

**Samostatná odborná práce k praktické závěrečné zkoušce – červen 2018**  
**Obor KUCHARŤ/ČIŠNÍK**

Úkol:

- zpracovat samostatnou odbornou práci na dané /vylosované/ téma v rozsahu **10 stran formátu A4 včetně titulního listu**.
- Text bude zpracován na PC, písmo Arial, velikost 12, možno doplnit obrázky a nákresy.
- 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. **Vinná turistika napříč Evropou** (slavnosti vína – Svatomartinské slavnosti, výročí místních vinařství nebo měst, významné historické události ve vinařských oblastech po celé Evropě)  
Pokrmů zaměřené na: místní kuchyni s vhodnou volbou vybraného vína daného regionu s využitím gastronomických pravidel
- téma II. **Hudba v našich srdcích** (oslava se zaměřením na hudební příležitosti jakéhokoliv hudebního žánru, koncerty, muzikály, hudební soutěže, významná jubilea interpretů)  
Pokrmů zaměřené na: českou kuchyni v moderní úpravě přizpůsobené zvolené slavnostní události
- téma III. **Pod olympijskými kruhy** (slavnostní zahájení nebo ukončení OH, přátelská setkání, úspěchy a vítězství na zimních olympijských hrách v Pchjongjangu)  
Pokrmů zaměřené na: gastronomii jednotlivých světových národností s ohledem na dodržování zásad výživy sportovců
- téma IV. **Srdečný pozdrav z hájovny** (zvěřinové hody, Poslední leč, Svátek svatého Huberta, Pytlácká noc, myslivecká setkání)  
Pokrmů zaměřené na: zvěřinu a dary lesa v tradiční úpravě pokrmů

Titulní list musí obsahovat uvedené náležitosti:

název: Samostatná odborná práce

téma: vylosované téma (např. Vinná turistika napříč Evropou)

název: přesný název zpracovaného téma (např. Sláva Beaujolais!)

název školy: Vyšší odborná škola a Střední škola hotelová SČMSD Pelhřimov, s.r.o.

**obor vzdělání:** KUCHARŤ – ČIŠNÍK 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 si zajistí žáci sami**

**Suroviny na přípravu hl.pokrmu z menu – budou poskytnuty pouze suroviny dostupné ze skladu ŠK**

**Termín losování: 31. ledna 2018**

**termín odevzdání: 28. března 2018**

**Samostatnou odbornou práci vede a konzultuje učitel odborného výcviku:  
p. Kopáček, p. Novák**