



**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](mailto:svepes@skolacb.cz)

[www.skolacb.cz](http://www.skolacb.cz)

---

**65-51-H/01- Kuchař- číšník**  
**Samostatná odborná práce 2022/2023**  
**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.

**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

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, 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

Splnění cílů a vlastní přínos pro žáka

### 5. Použité zdroje

Kniha- autor, název, kdo vydal, datum vydání  
Internet- [www.Gastronomickezazitky.cz](http://www.Gastronomickezazitky.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.



## **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 **19.5.2023**

Místo odevzdání – ředitelna – dle podpisu žáka

Možnost konzultace zpracované práce v tištěné podobě: do **12.5.2023**– **PhDr. Václav Švepeš**