



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

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

PRAKTICKÁ ZKOUŠKA

OBOR VZDĚLÁNÍ

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

PRAKTICKÁ ZKOUŠKA

V úkolu hlavní pokrm s přílohou a pokrm dle zadání učitele, které žák bude připravovat je maximální počet porcí 10. Minimální doporučený počet porcí jsou 3.

Navýšení časového limitu

Žákům s přiznanými podpůrnými opatřeními se přiznává navýšení časového limitu podle vzdělávacích potřeb žáka. Praktickou zkoušku je možné rozdělit na více dní po méně hodinách. V rámci navýšeného časového limitu na každou zkoušku mohou mít žáci individuální přestávky podle jejich potřeb.

Organizační pokyny

Podle platné legislativy koná žák praktickou zkoušku nejdéle 3 dny po 7 hodinách.

Praktická zkouška podle JZZZ trvá pro obor **Stravovací a ubytovací služby** minimálně 5 hodin, maximálně 10 hodin.

Vybavení pracoviště

Pracoviště musí odpovídat hygienickým a bezpečnostním předpisům. Pro konání praktické zkoušky škola zajistí standardní vybavení výrobního střediska, zahrnující odpovídající inventář a technologická zařízení dle zadání tématu.

Výrobní středisko musí být vybaveno minimálně následujícími zařízeními a inventářem

- pracovní stůl
- varná plocha
- pečící trouba nebo konvektomat
- režon
- kuchyňská váha
- zařízení na uchování pokrmů na předepsanou teplotu
- elektrické kuchyňské spotřebiče (kuchyňský robot, hnětací stroj, mlýnek na maso, kutr, pomocný mixér apod.)
- drobný inventář na vaření (hrnce a kastroly odpovídající velikosti, pokličky, pekáče, plechy, pánve, vařečky, obracečky, naběračky, struhadla, metličky, krájecí prkénka, kuchyňské nože, masové vidličky, paličky na maso, škrabky, stěrky, otvírák na konzervy apod.)
- inventář na podávání pokrmů (polévkové talíře, masové talíře, polévkové šálky, dezertní talíře, misky na salát, hrnky, příbory apod.)

Anotace témat – obor 69-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

Sestava pokrmů (3 porce)

Téma č. 4 (T-0838) Polévka: Pórková

Hlavní pokrm: Vepřový řízek přírodní

Příloha: brambory pečené na cibulce (šťouchané)

Pokrm dle zadání učitele-předkrm/jednoduchý salát/moučník:

Buchty plněné

- Proved'te normování surovin pro dané pokrmy
- Převezměte potřebné suroviny
- Připravte pokrmy a dodržte technologické postupy
- během práce dodržujte hygienické, bezpečnostní a protipožární předpisy a používejte ochranné pracovní pomůcky
- Připravte pokrm k výdeji
- Prezentujte pokrm členům zkušební komise při degustaci

• Téma č. 6 (T-2519) Polévka: Hovězí polévka s vaječnou sedlinou

Hlavní pokrm: Čevapčiči

Příloha: Brambory vařené

Pokrm dle zadání učitele-předkrm/jednoduchý salát/moučník:

Lívance s ovocem a tvarohem

- Proved'te normování surovin pro dané pokrmy
- Převezměte potřebné suroviny
- Připravte pokrmy a dodržte technologické postupy
- během práce dodržujte hygienické, bezpečnostní a protipožární předpisy a používejte ochranné pracovní pomůcky
- Připravte pokrm k výdeji
- Prezentujte pokrm členům zkušební komise při degustaci

• Téma č. 20 (T-52571) Polévka: Kuřecí vývar s masem a domácími nudlemi

Hlavní pokrm: Hovězí plátek na žampionech

Příloha: Rýže dušená

Pokrm dle zadání učitele-předkrm/jednoduchý salát/moučník:

Rajčatový salát s cibulí

- Proved'te normování surovin pro dané pokrmy
- Převezměte potřebné suroviny
- Připravte pokrmy a dodržte technologické postupy
- během práce dodržujte hygienické, bezpečnostní a protipožární předpisy a používejte ochranné pracovní pomůcky
- Připravte pokrm k výdeji
- Prezentujte pokrm členům zkušební komise při degustaci

- Téma č. 23 (T-52571) Polévka: Zeleninová polévka
Hlavní pokrm: Vepřový guláš
Příloha: Houskový knedlík (kynutý)

Pokrm dle zadání učitele-předkrm/jednoduchý salát/moučník:
Okurkový salát

- Proved'te normování surovin pro dané pokrmy
- Převezměte potřebné suroviny
- Připravte pokrmy a dodržte technologické postupy
- během práce dodržujte hygienické, bezpečnostní a protipožární předpisy a používejte ochranné pracovní pomůcky
- Připravte pokrm k výdeji
- Prezentujte pokrm členům zkušební komise při degustaci

Hodnocení – kritéria a pravidla

| Úkol | Část praktické zkoušky | Kritéria hodnocení | Maximální počet bodů |
|--------------------|---------------------------------|--|----------------------|
| 1+2+3+4 | Normování | Samostatnost, správnost a úplnost výpočtů | 20 |
| 1+2+3+4 | Organizace práce, BOZP, hygiena | Dodržování hygienických předpisů, předpisů BOZP, používání předepsaných OOPP | 20 |
| 1+2+3+4 | Příprava pokrmů | Převzetí surovin, dodržení technologického postupu, dodržování norem, organizace práce při přípravě pokrmů | 40 |
| 1+2+3+4 | Prezentace pokrmů | Expedice, úprava na talíři, vzhled a chuť pokrmů | 20 |
| Celkem bodů | | | 100 |

Převod bodů na klasifikaci

| Známka | Počet dosažených bodů | % |
|--------|-----------------------|--------|
| 1 | 86–100 | 86–100 |
| 2 | 71-85 | 71-85 |
| 3 | 56-70 | 56-70 |
| 4 | 40-55 | 40-55 |
| 5 | <40 | <40 |

Hodnocení školní části, pokud je školou zařazena, ovlivňuje celkové hodnocení výkonu žáka u praktické zkoušky maximálně v rozmezí jednoho klasifikačního stupně, jestliže žák neuspěje při řešení tématu jednotného zadání praktické zkoušky, pak je klasifikován stupněm „5 – nedostatečný“, i když při řešení školní části bude úspěšný.