	Závěrečná zkouška – samostatná odborná práce					Číslo dokumentu
	Číslo procesu	Vlastník procesu	Vypracoval/a:	Platnost od:	Schválil/a:	
	H20	ZŘ	MK, VUOV	1. 1. 2020	ŘŠ	H20-FO-515

Témata samostatné odborné práce a pokyny k jejímu zpracování

Školní rok: 2022/2023

Kód oboru vzdělávání, obor vzdělávání: 65 – 51 – H/01, Kuchař - číšník

Třída: KPM 3

Název zkoušky: závěrečná praktická zkouška z odborného výcviku – samostatná odborná práce

Zpracování a včasné odevzdání samostatné odborné práce (SOP) je důležitým předpokladem k úspěšnému absolvování praktické zkoušky ve Vašem oboru. Věnujte proto zvýšenou pozornost následujícím pokynům.


- Vypracujte písemně samostatnou odbornou práci na téma, které Vám bylo přiděleno. Toto téma můžete ještě konkretizovat, zúžit na určitou oblast dle vlastního zájmu či výběru.
- Postupujte podle pokynů učitele, který Vám sdělí konkrétní způsob a termíny pro zadání i odevzdání samostatné odborné práce a termíny konzultací k SOP.

Zadání SOP

Žáci budou dle zadané osnovy vypracovávat písemnou dokumentaci ke stanoveným tématům. Z níže uvedených témat, která byla vybrána.

Názvy vybraných témat:

- **Téma IV. – Láska kvete v každém věku**
- **Téma VII. – Putujeme Balkánem**
- **Téma XIII. – Srdečný pozdrav z hájovny**
- **Téma XVI. - U rodinného stolu**
- **Téma XIX. - Významné dny naší republiky**

	Závěrečná zkouška – samostatná odborná práce					Číslo dokumentu
	Číslo procesu	Vlastník procesu	Vypracoval/a:	Platnost od:	Schválil/a:	
	H20	ZŘ	MK, VUOV	1. 1. 2020	ŘŠ	H20-FO-515

Inspirace k možnému zacílení žákovských témat:

- **Téma IV. – Láska kvete v každém věku**

Příležitosti: události spojené s partnerskými vztahy – Den svatého Valentýna, partnerská výročí, zasnubny, svatba, výročí spojená s uzavřením manželství – stříbrná, zlatá a diamantová svatba.

Pokrmý (slavnostní menu) zaměřené na recepty místní i zahraniční kuchyně přizpůsobené zvolené slavnostní události.

- **Téma VIII. – Putujeme Balkánem**

Příležitosti: nevšední gastronomické zážitky na dovolené, přátelské posezení, místní slavnosti či svátky v zemích zahrnujících Albánii, Bosnu a Hercegovinu, Bulharsko, Severní Makedonii, Černou Horu, Řecko, Chorvatsko, Srbsko, Slovinsko.

Pokrmý (slavnostní menu) zaměřené na místní kuchyň s pokrmy a nápoji typickými pro danou zemi.

- **Téma XIII. – Srdečný pozdrav z hájovny**

Příležitosti: všechny akce lovecké sezony, zvěřinové hody, Poslední leč, Svátek svatého Huberta, Pytlácká noc, myslivecká setkání.

Pokrmý (slavnostní menu) zaměřené na zvěřinové speciality v tradiční i moderní úpravě (vysoká, nízká, pernatá, černá) a dary lesa v tradiční úpravě pokrmů.

- **Téma XVI. – U rodinného stolu**


Příležitosti: oslava významné rodinné události - například křtiny, promoce, svátek, narozeniny, životní jubileum.

Pokrmý (slavnostní menu) zaměřené na staré rodinné recepty skloubené s moderními trendy v gastronomii.

- **Téma XIX. – Významné dny naší republiky**

Příležitosti: svátky či významné dny v kalendáři, například Mezinárodní den žen, Den narození J. A. Komenského, Den slovanských věrozvěstů Cyrila a Metoděje, Den upálení mistra Jana Husa, Den české státnosti, Den vzniku samostatného československého státu, Velikonoce, Vánoce.

Pokrmý (slavnostní menu) zaměřené na českou a moravskou kuchyni přizpůsobenou současným potřebám v netradiční úpravě.

	Závěrečná zkouška – samostatná odborná práce					Číslo dokumentu
	Číslo procesu	Vlastník procesu	Vypracoval/a:	Platnost od:	Schválil/a:	
	H20	ZŘ	MK, VUOV	1. 1. 2020	ŘŠ	H20-FO-515

Obsah tématu/témat SOP

Zpracování písemné dokumentace k zadanému tématu podle stanovené osnovy a požadavků na formální úpravu práce. Vlastní výroba a prezentace kuchařského výrobku ze samostatné odborné práce, předvedení výseče slavnostní tabule navržené v SOP, obhajoba SOP a komunikace k tématu v cizím jazyce při praktické zkoušce.

Termíny

Zadání témat SOP: přidělení témat v PONDĚLÍ 23. ledna 2023, od 10 h ve školní jídelně (učebna stolničení).


Témata jsou zadávána centrálně NÚV. Ředitel školy vybere ze seznamu zaslaných témat SOP pět témat, která budou v daném školním roce předložena žákům. Při přidělení tématu samostatné odborné práce žák potvrdí svým podpisem, že je seznámen s tématem, úkoly a termíny. Při přidělení tématu práce bude autor práce – žák seznámen s požadavky na formální úpravu práce učitelem OV.

Termíny konzultací SOP s učiteli OV:

Každý žák se dostaví na 2 povinné konzultace k vedoucímu práce, se kterým si vždy předem dohodne termín schůzky, dále může požádat o konzultaci učitelé cizího jazyka popřípadě ICT.

Odevzdání SOP: pátek 28. dubna 2023, do 12:00 h, do rukou učitele OV v kabinetu učitelů OV.

Žák předá práci učiteli OV ve dvou vyhotoveních v termínu do 28. dubna 2023. Odborná práce musí být vytištěna na kvalitním papíru a svázána ve standardní lepené nebo v kroužkové vazbě. Po vykonání praktické závěrečné zkoušky předá škola jeden tištěný exemplář autorovi (žákovi) a jeden si ponechá k archivaci s příloženou tabulkou hodnocení žáka.

	Závěrečná zkouška – samostatná odborná práce					Číslo dokumentu
	Číslo procesu	Vlastník procesu	Vypracoval/a:	Platnost od:	Schválil/a:	
	H20	ZŘ	MK, VUOV	1. 1. 2020	ŘŠ	H20-FO-515

Formální úprava SOP

Před začátkem formální úpravy písemné práce doporučujeme formát správně nastavit. Předejdete tak pozdějším nesnázím v konečném zpracování.

Formální úprava:

- Text SOP je zpracován na PC
- Typ písma Times New Roman, velikost 12 b.
- Řádkování 1,5
- Zarovnání textu do bloku
- Celkový rozsah práce – nejméně 10 stran textu
- Formát A 4
- Text je možné doplnit obrázky, nákresy a fotografiemi

1. Titulní list – který musí obsahovat následující údaje:

- Název Samostatná odborná práce
- Téma Zvolené téma
- Název Přesný název zpracovaného tématu
- Název školy
- Kód a název oboru vzdělávání
- Třída
- Školní rok
- Jméno a příjmení žáka


2. **Obsah** – uveďte názvy kapitol, stránkování

3. **Úvod** – uveďte, proč jste se zaměřil/a na dané konkrétní téma, jaké jsou hlavní cíle Vaší práce


4. **Charakteristika vylosované příležitosti s ohledem na využití v gastronomii**

5. **Objednávka akce**

6. **Návrh slavnostního menu** (minimálně šest chodů)

 SŠHL Frýdlant	Závěrečná zkouška – samostatná odborná práce					Číslo dokumentu
	Číslo procesu	Vlastník procesu	Vypracoval/a:	Platnost od:	Schválil/a:	
	H20	ZŘ	MK, VUOV	1. 1. 2020	ŘŠ	H20-FO-515

- 7. Žádanka na inventář na výseč tabule pro 2 nebo 4 osoby**
- 8. Nákres tabule se zasedacím pořádkem včetně rozmístění výzdoby**
- 9. Nákres prostření pro 1 osobu včetně popisu.**
- 10. Charakteristika jednoho teplého pokrmu ze slavnostního menu, vypracování kalkulace, technologický postup, popis úpravy pokrmu na talíři**
- 11. Popis hlavní suroviny vybraného pokrmu a jejího dalšího možného využití v gastronomii**
- 12. Servis hlavního chodu včetně nápoje**
- 13. Časový harmonogram gastronomické akce**
- 14. Vyúčtování akce**
- 15. Cizojazyčná část**
 - překlad menu do zvoleného cizího jazyka
 - stručná charakteristika podávaných pokrmů a nápojů v cizím jazyce v rozsahu 1 strany
- 16. Závěr – splnění cílů a vlastní přínos pro žáka**
- 17. Použité informační zdroje**

	Závěrečná zkouška – samostatná odborná práce					Číslo dokumentu
	Číslo procesu	Vlastník procesu	Vypracoval/a:	Platnost od:	Schválil/a:	
	H20	ZŘ	MK, VUOV	1. 1. 2020	ŘŠ	H20-FO-515

Zařazení SOP do závěrečné zkoušky

Samostatnou odbornou práci budete využívat při závěrečné praktické zkoušce takto:

1) Vypracujete praktický úkol ze své samostatné odborné práce.

- příprava pokrmu ze SOP – připravíte teplý pokrm ze své SOP nejméně ve dvou porcích,
 - dodržíte popsany technologický postup a zásady BOZP,
 - pokrm vhodně upravíte na talíř a předvedete jeho servis.
- sestavíte výšeč slavnostní tabule ze své SOP pro 2 nebo 4 osoby.


2) Budete obhajovat svoji vypracovanou samostatnou odbornou práci.

- představte svoji SOP – téma, cíl,
- objasněte postup při zpracování práce, jaké zdroje jste použil/a,
- zdůvodněte výběr pokrmů do menu, postup při zpracování výšeče slavnostní tabule,
- popište postup práce při přípravě zvoleného pokrmu,
- uveďte, jaký přínos pro Vás práce měla a zda jste splnil/a své cíle.

3) Budete komunikovat v cizím jazyce - připravíte si krátké vystoupení v cizím jazyce, kde uvedete:

- jak se jmenujete, jaký studujete obor,
- jaké téma SOP jste zpracoval/a, uveďte informaci k danému tématu,
- jaký pokrm nebo úkol jste realizoval/a,
- na základě zpracovaného cizojazyčného textu ve Vaší práci charakterizujte vybrané pokrmy a nápoje, nebo popište sestavenou tabuli.

Zodpovězte položené dotazy členů zkušební komise a používejte odbornou terminologii.

	Závěrečná zkouška – samostatná odborná práce					Číslo dokumentu
	Číslo procesu	Vlastník procesu	Vypracoval/a:	Platnost od:	Schválil/a:	
	H20	ZŘ	MK, VUOV	1. 1. 2020	ŘŠ	H20-FO-515

Titulní list - VZOR

**Střední škola hospodářská a lesnická Frýdlant, Bělíkova 1387,
příspěvková organizace**

Samostatná odborná práce

U rodinného stolu

Kód a název oboru vzdělání:

65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník

Třída:


KPŘ 3

Školní rok:

2022/2023


Jméno a příjmení žáka:

Jana Nováková

 SŠHL Frýdlant	Závěrečná zkouška – samostatná odborná práce					Číslo dokumentu
	Číslo procesu	Vlastník procesu	Vypracoval/a:	Platnost od:	Schválil/a:	
	H20	ZŘ	MK, VUOV	1. 1. 2020	ŘŠ	H20-FO-515

Obsah - vzor

OBSAH	Strana
1. Úvod	1
2. Charakteristika příležitosti	2
3. Objednávka akce	3
4. Návrh slavnostního menu	
5. Žádanka na inventáře na výseč slavnostní tabule	
6. Nákres tabule se zasedacím pořádkem	
7. Nákres prostření pro 1 osobu	
8. Charakteristika teplého pokrmu z menu	
9. Kalkulace pokrmu	
10. Technologický postup pokrmu	
11. Úprava pokrmu na talíři	
12. Hlavní surovina a její další využití v gastronomii (např. mouka, hovězí maso,..)	
13. Servis hlavního chodu	
14. Servis nápoje k hlavnímu chodu	
15. Časový harmonogram akce	
16. Vyúčtování akce	
17. Menu v cizím jazyce	
18. Charakteristika pokrmů a nápojů v cizím jazyce	
19. Závěr	
20. Použité informační zdroje	

	Závěrečná zkouška – samostatná odborná práce					Číslo dokumentu
	Číslo procesu	Vlastník procesu	Vypracoval/a:	Platnost od:	Schválil/a:	
	H20	ZŘ	MK, VUOV	1. 1. 2020	ŘŠ	H20-FO-515

Žádanka na suroviny - vzor

Název pokrmu:


Jméno:

Třída:

Datum:

	Název suroviny	Měrná jednotka	Hrubá váha
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			
21.			
22.			
23.			
24.			
25.			

Podpis žadatele:

 SŠHL Frýdlant	Závěrečná zkouška – samostatná odborná práce					Číslo dokumentu
	Číslo procesu	Vlastník procesu	Vypracoval/a:	Platnost od:	Schválil/a:	
	H20	ZŘ	MK, VUOV	1. 1. 2020	ŘŠ	H20-FO-515

Žádanka na inventář - vzor

Jméno:


Třída:

Datum:

Žádanka pro ___ osoby:

	Druh inventáře	Počet kusů
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		
18.		
19.		
20.		
Stolní a textilní inventář		Počet kusů
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		

Podpis žadatele:

	Závěrečná zkouška – samostatná odborná práce					Číslo dokumentu
	Číslo procesu	Vlastník procesu	Vypracoval/a:	Platnost od:	Schválil/a:	
	H20	ZŘ	MK, VUOV	1. 1. 2020	ŘŠ	H20-FO-515

Seznam použité literatury a informační zdroje - VZOR


SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

SEZNAM TIŠTĚNÝCH ZDROJŮ

- [1] BERÁNEK, J. *Provozujeme pohostinství a ubytování*. 1. vyd. Praha: MAG Consulting, 2005. 180 s. ISBN 80-86724-02-6.
- [2] BĚLOHLÁVEK, F., KOŠTAN, P., ŠULEŘ, O. *Management*, 1. vyd. Brno: Computer Press, 2006. 724 s. ISBN 80-251-0396-X.
- [3] BLAHA, Z. S., JINDŘICHOVSKÁ, I. *Jak posoudit finanční zdraví firmy*. 3. rozš. vyd. Praha: Management Press, 2006. 194 s. ISBN 80-7261-145-3.

SEZNAM INTERNETOVÝCH ZDROJŮ

- [1] *Český statistický úřad*. Cestovní ruch (čtvrtletní). [cit. 10-03-2010]. Dostupné z: <<http://www.czso.cz/csu/csu.nsf/kalendar/aktual-cru>>.
- [2] *Český statistický úřad*. Míra inflace. [cit. 10-03-2010]. Dostupné z: <http://www.czso.cz/csu/redakce.nsf/i/mira_inflace>.
- [3] *Český statistický úřad*. Nejnovější ekonomické údaje. [cit. 10-03-2010]. Dostupné z: <<http://www.czso.cz/csu/csu.nsf/aktualniinformace>>.


 SŠHL Frýdlant	Závěrečná zkouška – samostatná odborná práce					Číslo dokumentu
	Číslo procesu	Vlastník procesu	Vypracoval/a:	Platnost od:	Schválil/a:	
	H20	ZŘ	MK, VUOV	1. 1. 2020	ŘŠ	H20-FO-515

Názvy vybraných témat pro samostatnou odbornou práci

Učební obor Kuchař – číšník

Školní rok 2022/2023

- **Téma IV. – Láska kvete v každém věku**
- **Téma VII. – Putujeme Balkánem**
- **Téma XIII. – Srdečný pozdrav z hájovny**
- **Téma XVI. - U rodinného stolu**
- **Téma XIX. - Významné dny naší republiky**

	Závěrečná zkouška – samostatná odborná práce					Číslo dokumentu
	Číslo procesu	Vlastník procesu	Vypracoval/a:	Platnost od:	Schválil/a:	
	H20	ZŘ	MK, VUOV	1. 1. 2020	ŘŠ	H20-FO-515

Přidělená témata pro samostatnou odbornou práci – 23. 1. 2023

Učební obor Kuchař – číšník

Školní rok 2022/2023

- **Téma IV. – Láska kvete v každém věku**
- **Téma VII. – Putujeme Balkánem**
- **Téma XIII. – Srdečný pozdrav z hájovny**
- **Téma XVI. - U rodinného stolu**
- **Téma XIX. - Významné dny naší republiky**

Pořadí	Příjmení a jméno	Téma číslo	Téma název	Podpis
1.	Damová Markéta			
2.	Heršálková Lenka			
3.	Chanton Natalie			
4.	Chanton Nicolas			
5.	Pecháček Jan			
6.	Soldán David			
7.	Zedník Filip			