

Samostatná odborná práce k praktické závěrečné zkoušce – červen 2017

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. **Náš rodný kraj**
- téma II. **Křesťanské svátky v našem kalendáři**
- téma III. **Po hedvábné stezce aneb chutě a vůně Asie**
- téma IV. **Nezapomenutelná rodinná oslava**

Titulní list musí obsahovat uvedené náležitosti:

název: Samostatná odborná práce
téma: vylosované téma
název: přesný název zpracovaného téma
název školy:
obor vzdělání:
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 výseč tabule pro 4 osoby
- 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 samostatné odborné práce

- 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 výšeče slavnostní tabule si zajistí žáci sami

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

Termín losování: 23. ledna 2017

termín odevzdání: 31. března 2017

Samostatnou odbornou práci vede a konzultuje učitel odborného výcviku:

p. Kopáček, pí. Peštová, p. Novák

Praktická zkouška:

Příprava hl. pokrmu ze své samostatné odborné práce – 2 porce

- úprava na talíři
- předvést servis

Příprava výšeče slavnostní tabule pro 4 osoby