



Pokyn ředitelky školy-Zadání samostatné odborné práce – JZZZ 2026	
Č.j.: SSZS/00040/2026	Účinnost od: 14.1.2026
Spisový znak: A.4	Skartační znak: A/5
Změny: Číslo: - Datum: Provedl:	

V souladu se zákonem č. 561/2004 Sb., školský zákon a vyhláškou č. 47/2005 Sb. o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou a o ukončování vzdělávání v konzervatoři absolutoriem v platném znění.

A. Zadání samostatné odborné práce

pro obor vzdělání 65-51-H/01 Kuchař – číšník (denní forma) obsahuje:

- 1) Téma / úkol SOP,
- 2) osnovu SOP,
- 3) formální úpravu SOP.

B. Termíny – zadání SOP, délka řešení SOP, odevzdání SOP

- žáci budou dle zadané osnovy vypracovávat písemnou dokumentaci ke stanoveným tématům,
- ředitelka školy vybere nejméně 5 témat ze SOP, která budou v daném školním roce předložena žákům,
- žák si z předložených témat jedno téma zvolí nebo mu bude zadáno ředitelkou školy,
- ve spolupráci s učitelem odborného výcviku žák dále téma konkretizuje na určitou oblast dle vlastního výběru,
- stanovení počtu a zabezpečení povinných konzultací žáků a způsob odevzdání.

C. Zařazení a prezentace SOP

D. Způsob hodnocení / kritéria hodnocení SOP

E. Způsob řešení v případě, že žák neodevzdá práci ve stanoveném termínu, příp. vůbec

F. Využití SOP pro realizaci školní části závěrečné zkoušky

ad A. Zadání samostatné odborné práce

ad A1. Téma / úkol SOP

- žák si z předložených témat jedno téma zvolí nebo mu bude zadáno ředitelkou školy:

- TÉMA I. HUDBA V NAŠICH SRDČÍCH
TÉMA III. KULTURNÍ ZÁŽITEK
TÉMA IV. LÁSKA KVETE V KAŽDÉM VĚKU
TÉMA VII. PETRŮV ZDAR
TÉMA XIII. SRDEČNÝ POZDRAV Z HÁJOVNY
TÉMA XVI. U RODINNÉHO STOLU
TÉMA XIX. VÝZNAMNÉ DNY NAŠÍ REPUBLIKY
TÉMA XX. ZLATÁ ÉRA PIVA V ČESKU

ad A2. Osnova SOP

Samostatná odborná práce musí obsahovat následující části:

Úvod – uveďte, proč jste se zaměřil/a na dané konkrétní téma, jaké jsou hlavní cíle vaší práce.

1. Řešení

- 1.1. Charakteristika zvolené příležitosti s ohledem na využití v gastronomii.
- 1.2. Sestavení slavnostního menu (minimálně šest chodů).
- 1.3. Objednávka akce.
- 1.4. Potvrzení objednávky.
- 1.5. Charakteristika hlavního pokrmu, včetně přílohy a k tomu spárovaného vína ze slavnostního menu
- 1.6. Normování surovin hlavního pokrmu ze slavnostního menu, včetně přílohy a k tomu spárovaného vína (normování bude zpracováno formou tabulky).
- 1.7. Žádanka na suroviny hlavního pokrmu ze slavnostního menu, včetně přílohy a k tomu spárovaného vína.
- 1.8. Kalkulace prodejní ceny hlavního pokrmu ze slavnostního menu, včetně přílohy.
(kalkulace bude zpracována formou tabulky)
- 1.9. Kalkulace prodejní ceny spárovaného vína podávaného k hlavnímu pokrmu ze slavnostního menu. (kalkulace bude zpracována formou tabulky)
- 1.10. Technologický postup zhotovení hlavního pokrmu ze slavnostního menu, včetně přílohy.
- 1.11. Popis úpravy hlavního pokrmu ze slavnostního menu na talíři, včetně přílohy.
- 1.12. Popis hlavní suroviny z hlavního pokrmu ze slavnostního menu a jejího dalšího využití v gastronomii.
- 1.13. Servis hlavního pokrmu včetně přílohy a k tomu spárovaného vína slavnostním způsobem obsluhy.
- 1.14. Žádanka na inventář na výšeč tabule pro 2 osoby.
- 1.15. Náskres tabula se zasedacím pořádkem, včetně rozmístění výzdoby.
- 1.16. Náskres prostření pro 1 osobu, včetně popisu.
- 1.17. Časový harmonogram gastronomické akce.

2. Cizojazyčná část

- 2.1. Překlad menu do zvoleného cizího jazyka.
- 2.2. Stručný popis servisu hlavního pokrmu, včetně přílohy a k tomu spárovaného vína slavnostním způsobem obsluhy - v cizím jazyce v rozsahu 1 strany.

Závěr

Splnění cílů a vlastní přínos žáka.

Použitá literatura, zdroje.

Přílohy

Evidence konzultací

ad A3. Formální úprava SOP

- Titulní list – obsahuje označení „Samostatná odborná práce“, vylosované téma, přesný název zpracovaného tématu, název školy, obor vzdělání, třída, školní rok, jméno a příjmení žáka.
- Za titulním listem následuje obsah (názvy kapitol, stránkování).
- Celkový rozsah práce je nejméně 10 stran formátu A4. Písmo Time New Roman, velikost 12b, řádkování 1,5.
- Text zpracovat na PC, možno doplnit obrázky, nákresy a fotografiemi.
- Součástí musí být seznam použitých zdrojů informací, uvedených na konci práce (literatura, normy, internetové zdroje).

Požadavky na jednotnou formální úpravu SOP

Před začátkem formální úpravy odborné práce doporučujeme formát správně nastavit. Předědte tak pozdějším nesnázím v konečném administrativním zpracování.

1. VZHLED STRÁNKY

1. 1 Okraje

Horní	3 cm
Spodní	3 cm
Levý	3,5 cm (počítá se rezerva na vazbu)
Pravý	4 cm
Umístění hřbetu	vlevo

1. 2 Číslování stránek

Stránky se číslují od první fyzické stránky (od úvodu) práce. Na některých stránkách se číslo nezobrazuje (titulní strana, prohlášení, obsah), číslo stránky umístěte uprostřed.

1. 3 Formát papíru

A 4, na výšku

2. FORMÁT ODSTAVCE

2. 1 Řádkování

Řádkování doporučujeme jednoduché, př. 1,5 řádku.

2. 2 Zarovnání textu

Zarovnání je povoleno do bloku.

3. PÍSMO

a) vhodný typ písma:

Times New Roman – v jedné práci je možné používat jeden typ písma,

b) vlastní text práce psát ve velikosti 12b,

c) názvy kapitol ve velikosti 16b, tučně,

d) nadpisy psát ve velikosti 14b, tučně,

e) pro úhlednost práce je doporučeno psát desky a titulní list práce „kapitálkami“.

4. OBRÁZKY A GRAFY

Vlastní práce může navíc obsahovat obrázky a grafy. Každý obrázek a graf musí mít svůj název a být očíslován. Mezi číslem a názvem grafu se píše pomlčka. Zvlášť se číslují grafy a zvlášť obrázky. Číslo a název grafu se uvádí pod grafem u obrázku je číslo a název uvedeno nad. Obrázek a graf se označí číslem kapitoly.

5. SEZNAM LITERATURY

a) monografická publikace (kniha),

b) seriálové publikace (časopisy, noviny),

c) záznam elektronické monografie.

 Střední odborná škola a Základní škola, Město Albrechtice, příspěvková organizace Homoncova 117/15, 782 56 Město Albrechtice SAMOSTATNÁ ODBORNÁ PRÁCE TÉMA: U RODINNÉHO STOLU NÁZEV PRÁCE: KŘTINY JMÉNO A PŘÍJMENÍ: ZUZANA NOVÁČKOVÁ ŠKOLNÍ ROK: 2025/2026 OBOR, KÓD: KUCHAR – ČÍŠNIK, 65-51-H/01 ZAMĚŘENÍ ŠVP: KUCHAŘ – ČÍŠNIK TRÍDA: 3. KČ 	Prohlašuji, že předložená odborná práce je mým původním autorským dílem, které jsem vypracoval(a) samostatně. Veškerou literaturu a další zdroje, z nichž jsem při zpracování čerpal(a), v práci řádně cituji a jsou uvedeny v seznamu použité literatury. Město Albrechtice dne..... (podpis)
--	---

Obsah	Úvod
-------	------

ad B. Termíny – zadání SOP, délka řešení SOP, odevzdání SOP

Zadání témat samostatné odborné práce proběhne:

29. 1. 2026 žáci denního studia oboru vzdělání Kuchař – číšník 65-51-H/01 a absolventi Profesních kvalifikací.

Ředitelka školy stanovila jako **vedoucí samostatné odborné práce** jednotlivé odborné učitele a učitele odborného výcviku.

Žáci Samostatnou odbornou práci vypracují v rámci odborného předmětu Odborný výcvik.

Termín odevzdání samostatné odborné práce **na sekretariátě ve dvou výtiscích** do:

15. 4. 2026 do 14:00 hodin žáci denního studia oboru vzdělání Kuchař – číšník 65-51-H/01 a zaslat soubor emailem vyučujícímu ICT.

Žáci povinně navštíví **tři** konzultace s vedoucími samostatné odborné práce.

Téma odborné práce	Vedoucí práce	Konzultační dny
HUDBA V NAŠICH SRDCÍCH	Věra Lioliosová Ivana Mlčochová	Individuálně dle domluvy
KULTURNÍ ZÁŽITEK		
LÁSKA KVETE V KAŽDÉM VĚKU		
PETRŮV ZDAR		
SRDEČNÝ POZDRAV Z HÁJOVNY		
U RODINNÉHO STOLU		
VÝZNAMNÉ DNY NAŠÍ REPUBLIKY		
ZLATÉ ÉRA PIVA V ČESKU		

ad C. Zařazení a prezentace SOP u praktické zkoušky

Zařazení SOP do praktické zkoušky

Samostatnou odbornou práci budete prezentovat v rámci praktické zkoušky.

Učitel sdělí, zda prezentace SOP bude zařazena na začátek, do průběhu, či na konec praktické zkoušky.

Prezentace SOP u praktické zkoušky

V rámci praktické zkoušky budou žáci prezentovat písemné zpracování SOP:

- představí svoji samostatnou odbornou práci – téma, cíl,
- objasní postup při zpracování práce, jaké použili zdroje,
- zdůvodní výběr pokrmů do menu, postup při zpracování výseče tabule,
- popíše postup práce při přípravě zvoleného pokrmu,
- uvede, jaký přínos pro ně práce měla a zda splnili své cíle.

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

- jak se jmenujete, jaký studuje obor,
- jaké téma samostatné práce zpracovali,
- jaký pokrm jste realizovali,
- popíšete vzhled tabule, základní inventář na tabuli.

Představíte hlavní pokrm (nejméně ve dvou porcích), který na základě SOP u praktické zkoušky připravíte.

Představíte výseč slavnostní tabule (pro 2 osoby), kterou podle SOP u praktické zkoušky sestavíte.

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 terminologie.

Při komunikaci v cizím jazyce se bude hodnotit zejména:

- schopnost samostatně komunikovat a reagovat na dotazy členů zkušební komise,
- používání odborné slovní zásoby.

U hlavního pokrmu se bude hodnotit zejména:

- dodržení technologického postupu, chuť a úprava na talíři.

U výseče tabule se bude hodnotit zejména:

- skladba menu, založení inventáře, výzdoba a prezentace výseče tabule.

Pokud budou mít žáci se zpracováním SOP nějaké problémy, oznámí je co nejdříve konzultujícímu učiteli.

ad D. Způsob hodnocení / kritéria hodnocení SOP u praktické zkoušky

Hodnocení písemného zpracování SOP

Hodnocení písemného zpracování SOP je součástí klasifikace předmětu, do kterého je SOP zařazena. 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,
- věcnou správnost (správnost výpočtů v kalkulačním listu a vyúčtování akce),
- zpracování menu a charakteristiky podávaných pokrmů a nápojů,
- vlastní přínos, nápaditost,
- využívání a uvedení informačních zdrojů,
- vypracování menu a stručný popis podávaných pokrmů a nápojů v cizím jazyce.

Klasifikace praktické závěrečné zkoušky:

Klasifikace se provádí podle následující stupnice prospěchu:

- a) 1 – výborný,
- b) 2 – chvalitebný,
- c) 3 – dobrý,
- d) 4 – dostatečný,
- e) 5 – nedostatečný.

ad E. Způsob řešení v případě, že žák neodevzdá práci ve stanoveném termínu, příp. vůbec

Jestliže žák neodevzdá SOP ve stanoveném termínu, může ředitelka školy v odůvodněných případech povolit odevzdání SOP v náhradním termínu.

ad F. Využití SOP pro realizaci školní části závěrečné zkoušky

Ve školním roce 2025/2026 využije škola JZZZ bez školní části SOP.

Tento pokyn zrušuje pokyn ŘŠ SSZS/00070/2025.

Ing. Lenka Metzlová v.r.
ředitelka školy

Město Albrechtice dne 13. ledna 2026