



Samostatná odborná práce 2025/2026

29-54-H/01 Cukrář

Pokyny pro žáky

- Zpracování a včasné odevzdání samostatné odborné práce (SOP) je nezbytným předpokladem pro úspěšné absolvování praktické zkoušky ve vašem oboru. Věnujte proto zvýšenou pozornost následujícím pokynům.
- Postupujte podle pokynů učitele, který vám sdělí konkrétní způsob a termíny pro zadání i odevzdání samostatné odborné práce a termíny konzultací k SOP.
- Každý žák si vylosuje jedno téma ze seznamu a zpracuje jej dle zadání.
- Ve spolupráci s učitelem vylosované téma pro zpracování SOP dále upřesníte, popíšete. zúžíte na určitou oblast dle vlastního zájmu či výběru a zdůvodníte použití Vámi zvoleného korpusu, náplně a dohotovení.

Termíny

Práce musí být odevzdána do 15. 4. 2026

Místo odevzdání: sekretariát – podepsané odevzdání

Možnost konzultace zpracované práce v tištěné podobě:

- do 7.4.2026 (rekvalifikace) – **Bc. Barbora Marišková**
- **žáci denního studia odevzdávají dílčí části i finální písemné zpracování SOP v průběhu výuky viz tabulka:**

Datum	Detail
15. 1.	- v rámci předmětu CUKRÁŘSKÁ VÝROBA žák připraví technologické postupy, zdůvodní použití konkrétních korpusů a náplní u specifického výrobku a slavnostního dortu
15. 1.	- v rámci předmětu AJ/NJ odevzdat přeložený technologický postup a použití surovin vybraného výrobku (slavnostního nebo specifického dle vlastní volby)
15. 1.	- odevzdání výkresu dle zadání - bude se jednat o originální nákres, fotografie ani kopie není povolena - hodnoceno bude v rámci předmětu VV
15. 4.	- dodržení jednotlivých bodů zadání, technologický postup, atd. (CVÝ) - obsahová i formální úroveň zpracování (INTE) - používání odborné terminologie (CVÝ)



Termíny závěrečných zkoušek:

Písemná část:	1. června 2026
Praktická část:	2.–5. června 2026
Ústní část:	15. - 16. června 2026 U3B, rekvalifikační kurzy (Bude upřesněno po projednání s předsedy ZUZ)

Témata k závěrečným zkouškám 2026:

- **Téma I. Svět 20xx** (slavnostní příležitost spojená s významnou událostí, která proběhla/probíhá ve světě v aktuálním školním roce v oblasti vědecké, kulturní, politické, obchodní, agrární nebo sportovní)
- **Téma II. Česká republika 20xx** (slavnostní příležitost spojená s významnou událostí, která proběhla/probíhá v ČR v aktuálním školním roce v oblasti vědecké, kulturní, politické, obchodní, agrární nebo sportovní)
- **Téma III. Událost regionu** (slavnostní příležitost spojená s významnou událostí, která proběhla/probíhá v aktuálním školním roce ve vašem regionu v oblasti vědecké, kulturní, politické, obchodní, agrární, sportovní nebo historické)
- **Téma IV. Všichni dobří rodáci** (slavnostní příležitost spojená s výročí významné osobnosti z oblasti historie, vědy, kultury, obchodu, zemědělství, průmyslu, politiky nebo sportu ve vašem okolí)
- **Téma V. Spolu v jedné zemi** (slavnostní příležitost spojená se svátky či významnými dny občanského nebo náboženského kalendáře konkrétního etnika)
- **Téma VI. Významné dny našeho kalendáře** (slavnostní příležitost spojená se svátky či významnými dny, historickými událostmi nebo osobnostmi občanského nebo náboženského kalendáře - vánoční svátky, velikonoční svátky, Halloween, jubilea významných historických osobností a událostí)
- **Téma VII. Svět obchodu a služeb** (slavnostní příležitost spojená s obchodem a službami např.: firemní výročí, uvedení nového výrobku na trh, otevření veletrhu, otevření provozovny, uvedení do vedoucí funkce)
- **Téma VIII. Život rodiny** (slavnostní příležitost spojená s životem rodiny - narozeniny, narození dítěte, jmeniny, odchod do důchodu, začátek života v novém místě, Den matek, Den otců)
- **Téma IX. Z pohádky do pohádky** (slavnostní příležitost spojená se světem dětí - Den dětí, narozeniny, jmeniny, vítězství v soutěžích)
- **Téma X. Láska kvete v každém věku** (slavnostní příležitost spojená s partnerskými vztahy - Den svatého Valentína, partnerská výročí, zasnuby, svatba, výročí spojená s uzavřením manželství - stříbrná, zlatá a diamantová svatba)
- **Téma XI. Škola základ života** (slavnostní příležitost spojená s významnými dny studia - první školní den, imatrikulace, promoce, závěrečné zkoušky, maturita, setkání abiturientů)

Vypracujte písemnou formou samostatnou odbornou práci ke slavnostnímu výrobku (dortu) a k vybranému specifickému výrobku. Postupujte podle zadané osnovy. Dort je ze zvoleného korpusu a náplně, dohotovení dortu podle vylosovaného tématu.



Obsah témat SOP

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

1. SLAVNOSTNÍ VÝROBEK – DORT

Zpracujete návrh slavnostního výrobku (dortu) libovolného tvaru o hmotnosti max. 3 kg ze zvoleného korpusu, náplně a dohotovení na vylosované téma.

Součástí návrhu musí být nákres dekorace (zdobení), včetně zdobení stran slavnostního výrobku (dortu) s použitím kreativních prvků zdobení, a popis použitého zdobného materiálu (formát nákresu A4).

- Vyberete si jeden z následujících korpusů nebo můžete zvolit korpus dle vlastního výběru:
 - ☐ dortová bezé hmota
 - ☐ dortová jádrová hmota
 - ☐ dortová hmota kakaová
 - ☐ dortová hmota s olejem
 - ☐ dortová sachrová hmota
 - ☐ nebo jiné
- Vyberete si jednu z následujících náplní nebo můžete zvolit náplň dle vlastního výběru:
 - ☐ cikánský krém
 - ☐ máslový krém ochucený
 - ☐ náplň s použitím mléčného výrobku
 - ☐ smetanová náplň
 - ☐ těžký pařížský krém
 - ☐ nebo jiné
- Dohotovení provedete dle vlastního výběru v souladu s vylosovaným tématem, např. čokoláda, ovoce, modelovací hmota, „nahý dort“ ...

2. 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.

Provedete nákres výrobku nebo vložíte fotografii specifického výrobku.



STŘEDNÍ ŠKOLA JERONÝMOVA ČESKÉ BUDĚJOVICE, s.r.o.

JERONÝMOVA 28/22, 370 01 ČESKÉ BUDĚJOVICE

tel.: 386 354 440, 380 422 290

kadeřnictví: 380 422 292

e-mail: svepes@skolacb.cz

www.skolacb.cz

-
- Výrobek musí obsahovat **alespoň jednu** z uvedených surovin:
 - bezlepková mouka
 - čerstvé bylinky
 - čokoláda
 - jádroviny
 - mléčné výrobky
 - ovoce
 - pseudocereálie (pohanka, amarant,...)



STŘEDNÍ ŠKOLA JERONÝMOVA ČESKÉ BUDĚJOVICE, s.r.o.

JERONÝMOVA 28/22, 370 01 ČESKÉ BUDĚJOVICE

tel.: 386 354 440, 380 422 290

kadeřnictví: 380 422 292

e-mail: svepes@skolacb.cz

www.skolacb.cz



Osnova SOP

Samostatná odborná práce musí obsahovat následující části:

Obsah, názvy kapitol, stránkování 1.1.1.1

Na samostatné úvodní stránce prosím uveďte následující data:

Název	Samostatná odborná práce
Téma	--doplňte--
Konkrétní téma	--doplňte--
Název školy	Střední škola Jeronýмова České Budějovice s.r.o.
Kód oboru vzdělání:	29-54-H/01 Cukrář
Zaměření :	--doplňte--
Třída	--doplňte--
Školní rok	2025/2026
Jméno a příjmení žáka	--doplňte--

1 Úvod

Zdůvodněte použití Vámi zvoleného korpusu, náplně a dohotovení slavnostního výrobku (dortu) a dále zdůvodněte volbu specifického výrobku a popište hlavní cíle vaší práce.

2 Text řešení

U slavnostního i specifického výrobku uveďte:

- charakteristiku výrobku;
- popis hlavních surovin (max. 3–5) pro zhotovení výrobku; *
- surovinovou normu (recepturu);
- technologický postup;
- nákres dekorace (zdobení), včetně zdobení stran slavnostního výrobku (dortu) s popisem dekorace, formát A4;
- nákres výrobku nebo fotografie specifického výrobku.

*Pozn.: Popis surovin, které se při zhotovení výrobků opakují, proveďte pouze jednou. Není nutno jej opakovat.

3 Cizojazyčná část

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



4 Závěr

Splnění cílů.

5 Použité zdroje:

Příklad:

Kniha- Autor, název, kdo vydal, datum vydání. Internet www.gastronomiezazitkova.cz, 5.5.2023, 10:30; Domácí archiv receptur.

Formální úprava SOP

Text SOP zpracujte na počítači v aplikaci **Office – WORD**, použijte typ písma **Times New Roman**, velikost 12 b., řádkování 1,5.

Celkový rozsah práce je nejméně 10 stran textu, formátu A4, text je možné doplnit obrázky, nákresy a fotografiemi. Z toho bude minimálně 5 normostran textu (normostrana má 1800 znaků, což je zhruba 250 slov). Do znaků se započítávají i mezery a poznámky pod čarou při dodržení předepsané osnovy.

Povinně zařadíte nákres dekorace (zdobení) včetně zdobení stran slavnostního výrobku (dortu), použijte kreativní prvky zdobení a popište použitý zdobný materiál, formát nákresu A4.

Práci opatřete titulním listem, který musí obsahovat následující údaje

Za titulním listem následuje obsah (uveďte názvy kapitol, stránkování).

Vypracujte seznam použitých zdrojů informací (literatura, normy, internetové zdroje) a zařadte je na konec práce.

Zařazení samostatné odborné práce do závěrečné zkoušky

- Prezentace SOP u praktické zkoušky

V rámci praktické zkoušky budete prezentovat písemné zpracování SOP:

- představíte svoji samostatnou odbornou práci - téma a cíl
- objasníte postup při zpracování práce, uvedete, jaké zdroje jste použili
- zdůvodníte použití zvoleného korpusu, náplně a dohotovení slavnostního výrobku (dortu) na vylosované téma
- zdůvodníte volbu specifického výrobku, výběr surovin, postup při výrobě
- uvedete, jaký přínos pro vás práce měla a zda jste splnil/a své cíle

Pro komunikaci v cizím jazyce si připravte krátké vystoupení, kde uvedete např.:



- jak se jmenujete, jaký studujete obor
- jaké téma samostatné práce jste zpracovali
- jaké výrobky jste připravovali
- na základě cizojazyčného textu zpracovaného v SOP budete charakterizovat jeden připravovaný výrobek

Dále představíte výrobky, které na základě SOP u praktické zkoušky zhotovíte: slavnostní výrobek (dort) a specifický výrobek.

• Hodnocení SOP u praktické zkoušky

Při prezentaci písemného zpracování SOP se bude hodnotit:

- samostatný projev při zdůvodnění použitého způsobu zpracování
- prezentace v cizím jazyce
- komunikace a reakce na dotazy členů

zkušební komise U zhotovených výrobků ze

SOP se bude hodnotit:

- příprava 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
- organizace práce
- příprava 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.

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