65-51-H/01 Kuchař - číšník

Praktická zkouška

Téma č. 1 - Kuchař-číšník SOP

Samostatná odborná práce

Pokyny pro žáky

Téma:

Uveďte název práce:

Písemné zpracování SOP v průběhu výuky

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

Postupujte podle pokynů učitele, který vám sdělí konkrétní způsob a termíny pro zadání i odevzdání samostatné odborné práce a termíny konzultací k SOP.

Vypracujte písemnou formou samostatnou odbornou práci k tématu, které jste obdrželi od zadávajícího učitele. Postupujte dle "*Konkretizace tématu*", kterou jste dostali v rámci zadání SOP. Téma můžete zúžit na určitou oblast dle vlastního zájmu či výběru.

- Osnova SOP

  Samostatná odborná práce musí obsahovat následující části:

  - *Úvod*
    - uveďte, proč jste se zaměřili na dané konkrétní téma, jaké jsou hlavní cíle vaší práce
  - *Řešení*
    - charakteristika zvolené příležitosti s ohledem na využití v gastronomii
    - návrh slavnostního menu (minimálně 6 chodů)
    - objednávka akce
    - žádanka na inventář na výseč tabule pro 2 nebo 4 osoby
    - nákres tabule se zasedacím pořádkem, včetně rozmístění výzdoby
    - nákres prostření pro 1 osobu, včetně popisu
    - charakteristika **hlavního pokrmu** ze slavnostního menu, vypracování kalkulace, technologický postup, popis úpravy pokrmu na talíři
    - popis hlavní suroviny vybraného pokrmu a jejího dalšího možného využití v gastronomii
    - servis hlavního chodu včetně nápoje
    - časový harmonogram gastronomické akce
    - vyúčtování akce

- *Cizojazyčná část*
  - překlad menu do zvoleného cizího jazyka
  - stručná charakteristika podávaných pokrmů a nápojů v cizím jazyce v rozsahu 1 strany
- *Závěr*
  - splnění cílů a vlastní přínos pro žáka

- Formální úprava
  - Text SOP zpracujte na PC, použijte typ písma Times New Roman, velikost 12 b., řádkování 1,5.
  - 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	Zvolené téma
Název práce	Název konkretizace tématu
Název školy	
Kód a název oboru vzdělání	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Název zaměření	Kuchař - číšník
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.
  - Zpracovanou SOP odevzdejte ve formě (tištěná, elektronická), kterou vám určila škola.

- Hodnocení písemného zpracování SOP

  Hodnocení písemného zpracování SOP je součástí klasifikace předmětu, do kterého je SOP zařazena.

  Hodnotí se obsahové zpracování tématu a formální úprava textu.

  Hodnotí se zejména:

  - úroveň zpracování práce po formální stránce
  - splnění zadané osnovy
  - vlastní obsahové a odborné zpracování tématu
  - věcná správnost
  - zpracování menu a charakteristiky podávaných pokrmů a nápojů
  - vlastní přínos, nápaditost
  - využívání a uvedení informačních zdrojů.

Zařazení, prezentace a hodnocení SOP u praktické zkoušky

- Zařazení SOP do praktické zkoušky

  Samostatnou odbornou práci budete prezentovat v rámci praktické zkoušky.

  Učitel vám sdělí, zda prezentace SOP bude zařazena na začátek, do průběhu, či na konec praktické zkoušky.

- Prezentace SOP u praktické zkoušky

  V rámci praktické zkoušky budete prezentovat písemné zpracování SOP:

  - představíte svoji samostatnou odbornou práci – téma, cíl
  - objasníte postup při zpracování práce, jaké zdroje jste použili
  - zdůvodníte výběr pokrmů do menu, postup při zpracování výseče tabule
  - popíšete postup práce při přípravě zvoleného pokrmu
  - uvedete, jaký přínos pro vás práce měla a zda jste splnili své cíle.

  Pro komunikaci v cizím jazyce si připravíte krátké vystoupení v cizím jazyce, kde uvedete např.:

  - jak se jmenujete, jaký studujete obor
  - jaké téma samostatné práce jste zpracovali
  - jaký pokrm jste realizovali
  - popíšete vzhled tabule, základní inventář na tabuli.

  Představíte hlavní pokrm (nejméně ve dvou porcích), který na základě SOP u praktické zkoušky připravíte.

  Představíte výseč slavnostní tabule (pro 2 nebo 4 osoby), kterou podle SOP u praktické zkoušky sestavíte.

- Hodnocení SOP u praktické zkoušky

  Při prezentaci písemného zpracování SOP se bude hodnotit zejména:

  - 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.

  Při komunikaci v cizím jazyce se bude hodnotit zejména:

  - schopnost samostatně komunikovat a reagovat na dotazy členů zkušební komise
  - používání odborné slovní zásoby.

  U hlavního pokrmu se bude hodnotit zejména:

  - dodržení technologického postupu, chuť, úprava na talíři.

  U výseče tabule se bude hodnotit zejména:

  - skladba menu, založení inventáře, výzdoba a prezentace výseče tabule.

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

65-51-H/01 Kuchař - číšník

Praktická zkouška

Téma č. 1 - Kuchař-číšník SOP

Samostatná odborná práce

Konkretizace tématu č.7

Petrův zdar

Příležitosti: rybářská setkání, výlovy rybníků, Dny rybích specialit, svátek Svatého Petra.

Pokrmy (menu) zaměřené na: sladkovodní ryby, ostatní dary našich potoků, řek a rybníků s využitím gastronomických pravidel.

65-51-H/01 Kuchař - číšník

Praktická zkouška

Téma č. 1 - Kuchař-číšník SOP

Samostatná odborná práce

Konkretizace tématu č.13

Srdečný pozdrav z hájovny

Příležitosti: zvěřinové hody, Poslední leč, Svátek svatého Huberta, Pytlácká noc, myslivecká setkání.

Pokrmy (menu) zaměřené na: zvěřinu (vysoká, nízká, pernatá, černá) a dary lesa v tradiční úpravě pokrmů.

65-51-H/01 Kuchař - číšník

Praktická zkouška

Téma č. 1 - Kuchař-číšník SOP

Samostatná odborná práce

Konkretizace tématu č.15

Svět na talíři

Příležitosti: cestování po Africe, Americe, Asii, Austrálii, Evropě.

Pokrmy (menu) zaměřené na: gastronomii vámi vybrané země.

65-51-H/01 Kuchař - číšník

Praktická zkouška

Téma č. 1 - Kuchař-číšník SOP

Samostatná odborná práce

Konkretizace tématu č.16

U rodinného stolu

Příležitosti: oslava významné rodinné události, například křtiny, promoce, svátek, narozeniny, životní jubileum.

Pokrmy (menu) zaměřené na: staré rodinné recepty skloubené s moderními trendy v gastronomii.

65-51-H/01 Kuchař - číšník

Praktická zkouška

Téma č. 1 - Kuchař-číšník SOP

Samostatná odborná práce

Konkretizace tématu č.17

Vinná turistika napříč Evropou

Příležitosti: slavnosti vína – Svatomartinské slavnosti, Beaujolais, výstavy (salony) vín, výročí místních vinařství nebo měst, významné historické události ve vinařských oblastech po celé Evropě.

Pokrmy (menu) zaměřené na: místní kuchyň s vhodnou volbou vybraného vína daného evropského regionu (oblasti) s využitím gastronomických pravidel.