

65-51-H/01 Kuchař - číšník

Obsah

Samostatná odborná práce.....	1
Anotace témat	1
Témata	2
Téma č. 1 - Kuchař SOP 2016/2017	2
Pokyny pro žáky.....	2
Téma č. 2 - Číšník SOP 2016/2017	6
Pokyny pro žáky.....	6
Téma č. 3 - Kuchař - číšník SOP 2016/2017	10
Pokyny pro žáky.....	10

65-51-H/01 Kuchař - číšník

Samostatná odborná práce

Anotace témat

Téma č. 1 - Kuchař SOP 2016/2017

Samostatná odborná práce pro školní rok 2016/2017

Téma č. 2 - Číšník SOP 2016/2017

Samostatná odborná práce pro školní rok 2016/2017

Téma č. 3 - Kuchař - číšník SOP 2016/2017

Samostatná odborná práce pro školní rok 2016/2017

65-51-H/01 Kuchař - číšník

Praktická zkouška

Téma č. 1 - Kuchař SOP 2016/2017

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 vylosoval/a. Toto vylosované 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 k losování:

- Názvy témat:

- Téma I. Náš rodný kraj
- Téma II. Křesťanské svátky v našem kalendáři
- Téma III. Po hedvábné stezce aneb chutě a vůně Asie
- Téma IV. Nezapomenutelná rodinná oslava

- Inspirace k možnému zacílení žákovských témat:

- Téma I. **Náš rodný kraj**

Příležitosti: využití regionálních pokrmů při přípravě regionálních akcí, např. poutě, hody, dožínky, slavnosti vína a piva, folklórní slavnosti, dočesná.

Pokrm (menu) zaměřené na: regionální produkty od místních farmářů, krajové speciality.

- Téma II. **Křesťanské svátky v našem kalendáři**

Příležitosti: Tři králové, masopust, Velikonoce, Památka zesnulých, advent, Vánoce.

Pokrm (menu) zaměřené na: tradiční pokrmy nebo moderní úprava tradičních pokrmů.

- Téma III. **Po hedvábné stezce aneb chutě a vůně Asie**

Příležitosti: cestování a gastronomie asijských zemí, např. Čína, Vietnam, Thajsko, Indie, Japonsko. Výjimečné společenské události v těchto zemích, typické svátky, cestovatelská dobrodružství.

Pokrm (menu) zaměřené na: typické potraviny pro danou oblast Asie, tradiční i netradiční úpravy pokrmů a nápojů. Originální úprava tabule, využití typických dekorací pro danou zemi.

- Téma IV. **Nezapomenutelná rodinná oslava**

Příležitosti: rodinné setkání u příležitosti významného životního jubilea, křtin, svatby, promoce, návštěva rodiny žijící v zahraničí atd.

Pokrm (menu) zaměřené na: rodinné recepty, neobvyklé nebo málo obvyklé suroviny, moderní úprava pokrmů.

Formální úprava

- text SOP zpracujte na PC, použijte typ písma Arial, velikost 12
- 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	Vylosované 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
- charakteristika dvou pokrmů ze slavnostního menu, normování, kalkulace, technologické postupy
- úprava na talíři
- charakteristika a zdůvodnění zvolených příloh a nápojů
- popis hlavní suroviny z vybraných pokrmů a jejího dalšího využití v gastronomii

c) Cizojazyčná část

- překlad menu do zvoleného cizího jazyka
- jeden technologický postup přípravy vybraného pokrmu 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

Příprava pokrmu ze samostatné odborné práce:

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

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 a nápojů do menu
- 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 popište technologický postup připravovaného pokrmu
- zodpovězte položené dotazy členů zkušební komise, používejte odbornou terminologii

3. Hodnocení samostatné odborné práce

Zkušební komise/zkoušející bude hodnotit zejména:

- Pokrm 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
- 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 a způsobu zpracování
 - používání odborné terminologie
- Písemné zpracování samostatné odborné práce
 - úroveň zpracování práce po formální stránce
 - splnění zadané osnovy
 - vlastní obsahové a odborné zpracování tématu
 - věcnou správnost
 - zpracování menu a charakteristiky podávaných pokrmů a nápojů
 - vlastní přínos, nápaditost
 - využívání a uvedení informačních zdrojů
- Komunikaci v cizím jazyce:
 - schopnost komunikovat v obecné i odborné rovině, reagovat na dotazy členů zkušební komise
 - popis postupu při realizaci praktického úkolu ze SOP
 - používání odborné slovní zásoby

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

65-51-H/01 Kuchař - číšník

Praktická zkouška

Téma č. 2 - Číšník SOP 2016/2017

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 vylosoval/a. Toto vylosované 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 k losování:

- Názvy témat:

- Téma I. Náš rodný kraj
- Téma II. Křesťanské svátky v našem kalendáři
- Téma III. Po hedvábné stezce aneb chutě a vůně Asie
- Téma IV. Nezapomenutelná rodinná oslava

- Inspirace k možnému zacílení žákovských témat:

- Téma I. **Náš rodný kraj**

Příležitosti: využití regionálních pokrmů při přípravě regionálních akcí, např. poutě, hody, dožínky, slavnosti vína a piva, folklórní slavnosti, dočesná.

Pokrm (menu) zaměřené na: regionální produkty od místních farmářů, krajové speciality.

- Téma II. **Křesťanské svátky v našem kalendáři**

Příležitosti: Tři králové, masopust, Velikonoce, Památka zesnulých, advent, Vánoce.

Pokrm (menu) zaměřené na: tradiční pokrmy nebo moderní úprava tradičních pokrmů.

- Téma III. **Po hedvábné stezce aneb chutě a vůně Asie**

Příležitosti: cestování a gastronomie asijských zemí, např. Čína, Vietnam, Thajsko, Indie, Japonsko. Výjimečné společenské události v těchto zemích, typické svátky, cestovatelská dobrodružství.

Pokrm (menu) zaměřené na: typické potraviny pro danou oblast Asie, tradiční i netradiční úpravy pokrmů a nápojů. Originální úprava tabule, využití typických dekorací pro danou zemi.

- Téma IV. **Nezapomenutelná rodinná oslava**

Příležitosti: rodinné setkání u příležitosti významného životního jubilea, křtin, svatby, promoce, návštěva rodiny žijící v zahraničí atd.

Pokrm (menu) zaměřené na: rodinné recepty, neobvyklé nebo málo obvyklé suroviny, moderní úprava pokrmů.

Formální úprava

- text SOP zpracujte na PC, použijte typ písma Arial, velikost 12
- 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	Vylosované 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
- objednávka akce, potvrzení objednávky
- sestavení slavnostního menu
- žádanka na inventář
- nákres tabule pro 6 osob (4 osoby) včetně místnosti se zasedacím pořádkem, rozmístění výzdoby
- nákres prostření pro 1 osobu, včetně popisu
- nákres tabule se zasedacím pořádkem, včetně rozmístění výzdoby
- charakteristika podávaných pokrmů a nápojů
- servis podávaných pokrmů a nápojů
- časový harmonogram akce
- vyúčtování akce

c) Cizojazyčná část

- překlad menu do zvoleného cizího jazyka
- stručný popis servisu 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

Sestavení slavnostní tabule ze samostatné odborné práce:

- sestavte slavnostní tabuli pro 6 osob (nebo 4 dle zadání školy) na dané téma

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 a nápojů do menu
- popište postup při sestavení tabule, zdůvodněte použití a založení inventáře
- 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 úkol jste realizoval/a
- na základě zpracovaného cizojazyčného textu ve Vaší práci popište sestavenou tabuli
- zodpovězte položené dotazy členů zkušební komise, používejte odbornou terminologii

3. Hodnocení samostatné odborné práce

Zkušební komise/zkoušející bude hodnotit zejména:

- Slavnostní tabuli z Vaší samostatné odborné práce:
 - sestavení slavnostní tabule: dodržení postupu při sestavení tabule, použití a založení inventáře, dodržování norem, estetická úprava tabule, dodržení BOZP a hygienických předpisů
- Obhajobu samostatné odborné práce:
 - Váš samostatný projev a schopnost komunikace a reakce v rozhovoru se členy zkušební komise
 - vhodnost návrhu slavnostní tabule pro danou příležitost
 - zdůvodnění použitého postupu, způsobu zpracování
 - používání odborné terminologie
- Písemné zpracování samostatné odborné práce
 - úroveň zpracování práce po formální stránce
 - splnění zadané osnovy
 - vlastní obsahové a odborné zpracování tématu
 - věcnou správnost
 - zpracování menu a charakteristiky podávaných pokrmů a nápojů
 - vlastní přínos, nápaditost
 - využívání a uvedení informačních zdrojů

- Komunikaci v cizím jazyce:
 - schopnost komunikovat a reagovat na dotazy členů zkušební komise
 - popis postupu při realizaci praktického úkolu ze SOP
 - používání odborné slovní zásoby

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

65-51-H/01 Kuchař - číšník

Praktická zkouška

Téma č. 3 - Kuchař - číšník SOP 2016/2017

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 vylosoval/a; toto vylosované 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 k losování:

- Názvy témat:

- Téma I. Náš rodný kraj
- Téma II. Křesťanské svátky v našem kalendáři
- Téma III. Po hedvábné stezce aneb chutě a vůně Asie
- Téma IV. Nezapomenutelná rodinná oslava

- Inspirace k možnému zacílení žákovských témat:

- Téma I. **Náš rodný kraj**

Příležitosti: využití regionálních pokrmů při přípravě regionálních akcí, např. poutě, hody, dožínky, slavnosti vína a piva, folklórní slavnosti, dočesná.

Pokrm (menu) zaměřené na: regionální produkty od místních farmářů, krajové speciality.

- Téma II. **Křesťanské svátky v našem kalendáři**

Příležitosti: Tři králové, masopust, Velikonoce, Památka zesnulých, advent, Vánoce.

Pokrm (menu) zaměřené na: tradiční pokrmy nebo moderní úprava tradičních pokrmů.

- Téma III. **Po hedvábné stezce aneb chutě a vůně Asie**

Příležitosti: cestování a gastronomie asijských zemí, např. Čína, Vietnam, Thajsko, Indie, Japonsko. Výjimečné společenské události v těchto zemích, typické svátky, cestovatelská dobrodružství.

Pokrm (menu) zaměřené na: typické potraviny pro danou oblast Asie, tradiční i netradiční úpravy pokrmů a nápojů. Originální úprava tabule, využití typických dekorací pro danou zemi.

- Téma IV. **Nezapomenutelná rodinná oslava**

Příležitosti: rodinné setkání u příležitosti významného životního jubilea, křtin, svatby, promoce, návštěva rodiny žijící v zahraničí atd.

Pokrm (menu) zaměřené na: rodinné recepty, neobvyklé nebo málo obvyklé suroviny, moderní úprava pokrmů.

Formální úprava

- text SOP zpracujte na PC, použijte typ písma Arial, velikost 12
- 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	Vylosované 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
- 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 jednoho teplého 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

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 výšeče slavnostní tabule ze samostatné odborné práce:

- i. připravte výšeč 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 výšeče 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

Zkušební komise/zkoušející bude hodnotit zejména:

- Pokrm a výšeč 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
 - výšeč tabule: skladba menu, volba a založení inventáře, výzdoba a ostatní náležitosti výšeče 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

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