



e-mail:

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

svepes@skolacb.cz

www.skolacb.cz

65-51-H/01- Kuchař – Číšník

Samostatná odborná práce 2020/2021

Číšník/Servírka

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.

1. Témata ke zvolení:

Názvy témat:

Téma I. Kdo zdravě žije, vyhrává

Téma II. Speciality šéfkuchaře aneb retro tradice

Téma III. Svět na talíři

Téma IV. Vinná turistika napříč Evropou

Téma V. Zlatá éra piva v Česku

Inspirace k možnému zacílení žákovských témat:

Téma I. **Kdo zdravě žije, vyhrává**

Příležitosti: rodinná, firemní či společenská oslava.

Pokrmý {menu} zaměřené na: racionální a zdravou výživu zahrnující bio potraviny, superpotraviny, bezlepkové suroviny s možností využití alternativních výživových směrů – například makrobiotická strava, vegetariánství, raw strava, paleo styl.

Téma II. **Speciality šéfkuchaře aneb retro tradice**

Příležitosti: družstevní trhy, výstavy, tradice (posvícení, dožínky, poutě, slavnosti), výročí podniků, spolků a společenské události z druhé poloviny minulého století.

Pokrm (menu) zaměřené na: to nejlepší z gastronomické tradice naší země – národní, krajevé speciality a recepty našich babiček s přihlédnutím k dobové dostupnosti surovin.

Téma III. **Svět na talíři**

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

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

Téma IV. **Vinná turistika napříč Evropou**

Příležitosti: slavnosti vína – Svatomartinské slavnosti, Beaujolais, výstavy (salony) vín, výročí místních vinařství nebo měst, významné historické události ve vinařských oblastech po celé Evropě.

Pokrm (menu) zaměřené na: místní kuchyň s vhodnou volbou vybraného vína daného evropského regionu (oblasti) s využitím gastronomických pravidel.

Téma V. **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 krajevé specialit jednotlivých regionů.

Osnova SOP

Samostatná odborná práce musí obsahovat následující části:

Obsah, názvy kapitol, stránkování

1. Úvod

Uvedte, 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. Objednávka akce, potvrzení objednávky.
- 2.3. Sestavení slavnostního menu. (Minimálně 6 chodů)
- 2.4. Žádanka na inventář.
- 2.5. Nákres tabule pro 4 osoby včetně místnosti se zasedacím pořádkem, rozmístění výzdoby.
- 2.6. Nákres prostření pro 1 osobu, včetně popisu.
- 2.7. Charakteristika podávaných pokrmů a nápojů.
- 2.8. Servis podávaných pokrmů a nápojů.
- 2.9. Časový harmonogram akce.
- 2.10. Vyúčtování akce.

3 Cizojazyčná část

- 3.1. Překlad menu do zvoleného cizího jazyka.
- 3.2. Stručný popis servisu podávaných pokrmů a nápojů v cizím jazyce v rozsahu 1 strany.

4 Závěr

Splnění cílů a vlastní přínos pro žáka.

5 Použité zdroje:

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 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.

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.

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:

Slavnostní tabuli z Vaší samostatné odborné práce:

- Sestavení slavnostní tabule: dodržení postupu při sestavení tabule, použití a založení inventáře, dodržení norem, estetická úprava tabule, dodržení BOZP a hygienických předpisů.

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 **19.5.2023**

Místo odevzdání – ředitelna – dle podpisu žáka

Možnost konzultace zpracované práce v tištěné podobě: do **12.5.2023 – Jitka Týma**