**Gymnázium bratří Čapků**

**a**

**První české soukromé SOU s.r.o., Trhanovské nám. 8, Praha 10**

IČO 25100289, DIČ CZ25100289, zápis v OR dne 17.1.1997, C 49641, ID DS vxg9bzp

**Příkaz ředitelky č.**

k realizaci praktické závěrečné zkoušky oboru vzdělání **29-54-H/01 Cukrář/ka**, jejíž součástí je zpracování samostatné odborné práce (SOP) a k průběhu a konání závěrečné zkoušky ve školním roce 2022/2023 dle zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů, a podle vyhlášky č. 47/2005 Sb., o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou a o ukončování vzdělávání v konzervatoři absolutoriem, ve znění pozdějších předpisů (dále jen vyhláška č. 47/2005 Sb.)

Vypracování samostatné odborné práce a její včasné odevzdání, je nezbytným předpokladem k úspěšnému absolvování praktické zkoušky v uvedeném oboru.

obhajobou SOP při praktické zkoušce prokazují svou odbornou úroveň vyplývající z požadavků kladených na absolventa oboru vzdělání **29-54-H/01 Cukrář/ka.**

**Zadané téma: I. Slavnostní výrobek - dort
 II. Specifický výrobek**

**Termíny a podmínky pro vypracování samostatné odborné práce.**

|  |  |
| --- | --- |
| 16.1.2023 | Zadání tématu žákům |
| 4. 2. 2023 | Určení vedoucích SOP |
| 17.2. 2023 | 1. Konzultace - Kontrola úvodu zadání a charakteristika výrobků |
| 31.3.2023 | 2. Konzultace - kontrola rozpracování tématu |
| 14. 4. 2023 | 3. Kontrola hotového zpracování tématu |
| 28.4. 2023 | Odevzdání a převzetí hotové práce  |
| 5.6. - 9. 6.2023 | Obhajoba SOP při praktické části ZZ |

Konzultanti SOP – za teoretickou část – Miroslava Hemmerová,
 za praktickou část – Miroslava Hemmerová, instruktor
 praktického vyučování na daném pracovišti odborného výcviku,
 odborník z praxe.
Konzultant formální úpravy SOP – Mgr. Petr Brand

1. Téma a zadání SOP je stanoveno centrálně a vychází z odborného zaměření daného oboru vzdělání. Žáci vypracují dle zadané osnovy písemnou dokumentaci ke slavnostnímu výrobku ze zvoleného korpusu, náplně a dohotovení na vylosované téma a k vybranému specifickému výrobku, včetně nákresu dekorace. Zvolený druh korpusu a náplně, vylosované téma dohotovení výrobku a specifický cukrářský výrobek dle vlastního výběru a receptury žák potvrdí svým podpisem na prohlášení, že byl seznámen s pokyny k vypracování SOP včetně termínů.

2. Téma - I. **Slavnostní výrobek** – dort, stanoví zpracování návrhu slavnostního výrobku libovolného tvaru o hmotnosti max. 3kg ze zvoleného korpusu, náplně a dohotovení na vylosované téma. Povinnou součástí návrhu je nákres dekorace (zdobení), včetně zdobení stran slavnostního výrobku (dortu) s použitím kreativních prvků zdobení a popis použitého zdobného materiálu (formát nákresu A4).

3. Téma – II. **Specifický výrobek** stanoví popis zhotovení tradičního nebo moderního cukrářského výrobku dle vlastního výběru a receptury v minimálním množství pro 10 osob nebo v minimální hmotnosti 600 g. Součástí popisu musí být nákres výrobku nebo vložená fotografie specifického výrobku.

4. Osnova SOP musí obsahovat:
a) Úvod – stanovení cílů - zdůvodnění zvoleného korpusu a náplně slavnostního a specifického výrobku

b) Popis zhotovení zvolených výrobků

c) Cizojazyčnou část - překlad technologického postupu do anglického jazyka
d) Závěr – splnění cílů

5. Písemnou část budou žáci konzultovat po obsahové a odborné stránce s vedoucím učitelem, v rámci hodin odborných předmětů. Ve spolupráci s ním vylosované téma pro zpracování SOP žák upřesní, popíše, zúží na určitou oblast dle vlastního výběru a zdůvodní použití zvoleného korpusu, náplně a dohotovení.

6. Žák musí absolvovat minimálně dvě konzultace, na nichž předloží vedoucímu práce ke kontrole rozpracované téma SOP.

7. Na přípravu na praktickou část SOP budou dohlížet instruktoři praktického vyučování. Formální náležitosti práce budou řešeny v hodinách informační technologie.

8. SOP bude vypracována ve dvou vyhotoveních, svázána v pevných nebo polopevných deskách formátu A4. Čelní strana musí být kryta průsvitnou fólií, text SOP bude zpracován
 na PC, typ písma Times New Roman, velikost 12 b., řádkování 1,5., celkový rozsah práce je nejméně 10 stran textu formátu A4 . SOP bude předána vedoucímu práce do **28. 4. 2023** k hodnocení, které bude zahrnovat i posouzení úrovně splnění požadavků na formální stránku práce. Převzetí potvrdí vedoucí práce svým podpisem na formuláři, který je součástí dokumentace SOP.

9. Pokud žák/žákyně neodevzdá SOP ve stanoveném termínu, může ředitelka školy v odůvodněných případech povolit odevzdání práce v náhradním termínu. Pokud žák/žákyně neodevzdá SOP ve stanoveném termínu bez uvedení závažných důvodů, nebude bodově hodnocen/a za příslušnou část praktické zkoušky související se zpracováním a obhajobou SOP.

10. Hodnocení samostatné odborné práce budou provádět pověření členové zkušební komise včetně odborníka z praxe. U **písemné dokumentace SOP** bude posuzováno zejména dodržení stanoveného rozsahu práce, dodržení jednotlivých bodů zadané osnovy, dodržení termínů stanovených pro konzultace s vedoucími učiteli, zpracování a odevzdání SOP a **splnění požadavků na formální úpravu včetně nákresu a fotografické dokumentace**

9. Při hodnocení **praktické části SOP bude sledována** shoda se zadaným tématem, správnost technologického postupu, míra kreativity, dodržování BOZP a hygienických požadavků.

10. SOP bude využita při závěrečné praktické zkoušce, která bude probíhat v termínu
od 8**. 6. – 9. 6. 2023.** V rámci praktické zkoušky a obhajoby SOP zkušební komise hodnotí zpracování praktických výrobků ze SOP a obsahovou i formální úroveň zpracování včetně nákresu slavnostního výrobku (dortu) formát A4. Součástí obhajoby je i komunikace v anglickém jazyce. Prezentací a obhajobou SOP při praktické zkoušce žáci prokazují svou odbornou úroveň vyplývající z požadavků kladených na absolventa oboru vzdělání **29-54-H/01 Cukrář/ka.**

11. Hodnocení SOP je součástí celkového hodnocení praktické zkoušky, na které se podílejí členové zkušební komise včetně odborníka z praxe.

12. Po obhajobě a vykonání celé praktické závěrečné zkoušky bude jeden vytištěný exemplář SOP vrácen žákovi a druhý předán do archivu školy. Po uplynutí archivační doby s ním bude nakládáno podle spisového a skartačního řádu školy.

Tento příkaz nabývá účinnosti 16.ledna 2023

V Praze dne 16ledna 2023
 Mgr .Alena Ondráková
 ředitelka školy GbČ a PČS SOU s.r.o.

**Gymnázium bratří Čapků**

**a**

**První české soukromé SOU s.r.o., Trhanovské nám. 8, Praha 10**

IČ 25100289, DIČ CZ25100289, zápis v OR dne 17.1.1997, oddíl C, vložka 49641

**Dodatek č. 1 příkazu ředitele č.**

Ředitelka školy v souladu s vyhláškou MŠMT č. 47/2005 Sb. o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou a o ukončování vzdělávání v konzervatoři absolutoriem

 **určuje**

pro obor vzdělání 29-54-H/01 Cukrář/ka pro vypracování samostatné odborné práce, která je povinnou součástí jednotného zadání závěrečných zkoušek, vedoucím samostatné odborné práce

**Miroslavu Hemmerovou, učitelku odborných předmětů.**

Tento dodatek nabývá účinnosti dnem 4. února 2023.

V Praze dne 4. února 2023

 Mgr. Alena Ondráková

 ředitelka školy GbČ a PČS SOU s.r.o.