

**Střední škola hotelnictví, řemesel  
a gastronomie, Trutnov, p. o.**



# **Koncepce závěrečné zkoušky**

pro školní rok 2025/2026

## Obsah

1	GASTRONOMICKÉ OBORY.....	4
1.1	Struktura závěrečné zkoušky.....	4
	SAMOSTATNÁ ODBORNÁ PRÁCE .....	4
	PÍSEMNÁ ZKOUŠKA .....	4
	PRAKTICKÁ ZKOUŠKA .....	4
	ŠVP Gastronomie pro život – Kuchař.....	4
	ŠVP Gastronomie pro život – Číšník, barman .....	5
	ÚSTNÍ ZKOUŠKA: .....	6
2	POTRAVINÁŘSKÉ OBORY .....	6
2.1	Struktura závěrečné zkoušky.....	6
	SAMOSTATNÁ ODBORNÁ PRÁCE .....	6
	PÍSEMNÁ ZKOUŠKA .....	7
	PRAKTICKÁ ZKOUŠKA .....	7
	ŠVP CUKRÁŘ.....	7
	ŠVP PEKAŘ.....	8
	ÚSTNÍ ZKOUŠKA: .....	8
3	ŘEMESLNÉ OBORY .....	8
3.1	Struktura závěrečné zkoušky.....	8
	PÍSEMNÁ ZKOUŠKA .....	9
	PRAKTICKÁ ZKOUŠKA .....	9
	33-56-H/01 Truhlář.....	9
	36-64-H/01 Tesař.....	9
	36-67-H/01 Zedník.....	10
	36-52-H/01 Instalatér .....	10
	ÚSTNÍ ZKOUŠKA: .....	10
4	ZKUŠEBNÍ KOMISE .....	11
4.1	Obor 65-51-H/01 Kuchař-číšník.....	11
4.2	Obor 29-54-H/01 Cukrář.....	11
4.3	Obor 29-53-H/01 Pekař .....	12
4.4	Obor 33-56-H/01 Truhlář.....	12
4.5	Obor 36-64-H/01 Tesař .....	12
4.6	Obor 36-52-H/01 Instalatér .....	13
4.7	Obor 36-67-H/01 Zedník .....	13
5	Seznam žáků s uzpůsobením podmínek pro konání ZZ.....	14
6	Všeobecné informace k závěrečné zkoušce .....	15
7	Hodnocení a klasifikace závěrečné zkoušky .....	16
8	Opravné zkoušky a náhradní zkoušky.....	19
9	Organizační pokyny.....	19
9.1	Konzumační lístky .....	19
9.2	Zapůjčení inventáře na tabuli ze školní restaurace .....	20
9.3	Upravenost žáka .....	20
9.4	Stravování žáků při praktické zkoušce.....	20
9.5	Ubytování žáků v DM při závěrečných zkouškách.....	20
9.6	Informace pro zkoušející .....	20
10	Přílohy .....	21
10.1	Kritéria hodnocení praktické zkoušky – Kuchař .....	21

10.2 Kritéria hodnocení praktické zkoušky – Číšník .....	22
10.3 Kritéria hodnocení praktické zkoušky – Cukrář .....	23
10.4 Kritéria hodnocení praktické zkoušky – Pekař .....	25
10.5 Kritéria hodnocení praktické zkoušky – Zedník.....	26
10.6 Kritéria hodnocení praktické zkoušky – Tesař.....	27
10.7 Kritéria hodnocení praktické zkoušky – Instalatér .....	28
<a href="#">10.8</a> Kritéria hodnocení praktické zkoušky – Truhlář .....	29

Účelem závěrečné zkoušky je ověřit, jak si žáci osvojili vědomosti, dovednosti a návyky stanovené učebními osnovami, a prověřit jejich připravenost pro výkon povolání.

## 1 GASTRONOMICKÉ OBORY

### 1. 1 Struktura závěrečné zkoušky

#### Obor 65-51-H/01 Kuchař-číšník

ŠVP Gastronomie pro život – Kuchař

ŠVP Gastronomie pro život – Číšník, barman

- třída 3. A, třída 3. B, třídní učitelka **Brandejsová Ivana**,

volno před ústní zkouškou 19. 6. 2026 - 24. 6. 2026

(18. června 2026 jsou naposledy ve škole)

**SAMOSTATNÁ ODBORNÁ PRÁCE** – probíhá podle jednotného zadání, každému žákovi je přidělený vedoucí práce, se kterým práci konzultuje. Zadání práce do 30. ledna 2026, odevzdání práce do 30. dubna 2026.

**PÍSEMNÁ ZKOUŠKA**: 1. června 2026

#### **PRAKTICKÁ ZKOUŠKA**

Ve dnech 8. 6. 2026 – 12. 6. 2026; Praktickou zkoušku konají všichni žáci oboru Kuchař – číšník na pracovišti v Teplicích nad Metují.

#### **ŠVP Gastronomie pro život – Kuchař**

1 DEN: 14:00 – 20:00 CVIČNÁ KUCHYNĚ, TEPLICE NAD METUJÍ

Provedení úkolů ze samostatné odborné práce:

- Připravit jeden hlavní pokrm z navrženého menu ve dvou porcích (z vlastních surovin)
- Představit svoji SOP – obhajoba
- Prezentace v cizím jazyce

2. DEN 6:00 – 13:00 CVIČNÁ KUCHYNĚ, TEPLICE NAD METUJÍ

- Normování a příprava hlavního pokrmu s přílohou a vedlejšího pokrmu.
- Dovednostní úkol.

1. den	2. den	Jméno
8. 6. 2026	9. 6. 2026	Byvalets Ivan
8. 6. 2026	9. 6. 2026	Lytvyniuk Artem
8. 6. 2026	9. 6. 2026	Machek Lukáš
8. 6. 2026	9. 6. 2026	Mokrý Vojtěch

1. den	2. den	Jméno
9. 6. 2026	10. 6. 2026	Schmidtová Adéla
9. 6. 2026	10. 6. 2026	Stepanenko Anastasiia
9. 6. 2026	10. 6. 2026	Čech Matyáš
9. 6. 2026	10. 6. 2026	Dovhii Stanislav

1. den	2. den	Jméno
10. 6. 2026	11. 6. 2026	Dovhii Volodymyr
10. 6. 2026	11. 6. 2026	Fandelová Diana
10. 6. 2026	11. 6. 2026	Kuťák Štěpán
10. 6. 2026	11. 6. 2026	Sejkora Pavel

1. den	2. den	Jméno
11. 6. 2026	12. 6. 2026	Svobodová Tereza
11. 6. 2026	12. 6. 2026	Sychrová Věra
11. 6. 2026	12. 6. 2026	Šarközyová Marie
11. 6. 2026	12. 6. 2026	Valášek Vojta

### **ŠVP Gastronomie pro život – Číšník, barman**

1. DEN: 14:00 – 20:00 ŠKOLNÍ RESTAURACE, TEPLICE NAD METUJÍ

Provedení úkolů ze SOP

- Příprava slavnostní tabule (4 osoby)
- Představení SOP – obhajoba
- Prezentace v cizím jazyce

2. DEN: 7:00 – 14:00 ŠKOLNÍ RESTAURACE, TEPLICE NAD METUJÍ

Obsluha hostů v provozu

- Dovednost číšníka v běžném provozu
- Odborná dovednost číšníka
- Míchaný nápoj – pódiové vystoupení

1. den	2. den	Jméno
10. 6. 2026	11. 6. 2026	Abrecht Petr – na základě zkoušky profesní kvalifikace
10. 6. 2026	11. 6. 2026	Čarnoká Paula – na základě zkoušky profesní kvalifikace
10. 6. 2026	11. 6. 2026	Rusnáková Alexandra – na základě zkoušky profesní kvalifikace
10. 6. 2026	11. 6. 2026	Sucharda Antonín – na základě zkoušky profesní kvalifikace

1. den	2. den	Jméno
11. 6. 2026	12. 6. 2026	Berky David – na základě zkoušky profesní kvalifikace
11. 6. 2026	12. 6. 2026	Jana Dušková – na základě zkoušky profesní kvalifikace
11. 6. 2026	12. 6. 2026	Hanušová Jenifer
11. 6. 2026	12. 6. 2026	Humplíková Barbora

1. den	2. den	Jméno
15. 6. 2026	16. 6. 2026	Hušková Natálie
15. 6. 2026	16. 6. 2026	Jelínková Nikol
15. 6. 2026	16. 6. 2026	Kališ Jan
15. 6. 2026	16. 6. 2026	Kofránková Kristýna Valerie

1. den	2. den	Jméno
16. 6. 2026	17. 6. 2026	Mědílková Klára
16. 6. 2026	17. 6. 2026	Sárköziové Viktoria
16. 6. 2026	17. 6. 2026	Koželuhová Barbora
16. 6. 2026	17. 6. 2026	Voláková Klára

### **ÚSTNÍ ZKOUŠKA:**

#### **3. A a 3. B – všichni žáci**

Dne 25. 6. 2026 v 8:00 učebna 108, budova školy Teplice nad Metují

Ústní zkouška se bude konat podle Jednotného zadání závěrečných zkoušek. Pro ústní zkoušku ředitel školy převezme z jednotného zadání 25 témat, z nichž si žák jedno téma vylosuje. Ke každému tématu ústní zkoušky je přiřazena jedna otázka z Obecného přehledu ze světa práce.

- příprava ke zkoušce nejméně 15 minut
- zkouška trvá nejdéle 15 minut.

## **2 POTRAVINÁŘSKÉ OBORY**

### **2. 1 Struktura závěrečné zkoušky**

- 29-53-H/01 Pekař: třída 3. L, třídní učitel **Mgr. Nina Bubláková**
- 29-54-H/01 Cukrář; 29-53-H/01 Pekař; třída 3. K, třídní učitel **Mgr. Monika Kosinová**

volno před ústní zkouškou 15. 6. 2026 – 18. 6. 2026 (12. června 2026 jsou naposledy ve škole)

**SAMOSTATNÁ ODBORNÁ PRÁCE** – probíhá podle jednotného zadání, každému žákovi je přidělený vedoucí práce, se kterým práci konzultuje. Zadání práce do 30. ledna 2026, odevzdání práce do 30. dubna 2026.

**PÍSEMNÁ ZKOUŠKA:** 1. června 2026, v 8:00 hodin v budově školy v ulici Pražská 131, Trutnov

**PRAKTICKÁ ZKOUŠKA** od 2. 6. 2026 do 11. 6. 2026

**ŠVP CUKRÁŘ – max. trvání zkoušky 2 dny á 7 hodin**

1 DEN: 6:00 – 13:00 hodin ŠKOLNÍ CUKRÁRNA TRUTNOV

- Normování losovaného cukrářského výrobku
- Zhotovení losovaného cukrářského výrobku

Provedení úkolů ze samostatné odborné práce:

- Zhotovení slavnostního výrobku, dortu – dle SOP
- Zhotovení specifického výrobku dle SOP

2. DEN 6:00 – 13:00 hodin ŠKOLNÍ CUKRÁRNA TRUTNOV

- Dokončení výrobků
- Představit svoji SOP – obhajoba od 11:00 hodin
- Prezentace v cizím jazyce

**Rozdělení žáků**

1. den	2. den	Jméno
2. 6. 2026	3. 6. 2026	Tomanová Anna
2. 6. 2026	3. 6. 2026	Brunnerová Veronika
2. 6. 2026	3. 6. 2026	Buchtová Eliška
3. 6. 2026	4. 6. 2026	Dolanská Marcela
3. 6. 2026	4. 6. 2026	Foltínová Tereza
3. 6. 2026	4. 6. 2026	Hanušová Iveta
4. 6. 2026	5. 6. 2026	Kitema Malaika
4. 6. 2026	5. 6. 2026	Kozáková Aneta
4. 6. 2026	5. 6. 2026	Krejčová Andrea
8. 6. 2026	9. 6. 2026	Mitrokhina Evelina
8. 6. 2026	9. 6. 2026	Nováková Barbora
8. 6. 2026	9. 6. 2026	Nováková Martina
9. 6. 2026	10. 6. 2026	Pacáková Eva
9. 6. 2026	10. 6. 2026	Pleskotová Ellen Mia
9. 6. 2026	10. 6. 2026	Prokopenko Veronika
10. 6. 2026	11. 6. 2026	Rubáčková Tereza
10. 6. 2026	11. 6. 2026	Seifertová Petra
10. 6. 2026	11. 6. 2026	Šnajdrová Sabina
10. 6. 2026	11. 6. 2026	Beranová Barbora

## ŠVP PEKAŘ – max. trvání zkoušky 2 dny á 7 hodin

1 DEN: 6:00 – 13:00 hodin ŠKOLNÍ PEKÁRNA TRUTNOV

- Normování losovaného pekařského výrobku
- Výroba běžného pečiva, dva druhy výrobků
- Výroba chleba

2. DEN 6:00 – 13:00 hodin ŠKOLNÍ PEKÁRNA TRUTNOV

- Výroba losovaného výrobku
- Výroba zdobeného koláče
- Obhajoba 12:00

1. den	2. den	Jméno
9. 6. 2026	10. 6. 2026	Drahý Jan
9. 6. 2026	10. 6. 2026	Draškóci Vojtěch
8. 6. 2026	9. 6. 2026	Gorčakovská Veronika
8. 6. 2026	9. 6. 2026	Hospodková Tereza
10. 6. 2026	11. 6. 2026	Kresta Pavel
10. 6. 2026	11. 6. 2026	Sedláček Petr
10. 6. 2026	11. 6. 2026	Stoklasa Matěj

### ÚSTNÍ ZKOUŠKA:

dne 19. 6. 2026 v 8:00 hodin; v budově školy v ulici Pražská 131, Trutnov

Ústní zkouška se bude konat podle Jednotného zadání závěrečných zkoušek. Pro ústní zkoušku ředitel školy převezme z jednotného zadání 25 témat, z nichž si žák jedno téma vylosuje. Ke každému tématu ústní zkoušky je přiřazena jedna otázka z Obecného přehledu ze světa práce.

- příprava ke zkoušce nejméně 15 minut
- zkouška trvá nejdéle 15 minut

## **3 ŘEMESLNÉ OBORY**

### **3. 1. Struktura závěrečné zkoušky**

**třída 3. L, třídní učitel, Mgr. Nina Bubláková**

- 36-64-H/01 Tesař  
volno před ústní zkouškou 17. 6. 2026 - 22. 6. 2026, (16. června 2026 jsou naposledy ve škole)
- 36-52-H/01 Instalatér  
volno před ústní zkouškou 16. 6. 2026 - 19. 6. 2026, (15. června 2026 jsou naposledy ve škole)

**třída 3. I, třídní učitel Mgr. Zdeněk Bakoč**

- 36-52-H/01 Instalatér  
volno před ústní zkouškou 16. 6. 2026 - 19. 6. 2026, (15. června 2026 jsou naposledy ve škole)
- 33-56-H/01 Truhlář

volno před ústní zkouškou 17. 6. 2026 - 22. 6. 2026, (16. června 2026 jsou naposledy ve škole)

**třída 3. K, třídní učitel Mgr. Monika Kosinová**

- 36-67-H/01 Zedník

volno před ústní zkouškou 16. 6. 2026 - 19. 6. 2026, (15. června 2026 jsou naposledy ve škole)

**PÍSEMNÁ ZKOUŠKA:** 1. června 2026, v budově školy v ulici Pražská 131, Trutnov

**PRAKTICKÁ ZKOUŠKA**

**33-56-H/01 Truhlář** trvání zkoušky 3 dny, celkem 21 hodin, 8. 6. 2026 – 12. 6. 2026, truhlářská dílna

Dolní Staré Město – Trutnov

1. den	2. den	3. den	Jméno
8. 6. 2026	9. 6. 2026	10. 6. 2026	Beran Filip
8. 6. 2026	9. 6. 2026	10. 6. 2026	Culek Adam
8. 6. 2026	9. 6. 2026	10. 6. 2026	Gabriel Pavel 25.5.2008
8. 6. 2026	9. 6. 2026	10. 6. 2026	Gabriel Pavel 11.3.2008
8. 6. 2026	9. 6. 2026	10. 6. 2026	Godočik Zdeněk
8. 6. 2026	9. 6. 2026	10. 6. 2026	Hanuš Adam
8. 6. 2026	9. 6. 2026	10. 6. 2026	Jirkovský Radovan
8. 6. 2026	9. 6. 2026	10. 6. 2026	Jirousek David
10. 6. 2026	11. 6. 2026	12. 6. 2026	Manych Matěj
10. 6. 2026	11. 6. 2026	12. 6. 2026	Novák Matěj
10. 6. 2026	11. 6. 2026	12. 6. 2026	Perlík Matyáš
10. 6. 2026	11. 6. 2026	12. 6. 2026	Příbyl Michal
10. 6. 2026	11. 6. 2026	12. 6. 2026	Sabev Michal
10. 6. 2026	11. 6. 2026	12. 6. 2026	Šedivý Samuel
10. 6. 2026	11. 6. 2026	12. 6. 2026	Vondrák Tomáš
10. 6. 2026	11. 6. 2026	12. 6. 2026	Vydra Jakub

**36-64-H/01 Tesař** trvání zkoušky 2 dny, celkem 14 hodin, 2. 6. 2026 – 5. 6. 2026, tesařská dílna Dolní

Staré Město – Trutnov

**Rozdělení žáků**

1. den	2. den	Jméno
2. 6. 2026	3. 6. 2026	Drahý Adam René
2. 6. 2026	3. 6. 2026	Dušek Petr
2. 6. 2026	3. 6. 2026	Jansa Jiří
2. 6. 2026	3. 6. 2026	Lukeš Adam
2. 6. 2026	3. 6. 2026	Maitner Pavel
4. 6. 2026	5. 6. 2026	Nikl Milan
4. 6. 2026	5. 6. 2026	Ondráško Jakub
4. 6. 2026	5. 6. 2026	Paulíček Ondřej

4. 6. 2026	5. 6. 2026	Petřík Adam
4. 6. 2026	5. 6. 2026	Pilný Martin

**36-67-H/01 Zedník** trvání zkoušky 2 dny, celkem 14 hodin, 2. 6. 2026– 3. 6. 2026, zednická dílna Volanovská, Trutnov

1. den	2. den	Jméno
2. 6. 2026	3. 6. 2026	Benko Jan
2. 6. 2026	3. 6. 2026	Gult Jan
2. 6. 2026	3. 6. 2026	Škoda Matěj
2. 6. 2026	3. 6. 2026	Vít Samuel

**36-52-H/01 Instalatér** trvání zkoušky 2 dny, celkem 12 hodin, 2. 6. 2026– 11. 6. 2026, pracoviště instalatérů Kotva, Průběžná ul. Trutnov

1. den	2. den	Jméno
2. 6. 2026	3. 6. 2026	Dědek Lukáš
2. 6. 2026	3. 6. 2026	Jiříčka Vojtěch
2. 6. 2026	3. 6. 2026	Mach Matěj
2. 6. 2026	3. 6. 2026	Michálek Lukáš
4. 6. 2026	5. 6. 2026	Michálek Tadeáš
4. 6. 2026	5. 6. 2026	Semerák Milan
4. 6. 2026	5. 6. 2026	Staněk Adam
4. 6. 2026	5. 6. 2026	Vancl Filip
8. 6. 2026	9. 6. 2026	Žižka Jakub
8. 6. 2026	9. 6. 2026	Herman René
8. 6. 2026	9. 6. 2026	Hlaváček Vítek
8. 6. 2026	9. 6. 2026	Jandík Lukáš
10. 6. 2026	11. 6. 2026	Kreibich Lukáš
10. 6. 2026	11. 6. 2026	Tarhanič Alexandr
10. 6. 2026	11. 6. 2026	Dzuiba Marcin
10. 6. 2026	11. 6. 2026	Silkin Dmytro

#### **ÚSTNÍ ZKOUŠKA:**

Obor zedník a instalatér: dne **22. 6. 2026 v 7:30** hodin budova školy Pražská 131, Trutnov

Obor truhlář a tesař: dne **23. 6. 2026 v 7:30** hodin budova školy Pražská 131, Trutnov

Ústní zkouška se bude konat podle Jednotného zadání závěrečných zkoušek. Pro ústní zkoušku ředitel školy převezme z jednotného zadání 25 témat, z nichž si žák jedno téma vylosuje.

Ke každému tématu ústní zkoušky je přiřazena jedna otázka z Obecného přehledu ze světa práce.

- příprava ke zkoušce nejméně 15 minut
- zkouška trvá nejdéle 15 minut

## 4 ZKUŠEBNÍ KOMISE

### 4.1 Obor 65-51-H/01 Kuchař-číšník

Složení komise

**stálí členové:**

předseda: Hofmanová Stanislava, Ing.  
místopředsedkyně: Jansa Šrůtková Soňa, Mgr.  
třídní učitelka: třída 3. A, 3. B, Brandejsová Ivana

**další členové:**

**písemná zkouška:** ŠVP Kuchař – Stillerová Naděžda, Bc.  
ŠVP Číšník, barman – Mikundová Radka, Mgr.

**praktická zkouška:** René Grim - odborník z praxe,  
Machová Blanka, Mgr. - ANJ obhajoby  
Chlíbačková Daniela, Mgr. - ANJ obhajoby  
  
Vacek Tomáš, Bc. - zkoušející (ŠVP Kuchař),  
Stillerová Naděžda, Bc. - přísedící (ŠVP Kuchař)  
Korčáková Daniela - zkoušející (ŠVP Číšník, barman)  
Brandejsová Ivana - přísedící (ŠVP Číšník, barman)

**ústní zkouška 25. 6. 2026 třída 3. A;**

Mikundová Radka, Mgr. - zkoušející (ŠVP Číšník, barman)  
Stillerová Naděžda, Bc. - přísedící (ŠVP Číšník, barman)  
Stillerová Naděžda, Bc. - zkoušející (ŠVP Kuchař)  
Mikundová Radka, Mgr. - přísedící (ŠVP Kuchař)

### 4.2 Obor 29-54-H/01 Cukrář

Složení komise

**stálí členové:**

předseda: Hofmanová Stanislava, Ing.  
místopředsedkyně: Jansa Šrůtková Soňa, Mgr.  
třídní učitel: třída 3. K, Mgr. Monika Kosinová

**další členové:**

**písemná zkouška:** Štěpánka Špringerová, Mgr.

**praktická zkouška:** Dagmar Kadlecová, U Gaislerů - odborník z praxe  
Borůvka Michal, Mgr. - ANJ  
Pichová Andrea - zkoušející  
Štěpánka Špringerová, Mgr. - přísedící

**ústní zkouška 19. 6. 2026;**

Štěpánka Špringerová, Mgr. - zkoušející  
Kosinová Monika, Mgr. - přísedící

#### **4.3 Obor 29-53-H/01 Pekař**

##### Složení komise

##### **stálí členové:**

předseda: Hofmanová Stanislava, Ing.  
místopředsedkyně: Jansa Šrůtková Soňa, Mgr.  
třídní učitel: třída 3. K, Mgr. Monika Kosinová  
třída 3. L, Mgr. Nina Bubláková

**další členové:** Ladislav Jirčík, Beas. a. s. Choustníkovo Hradiště – odborník z praxe  
**pisemná zkouška:** Kosinová Monika, Mgr.

##### **praktická zkouška:**

Petr Vladimír zkoušející  
Kosinová Monika, Mgr. - přisedící

##### **ústní zkouška 19. 6. 2026**

Kosinová Monika, Mgr. - zkoušející  
Štěpánka Špringerová, Mgr. - přisedící

#### **4.4 Obor 33-56-H/01 Truhlář**

##### Složení komise

##### **stálí členové:**

předseda: Kubias Ladislav, Bc.  
místopředseda: Grund Pavel, Ing.  
třídní učitel: třída 3. I, Bakoč Zdeněk, Mgr.

**další členové:**  
**pisemná zkouška:** Závodská Radka, Ing.

##### **praktická zkouška:**

Šrůtek Pavel zkoušející  
Dovhii Vadym - přisedící  
Popovič Zdeněk - odborník z praxe

##### **ústní zkouška 23. 6. 2026;**

Závodská Radka, Ing. - zkoušející  
Veik Alfred, Mgr. - přisedící  
Šrůtek Pavel - přisedící

#### **4.5 Obor 36-64-H/01 Tesař**

##### Složení komise

##### **stálí členové:**

předseda: Kubias Ladislav, Bc.  
místopředseda: Grund Pavel, Ing.  
třídní učitel: třída 3. L, Bubláková Nina, Mgr.

**další členové:**  
**pisemná zkouška:** Veik Alfred, Mgr.

##### **praktická zkouška:**

Hák Jaroslav - zkoušející

Šrůtek Pavel - přisedící  
Popovič Zdeněk - odborník z praxe

**ústní zkouška 23. 6. 2026;**

Veik Alfred, Mgr. - zkoušející  
Závodská Radka, Ing. – přisedící  
**Hák Jaroslav - přisedící**

**4.6 Obor 36-52-H/01 Instalatér**

Složení komise

**stálí členové:**

předseda: Kubias Ladislav, Bc.  
místopředseda: Grund Pavel, Ing.  
třídní učitel: třída 3. L, Bubláková Nina, Mgr.  
třída 3.I, Bakoč Zdeněk, Mgr.

**další členové:**

**písemná zkouška:** Dvořáková Eva, Ing.  
**praktická zkouška:** Jaroslav Jiříčka - zkoušející  
Grund Pavel, Ing. - přisedící  
Sáblík Tomáš - odborník z praxe

**ústní zkouška 22. 6.2026;**

Dvořáková Eva, Ing. - zkoušející  
Schreier Martin - přisedící

**4.7 Obor 36-67-H/01 Zedník**

Složení komise

**stálí členové:**

předseda: Kubias Ladislav, Bc.  
místopředseda: Grund Pavel, Ing.  
třídní učitel: třída 3. K, Kosinová Monika, Mgr.

**další členové:**

**písemná zkouška:** Labašová Zuzana, Ing.  
**praktická zkouška:** Hak Martin - zkoušející  
Grund Pavel, Ing. - přisedící  
Pavlíček Aleš - odborník z praxe

**ústní zkouška 22. 6. 2026;**

Labašová Zuzana, Ing. - zkoušející  
Grund Pavel, Ing. - přisedící

## 5 Seznam žáků s uzpůsobením podmínek pro konání ZZ

PŘÍJMENÍ Jméno Třída, obor	Doporučení ŠPZ, platnost Stupeň PO	DOPORUČENÁ PODPŮRNÁ OPATŘENÍ při ZZ (vychází z platných doporučení ŠPZ)
NOVÁK Matěj 3. I Truhlář	Doporučení ŠPZ Platnost do 31. 8. 2026 PO 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• navýšení času na přípravu před ústní částí závěrečné zkoušky o 5 minut (celkem 20 minut na přípravu před ÚZZ)</li> <li>• navýšení času na písemnou část závěrečné zkoušky o 25 % (celkem 5 hodin)</li> <li>• při ústní ZZ doporučena podpora a dopomoc návodnými otázkami</li> <li>• poskytnout dostatek času pro vyjádření, tolerovat vadu řeči</li> <li>• při hodnocení písemné ZZ tolerovat slabší písemný a grafický projev způsobený specifickou poruchou.</li> </ul>
BRUNEROVÁ Veronika 3. K Cukrář	Doporučení ŠPZ Platnost do 31. 8. 2026 PO 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• navýšení času na přípravu před ústní částí závěrečné zkoušky o 5 minut (celkem 20 minut na přípravu před ÚZZ)</li> <li>• navýšení času na písemnou část závěrečné zkoušky o 25 % (celkem 5 hodin)</li> <li>• navýšení času na praktickou část závěrečné zkoušky o 25 % (celkem 2,5 dne, 17,5 hodin)</li> <li>• při ústní ZZ doporučena podpora a dopomoc návodnými otázkami, ujištění o správnosti dílčích odpovědí, poskytnutí pozitivní zpětné vazby (žákyně má zvýšený pocit nejistoty)</li> <li>• při hodnocení písemné ZZ tolerovat slabší písemný a grafický projev způsobený specifickou poruchou.</li> </ul>
GULT Jan 3. K Zedník	Doporučení ŠPZ Platnost do 31. 8. 2026 PO 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• navýšení času na přípravu před ústní částí závěrečné zkoušky o 5 minut (celkem 20 minut na přípravu před ÚZZ)</li> <li>• navýšení času na písemnou část závěrečné zkoušky o 25 % (celkem 5 hodin)</li> <li>• navýšení času na praktickou část závěrečné zkoušky o 25 % (celkem 2,5 dne, 17,5 hodin)</li> <li>• při ústní ZZ doporučena podpora a dopomoc dílčími otázkami (žák má oslabené verbální schopnosti, specifické problémy v porozumění)</li> <li>• při písemné a praktické části ZZ doporučeno v průběhu práce kontrolovat pochopení zadání, popř. dovysvětlovat zadání úkolů (obtíže v analytickém myšlení)</li> <li>• při hodnocení písemné ZZ tolerovat slabší písemný a grafický projev způsobený specifickou poruchou.</li> </ul>
KITEMA Malaika Nzisa 3. K Cukrář	Doporučení ŠPZ Platnost do 31.8.2026 PO 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• navýšení času na přípravu před ústní částí závěrečné zkoušky o 5 minut (celkem 20 minut na přípravu před ÚZZ)</li> <li>• navýšení času na písemnou část závěrečné zkoušky o 25 % (celkem 5 hodin)</li> <li>• při ústní ZZ doporučena podpora a dopomoc návodnými otázkami, ujištění o správnosti dílčích odpovědí, poskytnutí zpětné vazby</li> <li>• tolerantní přístup k verbálnímu i písemnému projevu žákyně, shovívavě hodnotit nepřesnosti ve vyjadřování</li> <li>• při hodnocení písemné ZZ tolerovat gramatické a specifické chyby (žákyně má odlišný mateřský jazyk).</li> </ul>
MITROKHINA Evelina 3. K Cukrář	Doporučení ŠPZ Platnost do 31.8.2026 PO 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• navýšení času na přípravu před ústní částí závěrečné zkoušky o 5 minut (celkem 20 minut na přípravu před ÚZZ)</li> <li>• navýšení času na písemnou část závěrečné zkoušky o 25 % (celkem 5 hodin)</li> <li>• při ústní ZZ doporučena podpora a dopomoc návodnými otázkami, ujištění o správnosti dílčích odpovědí, poskytnutí zpětné vazby</li> <li>• tolerantní přístup k verbálnímu i písemnému projevu žákyně, shovívavě hodnotit nepřesnosti ve vyjadřování</li> <li>• při hodnocení písemné ZZ tolerovat gramatické a specifické chyby (žákyně má odlišný mateřský jazyk).</li> </ul>

<b>PACÁKOVÁ</b> Eva 3. K Cukrář	Doporučení ŠPZ Platnost do 31. 8. 2026 PO 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• navýšení času na přípravu před ústní částí závěrečné zkoušky o 5 minut (celkem 20 minut na přípravu před ÚZZ)</li> <li>• navýšení času na písemnou část závěrečné zkoušky o 25 % (celkem 5 hodin)</li> <li>• navýšení času na praktickou část závěrečné zkoušky o 25 % (celkem 2,5 dne, 17,5 hodin)</li> <li>• při ústní ZZ doporučena podpora a dopomoc dílčími otázkami.</li> </ul>
<b>PROKOPENKO</b> Veronika 3. K Cukrář	Doporučení ŠPZ Platnost do 31.8.2026 PO 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• navýšení času na přípravu před ústní částí závěrečné zkoušky o 5 minut (celkem 20 minut na přípravu před ÚZZ)</li> <li>• navýšení času na písemnou část závěrečné zkoušky o 25 % (celkem 5 hodin)</li> <li>• při ústní ZZ doporučena podpora a dopomoc návodnými otázkami, ujištění o správnosti dílčích odpovědí, poskytnutí zpětné vazby</li> <li>• tolerantní přístup k verbálnímu i písemnému projevu žákyně, shovívavě hodnotit nepřesnosti ve vyjadřování</li> <li>• při hodnocení písemné ZZ tolerovat gramatické a specifické chyby (žákyně má odlišný mateřský jazyk).</li> </ul>
<b>DZIUBA</b> Marcin 3. L Instalatér	Doporučení ŠPZ Platnost do 31. 6. 2026 PO 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• navýšení času na přípravu před ústní částí závěrečné zkoušky o 5 minut (celkem 20 minut na přípravu před ÚZZ)</li> <li>• navýšení času na písemnou část závěrečné zkoušky o 25 % (celkem 5 hodin)</li> <li>• navýšení času na praktickou část závěrečné zkoušky o 25 % (celkem 2,5 dne, 15 hodin)</li> <li>• při ústní ZZ doporučena podpora a dopomoc návodnými otázkami, poskytnutí dostatečného času pro zformulování odpovědi, ujištění o správnosti dílčích odpovědí, poskytnutí zpětné vazby (žák má zvýšený pocit nejistoty)</li> <li>• při hodnocení písemné ZZ tolerovat slabší písemný a grafický projev způsobený specifickou poruchou.</li> </ul>
<b>SILKIN</b> Dmytro 3. L Instalatér	Doporučení ŠPZ Platnost do 31.8.2026 PO 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• navýšení času na přípravu před ústní částí závěrečné zkoušky o 5 minut (celkem 20 minut na přípravu před ÚZZ)</li> <li>• navýšení času na písemnou část závěrečné zkoušky o 25 % (celkem 5 hodin)</li> <li>• navýšení času na praktickou část závěrečné zkoušky o 25 % (celkem 2,5 dne, 15 hodin)</li> <li>• při ústní ZZ doporučena podpora a dopomoc návodnými otázkami, ujištění o správnosti dílčích odpovědí, poskytnutí zpětné vazby</li> <li>• tolerantní přístup k verbálnímu i písemnému projevu žákyně, shovívavě hodnotit nepřesnosti ve vyjadřování</li> <li>• při hodnocení písemné ZZ tolerovat gramatické a specifické chyby (žák má odlišný mateřský jazyk).</li> </ul>

## 6 Všeobecné informace k závěrečné zkoušce

### Závěrečnou zkoušku konají v červnu

- žáci závěrečných ročníků, kteří v 2. pololetí školního roku 2025/2026 prospěli ze všech povinných předmětů,
- uchazeči, kteří písemně oznámí řediteli školy nejméně jeden měsíc před termínem zkoušky, že chtějí v tomto termínu konat opravnou nebo náhradní zkoušku,
- žák může konat závěrečnou zkoušku, je-li jeho zevnějšek v souladu se školním řádem, má čisté a funkční pracovní oblečení a pomůcky,
- použije-li žák nedovolené pomůcky nebo průběh zkoušky jinak vážně naruší, je ze zkoušky vyloučen,
- nedostavil-li se žák ke zkoušce bez řádné omluvy nebo omluva nebyla uznána, posuzuje se, jako by zkoušku vykonal neúspěšně,

- závěrečná zkouška se koná před zkušební komisí, nejpozději do 7 dnů od závěrečné porady vydá škola žákům, kteří závěrečnou zkoušku vykonali úspěšně, vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list, **žák přestává být žákem školy dnem následujícím po dni, v němž úspěšně vykonal zkoušku, nevykonali-li žák závěrečnou zkoušku v řádném termínu úspěšně nebo řádně neukončil třetí ročník, přestává být žákem školy 30. června 2026.**
- vylučuje-li délka či organizace písemné nebo praktické zkoušky stálou přítomnost komise při zkoušce, určí její předseda člena zkušební komise, který odpovídá za řádný průběh zkoušky. Pro školní rok 2025/2026 je určeným garantem zkoušky Mgr. Soňa Jansa Šrůtková, ZŘPV (pro obory Kuchař-číšník, Cukrář a Pekař) a Ing. Pavel Grund, ZŘ (pro obory Zedník, Instalátér, Truhlář, Tesař)
- v souladu se zákonem 561/2004 Sb. je závěrečná zkouška veřejná. Výjimku tvoří obory, kde je to z hygienických důvodů vyloučené. Výjimka se týká praktické závěrečné zkoušky u oborů Kuchař – číšník – ŠVP Kuchař, Pekař, Cukrář.
- Závěrečnou zkoušku lze vykonat nejpozději do 5 let od úspěšného ukončení posledního ročníku vzdělávání.

## 7 Hodnocení a klasifikace závěrečné zkoušky

Cílem závěrečné zkoušky je komplexně ověřit:

- odborné znalosti a dovednosti,
- schopnost aplikace poznatků v praxi,
- samostatné myšlení a řešení problémů,
- komunikativní kompetence.

Hodnocení je komplexní a posuzuje celkový výkon žáka ve všech částech zkoušky.

Závěrečná zkouška probíhá podle platné legislativy a jednotného zadání.

Ústní zkouška:

- ředitel školy stanoví nejméně 25 témat,
- žák si jedno téma losuje, přičemž nelze losovat stejné téma dvakrát v jednom dni,
- příprava trvá nejméně 15 minut, zkouška nejdéle 15 minut,
- v odůvodněných případech lze prodloužit přípravu o dalších 15 minut,
- součástí je otázka ze světa práce (2–4 minuty).

Praktická a písemná zkouška probíhá dle stanoveného zadání a časového harmonogramu školy.

### Charakter hodnocení

Hodnocení vychází z těchto oblastí:

- úroveň odborných znalostí,
- kvalita praktických dovedností,
- schopnost aplikace poznatků,
- samostatnost a organizace práce,
- úroveň komunikace a prezentace (u ústní zkoušky),
- schopnost řešit problémové situace.

Hodnocení probíhá komplexně, nikoliv izolovaně podle jednotlivých předmětů. Zkoušení, zejména ústní, je vedeno formou dialogu s cílem ověřit porozumění a schopnost argumentace.

## **Kritéria hodnocení jednotlivých částí**

### **1. Písemná zkouška**

Hodnotí se zejména:

- správnost a úplnost řešení,
- odborná přesnost,
- logická struktura odpovědí,
- schopnost aplikace teoretických poznatků.

Ke každému tématu jsou stanovena podrobná kritéria a pravidla hodnocení založená na systému bodového hodnocení a převodu bodů na klasifikaci. Při klasifikaci je nutné dodržet stanovené rozsahy bodů. Žák bude klasifikován nedostatečně, pokud při řešení tématu písemné zkoušky nedosáhne 45 procent bodů v oborech vzdělání kategorie H.

### **2. Praktická zkouška**

Hodnotí se zejména:

- zvládnutí pracovního postupu,
- kvalita provedení práce nebo výrobku/služby,
- dodržování technologických a bezpečnostních postupů,
- samostatnost a organizace práce,
- hospodárnost a efektivita.

Každý obor má dle JZZZ stanovena podrobná kritéria a pravidla hodnocení založená na systému bodového hodnocení a převodu bodů na klasifikaci -> viz přílohy v kapitole 10

### **3. Ústní zkouška**

Hodnotí se zejména:

- úroveň odborných znalostí a jejich propojení,
- schopnost samostatného myšlení,
- úroveň komunikace,
- využití praktických zkušeností,
- reakce na doplňující otázky,
- odpověď na otázku ze světa práce.

#### **Specifika ústní zkoušky – otázka ze světa práce**

Hodnocení otázky ze světa práce může ovlivnit klasifikaci ústní zkoušky maximálně o jeden klasifikační stupeň. Pokud žák neuspěje v odborné části ústní zkoušky, je klasifikován stupněm 5 – nedostatečný.

#### **Stupeň 1 – výborný**

Žák prokazuje ucelené a přesné odborné znalosti, chápe souvislosti, samostatně uvažuje, vyjadřuje se plynule a věcně správně. Uvádí konkrétní příklady z praxe a reaguje pohotově bez pomoci. Odpověď na otázku ze světa práce je věcná a argumentačně podložená.

#### **Stupeň 2 – chvalitebný**

Žák má převážně správné znalosti s drobnými nepřesnostmi, prokazuje porozumění, avšak s menší potřebou navedení. Komunikace je srozumitelná, místy méně plynulá. Praktické příklady uvádí, ale méně rozvinuté. Odpověď na otázku ze světa práce je správná, méně hluboká.

#### **Stupeň 3 – dobrý**

Žák má základní znalosti s chybami a neúplnostmi, porozumění je omezené. Vyjadřování je méně plynulé. Praktické využití uvádí pouze obecně. Na otázky reaguje s častější pomocí. Odpověď na otázku ze světa práce je částečně správná.

#### **Stupeň 4 – dostatečný**

Žák prokazuje pouze omezené znalosti se závažnými nedostatky, obtížně chápe souvislosti. Komunikace je problematická. Praktické využití je minimální. Odpovídá pouze s výraznou pomocí. Odpověď na otázku ze světa práce je neúplná nebo nepřesná.

#### **Stupeň 5 – nedostatečný**

Žák neprokazuje požadované znalosti ani základní porozumění, nedokáže se vyjádřit ani reagovat na otázky. Není schopen aplikace poznatků v praxi. Nezvládá ani otázku ze světa práce.

#### **Postup klasifikace a rozhodování komise**

Klasifikaci jednotlivých částí zkoušky navrhuje ten člen zkušební komise, který byl hodnocení přítomen. Zkušební komise rozhoduje o klasifikaci žáka z jednotlivých zkoušek na základě návrhů členů komise hlasováním. Při rovnosti hlasů rozhoduje hlas předsedy zkušební komise.

#### **Celkové hodnocení závěrečné zkoušky**

Hodnocení vychází z vyhlášky č. 47/2005 Sb., o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou a o ukončování vzdělávání v konzervatoři absolutoriem.

Klasifikace jednotlivých zkoušek:

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

Do celkového hodnocení závěrečné zkoušky se započítává klasifikace všech částí.

Celkové hodnocení žáka:

- **prospěl(a) s vyznamenáním** – celkový průměr není vyšší než 1,5,
- **prospěl(a)** – žádná část zkoušky není hodnocena stupněm 5,
- **neprospěl(a)** – některá část zkoušky je hodnocena stupněm 5.

#### **Oznamování výsledků**

Hodnocení písemné a praktické zkoušky se žákům oznamuje nejméně 1 týden před zahájením ústní zkoušky.

Celkové hodnocení závěrečné zkoušky včetně hodnocení jednotlivých částí oznámí žákovi předseda zkušební komise v den ukončení zkoušky.

#### **Závěrečná ustanovení**

Hodnocení musí být objektivní, srovnatelné a odůvodnitelné. Zkušební komise přihlíží k přiměřené míře nervozity žáka, nikoliv však na úkor splnění minimálních požadavků.

## 8 Opravné zkoušky a náhradní zkoušky

- vykonal-li žák zkoušku neúspěšně, může konat opravnou zkoušku, a to nejvýše dvakrát z každé zkoušky
- nedostaví-li se žák ke zkoušce a nepřítomnost řádně omluví do 3 pracovních dnů od konání zkoušky předsedovi zkušební komise, má právo konat náhradní zkoušku
- **pro opravný a náhradní termín pro školní rok 2025/2026 stanovují tyto termíny:**

Termíny	září 2026	prosinec 2026
písemná zkouška	8. září 2026	8. prosince 2026
praktická zkouška	9. – 17. září 2026	9. – 11. prosince 2026
ústní zkouška	25. září 2026	18. prosince 2026

- **uchazeč oznámí ředitelce školy písemně**, ve kterém termínu chce opravnou nebo náhradní zkoušku konat, oznámení musí být doručeno ředitelce školy nejpozději **1 měsíc** před konáním zkoušky.

## 9 Organizační pokyny

### 9.1 Konzumační lístky

Možnost zakoupení konzumačního lístku

#### **ŠVP Gastronomie pro život – Kuchař**

Žáci si mohou zakoupit jednu nebo dvě porce pokrmů, které připravil při závěrečných zkouškách. Poplatek za jednu porci menu činí 120,- Kč. Pokrmy je nutné objednat a zaplatit předem. Žák ho zaplatí třídní učitelce podle jejího pokynu.

#### **Obor Cukrář**

Žáci si mohou zakoupit balíček výrobků, které připravili při závěrečných zkouškách. Balíček obsahuje jednu polovinu slavnostního dortu ze SOP, 5 kusů losovaného výrobku a 5 kusů specifického výrobku ze SOP. Poplatek činí 240,- Kč. Pokrmy je nutné objednat a zaplatit předem. Žák ho zaplatí UOV podle jejich pokynů.

#### **Obor Pekař**

Žáci si mohou zakoupit balíček výrobků, které připravili při závěrečných zkouškách. Balíček obsahuje 5 kusů běžného pečiva, 1 ks slavnostně zdobeného koláče (400 g), 1 kus chleba (500 g) a 1 ks losovaného výrobku (vánočka, svatební koláče, tlačené koláče, makovec). Poplatek činí 240,- Kč. Výrobky je nutné objednat a zaplatit předem. Žák ho zaplatí UOV podle jeho pokynu.

#### **ŠVP Gastronomie pro život Číšník, barman**

Každý žák si **pozve** dva hosty z řad rodičů, sourozenců, popř. pracovníků, kteří se podíleli na jeho odborném rozvoji. Pokud nebude moci žák pozvat žádného z výše jmenovaných hostů, může je po schválení ZŘPV nahradit zletilými spolužáky. Pozvaní hosté budou mít možnost aktivní účasti při praktické zkoušce. Praktická část se skládá z dovednostních úkolů, které začínají od 10:00 hodin a budou trvat přibližně do 14:00 hodin. Během této doby budou žáci svým pozvaným hostům servírovat pokrmy a nápoje v rozsahu

celého menu. Poplatek za konzumaci menu pro dva hosty činí 240,- Kč, žák ho zaplatí třídní učitelce podle jejího pokynu.

## **9.2 Zapůjčení inventáře na tabuli ze školní restaurace**

Inventář na tabuli je možné zapůjčit ve škole. Seznam potřebných věcí odevzdejte na formuláři, který je k dispozici na webu školy v sekci závěrečné zkoušky, UOV ve školní restauraci nejpozději do 30. 5. 2026. Ověřte si, zda bude vámi požadovaný inventář k dispozici. Své požadavky zasílejte na adresu [subrt.michal@horegas.cz](mailto:subrt.michal@horegas.cz) nebo [daniela.korcakova@horegas.cz](mailto:daniela.korcakova@horegas.cz).

## **9.3 Upravenost žáka**

Oblečení i vzhled žáka včetně délky a barvy vlasů a nehtů odpovídají **školnímu řádu** a vyhlášce 137/2004 Sb. Při nedodržení požadavků žák zkoušku nekoná.

## **9.4 Stravování žáků při praktické zkoušce (platí pro obor Kuchař-číšník)**

Ve dnech, kdy koná žák závěrečnou zkoušku, je povinen mít oběd. Objedná si ho sám běžným způsobem – čipem na boxu nebo prostřednictvím internetu. Vyúčtování odebrané stravy bude připraveno pro každou třídu zvlášť ke dni konání ústní zkoušky.

## **9.5 Ubytování žáků v DM při závěrečných zkouškách**

V době závěrečných zkoušek mohou být v domově mládeže (pracoviště Teplice nad Metují) ubytování i jindy dojíždějící žáci.

Cena jednoho noclehu činí 50,- Kč. Zájemci si ubytování předem včas objednají a zaplatí přímo v DM.

## **9.6 Informace pro zkoušející**

Žádanky na suroviny pro ZZ odevzdejte vedoucí stravování nejpozději 15. května 2026. Žádanka na suroviny bude vypracována na předepsaném formuláři školy (praktická cvičení).

V Teplicích nad Metují 30. dubna 2026

Ing. Petra Jansová  
ředitelka školy

## 10 Přílohy

### 10.1 Kritéria hodnocení praktické zkoušky – Kuchař

#### Hodnocení - kritéria a pravidla

##### kuchař

##### Kritéria hodnocení

Úkol	Díčí část	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 pokrmu	Chuf, 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	5
	Prezentace pokrmu	Chuf, vzhled, úprava na talíři, expedice	5
Provedení úkolů ze SOP	Příprava a prezentace pokrmu dle SOP	Dodržení technologického postupu, chuf, úprava na talíři	40
	Prezentace SOP	Samostatný projev žáka, představení úkolu, používání odborné terminologie	7
	Komunikace v cizím jazyce	Úroveň komunikace v cizím jazyce	8

##### Hodnotící tabulka

Úkol	Počet dosažitelných bodů	
Hlavní pokrm s přílohou	30*	
Vedlejší pokrm	15*	
Provedení úkolů ze SOP	Celkem	55
	Příprava a prezentace pokrmu dle SOP	40*
	Prezentace SOP	7
	Komunikace v cizím jazyce	8
Celkem	100	

\*Žák musí u uvedených úkolů dosáhnout hranici úspěšnosti 50 %:

- Hlavní pokrm s přílohou - minimálně 15 bodů
- Vedlejší pokrm - minimálně 7 bodů
- Příprava a prezentace pokrmu dle SOP - minimálně 20 bodů

Jestliže žák v některém z úkolů uvedený počet bodů neobdrží, bude hodnocen známkou 5 – nedostatečný bez ohledu na body získané v jiných úkolech.

##### 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.

## 10.2 Kritéria hodnocení praktické zkoušky – Číšník

### Hodnocení - kritéria a pravidla

#### číšník

##### Kritéria hodnocení

Úkol	Díleč částí	Kritéria hodnocení	Bodové hodnocení
Obsluha v běžném provozu	Příprava pracoviště, technika obsluhy, použití inventáře, komunikace s hostem, dodržování hygieny a bezpečnosti práce		25
Dovednost číšníka v běžném provozu	Dodržování postupu a úroveň provedení		10
Odborná dovednost	Příprava, dodržování postupu a úroveň provedení		10
Provedení úkolů ze SOP	Sestavení a prezentace tabule dle SOP	Skladba menu, založení inventáře, výzdoba a prezentace tabule	40
	Prezentace SOP	Samostatný projev žáka, představení úkolu, používání odborné terminologie	7
	Komunikace v cizím jazyce	Úroveň komunikace v cizím jazyce	8

##### Hodnoticí tabulka

Úkol	Počet dosažitelných bodů	
Obsluha v běžném provozu	<b>25*</b>	
Dovednost číšníka v běžném provozu	<b>10*</b>	
Odborná dovednost číšníka	<b>10*</b>	
Provedení úkolů ze SOP	Celkem	<b>55</b>
	Sestavení a prezentace slavnostní tabule dle SOP	40*
	Prezentace SOP	7
	Komunikace v cizím jazyce	8
Celkem	<b>100</b>	

\*Žák musí u uvedených úkolů dosáhnout hranici úspěšnosti 50 %:

- Obsluha v běžném provozu - minimálně 12 bodů
- Dovednost číšníka v běžném provozu - minimálně 5 bodů
- Odborná dovednost číšníka - minimálně 5 bodů
- Sestavení a prezentace slavnostní tabule dle SOP - minimálně 20 bodů

Jestliže žák v některém z úkolů uvedený počet bodů neobdrží, bude hodnocen známkou 5 – nedostatečný bez ohledu na body získané v jiných úkolech.

##### 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.

## 10.3 Kritéria hodnocení praktické zkoušky – Cukrář

### Hodnocení - kritéria a pravidla

Hodnocení praktické zkoušky provede zkušební komise podle níže uvedených kritérií. Celkový maximální počet je 100 bodů.

U každého výrobku bude provedeno senzorické hodnocení.

#### U zadaného cukrářského výrobku se hodnotí:

- Příprava surovin
- Dodržení surovinové normy (hmotnost, množství výrobků)
- Jednotlivé pracovní operace dle technologického postupu
- Dodržování technologických postupů
- Dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů
- Vzhled a chuť hotového výrobku, hmotnost a počet zhotovených výrobků
- Organizace práce
- Příprava a úklid pracoviště
- Prezentace výrobků

#### U slavnostního výrobku (dortu) ze SOP se hodnotí:

- Příprava surovin
- Dodržení surovinové normy a nákresu dle zadání samostatné odborné práce
- Jednotlivé pracovní operace dle technologického postupu
- Dodržování technologických postupů
- Dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů
- Nápaditost, náročnost, estetické ztvárnění, čistota provedení, chuť, hmotnost výrobku
- Estetické ztvárnění a vystižení tématu
- Organizace práce
- Příprava a úklid pracoviště
- Prezentace výrobku (též ve zvoleném cizím jazyce) na základě písemného zpracování SOP

#### U specifického výrobku se hodnotí:

- Příprava surovin
- Dodržení surovinové normy a nákresu dle zadání samostatné odborné práce
- Jednotlivé pracovní operace dle technologického postupu
- Dodržování technologických postupů
- Dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů
- Nápaditost, náročnost, estetické ztvárnění, čistota provedení, chuť, hmotnost výrobku
- Počet zhotovených výrobků

- Organizace práce
- Příprava a úklid pracoviště
- Presentace výrobku (též ve zvoleném cizím jazyce) na základě písemného zpracování SOP

#### Hodnoticí tabulka

Část praktické zkoušky	Počet dosažitelných bodů
Normování zadaného cukrářského výrobku	10
Zhotovení zadaného cukrářského výrobku	20*
Zhotovení slavnostního výrobku (dortu) dle SOP	30*
Zhotovení specifického výrobku dle SOP	15*
Prezentace samostatné odborné práce	7
Komunikace v cizím jazyce	8
Dodržování zásad osobní hygieny a sanitace (bezpečnosti potravin) a zásad bezpečnosti práce	10
Celkem	100

\*Žák musí u zhotovení všech tří výrobků dosáhnout hranici úspěšnosti 50 %:

- Zhotovení zadaného cukrářského výrobku - minimálně 10 bodů
- Zhotovení slavnostního výrobku (dortu) dle SOP - minimálně 15 bodů
- Zhotovení specifického výrobku dle SOP - minimálně 7 bodů

Jestliže žák v některém z úkolů uvedený počet bodů neobdrží, bude hodnocen známkou 5 – nedostatečný bez ohledu na body získané v jiných úkolech.

#### 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.

## 10.4 Kritéria hodnocení praktické zkoušky – Pekař

### Hodnocení - kritéria a pravidla

pekař

Hodnoticí tabulka

Úkol č.	Počet dosažitelných bodů
1. výroba běžného pečiva, dva druhy výrobků	40
2. výroba zdobeného koláče	20
3. výroba chleba	40
4. výroba losovaného výrobku	50
5. dodržování hygieny	5
6. dodržování BOZP	5
Celkem	160

Převod bodů na klasifikaci

Známka	Počet dosažených bodů	%
1	140 - 160	88 - 100
2	120 - 139	75 - 87
3	100 - 119	63 - 74
4	80 - 99	50 - 62
5	< 80	< 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.

Kreativní výrobek celkem 40 bodů

## 10.5 Kritéria hodnocení praktické zkoušky – Zedník

### 36-67-H/01 Zedník

## Praktická zkouška

### Hodnocení - kritéria a pravidla

#### Hodnocení vědomostní části

**Vědomostní část** se podílí na celkové klasifikaci žáka v praktické zkoušce 12 %. Jejím účelem je ověřit teoretické znalosti žáka, související s dovednostní částí praktické zkoušky. Za každou zodpovězenou otázku získá žák maximálně 2 body.

#### Hodnocení dovednostní části

**Dovednostní část** je rozhodující pro klasifikaci žáka v praktické zkoušce. Maximální dosažitelný počet bodů je uveden v hodnotící tabulce.

V dovednostní části se průběžně hodnotí následující kritéria:

- kvalita práce
- pracovní výkon
- dodržování technologických a pracovních postupů
- úroveň organizace práce
- dodržování předpisů BOZP při práci.

#### Hodnotící tabulka

Úkol	Počet dosažených bodů
Vědomostní část	12
Dovednostní část	88
Celkem	100

Pokud žák získá v dovednostní části méně než 44 bodů (hranice úspěšnosti dovednostní části), je výsledná klasifikace „5 – nedostatečný“ bez ohledu na body získané za vědomostní část.

#### 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.

## 10.6 Kritéria hodnocení praktické zkoušky – Tesař

36-64-H/01 Tesař

### Praktická zkouška

#### Hodnocení - kritéria a pravidla

Hodnocení vědomostní části

**Vědomostní část** se podílí na celkové klasifikaci žáka v praktické zkoušce 10 %. Jejím účelem je ověřit teoretické znalosti žáka, související s dovednostní částí praktické zkoušky. Za každou zodpovězenou otázku získá žák maximálně 2 body.

Hodnocení dovednostní části

**Dovednostní část** je rozhodující pro klasifikaci žáka v praktické zkoušce. Maximální dosažitelný počet bodů je uveden v hodnotící tabulce.

V dovednostní části se hodnotí následující kritéria:

1. kvalita práce
2. pracovní výkon
3. dodržování technologických a pracovních postupů
4. úroveň organizace práce
5. dodržování předpisů BOZP při práci.

Hodnotící tabulka

Úkol	Počet dosažených bodů
Vědomostní test	10
Dovednostní část	90
Celkem	100

Pokud žák získá v dovednostní části méně než 45 bodů (hranice úspěšnosti dovednostní části), je výsledná klasifikace „5 – nedostatečný“ bez ohledu na body získané za vědomostní část.

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.

## 10.7 Kritéria hodnocení praktické zkoušky – Instalatér

36-52-H/01 Instalatér

### Praktická zkouška

### Hodnocení - kritéria a pravidla

Hodnotící tabulka

Úkol	Body
Část I	150
Část II	150
Celkem	300

Žák musí získat v každé části (I. a II.) alespoň 75 bodů, aby v obou částech dosáhl hranice úspěšnosti 50 % (známka 4).

#### Převod bodů na klasifikaci

Známka	Počet dosažených bodů	%
1	263–300	88–100
2	224–262	75–87
3	188–223	63–74
4	150–187	50–62
5	< 150	< 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.

## 10.8 Kritéria hodnocení praktické zkoušky – Truhlář

### Hodnocení - kritéria a pravidla

truhlář

#### Hodnoticí tabulka

Úkol č.	Počet dosažitelných bodů
1. Stručná prezentace písemného zpracování SOP	10
2. Dodržení rozměrů dle výkresové dokumentace v SOP	20
3. Dodržení technologických postupů a volba organizace práce	10
4. Provedení konstrukčních spojů	20
5. Lepení, broušení a příprava povrchu, montáž výrobku	20
6. Celkový vzhled výrobku	10
7. Dodržování BOZP	10
<b>Celkem</b>	<b>100</b>

Upřesnění hodnocení SOP (ad 1.):

- samostatný projev žáka při prezentaci písemného zpracování SOP
- schopnost žáka odpovídat na dotazy zkušební komise/zkoušejícího

#### 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