

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

ŠVP Cukrář

Vedoucí práce:.....

Kontakty:

1. Vyrolované téma:

2. Podle dále uvedených pokynů vypracujte písemnou formou samostatnou odbornou práci (SOP) na vylosované téma. Je vám přidělen **vedoucí práce**, se kterým jednotlivé části své práce konzultujte ústně, telefonicky či přes školní e-mail. Konzultace s vedoucím práce jsou povinné. Do 7. 3. 2025 zašlete práci vašemu vedoucímu práce elektronicky. Jeho připomínky zapracujete do své práce. Vedoucí práce v SOP podepíše, že s ním byla práce konzultována. Pokud nebude SOP podepsaná vedoucím práce a nepotvrdí splnění odevzdání 7. 3. 2025 elektronicky, bude SOP považovaná jako neodevzdaná. Vytištěnou SOP je nutno **odevzdat** do sekretariátu školy **do 30. 4. 2025 do 13:00 hodin ve dvou výtiscích, podepsané vedoucím práce. Jeden výtisk bude autorovi práce vrácen potvrzený školou pro vykonání obhajoby u praktické závěrečné zkoušky.** Odborná práce musí být vytištěna na kvalitním papíře a svázána ve standardní kroužkové vazbě. Práce v tištěné podobě musí obsahovat dále uvedené náležitosti.

1. OBSAH SAMOSTATNÉ PRÁCE

1. Slavnostní výrobek (dort)

Vypracujte návrh slavnostního dortu libovolného tvaru o hmotnosti max. 3 kg z volitelného korpusu a náplně a dohotovení na vylosované téma. Použitý korpus, krém a zdobení zdůvodněte.

korpusy

- a) dortová bezé hmota,
- b) dortová jádrová hmota
- c) dortová hmota kakaová
- d) dortová hmota s olejem
- e) dortová sachrová hmota
- f) nebo jiné

krémy

- a) máslový krém ochucený
- b) těžký pařížský krém
- c) cikánský krém
- d) smetanová náplň
- e) náplň s použitím mléčného výrobku (např. tvaroh, jogurt, lučina...),
- f) nebo jiné

Střední škola hotelnictví, řemesel a gastronomie, Trutnov, p. o.
Praktická závěrečná zkouška

Dohotovení dle vlastního výběru, v souladu se zvoleným tématem např. čokoláda, ovoce, modelovací hmota, „nahý dort“...

2. Specifický výrobek

Popíšete zhotovení tradičního cukrářského výrobku nebo cukrářského výrobku podle současných trendů dle vašeho vlastního výběru a receptury pro 10 osob nebo v minimální hmotnosti 600 gramů. Při výběru výrobku můžete využít rodinné recepty nebo zařadit výrobek podle současných trendů.

Provedete náčrt výrobku (fotografii).

Výrobek **MUSÍ** obsahovat alespoň jednu z uvedených surovin.

ovoce, mléčné výrobky, jádroviny, pseudocereálie, čokoláda, bezlepková mouka, čerstvé bylinky

2. FORMÁLNÍ ÚPRAVA

- **Desky (titulní list práce)** Použijte šablonu <https://www.horegas.cz/cs/pro-studenty/gastronomicke-a-potravinarske-obory>. Doplňte název vylosovaného tématu, vlastní název práce, obor vzdělávání a ŠVP, vaše jméno a příjmení, vedoucího práce a třídu. U kroužkové vazby desky (titulní list) nahrazuje první nečíslovaný list práce.
- **Prohlášení autora a poděkování:** Použijte šablonu. Oba odevzdané výtisky musí být žákem vlastnoručně podepsány. Krátké poděkování těm, kteří se na výsledku práce podílely (osobám, firmám, provozovnám, vedoucímu práce, apod.).
- **Obsah:** Je umístěn na další stránce za prohlášením a poděkováním. Generujte obsah s názvy kapitol, stránkování.
- **Vlastní zpracování:** Dle osnovy SOP.
- Celkový **rozsah práce** je nejméně **10 stran formátu A4, písmo Times New Roman 12 b, řádkování 1,5**; číslování kapitol, názvy kapitol i větší velikost, zarovnání textu musí být do bloku, číslování stránek kromě titulního listu.
- Text zpracujte na PC v textovém editoru MS Word, je možno doplnit obrázky, náčrty a fotografiemi.
- Součástí musí být **seznam použitých zdrojů informací** (uvedených na konci práce, literatura, normy, internet).
- Nejčastější chyby: chybí čísla tabulek a grafů a jejich názvy, chybí citace, dochází tak k porušování zákona č. 121/200 sb. - autorský zákon, používání 1. osoby jednotného čísla v textu není vhodné (uvedl/a jsem, zjistil/a jsem – nevhodné; správně - bylo zjištěno...), seznam

Střední škola hotelnictví, řemesel a gastronomie, Trutnov, p. o.
Praktická závěrečná zkouška

literatury a přílohy se nečíslojí jako samostatné kapitoly, seznam literatury a přílohy jsou číslovány stránky v obsahu.

3. OSNOVA SAMOSTATNÉ PRÁCE

1. Úvod, Uvedte, jak jste se zaměřila na vylosované téma, zdůvodněte použití Vámi zvoleného korpusu a náplně, dohotovení a zdobení slavnostního dortu a dále zdůvodněte volbu specifického výrobku s popisem dekorace a popište hlavní cíle vaší práce.

2. Řešení

Slavnostní výrobek (dort), tvar, hmotnost výrobku

- Charakteristika výrobku
- Náskres výrobku (fotografie)
- Surovinové složení výrobku
- Technologický postup výrobku
- Technologický postup náplně
- Technologický postup polevy
- Dohotovení výrobku - náskres dekorace (zdobení), včetně zdobení stran, popište zdobný materiál

Specifický výrobek

- Charakteristika výrobku
- Náskres výrobku (fotografie)
- Surovinové složení výrobku
- Technologický postup výrobku
- Technologický postup náplně
- Technologický postup polevy
- Dohotovení výrobku- náskres dekorace (zdobení), popište zdobný materiál

Cizojazyčná část

- Překlad technologického postupu a použitých surovin vybraného výrobku do zvoleného cizího jazyka.

Závěr

- Splnění cílů a vlastní přínos pro žáka.

4. ZPŮSOB ŘEŠENÍ V PŘÍPADĚ, ŽE ŽÁK NEODEVZDÁ PRÁCI VE STANOVENÉM TERMÍNU, PŘÍP. VŮBEC

- Jestliže žák neodevzdá SOP ve stanoveném termínu, může ředitel školy v odůvodněných případech povolit odevzdání SOP v náhradním termínu.
- V případě že žák SOP vůbec neodevzdá, nebude bodově hodnocen za příslušnou část praktické zkoušky související se zpracováním, prezentací a obhajobou SOP

Střední škola hotelnictví, řemesel a gastronomie, Trutnov, p. o.
Praktická závěrečná zkouška

- **Pokud budete mít se zpracováním SOP nějaké problémy, oznamte je, co nejdříve, konzultujícím učitel.**

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 vylosované 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.

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