

65-51-H/01 Kuchař - číšník

Praktická zkouška

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
 - o uveďte, proč jste se zaměřili na dané konkrétní téma, jaké jsou hlavní cíle vaší práce
- Řešení
 - o charakteristika zvolené příležitosti s ohledem na využití v gastronomii
 - o sestavení slavnostního menu, **minimálně 6 chodů**
 - o kalkulace pokrmů a nápojů ze slavnostního menu
 - o objednávka akce, potvrzení objednávky
 - o žádanka na inventář
 - o nákres tabule pro 6 osob (4 osoby) včetně místnosti se zasedacím pořádkem, rozmístění výzdoby
 - o nákres prostření pro 1 osobu, včetně popisu
 - o charakteristika podávaných pokrmů a nápojů
 - o servis podávaných pokrmů a nápojů
 - o časový harmonogram akce
 - o vyúčtování akce

- *Cizojazyčná část*
 - překlad menu do zvoleného cizího jazyka
 - stručný popis servisu 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 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	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.
- 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 a nápojů do menu
- popíšete postup při sestavení tabule, zdůvodníte použití a založení inventáře
- 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 úkol jste realizovali
- na základě zpracovaného cizojazyčného textu popíšete sestavenou tabuli.

Představíte slavnostní tabuli pro 6 osob (nebo 4 dle zadání školy), kterou na základě 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 návrhu slavnostní tabule 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 slavnostní tabule se bude hodnotit zejména:

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

Pokud budete mít se zpracováním SOP nějaké problémy, oznamte je co nejdříve konzultujícím učitelům.

65-51-H/01 Kuchař - číšník

Praktická zkouška

Číšník SOP

Samostatná odborná práce

Konkretizace tématu

Kdo zdravě žije, vyhrává

Příležitosti: rodinná, firemní či společenská oslava.

Pokrm (menu) zaměřené na: racionální a zdravou výživu zahrnující bio potraviny, superpotraviny, bezpečné suroviny s možností využití alternativních výživových směrů - například makrobiotická strava, vegetariánství, raw strava, paleo styl.

Kulturní zážitek

Příležitosti: návštěva divadla, kina, koncertu, výstavy, premiéry, derniéry, vernisáže.

Pokrm (menu) zaměřené na: českou a moravskou kuchyni s místními specialitami s důrazem na regionální potraviny.

Petrův zdar

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

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

Srdečný pozdrav z hájovny

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

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

Svět na talíři

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

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

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.

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