



## **SEMINÁRNÍ PRÁCE Z ODBORNÉ PRAXE**

### **Titulní strana**

**Jméno a příjmení žáka/žákyně:**

**Třída:**

**Školní rok:**

**Adresa školy:**

**Název podniku, adresa:**

**Termín 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 více 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 navíc 1cm (dohromady 3,5cm). Přílohy (obrázky, JL) nejsou součástí práce a nepočítají se do požadovaného počtu stránek, uvádíme vždy seznam příloh.

Čestné prohlášení neuvádíme, na druhé straně je vygenerovaný obsah práce. Strany se číslují od kapitoly *Název a charakteristika provozovny* – má číslo 3, poslední číslovaná strana je *Seznam příloh*.

Celá práce bude v rychlovazači nebo sepnutá v průhledných deskách odevzdaná vyučujícímu TPP (2. ročník), TOS (3. ročník) nebo GAS (4. ročník) do **18. září 2026**, součástí hodnocení je i odevzdaný záznamový arch o vykonané praxi.

**1. ročník – minimální rozsah odborného textu 5 stran**

**Obsah práce:**

- Název a charakteristika provozovny, zaměření kuchyně, poloha – adresa, otvírací doba, kapacita, zahrádka, web, sociální sítě, klientela, zaměstnanci, pracovní oblečení, jazykové vybavení personálu, chování k hostům, hygienické a bezpečnostní předpisy, rozbor činností – nabídka služeb, popis interiéru, způsob a systém obsluhy.
- Jídelní a nápojové lístky – vlastní hodnocení.
- Sestav jednoduché 3chodové menu vč. technologických postupů a úpravy pokrmů při servisu.
- Hodnocení praxe, kde žák pracoval, podrobný popis pracovní náplně žáka, odborný přínos, zajímavosti.
- Podpis žáka, datum vypracování.
- Přílohy – JL, NL, obrázky (interiér a exteriér provozovny, nabízené pokrmy).

## **2. ročník – minimální rozsah odborného textu 7 stran**

### **Obsah práce:**

- Název a charakteristika provozovny, zaměření kuchyně, poloha – adresa, otvírací doba, kapacita, zahrádka, web, sociální sítě, klientela, zaměstnanci, pracovní oblečení, jazykové vybavení personálu, chování k hostům, hygienické a bezpečnostní předpisy, rozbor činností – nabídka služeb, popis interiéru, způsob a systém obsluhy.
- Jídelní a nápojové lístky – podrobný rozbor vč. položek, gastronomická pravidla, graf. zpracování, znalost obsluhy, denní/sezónní/polední nabídka, aktuálnost – vlastní hodnocení.
- Popiš 5 druhů nápojů a rozdíly v servisu (domácí limonáda, pivo, rozlévané víno, espresso, vybraný destilát).
- Sestav složité 4 chodové menu z pokrmů nabízených v provozovně.
- Použití moderních nových trendů v přípravě nabízených pokrmů, použití netradičních surovin apod.
- Hodnocení praxe, kde žák pracoval, podrobný popis pracovní náplně žáka, odborný přínos, zajímavosti.
- Podpis žáka, datum vypracování.
- Přílohy – JL, NL, obrázky (interiér a exteriér provozovny, nabízené pokrmy).

### **3. ročník – minimální rozsah odborného textu 9 stran**

#### **Obsah práce:**

- Název a charakteristika provozovny, zaměření kuchyně, poloha – adresa, otvírací doba, kapacita, zahrádka, klientela, zaměstnanci, pracovní oblečení, jazykové vybavení personálu, chování k hostům, hygienické a bezpečnostní předpisy, rozbor činností – nabídka služeb, popis interiéru, způsob a systém obsluhy.
- Jídelní a nápojové lístky – podrobný rozbor vč. položek, gastronomická pravidla, graf. zpracování, znalost obsluhy, denní/sezónní/polední nabídka, aktuálnost – vlastní hodnocení.
- Konkurence – rozbor dvou vybraných rovnocenných konkurenčních podniků (podobného zaměření a cenové hladiny), včetně porovnání silnějších a slabších stránek obou podniků.
- Webové stránky – podrobný rozbor včetně aktivit na sociálních sítích.
- Vyhledání a vyhodnocení zákaznických recenzí a jejich porovnání s vlastní zkušeností.
- Použití moderních nových trendů v přípravě nabízených pokrmů, použití netradičních surovin apod.
- Závady a nedostatky v provozovně a návrhy na jejich zlepšení.
- Hodnocení praxe, kde žák pracoval, podrobný popis pracovní náplně žáka, odborný přínos, zajímavosti.
- Podpis žáka, datum vypracování.
- Přílohy – JL, NL, tabulka porovnání vlastní provozovny s konkurenčními podniky (kapacita, otvírací doba, zahrádka, průměr ceny hlavního chodu/os., systém obsluhy), obrázky (interiér a exteriér provozovny, nabízené pokrmy).