**Formální úprava SOP**

**Témata SOP**

Žák ve spolupráci s učitelem zvolené téma rozpracuje a konkretizuje.

**Formální úprava**

* Celkový rozsah práce je minimálně 10 stran textu, formátu A4.
* Práce je zpracovávaná na PC a tištěna jednostránkově.
* Samostatný text je možné obohatit a doplnit o obrázky, nákresy a fotografiemi
* Titulní list SOP musí obsahovat následující údaje: Samostatná odborná práce, zvolené téma, název tématu, název a adresa školy, kód a název oboru, třídu, školní rok a jméno příjmení žáky (autora).
* Titulní list (strana) je k dispozici na stránkách školy v sekci závěrečné zkoušky.
* Prohlášení autora SOP je na samostatné stránce za titulním listem, jedná se o prohlášení o samostatném zpracování díla. Na stránce bude uvedeno datum odevzdání a vlastnoruční podpis žáka.
* Prohlášení autora SOP je k dispozici na stránkách školy v sekci závěrečné zkoušky.
* Obsah je umístěn na další stránce za prohlášením. Formální úprava je stejná jako u ostatních kapitol. Skládá se z titulku „Obsah“ a seznamu názvů kapitol a podkapitol včetně čísla stránky.

**Osnova SOP**

Samostatná odborná práce musí obsahovat následující části:

1. Úvod
	* uveďte, proč jste se změřil/a na dané konkrétní téma, jaké jsou hlavní cíle Vaší práce
2. Řešení
	* charakteristika vylosované příležitosti s ohledem na využití v gastronomii
	* návrh slavnostního menu (minimálně šest chodů)
	* objednávka akce
	* žádanka na inventář na výseč tabule pro 2 nebo 4 osoby,
	* nákres tabule se zasedacím pořádkem, včetně rozmístění výzdoby
	* nákres prostření pro 1 osobu, včetně popisu
	* charakteristika 1 teplého pokrmu (hlavního chodu) ze slavnostního menu, vypracování kalkulace, technologický postup, popis úpravy pokrmu na talíři
	* popis hlavní suroviny vybraného pokrmu a jeho dalšího možného využití v gastronomii
	* servis hlavního chodu včetně nápoje
	* časový harmonogram gastronomické akce
	* vyúčtování akce
3. Cizojazyčná část
	* překlad menu do zvoleného cizího jazyka
	* stručná charakteristika podávaných pokrmů a nápojů v cizím jazyce v rozsahu 1 strany
4. Závěr
	* splnění cílů a vlastní přínos pro žáka
5. Použité zdroje informací

Použité zdroje informací (literatura, odborné časopisy, normy, internetové zdroje) budou uvedeny na konci práce.

Zápis použitých zdrojů je uveden na stránkách školy v sekci závěrečné zkoušky.

1. Přílohy

Nepočítají se do rozsahu práce (stránky se nečíslují), ale uvádějí se v obsahu práce.

Zařazení a prezentace SOP v rámci praktické závěrečné zkoušky

Samostatnou odbornou práci budete využívat při praktické závěrečné zkoušce takto:

* vypracujte praktický úkol ze SOP
* budete prezentovat a obhajovat SOP
* budete komunikovat v cizím jazyce

a) Praktický úkol ze SOP

1. Příprava pokrmu ze samostatné odborné práce:

* připravte hlavní pokrm ze své samostatné odborné práce nejméně ve dvou porcích
* dodržujte popsaný technologický postup a zásady BOZP
* pokrm vhodně upravte na talíři, předveďte jeho servis

2. Sestavení výseče slavnostní tabule ze SOP:

* připravte výseč slavnostní tabule pro 2 nebo 4 osoby

b) Obhajoba SOP

Postupujte podle uvedené osnovy:

* představte svoji samostatnou odbornou práci – uveďte téma a cíl práce
* objasněte postup při zpracování práce, uveďte, jaké zdroje jste použil/a
* zdůvodněte výběr pokrmů do menu, postup při zpracování výseče tabule
* popište postup práce při přípravě zvoleného výrobku
* uveďte, jaký přínos pro vás práce měla a zda jste splnil/a své cíle;
* zodpovězte dotazy členů zkušební komise, používejte odbornou terminologii.

c) Komunikace v cizím jazyce

Připravte si krátké vystoupení v cizím jazyce, kde uvedete:

* jak se jmenujete, jaký studujete obor
* jaké téma samostatné práce jste zpracoval/a, uveďte informaci k danému tématu
* jaký výrobek jste připravoval/a;
* na základě zpracovaného cizojazyčného textu ve vaší práci charakterizujte připravovaný pokrm nebo popište sestavenou tabuli;
* zodpovězte dotazy členů zkušební komise