

Samostatná odborná práce – SOP 2025/2026

3. A SOU 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Termíny:

Datum zadání SOP: 23. února 2026

Datum odevzdání SOP: nejpozději do 23. dubna 2026

Žáci odevzdají SOP ve vytištěné podobě třídní učitelce a zároveň zašlou v elektronické podobě do MS Teams ve formátu PDF.

Vyučovací předmět, v jehož rámci bude SOP vypracována: OV, TECH, STOL, ICT

Konzultující učitel:

Technologie -	Mgr. Jana Šimečková
Stolníčení -	Mgr. Veronika Kmoníčková
OV -	Monika Hůlová, Gabriela Králová
Cizí jazyk -	AJ – Ing. Marek Vodochodský, NJ - Mgr. Helena Borovičková
ICT -	Ing. Marek Vodochodský

Konzultace probíhají **po dohodě** s vyučujícím v **konzultačních hodinách**.

Stanovená témata:

1. Téma III. Kulturní zážitek
2. Téma IV. Láska kvete v každém věku
3. Téma XI. Speciality šéfkuchaře aneb retro tradice
4. Téma XV. Svět na talíři
5. Téma XIX. Významné dny naší republiky

Organizace SOP:

Žák bude prezentovat výseč tabule pro 2 osoby.

Inventář poskytne žákovi škola.

Výzdobu tabule ke zvolenému tématu si zajistí žák samostatně.



Labská střední odborná škola a Střední odborné učiliště Pardubice, s. r. o.
U Josefa 118, 530 09 Pardubice

Žák bude připravovat 4 porce hlavního pokrmu ze SOP.

Suroviny pro výrobu vylosovaného výrobku poskytne škola.

Suroviny na pokrm ze SOP bude žák konzultovat s učitelkou OV Monikou Hůlovou, která je odsouhlasí v písemné žádance žáka – odsouhlasené suroviny poskytne škola. Pokud si žák zvolí netradiční suroviny, zajistí si je samostatně na své náklady.

19. 2. 2026


Ing. Radmila Kozohorská
ředitelka školy

Labská střední odborná škola
a Střední odborné učiliště
Pardubice, s. r. o.
U Josefa 118, 530 09 Pardubice
Tel.: 466 412 240 • IČ: 620 29 754