



**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 kuchař**

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

65-51-H/01 Kuchař, číšník zaměření kuchař – kuchařka

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**
- charakteristika dvou pokrmů, a to hlavního pokrmu včetně přílohy a 1 dalšího pokrmu ze slavnostního menu
- popis technologického postupu zhotovení dvou pokrmů ze slavnostního menu, a to hlavního pokrmu včetně přílohy, a 1 dalšího pokrmu ze slavnostního menu
- normování surovin hlavního pokrmu ze slavnostního menu včetně přílohy a k tomu spárovaného vína (normování bude zpracováno formou tabulky)
- žádanka na suroviny hlavního pokrmu ze slavnostního menu včetně přílohy a k tomu spárovaného vína
- kalkulace prodejní ceny hlavního pokrmu ze slavnostního menu, včetně přílohy (kalkulace bude zpracováno formou tabulky)
- kalkulace prodejní ceny spárovaného vína podávaného k hlavnímu pokrmu ze slavnostního menu (kalkulace bude zpracována formou tabulky)
- popis hlavní suroviny z hlavního pokrmu a popis hlavní suroviny i z 1 dalšího vybraného pokrmu ze slavnostního menu
- další využití hlavní suroviny z hlavního pokrmu a hlavní suroviny z 1 dalšího vybraného pokrmu ze slavnostního menu v gastronomii
- popis úpravy pokrmu na talíři, a to hlavního pokrmu a přílohy a 1 dalšího pokrmu ze slavnostního menu

- *Cizojazyčná část SOP*

- překlad menu do zvoleného cizího jazyka
- technologický postup přípravy hlavního pokrmu, včetně přílohy 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 do menu
 - popíšete postup práce při přípravě zvoleného pokrmu
 - 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 technologický postup připravovaného pokrmu. Představíte hlavní pokrm.
- Hodnocení SOP u praktické zkoušky
Při prezentaci písemného zpracování SOP se bude hodnotit zejména:
 - samostatný projev a schopnost komunikace a reakce v rozhovoru se členy zkušební komise
 - vhodnost volby navrženého pokrmu pro danou příležitost
 - zdůvodnění použitého postupu, způsobu zpracování
 - používání odborné terminologiePři komunikaci v cizím jazyce se bude hodnotit zejména:
 - schopnost samostatně komunikovat a reagovat na dotazy členů zkušební komise
 - používání odborné slovní zásobyU hlavního pokrmu se bude hodnotit zejména:
 - dodržení technologického postupu, chuť a úprava na talíři

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

Časový limit: 15 minut

2. Příprava jednoho pokrmu ze samostatné odborné práce (ze svého sestaveného menu)

Časový limit: 1 hodina

Prezentace pokrmu: 15 minut

3. Losování témat sestavy pokrmů

Sestava pokrmů:

- losování témat sestavy pokrmů
- normování vylosovaných pokrmů dle receptur
- provedení výpočtu spotřeby surovin (kalkulace)
- stanovení technologického postupu
- vyhotovení objednávky surovin pro výrobu pokrmů
- předběžná úprava surovin (příprava)

Vlastní příprava:

- příprava pracoviště
- příjem a kontrola kvality surovin
- samostatná příprava pokrmů
- příprava pokrmů k expedici (prezentace na talíři)
- vlastní expedice pokrmů s prezentací práce před zkušební komisí
- úklid pracoviště

Časový limit: 4 hodiny

Prezentace pokrmu: 15 minut

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 přerušování 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.
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	kuchař/ka
Třída	K3A, K3B
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 být 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.