



Samostatná odborná práce 2023/2024

65-51-H/01- Kuchař – Číšník

Kuchař

Pokyny pro studenty

Termíny

Práce musí být odevzdána do **20.5.2024**

Místo odevzdání: sekretariát – podepsané odevzdání

Možnost konzultace zpracované práce v tištěné podobě: do **15.5.2024** – **PhDr. Václav Švepeš**

Termíny závěrečných zkoušek:

Písemná část: 3. června 2024

Praktická část: 4. – 7. června 2024

Ústní část: 18. – 19. června 2024

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.



Témata k závěrečným zkouškám v červnu 2024:

Téma I. Svět 20XX (2024)

Téma II. Petrův zdar

Téma III. Významné dny naší republiky

Téma IV. Zlatá éra piva

Téma I. Svět 2024

Příležitosti: důležité domácí i světové události probíhající v aktuálním školním roce na poli vědeckém, kulturním, politickém a sportovním.

Pokrmý (menu) zaměřené na: gastronomii jednotlivých světových národností s moderními trendy v gastronomii.

Téma II. Petrův zdar

Příležitosti: rybářská setkání, výlovy rybníků, dny rybích specialit, svátek sv. Petra.

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

Téma III. Významné dny naší republiky

Příležitosti: svátky či významné dny v kalendáři, například Mezinárodní den žen, Den narození Jana Amose Komenského, Den slovanských věrozvěstů Cyrila a Metoděje, Den upálení mistra Jana Husa, Den české státnosti, Den vzniku samostatného československého státu, Velikonoce, Vánoce

Pokrmý (menu) zaměřené na: českou a moravskou kuchyni přizpůsobenou potřebám v netradiční úpravě.

Téma IV. Zlatá éra piva v Česku

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

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



Osnova SOP

Samostatná odborná práce musí obsahovat následující části:

Obsah, názvy kapitol, stránkování 1.1.1.1.

1. Úvod

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

2. Řešení

2.1. Charakteristika vylosované příležitosti s ohledem na využití v gastronomii.

2.2. Návrh slavnostního menu (minimálně 6 chodů).

2.3. Charakteristika dvou pokrmů ze slavnostního menu (**hlavního pokrmu** a jednoho dalšího pokrmu), 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.gastronomiezazitkova.cz, 5.5.2023, 10:30 Domácí archiv receptur.



Formální úprava SOP

- Text SOP zpracujte na počítači v aplikaci Office – WORD, 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	--doplňte--
Konkrétní téma	--doplňte--
Název školy	Střední škola Jeronýmova České Budějovice s.r.o.
Kód oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Zaměření :	--doplňte--
Třída	--doplňte--
Školní rok	2023/2024
Jméno a příjmení žáka	--doplňte--

- Za titulním listem následuje obsah (uvedte názvy kapitol, stránkování).
- Vypracujte seznam použitých zdrojů informací (literatura, normy, internetové zdroje) a zařaďte je na konec práce.

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 popsany 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 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.

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:



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

- 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 návrhu slavnostní tabule 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 **20.5.2024**

Místo odevzdání: sekretariát – podepsané odevzdání do spisu

Možnost konzultace zpracované práce v tištěné podobě: do **15.5.2024** – **PhDr. Václav Švepeš**.