

Samostatná odborná práce k praktické závěrečné zkoušce – červen 2018 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 na zvolené téma

- 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 zvolíte** z následujících **témat**:

- Dětský /Den dětí, z pohádky do pohádky, křtiny/
- Kulturní nebo sportovní událost /ve světě, regionu/
- Sváteční /významné/ dny v kalendáři /Den matek, narozeniny, jmeniny, svatební/

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.**

Výrobek musí obsahovat alespoň jednu z uvedených surovin (vylosujeme)

- 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

Titulní list obsahuje následující údaje:

Název: Samostatná odborná práce

Téma: Zvolené téma (např. Sportovní událost)

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

Název a adresa školy: Vyšší odborná škola a Střední škola hotelová SČMSD 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/

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 výrobku /fotografie/
- f) U slavnostního výrobku popis dekorace

Cizojazyčná část

- g) 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: 31. ledna 2018 termín odevzdání: 28.března 2018

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