

## 65-51-H/01 Kuchař - číšník

**Praktická zkouška**

Téma č. 21 (T-93448) - Kuchař - číšník SOP 2020/2021

**Samostatná odborná práce**

## Pokyny pro žáky

Zpracování a včasné odevzdání samostatné odborné práce (SOP) je důležitým 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 zvolil/a; toto zvolené 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.

1. Témata ke zvolení:

- Názvy témat:

- Téma I. U rodinného stolu
- Téma II. Směřujeme na sever
- Téma III. Mezi puškou a vařečkou
- Téma IV. Zlatá éra piva v Česku

- Inspirace k možnému zacílení žákovských témat:

- Téma I. **U rodinného stolu**

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

Pokrmý (slavnostní menu) zaměřené na: staré rodinné recepty skloubené se současnými moderními trendy v gastronomii.

- Téma II. **Směřujeme na sever**

Příležitosti: cestování a gastronomie Skandinávie, Pobaltí, zahrnující Finsko, Norsko, Švédsko, Dánsko, Island, Estonsko, Litva, Lotyšsko.

Pokrmý (slavnostní menu) zaměřené na: tradiční i netradiční úpravu pokrmů a nápojů severské národní kuchyně.

- Téma III. **Mezi puškou a vařečkou**

Příležitosti: všechny akce lovecké sezóny, například, myslivecká setkání, zvěřinové hody, svátek svatého Huberta.

Pokrmý (slavnostní menu) zaměřené na: zvěřinové speciality v tradiční i moderní úpravě.

- Téma IV. **Zlatá éra piva v Česku**

Příležitosti: pivní slavnosti či festivaly, ochutnávky piva, výročí pivovarů (dny otevřených dveří), uvedení nového výrobku na trh, firemní večírek v pivovarské restauraci.

Pokrmý (slavnostní menu) zaměřené na: snoubení piva a krajových specialit jednotlivých regionů.

## 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 opatříte titulním listem, který musí obsahovat následující údaje:

Název	Samostatná odborná práce
Téma	Zvolené 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
- návrh slavnostního menu (minimálně šest chodů)
- objednávka akce
- žádanka na inventář na výšeč tabule pro 2 nebo 4 osoby
- nákres tabule se zasedacím pořádkem, včetně rozmístění výzdoby
- nákres prostření pro 1 osobu, včetně popisu
- charakteristika 1 teplého pokrmu (hlavního chodu) 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

### c) Cizojazyčná část

- překlad menu do zvoleného cizího jazyka
- stručná charakteristika podávaných pokrmů a nápojů v cizím jazyce v rozsahu 1 strany

### d) Závěr

- splnění cílů a vlastní přínos pro žáka

## 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

a) Příprava pokrmu ze samostatné odborné práce:

- i. připravte hlavní pokrm ze své samostatné odborné práce nejméně ve dvou porcích
- ii. dodržujte popsany technologický postup a zásady BOZP
- iii. pokrm vhodně upravte na talíři, předvedte jeho servis

b) Sestavení výseče slavnostní tabule ze samostatné odborné práce:

- i. připravte výseč slavnostní tabule pro 2 nebo 4 osoby

### 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 do menu, postup při zpracování výseče tabule
- popište postup práce při přípravě zvoleného výrobku
- 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 pokrm nebo popište sestavenou tabuli
- zodpovězte položené dotazy členů zkušební komise, používejte odbornou terminologii

## 3. Hodnocení samostatné odborné práce

Písemné zpracování samostatné odborné práce - 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.

U praktické zkoušky zkušební komise/zkoušející bude hodnotit zejména:

- Pokrm a výseč tabule z Vaší samostatné odborné práce:
  - kuchařský výrobek: dodržení postupu a způsobu zpracování, chuť finálního výrobku, vhodně zvolený inventář a úprava hotového pokrmu na talíři, dodržení zásad hygieny a bezpečnosti práce
  - výseč tabule: skladba menu, volba a založení inventáře, výzdoba a ostatní náležitosti výseče tabule, estetická stránka, nápaditost
- 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
- Komunikaci v cizím jazyce:
  - Váš samostatný projev
  - schopnost komunikovat a reagovat v rozhovoru na dotazy členů zkušební komise
  - popis postupu při realizaci praktických úkolů ze SOP
  - používání odborné slovní zásoby

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