

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

ŠVP Kuchař

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 11. 4. 2023 do 13:00 hodin ve dvou výtiscích, podepsané vedoucím práce. 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.

➤ **FORMÁLNÍ ÚPRAVA**

- **Desky (titulní list práce)** Použijte šablonu <https://www.horegas.cz/cs/pro-studenty/gastronomicke-a-potravinarske-obory>. Doplňte 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**, písmo **Times New Roman 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 fotografiemi.
- Součástí musí být **seznam použitých zdrojů informací** (uvedených na konci práce, literatura, normy, internet) a generovaný obsah s názvy kapitol.
- 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 číslovány stránky v obsahu.

➤ **OSNOVA SAMOSTATNÉ PRÁCE**

Úvod

- Vylosované téma, zacílení práce

Řešení

- Charakteristika vylosované příležitosti s ohledem na využití v gastronomii.
- Návrh slavnostního menu. Minimálně 6 chodů.
- Hlavní pokrm a jeden pokrm podle vlastního výběru ze slavnostního menu – charakteristika, normování, kalkulace, technologické postupy.
- Úprava na talíři – popis, nákres nebo foto vybraných pokrmů
- Charakteristika zvolených příloh a nápojů.
- Zdůvodnění zvolených příloh a nápojů.
- Popis hlavní suroviny z vybraných pokrmů a jejího dalšího možného využití v gastronomii.

Cizojazyčná část

- Překlad menu do zvoleného cizího jazyka.
- Jeden technologický postup přípravy vybraného pokrmu v cizím jazyce v rozsahu 1 strany.

Závěr

- Splnění cílů a vlastní přínos pro žáka, nápaditost.

➤ **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

Příprava hlavního pokrmu ze samostatné odborné práce v časovém limitu max. 2 hodiny:

- Připravte hlavní pokrm ze své samostatné odborné práce nejméně ve dvou porcích.
- Dodržujte popsaný technologický postup a zásady BOZP.
- Pokrm vhodně upravte na talíři.

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 výběr pokrmů a nápojů do menu.
- Popište postup práce při přípravě zvoleného výrobku.
- 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, uveďte informaci k danému tématu.
- Jaký kuchařský výrobek jste realizoval/a.
- Na základě zpracovaného cizojazyčného textu ve vaší práci charakterizujte připravovaný pokrm.
- 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. (nemoc)
- V případě že žák SOP vůbec neodevzdá, 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

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

- dodržení stanoveného rozsahu řešení, zařazení všech bodů
- 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 pokrmu:

Kuchařský výrobek = hlavní pokrm:

- dodržení zvoleného způsobu zpracování,
- dodržování technologického postupu a norem,
- chuť finálního výrobku,
- vhodně zvolený inventář a úprava hotového pokrmu na talíři,
- dodržení BOZP a hygienických předpisů.

Kritéria hodnocení pro obhajobu samostatné odborné práce:

- vhodnost volby navrženého pokrmu pro danou příležitost
- dodržení bodů zadání
- zdůvodnění postupu, navržených řešení při realizaci
- schopnost komunikace a reakce v rozhovoru se členy zkušební komise a samostatný projev žáka
- 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
- popis postupu při realizaci
- používání odborné slovní zásoby

Kritéria hodnocení pokrmu ze samostatné odborné práce:

- skladba menu
- dodržování postupu a způsobu zpracování
- chuť, vzhled výrobku
- dodržování zásad hygieny a bezpečnosti práce

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