

Střední odborné učiliště společného stravování, Dr. Beneše 413/II, 290 01 Poděbrady

**Příkaz ředitele: k praktické části závěrečné zkoušky oboru vzdělání 65-51-H/01 Kuchař – číšník, zaměření kuchař-číšník, zaměření kuchař, zaměření číšník a oboru vzdělání 29-54-H/01 Cukrář konané formou zpracování samostatné odborné práce a její realizace.**

Účinnost od: 21. 1. 2019

V souladu s vyhláškou MŠMT č. 47/2005 Sb. o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou a o ukončování vzdělávání v konzervatoři absolutoriem **ukládám vypracování samostatné odborné práce, která je povinnou součástí jednotného zadání závěrečných zkoušek.** Vypracováním písemné práce žák vykonává **část přípravy na závěrečnou zkoušku.** Jejím vypracováním a ústní obhajobou při praktické zkoušce žák prokazuje svou odbornou úroveň vyplývající z požadavků kladených na absolventa oboru vzdělání 65-51-H/01 kuchař-číšník (zaměření číšník, zaměření kuchař, zaměření kuchař-číšník) a oboru 29-54-H/01 Cukrář. Tento příkaz upřesňuje zadání samostatné odborné práce (dále jen **SOP**), termíny losování témat a předání vedoucímu učiteli k hodnocení, zařazení a prezentaci SOP v rámci ZZ, způsob hodnocení, způsob řešení v případě, že žák neodevzdá práci ve stanoveném termínu, případně vůbec a pokyny pro žáka pro zpracování samostatné odborné práce.

- 1. Součástí závěrečné praktické zkoušky je vyhotovení SOP, kterou zpracovává žák třetího ročníku (nebo prvního ročníku zkráceného studia) výše uvedených oborů na téma, které si vylosuje v tomto termínu: KČ3A (+ žákyně zkr. studia obor Cukrář) dne 25. 1. 2019, KČ3B a KČ3C dne 28. 1. 2019. SOP bude vypracována v rámci odborného výcviku.** Témata pro obory a zaměření jsou stanovena v Pokynech pro žáka.
- 2. Témata jsou zadávána centrálně NÚOV. Zadání vychází z odborného zaměření studia. Při zadání tématu odborné práce žák potvrdí svým podpisem prohlášení, že byl seznámen s vylosovaným tématem a s pokyny k vypracování včetně termínů.**
- 3. Při zadání tématu práce bude žák (autor práce) seznámen s pokyny pro zpracování samostatné odborné práce a s hodnocením.**
- 4. Žákovi bude přidělen odpovědný učitel odborného výcviku, dále jen vedoucí práce, u kterého bude SOP konzultovat. Musí proběhnout alespoň dvě povinné konzultace.**
- 5. Žák vypracuje SOP ve dvou vyhotoveních a předá je vedoucímu práce (učiteli OV) do 29. dubna 2019 k hodnocení.**
- 6. Jestliže žák neodevzdá SOP ve stanoveném termínu ze závažných důvodů (např. omluvená nemoc) stanoví ředitelka školy žákovi pro odevzdání SOP náhradní termín.**
- 7. Jestliže žák neodevzdá SOP bez uvedení závažných důvodů nebo neodevzdá SOP vůbec ve stanoveném termínu, nemůže vykonávat příslušnou část praktické zkoušky, která vyplývá ze SOP. Proto nebude za tuto část praktické zkoušky bodově hodnocen a získává tak dvě nedostatečné (obhajoba, praktický úkol vyplývající ze SOP).**
- 8. Obhajoba SOP bude součástí praktické závěrečné zkoušky a bude probíhat v termínu stanoveném ředitelkou školy před zkušební komisí.**
- 9. Po obhajobě a vykonání praktické závěrečné zkoušky bude jeden vytištěný exemplář SOP vrácen žákovi a druhý předán do archivu školy. Po uplynutí archivační doby s ním bude nakládáno podle spisového a skartačního řádu školy.**

**Přílohy: Návrh na losování témat 2019**

V Poděbradech dne 21. 1. 2019

Ing. Helena Klimešová, v.r.

## **Příloha - NÁVRH NA LOSOVÁNÍ TÉMAT SOP 2019 A ODEVZDÁNÍ PRÁCE**

**SOP vzdělávacího oboru 65-51-H/01 Kuchař – číšník, zaměření: Číšník, zaměření: Kuchař, zaměření: Kuchař-číšník, oboru 29-54-H/01 -Cukrář**

**Losování témat SOP:**

**KČ3A + žákyně zkráceného studia obor Cukrář v pátek 25. 1. 2019 v 8:00 hodin**

**KČ 3B, KČ3C v pondělí 28. 1. 2019 od 8:00 hod. a od 9.00 hod.**

Žáci si vylosují téma SOP a odevzdají vypracovanou SOP do **29. 4. 2019 UOV**. Pokyny pro vypracování práce budou pro žáky přístupny na školním serveru.

**Témata SOP 65-51-H/01 Kuchař – číšník, zaměření: Kuchař-číšník, Číšník/servírka, Kuchař /ka:**

**Téma I. Všichni dobří rodáci**

**Téma II. Monarchie v Evropě, aneb kdo kde trůní**

**Téma III. Petrův zdar**

**Téma IV. Kdo zdravě žije, vyhrává**

**Téma SOP 29-54-H/01 Cukrář:**

### **I. SLAVNOSTNÍ VÝROBEK - dort**

**Téma:**

- Den dětí
  - Den matek
  - Jmeniny
  - Narozeniny
  - Svatba
  - Sportovní událost roku 2019
  - kulturní událost roku 2019
- 
- a) Dortová bezé hmota, máslový krém kávový, dohotovení čokoláda
  - b) Dortová jádrová hmota, těžký pařížský krém, dohotovení čokoláda
  - c) Dortová hmota kakaová, smetanová náplň, dohotovení ovoce
  - d) Dortová hmota s olejem, máslový krém likérový, dohotovení modelovací hmota
  - e) Dortová hmota světlá, náplň s použitím mléčného výrobku (např. tvaroh, jogurt, lučina), dohotovení ovoce

### **II. SPECIFICKÝ VÝROBEK**

Popíšete zhotovení tradičního cukrářského výrobku nebo cukrářského výrobku podle současných trendů dle vlastního výběru a receptury v minimálním množství pro 10 osob nebo v minimální hmotnosti 600 g. Při výběru specifického výrobku můžete využít rodinné recepty na tradiční cukrářské výrobky nebo zařadit cukrářský výrobek podle současných trendů.

Výrobek musí obsahovat alespoň jednu z uvedených surovin: ovoce, mléčné výrobky, jádroviny, ovesné vločky, čokoláda, bezlepková mouka