

**Česká zemědělská univerzita v Praze**

Institut vzdělávání a poradenství

Katedra celoživotního vzdělávání a podpory studia



**Analýza praktické části závěrečných zkoušek  
na konkrétním středním odborném učilišti**

Bakalářská práce

Autorka: Miroslava Ritterová

Vedoucí práce: Ing. Emil Kříž, Ph.D.

2016

**Abstrakt: [cze]**

Bakalářská práce se zabývá analýzou závěrečných praktických zkoušek žáků Střední školy hotelnictví a gastronomie International, s.r.o. v oboru vzdělání s výučním listem 65-51-H/01. Zkoumanou cílovou skupinou jsou žáci 3. ročníku konající závěrečné zkoušky ve školním roce 2012/2013, 2013/2014 a 2014/2015. Cílem práce je úroveň a kvalita písemných, praktických a ústních závěrečných zkoušek. Práce analyzuje výsledky zkoušek dle jednotného zadání. V teoretické části jsou popsány jednotlivé části závěrečných zkoušek, kritéria hodnocení závěrečné zkoušky dle jednotného zadání a historii naší školy. V praktické části je popsán průběh všech částí závěrečných zkoušek dle jednotného zadání závěrečných zkoušek a s širším rozbohem její praktické části. Zpracovány jsou výsledky jednotlivých zkoušek. Zkoumané výsledky jsou zpracované v grafech a tabulkách.

**Klíčová slova:** střední odborná škola, profil absolventa, kompetence, závěrečná zkouška, jednotné zadání závěrečných zkoušek, praktická zkouška, klasifikace a hodnocení.

**Abstrakt: [eng]**

The bachelor thesis analyses the final practical examination of students at a vocational school – a private institute in Prague that trains cooks and waiters who receive full vocational certificate training. The analysis was performed in school years 2012/2013, 2013/2014 and 2014/2015. The aim of my thesis is to compare the quality and knowledge level of written, practical and oral final examinations. The thesis analyses the results of the tests according to individual assignments. The theoretical part of my thesis describes the individual components of the final examinations, evaluation criteria, final examinations following uniform assignment, and the history of our school. The practical part describes the actual course of all the parts of the final examinations – both in their former and contemporary unified assignment form. Results of both forms are then confronted and compared.

**Keywords:** vocational school, graduate profile, competences of graduates, final examination, uniform final examinations, practical examinations, classification and evaluation.

## Seznam použitých zkratek

JZZZ	Jednotné zadání závěrečných zkoušek
NÚOV	Národní ústav odborného vzdělávání
RVP	Rámcově vzdělávací program
ZZ	Závěrečné zkoušky

## PROHLÁŠENÍ

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma **Analýza praktické části závěrečných zkoušek na konkrétním středním odborném učilišti** vypracovala samostatně a použila jen pramenů, které cituji a uvádím v seznamu použitých zdrojů.

Jsem si vědoma, že odevzdáním bakalářské práce souhlasím s jejím zveřejněním dle zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a to i bez ohledu na výsledek její obhajoby.

Jsem si vědoma, že moje bakalářská práce bude uložena v elektronické podobě v univerzitní databázi a bude přístupná k nahlédnutí.

Jsem si vědoma, že na moji bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb., o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, především ustanovení § 35, odst. 3) tohoto zákona, tj. o užití tohoto díla.

V Praze, dne .....

.....

Miroslava Ritterová

## **PODĚKOVÁNÍ**

Ráda bych touto cestou poděkovala Ing. Emilovi Křížovi, Ph.D. za vstřícný přístup a odborné metodické vedení mé bakalářské práce.

## OBSAH

<b>1</b>	<b>Úvod</b> .....	<b>9</b>
<b>2</b>	<b>Cíl a metodika práce</b> .....	<b>11</b>
<b>3</b>	<b>Teoretická východiska</b> .....	<b>12</b>
3.1	Charakteristika oboru vzdělání Kuchař-číšník .....	12
3.2	Profil absolventa .....	12
3.2.1	Kompetence absolventa .....	13
3.2.1.1	Klíčové kompetence absolventa .....	13
3.2.1.2	Odborné kompetence absolventa .....	15
3.3	Příprava na budoucí povolání .....	15
3.4	Závěrečná zkouška .....	17
3.4.1	Historie praktické zkoušky .....	17
3.4.2	Právní úprava ukončování vzdělávání ve středních školách .....	18
3.4.3	Členění závěrečné zkoušky .....	19
3.4.4	Zkušební komise .....	23
3.4.5	Klasifikace a hodnocení závěrečné zkoušky .....	23
3.4.6	Opravné a náhradní zkoušky .....	24
3.4.7	Dokumentace závěrečných zkoušek .....	24
<b>4</b>	<b>Praktická část práce</b> .....	<b>26</b>
4.1	Střední škola hotelnictví a gastronomie International, s.r.o. ....	26
4.1.1	Historie školy .....	26
4.1.2	Studium na škole ve školních letech 2012-2015 .....	27
4.1.3	Závěrečné zkoušky ve školních letech 2012-2015 .....	28
4.1.4	Harmonogram závěrečných zkoušek .....	29
4.2	Průběh závěrečných zkoušek .....	29
4.2.1	Písemná zkouška .....	30
4.2.2	Ústní zkouška .....	30
4.2.3	Praktická zkouška .....	32
4.2.4	Samostatná odborná práce .....	37
4.3	Zhodnocení závěrečných zkoušek .....	39
<b>5</b>	<b>Zhodnocení výsledků</b> .....	<b>44</b>

<b>6</b>	<b>Závěr .....</b>	<b>47</b>
<b>7</b>	<b>Seznam použitých zdrojů .....</b>	<b>49</b>
<b>8</b>	<b>Seznam příloh .....</b>	<b>51</b>
<b>9</b>	<b>Seznam grafů .....</b>	<b>52</b>



## 1 Úvod

Tématem bakalářské práce je Analýza praktické části závěrečných zkoušek na konkrétním učilišti. Toto šetření bylo prováděno na Střední škole hotelnictví a gastronomie v Dejvicích, kde jsem pracovala na pozici kuchařka-instruktorka pro obor Kuchař -číšník, kód oboru vzdělání s výučním listem 65-51-H/01. Závěrečná zkouška je pro žáka důležitý krok, kterým ukončí své studium a vstupuje do budoucího povolání.

Na této škole měli žáci výborné podmínky pro studium vzhledem k tomu, že škola byla provozována přímo v hotelu. Díky tomu měli žáci každodenní kontakt s praxí na jednotlivých střediscích. Mohli se zúčastnit velkých společenských akcí, na které byli postupně obsazováni s ohledem na jejich dovednosti. Tento způsob výuky je pro žáky velmi atraktivní a vytváří skutečné prostředí jejich budoucích pracovišť.

Smyslem závěrečné zkoušky je dosažení vzdělávacích cílů, které jsou vymezeny v rámcovém a školním vzdělávacím programu příslušného oboru vzdělání. Hlavním úkolem je prověřit stupeň klíčových kompetencí a postojů žáků, které jsou významné pro rozvoj dalšího vzdělávání a vykonávání profese. Závěrečná zkouška se skládá z části písemné, ústní a praktické, kde žák ukazuje své získané dovednosti v běžném procesu.

Realizace závěrečných zkoušek je zároveň také důležitým poznáním pro učitele a to nejen z hlediska přípravy samotných zkoušek, ale i z hlediska znalostí svých žáků. Je zde správně připomenut fakt, že právě prostřednictvím výsledků závěrečných zkoušek hodnotí vedení školy samotného učitele.

Ve školním roce 2012/2013 se výše uvedená škola zapojila do jednotného zadání závěrečných zkoušek (dále JZZZ). Obsah bakalářské práce je zaměřen na analýzu praktické části závěrečných zkoušek. Při zpracování teoretické části bylo využito školního vzdělávacího programu pro obor vzdělání Kuchař-číšník a platná legislativa o ukončování vzdělání ve středních školách závěrečnou zkouškou dle vyhlášky MŠMT ČR.

Teoretická část je zaměřena zejména na charakteristiku oboru, klíčové a odborné kompetence, profil absolventa a na způsob ukončování studia. Na teoretická východiska navazuje praktická část práce, která je zaměřena na samotnou analýzu praktické části závěrečných zkoušek.

Vzhledem ke stále se měnícím podmínkám na trhu práce je třeba, aby i systémy vzdělávacích programů se operativně přizpůsobovaly požadavkům trhu práce.

## 2 Cíl a metodika práce

Cílem práce je analýza praktické části závěrečných zkoušek na konkrétním středním odborném učilišti pro obor 65-51-H/01 Kuchař-číšník, což je tříletý obor vzdělání s výučním listem. Pro analýzu jsem si zvolila školu hotelnictví a gastronomie v Hotelu International, kde jsem pracovala více než šest let na pozici kuchařky a instruktorky pro obor kuchař. Jedná se o soukromou školu vyučující obory vzdělání Kuchař, Kuchař-číšník a Číšník. Škola je zaměřena na čtyřleté gastronomické obory s maturitou a jednoleté vzdělávání pro dospělé, kteří získávají výuční list. Všechny tyto obory jsou zaměřeny na gastronomii a cestovní ruch. U závěrečných zkoušek jsem působila každý rok, nejdříve jako instruktor a další rok jsem se podílela na přípravě závěrečných zkoušek s hlavní učitelkou odborného výcviku. Také jsem měla příležitost se zúčastnit praktických závěrečných zkoušek na jiném odborném učilišti. Ve své práci analyzuji zkoušky za poslední tři školní roky dle jednotného zadání závěrečných zkoušek. Zkoušky dle JZZZ tato škola zahájila od školního roku 2012/2013 a od školního roku 2014/2015 je zkouška podle jednotného zadání povinná.

Konkrétně se ve své práci zaměřím na průběh závěrečných zkoušek, jejich hodnocení a klasifikaci. Data, která jsem měla k dispozici, jsem získala z konkrétní školy. Byly mi poskytnuty výroční zprávy za rok 2012/2013, 2013/2014 a 2014/2015. Analyzuji úspěšnost za dané tři školní roky podle JZZZ. Popisují průběh ZZ a jejich výsledky jsou zaznamenány v grafech a tabulkách. Danou problematiku doplňuji svými názory a zkušenostmi.

### **3 Teoretická východiska**

#### **3.1 Charakteristika oboru vzdělání Kuchař-číšník**

V oboru vzdělání Kuchař-číšník se žáci učí připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní, pokrmy studené kuchyně a pokrmy racionální výživy. Žáci se po absolvování oboru orientují v potravinách a nápojích a umějí je využívat v gastronomickém provozu k přípravě pokrmů. Součástí výuky je také dodržování hygieny, správné uchovávání pokrmů a znalost zásad bezpečnosti práce. Důležitou součástí studia je také výuka dvou cizích jazyků.

Praktické činnosti se žáci naučí v 1. ročníku v odborném výcviku, který probíhá ve škole v odborné učebně přípravy pokrmů. Osvojení praktických činností žáků 2. a 3. ročníku spočívá ve výuce odborného výcviku na smluvních pracovištích ve všech typech provozů společného stravování a pohostinství. Kromě těchto pracovišť mohou být žáci zapojeni do přípravy pohoštění tzv. cateringu v rámci akcí jako jsou například různá školení, konference či plesy. Dále mají žáci možnost se účastnit různých specializovaných kuchařských kurzů pořádaných školou.

Absolventi oboru vzdělání Kuchař-číšník se uplatní jako zaměstnanci velkých a středně velkých stravovacích provozů. Po získání další praxe by měli být schopni i samostatného podnikání v oboru, případně mohou pokračovat v nástavbovém studiu v oborech souvisejících s gastronomií – hotelnictvím, turismem, ekonomikou a administrativou apod.

#### **3.2 Profil absolventa**

V Rámcovém vzdělávacím programu je obor vzdělání Kuchař-číšník zapsán pod kódem 65-51-H/01.

Absolvent dokáže připravit běžný sortiment pokrmů teplé i studené kuchyně, moučníků a nápojů. Dovede opracovat potraviny pro technologické zpracování včetně dělení běžných druhů jatečných zvířat, zvěřiny, drůbeže, ryb. Ovládá kalkulaci a normování i techniku podávání pokrmů. Nezapomíná na estetickou úpravu. Zná zásady správné výživy, sestavování jídelního a nápojového lístku. Umí poskytnout informace o podávaných jídlech a také komunikovat s hostem v cizím jazyce. Používá vhodný inventář. Zná zásady vedení skladové evidence o pohybu zboží ([www.skolahotelnictvi.cz](http://www.skolahotelnictvi.cz)).

### **3.2.1 Kompetence absolventa**

Kompetence absolventa jsou výstupní charakteristikou absolventa. Žák prokazuje získané vědomosti, dovednosti, postoje a návyky. Konkrétní schopnosti si žák musí osvojit v praxi. Má být schopný zvládnout požadavky daného prostředí. Cílem získaných kompetencí je samostatný žák. Umí řešit problémy v daném oboru a pod vedením odborníka z praxe má chuť pracovat a tak se může stát profesionálem v daném oboru. Konečný výstup by měl být mottem každé školy.

Kompetence je míra připravenosti jedince reprezentovat určitou společenskou roli (prodavač, lékař, manažer, spolupracovník, partner, přítel, matka, otec) nebo dostát určitému společenskému, kulturnímu či pracovnímu požadavku (Slavík, 1999).

#### **3.2.1.1. Klíčové kompetence absolventa**

Klíčovou kompetencí absolventa je zejména osvojení si vědomostí a dovedností, které mu umožní uplatnit se na trhu práce. Žák rozumí podstatě a principům podnikání, má představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání. Je schopen se rozhodovat a pracovat samostatně, ale i v týmu. Další klíčovou kompetencí je osvojení si vědomosti a dovednosti, které mu umožní rozhodování o dalších možnostech vzdělávání. To znamená, že rozumí významu vzdělání pro svoji kariéru a chápe nutnost celoživotního vzdělávání a to i v oborech jako

jsou např. informační a komunikační technologie nebo ochrana životního prostředí.  
Obory zdánlivě nesouvisející s oborem vzdělání Kuchař-číšník (Karns, 1995).

### **3.2.1.2. Odborné kompetence absolventa**

Odbornou kompetencí absolventa je praktická schopnost využít následujících poznatků v budoucím zaměstnání:

#### **Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii**

Dodržovat hygienické předpisy, předpisy bezpečnosti zdraví při práci, znát způsob skladování potravin, ovládat normování pokrmů a nápojů.

#### **Ovládat technologii přípravy pokrmů**

Zvolit vhodný technologický postup přípravy běžných pokrmů české a zahraniční kuchyně, sestavení jídelního a nápojového lístku dle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek.

#### **Ovládat techniku odbytu**

Znát techniku a druhy odbytu zvolit vhodná forma obsluhy umí se orientovat v kalkulaci cen, provádí kalkulaci cen výrobků a služeb, zvolí způsob vyúčtování s hostem, společenské vystupování a profesionální chování, loajálnost k zaměstnavateli efektivní hospodaření s finančními prostředky, materiály, energií a odpadem.

#### **Dodržovat zásady BOZP**

Orientovat se v zákoníku práce s ohledem na své zdraví při výkonu práce, dodržování bezpečnosti práce jako zásadní prvek při činnostech, bezpečnost při práci a dbát na své zdraví, znát předpisy požární ochrany, znát zásady první pomoci a umět jí poskytnout ([www.infoabsolvent.cz](http://www.infoabsolvent.cz)).

### **3.3. Příprava na budoucí povolání**

„Odborný výcvik je jedna z hlavních forem praktického vyučování ve středních školách a středních odborných učilištích a střediscích praktického vyučování. Spočívá ve zhotovení výrobku, výkonu služeb nebo prací, které mají materiální hodnotu.

Vyučovací jednotkou je vyučovací den, vyučovací hodina trvá 60 minut“ (Průcha, 2001).

Učebním předmětem je považován odborný výcvik – příprava na určité povolání. Při zkoumání odborného výcviku a realizací je nutné vycházet z obecných zásad a principů, které odborný výcvik odlišují od vyučování teoretického (Forman, 1995). Žáci odborného výcviku se prakticky seznamují s okruhem činností, které se žáci naučili v teoretické výuce v učebně odborného výcviku, kde se obecně zdokonalují, prokazují odborné a speciální dovednosti. Odborný výcvik je hlavním úkolem jak u žáka vytvářet výrobní, odborné, specifické dovednosti a návyky ve zvoleném oboru. Žáky naučit a seznámit jak se používá materiál, suroviny a nářadí. Pod vedením učitele odborného výcviku se žáci naučí a osvojí základní pracovní návyky (Kříž, 2012).

Získávání pracovních dovedností v prvopočátku nebylo zcela účinné. Bylo nesystematické. A proto vyvstala potřeba systematickosti a cílevědomosti. Cílem bylo věnovat se nejen učení, ale i praktické přípravě. Výsledkem byl vznik učebních oborů. Příprava žáků na budoucí povolání se člení do tří druhů učení:

### **Všeobecné vzdělání**

Toto vzdělání poskytuje žákům všeobecný rozhled a duševní obzor. Jde např. o předměty jako český jazyk, matematika, zeměpis. Toto vzdělávání má také výchovný charakter. Umožňuje žákům vštípit si určité hodnoty a zformovat vztah k lidem.

### **Teoretické odborné předměty**

Těmito předměty jsou např. stolničení, technologie přípravy pokrmů, speciální technologie, potraviny a výživa. Tyto předměty jsou nezbytné k získání poznatků, které žáci využijí v praxi. Teoretické odborné předměty žákům také pomohou tyto nově nabitě poznatky rozvíjet tvořivým způsobem.



## **Praktická příprava**

Jde o aplikaci poznatků získaných v teoretických odborných předmětech. Spočívá v odborném výcviku. Žáci se v něm naučí všem dovednostem učebního oboru. Naučí se samostatně pracovat v oboru a získají dovednosti na úrovni současného rozvoje obchodu a služeb.

„Učení, jehož cílem je hlavně všeobecné vzdělání, ale také, jako v našem případě, získávání mnoha profesních poznatků, dovedností a návyků, se nemůže dít formou samoučení, ale poučováním a vedením žáků zkušenými, odborně zdatnými pracovníky. Tuto činnost označujeme také výrazem: výchovně vzdělávací proces, při kterém jde o výchovu v širokém slova smyslu, tedy nejen o mravní výchovu (charakteru apod.), ale také o vzdělání všeobecné a odborné i s praktickým výcvikem dovedností nezbytných pro povolání“ (Klingora, Z., Volný J., 1994).

### **3.4 Závěrečná zkouška**

#### **3.4.1 Historie praktické zkoušky**

Praktická zkouška má dlouhou historii, i když v jiné podobě, než existuje dnes. Vzdělávání a praktická zkouška při jeho ukončení byla dlouhou dobu úkolem cechů, tedy sdružení v určitém řemeslnickém oboru, která vznikala od 13. století ve městech a hájila zájmy svých členů.

Jedním z úkolů cechů byla výchova uředníků a dohled na mistrovské zkoušky. V cechu existovala jasná hierarchie – nejzkušenější byl mistr, méně zkušený tovaryš a nováčkem byl uředník. Pokud potřeboval mistr nového pracovníka, přijal na dobu několika týdnů uředníka. Pokud se mu osvědčil, ponechal si ho tři roky. Uředník se mohl stát mistrem, pokud alespoň tři roky pracoval jako pomocník mistra. Před cechovní komisí pak musel vykonat zkoušku, po jejímž úspěšném složení mohl vykonávat samostatně svoje řemeslo (Vacínová, 2009).

Na přelomu 18. a 19. století však byly cechy postupně rušeny, protože v zájmu svých členů fakticky bránily konkurenci a pokroku vůbec. Definitivně cechy zanikly na základě živnostenského zákona z roku 1859, kdy vzdělávání učňů převzal stát. Výuka pak však byla značně teoretická a k návratu praktické výuky dochází na našem území až v 30. letech. Bylo zavedeno dílenské vyučování, praktická výuka pod dozorem instruktorů a dovednostní zkoušky.

Rozvoji učňovského školství napomohl poválečný průmyslový rozmach, kterému chyběl dostatek kvalifikovaných pracovníků. Od roku 1951 byl postupně rozvíjen odborný výcvik a v roce 1958 proběhla reforma odborné přípravy mládeže. Vedle učňovských středisek vznikala i odborná učiliště při podnicích a jiných organizacích, včetně gastronomických. Vznikl seznam učebních oborů, pro něž byly sepsány učební plány a osnovy a postupně se zlepšovala i vybavenost pracovišť odborného výcviku. Závěrečné učňovské zkoušky měly teoretickou i praktickou část. Zřejmě jediným negativním vlivem ve školství v lidově-demokratickém a socialistickém Československu byla vysoká míra politizace (Forman, 1995).

Tento vliv byl eliminován po společenských změnách v roce 1989. Rozvoj terciárního sektoru, změna trhu a rozvoj soukromého podnikání způsobily vznik soukromých škol i navýšení počtu vyučovaných oborů. Na druhou stranu se však zkoušky začaly diferencovat, mají rozdílnou úroveň a vzniká dojem, ať už oprávněný či neoprávněný, že zkoušky na některých školách nejsou dostatečně kvalitní. Logicky vzniká snaha o sjednocení škol, která ústí v novou koncepci závěrečných zkoušek (Vališová, 2011).

### **3.4.2 Právní úprava ukončování vzdělávání ve středních školách**

Právní úpravu závěrečných zkoušek obsahuje vyhláška č. 47/2005 Sb., o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou a o ukončení vzdělávání v konzervatoři absolutoriem, v platném znění (vyhláška byla dosud novelizována dvakrát, vyhláškou č. 126/2011 Sb. a vyhláškou č. 36/2014 Sb.). Úpravu

ukončování vzdělávání ve středních školách obsahuje část první vyhlášky (část druhá obsahuje ukončení vzdělávání v konzervatoři absolutoriem, které není předmětem této práce).

„Ministerstvo stanoví prováděcím právním předpisem podrobnosti o pojetí obsahu a průběhu závěrečných zkoušek, termínech jejich konání, stanovení předmětů, z nichž se závěrečná zkouška koná, složení zkušební komise, způsobu hodnocení žáka a o opravných zkouškách a zkouškách v náhradním termínu“ (§76 zákona 561/2004 Sb.).

Učební obor Kuchař patří do oboru vzdělání, v kterém se dosahuje stupně středního vzdělání s výučním listem. Závěrečnou zkoušku tohoto oboru s výučním listem upravuje § 2 vyhlášky. Závěrečná zkouška se skládá z jednotlivých samostatných klasifikovaných zkoušek, které se konají v pořadí: písemná zkouška, praktická zkouška z odborného výcviku a ústní zkouška. Novelou vyhlášky však bylo stanoveno, že ředitel školy může ze závažných organizačních důvodů stanovit i jiné pořadí. Závěrečná zkouška se koná vždy v červnu v termínech stanovených ředitelem školy (jiné termíny závěrečných zkoušek se týkají oborů vzdělávání, které nejsou předmětem této práce).

### **3.4.3 Členění závěrečné zkoušky**

Závěrečná zkouška je rozdělena na tři hlavní celky v pořadí písemná, praktická a ústní. U závěrečných zkoušek dle jednotného zadání je součástí ještě samostatná odborná práce, jejíž rozbor uvádím v praktické části práce.

Písemná zkouška trvá podle § 2 odst. 2 nejdéle 240 minut a ředitel školy pro ni stanoví nejméně tři témata, z nichž si žák zvolí jedno téma. Počet témat praktické zkoušky stanoví ředitel školy. Témata obsahují 6 otázek a podotázek z předmětů:

- Technologie přípravy pokrmů
- Stolničení
- Potraviny a výživa
- Ekonomika
- Profesní etika
- Organizace práce v provozu

Poslední otázka je označena písmenem Š, to znamená, že si škola může tuto otázku upravit, popřípadě nahradit.

Po zvolení tématu písemné zkoušky začne žák zpracovávat jednotlivé otázky a postupně prokazovat své teoretické znalosti získané během studia ([www.nuv.cz/nzz2](http://www.nuv.cz/nzz2)).

Počet témat praktické zkoušky stanoví rovněž ředitel školy, pokud je však stanoveno více než jedno téma, žák si jedno z nich vylosuje. Praktická zkouška trvá nejdéle tři dny a nejvýše sedm hodin v jednom dni (§ 2 odst. 3 vyhlášky).

Pro ústní zkoušku stanoví ředitel školy 25 až 30 témat, která zahrnují současně oblast odborné způsobilosti a profesního uplatnění žáka. Jedno z témat si žák vylosuje. Příprava k ústní zkoušce musí trvat nejméně 15 minut a samotná zkouška musí trvat nejdéle 15 minut. V případě, že je součástí tématu grafické nebo písemné řešení, může předseda zkušební komise prodloužit dobu přípravy až o dalších 15 minut (§ 2 odst. 4).

Při vzniku JZZZ a tvorbě témat jednotných zkoušek bylo nutné respektovat dané podmínky organizace a rozvržení závěrečných zkoušek dle ustanovení vyhlášky. „*Jednotná zadání odrážejí specifické potřeby a požadavky každého oboru vzdělání*“ (Kočková, 2012).

Základem nové závěrečné zkoušky navrátí školám a oborům prestiž. Důležitostí je její jednotnost, a to pro každý obor středního vzdělání s výučním listem. Sjednocení závěrečné zkoušky v konkrétním oboru vzdělání vyšlo z požadavku rozvoje odborného vzdělávání. Dosavadní praxe, kdy jednotlivé odborné školy si utvářely obsah závěrečné zkoušky samy, si vynutily revizi v zájmu zkvalitňování odborných škol a zvyšujícího se vlivu zaměstnavatelů i potřeb trhu práce na odborné vzdělávání. Hlavním důvodem jednotných závěrečných zkoušek byla skutečnost, že v různých školách měly závěrečné zkoušky výrazně odlišnou úroveň (Krejčí, Kočková, 2012).

Cílem zavedení jednotného zadání závěrečné zkoušky pro obory kategorie H a E nastavuje úroveň, jaké má být žákem dosaženo. Sjednocení obsahu, způsobu provádění i hodnocení závěrečné zkoušky a tím zvýšení její srovnatelnosti a kvality. I jejich náročnost je přínosem pro budoucí zaměstnavatele absolventů. Současně bylo záměrem stanovit, které kompetence jsou pro výkon jednotlivých povolání důležité a ověřitelné při závěrečné zkoušce v daném oboru vzdělání. Jednotné zadání závěrečné zkoušky pro jednotlivé obory vzdělání musí odrážet specifické požadavky jednotlivých oborů. Přípravu nového projektu byl prověřen Národní ústav pro vzdělání (Fidrmuc, 2015).

Projekt jednotné závěrečné zkoušky je zaměřen na sjednocení a na srovnatelnosti získaných teoretických vědomostí a praktických dovedností žáka nezbytných pro výkon daného oboru. Získané poznatky by měl žák prokázat při řešení pracovních situací, které ho čekají v reálném prostředí daného oboru (Kočková a kol., 2012).

#### **Jednotné zadání má následující náležitosti:**

Titulní list jednotného zadání závěrečné zkoušky musí obsahovat název školy, školní rok, kód a název oboru, obecné údaje o organizaci obecné zkoušky podle vyhlášky (č. 47/2005 Sb.) základní organizační pokyny k zajištění všech zkoušek (písemná praktická, ústní), které obsahují popis jednotlivých zkoušek, zadaná témata a úkoly, dobu trvání zkoušek a způsob hodnocení. Škola respektuje paragrafy a vyhlášky školského zákona v platném znění, které určují podmínky pro ukončování vzdělávání (Učitelské noviny, 2015).

Pokud jednotné zadání zahrnuje také výsledky samostatné odborné práce, musí být uvedeny organizační pokyny začlenění samostatné odborné práce do závěrečné zkoušky, obecný přehled ze světa práce, který má charakter bloku podotázek a je společný pro všechny obory vzdělání. Otázky obecného přehledu se přiřazují k ústní, případně praktické zkoušce. Podrobné údaje k otázkám z obecného přehledu i o způsobu jejich zkoušení jsou školám k dispozici v metodickém materiálu hodnocení závěrečné zkoušky. Písemná a praktická zkouška mají určeno, jak bude výkon žáka hodnocen.

Součástí způsobu hodnocení je i převedení bodového ohodnocení na klasifikaci. Rovněž je stanoveno, jak bude hodnocena celková úspěšnost žáka v závěrečné zkoušce.

**Obecný přehled ze světa práce** v délce 3-5 minut má rozvíjet připravenost žáků na měnící se podmínky trhu práce a rizika nezaměstnanosti včetně podpory mobility, připravenost na možné změny zaměstnání i nutnost se celoživotně dále vzdělávat. Obecný přehled ze světa práce je blokem třiceti otázek k základní orientaci v běžných problémech občanského i pracovního života. Cílem obecného přehledu je praktická představa žáků o možnostech zaměstnání. Některé otázky jsou zaměřeny na praktickou orientaci v pracovně právních vztazích (Jezberová a kol., 2012).

**Samostatná odborná práce (SOP)** byla zařazena do jednotné závěrečné zkoušky v zájmu ověření výsledků vzdělání v příslušném oboru. Zařazení samostatné odborné práce do závěrečné zkoušky vyšla zejména z iniciativy odborných škol, které vyučují gastronomické obory a obory provozních služeb. Právě v mnou sledovaném oboru Kuchař pro pohostinství se výsledky samostatné odborné práce úspěšně využívají a její účelnost hodnotí školy velmi pozitivně. Samostatnou odbornou prací je písemné zpracování určitého úkolu, který prokazuje všeobecné i konkrétní odborné znalosti a dovednosti. Může se jednat např. o návrh na zřízení provozovny nebo soukromého podnikání v žákově oboru.

Podle charakteru konkrétního studijního oboru může být práce zadávána s předstihem až několika týdnů či měsíců. Při zpracování samostatné odborné práce mohou žáci prokázat hlubší i ucelenější znalost celé problematiky. Tím je také možné lépe posoudit celkovou připravenost žáka. Se samostatnou odbornou prací současná právní úprava dosud nepočítá, a proto není povinná pro všechny obory vzdělání. Při zadání samostatné odborné práce je třeba zpracovat obecnou charakteristiku a osnovu práce, její minimální rozsah, délku jejího řešení, způsob prezentace v rámci zkoušky, způsob jejího hodnocení a jakým způsobem řešit situaci, kdy žáci práci neodevzdají včas nebo vůbec (Jezberová a kol., 2012).

### 3.4.4 Zkušební komise

Zkušební komise má podle § 3 odst. 1 vyhlášky stálé a další členy. Stálými členy komise jsou předseda, místopředseda a třídní učitel zkoušených žáků. Dalšími členy komise jsou pak u oborů vzdělání s výučním listem učitel odborného výcviku, učitel odborných předmětů a odborník z praxe (§ 3 odst. 2 písm. b).

### 3.4.5 Klasifikace a hodnocení závěrečné zkoušky

Klasifikaci a hodnocení závěrečné zkoušky upravuje § 4 vyhlášky. Klasifikace jednotlivých zkoušek se provádí podle stupnice prospěchu (odst. 1):

- 1 – výborný,
- 2 – chvalitebný,
- 3 – dobrý,
- 4 – dostatečný,
- 5 – nedostatečný.

Do celkového hodnocení závěrečné zkoušky se započítává klasifikace všech zkoušek závěrečné zkoušky (odst. 3) a celkové hodnocení žáka u závěrečné zkoušky se provádí podle stupnice (odst. 4):

- prospěl s vyznamenáním při celkovém průměru klasifikace do 1,5 včetně,
- prospěl, pokud žák nemá z žádné zkoušky stupeň prospěchu 5,
- neprospěl, pokud má žák z některé zkoušky stupeň prospěchu 5.

Hodnocení písemné zkoušky a praktické zkoušky se žákům oznámí nejpozději 1 týden před zahájením ústní zkoušky. Celkové hodnocení závěrečné zkoušky včetně hodnocení jednotlivých zkoušek oznámí žákovi předseda zkušební komise v den, ve kterém žák tuto zkoušku ukončil ([www.nuv.cz/nzz2/vyhlaska-c-47-2005-sb](http://www.nuv.cz/nzz2/vyhlaska-c-47-2005-sb)).

### 3.4.6 Opravné a náhradní zkoušky

Problematiku opravných a náhradních zkoušek upravuje § 5 vyhlášky. Termíny opravných zkoušek stanovuje ředitel školy, zatímco termíny náhradních zkoušek stanovuje zkušební komise. Termíny jsou stanoveny na září, prosinec a termíny podle § 2 odst. 5, což je pro obory vzdělání s výučním listem v červnu. Termíny se zveřejňují nejméně dva měsíce před konáním zkoušek a to na veřejně přístupném místě ve škole a současně způsobem umožňujícím dálkový přístup. Termín náhradní zkoušky může stanovit komise po dohodě se žákem do 30. června příslušného školního roku.

Žáci, kteří nekonali závěrečnou zkoušku v červnu z toho důvodu, že neukončili poslední ročník vzdělávání a ukončí jej nejpozději do 31. srpna, konají závěrečnou zkoušku v měsíci září v termínu stanoveném zkušební komisí (odst. 3).

### 3.4.7 Dokumentace závěrečných zkoušek

V pokynech pro žáka je uveden čas, jaký má žák na řešení tématu či praktického úkolu. Dále je v pokynech upozorněn na to, aby si pozorně přečetl zadání. Další pokyny se týkají dodržování bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygienických předpisů a předpisů požární ochrany. Dále, aby žák dodržoval pořádek na pracovišti a jakékoliv problémy či závady ihned oznámil pedagogickému dozoru.

**Protokol o závěrečných zkouškách a kontrolní listy** jsou dokumenty, do kterých škola zaznamenává výsledky závěrečných zkoušek.

**Kontrolní list** o závěrečné zkoušce je souhrn témat a klasifikace jednotlivých částí závěrečné zkoušky žáka a to písemné, praktické a ústní. Na kontrolním listu se nachází také celkové hodnocení žáka a podpis předsedy zkušební komise, kterým stvrzuje správnost průběhu a výsledku závěrečné zkoušky. Je zde uvedeno pořadové číslo kontrolního listu, jméno žáka nebo žákyně, datum jeho narození, rodné číslo, obor



vzdělání – název a kód a zaměření oboru. V každé části je uvedeno téma práce, jak jsem již uvedla výše. V písemné části je uvedeno datum, čas zahájení a odevzdání práce, hodnocení a podpis zkoušejícího (Příloha č.1, Hotel International, 2015).

**V praktické části** je uvedeno datum, popis práce, záznamy o průběhu a čas stanovený a skutečný. Dále údaj o tom, zda plnění výkonové normy, pokud byla stanovena, bylo splněno, hodnocení a podpis zkoušejícího. V protokolu ústní části je opět uvedeno datum provedení ústní zkoušky, okruh otázek, hodnocení a podpis zkoušejícího. Na konci této části uveden název a adresa garanta střediska praktického vyučování - pracoviště praktického vyučování a jeho zřizovatel. Jako potvrzení o převzetí kontrolního listu zde musí být podpis absolventa s datem převzetí a číslo výučního listu (vzor výučního listu je v příloze č. 5). Na konci listu je pro přehled uvedena v přehledné tabulce stupnice hodnocení. Kontrolní list je uveden v příloze.

**Vysvědčení o závěrečné zkoušce** je spolu s výučním listem dokladem pro žáka, který úspěšně absolvoval závěrečné zkoušky. Na vysvědčení je uvedeno obor vzdělání, zaměření, školní vzdělávací program, délka programu, IZO, číslo protokolu o závěrečné zkoušce, třída a školní rok. Dalšími důležitými údaji je jméno a přímení žáka, rodné číslo, státní občanství a také s jakým prospěchem vykonal závěrečné zkoušky. Nejdůležitější částí je celkové hodnocení, které stvrzují svým podpisem ředitel školy, předseda zkušební komise a třídní učitel.

**Výuční list** je dokladem o úspěšném ukončení vzdělávacího programu středního vzdělání v příslušném oboru vzdělání. Tento doklad je stvrzen dvěma podpisy, a to ředitele školy a předsedy zkušební komise. Na výučním listě jsou tyto náležitosti: rodné číslo, obor vzdělání, datum vystavení, číslo protokolu o závěrečné zkoušce a číslo vysvědčení o závěrečné zkoušce. Výuční list je bez vysvědčení neplatný.

## **4 Praktická část práce**

Tato část práce se zabývá závěrečnými zkouškami ve školních letech 2012/2013, 2013/2014 a 2014/2015 v oboru vzdělání Kuchař-číšník na Střední škole hotelnictví a gastronomie International s. r. o.

### **4.1 Střední škola hotelnictví a gastronomie International, s.r.o.**

#### **4.1.1 Historie školy**

Počátky odborného vzdělávání v původním a dnešním hotelu International (ve své době též Crowne Plaza, Holiday Inn) se datují do roku 1957. Tehdejší hotel Družba patřící Československé lidové armádě byl převeden pod nejvýznamnější a tehdy téměř monopolní cestovní kancelář Čedok. Důvodem převodu byl rozvoj cestovního ruchu a tento hotel se stal největším ubytovacím komplexem v Praze. Patřil do skupiny hotelů, které kvalitou svých služeb splňovaly požadavky zahraniční klientely.

Konferenční místnosti hotelu pojmuly až 2 000 účastníků různých akcí, a proto hotel zajišťoval nejen ubytování, ale také stravovací služby pro účastníky různých jednání a konferencí. Velké požadavky na stravovací komplex byly příležitostí pro uplatnění velkého množství pracovníků včetně učňů v oborech kuchař a číšník. Napomohl tomu také tehdejší šéfkuchař Ladislav Koreček, náš významný kuchař s mezinárodním věhlasem, ale také vynikající pedagog, který předával své zkušenosti dalším generacím.

Středisko praktického vzdělávání v hotelu International bylo po roce 1989 přeměněno na odborné učiliště, zajišťující teoretickou i praktickou výuku a od roku 1994 vznikl i učební obor zakončený maturitní zkouškou. Absolventi učebního oboru mohli pokračovat v nástavbovém studiu. V roce 1997 pak byla založena jako dceřiná společnost Hotel International, a.s. společnost Střední škola hotelnictví a gastronomie International, s.r.o. Předností odborného vzdělávání v této společnosti byla nejen

teoretická a praktická výuka, ale i možnost následného praktického uplatnění žáků, pokud zůstanou pracovat v tomto hotelu.

Výuka odborného výcviku byla realizována v těchto subjektech:

Crowne Plaza, Praha 6

Grandhotel Bohemia, Praha 1

Obecní Dům (French Restaurant), Praha 1

Gastronomické Centrum Prosek, Praha 8

Intercatering Břevnovský Šenk

Avantgarde restaurace, Praha 6

#### 4.1.2 Studium na škole ve školních letech 2012-2015

Ve školních letech 2012-2015 měla škola následující cílové kapacity, počty tříd, počty žáků a průměrné počty žáků na třídu a učitele:

	2012/2013	2013/2014	2014/2015
Cílová kapacita (střední škola)	224	336*	336
Cílová kapacita (speciální pedagogická výuka)	10	10	10
Kapacita oboru (kuchař-číšník)	180	180	180
Kapacita oboru (podnikání – denní)	60	60	60
Kapacita oboru (podnikání – dálkové)	112	112	112
Kapacita gastronomie I	80	80	80
Kapacita gastronomie II	56	56	56
Kapacita stravovací a ubytovací služby	10	10	10
Počet tříd (střední škola)	9	10	10
Počet tříd (speciální pedagogická výuka)	3	3	0
Počet žáků celkem (střední škola)	200	197	208
Počet žáků celkem (speciální pedagogická výuka)	10	10	0
Počet žáků, kteří přerušili vzdělávání	6	9	6
Počet žáků, kteří nastoupili po přerušení	1	1	0
Počet žáků, kteří sami ukončili vzdělávání	23	15	4
Počet žáků, vyloučených ze školy	5	0	0
Počet žáků, kteří nepostoupili do vyššího ročníku	3	7	2
Počet žáků, kteří přestoupili z jiné školy	12	12	6
Počet žáků, kteří přestoupili na jinou školu	9	9	11
Průměrný počet žáků na třídu	22,22	19,7	20,8
Průměrný počet žáků na učitele	8,7	7,29	10
* Od 1.9.2013 byl škole rozhodnutím ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy navýšen nejvyšší povolený počet žáků na 336.			

Zdroj: Výroční zprávy Střední školy hotelnictví a gastronomie International, s.r.o.

V uvedené podobě škola působila prakticky beze změny až do školního roku 2014/2015. V roce 2015, v návaznosti na změnu vlastnických poměrů školy i samotného hotelu International, se škola přesunula do nových učebních prostor v Praze-Řepích, působí pod původním názvem jako Škola hotelnictví a gastronomie nadále, ale není již v praktické výuce spojena s hotelem International.

#### **4.1.3 Závěrečné zkoušky v letech 2013-2015**

Závěrečných zkoušek v oboru Kuchař-číšník se ve školním roce 2012/2013 zúčastnilo 20 žáků, v roce 2013/2014 19 žáků a v roce 2014/2015 21 žák. Zadávání závěrečných zkoušek proběhlo v souladu s již zmíněnou vyhláškou č. 47/2005 Sb., o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou a o ukončování vzdělávání v konzervatoři absolutoriem. Složení zkušební komise, jmenování jejích členů a pravomoc zkušební komise se řídila § 3 zmíněné vyhlášky.

Závěrečná zkouška se skládala ze tří částí: písemné zkoušky, praktické zkoušky a ústní zkoušky. Pro písemnou zkoušku převzal ředitel školy z jednotného zadání závěrečných zkoušek tři témata, z nichž si každý žák vybral jedno téma. Témata byla učitelem napsána na tabuli. Písemná část závěrečné zkoušky začala ve školním roce 2012/2013 dne 3. června 2013 v 7,30 hodin, ve školním roce 2013/2014 začala dne 1. června 2014 v 7,30 hodin a ve školním roce 2014/2015 rovněž 1. června v 7,30 hodin.

Pro praktickou zkoušku převzal ředitel školy z jednotného zadání 30 témat. Z těchto témat si každý žák jedno téma vylosoval. Ve školních letech 2012/2013, 2013/2014 a 2014/2015 bylo vždy stanoveno 30 témat pro obor vzdělání Kuchař-číšník bylo vybráno v každém školním roce 30 témat. Nezbytným předpokladem úspěšného absolvování praktické zkoušky je vypracování samostatné odborné práce (dále jen „SOP“). Pro tuto odbornou práci převzal ředitel školy z jednotného zadání čtyři témata.

Pro ústní zkoušku převzal ředitel školy z jednotného zadání ve školních letech 2012/2013, 2013/2014 a 2014/2015 vždy 30 témat. Každý žák si opět jedno z témat

vylosoval. Ke každému tématu ústní zkoušky byla přiřazena jedna otázka z obecného přehledu ze světa práce.

#### **4.1.4 Harmonogram závěrečných zkoušek**

Pro konání zkoušky je stanoven přesný harmonogram, který je určen oborem vzdělání. Tím je v případě školy, kterou popisují, obor 65-51-H/01 Kuchař-číšník. Národní soustava kvalifikací zveřejňuje informace o profesních kvalifikacích, které jsou k dnešku schválené a uplatnitelné na pracovním trhu v ČR. Informuje o všech novinkách a událostech v oblasti ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání v ČR.

Harmonogram stanovují členové zkušební komise, kterými jsou předseda, místopředseda, třídní učitelé, zkoušející učitelé odborného výcviku a odborník z praxe. Předsedou komise většinou bývá učitel odborného výcviku z obdobné střední odborné školy. Místopředsedou zpravidla bývá ředitel školy či jeho zástupce. V popisovaném případě šlo o zástupce ředitele školy. Zkoušejícími byli dva učitelé odborných předmětů (např. Technologie teplých pokrmů či Potraviny a výživa) a dva učitelé odborného výcviku. Odborníkem z praxe byl instruktor praktického vyučování, který se podílel na odborném výcviku. Většinou to byli zaměstnanci gastronomických provozů hotelů, kteří se školou dlouhodobě spolupracují.

Vedle harmonogramu závěrečných zkoušek sestavuje škola také časový plán závěrečných zkoušek, který přesně stanovuje čas a hodinu závěrečných zkoušek.

Podoba harmonogramu závěrečných zkoušek Střední školy hotelnictví a gastronomie International s. r. o. ve školním roce 2012/2013 je v příloze č. 2.

#### **4.2 Průběh závěrečných zkoušek**

Bakalářská práce popisuje průběh závěrečných zkoušek v letech 2013, 2014 a 2015 na Střední škole hotelnictví a gastronomie International s. r. o.

#### 4.2.1 Písemná zkouška

Podklady pro zpracování písemné zkoušky (tiskopisy, přípravné papíry a čistopisy) musí být opatřeny razítkem školy. Tiskopisy obdrží žák až na začátku písemné zkoušky. Neoznačené listy papíru se při písemné zkoušce nesmějí používat. Před odevzdáním písemné zkoušky musí být všechny listy opatřeny žakovým jménem a příjmením.

Písemné práce opravují učitelé odborných a všeobecně vzdělávacích předmětů. Pedagogický dozor poskytuje žákům pokyny pro vypracování písemné zkoušky, dohlíží a kontroluje jejich samostatnou práci. V průběhu písemné zkoušky smí opustit místnost vždy pouze jeden žák. Pedagogický dozor přebírá a kontroluje vypracovanou písemnou práci a toto převzetí zaznamenává do protokolu o písemné zkoušce.

#### 4.2.2 Ústní zkouška

Jednotné zadání obsahuje 25-30 témata pro obor: Kuchař-číšník., které vybírá ředitel školy, jak jsem již uvedla výše, . Žák si jedno téma vylosuje. V jednom dni nelze losovat dvakrát stejné téma. Vybraná témata jednotného zadání realizuje škola v plném rozsahu.

Příprava k ústní zkoušce trvá nejméně 15 minut a zkouška trvá nejdéle 15 minut. Je-li součástí tématu grafické nebo písemné řešení, může předseda zkušební komise prodloužit dobu přípravy až o dalších 15 minut.

Ke každému tématu ústní zkoušky je přiřazena jedna otázka z Obecného přehledu ze světa práce. Žák může zodpovídat tuto otázku na počátku, v průběhu nebo na konci ústní zkoušky. Časový limit věnovaný na zodpovězení otázky ze světa práce je 3 až 5 minut.

Zkoušení spočívá v rozboru obecných občanských i pracovních zkušeností, postojů, názorů, které žák získal při sledování reálného společenského i pracovního dění. Nejedná se tedy o ověřování paměťového osvojení teoretických a encyklopedických vědomostí v určitém vědním oboru.

Žáci se mohou vyjadřovat k problematice související se zadanou otázkou víceméně volně, vyučující s nimi spíše vedou dialog, případně opravují nesprávné výroky. Případné doplňující otázky zadávají zkoušející formou, která umožní žákům poukazovat na konkrétní příklady řešení a uplatnit praktické zkušenosti.

Hodnocení otázek ze světa práce ovlivňuje celkové hodnocení výkonu žáka u ústní zkoušky maximálně v rozmezí jednoho klasifikačního stupně. Pokud však žák neuspěje v rámci odborné části zkoušky, je klasifikován stupněm „5 – nedostatečný“, i když otázku z tohoto bloku zodpověděl správně.

Pro žáky je třeba zajistit vhodné podklady (např. ukázky materiálů, výrobků, obrázky, schémata apod.). Škola tím projevuje svůj ohled k žákům s nižší úrovní komunikativních dovedností, a na to, že při závěrečné zkoušce žáci většinou trpí zvýšenou trémou.

Zadání ústní zkoušky bylo v jednotném zadání závěrečných zkoušek pro školní rok 2014/2015 následující:

### **65-51-H/01 Kuchař – číšník**

Ústní zkouška

Téma č. 1 (T-5543) – Kuchař

Zadání

Odborné úkoly:

- omáčky
- význam, rozdělení, druhy omáček, příprava a použití,
- základní omáčky,
- jemné omáčky,
- omáčky k vařenému hovězímu masu.

Otázky ze světa práce:

- Čím se zabývá finanční úřad?
- Ve kterých případech s ním přijdete do kontaktu ve svém pracovním a osobním životě?

### 4.2.3 Praktická zkouška

Podrobnější zadání pro vylosované téma stanovuje člen komise-učitel odborného výcviku po dohodě s pracovníkem provozu, kde se praktická zkouška vykonává. Důvodem této dohody je vhodně zvolený počet porcí přípravy pokrmů tak, aby byly v daném typu provozu využitelné (např. vydané v personální kuchyni či prodané v restauraci). Tím se praktická část závěrečné zkoušky také liší od samostatné odborné práce, kde žák připravuje pouze dvě porce, jednu pro vystavení a druhou k degustaci zkušební komisí.

Před losováním témat jsou žáci rozděleni do několika skupin, v popisovaném případě šlo o tři skupiny po sedmi žácích. Po vylosování jednoho tématu si žák dle publikace *Receptury teplých pokrmů* připraví suroviny (tzv. normování) a vystaví žádanku na suroviny. Žádanku předá učiteli odborného výcviku, který zajistí vydání požadovaných surovin ze skladu. Originál žádanky si ponechá učitel k pozdější kontrole správnosti a ke klasifikaci, s kopií žádanky žák dále pracuje. Po obdržení surovin žák provede jejich kontrolu a naváží potřebné množství surovin. Takto připravené potraviny jsou pak náležitě popsány a uloženy (např. zabaleny do potravinářské fólie proti oschnutí nebo podle technických možností kuchyně případně i vakuovány) do druhého dne, v kterém probíhá příprava pokrmu.



Z časových důvodů ještě v den losování a normování připravuje žák dle vlastního výběru salát. Příslušné suroviny pro jeho přípravu musí sám správně vybrat z tzv. spotřebního koše, což je vlastně velký koš s různými druhy zeleniny a doplňkových surovin (např. sýry, bylinky apod.). Připravený salát je ještě tentýž den v rámci praktické zkoušky žákem předložen, prezentován (popsán, jak byl připraven včetně případně volby zálivky), učitelem odborného výcviku zkontrolován, ochutnán a klasifikován.

Druhý den ráno připravují žáci z vylosovaného menu zbývající pokrmy (bez salátu předloženého již předcházející den), a to polévku, hlavní jídlo s přílohou a dezert. Dále pak připravují pokrm v rámci samostatné odborné práce.

Po přibližně sedmi hodinách vaření vrcholí výroba pokrmů přípravou inventáře, zejména nahřátých talířů a podnosu, na kterém bude žák pokrmy prezentovat. Učitel odborného výcviku určuje pořadí při prezentaci menu. Uvařené menu a zvolený pokrm ze SOP si žáci připraví na nahřáté talíře a předstupují v určeném pořadí před zkušební komisi. Žák komisi představí své menu a obhájí způsob jeho zhotovení. Komise obvykle pokládá doplňující dotazy na druhy masa, použité suroviny, jejich hmotnost, způsob dochucení apod. Členem komise je i učitel cizího jazyka (převážně angličtiny), kterému se musí žák představit, stručně prezentovat svůj pokrm v daném cizím jazyce a případně v tomto jazyce i reagovat na položené otázky.

Komise nejprve ochutná vylosovaný pokrm a posléze pokrm ze samostatné odborné práce. Výsledky degustace a obhajoby žáka zaznamenává komise do kontrolního listu.

Na řešení tématu mají žáci dva dny, celkem 14 hodin. Tato skutečnost je uvedena v pokynech pro žáka. Pokyny dle jednotného zadání závěrečných zkoušek pro školní rok 2014/2015 byly následující:

## **65-51-H/01 Kuchař – číšník**

Praktická zkouška

Téma č. 1 – Kuchař

Pokyny pro žáka

Na řešení tématu máte 2 dny, celkem 14 hodin. Pozorně si přečtete zadání.

V průběhu praktické zkoušky dodržujte důsledně předpisy BOZP, hygienické předpisy a předpisy požární ochrany.

Na pracovišti udržujte pořádek, jakékoliv problémy či závady ihned oznamte pedagogickému doзору.

Jednotné zadání praktické zkoušky závěrečných zkoušek pro školní rok 2014/2015 oboru Kuchař bylo následující:

## **65-51-H/01 Kuchař – číšník**

Praktická zkouška

Téma č. 1 – Kuchař

Zadání

Hlavní pokrm s přílohou

Připravte označený pokrm (x) v daném počtu porcí. Navrhněte a připravte vhodnou přílohu.

Označení (X)	Hovězí maso vařené	Počet porcí
	Hovězí maso vařené, rajčatová omáčka	
	Hovězí maso vařené, koprová omáčka	
	Hovězí maso vařené, smetanový krém	

- proved'te normování na daný počet porcí,
- proved'te objednávku surovin,
- převezměte požadované suroviny,
- připravte pokrm s dodržením technologických postupů,
- připravte pokrm k expedici,
- prezentujte pokrm členům zkušební komise při degustaci.

Vedlejší pokrm

Připravte označený pokrm (x) v daném počtu porcí.

Označení (X)	Vedlejší pokrm	Počet porcí
	Hovězí polévka se zeleninovými noky	
	Šťřapačky se zelím	
	Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem	

- proved'te normování na daný počet porcí,
- proved'te objednávku surovin,
- převezměte požadované suroviny,
- připravte pokrm s dodržením technologických postupů,
- připravte pokrm k expedici,
- prezentujte pokrm členům zkušební komise při degustaci.

Kritéria hodnocení praktické zkoušky byla následující:

Kritéria hodnocení

Úkol	Dílčí části	Kritéria hodnocení	Bodové hodnocení
Hlavní pokrm s přílohou	Normování pokrmu	Samostatnost, správnost a úplnost výpočtů	5
	Příprava pokrmu	Přejímka surovin, dodržení norem, technologického postupu, organizace práce, dodržování hygieny a bezpečnosti práce	20
	Prezentace	Chuť, vzhled, úprava na talíři, expedice	5

Vedlejší pokrm	Normování pokrmu	Samostatnost, správnost a úplnost výpočtů	5
	Příprava pokrmu	Přejímka surovin, dodržení norem, technologického postupu, organizace práce, dodržování hygieny a bezpečnosti práce	15
	Prezentace	Chuť, vzhled, úprava na talíři, expedice	5
Spotřební koš	Využití surovin, nápaditost, chuť úprava na talíři		15
Provedení úkolů ze SOP	Příprava a prezentace pokrmu ze SOP	Dodržení technologického postupu, chuť, úprava na talíři	15
	Obhajoba SOP	Samostatný projev žáka, představení úkolu a zdůvodnění postupu	7
	Komunikace v cizím jazyce	Úroveň komunikace v cizím jazyce	8

Převod bodů na klasifikaci je následující:

Převod bodů na klasifikaci

Známka	Počet dosažených bodů	%
1	88 – 100	88 – 100
2	75 – 87	75 – 87
3	63 – 74	63 – 74
4	50 – 62	50 – 62
5	< 50	< 50

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.

#### 4.2.4 Samostatná odborná práce

Nezbytným předpokladem úspěšného absolvování praktické zkoušky je vypracování samostatné odborné práce (dále jen „SOP“).

Téma SOP si žák vylosuje v termínu, který určí ředitel školy. V tomto případě byly termíny losování stanoveny na 16. až 20. února 2015. Termín odevzdání práce byl stanoven na 30. dubna 2015. Termín obhajoby stanovil také ředitel školy, v tomto případě se jednalo o termín 28. května 2015. Zadání samostatné odborné práce tvoří přílohu č. 3.

Během obhajoby samostatné odborné práce musí žáci vysvětlit, proč založili inventář tímto způsobem a na základě jakých gastronomických pravidel vytvořili menu a ve zvoleném cizím jazyce uvést, jaké téma samostatné odborné práce zpracovali.

Žáci obdrží pokyny pro vypracování SOP (viz příloha č. 3). Pokyny obsahují:

- a) názvy témat,
- b) požadavky na formální úpravu,
- c) informaci, co musí obsahovat osnova SOP,
- d) informaci o využití SOP při praktické zkoušce,
- e) informaci o hodnocení SOP.

Vyhlášená témata SOP jsou uvedena v samostatném seznamu (viz příloha č. 4). Požadavky na formální úpravu jsou velice podrobně popsány v příloze. Osnova SOP se skládá z úvodu, ve kterém žák napíše, proč se zaměřil na dané konkrétní téma a jaké jsou hlavní cíle jeho práce. V řešení má žák za úkol charakterizovat vylosované téma s ohledem na využití v gastronomii. Dále navrhnout slavnostní menu, charakterizovat dva pokrmy ze slavnostního menu, normovat, kalkulovat a popsat technologický postup. Jeho úkolem je úprava pokrmu na talíři a popis hlavní suroviny z vybraných pokrmů a jejího dalšího využití v gastronomii. Další částí osnovy je cizojazyčná část, ve které je úkolem žáka překlad menu do zvoleného cizího jazyka (který žák na škole studoval)

a překlad technologického postupu vybraného pokrmu. Na konci práce je závěr, v kterém musí žák shrnout splnění cílů.

SOP musí být odeslána 6 týdnů před konáním závěrečné zkoušky. V informaci o využití SOP při praktické zkoušce se žák dozví, že:

- splní praktický úkol ze SOP, tj. připraví dle technologického postupu a zásad BOZP jeden teplý pokrm ze SOP nejméně ve dvou porcích, který bude vhodně upraven na talíři a předvede jeho servis;
- obhájí SOP dle osnovy tak, že nejprve představí svoji SOP (téma, cíl), objasní postup při zpracování práce, jaké zdroje použil, zdůvodní výběr pokrmů a nápojů do menu, popíše postup práce při přípravě zvoleného výrobku, uvede, jaký přínos pro něj práce měla a zda splnil své cíle;
- bude komunikovat v cizím jazyce a to tak, že si připraví krátké vystoupení, ve kterém se představí, jaké téma zpracoval, popíše technologický postup a zodpoví položené dotazy členů zkušební komise.

V informaci o hodnocení SOP se žák dozví, co bude zkušební komise (zkoušející) konkrétně hodnotit u jednotlivých částí SOP:

- pokrm ze SOP spočívá v hodnocení kuchařského výrobku, tj. dodržení postupu a způsobu zpracování, chuť, vzhled výrobku, dodržení zásad hygieny a bezpečnosti práce,
- obhajoba SOP spočívá v hodnocení samostatného projevu a schopnosti komunikace a reakce v rozhovoru se členy zkušební komise, vhodnost volby navrženého pokrmu pro danou příležitost,
- zdůvodnění použitého postupu, způsobu zpracování, používání odborné terminologie,
- písemné zpracování SOP spočívá v hodnocení úrovně zpracování práce po formální stránce, ve splnění zadané osnovy, ve vlastním obsahovém a odborném zpracování tématu, ve věcné správnosti, ve zpracování menu a charakteristice podávaných pokrmů a nápojů, ve vlastním přínosu, nápaditosti a ve využívání a uvedení informačních zdrojů,

- komunikace v cizím jazyce spočívá v hodnocení schopnosti komunikovat a reagovat v rozhovoru, v popsání postupu při realizaci praktického úkolu ze SOP a ve schopnosti používání odborné slovní zásoby.

Po obhajobě SOP může být žák připuštěn k závěrečné zkoušce.

#### 4.3 Zhodnocení závěrečných zkoušek

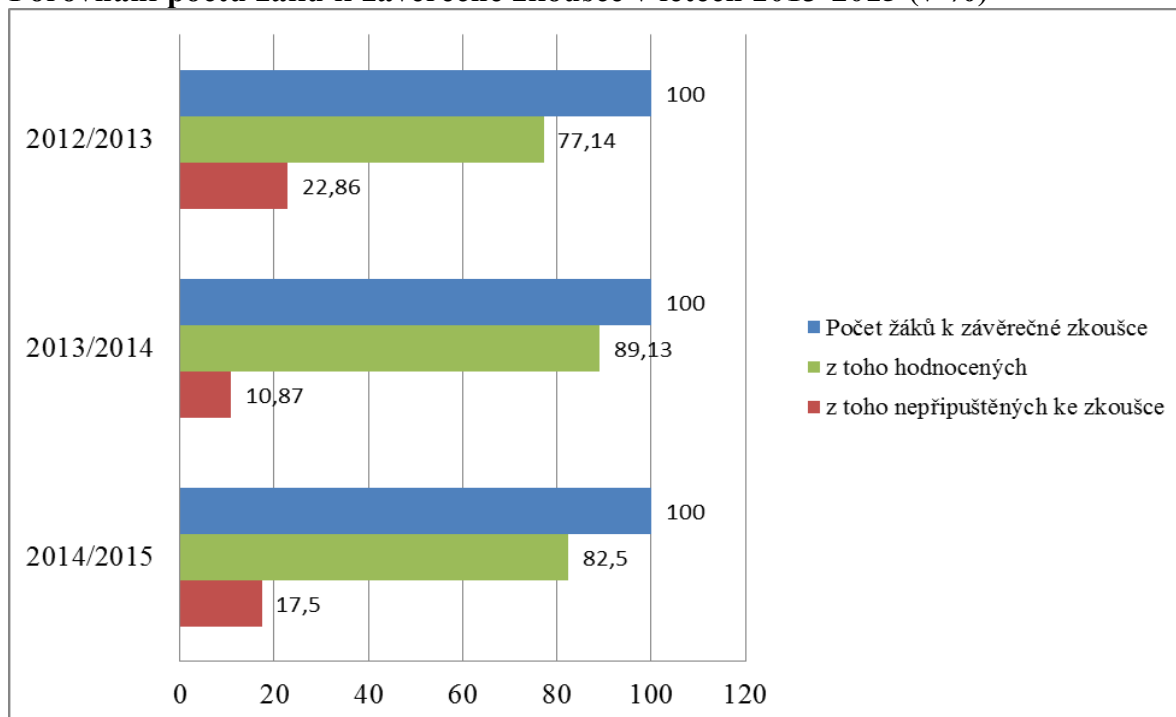
Údaje získané z podkladů Střední školy hotelnictví a gastronomie International, s.r.o. jsou zpracovány v tabulkách a grafech, které ukazují vývoj hodnocení závěrečných zkoušek.

V první tabulce je uveden celkový počet žáků konajících JZZZ v jednotlivých školních letech. Z tabulky vyplývá, že celkový počet žáků se liší maximálně o jednoho či dva žáky. Počet žáků nepřipuštěných ke zkouškám se také liší o 1 žáka. Ve školním roce 2014/2015 bylo připuštěno o 1 žáka méně než v předchozích letech. Nejvyšší počet nejlépe hodnocených žáků, tzn. těch, kteří prospěli s vyznamenáním, bylo ve školním roce 2014/2015. Bylo jich celkem 5. Počet žáků, kteří neprospěli, se lišil o 1 žáka. Ve školním roce 2012/2013 neprospěl 1 žák na rozdíl od let 2013/2014 a 2014/2015, kdy neprospěli dva žáci.

<b>Celkový počet žáků konajících JZZZ</b>			
	<b>JZZZ</b>	<b>JZZZ</b>	<b>JZZZ</b>
	2012/2013	2013/2014	2014/2015
Počet žáků konajících zkoušku	23	22	23*
z toho opakovaně	0	0	0
Počet žáků závěrečných ročníků nepřipuštěných ke zkoušce v řádném termínu	3	3	2
Počet hodnocených žáků	20	19	21
z toho prospěl s vyznamenáním	4	3	5
prospěl	15	14	14
neprospěl	1	2	2
* Počet žáků konajících zkoušku je součtem hodnocených žáků a žáků závěrečných ročníků nepřipuštěných ke zkoušce v řádném termínu. Oproti školním rokům 2012/2013 a 2013/2014 došlo ke změně vykazovací metodiky.			

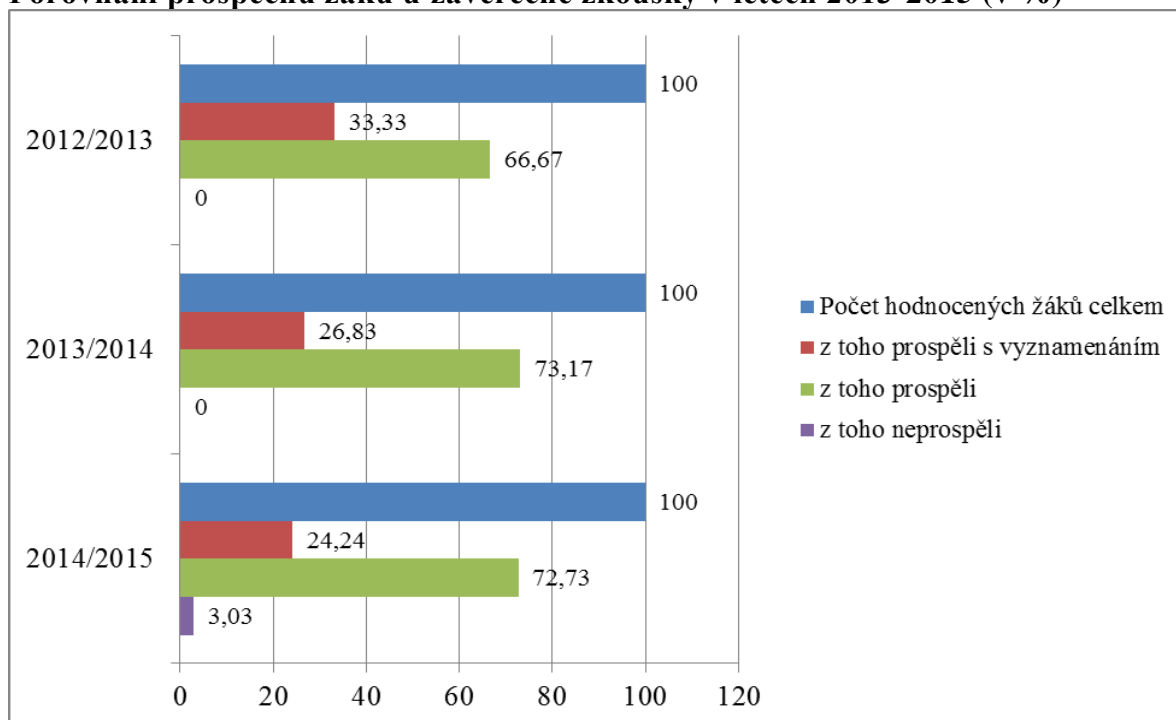
Zdroj: vlastní statistika z podkladů školy

**Graf č. 1**  
**Porovnání počtu žáků k závěrečné zkoušce v letech 2013-2015 (v %)**



Zdroj: vlastní statistika z podkladů školy

**Graf č. 2**  
**Porovnání prospěchu žáků u závěrečné zkoušky v letech 2013-2015 (v %)**



Zdroj: vlastní statistika z podkladů školy



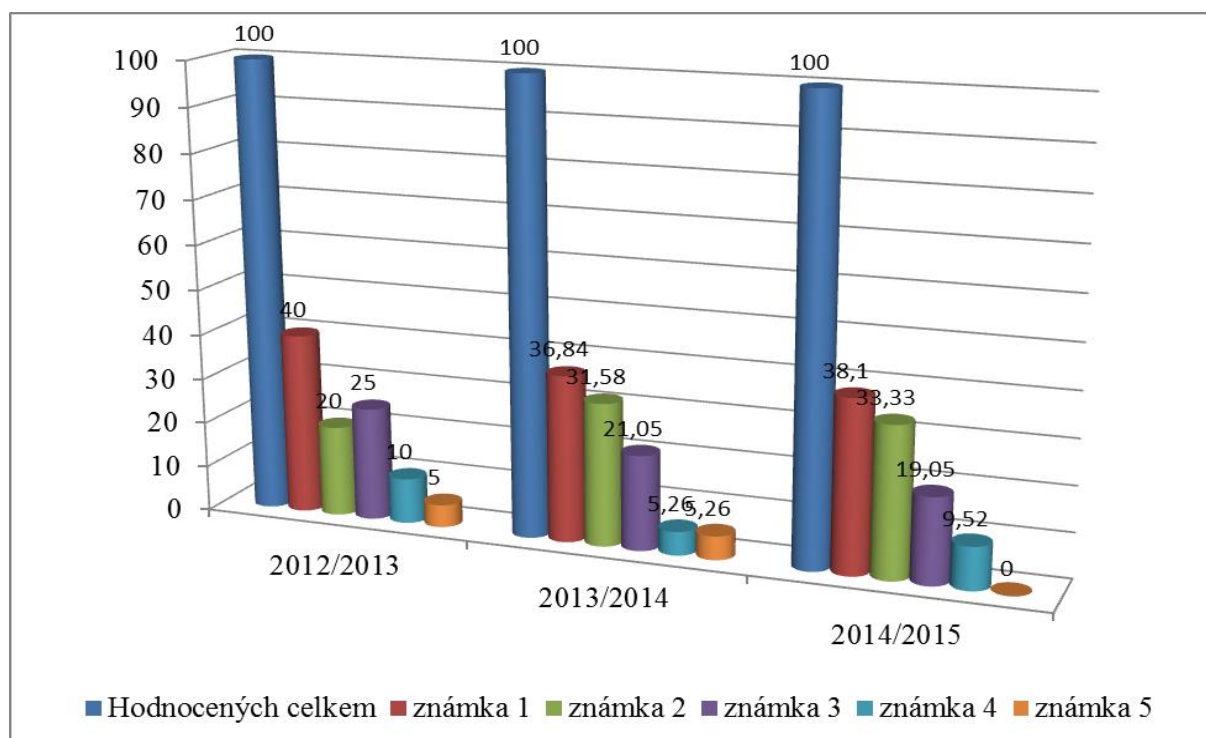
V následujících tabulkách a grafech je uvedeno porovnání známek z jednotlivých částí závěrečných zkoušek v letech 2013 – 2015.

<b>Známky z písemné části závěrečné zkoušky v letech 2013-2015</b>			
	<b>2012/2013</b>	<b>2013/2014</b>	<b>2014/2015</b>
<b>Hodnocených celkem</b>	20	19	21
<b>známka 1 (výborně)</b>	8	7	8
<b>známka 2 (chvalitebně)</b>	4	6	7
<b>známka 3 (dobře)</b>	5	4	4
<b>známka 4 (dostatečně)</b>	2	1	2
<b>známka 5 (nedostatečně)</b>	1	1	0

Zdroj: vlastní statistika z podkladů školy

**Graf č. 3**

**Známky z písemné části závěrečné zkoušky v letech 2013-2015 (v %)**



Zdroj: vlastní statistika z podkladů školy

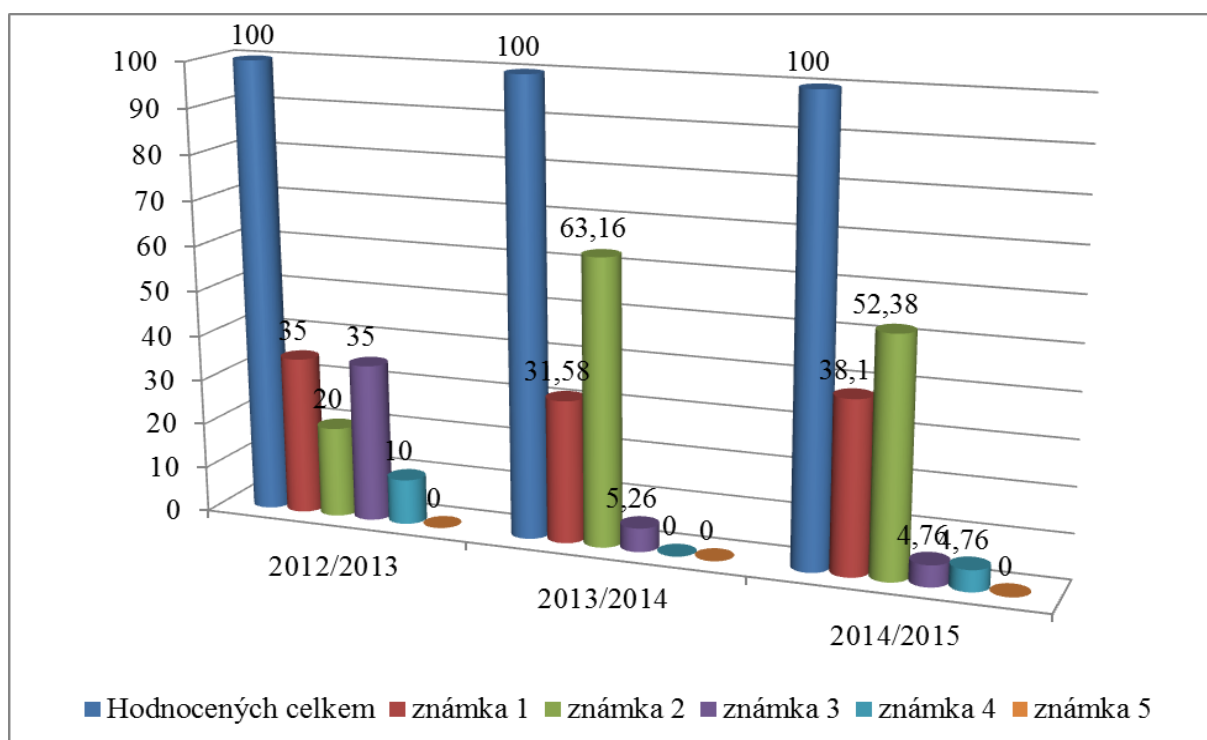
V písemné části bylo nejvyšší úspěšnosti, tzn. hodnocení známkou 1, dosaženo ve školním roce 2012/2013. Nejvíce žáků hodnocených známkou 5 bylo ve školním roce 2013/2014.

Známky z praktické části závěrečné zkoušky v letech 2013-2015			
	2012/2013	2013/2014	2014/2015
<b>Hodnocených celkem</b>	20	19	21
<b>známka 1 (výborně)</b>	7	6	8
<b>známka 2 (chvalitebně)</b>	4	12	11
<b>známka 3 (dobře)</b>	7	1	1
<b>známka 4 (dostatečně)</b>	2	0	1
<b>známka 5 (nedostatečně)</b>	0	0	0

Zdroj: vlastní statistika z podkladů školy

**Graf č. 4**

**Známky z praktické části závěrečné zkoušky v letech 2013-2015 (v %)**



Zdroj: vlastní statistika z podkladů školy

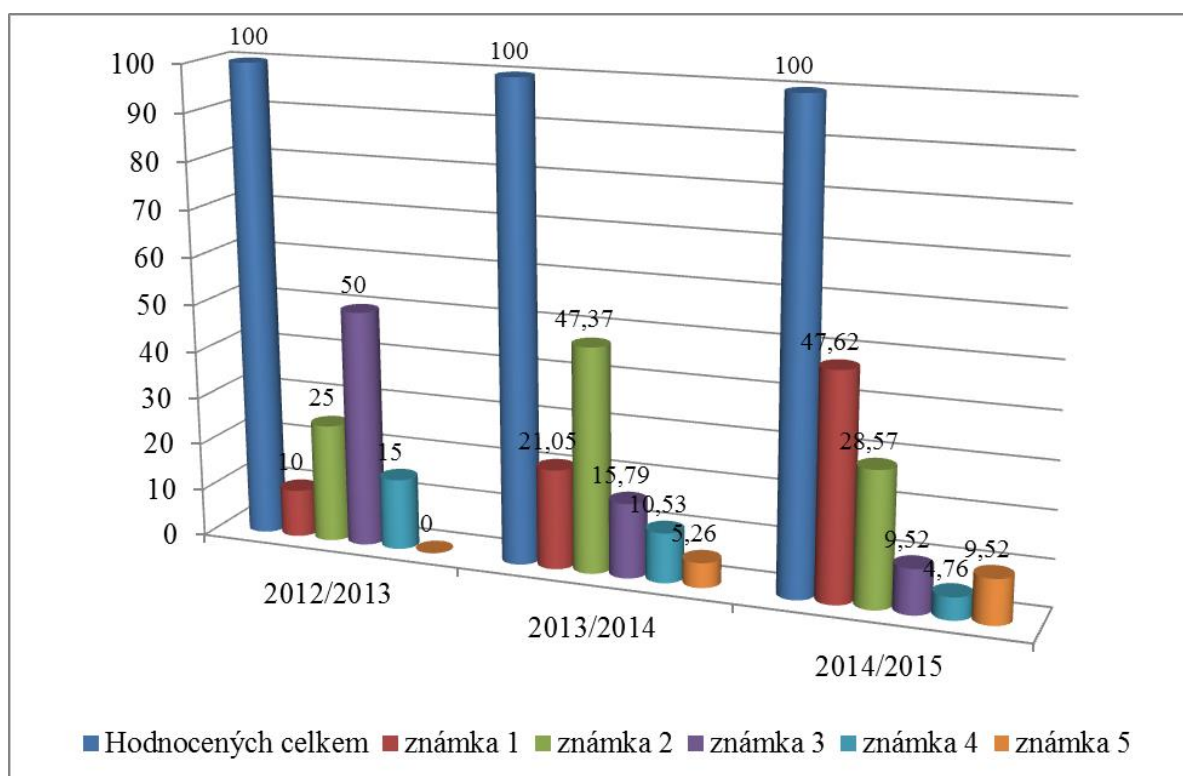
V praktické části bylo nejvyšší úspěšnosti, tzn. hodnocení známkou 1, dosaženo ve školním roce 2014/2015. Známkou 5 nebyl hodnocen žádný žák. Nejvíce žáků hodnocených známkou 4 bylo ve školním roce 2012/2013.

Známky z ústní části závěrečné zkoušky ve školních letech 2012-2015			
	2012/2013	2013/2014	2014/2015
<b>Hodnocených celkem</b>	20	19	21
<b>známka 1 (výborně)</b>	2	4	10
<b>známka 2 (chvalitebně)</b>	5	9	6
<b>známka 3 (dobře)</b>	10	3	2
<b>známka 4 (dostatečně)</b>	3	2	1
<b>známka 5 (nedostatečně)</b>	0	1	2

Zdroj: vlastní statistika z podkladů školy

**Graf č. 5**

**Známky z ústní části závěrečné zkoušky v letech 2013-2015 (v %)**



Zdroj: vlastní statistika z podkladů školy

V ústní části bylo nejvyšší úspěšnosti, tzn. hodnocení známkou 1, dosaženo ve školním roce 2014/2015. Ale zároveň nejvíce žáků hodnocených známkou 5 bylo taktéž ve školním roce 2013/2014.

## 5 Zhodnocení výsledků

Po rozboru jednotlivých částí závěrečných zkoušek lze konstatovat, že byly získány velice potřebné poznatky, jež mohou být přínosné, jak pro pedagogické pracovníky, tak pro laickou veřejnost. Informací, které se týkají organizování JZZZ není mnoho a proto jsou tak cenné. Porovnáním průběhu a výsledků závěrečných zkoušek ve třech po sobě jdoucích letech 2013-2015 bylo zjištěno, že závěrečné zkoušky jsou pro žáky obtížné a náročné. Rozborem pak byla odhalena slabá místa, kterými je nutné se dále zabývat. Například nedostatek a faktické zhoršení úrovně předvedení všeobecných znalostí z gastronomie.

Z hlediska výuky v oboru vzdělání Kuchař-číšník analýza ukázala velmi dobré výsledky. Výsledky závěrečných zkoušek dle vývoje průměrných známek jednotlivých částí zkoušek (viz graf č. 6) jsou tyto:

Písemná část zkoušky, která by měla sloužit k ověření těch kompetencí, které lze stěží zjistit praktickou zkouškou, měla nejlepší průměrné známky ve školním roce 2014/2015 a nejhorší v roce 2012/2013. Při porovnání jednotlivých částí ZZ jde o zkoušku, která má průměr hodnocení celkově lepší než zkouška ústní, ale horší než zkouška praktická. Zkouška by měla být zaměřena na volbu vhodných řešení a postupů, nikoli na ověřování encyklopedických vědomostí.

Praktická část zkoušky, která je svým obsahem a rozsahem požadavků komplexním zjišťováním získaných dovedností a vědomostí v daném oboru, měla nejlepší průměrné známky ve školním roce 2013/2014 a nejhorší v roce 2012/2013. Při porovnání jednotlivých částí závěrečných zkoušek jde o nejlépe zvládnutou zkoušku, tzn. zkoušku s nejlepším průměrem ve všech třech sledovaných letech. Tato část byla zvládnuta na velice dobré úrovni. I nadále by měl být kladen důraz na procvičování a prohlubování vědomostí a dovedností.

V ústní části zkoušky, která by měla zjišťovat, zda žák nabyté vědomosti dokáže využívat v potřebných souvislostech, dosáhli žáci nejlepší průměrné známky ve školním

roce 2014/2015 a nejhorší v roce 2012/2013. Porovnáním jednotlivých částí závěrečné zkoušky lze konstatovat, že v ústní části dosáhli žáci nejhoršího průměru ve všech sledovaných letech. I když v roce 2014/2015 dosáhli lepšího průměru než v části písemné. Témata by proto měla být formulována problémově a žák by při nich měl prokázat, do jaké míry je schopen se orientovat v širší odborné problematice a nalézat její řešení.

Z toho plyne, že školní rok 2013/2014 z hlediska průměrného hodnocení byl jakýmsi středem mezi školními roky 2012/2013 a 2014/2015. Nejhoršího průměru známek dosáhli žáci v roce 2012/2013 a nejlepšího v roce 2014/2015.

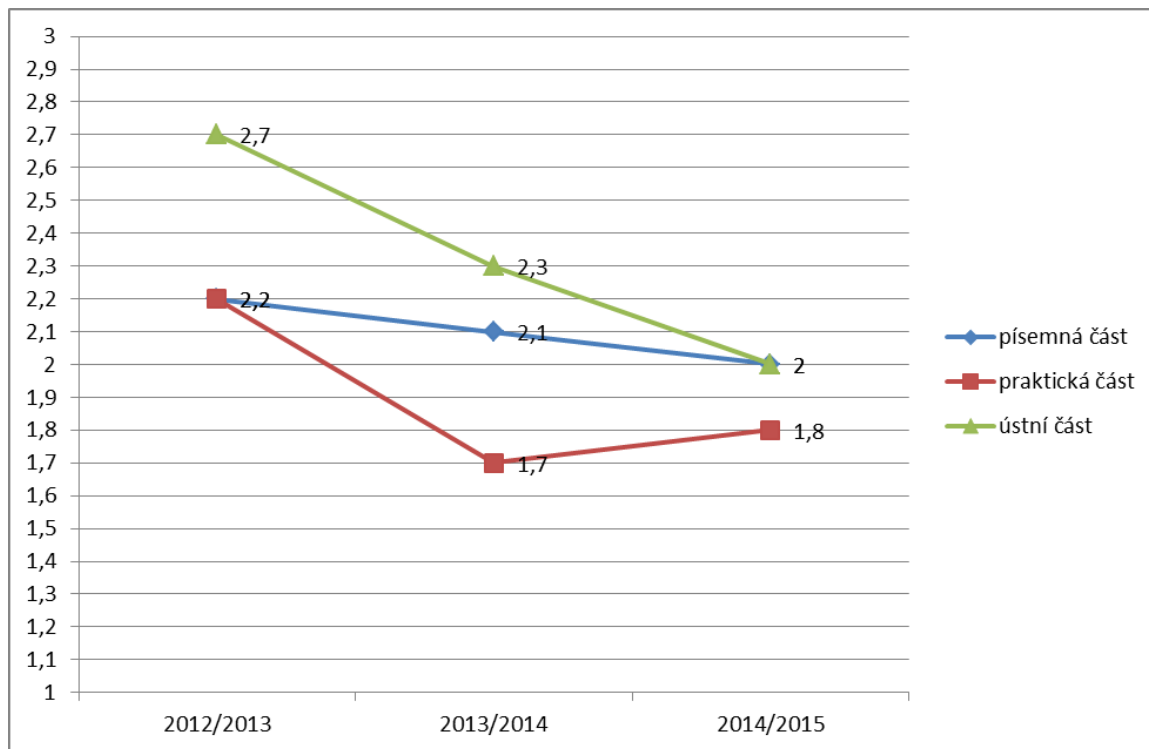
Žáci si vedli v jednotlivých částech závěrečné zkoušky velice dobře, což je velmi potěšující zjištění. Dále je velmi dobrým signálem, že rozdíly průměrů a to jak meziročně, tak i mezi jednotlivými zkouškami nejsou zásadní. Průměr všech závěrečných zkoušek za tři školní roky 2013-2015 je 2,1 což ve slovním hodnocení znamená „chvalitebně“.

Tato analýza ukazuje, že výsledky závěrečných zkoušek na Střední škole hotelnictví a gastronomie International, s.r.o. se v jednotlivých sledovaných letech nijak zásadně nezměnily.

### Graf č. 6

#### Vývoj průměrných známek ve třech zkouškách v letech 2013-2015

(nejvyšší klasifikační stupeň v grafu je známka 3, protože ani v jednom případě nebylo dosaženo vyššího průměru).



Zdroj: vlastní statistika z podkladů školy

## 6 Závěr

Hlavním cílem bakalářské práce byla analýza průběhu závěrečných zkoušek podle jednotného zadání závěrečných zkoušek na Střední škole hotelnictví a gastronomie. Analýza byla provedena za tři školní roky, a to 2012/2013, 2013/2014 a 2014/2015. Nejdříve byla popsána historie školy a průběh závěrečných zkoušek. Data a další informace byla poskytnuta vedoucí učitelkou odborného výcviku na výše uvedené škole. Získaná data byla zaznamenána a vyhodnocena v tabulkách a grafech. Závěrečné zkoušky jsou rozděleny na tři části. První částí závěrečných zkoušek je písemná, pak následuje praktická a nakonec část ústní.

Byly zhodnoceny závěrečné zkoušky podle JZZZ na Střední škole hotelnictví a gastronomie v Praze. Tuto závěrečnou zkoušku, stanovenou ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy, absolvovali žáci této školy poprvé ve školním roce 2012/2013. Od roku 2015 je tato zkouška podle JZZZ povinná pro všechna střední odborná učiliště. Záměrem zkoušky je sjednotit úroveň vzdělání na všech školách se stejným oborem vzdělání.

Výsledkem aplikace závěrečných zkoušek podle JZZZ za roky 2013-2015 bylo zjištění, že žáci Střední školy hotelnictví a gastronomie International, s.r.o. jsou připraveni na ústní část, na samostatnou odbornou práci a prokazují dovednosti v praktické části závěrečné zkoušky. Velký důraz při závěrečné zkoušce je kladen na samostatnou odbornou práci, kterou žák zpracovává v rozsahu 20 stran a v praktické části závěrečné zkoušky předvede uvaření vybraného pokrmu.

V praktické části závěrečné zkoušky si žák vylosuje jedno téma. Zadání témat není natolik rozsáhlé, aby v něm žák nemohl prokázat vědomosti a dovednosti získané během studia. Při závěrečných zkouškách byl zjištěno faktické zhoršení v úrovni předvedení všeobecných znalostí z gastronomie. JZZZ totiž na rozdíl od původních zkoušek vypisovaných jednotlivými školami neobsahuje v praktické části rozpoznávání druhů masa, ryb a bylin, i když je to v gastronomii velmi důležité.

JZZZ je nepochybně dobrou snahou o sjednocení úrovně závěrečných zkoušek na všech školách se stejným oborem vzdělání. Střední odborná učiliště připomínkovala průběh zkoušek a navrhla, jak zlepšit úroveň a tím zvýšit uplatnění absolventů v praxi. Závěrem je možné doporučit, aby příslušné orgány tyto připomínky s jednotlivými školami projednaly a vzaly je v potaz. Lze proto navrhnout, aby bylo do praktické části zahrnuto rozpoznávání druhů mas, ryb, bylin, ovoce a zeleniny.



## 7 Seznam použitých zdrojů

Andělová, J.: Dokumentace výuky a přípravy pokrmů ve Střední škole hotelnictví a gastronomie Hotelu International, Praha 2015.

Forman, K.: Úvod do didaktiky odborného výcviku pro mistry odborného výchovy. Olomouc Universita Palackého 1995, ISBN 80-7067-527-6.

Jezberová, R. a kol.: Koncepce nové závěrečné zkoušky v oborech středního vzdělání s výučním listem, Národní ústav odborného vzdělávání, Praha 2008.

Jezberová, R.: Koncepce nové závěrečné zkoušky. Vyd. 1. Praha: NÚV, 2012, ISBN 978-80-87063-83-5.

Klingora, Z., Volný, J.: Organizace a vedení výuky učňů v praktické přípravě. 1. vyd. Praha, Fortuna, 1994.

Karns, M.: Jak budovat dobrý vztah mezi učitelem a žákem: zásady a cvičení. Vyd. 1. Praha: Portál, 1995, ISBN 80-7178-032-4.

Kočková, D. a kolektiv: Jednotné závěrečné zkoušky, NÚV, Praha 2015.

Kříž, E: Didaktika praktického vyučování pro zemědělství, lesnictví a příbuzné obory, Česká zemědělská univerzita, Praha 2012, ISBN 978-80-213-2302-5.

Průcha, J., et al.: Pedagogický slovník, 1. vyd. Praha: Portál, Praha 2001. ISBN-80-7178-579-2.

Slavík, J: Hodnocení v současné škole, východiska a nové metody pro praxi, 1. vydání, Portál, Praha 1999.

Vacínová, T.: Dějiny vzdělávání od antiky po Komenského. Praha UJAK, 2009, ISBN 978-80-86723-74-7.

Vališová, J.: Pedagogika pro učitele. Praha Grada 2011, ISBN 948-80-277-3357-9.

<http://www.infoabsolvent.cz>

<http://www.msmt.cz/vzdelavani/skolstvi-v-cr/skolskareforma/ramcove-vzdelavaci-programy>

<http://www.narodnikvalifikace.cz>

<http://www.nuov.cz>

Kočková, Dana: Nová závěrečná zkouška, kvalita pro učňovské školství, ISBN 978-80-87063-86-6, <http://www.nuov.cz>

<http://www.skolahotelnictvi.cz/staryweb/index592e.html?nid=5479&lid=cs&oid=787616>

Vyhláška č. 47/2005 Sb., o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou a o ukončení vzdělávání v konzervatoři absolutoriem, v platném znění.

## **8 Seznam příloh**

- Příloha č. 1 Kontrolní list
- Příloha č. 2 Harmonogram závěrečných zkoušek
- Příloha č. 3 Zadání samostatné odborné práce
- Příloha č. 4 Vyhlášená témata SOP
- Příloha č. 5 Vzor výučního listu
- Příloha č. 6 Fotografická dokumentace

## **9 Seznam grafů**

- Graf č. 1 Porovnání počtu žáků k závěrečné zkoušce v letech 2013-2015
- Graf č. 2 Porovnání prospěchu žáků u závěrečné zkoušky v letech 2013-2015
- Graf č. 3 Znamky z písemné části závěrečné zkoušky v letech 2013-2015
- Graf č. 4 Znamky z praktické části závěrečné zkoušky v letech 2013-2015
- Graf č. 5 Znamky z ústní části závěrečné zkoušky v letech 2013-2015
- Graf č. 6 Vývoj průměrných známek ve třech zkouškách v letech 2013-2015



3. Ústní zkouška provedena dne: 18. ČERVENA 2015

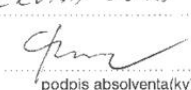
Okruh otázek	
<p><u>OTÁZKA č 15 -</u></p>	
Prospěch z ústní zkoušky: <u>VÝBORNÝ</u>	Podpis zkoušejícího: .....

Praktické vyučování žáka/kyně – pracovníka/nice\*) garantuje středisko praktického vyučování – pracoviště praktického vyučování\*) .....

zřizovatele HOTEL INTERNATIONAL, PRAHA 6, KECLOVA 15

### ZÁVĚREČNÉ HODNOCENÍ

Celkový prospěch žáka/kyně – pracovníka/nice*): <u>- PROSPĚL S VYZNAMENÁNÍM -</u>	Podpis předsedy/kyně zkušební komise: .....
Datum: <u>18. ČERVENA 2015</u>	

Výuční list série: AO číslo 179 179 s datem 18. ČERVENA 2015  
 převzal(a) dne 20. ČERVENA 2015 
  
 podpis absolventa(ky)

### STUPNICE HODNOCENÍ

Prospěch	výborný	chvalitebný	dobrý	dostatečný	nedostatečný
<b>Celkové hodnocení</b>	prospěl(a) s vyznamenáním	prospěl(a)	neprospěl(a)	-	-

\*) Co se nehodí, škrtněte

## Harmonogram závěrečných zkoušek

Harmonogram ZZ 2013		téma SOP	pisemná ZZ	LOSOVÁNÍ	TECHNOL.	TABULE	OBSLUHA	třídnic. den	ústní ZZ 19.6.
Č	I raněk	II/5 Vernisáž obrazů, jehněčí	3.6.			5.6.	6.6.	18.6.	12:00
	Janiková	III/3 Holišovické slavnosti, zel., bramb.	3.6.			5.6.	6.6.	18.6.	12:15
	Martincová	IV/5 Narozeniny - 10 let, ovoce	3.6.			6.6.	5.6.	17.6.	11:00
	Varganová	IV/6 Promoce, potravin BIO	3.6.			6.6.	5.6.	17.6.	11:15
	Rubešová	III/1 Velikonoce, jehněčí, kůzleči, vejce, byl.	3.6.			5.6.	6.6.		11:30
	Svoboda	III/8 Abiturienti HŠ, kuře, palačinky	3.6.			6.6.	5.6.		11:45
	Antal	I/8 Léto Zahrada Čech, ovoce a zel., gril							
	Berousek	IV/1 Svatba, polévka	3.6.	5.6.	6.6.			18.6.	7:30
	Brázdil	I/1 Vinobraní, zvěřina, sýry, víno	3.6.	5.6.	6.6.			18.6.	7:45
	Ježek	III/2 Pražské jaro, Pražská šunka	3.6.	5.6.	6.6.			18.6.	8:00
K	Krištof	I/3 JČ rybníkářství, zámek, sladkovod. ryby							
	Meinyk	II/1 Svatba tradiční, polévka							
	Mogilevskaia	IV/3 Valentýn, mořské plody, ústřice, čoko	3.6.	5.6.	6.6.			18.6.	8:15
	Pecka	II/6 Promoce, teleci, hovězí							
	Pokorný	I/6 Dožínky, obiloviny, brambory	3.6.	6.6.	7.6.			18.6.	8:30
	Pospíšil	II/3 Diplomatičká EU, spec. nár. kuchyni	3.6.	6.6.	7.6.			18.6.	8:45
	Bogatyrenko	I/7 Jaro, zážitkové menu, chřest, jahody	3.6.	6.6.	7.6.			17.6.	9:00
	Kulda	II/8 Abiturienti HŠ, kuře, palačinky	3.6.	6.6.	7.6.			17.6.	9:15
	Lustig	II/4 Zážitkové menu, chřest, ústřice, houby	3.6.	6.6.	7.6.			17.6.	9:30
	Senchev	IV/4 Den matek, kuřecí, krutí maso	3.6.	7.6.	10.6.			17.6.	9:45
ČK	Maslov	II/7 Vinatská firma, sommel., zvěřina							
	Siváková	I/2 Mýslivecká, zvěřina	3.6.	7.6.	10.6.			17.6.	10:00
	Sizonenko	III/6 Masopust, vepřové							
	Pantůčková	II/2 Fíremní výročí, ryby	3.6.	7.6.	10.6.			17.6.	10:15
	Rozehnal	III/5 Posvícení, Chodsko, těsta	3.6.	7.6.	10.6.			17.6.	10:30
	Brožek	III/4 Pouť, české omáčky, drůbež	3.6.	10.6.	11.6.	5.6.	6.6.	18.6.	13:15
	Fejt	I/9 Bramborový veletrh, podzim, ovoce, zel.							
	Jirásek	IV/2 Zlatá svatba, králik	3.6.	10.6.	11.6.	5.6.	6.6.	18.6.	13:30
	Kovář	IV/7 Křtiny, teleci	3.6.	10.6.	11.6.	6.6.	5.6.	18.6.	13:45
	Pluhovský	I/4 Sv. Martin, grobská husa							
Sivák	I/10 Klokánek, zima, kaštiny, šneci, houby	3.6.	10.6.	11.6.	6.6.	5.6.	18.6.	14:00	

PRAKTICKÉ ZÁVĚREČNÉ ZKOUŠKY - HARMONOGRAM

5. 6.					
LOSOVÁNÍ		TECHNOLOGIE	TABULE		OBSLUHA
K	Berousek		Č	Franěk	ČZKR Martincová
K	Brázdil		Č	Janiková	ČZKR Varganová
K	Ježek		ČZKR	Rubešová	ČZKR Svoboda
K	Mogilevskaia		ČK	Brožek	ČK Kovář
			ČK	Jirásek	ČK Sivák

6. 6.					
LOSOVÁNÍ		TECHNOLOGIE	TABULE		OBSLUHA
K	Pokorný	K Berousek	ČZKR	Martincová	Č Franěk
K	Pospíšil	K Brázdil	ČZKR	Varganová	Č Janiková
K ZKR	Bogatyrenko	K Ježek	ČZKR	Svoboda	ČZKR Rubešová
K ZKR	Kulda	K Mogilevskaia	ČK	Kovář	ČK Brožek
K ZKR	Lustig		ČK	Sivák	ČK Jirásek

7. 6.					
LOSOVÁNÍ		TECHNOLOGIE	TABULE		OBSLUHA
K ZKR	Senchev	K Pokorný			
K ZKR	Siváková	K Pospíšil			
K ZKR	Pantůčková	K ZKR Bogatyrenko			
K ZKR	Rozehnal	K ZKR Kulda			
		K ZKR Lustig			

10. 6.					
LOSOVÁNÍ		TECHNOLOGIE	TABULE		OBSLUHA
ČK	Brožek	K ZKR Senchev			
ČK	Jirásek	K ZKR Siváková			
ČK	Kovář	K ZKR Pantůčková			
ČK	Sivák	K ZKR Rozehnal			

11. 6.					
LOSOVÁNÍ		TECHNOLOGIE	TABULE		OBSLUHA
		ČK Brožek			
		ČK Jirásek			
		ČK Kovář			
		ČK Sivák			



## Zadání samostatné odborné práce

65-51-H/01 Kuchař - číšník

Téma "2012\_SOP\_kuchař"

2012/13

9. Pokyny pro žáka k vypracování SOP

Podle dále uvedených pokynů vypracujte písemnou formou samostatnou odbornou práci. Postupujte podle pokynů učitele, který vám sdělí konkrétní termíny pro losování témat a způsob a termín odevzdání samostatné odborné práce. Zpracování samostatné odborné práce je nezbytným předpokladem k úspěšnému absolvování praktické zkoušky.

Formální úprava:

Titulní list – obsahuje níže uvedené náležitosti:

Název Samostatná odborná práce  
 Téma Vylosované téma  
 Název Přesný název zpracovaného tématu  
 Název školy  
 Obor vzdělání  
 Třída  
 Školní rok

STŘEDNÍ ŠKOLA  
 HOTELNICTVÍ A GASTRONOMIE  
 HOTELU INTERNATIONAL S.R.O.  
 Koutovské 15, 160 00 Praha 6 - Dejvice  
 Tel.: 224 393 637 (867)  
 Fax: 224 393 262  
 IČO: 25137735 ©

Jméno a příjmení žáka

- Za titulním listem následuje obsah (uvedte názvy kapitol, stránkování).
- Celkový rozsah práce je nejméně 10 stran formátu A4. Písmo Arial, velikost 12.
- Text zpracujte na PC, je možné doplnit obrázky a nákresy.
- Součástí musí být seznam použitých zdrojů informací uvedených na konci práce (literatura, normy, internetové zdroje).

Zadání samostatné odborné práce

18.3. - 9.5.

Vypracujte samostatnou odbornou práci na vylosované téma. Toto vylosované téma můžete ještě konkretizovat, zúžit na určitou oblast dle vlastního zájmu či výběru.

Osnova samostatné odborné práce

## a) Úvod

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

## b) Řešení

- 2) o charakteristika vylosované příležitosti s ohledem na využití v gastronomii 3 4.  
 3) o návrh slavnostního menu  
 4) o charakteristika dvou pokrmů ze slavnostního menu, normování, kalkulace, 3. a 17. 4.  
 technologické postupy  
 5) o úprava na talíři  
 6) o popis hlavní suroviny z vybraných pokrmů a jejího dalšího využití v 17. 4.  
 gastronomii

## c) Cizojazyčná část

- 7) o překlad menu do zvoleného cizího jazyka  
 8) o jeden technologický postup přípravy vybraného pokrmu v cizím jazyce 30. 4.

- g) d) Závěr  
o splnění cílů

80.4.

### Zařazení a prezentace samostatné odborné práce v rámci praktické zkoušky

Samostatnou odbornou práci budete využívat při praktické zkoušce takto:

- praktický úkol ze samostatné odborné práce
- obhajoba samostatné odborné práce – PREZENTACE NA PC
- komunikace v cizím jazyce

### Praktický úkol ze samostatné odborné práce

- a) Příprava pokrmu ze samostatné odborné práce:
- o připravte jeden teplý pokrm ze své samostatné odborné práce nejméně ve dvou porcích
  - o dodržujte popsany technologický postup a zásady BOZP
  - o pokrm vhodně upravte na talíři, předvedte jeho servis

### Obhajoba samostatné odborné práce

Postupujte podle uvedené osnovy:

- představte svoji samostatnou odbornou práci – téma, cíl
- objasněte postup při zpracování práce, jaké zdroje jste použil/a
- zdůvodněte výběr pokrmů a nápojů do menu
- popište postup práce při přípravě zvoleného pokrmu
- uveďte, jaký přínos pro vás práce měla a zda jste splnil/a své cíle

### Komunikace v cizím jazyce

Připravte si krátké vystoupení v cizím jazyce, kde uvedete např.:

- jak se jmenujete, jaký studujete obor
- jaké téma samostatné práce jste zpracoval/a, uveďte informaci k danému tématu
- jaký výrobek nebo úkol jste realizoval/a
- na základě zpracovaného cizojazyčného textu ve vaší práci charakterizujte připravovaný technologický postup pokrmu
- zodpovězte položené dotazy členů zkušební komise, používejte odbornou terminologii

65-51-H/01 Kuchař - číšník

## Praktická zkouška

Téma č. 1 - Kuchař SOP 2014-2015

### Samostatná odborná práce

Pokyny pro žáky

Zpracování a včasné odevzdání samostatné odborné práce (SOP) je nezbytným předpokladem k úspěšnému absolvování praktické zkoušky ve Vašem oboru. Věnujte proto zvýšenou pozornost následujícím pokynům.

- Vypracujte písemně samostatnou odbornou práci na téma, které jste si vylosoval/a. Toto vylosované téma můžete ještě konkretizovat, zúžit na určitou oblast dle vlastního zájmu či výběru.
- Postupujte podle pokynů učitele, který Vám sdělí konkrétní způsob a termíny pro zadání i odevzdání samostatné odborné práce a termíny konzultací k SOP.

Losovat budete z následujících témat:

#### 1. Názvy témat

- Téma I. Gastronomie jako zrcadlo kultur
- Téma II. Věda a technika v našem životě
- Téma III. Historické a kulturní dědictví
- Téma IV. Sportem k míru

#### Formální úprava

- text SOP zpracujte na PC, použijte typ písma Arial, velikost 12
- celkový rozsah práce je nejméně 10 stran textu, formátu A4; text je možné doplnit obrázky, nákresy a fotografiemi
- práci opatřete titulním listem, který musí obsahovat následující údaje:

Název	Samostatná odborná práce
Téma	Vylosované téma
Název	Přesný název zpracovaného tématu
Název školy	
Kód a název oboru vzdělání	
Třída	
Školní rok	
Jméno a příjmení žáka	

- za titulním listem následuje obsah (uveďte názvy kapitol, stránkování).
- vypracujte seznam použitých zdrojů informací (literatura, normy, internetové zdroje) a zařaďte jej na konec práce.

#### Osnova SOP

Samostatná odborná práce musí obsahovat následující části:

a) Úvod

- uveďte, proč jste se zaměřil/a na dané konkrétní téma, jaké jsou hlavní cíle Vaší práce

b) Řešení

- charakteristika vylosované příležitosti s ohledem na využití v gastronomii 2. - 6.3.
- návrh slavnostního menu 16. - 20.3. 2015
- charakteristika dvou pokrmů ze slavnostního menu, normování, kalkulace, technologické postupy
- úprava na talíři
- popis hlavní suroviny z vybraných pokrmů a jejího dalšího využití v gastronomii 20.3. - 3.4. 2015

c) Cizojazyčná část

- překlad menu do zvoleného cizího jazyka 13. - 17.4.
- jeden technologický postup přípravy vybraného pokrmu v cizím jazyce

d) Závěr

- splnění cílů 27.4. - 2015

2. Zařazení samostatné odborné práce do závěrečné zkoušky

Samostatnou odbornou práci budete využívat při praktické zkoušce takto:

- vypracujete praktický úkol ze samostatné odborné práce
- budete prezentovat a obhajovat samostatnou odbornou práci
- budete komunikovat v cizím jazyce

Praktický úkol ze samostatné odborné práce

7 Příprava pokrmu ze samostatné odborné práce:

- připravte jeden teplý pokrm ze své samostatné odborné práce nejméně ve dvou porcích
- dodržujte popsaný technologický postup a zásady BOZP
- pokrm vhodně upravte na talíři, předvedte jeho servis

8 Obhajoba samostatné odborné práce

Postupujte podle uvedené osnovy:

- představte svoji samostatnou odbornou práci – téma, cíl
- objasněte postup při zpracování práce, jaké zdroje jste použil/a
- zdůvodněte výběr pokrmů a nápojů do menu
- popište postup práce při přípravě zvoleného výrobku
- uveďte, jaký přínos pro Vás práce měla a zda jste splnil/a své cíle

9 Komunikace v cizím jazyce

Připravte si krátké vystoupení v cizím jazyce, kde uvedete např.:

- jak se jmenujete, jaký studujete obor
- jaké téma samostatné práce jste zpracoval/a, uveďte informaci k danému tématu
- jaký výrobek nebo úkol jste realizoval/a
- na základě zpracovaného cizojazyčného textu ve Vaší práci popište technologický postup připravovaného pokrmu
- zodpovězte položené dotazy členů zkušební komise, používejte odbornou terminologii

### 3. Hodnocení samostatné odborné práce

Zkušební komise/zkoušející bude hodnotit zejména:

- Pokrm z Vaší samostatné odborné práce:
  - kuchařský výrobek: dodržení postupu a způsobu zpracování, chuť, vzhled výrobku, dodržení zásad hygieny a bezpečnosti práce
- Obhajobu samostatné odborné práce:
  - Váš 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
- Písemné zpracování samostatné odborné práce
  - úroveň zpracování práce po formální stránce
  - splnění zadané osnovy
  - vlastní obsahové a odborné zpracování tématu
  - věcnou správnost
  - zpracování menu a charakteristiky podávaných pokrmů a nápojů
  - vlastní přínos, nápaditost
  - využívání a uvedení informačních zdrojů
- Komunikaci v cizím jazyce:
  - schopnost komunikovat a reagovat v rozhovoru
  - popis postupu při realizaci praktického úkolu ze SOP
  - používání odborné slovní zásoby

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

Vyhlášená témata SOP

SOP 2015 Téma I.                      Gastronomie jako zrcadlo kultur

SOP 2015 Téma II.                     Věda a technika v našem životě

SOP 2015 Téma III.                    Historické a kulturní dědictví

SOP 2015 Téma IV.                    Sportem k míru

SOP 2015 Téma I.                     Gastronomie jako zrcadlo kultur

I/1 Jaro

Chřest, jahody - zážitkové menu -/Mělník/

SOP 2015 Téma I.                     Gastronomie jako zrcadlo kultur

I/2 Léto

Třešně, meruňky, grilovaná masa /setkání s přáteli /

SOP 2015 Téma I.                     Gastronomie jako zrcadlo kultur

I/3 Podzim

Jablka, hrozny, říčky, houby- lanýže, sýry, divočák /Toskánsko/

SOP 2015 Téma I.                     Gastronomie jako zrcadlo kultur

I/4 Zima

Sušené ovoce, kaštiny, zvěřina, šneci /Advent/

SOP 2015 Téma I.                     Gastronomie jako zrcadlo kultur

I/5 Plzeň- Hlavní město kultury

Pivo , guláš, krajské speciality

SOP 2015 Téma I.                     Gastronomie jako zrcadlo kultur

I/6 Sv.Valentýn- Svátek zamilovaných

Mořské plody, ústřice, čokoláda

SOP 2015 Téma I.                     Gastronomie jako zrcadlo kultur

I/7 Pražské jaro – hudební festival

Pražská šunka

SOP 2015 Téma I.                     Gastronomie jako zrcadlo kultur

I/8 FF Karlovy Vary – ocenění herce –hl.hosta festivalu

Karlovarská Becherovka , králík /telecí/

SOP 2015 Téma I.                      Gastronomie jako zrcadlo kultur  
I/9 Vernisáž obrazů /Jan Zrzavý/ nebo fotografií /Jan Saudek/  
Hovězí maso,

SOP 2015 Téma I.                      Gastronomie jako zrcadlo kultur  
I/10 Premiera –muzikál, divadlo, film  
Mořské ryby, lahůdková zelenina

SOP 2015 Téma II.                      Věda a technika v našem životě  
II/1 Firemní – uvedení výrobku na trh

SOP 2015 Téma II.                      Věda a technika v našem životě  
II/2 Firemní – uvedení výrobku na trh

SOP 2015 Téma II.                      Věda a technika v našem životě  
II/3 Firemní – uvedení výrobku na trh

SOP 2015 Téma II.                      Věda a technika v našem životě  
II/4 Ocenění Čech roku /lékař-Bohdan Pomahač

SOP 2015 Téma II.                      Věda a technika v našem životě  
II/5 Promoce – ukončení ČVÚT červený diplom  
Jaro – telecí maso

SOP 2015 Téma II.                      Věda a technika v našem životě  
II/6 Nové expozice – technické muzeum , znovuotevření  
Nebo Muzeum gastronomie – náhled do moderní gastronomie

SOP 2015 Téma II.                      Věda a technika v našem životě  
II/7 Planetarium-sledování vesmíru /nová hvězda ../  
Setkání astronomů v ČR –česká a mez.kuchyně

SOP 2015 Téma II. Věda a technika v našem životě  
II/8 -Firemní – výročí mobilního orátora-uvvedení nového produktu..

SOP 2015 Téma II. Věda a technika v našem životě  
II/9 Příroda, ekologie, globální oteplování  
Středomořská kuchyně

SOP 2015 Téma II. Věda a technika v našem životě  
II/10 Příroda, ekologie –Ovolacto-alternativní způsoby výživy  
Zelenina, soja,obiloviny

SOP 2015 Téma III. Historické a kulturní dědictví  
III/1 Svatomartinská tradice  
Krajová, regionální –hl.surovina drůbež

SOP 2015 Téma III. Historické a kulturní dědictví  
III/2 Velikonoce  
Hl.surovina-jehněčí, kůzlečí, vejce, byliny

SOP 2015 Téma III. Historické a kulturní dědictví  
III/3 Posvícení , pout' –hl.surovina –drůbež, králík,event.pernatá zvěřina  
Např. Břevnovské nebo Svatováclavské posvícení

SOP 2015 Téma III. Historické a kulturní dědictví  
III/4 Masopust – hl.surovina vepřové maso

SOP 2015 Téma III. Historické a kulturní dědictví  
III/5 Vinobraní – hl.surovina zvěřina, víno



SOP 2015 Téma III. Historické a kulturní dědictví  
III/6 Myslivecká – hl.surovina zvěřina

SOP 2015 Téma III. Historické a kulturní dědictví  
III/7 Rybářská – výlov rybníků  
Hl.surovina – sladkovodní ryby

SOP 2015 Téma III. Historické a kulturní dědictví  
III/8 Staročeská – Holešovické slavnosti –UNESCO  
Hl.surovina –brambory

SOP 2015 Téma III. Historické a kulturní dědictví  
III/9 Staročeská – Chodské slavnosti, krajová /těsta/

SOP 2015 Téma III. Historické a kulturní dědictví  
III/10 Svatba – tradiční menu, hl.surovina - polévka

SOP 2015 Téma IV. Sportem k míru  
IV/1 Sportovní –mezinárodní utkání –fotbal  
Hl.surovina – hovězí maso , zelenina

SOP 2015 Téma IV. Sportem k míru  
IV/2 Sportovní – mezinárodní utkání – hokej  
Hl.surovina –hovězí maso, zelenina

SOP 2015 Téma IV. Sportem k míru  
IV/3 Sportovní – mezinárodní utkání – golf  
Telecí maso , zelenina

SOP 2015 Téma IV. Sportem k míru  
IV/4 Sportovní – mezinárodní utkání – tenis  
Mořské plody, ryby , zelenina

SOP 2015 Téma IV. Sportem k míru  
IV/5 Sportovní –vyhlášení sportovce roku atletika

Drůbeží maso, zelenina, sýry

SOP 2015 Téma IV. Sportem k míru  
IV/6 Sportovní –Diplomatická –jednání olympijského výboru  
/dvoustranné –franc.kuchyně/

SOP 2015 Téma IV. Sportem k míru  
IV/7 Sportovní –Firemní –Alpine Pro /sponzor olymp.výboru/  
Zvěřina, zelenina -podzimní

SOP 2015 Téma IV. Sportem k míru  
IV/8 Velká pardubická  
Krajová, těsta

SOP 2015 Téma IV. Sportem k míru  
IV/9 Jilemnická 50 – lyžování  
Krajová –podkrkonošská -houby

SOP 2015 Téma IV. Sportem k míru  
IV/10 Pražská běžecká tour proti rakovině  
Sladkovodní ryby, zelenina

Vzor výučního listu

ČESKÁ REPUBLIKA

Číslo: AB Číslo protokolu o závěrečné zkoušce: .....  
Číslo vysvědčení o závěrečné zkoušce: .....

**VÝUČNÍ LIST**  
 (bez vysvědčení o závěrečné zkoušce neplatný)

(jméno a příjmení) .....

narozený(á) dne .....

rodné číslo .....

učil(a) .....

úspěšně vzdělávací program střední školy / odbornou vzdělání .....

dne .....

a podle § 58 odst. 1 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), získal(a) střední vzdělání s výučním listem.

L.S.

.....  
 ředitel(ka) školy .....  
 předseda(členka) zkoušební komise

SEVT - 49 888 5

Fotografická dokumentace



Příprava pokrmů žáků školy v personální kuchyni hotelu International.