



STŘEDNÍ ŠKOLA JERONÝMOVA ČESKÉ BUDĚJOVICE, s.r.o.

JERONÝMOVA 28/22, 370 01 ČESKÉ BUDĚJOVICE

tel.: 386 354 440, 380 422 290

kadeřnictví: 380 422 292

e-mail: svepes@skolacb.cz

www.skolacb.cz

65-51-H/01- Kuchař- číšník

Samostatná odborná práce 2021/2022

Kuchař/Kuchařka

Pokyny pro žáky

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.

1. Témata ke zvolení:

Názvy témat:

Téma I. Řemeslo má zlaté dno

Téma II. Kulturní zážitek

Téma III. Můj kamarád nejí maso

Téma IV. Moje škola

Inspirace k možnému zacílení žákovských témat:

Téma I. Řemeslo má zlaté dno

Příležitosti: setkání odborníků, setkání Asociace jednotlivých oborů, přednáška odborníků, odborné soutěže.

Pokrm (slavnostní menu) zaměřené na: moderní a zážitkovou gastronomii s přihlédnutím k Vámivpracovanému konkrétnímu tématu.

Téma II. Kulturní zážitek

Příležitosti: návštěva divadla, kina, koncert, výstava, premiéra, derniéra, vernisáž.

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

Téma III. Můj kamarád nejí maso

Příležitosti: alternativní druhy stravování - vegetarian, vegan, paleotik, raw strava, makrobiotik.

Pokrm (slavnostní menu) zaměřené na: racionální a zdravou výživu, zahrnující i biopotraviny s ohledem na Vámi vybraný alternativní směr stravování.

Téma IV. **Moje škola**

Příležitosti: významné dny studia - první školní den, imatrikulace, závěrečné zkoušky, maturita, setkání abiturientů.

Pokrm (slavnostní menu) zaměřené na: rodinné recepty upravené v souladu se současnými moderními trendy v gastronomii.

Osnova SOP

Samostatná odborná práce musí obsahovat následující části:

Obsah, názvy kapitol, stránkování

1. Úvod

Uveďte, proč jste se zaměřil/a na dané konkrétní téma, jaké jsou hlavní cíle Vaší práce

2. Řešení

- 2.1. Charakteristika zvolené příležitosti s ohledem na využití v gastronomii
- 2.2. Návrh slavnostního menu (minimálně 6 chodů)
- 2.3. Charakteristika dvou pokrmů ze slavnostního menu, normování, kalkulace, technologické postupy
- 2.4. Úprava na talíři
- 2.5. Charakteristika a zdůvodnění zvolených příloh a nápojů
- 2.6. Popis hlavní suroviny z vybraných pokrmů a jejího dalšího využití v gastronomii

3. Cizojazyčná část

- 3.1. Překlad menu do zvoleného cizího jazyka
- 3.2. Jeden technologický postup přípravy vybraného pokrmu v cizím jazyce v rozsahu 1 strany

4. Závěr

- 4.1. Splnění cílů a vlastní přínos pro žáka

5. Použité zdroje

- 5.1. Kniha- autor, název, kdo vydal, datum vydání
Internet- www.Gastronomickezazitky.cz 5. 1. 2022, 10:30
Domácí archiv receptur

Formální úprava SOP

- 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 Vylosované téma
Název Přesný název zpracovaného tématu
Název školy
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 zařadte je na konec práce

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 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

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 z Vaší samostatně 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, způsobu zpracování.
- Používání odborné terminologie.

Komunikace v cizím jazyce

- Schopnost komunikovat a reagovat na dotazy členů zkušební komise.
- Popis postupu při realizaci praktického úkolu ze SOP.
- Používání odborné slovní zásoby.

TERMÍNY

Práce musí být odevzdána do **13.5.2022**

Místo odevzdání – ředitelna – dle podpisu žáka

Možnost konzultace zpracované práce v tištěné podobě: do **6.5.2022**– **PhDr. Václav Švepeš**