

65-51-H/01 Kuchař - číšník

Praktická zkouška

Téma "T-75363: 24-00 - 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 k úspěšnému 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 obdržel/a od zadávajícího učitele. Postupujte dle "Konkretizace tématu", kterou jste dostal/a v rámci zadání SOP. Téma můžete zúžit na určitou oblast dle vlastního zájmu či výběru.

- Osnova SOP

Samostatná odborná práce musí obsahovat následující části:

1. Úvod

- uveďte, proč jste se zaměřili na dané konkrétní téma, jaké jsou hlavní cíle vaší práce

2. Řešení

- charakteristika zvolené příležitosti s ohledem na využití v gastronomii
- návrh slavnostního menu (minimálně 6 chodů)
- objednávka akce
- žádanka na inventář na výšeč tabule pro 2 nebo 4 osoby
- nákras tabule se zasedacím pořádkem, včetně rozmístění výzdoby
- nákras 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

3. Cizojazyčná část

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

4. 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 opatříte 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 (uvedte názvy kapitol, stránkování)
- vypracujte seznam použitých zdrojů informací (literatura, normy, internetové zdroje) a zařaďte jej na konec práce

• 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 jste na základě SOP u praktické zkoušky připravili.

Představíte výseč slavnostní tabule (pro 2 nebo 4 osoby), kterou jste podle SOP sestavili.

- 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 konzultujícím učitelům.