

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

MANUÁL

K PRÍPRAVE A VYPRACOVANIU PROTOKOLU

pre žiakov učebného odboru 29 64 H cukrár

Navrhla: predmetová komisia gastronomické - služby

O b s a h :

1. Požiadavky na protokol
 2. Textová časť protokolu
 3. Grafická časť protokolu
 4. Štruktúra protokolu
 - 4.1 Úvodná strana
 - 4.2 Charakteristika témy
 - 4.3 Výber pripravovaných múčnikov, dezertov a slaného pečiva
 - 4.4 Charakteristika múčnika, dezertu a slaného pečiva
 - 4.5 Technologické múčnika , dezertu a slaného pečiva
 - 4.6 Žiadanka surovín- normovací hárok
 - 4.7 Kalkulačné listy
 5. Obal
 6. Obhajoba práce
 7. Použitá literatúra
 8. Prílohy
- Záver

Predslov

Vypracovanie protokolu k danej príležitosti je súčasťou praktickej časti záverečnej skúšky žiakov v učebnom odbore 2964 H cukrár .

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, stylistickej, 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 zdobneniny, zvukomalebné slová alebo súvislosti, ktorým žiaci nerozumejú, ktoré by pri obhajobe nevedeli vysvetliť.

Požiadavky v jazykovej oblasti- žiaci píšú 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 Výber pripravovaných múčnikov, dezertov a slaného pečiva

Obsahuje názvy múčnika, dezertu a slaného pečiva, bez gramatických chýb. Odporúča sa vyhnúť „tajomným“ názvom, uprednostniť zrozumiteľné názvy.

4.4 Charakteristika múčnika, dezertu a slaného pečiva

V texte sú charakterizované všetky múčniky, dezerty, slané pečivo, ktoré obsahuje výber pripravovaných múčnikov, dezertov a slaného pečiva. Pod názvom je výstižný popis, podľa ktorého je možné urobiť si predstavu o zložení, vzhľade, vône a chuti výrobku. Uvádzajú sa tiež omáčky a ozdoby, ktoré sú súčasťou výrobku.

4.5 Technologické postupy múčnikov, dezertov a slaného pečiva

V texte dodržiavajte presné technologické postupy jednotlivých výrobkov s využitím odbornej terminológie.

4.6 Žiadanka surovín

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

4.7 Normovanie a kalkulácie jedál

Žiak normuje a kalkuluje jedlá na počet porcií, ktorý určí majster/inštruktor

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.

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 výberu pripravovaných múčnikov, dezertov a slaného pečiva

Obhajoba prípravy múčnika, dezertu a slaného pečiva je prezentovaním výsledkov písomnej práce a praktickej prípravy žiaka. V úvode sa žiaci hodnotiacej komisii predstavujú, v krátkosti charakterizujú zvolenú tému a skladbu podávaného menu. Potom odpovedajú na otázky skúšobnej komisii. 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>)

Prílohy

Názov témy

Meno:

trieda

