



Samostatná odborná práce 2026/2027

65-51-H/01 Kuchař – číšník – Zaměření Kuchař

Pokyny pro žáky

- Zpracování a včasné odevzdání samostatné odborné práce (SOP) je nezbytným předpokladem pro úspěšné absolvování praktické zkoušky ve vašem oboru. Pokud žák SOP při praktické zkoušce nepředloží, nebude bodově hodnocen za příslušnou část praktické zkoušky. Věnujte proto zvýšenou pozornost následujícím pokynům.
- Postupujte podle pokynů učitele, který vám sdělí konkrétní způsob a termíny pro zadání i odevzdání samostatné odborné práce a termíny konzultací k SOP.
- Vypracujte písemnou formou samostatnou odbornou práci k tématu, které jste obdrželi od zadávajícího učitele. Postupujte dle "Konkretizace tématu", kterou jste dostali v rámci zadání SOP. Téma můžete zúžit na určitou oblast dle vlastního zájmu či výběru.

Termíny:

- **Práce musí být odevzdána v elektronické i písemné podobě do 23. 4. 2027 (jarní termín)**
- **Práce musí být odevzdána v elektronické i písemné podobě do 30. 7. 2027 (podzimní termín)**
- **Práce musí být odevzdána v elektronické i písemné podobě do 5. 11. 2027 (zimní termín)**

Místo odevzdání: sekretariát – podepsané odevzdání

Možnost konzultace zpracované práce v tištěné podobě:

- do **8. 4. 2027 (jarní termín) (rekvalifikace)** – Zuzana Bartošová
- do **24. 6. 2027 (podzimní termín) (rekvalifikace + doplnění klasifikace žáků)** - Zuzana Bartošová
- do **2. 11. 2027 (zimní termín) (rekvalifikace)** - Zuzana Bartošová



STŘEDNÍ ŠKOLA JERONÝMOVA ČESKÉ BUDĚJOVICE, s.r.o.

JERONÝMOVA 28/22, 370 01 ČESKÉ BUDĚJOVICE

tel.: 386 354 440, 380 422 290

kadeřnictví: 380 422 292

e-mail: svepes@skolacb.cz

www.skolacb.cz

- žáci denního studia odevzdávají dílčí části i finální písemné zpracování SOP v průběhu výuky viz tabulka:

Datum	Detail
15. 1.	- v rámci předmětu TECHNOLOGIE odevzdat menu dle vybraného tématu vytvořit charakteristiku 2 pokrmů a to hlavního pokrmu včetně přílohy a 1 dalšího vybraného pokrmu ze slavnostního menu
15. 1.	- v rámci předmětu AJ/NJ odevzdat přeložené menu dle vybraného tématu - přeložit technologický postup přípravy hlavního pokrmu, včetně přílohy v cizím jazyce v rozsahu 1 strany
15. 1.	- odevzdání osnovy práce dle zadání - není hodnocena formální úprava práce, ale splnění osnovy dle vybraného tématu
7. 4.	- úroveň zpracování práce po formální stránce = formátování (INTE) - vlastní obsahové a odborné zpracování tématu (TECH) - věcná správnost (TECH) - vlastní přínos a nápaditost (TECH) - využívání a uvedení informačních zdrojů (TECH)
15. 4.	Celková kontrola před vytištěním SOP - zpracování a odevzdání SOP v elektronické podobě na učebnu google classroom (TECH) ve formátu PDF - kontrola a schválení před tiskem Zuzana Bartošová

Termíny závěrečných zkoušek:

Písemná část 1. června 2027

Praktická část 2.–7. června 2027

Ústní část 16. - 17. června 2027 (Bude upřesněno po projednání s předsedy ZUZ)



Témata k závěrečným zkouškám 2027:

Vypracujte písemně samostatnou odbornou práci na téma, které jste si zvolil/a. Toto zvolené téma můžete ještě konkretizovat, zúžit na určitou oblast dle vlastního zájmu či výběru.

Téma¹	Název	Obsah / Cíl práce
I.	Kdo zdravě žije, vyhrává	Sestavit slavnostní menu pro vybranou příležitost s důrazem na zásady racionální a zdravé výživy a využití vhodných surovin. Příležitosti: Rodinná, firemní či společenská oslava. Menu: Racionální a zdravá výživa zahrnující biopotraviny, superpotraviny a bezlepkové suroviny, s možností využití alternativních výživových směrů (například makrobiotická strava, vegetariánství, raw strava nebo paleo styl).
II.	Petrův zdar	Sestavit slavnostní menu pro vybranou příležitost s důrazem na využití sladkovodních ryb a dalších surovin pocházejících z našich vod, při dodržení základních gastronomických pravidel, vhodných technologických postupů a zásad správného sestavování menu. Příležitosti: Rybářská setkání, tradiční výlovy rybníků, Dny rybích specialit nebo oslava svátku svatého Petra, patrona rybářů. Menu: Zaměřené na sladkovodní ryby (například kapr, pstruh, candát, štika nebo sumec) a další vhodné suroviny z našich potoků, řek a rybníků. Důraz je kladen na rozmanitost pokrmů, vhodné kombinace surovin, různé způsoby tepelné úpravy, sezónnost a regionální gastronomické tradice.
III.	Významné dny naší republiky	Sestavit slavnostní menu pro vybranou příležitost s důrazem na tradice české a moravské kuchyně, využití regionálních surovin a moderní úpravu tradičních pokrmů. Příležitosti: Státní svátky a významné dny, například Mezinárodní den žen, Den narození Jana Amose Komenského, Den české státnosti, Den vzniku samostatného československého státu, Velikonoce nebo Vánoce. Menu: Zaměřené na českou a moravskou kuchyni v moderním a netradičním pojetí, s využitím sezónních surovin, odlehčených receptur a současných gastronomických postupů.
IV.	Speciality	Zpracovat slavnostní menu inspirované tradiční českou a regionální

¹ školní pořadí vybraných témat



STŘEDNÍ ŠKOLA JERONÝMOVA ČESKÉ BUDĚJOVICE, s.r.o.

JERONÝMOVA 28/22, 370 01 ČESKÉ BUDĚJOVICE

tel.: 386 354 440, 380 422 290

kadeřnictví: 380 422 292

e-mail: svepes@skolacb.cz

www.skolacb.cz

Téma ¹	Název	Obsah / Cíl práce
	šéfkuchaře aneb retro tradice	gastronomií se zaměřením na dobové receptury a dostupnost surovin. Příležitosti: Družstevní trhy, výstavy, tradice (posvícení, dožínky, poutě, slavnosti), výročí podniků, spolků a společenské události z druhé poloviny minulého století. Menu: Národní a krajové speciality, recepty našich babiček s přihlédnutím k dobové dostupnosti surovin.
V.	Svět na talíři	Představit gastronomii jedné vybrané země prostřednictvím slavnostního menu charakteristického pro její národní kuchyni. Příležitosti: Cestování po Africe, Americe, Asii, Austrálii a Evropě. Menu: Gastronomie žákem vybrané země.
VI.	Zlatá éra piva v Česku	Sestavit slavnostní menu založené na propojení českých krajových specialit s pivní gastronomií. Příležitosti: Pivní slavnosti či festivaly, ochutnávky piva, výročí pivovarů, dny otevřených dveří, uvedení nového výrobku na trh nebo firemní večírek v pivovarské restauraci. Menu: Snoubení piva a krajových specialit jednotlivých regionů.



Osnova SOP

Samostatná odborná práce musí obsahovat následující části:

- Obsah, názvy kapitol, stránkování, pojmenování kapitol a podkapitol

1. Úvod

- uveďte, proč jste se zaměřili na dané konkrétní téma, jaké jsou hlavní cíle vaší práce

2. Řešení

- charakteristika zvolené příležitosti s ohledem na využití v gastronomii
- sestavení slavnostního menu (minimálně 6 chodů)
- charakteristika 2 pokrmů, a to hlavního pokrmu, včetně přílohy a 1 dalšího vybraného pokrmu ze slavnostního menu
- popis technologického postupu zhotovení 2 pokrmů ze slavnostního menu, a to hlavního pokrmu, včetně přílohy a 1 dalšího vybraného pokrmu
- 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 zpracována formou tabulky)
- kalkulace prodejní ceny spárovaného vína podávaného k hlavnímu pokrmu ze slavnostního menu (kalkulace bude zpracována formou tabulky)
 - o výpočet prodejní ceny lze provést pro jednoho hosta, ale i pro celou společnost. Výchozí měrná jednotka může být např. 1 dl, 1 l, láhev 0,75 l, apod.
- popis hlavní suroviny z hlavního pokrmu a popis hlavní suroviny 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 2 pokrmů na talíři, a to hlavního pokrmu, včetně přílohy a 1 dalšího vybraného pokrmu ze slavnostního menu



3. Cizojazyčná část

- překlad menu do zvoleného cizího jazyka
- technologický postup přípravy hlavního pokrmu, včetně přílohy v cizím jazyce v rozsahu 1 strany

4. Závěr

- Splnění cílů a vlastní přínos pro žáka.

5. Použité zdroje:

- Kniha – Autor, název, kdo vydal, datum vydání. Internet www.gastronomiezazitkova.cz, 5.5.2023, 10:30 Domácí archiv receptur.



Formální úprava SOP

- Text SOP zpracujte na PC, použijte typ písma Times New Roman, velikost 12 b., řádkování 1,5.
- Celkový rozsah práce je nejméně 10 stran textu, formátu A4, text je možné doplnit obrázky, nákresy a fotografiemi. Z toho bude minimálně 5 normostran textu (normostrana má 1800 znaků, což je zhruba 250 slov). Do znaků se započítávají i mezery a poznámky pod čarou při dodržení předepsané osnovy.
- Práci opatřete titulním listem, který musí obsahovat následující údaje:

Název	Samostatná odborná práce
Téma	--doplňte-- (zvolené téma)
Název práce	--doplňte-- (Název konkretizace tématu)
Název školy	Střední škola Jeronýmova České Budějovice, s.r.o.
Kód oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník Zaměření: Kuchař
Třída	--doplňte-- (U3B) nebo (R1)
Školní rok	2026/2027
Jméno a příjmení žáka	--doplňte--

- Za titulním listem následuje obsah (uvedte názvy kapitol, stránkování).
- Vypracujte seznam použitých zdrojů informací (literatura, normy, internetové zdroje) a zařaďte je na konec práce.
- Zpracovanou samostatnou odbornou práci odevzdejte v tištěné i elektronické podobě.
- SOP musíte předložit v pevných nebo polopevných deskách formátu A4 (kroužková pevná vazba/rychlovazáč), a v elektronické podobě PDF formát.

Hodnocení písemného zpracování SOP

Hodnocení písemného zpracování SOP je součástí klasifikace předmětů (viz tabulka výše). Hodnotí se obsahové zpracování tématu a formální úprava textu.

Hodnotí se zejména:

- úroveň zpracování práce po formální stránce



STŘEDNÍ ŠKOLA JERONÝMOVA ČESKÉ BUDĚJOVICE, s.r.o.

JERONÝMOVA 28/22, 370 01 ČESKÉ BUDĚJOVICE

tel.: 386 354 440, 380 422 290

kadeřnictví: 380 422 292

e-mail: svepes@skolacb.cz

www.skolacb.cz

- splnění zadané osnovy
- vlastní obsahové a odborné zpracování tématu
- věcná správnost
- zpracování menu a charakteristika 2 pokrmů, a to hlavního pokrmu, včetně přílohy a 1 dalšího vybraného pokrmu ze slavnostního menu
- vlastní přínos, nápaditost
- využívání a uvedení informačních zdrojů.



Zařazení samostatné odborné práce do závěrečné zkoušky

Zařazení SOP do praktické zkoušky

Samostatnou odbornou práci budete prezentovat v rámci praktické zkoušky.

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

Prezentace SOP u praktické zkoušky

V rámci praktické zkoušky budete prezentovat písemné zpracování SOP:

- představíte svoji samostatnou odbornou práci – 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 si připravíte krátké vystoupení v cizím jazyce, kde uvedete např.:

- jak se jmenujete, jaký studujete obor
- jaké téma samostatné práce jste zpracovali
- jaký pokrm jste realizovali
- na základě zpracovaného cizojazyčného textu popíšete technologický postup připravovaného pokrmu.

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

Dodržujte popsany technologický postup a zásady BOZP. Pokrm vhodně upravte na talíři, předvedte jeho servis.

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, úprava na talíři.

Pokud budete mít se zpracováním SOP nějaké problémy, oznamte je co nejdříve konzultujícímu učiteli.