 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	Ředitel/ka školy	H20-FO-515

## Témata samostatné odborné práce a pokyny k jejímu zpracování

**Školní rok:** 2019/2020

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

**Třída:** KČ 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 jste si vylosoval/a. Toto vylosované 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 si žáci losují.


- Názvy témat:
  - **Téma I. Svět 2020**
  - **Téma II. Významné dny naší republiky**
  - **Téma III. Putujeme Balkánem**
  - **Téma IV. Speciality šéfkuchaře aneb retro tradice**

Inspirace k možnému zacílení žakovských témat:

#### ▪ **Téma I. Svět 2020**

Příležitosti: nejdůležitější domácí i světové události probíhající v roce 2020 na poli vědeckém, kulturním, politickém, sportovním.

Pokrm (menu) zaměřené na: na kulinářské speciality charakterizující gastronomii jednotlivých světových národností.

 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	Ředitel/ka školy	H20-FO-515

- **Téma II. Významné dny naší republiky**

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

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

- **Téma III. 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 (menu) zaměřené na: místní kuchyně s pokrmý a nápoji typickými pro danou zemi.

- **Téma IV. Speciality šéfkuchaře aneb retro tradice**

Příležitosti: družstevní trhy, výstavy, tradice (posvícení, dožínky, poutě, slavnosti), výročí podniků, spolků a společenské události z druhé poloviny minulého století.


Pokrmý (menu) zaměřené na: to nejlepší z gastronomické tradice naší země-národní, krajové speciality a recepty našich babiček s přihlédnutím k dobové dostupnosti surovin.

- **Obsah tématu/témat SOP:**

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

## Termíny

**Zadání témat SOP: losování témat 10. února 2020, od 12h ve školní jídelně.**

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

Témata jsou zadávána centrálně NÚV. Při zadání tématu samostatné odborné práce žák potvrdí svým podpisem, že je seznámen s tématem, úkoly a termíny. Při zadání 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: 30. dubna 2020, do 12:00 h, do rukou učitele OV v kabinetu učitelů OV.**

Žák předá práci učiteli OV ve dvou vyhotoveních v termínu do 30. dubna 2020. Odborná práce musí být vytištěna na kvalitním papíru a svázána ve standardní lepené vazbě 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.

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

## Formální úprava SOP

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

### 1. Vzhled stránky:

- Text SOP je zpracován na PC
- typ písma, Times New Roman, velikost 12
- 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

### 2. Titulní list:


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

### 3. Obsah – uveďte názvy kapitol, stránkování.


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

5. Charakteristika vylosované příležitosti s ohledem na využití v gastronomii.

6. Návrh slavnostního menu.

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

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

 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	Ředitel/ka školy	H20-FO-515

## Titulní list - VZOR

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

### Samostatná odborná práce

# Významné dny naší republiky

Kód a název oboru vzdělání:

**65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník**

Třída:


**KČ 3**

Školní rok:

**2019/2020**

Jméno a příjmení žáka:

**Jana Nováková**


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

## Obsah - vzor

### OBSAH

Strana

1. Úvod .....	1
2. Charakteristika příležitosti .....	2
3. Objednávka akce .....	3
4. Návrh slavnostního menu	
5. Žádanka na inventář	
6. Nákres tabule	
7. Nákres prostření	
8. Charakteristika pokrmu	
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	
15. Časový harmonogram	
16. Vyúčtování akce	
17. Menu v anglickém (německém) jazyce	
18. Charakteristika pokrmů v anglickém (německém) jazyce	
19. Charakteristika nápojů v anglickém (německém) jazyce	
20. Závěr	
21. Použité informační zdroje	

 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	Ředitel/ka školy	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., KOŠŤAN, 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](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	<b>Závěrečná zkouška – samostatná odborná práce</b>					Číslo dokumentu
	Číslo procesu	Vlastník procesu	Vypracoval/a:	Platnost od:	Schválil/a:	
	<b>H20</b>	<b>ZŘ</b>	<b>MK, VUOV</b>	<b>1. 1. 2020</b>	<b>Ředitel/ka školy</b>	<b>H20-FO-515</b>

## 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	<b>Závěrečná zkouška – samostatná odborná práce</b>					Číslo dokumentu
	Číslo procesu	Vlastník procesu	Vypracoval/a:	Platnost od:	Schválil/a:	
	<b>H20</b>	<b>ZŘ</b>	<b>MK, VUOV</b>	<b>1. 1. 2020</b>	<b>Ředitel/ka školy</b>	<b>H20-FO-515</b>

## Žádanka na inventář - vzor

**Jméno:**


**Třída:**

**Datum:**

	Druh inventáře	Počet kusů
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	Ředitel/ka školy	H20-FO-515

## Losování témat pro samostatnou odbornou práci

Učební obor Kuchař – číšník


Školní rok 2019/2020

**Téma I. Svět 2020**

**Téma II. Významné dny naší republiky**

**Téma III. Putujeme Balkánem**

**Téma IV. Speciality šéfkuchaře aneb retro tradice**

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

**Losování témat pro samostatnou odbornou práci**

**Učební obor Kuchař – číšník**

**Školní rok 2019/2020**

**Téma I. Svět 2020**

**Téma II. Významné dny naší republiky**

**Téma III. Putujeme Balkánem**

**Téma IV. Speciality šéfkuchaře aneb retro tradice**

Pořadí	Jméno a Příjmení	Téma č.	Podpis
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			