

Titulní strana

Jméno a příjmení žáka/žákyně:

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 v zápatí (od úvodu po závěr), velikost písma běžného textu 12pt., typ písma Times New Roman, řádkování 1,5.

Psaní kapitol – využíváme vícero úroňový seznam (font nadpisů), při psaní podkapitol neděláme za posledním číslem tečku – např. 1. 2. 1 (nadpisy se nepodtrhávají!). Velikost písma u nadpisů (úroveň 1 velikost 16pt, úroveň 2 velikost 14pt a úroveň 3 velikost 12pt).

Text zarovnan do bloku, okraje stránky 2,5cm, u hřbetu 1. Přílohy (obrázky, JL) nejsou součástí práce a nepočítají se do požadovaného počtu stránek, uvádíme vždy seznam příloh.

Celá práce bude v rychlovazaci nebo sepnutá v průhledných deskách odevzdaná vyučujícímu TPP, TOS nebo GAS do **19. září 2025**, součástí hodnocení je i odevzdaný záznamový arch 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
- Popis Interiéru
- Způsoby servisu, systémy 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 pracovní náplně žáka, 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 síť, zaměření kuchyně, zaměstnanci
- Rozbor činností – nabídka služeb
- Jídelní a nápojové lístky – podrobný rozbor vč. položek, gastronomická pravidla, graf. zpracování, znalost obsluhy, denní/sezónní nabídka, aktuálnost – vlastní hodnocení
- Popis Interiéru
- Způsoby servisu, systémy 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
- 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 pracovní náplně žáka, odborný přínos, zajímavosti
- Podpis žáka, datum vypracování
- Přílohy – JL, NL, obrázky

3. ročník – rozsah odborného textu 12 stran

Obsah práce:

- Název, charakteristika a zhodnocení lokality 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 vč. položek, gastronomická pravidla, graf. zpracování, znalost obsluhy, denní/sezónní nabídka, aktuálnost – vlastní hodnocení
- Konkurence – rozbor dvou vybraných konkurenčních podniků, včetně porovnání silnějších a slabších stránek obou podniků
- 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 pracovní náplně žáka, odborný přínos, zajímavosti
- Podpis žáka, datum vypracování
- Přílohy – JL, NL, obrázky