



Samostatná odborná práce 2023/2024

29-54-H/01 Cukrář

Pokyny pro studenty

Termíny

Práce musí být odevzdána do **20.5.2024**

Místo odevzdání: sekretariát – podepsané odevzdání

Možnost konzultace zpracované práce v tištěné podobě:

do **15.5.2024** – **Bc. Barbora Marišková**

Termíny závěrečných zkoušek:

Písemná část: 3. června 2024

Praktická část: 4. – 7. června 2024

Ústní část: 18. – 19. června 2024

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.



Témata k závěrečným zkouškám v červnu 2024:

Témata k losování:

Názvy témat:

- Den dětí
- Den matek
- Halloween
- Jmeniny
- Kulturní událost roku
- Narozeniny
- Promoce
- Sportovní událost roku
- Svatba
- Svatý Valentýn
- Výročí firmy
- Z pohádky do pohádky

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.

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.

Výrobek musí obsahovat alespoň jednu z uvedených surovin:

- a) bezlepková mouka
- b) čerstvé bylinky
- c) čokoláda
- d) jádroviny
- e) mléčné výrobky
- f) ovoce
- g) pseudocereálie (pohanka, amarant,...)



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	2023/2024
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.



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

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.

Práci opatřete titulním listem, který musí obsahovat následující údaje

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

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

Zařazení samostatné odborné práce do závěrečné zkoušky

Samostatnou odbornou práci budete využívat při praktické zkoušce takto:

- Vypracujete praktický úkol ze samostatné odborné práce.
- Budete prezentovat a obhajovat samostatnou odbornou práci.
- Budete komunikovat v cizím jazyce.

Praktický úkol ze samostatné odborné práce

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

Obhajoba samostatné odborné práce

Postupujte podle uvedené osnovy:

- Představte svoji samostatnou odbornou práci – téma, cíl.
- Objasněte postup při zpracování práce, jaké zdroje jste použil/a.
- Zdůvodněte použití Vámi zvoleného korpusu, náplně a dohotovení slavnostního výrobku (dortu) na vylosované téma.
- Zdůvodněte volbu specifického výrobku, výběr surovin, postup při výrobě.
- Uvedte, jaký přínos pro Vás práce měla a zda jste splnil/a své cíle.
- Zodpovězte položené dotazy členů zkušební komise, používejte odbornou
- terminologii.

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.
- Jaké výrobky jste připravoval/a.
- Na základě zpracovaného cizojazyčného textu ve Vaší práci popište sestavenou tabuli.
- Zodpovězte položené dotazy členů zkušební komise, používejte odbornou terminologii.



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.

TERMÍNY

Práce musí být odevzdána do **19.5.2023**

Místo odevzdání – ředitelna – dle podpisu žáka

Možnost konzultace zpracované práce v tištěné podobě: do 12.5.2023 – Bc. Barbora Marišková