

65-51-H/01 Kuchař - číšník

Obsah

Samostatná odborná práce.....	1
Anotace témat	1
Témata	2
Téma č. 1 - Kuchař SOP 2018/2019	2
Pokyny pro žáky.....	2
Téma č. 2 - Číšník SOP 2018/2019	6
Pokyny pro žáky.....	6
Téma č. 3 - Kuchař - číšník SOP 2018/2019	10
Pokyny pro žáky.....	10

65-51-H/01 Kuchař - číšník

Samostatná odborná práce

Anotace témat

Téma č. 1 - Kuchař SOP 2018/2019

Samostatná odborná práce pro školní rok 2018/2019

Téma č. 2 - Číšník SOP 2018/2019

Samostatná odborná práce pro školní rok 2018/2019

Téma č. 3 - Kuchař - číšník SOP 2018/2019

Samostatná odborná práce pro školní rok 2018/2019

65-51-H/01 Kuchař - číšník

Praktická zkouška

Téma č. 1 - Kuchař SOP 2018/2019

Samostatná odborná práce

Pokyny pro žáky

Zpracování a včasné odevzdání samostatné odborné práce (SOP) je důležitým předpokladem k úspěšnému absolvování praktické zkoušky ve Vašem oboru. Věnujte proto zvýšenou pozornost následujícím pokynům.

- Vypracujte písemně samostatnou odbornou práci na téma, které jste si vylosoval/a. Toto vylosované 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 konzultací k SOP.

1. Témata k losování:

- Názvy témat:

- Téma I. Všichni dobří rodáci
- Téma II. Monarchie v Evropě, aneb kdo kde trůní
- Téma III. Petrův zdar
- Téma IV. Kdo zdravě žije, vyhrává

- Inspirace k možnému zacílení žákovských témat:

- Téma I. **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.

Pokrm (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 II. **Monarchie v Evropě aneb kdo kde trůní**

Příležitosti: státní, církevní či soukromá návštěva na panovnickém dvoře, významná rodinná nebo společenská událost členů královských rodin (například v Belgii, Dánsku, Lichtenštejnsku, Lucembursku, Monaku, Nizozemí, Norsku, Španělsku, Švédsku, Velké Británii a Severním Irsku).

Pokrm (menu) zaměřené na: zahraniční kuchyň s místními specialitami, zvyklostmi a tradicemi typickými pro danou zemi dodržující diplomatický protokol.

- Téma III. **Petrův zdar**

Příležitosti: rybářská setkání, výlovy rybníků, Dny rybích specialit, svátek Svatého Petra.

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

- Téma IV. **Kdo zdravě žije, vyhrává**

Příležitosti: rodinná, firemní či společenská oslava.

Pokrm (menu) zaměřené na: racionální a zdravou výživu zahrnující bio potraviny, superpotraviny, bezpečné suroviny s možností využití alternativních výživových směrů - například makrobiotická strava, vegetariánství, raw strava, paleo styl.

Formální úprava

- 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	
Kód a název oboru vzdělání	
Třída	
Školní rok	
Jméno a příjmení žáka	

- za titulním listem následuje obsah (uveďte názvy kapitol, stránkování).
- vypracujte seznam použitých zdrojů informací (literatura, normy, internetové zdroje) a zařaďte jej na konec práce.

Osnova SOP

Samostatná odborná práce musí obsahovat následující části:

a) Úvod

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

b) Řešení

- charakteristika vylosované příležitosti s ohledem na využití v gastronomii
- návrh slavnostního menu
- charakteristika dvou pokrmů ze slavnostního menu, normování, kalkulace, technologické postupy
- úprava na talíři
- charakteristika a zdůvodnění zvolených příloh a nápojů
- popis hlavní suroviny z vybraných pokrmů a jejího dalšího využití v gastronomii

c) Cizojazyčná část

- překlad menu do zvoleného cizího jazyka
- jeden technologický postup přípravy vybraného pokrmu v cizím jazyce v rozsahu 1 strany

d) Závěr

- splnění cílů a vlastní přínos pro žáka

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 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 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 výrobek nebo 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

Zkušební komise/zkoušející bude hodnotit zejména:

- Pokrm z Vaší samostatné 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 a způsobu zpracování
 - používání odborné terminologie

- Písemné zpracování samostatné odborné práce
 - úroveň zpracování práce po formální stránce
 - splnění zadané osnovy
 - vlastní obsahové a odborné zpracování tématu
 - věcnou správnost
 - zpracování menu a charakteristiky podávaných pokrmů a nápojů
 - vlastní přínos, nápaditost
 - využívání a uvedení informačních zdrojů
- Komunikaci v cizím jazyce:
 - schopnost komunikovat v obecné i odborné rovině, reagovat na dotazy členů zkušební komise
 - popis postupu při realizaci praktického úkolu ze SOP
 - používání odborné slovní zásoby

Pokud budete mít se zpracováním SOP nějaké problémy, oznamte je co nejdříve konzultujícím učitelům.

65-51-H/01 Kuchař - číšník

Praktická zkouška

Téma č. 2 - Číšník SOP 2018/2019

Samostatná odborná práce

Pokyny pro žáky

Zpracování a včasné odevzdání samostatné odborné práce (SOP) je důležitým předpokladem k úspěšnému absolvování praktické zkoušky ve Vašem oboru. Věnujte proto zvýšenou pozornost následujícím pokynům.

- Vypracujte písemně samostatnou odbornou práci na téma, které jste si vylosoval/a. Toto vylosované 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 konzultací k SOP.

1. Témata k losování:

- Názvy témat:

- Téma I. Všichni dobří rodáci
- Téma II. Monarchie v Evropě, aneb kdo kde trůní
- Téma III. Petrův zdar
- Téma IV. Kdo zdravě žije, vyhrává

- Inspirace k možnému zacílení žákovských témat:

- Téma I. **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.

Pokrm (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 II. **Monarchie v Evropě aneb kdo kde trůní**

Příležitosti: státní, církevní či soukromá návštěva na panovnickém dvoře, významná rodinná nebo společenská událost členů královských rodin (například v Belgii, Dánsku, Lichtenštejnsku, Lucembursku, Monaku, Nizozemí, Norsku, Španělsku, Švédsku, Velké Británii a Severním Irsku).

Pokrm (menu) zaměřené na: zahraniční kuchyň s místními specialitami, zvyklostmi a tradicemi typickými pro danou zemi dodržující diplomatický protokol.

- Téma III. **Petrův zdar**

Příležitosti: rybářská setkání, výlovy rybníků, Dny rybích specialit, svátek Svatého Petra.

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

- Téma IV. **Kdo zdravě žije, vyhrává**

Příležitosti: rodinná, firemní či společenská oslava.

Pokrm (menu) zaměřené na: racionální a zdravou výživu zahrnující bio potraviny, superpotraviny, bezpečné suroviny s možností využití alternativních výživových směrů - například makrobiotická strava, vegetariánství, raw strava, paleo styl.

Formální úprava

- 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 opatříte titulním listem, který musí obsahovat následující údaje:

Název	Samostatná odborná práce
Téma	Vylosované téma
Název	Přesný název zpracovaného tématu
Název školy	
Kód a název oboru vzdělání	
Třída	
Školní rok	
Jméno a příjmení žáka	

- za titulním listem následuje obsah (uveďte názvy kapitol, stránkování).
- vypracujte seznam použitých zdrojů informací (literatura, normy, internetové zdroje) a zařaďte jej na konec práce.

Osnova SOP

Samostatná odborná práce musí obsahovat následující části:

a) Úvod

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

b) Řešení

- charakteristika vylosované příležitosti s ohledem na využití v gastronomii
- objednávka akce, potvrzení objednávky
- sestavení slavnostního menu
- žádanka na inventář
- nákres tabule pro 6 osob (4 osoby) včetně místnosti se zasedacím pořádkem, rozmístění výzdoby
- nákres prostření pro 1 osobu, včetně popisu
- charakteristika podávaných pokrmů a nápojů
- servis podávaných pokrmů a nápojů
- časový harmonogram akce
- vyúčtování akce

c) Cizojazyčná část

- překlad menu do zvoleného cizího jazyka
- stručný popis servisu podávaných pokrmů a nápojů v cizím jazyce v rozsahu 1 strany

d) Závěr

- splnění cílů a vlastní přínos pro žáka

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

Sestavení slavnostní tabule ze samostatné odborné práce:

- sestavte slavnostní tabuli pro 6 osob (nebo 4 dle zadání školy) na dané téma

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

3. Hodnocení samostatné odborné práce

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, dodržování 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
- Písemné zpracování samostatné odborné práce
 - úroveň zpracování práce po formální stránce
 - splnění zadané osnovy
 - vlastní obsahové a odborné zpracování tématu
 - věcnou správnost

- zpracování menu a charakteristiky podávaných pokrmů a nápojů
- vlastní přínos, nápaditost
- využívání a uvedení informačních zdrojů
- Komunikaci v cizím jazyce:
 - schopnost komunikovat a reagovat na dotazy členů zkušební komise
 - popis postupu při realizaci praktického úkolu ze SOP
 - používání odborné slovní zásoby

Pokud budete mít se zpracováním SOP nějaké problémy, oznamte je co nejdříve konzultujícímu učiteli.

65-51-H/01 Kuchař - číšník

Praktická zkouška

Téma č. 3 - Kuchař - číšník SOP 2018/2019

Samostatná odborná práce

Pokyny pro žáky

Zpracování a včasné odevzdání samostatné odborné práce (SOP) je důležitým předpokladem k úspěšnému absolvování praktické zkoušky ve Vašem oboru. Věnujte proto zvýšenou pozornost následujícím pokynům.

- vypracujte písemně samostatnou odbornou práci na téma, které jste si vylosoval/a; toto vylosované 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 konzultací k SOP.

1. Témata k losování:

- Názvy témat:

- Téma I. Všichni dobří rodáci
- Téma II. Monarchie v Evropě, aneb kdo kde trůní
- Téma III. Petrův zdar
- Téma IV. Kdo zdravě žije, vyhrává

- Inspirace k možnému zacílení žákovských témat:

- Téma I. **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.

Pokrm (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 II. **Monarchie v Evropě aneb kdo kde trůní**

Příležitosti: státní, církevní či soukromá návštěva na panovnickém dvoře, významná rodinná nebo společenská událost členů královských rodin (například v Belgii, Dánsku, Lichtenštejnsku, Lucembursku, Monaku, Nizozemí, Norsku, Španělsku, Švédsku, Velké Británii a Severním Irsku).

Pokrm (menu) zaměřené na: zahraniční kuchyň s místními specialitami, zvyklostmi a tradicemi typickými pro danou zemi dodržující diplomatický protokol.

- Téma III. **Petrův zdar**

Příležitosti: rybářská setkání, výlovy rybníků, Dny rybích specialit, svátek Svatého Petra.

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

- Téma IV. **Kdo zdravě žije, vyhrává**

Příležitosti: rodinná, firemní či společenská oslava.

Pokrm (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.

Formální úprava

- 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	
Kód a název oboru vzdělání	
Třída	
Školní rok	
Jméno a příjmení žáka	

- za titulním listem následuje obsah (uveďte názvy kapitol, stránkování).
- vypracujte seznam použitých zdrojů informací (literatura, normy, internetové zdroje) a zařaďte jej na konec práce.

Osnova SOP

Samostatná odborná práce musí obsahovat následující části:

a) Úvod

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

b) Řešení

- charakteristika vylosované příležitosti s ohledem na využití v gastronomii
- návrh slavnostního menu
- objednávka akce
- žádanka na inventář na výseč tabule pro 2 nebo 4 osoby
- nákres tabule se zasedacím pořádkem, včetně rozmístění výzdoby
- nákres prostření pro 1 osobu, včetně popisu
- charakteristika 1 teplého pokrmu (hlavního chodu) ze slavnostního menu, vypracování kalkulace, technologický postup, popis úpravy pokrmu na talíři
- popis hlavní suroviny vybraného pokrmu a jejího dalšího možného využití v gastronomii
- servis hlavního chodu včetně nápoje
- časový harmonogram gastronomické akce
- vyúčtování akce

c) Cizojazyčná část

- překlad menu do zvoleného cizího jazyka
- stručná charakteristika podávaných pokrmů a nápojů v cizím jazyce v rozsahu 1 strany

d) Závěr

- splnění cílů a vlastní přínos pro žáka

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

a) Příprava pokrmu ze samostatné odborné práce:

- i. připravte hlavní pokrm ze své samostatné odborné práce nejméně ve dvou porcích
- ii. dodržujte popsany technologický postup a zásady BOZP
- iii. pokrm vhodně upravte na talíři, předvedte jeho servis

b) Sestavení výseče slavnostní tabule ze samostatné odborné práce:

- i. připravte výseč slavnostní tabule pro 2 nebo 4 osoby

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 do menu, postup při zpracování výseče tabule
- 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 výrobek nebo úkol jste realizoval/a
- na základě zpracovaného cizojazyčného textu ve Vaší práci charakterizujte připravovaný pokrm nebo popište sestavenou tabuli
- zodpovězte položené dotazy členů zkušební komise, používejte odbornou terminologii

3. Hodnocení samostatné odborné práce

Zkušební komise/zkoušející bude hodnotit zejména:

- Pokrm a výseč tabule z Vaší samostatné 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
 - výseč tabule: skladba menu, volba a založení inventáře, výzdoba a ostatní náležitosti výseče tabule, estetická stránka, nápaditost

- 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
- Písemné zpracování samostatné odborné práce
 - úroveň zpracování práce po formální stránce
 - splnění zadané osnovy
 - vlastní obsahové a odborné zpracování tématu
 - věcnou správnost
 - zpracování menu a charakteristiky podávaných pokrmů a nápojů
 - vlastní přínos, nápaditost
 - využívání a uvedení informačních zdrojů
- Komunikaci v cizím jazyce:
 - Váš samostatný projev
 - schopnost komunikovat a reagovat v rozhovoru na dotazy členů zkušební komise
 - popis postupu při realizaci praktických úkolů ze SOP
 - používání odborné slovní zásoby

Pokud budete mít se zpracováním SOP nějaké problémy, oznamte je co nejdříve konzultujícímu učiteli.