

# 29-54-H/01 Cukrář

## Obsah

Samostatná odborná práce.....	1
Anotace témat .....	1
Témata .....	2
Téma č. 1 - Cukrář SOP 2016/2017 .....	2
Pokyny pro žáky.....	2

29-54-H/01 Cukrář

## **Samostatná odborná práce**

Anotace témat

Téma č. 1 - Cukrář SOP 2016/2017

Samostatná odborná práce pro školní rok 2016/2017

# 29-54-H/01 Cukrář

## Praktická zkouška

### Téma č. 1 - Cukrář SOP 2016/2017

## Samostatná odborná práce

### Pokyny pro žáky

Zpracování a včasné odevzdání samostatné odborné práce (SOP) je nezbytným předpokladem k úspěšnému absolvování praktické zkoušky ve Vašem oboru. Věnujte proto zvýšenou pozornost následujícím pokynům.

- Vypracujte písemnou formou samostatnou odbornou práci dle zadané osnovy ke slavnostnímu výrobku (dortu) z vylosovaného korpusu dozdobeného na Vámi zvolené téma a k Vámi vybranému specifickému výrobku.
- Postupujte podle pokynů učitele, který Vám sdělí konkrétní způsob a termíny pro zadání i odevzdání samostatné odborné práce a termíny konzultací k SOP.

#### 1. Obsah témat SOP

Vypracujte samostatnou odbornou práci podle zadání ke slavnostnímu výrobku (dortu) a ke specifickému výrobku.

##### I. SLAVNOSTNÍ VÝROBEK - DORT

Zpracujete návrh slavnostního výrobku (dortu) libovolného tvaru o hmotnosti max. 3 kg z vylosovaného korpusu, náplně a dohotovení na zvolené téma.

Provedete nákres dekorace (zdobení), včetně zdobení stran slavnostního výrobku (dortu), použijete kreativní prvky zdobení a popíšete použitý zdobný materiál.

- Losovat budete z následujících korpusů, náplní a dohotovení:
  - a) dortová bezé hmota, máslový krém kávový, dohotovení čokoláda
  - b) dortová jádrová hmota, těžký pařížský krém, dohotovení čokoláda
  - c) dortová hmota kakaová, smetanová náplň, dohotovení ovoce
  - d) dortová hmota s olejem, máslový krém likérový, dohotovení modelovací hmota
  - e) dortová hmota světlá, náplň s použitím mléčného výrobku (například tvaroh, jogurt, lučina), dohotovení ovoce
- Pro dohotovení dortu si zvolíte jedno z následujících témat:
  - Dětský (Den dětí, z pohádky do pohádky, křtiny...)
  - Kulturní nebo sportovní událost (ve světě, regionu, obci...)
  - Sváteční (významné) dny v kalendáři (Den matek, narozeniny, jmeniny, svatební...)

Ve spolupráci s učitelem zvolené téma pro zpracování SOP dále upřesníte a zúžíte na určitou oblast dle vlastního zájmu či výběru.

##### II. SPECIFICKÝ VÝROBEK

Popíšete zhotovení tradičního cukrářského výrobku nebo cukrářského výrobku podle současných trendů dle Vašeho vlastního výběru a receptury v minimálním množství pro 10 osob nebo v minimální hmotnosti 600 gramů. Při výběru specifického výrobku můžete využít rodinné recepty na tradiční cukrářské výrobky nebo zařadit cukrářský výrobek podle současných trendů.

- Výrobek musí obsahovat alespoň jednu z uvedených surovin:
  - čerstvé nebo sušené ovoce
  - mléčné výrobky
  - jádroviny
  - ovesné vločky
  - čokoláda
  - bezlepková mouka

### Formální úprava

- a) text SOP zpracujte na PC
- b) celkový rozsah práce je nejméně 10 stran textu, formátu A4; text je možné doplnit obrázky, nákresy a fotografiemi
- c) povinně zařadte nákres dekorace (zdobení), včetně zdobení stran slavnostního výrobku (dortu), použijte kreativní prvky zdobení a popište použitý zdobný materiál
- d) práci opatřete titulním listem, který musí obsahovat následující údaje:
  - Název: Samostatná odborná práce
  - Téma: Zvolené téma
  - Název tématu: Přesný název zpracovaného tématu
  - Název a adresa školy, případně i logo školy
  - Kód a název oboru vzdělání
  - Třída
  - Školní rok
  - Jméno a příjmení žáka
- e) za titulním listem zpracujte obsah (uvedte názvy kapitol, stránkování).
- f) vypracujte seznam použitých zdrojů informací (literatura, normy, internet a zařadte jej na konec práce.

### Osnova SOP:

#### a) Úvod

Uvedte, proč jste se zaměřil/a na dané konkrétní téma, zdůvodněte volbu specifického výrobku a popište hlavní cíle vaší práce.

#### b) Text řešení

U slavnostního i specifického výrobku uveďte:

- charakteristiku výrobku;
- popis hlavních surovin pro zhotovení výrobku;
- surovinovou normu (recepturu);
- technologický postup;
- nákres dekorace (zdobení), včetně zdobení stran slavnostního výrobku (dortu) s popisem dekorace;
- nákres výrobku (popř. fotografie) specifického výrobku.

#### c) Cizojazyčná část

Vypracujte překlad technologického postupu a použitých surovin vybraného výrobku (slavnostního nebo specifického výrobku) do cizího jazyka.

#### d) Závěr

Splnění cílů.

## 2. Zařazení samostatné odborné práce do závěrečné zkoušky

Samostatnou odbornou práci budete využívat při praktické závěrečné zkoušce takto:

### a) Praktický úkol ze samostatné odborné práce

Zhotovte slavnostní výrobek (dort) a specifický výrobek podle zadání SOP.

### b) Obhajoba samostatné odborné práce

Postupujte podle uvedené osnovy:

- Představte svoji samostatnou odbornou práci - téma a cíl.
- Objasněte postup při zpracování práce, uveďte, jaké zdroje jste použil/a.
- Zdůvodněte volbu slavnostního i specifického výrobku, výběr surovin, postup při výrobě.
- Uveďte, jaký přínos pro Vás práce měla a zda jste splnil/a své cíle.
- Zodpovězte položené dotazy členů zkušební komise, používejte odbornou terminologii.

### c) 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.
- Jaké výrobky jste připravoval/a.
- Na základě zpracovaného cizojazyčného textu ve Vaší práci charakterizujte jeden připravovaný výrobek.
- Zodpovězte dotazy členů zkušební komise.

## 3. Hodnocení samostatné odborné práce

Zkušební komise/zkoušející bude hodnotit zejména:

- u zpracování praktických výrobků ze SOP
  - přípravu surovin
  - dodržení surovinové normy a nákresu dle zadání samostatné odborné práce
  - jednotlivé pracovní operace dle technologického postupu
  - dodržování technologických postupů
  - dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů
  - organizaci práce
  - přípravu a úklid pracoviště

U slavnostního výrobku (dortu) se hodnotí rovněž: náročnost, nápaditost, estetické ztvárnění, čistota provedení, vystižení námětu, vzhled, chuť a hmotnost hotového výrobku.

U specifického výrobku se hodnotí rovněž: nápaditost a náročnost přípravy pro zhotovení výrobku, vzhled a chuť hotového výrobku, hmotnost a počet zhotovených výrobků.

- při prezentaci a obhajobě písemné SOP
  - zdůvodnění použitého postupu řešení/způsobu zpracování
  - dodržení jednotlivých bodů zadání
  - obsahová i formální úroveň zpracování, včetně nákresu slavnostního výrobku (dortu)
  - používání odborné terminologie
  - komunikace a reakce na dotazy členů zkušební komise
  - prezentace v cizím jazyce

Pokud budete mít se zpracováním SOP nějaké problémy, oznamte je co nejdříve konzultujícímu učiteli.