



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

JEDNOTNÉ ZADÁNÍ ZÁVĚREČNÉ ZKOUŠKY PRO ŠKOLNÍ ROK 2025/2026

PRAKTICKÁ ZKOUŠKA

OBOR VZDĚLÁNÍ

**65-51-H/01 Kuchař, číšník
zaměření číšník
ŠVP číšník-servírka
ŠVP číšník, barman, barista**

JEDNOTNÉ ZADÁNÍ ZÁVĚREČNÉ ZKOUŠKY PRO Š.R. 2025/2026 PRAKTICKÁ ZKOUŠKA

65-51-H/01 Kuchař, číšník, zaměření číšník-servírka, barman-barista

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 3 dny. V jednom dni trvá nejvýše 7 hodin.

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

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

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

Při vypracovávání SOP může využít konzultací v těchto teoretických předmětech:

- IKT: doporučení - 1 konzultace (měla by se týkat formální úpravy práce) – příloha č. 1
- Administrativa: doporučení 1 konzultace (měla by se týkat obchodní korespondence)
- Odborný výcvik: doporučení 3 konzultace

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

Žák nekonzultuje pouze menu, ale 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 **07. 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.

- Osnova SOP:
Samostatná odborná práce **musí** obsahovat následující části
 - *Úvod*
 - Uveďte, proč jste se zaměřili na dané konkrétní téma, jaké jsou hlavní cíle vaší práce
 - *Řešení*
 - charakteristika zvolené příležitosti s ohledem na využití v gastronomii
 - sestavení slavnostního menu, **minimálně 6 chodů**
 - objednávka akce
 - potvrzení objednávky
 - náskres tabule pro 6 osob včetně náskresu místnosti se zasedacím pořádkem a rozmístěním výzdoby
 - náskres prostření pro jednu osobu, včetně popisu inventáře
 - žádanka na inventář pro 6 osob + 2 náhradní
 - charakteristika hlavního pokrmu, včetně přílohy a k tomu spárovaného vína ze slavnostního menu
 - kalkulace prodejní ceny všech nápojů ve slavnostním menu (kalkulace bude zpracována formou tabulky)
 - servis podávaných pokrmů a nápojů slavnostním způsobem obsluhy
 - časový harmonogram akce
 - *Cizojazyčná část SOP*
 - překlad menu do zvoleného cizího jazyka
 - stručný popis servisu podávaných pokrmů a nápojů způsobem slavnostní obsluhy v cizím jazyce v rozsahu 1 strany A4
 - *Závěr*
 - splnění cílů a vlastní přínos pro žáka
- Formální úprava SOP – příloha č.1
- Hodnocení písemného zpracování SOP
Hodnocení písemného zpracování SOP je součástí klasifikace odborného výcviku.
Hodnotí se obsahové zpracování tématu a formální úprava textu.
Hodnotí se zejména:
 - úroveň zpracování práce po formální stránce
 - splnění zadané osnovy
 - vlastní obsahové a odborné zpracování tématu
 - věcná správnost dokumentu
 - zpracování menu a charakteristika hlavního pokrmu, včetně přílohy a k tomu spárovaného vína ze slavnostního menu
 - vlastní přínos, nápaditost
 - využití a uvedení informačních zdrojů

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, v jakém časovém sledu praktické zkoušky budete práci prezentovat.
- Prezentace SOP u praktické zkoušky
V rámci praktické zkoušky budete prezentovat písemné zpracování SOP.
 - představíte svojí SOP – téma, cíl
 - objasníte postup při zpracování práce, jaké zdroje jste použili
 - zdůvodníte výběr pokrmů a nápojů do menu
 - popíšete postup při sestavení tabule, zdůvodníte použití a založení inventáře
 - uvedete, jaký přínos pro vás práce měla a zda jste splnili své cíle
- Pro komunikaci v cizím jazyce
Připravíte si krátké vystoupení v cizím jazyce, kde uvedete:
 - jak se jmenujete, jaký studujete obor
 - jaké téma SOP jste zpracovali
 - jaký úkol jste realizovali nebo budete u praktické zkoušky realizovat
 - na základě zpracovaného cizojazyčného textu popíšete sestavenou tabuli

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

Praktickou část závěrečné zkoušky tvoří:

1. Obhajoba samostatné odborné práce na zadané téma (téma v příloze č. 1.)

Představení úkolu v souvislosti se zpracovanou samostatnou odbornou prací, přínos práce pro žáka, popis postupu při přípravě zvoleného úkolu, použité zdroje

- představení úkolu v rámci vlastní praktické zkoušky
- objasnění postupu při zpracování SOP, jaké zdroje žák použil
- zdůvodnění – např. výběr připravované tabule (podle zadání)
- popis postupu při přípravě zvoleného úkolu
- přínos práce pro žáka

Časový limit: 15 minut

2. Sestavení slavnostní tabule ze samostatné odborné práce

Sestavení slavnostní tabule pro 6 osob na dané téma

- příprava a prezentace tabule ze samostatné odborné práce

Časový limit: 2: 30 hodiny

3. Dovednosti číšníka

Obsluha při poledním, případně večerním provozu

- příprava pracoviště
- komunikace s hostem
- obsluha hostů v souladu s pravidly techniky obsluhy
- vyúčtování s hostem
- použití vhodného inventáře
- dodržování hygienických předpisů a předpisů BOZP

Odborné dovednosti číšníka

- vypracování žádanky na suroviny a inventář k vylosovanému úkolu
- vpracování postupu složitějšího úkolu
- provedení konkrétní dovednosti
- dodržení časového limitu
- prezentace provedeného úkolu, estetické dohotovení
- použití vhodného inventáře

Časový limit: 3: 30 hodiny

4. 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. K3A Novák František).
2. Pro celý text závěrečné práce je třeba zvolit a důsledně dodržovat jednotnou grafickou úpravu.
3. Zdobné textové úpravy a nástroje programů MS Office (WordArt, Textové efekty apod.) nejsou povoleny mimo přílohy (jídelní lístek, menu apod.).
4. Velikost okrajů je 3 cm od levého a 2,5 cm od pravého, horního a dolního okraje.
5. Stránky se číslují bez přerušení arabskými číslicemi. Umístění čísla musí být v celé SOP stejné. Číslování se počítá od titulní stránky, ale uvádí se až od Úvodu dále a pokračuje i v přílohách.
6. Za úvodní částí (titulní list, anotace) je umístěn automaticky vytvořený obsah (maximálně dvouúrovňové číslování).
7. Práci opatřete titulním listem, který musí obsahovat následující údaje:

Název	Samostatná odborná práce
Téma	Zvolené téma
Název práce	Název konkretizace tématu
Název školy	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Kód a název oboru	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Název zaměření	číšník/barman/barista
Třída	Č3A, BB3B
Školní rok	2025/2026
Jméno a příjmení žáka	František Novák

8. V práci je možné použít pouze jeden typ písma Times New Roman. Celý text je upraven pomocí stylů písma.
9. 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.
10. Celkový rozsah práce je nejméně na 10 stran textu, formátu A4, text je možný doplnit obrázky, nákresy a fotografiemi
11. Nadpisy budou zvýrazněny tučně, a/nebo velikostí. Nadpisy stejné úrovně musí mít stejnou grafickou úpravu, před a za nadpisy stejné úrovně bude dodržena stejná mezera (12 nebo 6 bodů). Nejvyšší velikost nadpisu je 16 bodů.
12. Na konci dokumentu bude uveden seznam zdrojů, citací a použité literatury, vše dle citační normy ČSN ISO 690 (01 0197) a seznam obrázků.