formální úprava textu.

### **Téma**

Uveďte název práce

Slavnostní výrobek – zvolený korpus, náplň a dohotovení

Specifický výrobek

### **Obsah tématu**

#### **I. Slavnostní výrobek – dort**

Zpracujte návrh slavnostního výrobku (dortu) libovolného tvaru o hmotnosti max. 3 kg ze zvoleného korpusu, náplně a dohotovení na vylosované téma.

Vyberte si jeden z následujících korpusů nebo můžete zvolit korpus dle vlastního výběru:

- dortová bezé hmota
- dortová jádrová hmota
- dortová hmota kakaová
- dortová hmota s olejem
- dortová sachrová hmota
- nebo jiné

Vyberte si jednu z následujících náplní nebo můžete zvolit náplň dle vlastního výběru:

- cikánský krém
- máslový krém ochucený
- náplň s použitím mléčného výrobku
- smetanová náplň
- těžký pařížský krém
- nebo jiné

Dohotovení provedete dle vlastního výběru v souladu s vylosovaným tématem, např. čokoláda, ovoce, modelovací hmota, „nahý dort“

#### **II. Specifický výrobek**

Popište zhotovení tradičního cukrářského výrobku nebo cukrářského výrobku podle současných trendů dle vašeho vlastního výběru a receptury v minimálním množství pro 10 osob nebo v minimální hmotnosti 600 gramů. Při výběru specifického výrobku můžete využít rodinné recepty na tradiční cukrářské výrobky nebo zařadit cukrářský výrobek podle současných trendů.

Provedete nákres výrobku nebo vložíte fotografii specifického výrobku.

- Výrobek musí obsahovat alespoň jednu z uvedených surovin:
  - bezlepková mouka
  - čerstvé bylinky
  - čokoláda
  - jádroviny
  - mléčné výrobky
  - ovoce
  - pseudocereálie (pohanka, amarant, ...)
  
- Osnova SOP
  - *Úvod*  
Zdůvodníte použití zvoleného korpusu, náplně a dohotovení slavnostního výrobku (dortu) a dále zdůvodníte volbu specifického výrobku a popíšete hlavní cíle vaší práce.
  
  - *Řešení*  
U slavnostního i specifického výrobku uvedete:
    - charakteristiku výrobku
    - popis hlavních surovin (max. 3–5) pro zhotovení výrobku (popis surovin, které se při zhotovení výrobku opakují, provedete pouze jednou. Není nutno jej opakovat)
    - surovinovou normu (recepturu)
    - technologický postup
    - náčrt dekorace (zdobení), včetně zdobení stran slavnostního výrobku (dortu) s popisem dekorace, formát A4
    - náčrt výrobku nebo fotografie specifického výrobku
  
  - *Cizojazyčná část*  
Vypracujete překlad technologického postupu a použitých surovin vybraného výrobku /slavnostního dortu nebo specifického výrobku) do cizího jazyka.
  
  - *Závěr*  
Splnění cílů
  
- Hodnocení písemného zpracování SOP  
Hodnocení písemného zpracování SOP je součástí klasifikace odborného výcviku, do kterého je SOP zařazena.  
Hodnotí se obsahové zpracování tématu a formální úprava textu.  
Hodnotí se zejména:
  - zdůvodnění použitého způsobu zpracování
  - dodržení jednotlivých bodů zadání
  - obsahová i formální úroveň zpracování, včetně náčrtu slavnostního výrobku (dortu) formát A4
  - použití odborné terminologie

## **Zařazení, prezentace a hodnocení SOP u praktické zkoušky**

- Zařazení SOP do praktické zkoušky

Samostatnou odbornou práci budete prezentovat v rámci praktické zkoušky. Učitelka odborného výcviku vám sdělí, zda prezentace SOP bude zařazena na začátek, do průběhu, či na konec zkoušky.

- Prezentace SOP u praktické zkoušky

V rámci praktické zkoušky budete prezentovat písemné zpracování SOP

- představíte svojí samostatnou odbornou práci – téma, cíl
- objasníte postup při zpracování práce, uvedete, jaké zdroje jste použili
- zdůvodníte použití zvoleného korpusu, náplně a dohotovení slavnostního výrobku (dortu) na vylosované téma
- zdůvodníte volbu specifického výrobku, výběr surovin, postup při výrobě
- uvedete, jaký přínos pro vás práce měla a zda jste splnil/a své cíle

Pro komunikaci v cizím jazyce si připravte krátké vystoupení, kde uvedete např.:

- jak se jmenujete, jaký studujete obor
- jaké téma SOP jste zpracovali
- jaké výrobky jste nebo budete připravovat
- na základě cizojazyčného textu zpracovaného v SOP budete charakterizovat jeden připravovaný výrobek

Dále představíte výrobky, které na základě SOP u praktické zkoušky zhotovíte: slavnostní výrobek (dort) a specifický výrobek

- Hodnocení SOP u praktické zkoušky

Při prezentaci písemného zpracování SOP se bude hodnotit:

- samostatný projev při zdůvodnění použitého způsobu zpracování
- prezentace v cizím jazyce
- komunikace a reakce na dotazy členů zkušební komise

U zhotovený výrobků ze SOP se bude hodnotit:

- příprava surovin
- dodržení surovinové normy a nákresu dle zadání samostatné odborné práce
- jednotlivé pracovní operace dle technologického postupu
- dodržování technologických postupů
- dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů
- organizace práce
- příprava a úklid pracoviště

U slavnostního výrobku (dortu) se hodnotí rovněž: náročnost, nápaditost, estetické ztvárnění, čistota provedení, vystižení námětu, vzhled, chuť a hmotnost hotového výrobku.

U specifického výrobku se hodnotí rovněž: nápaditost a náročnost přípravy pro zhotovení výrobku, vzhled a chuť hotového výrobku, hmotnost a počet zhotovených výrobků.

**V případě problému se zpracováním SOP, kontaktujte v této věci neprodleně svého konzultujícího učitele.**

## **Praktickou část závěrečné zkoušky tvoří:**

### **1. Obhajoba samostatné odborné práce**

### **2. Zhotovení slavnostního výrobku (dortu) dle samostatné odborné práce**

- příprava surovin
- dodržení surovinové normy a nákresu dle SOP
- jednotlivé pracovní operace dle technického postupu
- náročnost, nápaditost, estetické ztvárnění, čistota provedení
- vystižení námětu
- vzhled, chuť a hmotnost hotového výrobku
- dodržování technologických postupů
- dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů
- organizace práce
- příprava a úklid pracoviště
- prezentace a obhajoba výrobku dle SOP

### **3. Zhotovení specifického výrobku dle samostatné odborné práce**

- příprava surovin
- dodržení surovinové normy a nákresu dle SOP
- jednotlivé pracovní operace dle technického postupu
- dodržování technologických postupů
- dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů
- nápaditost a náročnost přípravy pro zhotovení výrobku
- vzhled, chuť, hmotnost hotového a počet zhotovených výrobků
- organizace práce
- příprava a úklid pracoviště
- prezentace a obhajoba výrobku dle SOP

### **4. Normování losovaného cukrářského výrobku**

### **5. Zhotovení losovaného cukrářského výrobku**

Dodržení technologického postupu, hmotnosti, počtu kusů dle zadání, chutě, dodržování hygienických předpisů, estetické úrovně.

- příprava a normování surovin na zadaný počet výrobků
- jednotlivé pracovní operace dle technického postupu
- dodržování technologických postupů
- dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů
- organizace práce
- příprava a úklid pracoviště
- dodržování technologických postupů
- dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů
- organizace práce
- vzhled, chuť a hmotnost hotového výrobku
- dodržování surovinové normy
- prezentace výrobků

### **6. Dodržování zásad osobní hygieny a sanitace (bezpečnost potravin) a zásad bezpečnosti práce**

### **7. Cizojazyčná část**

- ústní komunikace v cizím jazyce před komisí dle jednotného zadání

**Ústní prezentace: 15 minut**

## **Příloha č.1 Písemná příprava – způsob zpracování, formální úprava**

1. Práce bude odevzdána pouze v elektronické podobě ve formátu Word (přípona souboru \*.doc nebo \*.docx). Název souboru bude obsahovat třídu příjmení a jméno (např. KC3B Novák František).
2. Pro celý text závěrečné práce je třeba zvolit a důsledně dodržovat jednotnou grafickou úpravu.
3. Celkový rozsah práce je nejméně 10 stran textu, formátu A4, text je možné doplnit obrázky, nákresy a fotografiemi.
4. Povinně zařadíte nákres dekorace (zdobení), včetně zdobení stran slavnostního výrobku (dortu), použijete kreativní prvky zdobení a popíšete použitý zdobný materiál, formát nákresu A4
5. Práci opatříte titulním listem, který musí obsahovat následující údaje:
  - Název dokumentu: Samostatná odborná práce
  - Téma: Přesný název tématu a zvolený korpus, náplň a dohotovení
  - Název a adresa školy, případně i logo školy
  - Kód a název oboru vzdělání (29-54-H/01 Cukrář)
  - Třída
  - Školní rok
  - Jméno a příjmení žáka
6. Zdobné textové úpravy a nástroje programů MS Office (WordArt, Textové efekty apod.) nejsou povoleny mimo přílohy (jídelní lístek, menu apod.).
7. Velikost okrajů je 3 cm od levého a 2,5 cm od pravého, horního a dolního okraje.
8. Stránky se číslují bez přerušení arabskými číslicemi. Umístění čísla musí být v celé ZP stejné. Číslování se počítá od titulní stránky, ale uvádí se až od Úvodu dále a pokračuje i v přílohách.
9. Za úvodní částí (titulní list, anotace) je umístěn automaticky vytvořený obsah (maximálně dvouúrovňové číslování).
10. V práci je možné použít pouze jeden typ písma Times New Roman. Celý text je upraven pomocí stylů písma.
11. Odstavcový text je zarovnán do bloku, řádkování 1,5, velikost 12 bodů, kolmý a bez grafické úpravy. Vybrané pasáže v textu lze zvýraznit kurzívou (například citace). Není povoleno nadměrné používání odřádkování.
12. Nadpisy budou zvýrazněny tučně, a/nebo velikostí. Nadpisy stejné úrovně musí mít stejnou grafickou úpravu, před a za nadpisy stejné úrovně bude být dodržena stejná mezera (12 nebo 6 bodů). Nejvyšší velikost nadpisu je 16 bodů.

13. Na konci dokumentu bude uveden seznam zdrojů, citací a použité literatury, vše dle citační normy ČSN ISO 690 (01 0197) a seznam obrázků.