SOUKROMÁ STŘEDNÍ ŠKOLA A JAZYKOVÁ ŠKOLA S PRÁVEM
STÁTNÍ JAZYKOVÉ ZKOUŠKY Č. BUDĚJOVICE, s. r. o.
JERONÝMOVA 28/22, 370 01 ČESKÉ BUDĚJOVICE
tel.: 386 354 440, 380 422 290
kadeřnictví: 380 422 292
e-mail: svepes@skolacb.cz

Samostatná odborná práce
65-51-H/01 Kuchař - číšník
KUCHAŘ

1. Zadání samostatné odborné práce (SOP)

Z níže uvedených témat si žáci losují.
Názvy témat
Téma 1 **Svět 2020**
Téma 2 **Významné dny naší republiky**
Téma 3 . **Putujeme Balkánem**
Téma 4. **Speciality šéfkuchaře aneb retro tradice**
Inspirace k možnému zacílení žákovských témat
1.Svět 2020
Příležitosti nejdůležitější domácí i světové události probíhající v roce 2020 na poli vědeckém, kulturním, politickém, sportovním
Pokrmy (menu) zaměřené na kulinářské speciality charakterizující gastronomii jednotlivých světových národností
2. Významné dny naší republiky
Příležitosti svátky či významné dny v kalendáři, například -
Mezinárodní den žen, den narození Jana Amose Komenského, den slovanských věrozvěstů Cyrila a Metoděje, den upálení mistra Jana Husa, den české státnosti, den vzniku samostatného československého státu, Velikonoce, Vánoce
Pokrmy (menu) zaměřené na českou a moravskou kuchyni přizpůsobenou současným potřebám v netradiční úpravě
3. Putujeme Balkánem
Příležitosti nevšední gastronomické zážitky na dovolené, přátelské posezení, místní slavnosti či svátky v zemích zahrnujících Albánii, Bosnu a Hercegovinu, Chorvatsko, Severní Makedonii Černou Horu, Řecko, Bulharsko, Srbsko, Slovinsko.
Pokrmy (menu) zaměřené na místní kuchyň s pokrmy a nápoji typickými pro danou zemi
4. Speciality šéfkuchaře aneb retro tradice
Příležitosti družstevní trhy, výstavy, tradice (posvícení, dožínky poutě, slavnosti), výročí podniků, spolků a společenské události z druhé poloviny minulého století
Pokrmy (menu) zaměřené na to nejlepší z gastronomické tradice naší země ,národní, krajové speciality a recepty našich babiček s přihlédnutím k dobové dostupnosti surovin

3. Osnova SOP

Samostatná odborná práce musí obsahovat následující části:

1. Úvod
   - Uveďte, proč jste se zaměřil/a na dané konkrétní téma, jaké jsou hlavní cíle Vaší práce
2. Řešení

2.1. Charakteristika vylosované příležitosti s ohledem na využití v gastronomii
2.2. Návrh slavnostního menu
2.3. Charakteristika dvou pokrmů ze slavnostního menu, normování, kalkulace, technologické postupy
2.4. Úprava na talíři
2.5. Charakteristika a zdůvodnění zvolených příloh a nápojů
2.6. Popis hlavní suroviny z vybraných pokrmů a jejího dalšího využití v gastronomii

3. Cizojazyčná část

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

4. Závěr
   - Splnění cílů a vlastní přínos pro žáka

5. Použité zdroje

4. Formální úprava SOP

- Text SOP zpracujte na PC, použijte typ písma Times New Roman, velikost 12 b., řádkování 1,5
- Celkový rozsah práce je nejméně 10 stran textu, formátu A4, text je možné doplnit obrázky, nákresy a fotografiemi
- Práci opatřete titulním listem, který musí obsahovat následující údaje:

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

- Za titulním listem následuje obsah (uveďte názvy kapitol, stránkování)
- Vypracujte seznam použitých zdrojů informací (literatura, normy, internetové zdroje) a zařaďte je na konec práce.

5. <u>Zařazení samostatné odborné práce do závěrečné zkoušky</u>

Samostatnou odbornou práci budete využívat při praktické zkoušce takto:

- Vypracujete praktický úkol ze samostatné odborné práce
- Budete prezentovat úkol a obhajovat samostatnou odbornou práci
- Budete komunikovat v cizím jazyce

<u>Praktický úkol ze samostatné odborné práce</u>

Příprava pokrmu ze samostatné odborné práce:

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

Obhajoba samostatné odborné práce

Postupujte podle uvedené osnovy

- Představte svoji samostatnou odbornou práci – téma, cíl
- Objasněte postup při zpracování práce, jaké zdroje jste použil/a
- 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

Komunikace v cizím jazyce

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

- Jak se jmenujete, jaký studujete obor
- Jaké téma samostatné odborné práce jste zpracoval/a, uveďte informaci k danému tématu
- Jaká výrobek nebo úkol jste realizoval/a
- Na základě zpracovaného cizojazyčného textu ve Vaší práci popište technologický postup připravovaného pokrmu
- Zodpovězte položené dotazy členů zkušební komise, používejte odbornou terminologii

TERMÍNY

Práce musí být odevzdána do **15.5.2020**
Místo odevzdání – ředitelna – dle podpisu žáka
Možnost konzultace zpracovaná práce : do **4.5.2020 - pí Bartošová)**
Obhajoba práce SOP je součástí ZZK – praktická část – Prezentace a obhajoba práce SOP
- HODNOTÍ SE SAMOSTATNÝ PROJEV ŽÁKA PŘI PREZENTACI SVÉ PRÁCE S ZHOTOVENÍ U ZZK