

**Samostatná odborná práce k praktické závěrečné zkoušce – červen 2019**  
**Obor KUCHAR/ČÍŠNÍK**

Úkol:

- zpracovat samostatnou odbornou práci na dané /vylosované/ téma v rozsahu nejméně **10 stran formátu A4**.
- Text bude zpracován na PC, písmo Times New Roman, velikost 12b., řádkování 1,5, možno doplnit obrázky, fotografiemi a nákresy.
- Práci opatřete titulním listem a za titulním listem následuje obsah /názvy kapitol, stránkování/
- Součástí musí být seznam použitých zdrojů informací uvedený na konci práce /literatura, normy, internet/

**Témata:**

- téma I. **Všichni dobří rodáci**  
Příležitost: slavnostní příležitost se zaměřením na výročí či připomínku slavné osobnosti z oblasti historie, průmyslu, politiky, sportu a kultury ve vašem okolí  
Pokrm (menu) zaměřené na: českou a moravskou kuchyni s využitím gastronomických pravidel, kterou neurazíte, naopak by měla nadchnout – využití moderních stylů a prvků v gastronomii
- téma II. **Monarchie v Evropě aneb kdo kde trůní**  
Příležitost: státní, církevní či soukromá návštěva na panovnickém dvoře, významná rodinná nebo společenská událost členů královských rodin (napr. V Belgii, Dánsku, Monaku, Španělsku, VB apod.)  
Pokrmy (menu) zaměřené na: zahraniční kuchyň s místními specialitami, zvyklostmi a tradicemi typickými pro danou zemi dodržující diplomatický protokol
- Téma III. **Petrův zdar**  
Příležitosti: rybářská setkání, výlovy rybníků, Dny rybních specialit, svátek Svatého Petra  
Pokrmy (menu) zaměřené na: sladkovodní ryby, ostatní dary našich potoků, řek a rybníků s využitím gastronomických pravidel
- Téma IV. **Kdo zdravě žije, vyhrává**  
Příležitosti: rodinná, firemní či společenská oslava  
Pokrmy (menu) zaměřené na: racionální a zdravou výživu zahrnující bio potraviny, superpotraviny, bezlepkové suroviny s možností využití alternativních výživových směrů – např. vegetariánství, raw strava apod.

Titulní list musí obsahovat uvedené náležitosti:

název: Samostatná odborná práce  
téma: vylosované téma (např. Kdo zdravě žije, vyhrává)  
název: přesný název zpracovaného téma (např. Ve zdravém těle zdravý duch – 13. výročí firmy Fitness, s.r.o.)  
název školy: Vyšší odborná škola a Střední škola hotelová SČMSD Pelhřimov, s.r.o.  
**obor vzdělání:** KUCHAR – ČÍŠNÍK 65–51–H/01  
třída:  
školní rok:  
jméno a příjmení žáka:

## **Osnova samostatné odborné práce**

### Úvod

- uveďte, proč jste se zaměřil/a na dané konkrétní téma, jaké jsou hlavní cíle vaší práce

### Text řešení

- charakteristika vylosované příležitosti s ohledem na využití v gastronomii
- návrh slavnostního menu
- objednávka akce
- žádanka na inventář na výšeč tabule pro 4 osoby (celé menu)
- nákres tabule se zasedacím pořádkem, včetně rozmístění výzdoby
- nákres prostření pro 1 osobu, včetně popisu
- charakteristika jednoho teplého pokrmu ze slavnostního menu **HLAVNÍ POKRM**, vypracování kalkulace, technologický postup, popis úpravy pokrmu na talíři
- popis hlavní suroviny vybraného pokrmu a její další využití v gastronomii
- servis hlavního chodu včetně nápoje
- časový harmonogram akce
- vyúčtování akce

### cizojazyčná část

- vypracování menu, překlad do zvoleného cizího jazyka
- stručná charakteristika podávaných pokrmů a nápojů v cizím jazyce – rozsah 1 strany

### závěr

- splnění cílů, přínos pro žáka

## **Hodnocení samostatné odbor.práce:**

### hodnocení formální stránky

- dodržení formální úpravy
- 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 a uvedení informačních zdrojů

## **Obhajoba a využití samostatné odborné práce při praktické závěrečné zkoušce**

Tuto práci využijete při praktické zkoušce takto:

- vypracujete praktický úkol ze SOP (připravit hlavní chod 2 porce z menu)
- odprezentujete a obhájíte práci při představení výšeče tabule včetně cizojazyčného komentáře

Je třeba:

- představit svoji samostatnou odbornou práci – téma, cíl
- objasnit postup při zpracování práce, jaké zdroje jste použil/a
- zdůvodnit výběr pokrmů do menu, postup při zpracování výšeče tabule

- 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 uvedete:

- jak se jmenujete, jaký obor studujete
- jaké téma samostatné práce jste zpracoval/a, uveďte informace k danému tématu
- na základě zpracovaného cizojazyčného textu ve vaší práci charakterizujte připravovaný pokrm nebo popište sestavenou tabuli

**Inventář na přípravu výseče slavnostní tabule (výzdoba, menu, textilní ubrousky, jmenovky a dochucovací prostředky) si zajistí žáci sami.**

**Suroviny na přípravu hl.pokrmu z menu si žáci zajišťují z vlastních zdrojů.**

**Termín losování: 21. ledna 2019**

**termín odevzdání: 29.března 2019**

**Samostatnou odbornou práci vede a konzultuje učitel odborného výcviku:**

**p. Kopáček, p. Novák**