

## Samostatná odborná práce k praktické závěrečné zkoušce – červen 2019 CUKRÁŘ/KA

Úkol:

- Zpracovat samostatnou odbornou práci na dané téma
- 1. SLAVNOSTNÍ VÝROBEK – dort
- 2. SPECIFICKÝ VÝROBEK

1.

Zpracujte návrh **slavnostního výrobku/dortu/** libovolného tvaru o hmotnosti **max.3 kg** z vylosovaného korpusu, náplně 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, dohotovení ovoce

Pro dohotovení dortu **si vylosujete** z následujících **témat**:

- Den dětí
- Den matek
- Jmeniny
- Narozeniny
- Svatba
- Sportovní událost roku 2019
- Kulturní událost roku 2019

2.

Popište zhotovení tradičního cukrářského výrobku nebo cukrářského výrobku podle současných trendů a receptury v minimálním množství **pro 10 osob nebo v minimální hmotnosti 600 g**. 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

- text zpracujte na počítači

Celkový rozsah práce je **nejméně** 10 stran textu, formátu A4, text je možné doplnit obrázky, nákresy a fotografiemi, písmo Arial, velikost 12

- povinně zařadíte nákres dekorace (včetně zdobení stran dortu), použijte kreativní prvky zdobení a popíšete použitý zdobný materiál

**Titulní list obsahuje následující údaje:**

Název: Samostatná odborná práce

Téma: Vylosované téma (např. Sportovní událost roku 2019)

Název tématu: Přesný název zpracovaného tématu (např. Naším biatlonistům za olympijskou medaili)

Název a adresa školy: Vyšší odborná škola a Střední škola hotelová SČMMSD Pelhřimov, s.r.o.

Kód a název oboru vzdělání: CUKRÁŘ/CUKRÁŘKA 29-54-H/01

Třída

Školní rok

Jméno a příjmení

Za titulním listem zpracujte obsah /název kapitol, stránkování/

Vypracujte seznam použitých zdrojů informací /literatura, normy, internet/ - na konec práce

## OSNOVA SOP

**Úvod** – uveďte, proč jste se zaměřili na dané konkrétní téma, zdůvodněte volbu specifického výrobku a popište hlavní cíle vaší práce

**Text řešení** – u slavnostního i specifického výrobku uveďte:

- a) Charakteristiku výrobku
- b) Popis hlavních surovin pro zhotovení výrobku
- c) Surovinovou normu /recepturu/
- d) Technologický postup
- e) Nákres dekorace /zdobení/, včetně zdobení stran dortu s popisem dekorace
- f) Nákres výrobku /fotografie/ specifického výrobku

### Cizojazyčná část

Vypracujte překlad technologického postupu a použitých surovin vybraného výrobku /slav.dort nebo spec.výrobek/ do cizího jazyka

### Závěr – splnění cílů

Samostatná odborná práce **bude pak využita** následovně při praktické záv. zkoušce:

- 1) Zhotovíte slavnostní výrobek (dort) a specifický výrobek podle zadání SOP
- 2) Obhajoba SOP – představit práci, zdůvodnit volbu, výběr surovin, postup
  - přínos a splněné cíle
  - zodpovězení dotazů členů zkušební komise včetně správného používání odborné terminologie
- 3) Komunikace v cizím jazyce – krátké vystoupení – jaký studujete obor, jaké téma bylo zpracováno, které výrobky jste připravovala, charakterizujete připravený výrobek a zodpovíte dotazy členů komise

**Hodnotí se:** příprava surovin, dodržení surovinové normy a nákresu dle SOP, dodržování technologických, hygienických a bezpečnostních předpisů, organizace práce, příprava a úklid pracoviště.

Dále také: náročnost, nápaditost, čistota provedení, vzhled, chuť a hmotnost výrobku

**Samostatná odborná práce je zpracovávána v předstihu:**

**Losování a zadání práce: 21. ledna 2019      termín odevzdání: 29.března 2019**

**odbornou práci vede, kontroluje a hodnotí učitel OV – pí Kratochvílová, pí Dvořáková**