

## 65-51-H/01 Kuchař - číšník

**Obsah**

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| Samostatná odborná práce.....                            | 1  |
| Anotace témat .....                                      | 1  |
| Témata .....                                             | 2  |
| Téma č. 1 (T-45214) - Kuchař SOP 2016/2017 .....         | 2  |
| Samostatná odborná práce.....                            | 2  |
| Pokyny pro realizaci.....                                | 2  |
| Pokyny pro žáky.....                                     | 5  |
| Téma č. 2 (T-66281) - Číšník SOP 2016/2017.....          | 9  |
| Samostatná odborná práce.....                            | 9  |
| Pokyny pro realizaci.....                                | 9  |
| Pokyny pro žáky.....                                     | 12 |
| Téma č. 3 (T-11434) - Kuchař - číšník SOP 2016/2017..... | 16 |
| Samostatná odborná práce.....                            | 16 |
| Pokyny pro realizaci.....                                | 16 |
| Pokyny pro žáky.....                                     | 19 |

65-51-H/01 Kuchař - číšník

## **Samostatná odborná práce**

### Anotace témat

Téma č. 1 (T-45214) - Kuchař SOP 2016/2017

Samostatná odborná práce pro školní rok 2016/2017

Téma č. 2 (T-66281) - Číšník SOP 2016/2017

Samostatná odborná práce pro školní rok 2016/2017

Téma č. 3 (T-11434) - Kuchař - číšník SOP 2016/2017

Samostatná odborná práce pro školní rok 2016/2017

## 65-51-H/01 Kuchař - číšník

**Praktická zkouška**

## Téma č. 1 (T-45214) - Kuchař SOP 2016/2017

**Samostatná odborná práce**

## Pokyny pro realizaci

Samostatná odborná práce je součástí závěrečné zkoušky v oboru. Škola je povinna ji v realizovat jako součást tématu praktické zkoušky. Škola zadání podle potřeby dále rozpracuje a konkretizuje, zejména časový harmonogram zpracování, způsob zadání a odevzdání, konzultace s učiteli apod.

1. Zadání SOP

Žáci budou dle zadané osnovy vypracovávat písemnou dokumentaci ke stanoveným tématům. Z níže uvedených témat si žáci losují.

## ● Názvy témat:

- Téma I. Náš rodný kraj
- Téma II. Křesťanské svátky v našem kalendáři
- Téma III. Po hedvábné stezce aneb chutě a vůně Asie
- Téma IV. Nezapomenutelná rodinná oslava

## ● Inspirace k možnému zacílení žákovských témat:

▪ Téma I. **Náš rodný kraj**

Příležitosti: využití regionálních pokrmů při přípravě regionálních akcí, např. poutě, hody, dožínky, slavnosti vína a piva, folklórní slavnosti, dočesná.

Pokrmů (menu) zaměřené na: regionální produkty od místních farmářů, krajové speciality.

▪ Téma II. **Křesťanské svátky v našem kalendáři**

Příležitosti: Tři králové, masopust, Velikonoce, Památka zesnulých, advent, Vánoce.

Pokrmů (menu) zaměřené na: tradiční pokrmy nebo moderní úprava tradičních pokrmů.

▪ Téma III. **Po hedvábné stezce aneb chutě a vůně Asie**

Příležitosti: cestování a gastronomie asijských zemí, např. Čína, Vietnam, Thajsko, Indie, Japonsko. Výjimečné společenské události v těchto zemích, typické svátky, cestovatelská dobrodružství.

Pokrmů (menu) zaměřené na: typické potraviny pro danou oblast Asie, tradiční i netradiční úpravy pokrmů a nápojů. Originální úprava tabule, využití typických dekorací pro danou zemi.

▪ Téma IV. **Nezapomenutelná rodinná oslava**

Příležitosti: rodinné setkání u příležitosti významného životního jubilea, křtin, svatby, promoce, návštěva rodiny žijící v zahraničí atd.

Pokrmů (menu) zaměřené na: rodinné recepty, neobvyklé nebo málo obvyklé suroviny, moderní úprava pokrmů.

## ● Obsah tématu/témat SOP:

Zpracování písemné dokumentace k vylosovanému tématu podle stanovené osnovy a požadavků na formální úpravu práce. Vlastní výroba a prezentace kuchařského výrobku ze samostatné odborné práce, obhajoba SOP a komunikace k tématu v cizím jazyce při praktické zkoušce.

## 2. Termíny

Doporučený termín zadání SOP - nejdříve v lednu příslušného školního roku;

Doporučená délka řešení SOP - minimálně 1 měsíc;

Doporučený termín odevzdání SOP - nejpozději do 3 týdnů před závěrečnou klasifikací;

V souladu s JZZZ stanoví ředitel školy vyučovací předmět, v jehož rámci bude vypracována a hodnocena SOP, konkrétní termín zadání i odevzdání SOP, způsob odevzdání/převzetí SOP a zabezpečení konzultací žáků s vyučujícími.

## 3. Zařazení a prezentace SOP u závěrečné zkoušky

V rámci praktické zkoušky probíhá vlastní výroba a prezentace kuchařského výrobku, obhajoba samostatné odborné práce a komunikace k tématu v cizím jazyce. Prezentace a obhajoba SOP spočívá v představení písemné SOP zkušební komisi, popisu a zdůvodnění zvoleného postupu řešení včetně využívání informačních zdrojů a posouzení přínosu práce pro profesní uplatnění žáka.

Pořadí a organizace jednotlivých dílčích úkolů je v pravomoci ředitele školy s ohledem na organizační zabezpečení průběhu závěrečných zkoušek.

## 4. Hodnocení SOP a kritéria hodnocení při provedení úkolů u praktické zkoušky

Zpracování samostatné odborné práce vede, kontroluje a hodnotí učitel odborného výcviku nebo odborného teoretického předmětu. Hodnotí zdůvodnění navrženého řešení s ohledem na vylosovanou příležitost, dodržení jednotlivých bodů zadání, celkový rozsah práce, obsahovou i formální úroveň zpracování a používání odborné terminologie.

Hodnocení úkolů ze SOP se podílí na celkovém hodnocení a klasifikaci praktické zkoušky způsobem, který je stanoven v části "Hodnocení - kritéria a pravidla" u témat praktické zkoušky.

U zaměření **Kuchař** je kladen důraz zejména na:

- a) úroveň zpracování práce po formální stránce
- b) splnění zadané osnovy
- c) vlastní obsahové a odborné zpracování tématu
- d) věcnou správnost
- e) zpracování menu a charakteristiku podávaných pokrmů a nápojů
- f) vlastní přínos, nápaditost
- g) využívání a uvedení informačních zdrojů

- Kritéria hodnocení pokrmu:

- Kuchařský výrobek - hlavní pokrm: dodržení zvoleného způsobu zpracování, dodržování technologického postupu a norem, chuť finálního výrobku, vhodně zvolený inventář a úprava hotového pokrmu na talíři, dodržení BOZP a hygienických předpisů.

- Kritéria hodnocení pro obhajobu samostatné odborné práce:

- samostatný projev žáka 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

- Kritéria hodnocení pro komunikaci v cizím jazyce:

- schopnost obecné a odborné komunikace
- schopnost reagovat na dotazy členů zkušební komise
- používání odborné slovní zásoby

5. Způsob řešení v případě, že žák neodevzdá práci ve stanoveném termínu, příp. vůbec

Jestliže žák neodevzdá SOP ve stanoveném termínu, může ředitel/ka školy v odůvodněných případech povolit odevzdání SOP v náhradním termínu.

Jestliže žák SOP neodevzdá, nebude bodově hodnocen za příslušnou část praktické zkoušky související se zpracováním, prezentací a obhajobou SOP.

6. Pokyny pro žáka k vypracování SOP

Jsou vypracovány jako samostatná část samostatné odborné práce, kterou škola žákům předává při zadávání SOP.

## 65-51-H/01 Kuchař - číšník

**Praktická zkouška**

## Téma č. 1 (T-45214) - Kuchař SOP 2016/2017

**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. Náš rodný kraj
- Téma II. Křesťanské svátky v našem kalendáři
- Téma III. Po hedvábné stezce aneb chutě a vůně Asie
- Téma IV. Nezapomenutelná rodinná oslava

- Inspirace k možnému zacílení žákovských témat:

- Téma I. **Náš rodný kraj**

Příležitosti: využití regionálních pokrmů při přípravě regionálních akcí, např. poutě, hody, dožínky, slavnosti vína a piva, folklórní slavnosti, dočesná.

Pokrmů (menu) zaměřené na: regionální produkty od místních farmářů, krajové speciality.

- Téma II. **Křesťanské svátky v našem kalendáři**

Příležitosti: Tři králové, masopust, Velikonoce, Památka zesnulých, advent, Vánoce.

Pokrmů (menu) zaměřené na: tradiční pokrmy nebo moderní úprava tradičních pokrmů.

- Téma III. **Po hedvábné stezce aneb chutě a vůně Asie**

Příležitosti: cestování a gastronomie asijských zemí, např. Čína, Vietnam, Thajsko, Indie, Japonsko. Výjimečné společenské události v těchto zemích, typické svátky, cestovatelská dobrodružství.

Pokrmů (menu) zaměřené na: typické potraviny pro danou oblast Asie, tradiční i netradiční úpravy pokrmů a nápojů. Originální úprava tabule, využití typických dekorací pro danou zemi.

- Téma IV. **Nezapomenutelná rodinná oslava**

Příležitosti: rodinné setkání u příležitosti významného životního jubilea, křtin, svatby, promoce, návštěva rodiny žijící v zahraničí atd.

Pokrmů (menu) zaměřené na: rodinné recepty, neobvyklé nebo málo obvyklé suroviny, moderní úprava pokrmů.

Formální úprava

- text SOP zpracujte na PC, použijte typ písma Arial, velikost 12
- 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 (uvedte názvy kapitol, stránkování).
- vypracujte seznam použitých zdrojů informací (literatura, normy, internetové zdroje) a zařadte 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 konzultujícímu učiteli.

## 65-51-H/01 Kuchař - číšník

**Praktická zkouška**

## Téma č. 2 (T-66281) - Číšník SOP 2016/2017

**Samostatná odborná práce**

## Pokyny pro realizaci

Samostatná odborná práce je součástí závěrečné zkoušky v oboru. Škola je povinna ji v realizovat jako součást tématu praktické zkoušky. Škola zadání podle potřeby dále rozpracuje a konkretizuje, zejména časový harmonogram zpracování, způsob zadání a odevzdání, konzultace s učiteli apod.

1. Zadání SOP

Žáci budou dle zadané osnovy vypracovávat písemnou dokumentaci ke stanoveným tématům. Z níže uvedených témat si žáci losují.

## ● Názvy témat:

- Téma I. Náš rodný kraj
- Téma II. Křesťanské svátky v našem kalendáři
- Téma III. Po hedvábné stezce aneb chutě a vůně Asie
- Téma IV. Nezapomenutelná rodinná oslava

## ● Inspirace k možnému zacílení žákovských témat:

▪ Téma I. **Náš rodný kraj**

Příležitosti: využití regionálních pokrmů při přípravě regionálních akcí, např. poutě, hody, dožínky, slavnosti vína a piva, folklórní slavnosti, dočesná.

Pokrm (menu) zaměřené na: Regionální produkty od místních farmářů, krajové speciality.

▪ Téma II. **Křesťanské svátky v našem kalendáři**

Příležitosti: Tři králové, masopust, Velikonoce, Památka zesnulých, advent, Vánoce.

Pokrm (menu) zaměřené na: tradiční pokrmy nebo moderní úprava tradičních pokrmů.

▪ Téma III. **Po hedvábné stezce aneb chutě a vůně Asie**

Příležitosti: cestování a gastronomie asijských zemí, např. Čína, Vietnam, Thajsko, Indie, Japonsko. Výjimečné společenské události v těchto zemích, typické svátky, cestovatelská dobrodružství.

Pokrm (menu) zaměřené na: typické potraviny pro danou oblast Asie, tradiční i netradiční úpravy pokrmů a nápojů. Originální úprava tabule, využití typických dekorací pro danou zemi.

▪ Téma IV. **Nezapomenutelná rodinná oslava**

Příležitosti: rodinné setkání u příležitosti významného životního jubilea, křtin, svatby, promoce, návštěva rodiny žijící v zahraničí atd.

Pokrm (menu) zaměřené na: rodinné recepty, neobvyklé nebo málo obvyklé suroviny, moderní úprava pokrmů.

## ● Obsah tématu/témat SOP:

Zpracování písemné dokumentace k vylosovanému tématu podle stanovené osnovy a požadavků na formální úpravu práce, sestavení slavnostní tabule ze SOP a její prezentace, obhajba SOP a komunikace k tématu v cizím jazyce při praktické zkoušce.

## 2. Termíny

Doporučený termín zadání SOP - nejdříve v lednu příslušného školního roku;

Doporučená délka řešení SOP - minimálně 1 měsíc;

Doporučený termín odevzdání SOP - nejpozději do 3 týdnů před závěrečnou klasifikací;

V souladu s JZZZ stanoví ředitel školy vyučovací předmět, v jehož rámci bude vypracována a ohodnocena SOP, konkrétní termín zadání i odevzdání SOP, způsob odevzdání/převzetí SOP a zabezpečení konzultací žáků s vyučujícími.

## 3. Zařazení a prezentace SOP u závěrečné zkoušky

V rámci praktické zkoušky probíhá vlastní sestavení slavnostní tabule ze SOP, obhajoba samostatné odborné práce a komunikace k tématu v cizím jazyce. Prezentace a obhajoba SOP spočívá v představení písemné SOP zkušební komisi, popisu a zdůvodnění zvoleného postupu řešení včetně využívání informačních zdrojů a posouzení přínosu práce pro profesní uplatnění žáka.

Pořadí a organizace jednotlivých dílčích úkolů je v pravomoci ředitele školy s ohledem na organizační zabezpečení průběhu závěrečných zkoušek.

## 4. Hodnocení SOP a kritéria hodnocení při provedení úkolů ze SOP u praktické zkoušky

Zpracování samostatné odborné práce vede, kontroluje a hodnotí učitel odborného výcviku nebo odborného teoretického předmětu. Hodnotí zdůvodnění navrženého řešení s ohledem na vylosovanou příležitost, dodržení jednotlivých bodů zadání, celkový rozsah práce, obsahovou i formální úroveň zpracování a používání odborné terminologie.

Hodnocení úkolů ze SOP se podílí na celkovém hodnocení a klasifikaci praktické zkoušky způsobem který je stanoven v části "Hodnocení - kritéria a pravidla" u témat praktické zkoušky.

U zaměření **Číšník** je kladen důraz zejména na:

- a) úroveň zpracování práce po formální stránce
- b) splnění zadané osnovy
- c) vlastní obsahové a odborné zpracování tématu
- d) věcnou správnost
- e) zpracování menu a charakteristiku podávaných pokrmů a nápojů
- f) vlastní přínos, nápaditost
- g) využívání a uvedení informačních zdrojů

### • Kritéria hodnocení slavnostní tabule:

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

### • Kritéria hodnocení pro obhajobu samostatné odborné práce:

- samostatný projev žáka a schopnost komunikace a reakce v rozhovoru se členy zkušební komise
- vhodnost návrhu slavnostní tabule pro danou příležitost a vypracování postupu jejího sestavení
- zdůvodnění použitého postupu, způsobu zpracování
- používání odborné terminologie

### • Kritéria hodnocení pro komunikaci v cizím jazyce:

- schopnost samostatného projevu
- schopnost komunikace k tématu a reakce na dotazy členů zkušební komise
- popis postupu při realizaci
- používání odborné slovní zásoby

5. Způsob řešení v případě, že žák neodevzdá práci ve stanoveném termínu, příp. vůbec

Jestliže žák neodevzdá SOP ve stanoveném termínu, může ředitel/ka školy v odůvodněných případech povolit odevzdání SOP v náhradním termínu.

Jestliže žák SOP neodevzdá, nebude bodově hodnocen za příslušnou část praktické zkoušky související se zpracováním, prezentací a obhajobou SOP.

6. Pokyny pro žáka k vypracování SOP

Jsou vypracovány jako samostatná část samostatné odborné práce, kterou škola žákům předává při zadávání SOP.

## 65-51-H/01 Kuchař - číšník

**Praktická zkouška**

Téma č. 2 (T-66281) - Číšník SOP 2016/2017

**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. Náš rodný kraj
- Téma II. Křesťanské svátky v našem kalendáři
- Téma III. Po hedvábné stezce aneb chutě a vůně Asie
- Téma IV. Nezapomenutelná rodinná oslava

- Inspirace k možnému zacílení žákovských témat:

- Téma I. **Náš rodný kraj**

Příležitosti: využití regionálních pokrmů při přípravě regionálních akcí, např. poutě, hody, dožínky, slavnosti vína a piva, folklórní slavnosti, dočesná.

Pokrmů (menu) zaměřené na: regionální produkty od místních farmářů, krajové speciality.

- Téma II. **Křesťanské svátky v našem kalendáři**

Příležitosti: Tři králové, masopust, Velikonoce, Památka zesnulých, advent, Vánoce.

Pokrmů (menu) zaměřené na: tradiční pokrmy nebo moderní úprava tradičních pokrmů.

- Téma III. **Po hedvábné stezce aneb chutě a vůně Asie**

Příležitosti: cestování a gastronomie asijských zemí, např. Čína, Vietnam, Thajsko, Indie, Japonsko. Výjimečné společenské události v těchto zemích, typické svátky, cestovatelská dobrodružství.

Pokrmů (menu) zaměřené na: typické potraviny pro danou oblast Asie, tradiční i netradiční úpravy pokrmů a nápojů. Originální úprava tabule, využití typických dekorací pro danou zemi.

- Téma IV. **Nezapomenutelná rodinná oslava**

Příležitosti: rodinné setkání u příležitosti významného životního jubilea, křtin, svatby, promoce, návštěva rodiny žijící v zahraničí atd.

Pokrmů (menu) zaměřené na: rodinné recepty, neobvyklé nebo málo obvyklé suroviny, moderní úprava pokrmů.

Formální úprava

- text SOP zpracujte na PC, použijte typ písma Arial, velikost 12
- 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
- nákres tabule se zasedacím pořádkem, včetně rozmístění výzdoby
- 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 (T-11434) - Kuchař - číšník SOP 2016/2017

**Samostatná odborná práce**

## Pokyny pro realizaci

Samostatná odborná práce je součástí závěrečné zkoušky v oboru. Škola je povinna ji v realizovat jako součást tématu praktické zkoušky. Škola zadání podle potřeby dále rozpracuje a konkretizuje, zejména časový harmonogram zpracování, způsob zadání a odevzdání, konzultace s učiteli apod.

1. Zadání SOP

Žáci budou dle zadané osnovy vypracovávat písemnou dokumentaci ke stanoveným tématům. Z níže uvedených témat si žáci losují.

## • Názvy témat:

- Téma I. Náš rodný kraj
- Téma II. Křesťanské svátky v našem kalendáři
- Téma III. Po hedvábné stezce aneb chutě a vůně Asie
- Téma IV. Nezapomenutelná rodinná oslava

## • Inspirace k možnému zacílení žákovských témat:

▪ Téma I. **Náš rodný kraj**

Příležitosti: využití regionálních pokrmů při přípravě regionálních akcí, např. poutě, hody, dožínky, slavnosti vína a piva, folklórní slavnosti, dočesná.

Pokrmů (menu) zaměřené na: Regionální produkty od místních farmářů, krajové speciality.

▪ Téma II. **Křesťanské svátky v našem kalendáři**

Příležitosti: Tři králové, masopust, Velikonoce, Památka zesnulých, advent, Vánoce.

Pokrmů (menu) zaměřené na: tradiční pokrmy nebo moderní úprava tradičních pokrmů.

▪ Téma III. **Po hedvábné stezce aneb chutě a vůně Asie**

Příležitosti: cestování a gastronomie asijských zemí, např. Čína, Vietnam, Thajsko, Indie, Japonsko. Výjimečné společenské události v těchto zemích, typické svátky, cestovatelská dobrodružství.

Pokrmů (menu) zaměřené na: typické potraviny pro danou oblast Asie, tradiční i netradiční úpravy pokrmů a nápojů. Originální úprava tabule, využití typických dekorací pro danou zemi.

▪ Téma IV. **Nezapomenutelná rodinná oslava**

Příležitosti: rodinné setkání u příležitosti významného životního jubilea, křtin, svatby, promoce, návštěva rodiny žijící v zahraničí atd.

Pokrmů (menu) zaměřené na: rodinné recepty, neobvyklé nebo málo obvyklé suroviny, moderní úprava pokrmů.

## • Obsah tématu/témat SOP:

Zpracování písemné dokumentace k vylosovanému tématu podle stanovené osnovy a požadavků na formální úpravu práce. Vlastní výroba a prezentace kuchařského výrobku ze samostatné odborné práce, předvedení výšece tabule navržené v SOP, obhajoba SOP a komunikace k tématu v cizím jazyce při praktické zkoušce.

## 2. Termíny

Doporučený termín zadání SOP - nejdříve v lednu příslušného školního roku;

Doporučená délka řešení SOP - minimálně 1 měsíc;

Doporučený termín odevzdání SOP - nejpozději do 3 týdnů před závěrečnou klasifikací;

V souladu s JZZZ stanoví ředitel školy vyučovací předmět, v jehož rámci bude vypracována a ohodnocena SOP, konkrétní termín zadání i odevzdání SOP, způsob odevzdání/převzetí SOP a zabezpečení konzultací žáků s vyučujícími.

## 3. Zařazení a prezentace SOP u závěrečné zkoušky

V rámci praktické zkoušky probíhá vlastní výroba a prezentace kuchařského výrobku, předvedení výšeče tabule navržené v samostatné odborné práci, obhajoba samostatné odborné práce a komunikace k tématu v cizím jazyce. Prezentace a obhajoba SOP spočívá v představení písemné SOP zkušební komisi, popisu a zdůvodnění zvoleného postupu řešení včetně využívání informačních zdrojů a posouzení přínosu práce pro profesní uplatnění žáka.

Pořadí a organizace jednotlivých dílčích úkolů je v pravomoci ředitele školy s ohledem na organizační zabezpečení průběhu závěrečných zkoušek. Ředitel školy rovněž stanoví, zda výšeč tabule bude pro 2 nebo 4 osoby dle podmínek školy (doporučujeme výšeč pro 4 osoby).

## 4. Hodnocení SOP a kritéria hodnocení při provedení úkolů u praktické zkoušky

Zpracování samostatné odborné práce vede, kontroluje a hodnotí učitel odborného výcviku nebo odborného teoretického předmětu. Hodnotí zdůvodnění navrženého řešení s ohledem na vylosovanou příležitost, dodržení jednotlivých bodů zadání, celkový rozsah práce, obsahovou i formální úroveň zpracování, používání odborné terminologie a vlastní přínos žáka.

Hodnocení úkolů ze SOP se podílí na celkovém hodnocení a klasifikaci praktické zkoušky způsobem který je stanoven v části "Hodnocení - kritéria a pravidla" u témat praktické zkoušky.

U zaměření **Kuchař, číšník** je kladen důraz při zpracování SOP zejména na:

- a) úroveň zpracování práce po formální stránce
- b) splnění zadané osnovy
- c) vlastní obsahové a odborné zpracování tématu
- d) věcnou správnost
- e) zpracování menu a charakteristiku podávaných pokrmů a nápojů
- f) vlastní přínos, nápaditost
- g) využívání a uvedení informačních zdrojů

### ● Kritéria hodnocení pokrmu a výšeče tabule ze samostatné odborné práce u praktické zkoušky:

- kuchařský výrobek - hlavní pokrm: dodržení zvoleného způsobu zpracování, dodržování technologického postupu a norem, chuť finálního výrobku, vhodně zvolený inventář a úprava hotového pokrmu na talíři, dodržení BOZP a hygienických předpisů
- výšeč tabule: skladba menu, volba a založení inventáře, výzdoba a ostatní náležitosti výšeče tabule, estetická stránka, nápaditost

### ● Kritéria hodnocení pro obhajobu samostatné odborné práce:

- samostatný projev žáka 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

- Kritéria hodnocení pro komunikaci v cizím jazyce:
  - samostatný projev žáka
  - schopnost komunikace a reakce na dotazy členů zkušební komise
  - popis postupu při realizaci
  - používání odborné slovní zásoby

5. Způsob řešení v případě, že žák neodevzdá práci ve stanoveném termínu, příp. vůbec

Jestliže žák neodevzdá SOP ve stanoveném termínu, může ředitel/ka školy v odůvodněných případech povolit odevzdání SOP v náhradním termínu.

Jestliže žák SOP neodevzdá, nebude bodově hodnocen za příslušnou část praktické zkoušky související se zpracováním, prezentací a obhajobou SOP.

6. Pokyny pro žáka k vypracování SOP

Jsou vypracovány jako samostatná část samostatné odborné práce, kterou škola žákům předává při zadávání SOP.

## 65-51-H/01 Kuchař - číšník

**Praktická zkouška**

## Téma č. 3 (T-11434) - Kuchař - číšník SOP 2016/2017

**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. Náš rodný kraj
- Téma II. Křesťanské svátky v našem kalendáři
- Téma III. Po hedvábné stezce aneb chutě a vůně Asie
- Téma IV. Nezapomenutelná rodinná oslava

- Inspirace k možnému zacílení žákovských témat:

- Téma I. **Náš rodný kraj**

Příležitosti: využití regionálních pokrmů při přípravě regionálních akcí, např. poutě, hody, dožínky, slavnosti vína a piva, folklórní slavnosti, dočesná.

Pokrmý (menu) zaměřené na: regionální produkty od místních farmářů, krajové speciality.

- Téma II. **Křesťanské svátky v našem kalendáři**

Příležitosti: Tři králové, masopust, Velikonoce, Památka zesnulých, advent, Vánoce.

Pokrmý (menu) zaměřené na: tradiční pokrmy nebo moderní úprava tradičních pokrmů.

- Téma III. **Po hedvábné stezce aneb chutě a vůně Asie**

Příležitosti: cestování a gastronomie asijských zemí, např. Čína, Vietnam, Thajsko, Indie, Japonsko. Výjimečné společenské události v těchto zemích, typické svátky, cestovatelská dobrodružství.

Pokrmý (menu) zaměřené na: typické potraviny pro danou oblast Asie, tradiční i netradiční úpravy pokrmů a nápojů. Originální úprava tabule, využití typických dekorací pro danou zemi.

- Téma IV. **Nezapomenutelná rodinná oslava**

Příležitosti: rodinné setkání u příležitosti významného životního jubilea, křtin, svatby, promoce, návštěva rodiny žijící v zahraničí atd.

Pokrmý (menu) zaměřené na: rodinné recepty, neobvyklé nebo málo obvyklé suroviny, moderní úprava pokrmů.

Formální úprava

- text SOP zpracujte na PC, použijte typ písma Arial, velikost 12
- 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
- návrh slavnostního menu
- objednávka akce
- žádanka na inventář na výšeč tabule pro 2 nebo 4 osoby
- nákres tabule se zasedacím pořádkem, včetně rozmístění výzdoby
- nákres prostření pro 1 osobu, včetně popisu
- charakteristika jednoho teplého pokrmu 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 výšeče slavnostní tabule ze samostatné odborné práce:

- i. připravte výšeč 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 výšeče 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 výšeč 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
  - výšeč tabule: skladba menu, volba a založení inventáře, výzdoba a ostatní náležitosti výšeče 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 konzultujícím učitelům.