

Pokyny pro žáka
pro zpracování samostatné odborné práce
obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník

ŠVP Číšník, barman

Vedoucí práce:.....

Kontakty:

1. Vylosované téma:

2. Podle dále uvedených pokynů vypracujte písemnou formou samostatnou odbornou práci na vylosované téma. Je vám přidělen **vedoucí práce**, se kterým jednotlivé části své práce konzultujte ústně, telefonicky či přes školní e-mail. Vedoucí práce podepíše, že s ním byla práce konzultována. Samostatnou odbornou práci je nutno **odevzdat** do sekretariátu školy **do 4. 4. 2022 do 13:00 hodin ve dvou výtiscích, podepsaných vedoucím práce**. V případě distanční výuky e-mailem na adresu ředitelky školy: petra.jansova@horegas.cz, ve formátu PDF. **Jeden výtisk bude autorovi práce vrácen potvrzený školou pro vykonání obhajoby u praktické závěrečné zkoušky**. Odborná práce musí být vytištěna na kvalitním papíře a svázána ve standardní kroužkové vazbě. Práce v tištěné podobě musí obsahovat dále uvedené náležitosti.

3. FORMÁLNÍ ÚPRAVA

- **Desky (titulní list práce)** Použijte šablonu <https://www.horegas.cz/cs/prostudenty/gastronomicke-a-potravinarske-obory>. Doplněte název vylosovaného tématu, vlastní název práce, obor vzdělávání a ŠVP, vaše jméno a příjmení, vedoucího práce a třídu. U kroužkové vazby desky (titulní list) nahrazuje první nečíslovaný list práce.
- **Prohlášení autora a poděkování:** Použijte šablonu. Oba odevzdané výtisky musí být žákem vlastnoručně podepsány. Krátké poděkování těm, kteří se na výsledku práce podílely (osobám, firmám, provozovněm, vedoucímu práce, apod.).
- **Obsah:** Je umístěn na další stránce za prohlášením a poděkováním. Uveďte názvy kapitol, stránkování.

Střední škola hotelnictví, řemesel a gastronomie, Trutnov, p. o.
Praktická závěrečná zkouška

- **Vlastní zpracování:** Dle osnovy SOP.
- Celkový rozsah práce je nejméně **10 stran formátu A4 na výšku, přílohy se do rozsahu práce nepočítají**. Písmo **Times New Roman**, standardní velikost **12 b**, řádkování **1,5**, číslování kapitol, názvy kapitol i větší velikost, zarovnání textu musí být do bloku, číslování stránek kromě titulního listu.
- **Text zpracujte na PC** v textovém editoru **MS Word**, je možno doplnit obrázky, nákresy a fotografie.
- Součástí musí být **seznam použitých zdrojů informací** (uvedených na konci práce, literatura, normy, internet).
- **Nejčastější chyby:** chybí čísla tabulek a grafů a jejich názvy, chybí citace, dochází tak k porušování zákona č. 121/200 sb. - autorský zákon, používání 1. osoby jednotného čísla v textu není vhodné (uvedl/a jsem, zjistil/a jsem – nevhodné; **správně - bylo zjištěno...**), seznam literatury a přílohy se nečíslují jako samostatné kapitoly, seznam literatury a přílohy jsou číslované stránky v obsahu.

4. OSNOVA SAMOSTATNÉ PRÁCE

Úvod

- Vylosované téma, zacílení práce

Řešení

- Charakteristika vylosované příležitosti s ohledem na využití v gastronomii.
- Objednávka a potvrzení objednávky.
- Sestavení slavnostního menu.
- Žádanka na inventář pro 4 osoby.
- Nákres tabule pro všechny osoby včetně místnosti se zasedacím pořádkem, rozmístění výzdoby.
- Nákres prostření pro 1 osobu, včetně popisu.
- Charakteristika podávaných pokrmů a nápojů.
- Servis podávaných pokrmů a nápojů.
- Časový harmonogram podávání chodů.
- Vyúčtování akce.
- Kalkulační list pro úkol Mícháný nápoj – pódiové vystoupení.

Cizojazyčná část

- Vypracování menu, překlad menu do zvoleného cizího jazyka.
- Stručný popis servisu podávaných pokrmů a nápojů v cizím jazyce v rozsahu 1 strany.

Závěr

- Splnění cílů.

5. ZAŘAZENÍ A PREZENTACE SAMOSTATNÉ ODBORNÉ PRÁCE V RÁMCI PRAKTICKÉ ZÁVĚREČNÉ ZKOUŠKY

Samostatnou odbornou práci budete využívat při praktické zkoušce takto

1. Praktický úkol ze samostatné odborné práce
2. Obhajoba samostatné odborné práce
3. Komunikace v cizím jazyce

1. Praktický úkol ze samostatné odborné práce

- Sestavte slavnostní tabuli pro 4 osoby na dané téma.

2. Obhajoba samostatné odborné práce

Postupujte podle uvedené osnovy:

- Představte svoji samostatnou odbornou práci – téma, cíl.
- Objasněte postup při zpracování práce, jaké zdroje jste použili.
- Zdůvodněte skladbu menu, volbu a založení inventáře, výběr a způsob zpracování připravené tabule.
- Uveďte, jaký přínos pro vás práce měla a zda jste splnil/a své cíle.
- Zodpovězte otázky oponenta.

3. Komunikace v cizím jazyce

Připravte si krátké vystoupení v cizím jazyce, kde uvedete např.:

- Jak se jmenujete, jaký studujete obor.
- Jaké téma samostatné práce jste zpracoval/a
- Jaký úkol jste realizoval/a, popište připravenou tabuli nebo uveďte informaci o daném tématu.
- Zodpovězte položené dotazy členů zkušební komise, používejte odbornou terminologii.

4. ZPŮSOB ŘEŠENÍ V PŘÍPADĚ, ŽE ŽÁK NEODEVZDÁ PRÁCI VE STANOVENÉM TERMÍNU, PŘÍP. VŮBEC

- Jestliže žák neodevzdá SOP ve stanoveném termínu, může ředitel školy v odůvodněných případech povolit odevzdání SOP v náhradním termínu.
- V případě že žák SOP neodevzdá práci vůbec, nebude bodově hodnocen za příslušnou část praktické zkoušky související se zpracováním, prezentací a obhajobou SOP.

5. ZPŮSOB HODNOCENÍ/KRITÉRIA HODNOCENÍ SOP

Hodnocení samostatné odborné práce

Hodnocení formální stránky

- dodržení formální úpravy
- dodržení stanoveného rozsahu řešení, zařazení všech bodů

Střední škola hotelnictví, řemesel a gastronomie, Trutnov, p. o.
Praktická závěrečná zkouška

- úroveň zpracování práce po formální stránce

Hodnocení obsahové stránky a věcné správnosti

- splnění zadané osnovy
- vlastní obsahové a odborné zpracování tématu
- věcná správnost
- zpracování menu a charakteristika podávaných pokrmů a nápojů
- vlastní přínos, nápaditost
- využívání informačních zdrojů

Realizace úkolů ze SOP při praktické zkoušce

Kritéria hodnocení pro obhajobu samostatné odborné práce:

- samostatný projev žáka a schopnost komunikace a reakce v rozhovoru se členy zkušební komise
- dodržení bodů zadání
- popis postupu při realizaci
- používání odborné terminologie
- přínos práce pro profesní uplatnění žáka

Kritéria hodnocení pro komunikaci v cizím jazyce:

- samostatný projev žáka
- schopnost komunikace a reakce v rozhovoru
- zdůvodnění postupu, navržených řešení při realizaci
- používání odborné slovní zásoby

Kritéria hodnocení tabule ze samostatné odborné práce:

- skladba menu
- volba a založení inventáře
- výzdoba a ostatní náležitosti slavnostní tabule
- estetická stránka, nápaditost
- dodržování hygienických předpisů

**Pokud budete mít se zpracováním SOP nějaké problémy, oznamte je,
co nejdříve, konzultujícímu učiteli.**