**Témata samostatné odborné práce a pokyny k jejímu zpracování**

**Školní rok:** 2020/2021

**Kód oboru vzdělávání, obor vzdělávání**: 65 – 51 – H/01, Kuchař - číšník

**Třída:** KPŘ 3

**Název zkoušky:** závěrečnápraktická zkouška z odborného výcviku – samostatná odborná práce

Zpracování a včasné odevzdání samostatné odborné práce (SOP) je důležitým předpokladem k úspěšnému absolvování praktické zkoušky ve Vašem oboru. Věnujte proto zvýšenou pozornost následujícím pokynům.

* Vypracujte písemně samostatnou odbornou práci na téma, které jste si vylosoval/a. Toto vylosované téma můžete ještě konkretizovat, zúžit na určitou oblast dle vlastního zájmu či výběru.
* Postupujte podle pokynů učitele, který Vám sdělí konkrétní způsob a termíny pro zadání i odevzdání samostatné odborné práce a termíny konzultací k SOP.

**Zadání SOP**

Žáci budou dle zadané osnovy vypracovávat písemnou dokumentaci ke stanoveným tématům. Z níže uvedených témat si žáci losují.

**Názvy témat:**

* **Téma I. U rodinného stolu**
* **Téma II. Směřujeme na sever**
* **Téma III. Mezi puškou a vařečkou**
* **Téma IV. Zlatá éra piva v Česku**

**Inspirace k možnému zacílení žákovských témat:**

* **Téma I. U rodinného stolu**

Příležitosti: oslava významné rodinné události, například křtiny, zásnuby, svatba, promoce, svátek, životní jubileum.

Pokrmy (slavnostní menu) zaměřené na: staré rodinné recepty skloubené se současnými moderními trendy v gastronomii.

* **Téma II. Směřujeme na sever**

Příležitosti cestování a gastronomie Skandinávie, Pobaltí, zahrnující Finsko, Norsko, Švédsko, Dánsko, Island, Estonsko, Litva, Lotyšsko.

Pokrmy (slavnostní menu) zaměřené na: tradiční i netradiční úpravu pokrmů a nápojů severské národní kuchyně.

* **Téma III. Mezi puškou a vařečkou**

Příležitosti všechny akce lovecké sezony, například myslivecká setkání, zvěřinové hody, svátek svatého Huberta.

Pokrmy (slavnostní menu) zaměřené na: zvěřinové speciality v tradiční i moderní úpravě

* **Téma IV. Zlatá éra piva v Česku**

Příležitosti: pivní slavnosti či festivaly, ochutnávky piva, výročí pivovarů, dny otevřených dveří, uvedení nového výrobku na trh, firemní večírek v pivovarské restauraci.

Pokrmy (slavnostní menu) zaměřené na: snoubení piva a krajových specialit jednotlivých regionů.

**Obsah tématu/témat SOP**

Zpracování písemné dokumentace k vylosovanému tématu podle stanovené osnovy a požadavků na formální úpravu práce. Vlastní výroba a prezentace kuchařského výrobku ze samostatné odborné práce, předvedení výseče tabule navržené v SOP, obhajoba SOP a komunikace k tématu v cizím jazyce při praktické zkoušce.

**Termíny**

**Zadání témat SOP: losování témat 8. února 2021, od 12h ve školní jídelně (salónek).**

Témata jsou zadávána centrálně NÚV. Při zadání tématu samostatné odborné práce žák potvrdí svým podpisem, že je seznámen s tématem, úkoly a termíny. Při zadání tématu práce bude autor práce – žák seznámen s požadavky na formální úpravu práce učitelem OV.

**Termíny konzultací SOP s učiteli OV:**

Každý žák se dostaví na 2 povinné konzultace k vedoucímu práce, se kterým si vždy předem dohodne termín schůzky, dále může požádat o konzultaci učitelé cizího jazyka popřípadě ICT.

**Odevzdání SOP: 30. dubna 2021, do 12:00 h, do rukou učitele OV v kabinetu učitelů OV.**

Žák předá práci učiteli OV ve dvou vyhotoveních v termínu do 30. dubna 2021. Odborná práce musí být vytištěna na kvalitním papíru a svázána ve standardní lepené vazbě nebo v kroužkové vazbě.

Po vykonání praktické závěrečné zkoušky předá škola jeden tištěný exemplář autorovi (žákovi) a jeden si ponechá k archivaci s přiloženou tabulkou hodnocení žáka.

**Formální úprava SOP**

Před začátkem formální úpravy písemné práce doporučujeme formát správně nastavit. Předejdete tak pozdějším nesnázím v konečném zpracování.

1. Vzhled stránky:

* Text SOP je zpracován na PC
* typ písma, Times New Roman, velikost 12
* řádkování 1,5
* zarovnání textu do bloku
* Celkový rozsah práce – nejméně 10 stran textu
* Formát A 4
* Text je možné doplnit obrázky, nákresy a fotografiemi

1. Titulní list:

* Název Samostatná odborná práce
* Téma Vylosované téma
* Název Přesný název zpracovaného tématu
* Název školy
* Kód a název oboru vzdělávání
* Třída
* Školní rok
* Jméno a příjmení žáka

1. Obsah – uveďte názvy kapitol, stránkování.
2. Úvod – uveďte, proč jste se zaměřil/a na dané konkrétní téma, jaké jsou hlavní cíle Vaší práce.
3. Charakteristika vylosované příležitosti s ohledem na využití v gastronomii.
4. Návrh slavnostního menu.
5. Objednávka akce.
6. Žádanka na inventář na výseč tabule pro 2 nebo 4 osoby.
7. Nákres tabule se zasedacím pořádkem včetně rozmístění výzdoby.
8. Nákres prostření pro 1 osobu včetně popisu.
9. Charakteristika jednoho teplého pokrmu ze slavnostního menu, vypracování kalkulace, technologický postup, popis úpravy pokrmu na talíři.
10. Popis hlavní suroviny vybraného pokrmu a jejího dalšího využití v gastronomii.
11. Servis hlavního chodu včetně nápoje.
12. Časový harmonogram gastronomické akce.
13. Vyúčtování akce.
14. Cizojazyčná část

* Překlad menu do zvoleného cizího jazyka
* Stručná charakteristika podávaných pokrmů a nápojů v cizím jazyce v rozsahu 1 strany

1. Závěr – splnění cílů
2. Použité informační zdroje

**Titulní list - vzor**

**Střední škola hospodářská a lesnická Frýdlant, Bělíkova 1387,**

**příspěvková organizace**

**Samostatná odborná práce**

**U rodinného stolu**

Kód a název oboru vzdělání: **65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník**

Třída: **KPŘ 3**

Školní rok: **2020/2021**

Jméno a příjmení žáka: **Jana Nováková**

**Obsah - vzor**

OBSAH Strana

1. Úvod ………………………………………………………………. 1
2. Charakteristika příležitosti ………………………………………… 2
3. Objednávka akce ……………………………………………………3
4. Návrh slavnostního menu
5. Žádanka na inventář
6. Nákres tabule
7. Nákres prostření
8. Charakteristika pokrmu
9. Kalkulace pokrmu
10. Technologický postup pokrmu
11. Úprava pokrmu na talíři
12. Hlavní surovina a její další využití v gastronomii (např. mouka, hovězí maso,..)
13. Servis hlavního chodu
14. Servis nápoje
15. Časový harmonogram
16. Vyúčtování akce
17. Menu v anglickém (německém) jazyce
18. Charakteristika pokrmů v anglickém (německém) jazyce
19. Charakteristika nápojů v anglickém (německém) jazyce
20. Závěr
21. Použité informační zdroje

**Seznam použité literatury a informační zdroje - vzor**

# SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

**Seznam tištěných zdrojů**

[1] BERÁNEK, J. *Provozujeme pohostinství a ubytování.* 1. vyd. Praha: MAG Consulting, 2005. 180 s. ISBN 80-86724-02-6.

[2] BĚLOHLÁVEK, F., KOŠŤAN, P., ŠULEŘ, O. *Management,* 1. vyd. Brno: Computer Press, 2006. 724 s. ISBN 80-251-0396-X.

[3] BLAHA, Z. S., JINDŘICHOVSKÁ, I. *Jak posoudit finanční zdraví firmy.* 3. rozš. vyd. Praha: Management Press, 2006. 194 s. ISBN 80-7261-145-3.

**Seznam internetových zdrojů**

[1] *Český statistický úřad*. Cestovní ruch (čtvrtletní). [cit. 10-03-2010]. Dostupné z: <http://www.czso.cz/csu/csu.nsf/kalendar/aktual-cru>.

[2] *Český statistický úřad*. Míra inflace. [cit. 10-03-2010]. Dostupné z: <http://www.czso.cz/csu/redakce.nsf/i/mira\_inflace>.

[3] *Český statistický úřad*. Nejnovější ekonomické údaje. [cit. 10-03-2010]. Dostupné z: <http://www.czso.cz/csu/csu.nsf/aktualniinformace>.

**Žádanka na suroviny - vzor**

**Název pokrmu:**

**Jméno: Třída:**

**Datum:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Název suroviny | Měrná jednotka | Hrubá váha |
| 1. |  |  |  |
| 2. |  |  |  |
| 3. |  |  |  |
| 4. |  |  |  |
| 5. |  |  |  |
| 6. |  |  |  |
| 7. |  |  |  |
| 8. |  |  |  |
| 9. |  |  |  |
| 10. |  |  |  |
| 11. |  |  |  |
| 12. |  |  |  |
| 13. |  |  |  |
| 14. |  |  |  |
| 15. |  |  |  |
| 16. |  |  |  |
| 17. |  |  |  |
| 18. |  |  |  |
| 19. |  |  |  |
| 20. |  |  |  |
| 21. |  |  |  |
| 22. |  |  |  |
| 23. |  |  |  |
| 24. |  |  |  |
| 25. |  |  |  |

**Podpis žadatele:**

**Žádanka na inventář - vzor**

**Jméno: Třída:**

**Datum:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Druh inventáře | Počet kusů |
| 1. |  |  |
| 2. |  |  |
| 3. |  |  |
| 4. |  |  |
| 5. |  |  |
| 6. |  |  |
| 7. |  |  |
| 8. |  |  |
| 9. |  |  |
| 10. |  |  |
| 11. |  |  |
| 12. |  |  |
| 13. |  |  |
| 14. |  |  |
| 15. |  |  |
| 16. |  |  |
| 17. |  |  |
| 18. |  |  |
| 19. |  |  |
| 20. |  |  |
| 21. |  |  |
| 22. |  |  |
| 23. |  |  |
| 24. |  |  |
| 25. |  |  |

**Podpis žadatele:**

**Kalkulační list - vzor**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Suroviny** | **Hmotnost na 10 porcí v g** | **Hmotnost na …porce v g** | **Cena za jednotku**  **kg, ks, l** | **Cena za 10 porcí** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Celková hmotnost v g** |  |  |  |  |
| **Cena 10 porcí** |  |  |  |  |
| **Cena 1 porce** |  |  |  |  |
| **Cena ….. porcí** |  |  |  |  |

**Losování témat pro samostatnou odbornou práci**

**Učební obor Kuchař – číšník**

**Školní rok 2020/2021**

* **Téma I. U rodinného stolu**
* **Téma II. Směřujeme na sever**
* **Téma III. Mezi puškou a vařečkou**
* **Téma IV. Zlatá éra piva v Česku**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Pořadí | Jméno a Příjmení | Téma č. | Podpis |
| 1. |  |  |  |
| 2. |  |  |  |
| 3. |  |  |  |
| 4. |  |  |  |
| 5. |  |  |  |
| 6. |  |  |  |
| 7. |  |  |  |
| 8. |  |  |  |
| 9. |  |  |  |
| 10. |  |  |  |
| 11. |  |  |  |
| 12. |  |  |  |
| 13. |  |  |  |
| 14. |  |  |  |
| 15. |  |  |  |
| 16. |  |  |  |

**Losování témat pro samostatnou odbornou práci**

**Učební obor Kuchař – číšník**

**Školní rok 2020/2021**

* **Téma I. U rodinného stolu**
* **Téma II. Směřujeme na sever**
* **Téma III. Mezi puškou a vařečkou**
* **Téma IV. Zlatá éra piva v Česku**