



**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](mailto:svepes@skolacb.cz)

[www.skolacb.cz](http://www.skolacb.cz)

---

## **29-54-H/01 Cukrář**

### **Samostatná odborná práce 2021/2022**

### **Cukrář/Cukrářka**

### **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 volitelného korpusu, náplně a dohotovení 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 volitelného korpusu, náplně a dohotovení na zvolené téma.

**Provedete náčrt dekorace (zdobení), včetně zdobení stran slavnostního výrobku (dortu), použijete kreativní prvky zdobení a popíšete použitý zdobný materiál. (Formát náčrtu A4.)**

- Zvolíte si jeden z následujících korpusů:

- a) dortová bezé hmota
- b) dortová jádrová hmota
- c) dortová hmota kakaová
- d) dortová hmota s olejem
- e) dortová sachrová hmota

- Zvolíte se jednu z následujících náplní:
  - a) máslový krém ochucený
  - b) těžký pařížský krém
  - c) cikánský krém
  - d) smetanová náplň
- náplň s použitím mléčného výrobku
- Dohotovení provedete dle vlastního výběru v souladu se zvoleným tématem, např. čokoláda, ovoce, modelovací hmota, „nahý dort“ ...
- Zvolíte si jedno z následujících témat:
  - Den dětí
  - Den matek
  - Jmeniny
  - Narozeniny
  - Svatba
  - Z pohádky do pohádky
  - Svatý Valentýn
  - Halloween
  - Sportovní událost roku 2022
  - Kulturní událost roku 2022

Ve spolupráci s učitelem zvolené 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.

## 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. Provedete náčrt výrobku (popř. fotografii) specifického výrobku.

- Výrobek musí obsahovat alespoň jednu z uvedených surovin:
  - ovoce
  - mléčné výrobky
  - jádroviny
  - čokoláda
  - bezlepková mouka
  - pseudocereálie
  - čerstvé bylinky

## Formální úprava

- a) text SOP zpracujte na PC, použijte typ písma Times New Roman, velikost 12 b., řádkování 1,5
- 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, formát nákresu A4
- d) práci opatřete titulním listem, který musí obsahovat následující údaje:
  - Název: Samostatná odborná práce
  - Téma: Zvolené téma
  - Název tématu: Přesný název zvoleného tématu a zvolený korpus, náplň a dohotovení
  - 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, jak jste se zaměřil/a na zvolené téma, zdůvodněte použití Vámi zvoleného korpusu, náplně a dohotovení slavnostního výrobku (dortu) a dále 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, **formát A4;**
  - 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 použití Vámi zvoleného korpusu, náplně a dohotovení slavnostního výrobku (dortu) na zvolené téma.
  - Zdůvodněte volbu specifického výrobku, výběr surovin, postup při výrobě.
  - Uveďte, jaký přínos pro Vás práce měla a zda jste splnil/a své cíle.
- c) Zodpovězte položené dotazy členů zkušební komise, používejte odbornou terminologii
- d) 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) formát A4**
  - používání odborné terminologie
  - komunikace a reakce na dotazy členů zkušební komise
  - prezentace v cizím jazyce

### TERMÍNY

Práce musí být odevzdána do **13.5.2022**

Místo odevzdání – ředitelna – dle podpisu žáka

Možnost konzultace zpracované práce v tištěné podobě: do **6.5.2022**– **PhDr. Václav Švepeš**