

65-52-H/001 Kuchař

PŘÍLOHY

Příloha č. 1 Samostatná odborná práce

1. Zadání samostatné odborné práce (SOP)

Předložené zadání je součástí jednotného zadání závěrečných zkoušek a její realizace je povinná. Škola zadání podle potřeby dále rozpracuje a konkretizuje, zejména časový harmonogram zpracování, způsob odevzdání, konzultace s učiteli, apod.

Žáci budou dle zadané osnovy vypracovávat písemnou dokumentaci ke stanovenému tématu. Z níže uvedených témat si žáci losují.

2. Témata

- TÉMA I. Rodinná oslava
- TÉMA II. Můj soused je cizinec
- TÉMA III. Můj kamarád nejlí maso
- TÉMA IV. Sezónní pokrmy v české kuchyni

3. Osnova SOP

Úvod

- zdůvodnění vlastního námětu, cíle práce

Text řešení

- charakteristika vylosované příležitosti s ohledem na využití v gastronomii
- návrh slavnostního menu
- výběr dvou pokrmů ze slavnostního menu, normování, kalkulace, technologické postupy
- úprava na talíři
- charakteristika zvolených příloh a nápojů, zdůvodnění
- popis hlavní suroviny vybraných pokrmů, její další využití v gastronomii

Cizojazyčná část

- překlad menu do zvoleného cizího jazyka
- jeden technologický postup přípravy vybraného pokrmu v cizím jazyce v rozsahu 1 strany

Závěr

- splnění cílů

4. Formální úprava SOP

- Titulní list – obsahuje označení „Samostatná odborná práce“, vylosované téma, přesný název zpracovaného tématu, název školy, obor vzdělání, třída, školní rok, jméno a příjmení žáka.
- Za titulním listem následuje obsah (názvy kapitol, stránkování)
- Celkový rozsah práce je nejméně 10 stran formátu A4. Písmo Arial, velikost 12.
- Text zpracovat na PC, možno doplnit obrázky a nákresy.
- Součástí musí být seznam použitých zdrojů informací uvedený na konci práce (literatura, normy, internet).

Požadavky pro zpracování SOP a informace o jejím dalším využití v průběhu praktické zkoušky určené pro žáky jsou uvedeny v odstavci **Pokyny pro žáka pro zpracování samostatné odborné práce.**

5. Termíny

Doporučený termín zadání SOP – nejdříve v lednu 2012.

Doporučená délka řešení SOP – minimálně 1 měsíc.

Doporučený termín odevzdání SOP – nejpozději 3 týdny před závěrečnou klasifikací.

Stanovení konkrétních termínů je v kompetenci ředitele školy.

V souladu s JZZZ stanoví ředitel školy způsob zabezpečení realizace SOP ve škole - vyučovací předmět, v jehož rámci bude SOP vypracována, uvede konkrétní termín zadání i odevzdání, odpovědného učitele, stanoví počet a zabezpečení povinných konzultací žáků a způsob odevzdání.

6. Zařazení a prezentace SOP v rámci závěrečné zkoušky

Samostatná odborná práce je využívána při praktické zkoušce, kdy probíhá vlastní výroba a prezentace kuchařského výrobku, obhajoba samostatné odborné práce a komunikace k tématu v cizím jazyce. Pořadí a organizace jednotlivých dílčích úkolů je v pravomoci ředitele školy s ohledem na organizační zabezpečení průběhu závěrečných zkoušek.

7. Způsob hodnocení/kritéria hodnocení SOP

Zpracování samostatné odborné práce vede, kontroluje a hodnotí učitel odborného výcviku nebo odborného teoretického předmětu.

Hodnocení samostatné odborné 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

8. Realizace úkolů ze SOP při praktické zkoušce

Kritéria hodnocení pro obhajobu samostatné odborné práce

- samostatný projev žáka a schopnost komunikace a reakce v rozhovoru se členy zkušební komise
- vhodnost volby navrženého pokrmu pro danou příležitost
- dodržení bodů zadání
- zdůvodnění použitého postupu, způsobu zpracování
- používání odborné terminologie
- přínos práce pro profesní uplatnění žáka

Kritéria hodnocení pro komunikaci v cizím jazyce

- samostatný projev žáka
- schopnost komunikace a reakce v rozhovoru
- popis postupu při realizaci
- používání odborné slovní zásoby

Kritéria hodnocení pokrmu ze samostatné odborné práce

- skladba menu
- dodržování postupu a způsobu zpracování
- chuť, vzhled výrobku
- dodržování zásad hygieny a bezpečnosti práce

9. Způsob řešení v případě, že žák neodevzdá práci ve stanoveném termínu, příp. vůbec

- Jestliže žák neodevzdá SOP ve stanoveném termínu, může ředitel školy v odůvodněných případech povolit odevzdání SOP v náhradním termínu.
- Jestliže žák SOP neodevzdá, nemůže vykonávat příslušnou část praktické zkoušky vyplývající ze SOP, a tudíž za ni nebude bodově hodnocen.

Pokyny pro žáka pro zpracování samostatné odborné práce

Podle dále uvedených pokynů vypracujte písemnou formou samostatnou odbornou práci. Postupujte podle pokynů učitele, který vám sdělí konkrétní termíny pro losování témat a způsob a termín odevzdání samostatné odborné práce. Zpracování samostatné odborné práce je nezbytným předpokladem k úspěšnému absolvování praktické závěrečné zkoušky.

Formální úprava

Titulní list – obsahuje níže uvedené náležitosti:

Název	Samostatná odborná práce
Téma	Vylosované téma
Název	Přesný název zpracovaného tématu
Název školy	
Obor vzdělání	
Třída	
Školní rok	

Jméno a příjmení žáka

- Za titulním listem následuje obsah (uveďte názvy kapitol, stránkování).
- Celkový rozsah práce je nejméně 10 stran formátu A4. Písmo Arial, velikost 12.
- Text zpracujte na PC, je možno doplnit obrázky a nákresy.
- Součástí musí být seznam použitých zdrojů informací uvedených na konci práce (literatura, normy, internet).

Zadání samostatné odborné práce

Vypracujte samostatnou odbornou práci na vylosované téma. Toto vylosované téma můžete ještě konkretizovat, zúžit na určitou oblast dle vlastního zájmu či výběru.

Osnova samostatné odborné práce

1. Úvod

- uveďte proč jste se zaměřili na dané konkrétní téma, jaké jsou hlavní cíle vaší práce

2. Řešení

- charakteristika vylosované příležitosti s ohledem na využití v gastronomii
- návrh slavnostního menu
- výběr dvou pokrmů ze slavnostního menu, normování, kalkulace, technologické postupy
- úprava na talíři
- charakteristika zvolených příloh a nápojů, zdůvodnění
- popis hlavní suroviny vybraných pokrmů, její další využití v gastronomii

3. Cizojazyčná část

- překlad menu do zvoleného cizího jazyka
- jeden technologický postup přípravy vybraného pokrmu v cizím jazyce v rozsahu 1 strany

4. Závěr

- splnění cílů

Zařazení a prezentace samostatné odborné práce v rámci praktické závěrečné zkoušky

Samostatnou odbornou práci budete využívat při praktické závěrečné zkoušce takto

- praktický úkol ze samostatné odborné práce
- obhajoba samostatné odborné práce
- komunikace v cizím jazyce

Praktický úkol ze samostatné odborné práce

Příprava pokrmu ze samostatné odborné práce:

- připravte jeden teplý pokrm ze své samostatné odborné práce nejméně ve dvou porcích.
- dodržujte popsany technologický postup a zásady BOZP
- pokrm vhodně upravte na talíři

Obhajoba samostatné odborné práce

Postupujte podle uvedené osnovy:

- představte svoji samostatnou odbornou práci -téma, cíl
- objasněte postup při zpracování práce, jaké zdroje jste použili
- zdůvodněte výběr pokrmů
- popište postup práce při přípravě zvoleného výrobku
- 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 např.:

- jak se jmenujete, jaký studujete obor
- jaké téma samostatné práce jste zpracoval/a, uveďte informaci k danému tématu
- jaký kuchařský výrobek jste realizoval/a
- na základě zpracovaného cizojazyčného textu ve vaší práci charakterizujte připravovaný pokrm
- zodpovězte položené dotazy členů zkušební komise, používejte odbornou terminologii