

29-54-H/01 Cukrář

Praktická zkouška

Téma č. 1 - Cukrář SOP

Samostatná odborná práce

Pokyny pro žáky

Téma:

Slavnostní výrobek - zvolený korpus, náplň a dohotovení:

Specifický výrobek:

Písemné zpracování SOP v průběhu výuky

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.

Vypracujte písemnou formou samostatnou odbornou práci k tématu, které jste obdrželi od zadávajícího učitele a ve spolupráci s učitelem jej konkretizovali.

- Obsah tématu

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.

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:
 - o dortová bezé hmota
 - o dortová jádrová hmota
 - o dortová hmota kakaová
 - o dortová hmota s olejem
 - o dortová sachrová hmota
 - o nebo jiné
- Vyberete si jednu z následujících náplní nebo můžete zvolit náplň dle vlastního výběru:
 - o cikánský krém
 - o máslový krém ochucený
 - o náplň s použitím mléčného výrobku
 - o smetanová náplň

- o těžký pařížský krém
- o nebo jiné
- Dohotovnění provedete dle vlastního výběru v souladu s vylosovaným tématem, např. čokoláda, ovoce, modelovací hmota, „nahý dort“ ...

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 nákres výrobku nebo vložíte fotografii specifického výrobku.

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

• Osnova SOP

▪ Úvod

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

▪ Řešení

U slavnostního i specifického výrobku uveďte:

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

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

▪ Cizojazyčná část

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

▪ Závěr

Splnění cílů.

- Formální úprava

- Text SOP zpracujte na PC, 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.
- Povinně zařadte 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:
 - o Název dokumentu: Samostatná odborná práce
 - o Téma: Přesný název tématu a zvolený korpus, náplň a dohotovení
 - o Název a adresa školy, případně i logo školy
 - o Kód a název oboru vzdělání (29-54-H/01 Cukrář)
 - o Třída
 - o Školní rok
 - o Jméno a příjmení žáka
- Za titulním listem zpracujte obsah (uveďte názvy kapitol, stránkování).
- Vypracujte seznam použitých zdrojů informací (literatura, normy, internet a zařadte jej na konec práce.
- Zpracovanou SOP odevzdejte ve formě (tištěná, elektronická), kterou vám určila škola.

- Hodnocení písemného zpracování SOP

Hodnocení písemného zpracování SOP je součástí klasifikace předmětu, do kterého je SOP zařazena.

Hodnotí se obsahové zpracování tématu a formální úprava textu.

Hodnotí se zejména:

- zdůvodnění použitého způsobu zpracování
- dodržení jednotlivých bodů zadání
- obsahová i formální úroveň zpracování, **včetně nákresu slavnostního výrobku (dortu) formát A4**
- používání odborné terminologie

Zařazení, prezentace a hodnocení SOP u praktické zkoušky

- Zařazení SOP do praktické zkoušky

Samostatnou odbornou práci budete prezentovat v rámci praktické zkoušky.

Učitel vám sdělí, zda prezentace SOP bude zařazena na začátek, do průběhu, či na konec praktické 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.