Střední škola živnostenská a Základní škola, Planá
Kostelní 129, 348 15 Planá

Pokyny pro žáka pro zpracování samostatné odborné práce obor: 29-54-H/01 Cukrář

Žáci budou vypracovávat dle pokynů písemnou dokumentaci, včetně nákresu dekorace (zdobení), ke slavnostnímu výrobku (dortu) z volitelného korpusu, náplně a dohotovení na zvolené téma a k vybranému specifickému výrobku.

Vedoucí práce: Monika Němcová – učitelka odborného výcviku

Konzultanti: Mgr. Dana Buchartová – učitelka anglického jazyka

Ing. Miroslav Svítek – učitel informačních a komunikačních technologií

Žáci si mohou sjednat individuální termín konzultací v dostatečném předstihu s příslušným vyučujícím.

Zadání SOP: 21. 2. 2022

Odevzdání SOP: 9. 5. 2022

Pokyn pro žáka: Pokyny pro žáka jsou součástí jednotného zadání závěrečných zkoušek pro školní rok 2021/2022. Žáci je obdrží 21. 2. 2022 při zadání SOP.

Způsob odevzdání SOP: Žák odevzdá vytištěnou SOP nejpozději 9. 5. 2022 vedoucí práce v nasazovacím hřbetu, který mu bude poskytnut v sekretariátu školy. Jestliže žák neodevzdá SOP ve stanoveném termínu, může ředitel školy v odůvodněných případech na základě písemné žádosti žáka povolit odevzdání SOP v náhradním termínu. Jestliže žák SOP neodevzdá, nebude bodově hodnocen za příslušnou část praktické zkoušky související se zpracováním a prezentace SOP.

Hodnocení SOP: Samostatná odborná práce bude hodnocena dle pokynů Jednotného zadání závěrečných zkoušek pro školní rok 2021/2022. Hodnocení SOP se podílí na celkovém hodnocení a klasifikaci praktické zkoušky způsobem, který je stanoven v části „Hodnocení – kritéria a pravidla“ u témat praktické zkoušky.

Způsob uchování SOP: Výtisk s hodnotící tabulkou SOP škola archivuje v souladu se spisovým a skartačním řádem školy.

Zpracovala: Ing. Petra Pechová, zástupkyně ředitele pro odborný výcvik

Schválil: Mgr. Josef Mára, ředitel školy

V Plané 21. 2. 2022

Příloha: JZZZ – Pokyny pro žáky k realizaci samostatné odborné práce v oboru vzdělání 29-54-H/01 Cukrář

29-54-H/01 Cukrář

Obsah

Praktická zkouška 1
Témata 1
Téma č. 1 - Cukrář SOP 2021/2022 1
Pokyny pro žáky 1

29-54-H/01 Cukrář

Praktická zkouška

Téma č. 1 - Cukrář SOP 2021/2022

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) 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 nákres dekorace (zdobení), včetně zdobení stran slavnostního výrobku (dortu), použijete kreativní prvky zdobení a popíšete použitý zdobný materiál. (Formát nákresu 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
     e) 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 nákres výrobku (popř. fotografii) specifického výrobku.

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

<u>Formální úprava</u>

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 zařaďte 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 (uveďte názvy kapitol, stránkování).

f) vypracujte seznam použitých zdrojů informací (literatura, normy, internet a zařaďte jej na konec práce.

Osnova SOP:

a) Úvod

Uveďte, 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.
- 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) formát A4**
  - 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.