

29-54-H/01 Cukrář

Obsah

Samostatná odborná práce.....	1
Anotace témat	1
Témata	2
Téma č. 1 - Cukrář SOP 2018/2019	2
Pokyny pro žáky.....	2

29-54-H/01 Cukrář

Samostatná odborná práce

Anotace témat

Téma č. 1 - Cukrář SOP 2018/2019

Samostatná odborná práce pro školní rok 2018/2019

29-54-H/01 Cukrář

Praktická zkouška

Téma č. 1 - Cukrář SOP 2018/2019

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) ze zvoleného korpusu, náplně a dohotovení na vylosované 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 ze zvoleného korpusu, náplně a dohotovení na vylosované téma.

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

- Pro dohotovení dortu si zvolíte jeden 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 vylosujete jedno z následujících témat:
 - Den dětí
 - Den matek
 - Jmeniny
 - Narozeníny
 - Svatba
 - Sportovní událost roku 2019
 - Kulturní událost roku 2019

Ve spolupráci s učitelem vylosované 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.

Provedete náskres výrobku (popř. fotografii) specifického výrobku.

- Výrobek musí obsahovat alespoň jednu z uvedených surovin:
 - 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, náskresy a fotografiemi
- c) povinně zařadte náskres 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: Vylosované téma
 - Název tématu: Přesný název vylosovaného 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 (uveďte názvy kapitol, stránkování).
- f) vypracujte seznam použitých zdrojů informací (literatura, normy, internet a zařadte je na konec práce.

Osnova SOP:

a) Úvod

Uveďte, 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.