

29-54-H/01 Cukrář

Obsah

Samostatná odborná práce.....	1
Anotace témat	1
Témata	2
Téma č. 1 (T-28490) - Cukrář SOP 2016/2017.....	2
Samostatná odborná práce.....	2
Pokyny pro realizaci.....	2
Pokyny pro žáky.....	4

29-54-H/01 Cukrář

Samostatná odborná práce

Anotace témat

Téma č. 1 (T-28490) - Cukrář SOP 2016/2017

Samostatná odborná práce pro školní rok 2016/2017

29-54-H/01 Cukrář

Praktická zkouška

Téma č. 1 (T-28490) - Cukrář SOP 2016/2017

Samostatná odborná práce

Pokyny pro realizaci

Samostatná odborná práce je součástí závěrečné zkoušky v oboru. Škola je povinna ji realizovat jako součást tématu praktické zkoušky. Podle potřeby škola zadání samostatné odborné práce dále rozpracuje a konkretizuje, stanoví časový harmonogram pro její zpracování, konzultace s učiteli, způsob odevzdání, apod.

1. Zadání SOP

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

- Obsah témat SOP:

SLAVNOSTNÍ VÝROBEK - DORT

Návrh slavnostního výrobku (dortu) libovolného tvaru o hmotnosti max. 3 kg z vylosovaného korpusu, náplně a dohotovení na zvolené téma.

Součástí návrhu musí být nákres dekorace (zdobení), včetně zdobení stran slavnostního výrobku (dortu) s použitím kreativních prvků zdobení a popisem použitého zdobného materiálu.

- Losovatelné korpusy, 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 líkovévý, dohotovení modelovací hmota
 - e) dortová hmota světlá, náplň s použitím mléčného výrobku (například tvaroh, jogurt, lučina), dohotovení ovoce
- Názvy témat k volbě pro dohotovení dortu:
 - Dětský (Den dětí, z pohádky do pohádky, křtiny...)
 - Kulturní nebo sportovní událost (ve světě, regionu, obci...)
 - Sváteční (významné) dny v kalendáři (Den matek, narozeniny, jmeniny, svatební...)

Ve spolupráci s učitelem žák téma pro zpracování SOP konkretizuje.

SPECIFICKÝ VÝROBEK

Zhotovení tradičního cukrářského výrobku nebo cukrářského výrobku podle současných trendů dle vlastního výběru a receptury v minimálním množství pro 10 osob nebo v minimální hmotnosti 600 gramů.

- Výrobek musí obsahovat alespoň jednu z uvedených surovin:
 - čerstvé nebo sušené ovoce
 - mléčné výrobky
 - jádroviny
 - ovesné vločky
 - čokoláda
 - bezlepková mouka

-

2. Termíny

Doporučený termín zadání SOP - nejdříve v lednu příslušného školního roku;

Doporučená délka řešení SOP - minimálně 1 měsíc;

Doporučený termín odevzdání SOP - nejpozději do 3 týdnů před závěrečnou klasifikací;

Ředitel/ka školy stanoví vyučovací předmět, v jehož rámci bude vypracována SOP, konkrétní datum zadání i odevzdání SOP, způsob odevzdání/převzetí SOP a zabezpečení konzultací žáků s vyučujícími.

3. Zařazení a prezentace SOP u závěrečné zkoušky

Zhotovení praktických výrobků a obhajoba SOP včetně prezentace v cizím jazyce bude probíhat v rámci praktické zkoušky. Ředitel/ka školy rozhoduje o tom, zda bude zařazena na začátek, do průběhu, či na konec praktické zkoušky.

Využití, prezentace a obhajoba SOP spočívá:

- ve zhotovení slavnostního výrobku (dortu) a specifického výrobku ze SOP
- v představení písemné SOP zkušební komisi, popisu a zdůvodnění zvoleného postupu řešení/ způsobu zpracování včetně využívání informačních zdrojů, posouzení přínosu práce pro profesní uplatnění žáka.

4. Hodnocení SOP

- při zpracování praktických výrobků ze SOP se hodnotí
 - 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.

- při prezentaci a obhajobě písemné SOP se hodnotí
 - zdůvodnění použitého postupu řešení/způsobu zpracování
 - obsahová i formální úroveň zpracování, včetně nákresu slavnostního výrobku (dortu)
 - dodržení jednotlivých bodů zadání
 - používání odborné terminologie
 - komunikace a reakce na dotazy členů zkušební komise
 - prezentace v cizím jazyce

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.

5. Způsob řešení v případě, že žák neodevzdá práci ve stanoveném termínu, příp. vůbec

Jestliže žák neodevzdá SOP ve stanoveném termínu, může ředitel/ka školy v odůvodněných případech povolit odevzdání SOP v náhradním termínu.

Jestliže žák SOP neodevzdá, nebude bodově hodnocen za příslušnou část praktické zkoušky související se zpracováním, prezentací a obhajobou SOP.

6. Pokyny pro žáka k vypracování SOP

Jsou vypracovány jako samostatná část samostatné odborné práce, kterou škola žákům předává při zadávání SOP.

29-54-H/01 Cukrář

Praktická zkouška

Téma č. 1 (T-28490) - Cukrář SOP 2016/2017

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 vylosovaného korpusu dozdobeného 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 vylosovaného 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.

- Losovat budete z následujících korpusů, náplní 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 líkovéový, dohotovení modelovací hmota
 - e) dortová hmota světlá, náplň s použitím mléčného výrobku (například tvaroh, jogurt, lučina), dohotovení ovoce
- Pro dohotovení dortu si zvolíte jedno z následujících témat:
 - Dětský (Den dětí, z pohádky do pohádky, křtiny...)
 - Kulturní nebo sportovní událost (ve světě, regionu, obci...)
 - Sváteční (významné) dny v kalendáři (Den matek, narozeniny, jmeniny, svatební...)

Ve spolupráci s učitelem zvolené téma pro zpracování SOP dále upřesníte a zúžíte na určitou oblast dle vlastního zájmu či výběru.

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.

- Výrobek musí obsahovat alespoň jednu z uvedených surovin:
 - čerstvé nebo sušené ovoce
 - mléčné výrobky
 - jádroviny
 - ovesné vločky
 - čokoláda
 - bezlepková mouka

Formální úprava

- a) text SOP zpracujte na PC
- b) celkový rozsah práce je nejméně 10 stran textu, formátu A4; text je možné doplnit obrázky, nákresy a fotografiemi
- c) povinně zařadte nákres dekorace (zdobení), včetně zdobení stran slavnostního výrobku (dortu), použijte kreativní prvky zdobení a popište použitý zdobný materiál
- d) práci opatřete titulním listem, který musí obsahovat následující údaje:
 - Název: Samostatná odborná práce
 - Téma: Zvolené téma
 - Název tématu: Přesný název zpracovaného tématu
 - 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 (uvedte názvy kapitol, stránkování).
- f) vypracujte seznam použitých zdrojů informací (literatura, normy, internet a zařadte jej na konec práce.

Osnova SOP:

a) Úvod

Uvedte, proč jste se zaměřil/a na dané konkrétní téma, 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;
- 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 volbu slavnostního i 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)
 - 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.