

Formální úprava samostatné odborné práce

- obecná doporučení

Obory: Kuchař-číšník (65-51-H/01)

Cukrář/cukrářka (29-54-H/01)

Obsah

1. Úvod	1
2. Zařazení samostatné odborné práce do závěrečné zkoušky.....	1
2.1 Obhajoba SOP.....	1
2.2 Hodnocení SOP	1
3. Formální úprava SOP	2
3.1 Vzhled stránky	2
3.2 Vzhled odstavce.....	2
3.3 Titulní strana.....	2
3.4 Textová část – osnova pro obor Kuchař - číšník	4
3.5 Textová část – osnova pro obor Cukrář/cukrářka	5
3.6 Ostatní	6
3.7 Nejčastější chyby ve formální úpravě.....	7

1. Úvod

Samostatná odborná práce (dále SOP) je součástí závěrečné zkoušky oborů kuchař-číšník a cukrář/cukrářka na SOU. Její text je zpracováván na počítači, rozsah nejméně 10 stran textu, formát práce je A4. Text je možné doplnit obrázky, nákresy a fotografiemi. Obsahově se skládá z úvodu, řešení, cizojazyčné části a závěru (blíže viz kapitola 3).

2. Zařazení samostatné odborné práce do závěrečné zkoušky

Samostatnou odbornou práci budete využívat při praktické zkoušce takto:

- Vypracujete praktický úkol ze SOP.
- Budete prezentovat a obhajovat SOP.
- Budete komunikovat v cizím jazyce.

2.1 Obhajoba SOP

- Představíte svoji SOP – téma, cíl.
- Objasníte postup při zpracování práce, jaké zdroje jste použil/a.
- Zdůvodníte výběr pokrmů a nápojů do menu.
- Popíšete postup práce při přípravě zvoleného výrobku.
- Uvedete, jaký přínos pro Vás práce měla a zda jste splnil/a své cíle.

2.2 Hodnocení SOP

Při hodnocení je zohledněna zejména:

- Úroveň zpracování práce po formální stránce
- Splnění zadané osnovy
- Vlastní obsahové a odborné zpracování tématu
- Věcná správnost
- Zpracování menu a charakteristiky podávaných pokrmů a nápojů
- Vlastní přínos, nápaditost
- Využívání a uvedení informačních zdrojů

Při samotné obhajobě SOP je zohledněn především

- Váš samostatný projev a schopnost komunikace a reakce v rozhovoru se členy zkušební komise
- Vhodnost volby navrženého pokrmu pro danou příležitost
- Zdůvodnění použitého postupu a způsobu zpracování
- Používání odborné terminologie (odborných výrazů)

3. Formální úprava SOP

Doporučujeme nastavit správně formát před začátkem formální úpravy SOP. Předědte tím tak případným nesnázím v konečném administrativním zpracování.

Práce má mít formát A4, na výšku. Doporučuje se tisknout na jedné straně listu. Jednotlivé listy se následně vloží do euro-folie, odevzdávají se v pořadači / složce.

3.1 Vzhled stránky

Okraje: Horní: 2,5 cm, dolní 2,5 cm, levý 3 cm, pravý 2,5 cm.

Číslování stránek: Stránky se číslovají od první fyzické stránky práce (Úvod). Na stránkách titulní strana a obsah se číslo nezobrazuje.

3.2 Vzhled odstavce

Zarovnávání textu: Doporučeno je zarovnávání do bloku, mezery mezi odstavci 12 b.

Řádkování: 1,5

Písmo: V celém textu je nutno zachovat jednotnou grafickou úpravu. Není vhodné používat více druhů písma. Doporučení:

- Vlastní text práce: Times New Roman, vel. 12 b
- Nadpisy: Times New Roman, vel. 14 b, tučně
- Názvy kapitol: Times New Roman, vel. 16 b, tučně

3.3 Titulní strana

Titulní strana musí obsahovat následující:

Název	SAMOSTATNÁ ODBORNÁ PRÁCE
Téma	Zvolené téma
Název	Přesný název zpracovaného tématu
Název školy	<i>Vyšší odborná škola a Střední škola hotelová SČMSD Pelhřimov, s. r. o.</i>
Kód a název oboru vzdělání	<i>65-51-H/01 Kuchař – číšník nebo 29-54-H/01 Cukrář/cukrářka</i>
Třída	
Školní rok	
Jméno a příjmení žáka	

Ukázka titulní strany:

**Vyšší odborná škola a Střední škola hotelová
SČMSD Pelhřimov, s. r. o.**

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník
29-54-H/01 Cukrář/cukrářka

SAMOSTATNÁ ODBORNÁ PRÁCE

Téma *(např. Mezi puškou a vařečkou)*
Název *(např. Zvěřinové hořky)*

Iméno: *(např. Jan Dvořák)*
Třída: *(např. 3. A)*
Školní rok: *(např. 2021/2022)*

Za titulním listem následuje obsah (názvy kapitol, stránkování).

Na závěr práce je nutné dodat seznam použitých zdrojů informací (literatura, normy, internetové zdroje).

3.4 Textová část – osnova pro obor Kuchař - číšník

Samostatná odborná práce musí obsahovat následující části:

a) Úvod

Uveďte, proč jste se zaměřil/a na dané konkrétní téma, jaké jsou hlavní cíle Vaší práce.

b) Řešení

- Charakteristika vylosované příležitosti s ohledem na využití v gastronomii
- Objednávka akce, potvrzení objednávky
- Návrh slavnostního menu (minimálně šest chodů)
- Žádanka na inventář
- Charakteristika hlavního pokrmu ze slavnostního menu, normování, kalkulace, technologické postupy
- Úprava hlavního pokrmu na talíři
- Náskres prostření pro jednu osobu, včetně popisu
- Náskres místnosti se zasedacím pořádkem (hostitel, vstupní dveře, ...)
- Popis hlavní suroviny z vybraných pokrmů a jejího dalšího využití v gastronomii
- Časový harmonogram akce
- Vyúčtování akce

Požadavky na řešení SOP se mohou každý rok mírně lišit, závazné jsou informace, které dostanete při losování tématu, a informace, které Vám zprostředkuje Váš konzultant SOP

c) Cizojazyčná část

- Překlad menu do zvoleného cizího jazyka
- Stručný popis pokrmů a nápojů v cizím jazyce v rozsahu 1 strany (*viz aktuální požadavky na řešení SOP, které dostanete při losování tématu*)

d) Závěr

- Splnění cílů a vlastní přínos pro žáka

3.5 Textová část – osnova pro obor Cukrář/cukrářka

Samostatná odborná část musí obsahovat následující části:

a) Úvod

Uveďte, jak jste se zaměřil/ na vylosované téma, zdůvodněte použití Vámi zvoleného korpusu, náplně a dohotovení slavnostního výrobku (dortu) a dále zdůvodněte volbu specifického výrobku a popište hlavní cíle Vaší práce.

b) Text řešení

U slavnostního i specifického výrobku uveďte:

- Charakteristiku výrobku
- Popis hlavních surovin pro zhotovení výrobku
- Surovinovou normu (recepturu)
- Technologický postup
- Nákres dekorace (zdobení), včetně zdobení stran slavnostního výrobku (dortu) s popiskem dekorace, formát A4
- Nákres výrobku (popř. fotografie) specifického výrobku

c) Cizojazyčná část

Vypracujte překlad ingrediencí a technologického postupu slavnostního výrobku do cizího jazyka.

d) Závěr

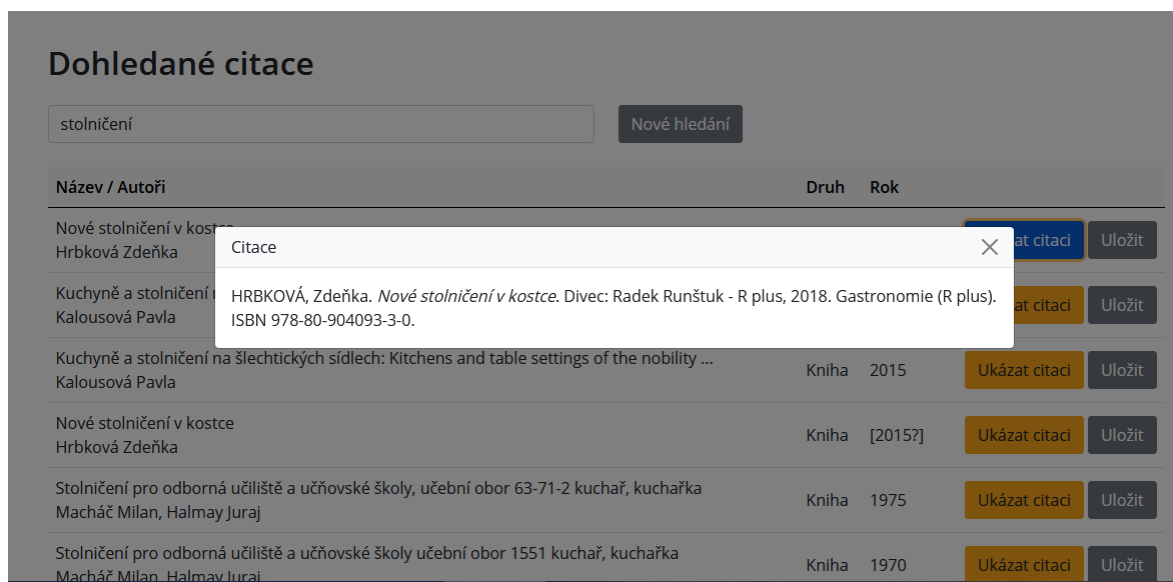
Shrňte splnění cílů.

Požadavky na řešení SOP se mohou každý rok mírně lišit, závazné jsou informace, které dostanete při losování tématu, a informace, které Vám zprostředkuje Váš vyučující.

3.6 Ostatní

Na závěr práce je nutné dodat seznam zdrojů (literatura, normy, časopisy, internetové zdroje), je třeba dodržovat formální požadavky. Pokud citujeme v textu, je nutno odkaz na zdroj uvést už tam s konkrétní stránkou. Seznam zdrojů není číslován jako běžná kapitola, ale čísla stránek obsahuje.

Při citaci (i seznamu zdrojů) může pomoci strana www.citace.com



Příklad citace knihy:

PELIKÁN, Miroslav. *Cukrářské výrobky: praktické rady a návody: technologické postupy*. České Budějovice: Dona, 2005. ISBN 80-7322-087-3.

Příklad citace časopisu:

APETIT, Burda International CZ s. r. o., 2022, 19. roč., č. 1. ISSN 1214-5599.

Citace internetového zdroje:

Vložíme **celý** odkaz (něstačí pouze www.wikipedia.cz, zvláště když správný odkaz je https://cs.wikipedia.org/wiki/Hlavn%C3%AD_strana), doplníme ho o datum, kdy jsme ze zdroje čerpali, v hranatých závorkách.

Příklad internetové citace:

https://cs.wikipedia.org/wiki/D%C4%9Bjiny_cukr%C3%A1%C5%99stv%C3%AD_v_%C4%8Cesku [2. 7. 2021]

<https://www.citace.com/vytvoreni-citace?q=stolni%C4%8Den%C3%AD> [2. 7. 2021]

3.7 Nejčastější chyby ve formální úpravě

- V práci jsou gramatické chyby (interpunkce, skloňování, časování aj.).
- Tečka za číslem kapitoly a subkapitoly se nepíše, názvy kapitol se píšou s velkým písmenem.
- Chybí čísla tabulek a grafů a jejich názvy.
- Chybí citace, dochází tak k porušení zákona č. 121/2000 sb. – autorský zákon.
- Není vhodné používání 1. osoby jednotného čísla v textu (uvedl/a jsem, zjistil/a jsem), lepší je trpný rod (bylo zjištěno).
- Seznam literatury a přílohy se nečíslojí jako samostatné kapitoly. Seznam literatury a přílohy jsou číslovány stránky v obsahu.