

Seminární práce z odborné praxe pro žáky 1. – 3. ročníků

Titulní strana

Jméno a příjmení žáka(kyně):

Třída:

Školní rok:

Adresa školy:

Název podniku, adresa:

Datum konání praxe:

Klasifikace:

Datum hodnocení:

Podpis vyučujícího:

Zhodnocení a chyby v práci:

Požadavky na úpravu a obsah seminární práce :

Práce bude psána na PC, každá strana textu bude číslovaná, velikost písma běžného textu 12pt., typ písma Times New Roman, řádkování 1,5. Text zarovnán do bloku, okraje stránky 2,5cm, u hřbetu 3,5. Přílohy (obrázky, JL) nejsou součástí práce a nepočítají se do požadovaného počtu stránek.

Celá práce bude v rychlovazači nebo sepnutá v průhledných deskách odevzdaná vyučujícímu TPP,TOS nebo GAS do **20. září 2023**, součástí hodnocení je i odevzdaný záznam o vykonané praxi.

1. ročník – rozsah odborného textu 6 stran

Obsah práce:

- Název a charakteristika zařízení, poloha - adresa, velikost, popis, klientela, otvírací doba, zahrádka, web, sociální sítě, zaměření kuchyně, zaměstnanci
- Rozbor činností – nabídka služeb
- Jídelní a nápojové lístky – vlastní hodnocení
- Interiér, způsob obsluhy
- Pracovní oblečení, hygienické a bezpečnostní předpisy
- Jazykové vybavení personálu, chování k hostům
- Popiš 3 druhy podávaných teplých nápojů
- Sestav jednoduché 3chodové menu vč. technologických postupů a úpravy pokrmů při servisu
- Hodnocení praxe, kde žák pracoval, popis činností, odborný přínos, zajímavosti
- Podpis žáka, datum vypracování
- Přílohy – JL, NL, obrázky

2. ročník – rozsah odborného textu 9 stran

Obsah práce:

- Název a charakteristika zařízení, poloha - adresa, velikost, popis, klientela, otvírací doba, zahrádka, web, sociální sítě, zaměření kuchyně, zaměstnanci
- Rozbor činností – nabídka služeb
- Jídelní a nápojové lístky – podrobný rozbor včetně položek, gastronomická pravidla, graf. zpracování, znalost obsluhy, denní/sezónní nabídka, aktuálnost – vlastní hodnocení
- Interiér, způsob obsluhy
- Pracovní oblečení, hygienické a bezpečnostní předpisy
- Jazykové vybavení personálu, chování k hostům
- Popiš 5 druhů nápojů a rozdíly v servisu
- Sestav složité 5chodové menu vč. technologických postupů z pokrmů nabízených v provozovně
- Servis a podání vybraných nápojů
- Použití moderních nových trendů v přípravě nabízených pokrmů, použití netradičních surovin apod.
- Dispoziční řešení odbytového střediska vč. popisu (legendy)
- Hodnocení praxe, kde žák pracoval, popis činností, odborný přínos, zajímavosti
- Podpis žáka, datum vypracování
- Přílohy – JL, NL, obrázky

3. ročník – rozsah odborného textu 12 stran

Obsah práce:

- Název a charakteristika zařízení, poloha - adresa, velikost, popis, klientela, otvírací doba, zahrádka, web, sociální sítě, zaměření kuchyně, zaměstnanci
- Rozbor činností – nabídka služeb
- Jídelní a nápojové lístky – podrobný rozbor včetně položek, gastronomická pravidla, graf. zpracování, znalost obsluhy, denní/sezónní nabídka, aktuálnost – vlastní hodnocení
- Konkurence – rozbor, zhodnocení lokality
- Webové stránky a rozbor aktivit na sociálních sítích
- Vyhledání a vyhodnocení zákaznických recenzí
- Pracovní oblečení, hygienické a bezpečnostní předpisy
- Jazykové vybavení personálu, chování k hostům
- Použití moderních nových trendů v přípravě nabízených pokrmů, použití netradičních surovin apod.
- Dispoziční řešení celé provozovny vč. legendy
- Hodnocení praxe, kde žák pracoval, popis činností, odborný přínos, zajímavosti
- Podpis žáka, datum vypracování
- Přílohy – JL, NL, obrázky

