Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmírova 99/28, 921 01 Piešťany

**M A N U Á L**

**K PRÍPRAVE A VYPRACOVANIU PROTOKOLU**

**pre žiakov 4. ročníka učebného odboru 2977 H cukrár kuchár**

Navrhla: predmetová komisia gastronomické - služby

O b s a h :

1. Požiadavky na protokol 2

2. Textová časť protokolu 3

3. Grafická časť protokolu 3

4. Štruktúra protokolu 3

 4.1 Úvodná strana 3

 4.2 Charakteristika témy

 4.3 Pracovné oblečenie

 4.4 Pracovné pomôcky 4

 4.5 Menu 4

 4..6 Charakteristika jedál a múčnika

 4.7 Technologické postupy jedál a múčnika

 4.8 Charakteristika a popis vylosovanej zručnosti 4

 4.9 Žiadanka surovín- normovací hárok

 4.10 Kalkulačné listy

 4.11 Časový plán prípravy menu 5

 4.12 Práce po skončení prevádzky 5

5. Obal 5

6. Obhajoba práce 5

7. Použitá literatúra 5

8. Prílohy 6

 Záver 6

Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmírova 99/28, 921 01 Piešťany

# Predslov

Vypracovanie protokolu k danej príležitosti je súčasťou praktickej časti záverečnej skúšky žiakov v učebnom odbore 2977 H cukrár kuchár.

Účelom vydania týchto textov je zjednotenie úpravy a kritérií, posudzovania kvality a správnosti vypracovaných úloh.

Manuál obsahuje návody, rady, odporúčania a postupy na uľahčenie prípravy a vypracovania protokolu.

Vypracovanie protokolu je aktívnou prípravou žiakov na prácu gastronómii a hotelierstve po úspešnom ukončení štúdia.

Manuál slúži ako interný materiál školy a je určený žiakom a členom PK gastronomické služby.

 Kolektív

**1. Požiadavky na protokol**

 Vypracovanie a obhajoba protokolu je jednou z podmienok úspešného absolvovania štúdia formou praktickej záverečnej skúšky.

 Vypracovaním protokolu sa overuje schopnosť žiakov samostatne alebo kolektívne spracovať určenú tému, majú preukázať spôsobilosť tvorivo pracovať v odbore, ktorý študujú. Úlohou konzultantov je poradiť a pomôcť žiakom v riešení zásadných otázok a upozorniť na chyby v práci. Za včasné vypracovanie a odovzdanie v určenom termíne zodpovedá každý žiak sám.

 Prostredníctvom správne vypracovaného protokolu sa overuje :

 - schopnosť samostatnej práce

 - tvorivosť pri zostavovaní menu, múčnika

 - všeobecný prehľad

 - prehľad v odborných znalostiach

 - práca s odbornou literatúrou a zdrojmi

 - využitie medzipredmetových vzťahov- uplatnenie odborných znalostí z cukrárskej technológie, technológie prípravy pokrmov základov techniky obsluhy, náuky o surovinách a materiáloch, informatiky a normovaní a kalkulácii.

 - úroveň formálnej, štylistickej, jazykovej a obsahovej stránky práce

 - zvládnutie odbornej stránky práce a ústnej obhajoby

***Požiadavky vo vecnej oblasti*-** v práci sa neuvádzajú zbytočné opisy, treba sa vyjadrovať jasne, stručne a vecne. Nepoužívajú sa zdrobneniny, zvukomalebné slová alebo súvislosti, ktorým žiaci nerozumejú, ktoré by pri obhajobe nevedeli vysvetliť.

***Požiadavky v jazykovej oblasti*-** žiaci píšu spisovným jazykom, používajú odbornú terminológiu, vyhýbajú sa dlhým vetám. Gramatické chyby znižujú úroveň kvalitných prác a preto je vhodné pred odovzdaním skontrolovať aj gramatickú stránku práce.

***Požiadavky vo formálnej oblasti*-** odporúča sa žiakom písať protokol s dostatočným časovým predstihom aby sa vyhli zbytočnému časovému tlaku, aby mali priestor na prípadné opravy či korekcie práce. Veľkú pozornosť treba venovať grafickej úprave a prílohám, ktoré prácu dopĺňajú.

**2. Textová časť protokolu**

Protokol je písaný na papier formátu A4, typom písma Times New Roman, veľkosť 12, čiernou farbou, riadkovanie 1,5 a okraje: zľava 3,5 cm a ostatné 2, 5 cm.

Štruktúrou práce sú oddelené jednotlivé strany. Nadpisy môžu byť zvýraznené tučným písmom (bold) alebo kurzívou (italic), v maximálnej veľkosti 14. Pri práci nie je vhodné používať ozdobné typy písma ani ich farebne odlišovať. Podklad textu na jednotlivých listoch nesmie mať žiadne rámiky, obrázky a pod. Poradie jednotlivých strán je nutné dodržať, v opačnom prípade zdôvodniť pri obhajobe. Rozsah práce by mal zodpovedať jej účelu a požadovanému obsahu ( minimálny počet strán 10, maximálny počet strán 20strán).

**3. Grafická časť protokolu**

Ak protokol obsahuje aj grafické či tabuľkové prílohy (napr. nákres návrhov uloženia jedla na tanier, náčrt zdobenia medovníkov, modelovanie ozdôb, zostavu tanierového dezertu žiadanka surovín, normovací hárok, kalkulačný list ...), tieto nasledujú priamo v logickom slede práce. Prípadné ďalšie obrazové, grafické či tabuľkové prílohy môžu byť zaradené na jeho konci. Tabuľky s kalkulačnými listami sa zaraďujú na koniec protokolu. Obrázok či nákres vystihujúci tému môže mať len predná strana protokolu.

**4. Štruktúra protokolu**

Každý protokol má svoju základnú štruktúru, ktorú je nutné dodržať:

**4.1 Úvodná strana**

 Úvodná strana obsahuje v hlavičke presný názov a adresu školy. V strede listu je výraznejšou veľkosťou písma napísaný názov Protokol, pod ním **téma** a v pravom dolnom rohu meno žiaka, ktorý ho vypravoval a trieda. V ľavom dolnom rohu je dátum konania. Ak je na tejto strane použitý obrázok k téme, text musí byť čitateľný (príloha A).

**4.2 Charakteristika témy**

 Text má vystihovať tému, príležitosť pri akej sa organizuje, históriu alebo súčasnosť uvedeného podujatia, charakterizovať jej podstatné znaky, uviesť charakter, periodicitu a význam uvedenej hostiny, prípadne tradičné miesta, okruh hostí, sprievodné podujatia a pod...

**4.3 Pracovné oblečenie**

 V texte je definované pracovné oblečenie cukrára kuchára

**4.4 Pracovné pomôcky**

V texte žiak vypíše všetky pomôcky, elektrospotrebiče a inventár, ktorý použije pri realizácii práce

**4.5 Menu**

 Obsahuje názvy dvojchodového menu a múčnika (dezertu) v správnej gastronomickej postupnosti, bez gramatických chýb. V ľavo sa uvádzajú jedlá a v pravo nápoje (príp. v ľavo nápoje, v pravo jedlá alebo pod seba v poradí podávania). Odporúča sa vyhnúť ,,tajomným´´ názvom, uprednostniť zrozumiteľné názvy, dodržiavať gastronomické pravidlá, nezaradovať klasické jedlá (pečené kura s ryžou, vyprážaný rezeň...).

**4.6 Charakteristika jedál a múčnika (dezertu)**

 V texte sú charakterizované všetky jedlá a múčniky (dezerty), ktoré obsahuje menu. Pod názvom je výstižný popis, podľa ktorého je možné urobiť si predstavu o zložení, vzhľade, vôní a chuti jedla. Uvádzajú sa tiež prílohy, ktoré sú k jedlám podávané.

**4.7 Technologické postupy jedál a múčnikov**

V texte dodržiavajte presné technologické postupy jednotlivých jedál a múčnikov s využitím odbornej terminológie.

**4.8 Charakteristika a popis vylosovanej zručnosti**

V tejto časti protokolu žiak stručne charakterizuje danú zručnosť a uvedie výstižný popis, podľa ktorého je možné urobiť si predstavu.

**4.9 Žiadanka surovín**

 V žiadanke surovín musí byť sumár všetkých surovín, ktoré budú potrebné k príprave dvojchodového menu a múčnika a vylosovanej zručnosti.

**4.10 Normovanie a kalkulácie jedál**

Žiak normuje a kalkuluje jedlá na 6 porcií

Na predpísanom tlačive sú vykalkulované všetky jedlá, múčniky prílohy, obloženia a vylosované zručnosti, ktoré sa budú podávať. Sú vynormované na určený počet porcií podľa receptúr teplých a studených jedál, cukrárskych noriem alebo sú pripravené ako vlastne kalkulácie. Kalkulačné listy musia obsahovať všetky náležitosti / príloha.

**4.11 Časový plán prípravy dvojchodového menu, múčnika a vylosovanej zručnosti**

 Prípravné práce a vlastná príprava jedál, múčnika, vylosovanej zručnosti v časovej postupnosti sa definuje heslovite, pod seba, v jednotlivých bodoch, ktoré sú zoradené časovo od začiatku- včasného príchodu na pracovisko, prípravy inventára, zariadenia, pomôcok a surovín...až do konca po servis hotových jedál, múčnika a vylosovanej zručnosti.

**4.12 Práce po skončení prevádzky**

 V bodoch sú uvedené všetky práce, ktoré je treba vykonať po skončení prípravy dvojchodového menu, múčnika a vylosovanej zručnosti.

**5. Obal**

 Obal protokolu môže tvoriť krúžková väzba s prehľadným vrchným listom, menovkami a menu lístkom. Protokol sa odovzdáva v dvoch vyhotoveniach, pri čom jedno sa odovzdá v stanovenom termíne majstrovi odborného výcviku a druhý učiteľovi odborných predmetov.

**6. Obhajoba prípravy slávnostného menu**

 Obhajoba prípravy dvojchodového menu, múčnika a vylosovanej zručnosti je prezentovaním výsledkov písomnej práce a praktickej prípravy žiaka. V úvode sa žiaci hodnotiacej komisie predstavia, v krátkosti charakterizujú zvolenú tému a skladbu podávaného menu. Potom odpovedajú na otázky skúšobnej komisie. Pri odpovedi treba prehliadať na gramatickú správnosť vyjadrovania, plynulosť a pripravenosť na ústnu odpoveď, klásť dôraz na odbornú terminológiu a vyjadrovanie. Netreba zanedbať ani vonkajší vzhľad a úpravu pracovného oblečenia , postoj, gestikuláciu, istotu v hlase a zrakový kontakt s komisiou. To všetko sú faktory ovplyvňujúce celkový výsledok obhajoby.

**7.Záver**

 Cieľom tejto publikácie je zjednotiť formu, obsah a kritéria vypracovania protokolu k príprave menu slávnostnej hostiny. Je určená žiakom i pedagógom hodnotiacim tieto práce.

**8. Prílohy**

**9. Použitá literatúra**

 Žiak uvedie všetky knihy, učebnice, odborné časopisy a inú literatúru, z ktorej čerpal informácie pri tvorbe protokolu a tiež internetové zdroje.

Kniha: Priezvisko, meno: Názov knihy. Mesto: Vydavateľstvo, rok, počet strán (alebo strany od- do). ISBN

Časopis: Priezvisko, meno: Názov článku. In: Názov časopisu, ročník (alebo rok), číslo strany. ISSN

Internetový zdroj: Priezvisko, meno: Názov článku. Online (dátum, čas). In: <http://www.celaadresa.sk> alebo Celá adresa stránky (<http://www>. celaadresa. sk)

