



Samostatná odborná práce 2024/2025

65-51-H/01- Kuchař – Číšník

Kuchař

Pokyny pro studenty

Termíny

Práce musí být odevzdána do **12.5.2025**

SOP musíte předložit v pevných nebo polopevných deskách formátu A4 , přední /první strana musí být kryta fólií a v elektronické podobě PDF formátu

Místo odevzdání: sekretariát – podepsané odevzdání

Možnost konzultace zpracované práce v tištěné podobě:

Do 7.5.2025 - Zuzana Bartošová, PhDr. Václav Švepeš (rekvalifikace)

Termíny závěrečných zkoušek:

Písemná část 2. června 2025

Praktická část 3.–6. června 2025

Ústní část 16. - 17. června 2025 U3A, rekvalifikační kurzy

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 2025:

Téma I. Hudba v našich srdcích

oslava se zaměřením na hudební příležitosti jakéhokoliv hudebního žánru, výroční koncerty, muzikály, vystoupení nebo přehlídky hudebních těles či jednotlivců, hudební soutěže, významná jubilea interprete. Pokrmy (menu) zaměřené na: českou kuchyni v moderní úpravě přizpůsobené zvolené slavnostní události.

Téma II. Svět na talíři

Příležitosti: cestování po Africe, Americe, Asii, Austrálii, Evropě. Pokrmy (menu) zaměřené na: gastronomii vámi vybrané země.

Téma III. Všichni dobří rodáci

Příležitosti: slavnostní příležitost se zaměřením na výročí či připomínku slavné osobnosti z oblasti historie, průmyslu, politiky, sportu a kultury ve vašem okolí.

Pokrmy (menu) zaměřené na: českou a moravskou kuchyni s využitím gastronomických pravidel - kterou neurazíte, naopak by měla nadchnout, využití moderních stylů a prvků v gastronomii.

Téma IV. Srdečný pozdrav z hájovny

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

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

Téma V. Směřujeme na sever

Příležitosti: cestování a gastronomie Skandinávie a Pobaltí, zahrnující Dánsko, Norsko, Švédsko, Dánsko, Island, Estonsko, Litvu, Lotyšsko.

Pokrmy (menu) zaměřené na: tradiční i netradiční úpravu pokrmů a nápojů severské národní kuchyně



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 1 zvoleného) 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. Z toho bude minimálně 5 normostran textu (normostrana má 1800 znaků, což je zhruba 250 slov). Do znaků se započítávají i mezery a poznámky pod čarou při dodržení předepsané osnovy.
- 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	2024/2025
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 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 při sestavení tabule, zdůvodněte použití a založení inventáře.
- Uvedte, 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