

29-54-H/002 Cukrář - výroba

PŘÍLOHY

Příloha č. 1 Samostatná odborná práce

1. Zadání samostatné odborné práce (SOP)

Předložené zadání je součástí jednotného zadání závěrečných zkoušek a realizace samostatné odborné práce je povinná. Škola zadání podle potřeby dále rozpracuje a konkretizuje. Dále škola stanoví časový harmonogram zpracování, způsob odevzdání, konzultace s učiteli apod.

Žáci budou dle zadané osnovy vypracovávat písemnou dokumentaci k vylosovanému slavnostnímu výrobku (dortu) a ke zvolenému specifickému výrobku.

2. Téma/témata SOP:

1. část: Slavnostní výrobek (dort)

Návrh slavnostního výrobku (dortu) libovolného tvaru o hmotnosti 2 - 3 kg z vylosovaného korpusu a náplně včetně dohotovení na zvolené téma.

- 1) dortová bezé hmota, máslový krém kávový, dohotovení - modelovací hmota
- 2) dortová jádrová hmota, těžký pařížský krém, dohotovení - čokoláda
- 3) dortová hmota kakaová, smetanová náplň, dohotovení - ovoce
- 4) dortová hmota s olejem, máslový krém likérový, dohotovení - modelovací hmota
- 5) dortová hmota světlá, náplň s použitím mléčného výrobku (například tvaroh, jogurt, lučina), dohotovení - ovoce

Témata k volbě:

- Rodinná oslava
- Společenská nebo sportovní událost (ve světě, regionu, obci)
- Sváteční (významné) dny v kalendáři

2. část: Specifický výrobek

Zhotovení tradičního cukrářského výrobku nebo cukrářského výrobku podle současných trendů dle vlastní 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
- Tvaroh
- Jádroviny
- Ovesné vločky

3. Osnova SOP:

Samostatná odborná práce obsahuje minimálně tyto části:

Úvod

Zdůvodnění zvoleného tématu slavnostního výrobku a specifického výrobku, cíle práce

Text řešení

a) Slavnostní výrobek (dort)

- charakteristika výrobku
- popis hlavních surovin pro zhotovení dortu
- uvedení surovinové normy (receptury)
- technologický postup
- náčrt výrobku (popř. fotografie) s popisem dekorace

b) Specifický výrobek

- charakteristika
- popis hlavních surovin včetně zvolené suroviny
- uvedení surovinové normy (receptury)
- technologický postup
- náčrt výrobku (popř. fotografie)

Závěr

Splnění cílů

4. Formální úprava SOP

- Písemné zpracování daného tématu bude provedeno v rozsahu nejméně 10 stran formátu A4, maximální rozsah není stanoven.
- Text práce bude vypracován na PC.
- Místo náčrtů lze do práce zařadit fotografie.
- Práce bude opatřena titulním listem, který obsahuje: jméno a příjmení žáka, ročník, název práce, adresu školy.
- Obsah textu (tj. názvy jednotlivých kapitol, stránkování) bude zařazen za titulní list.
- Zdroje informací (literatura, odborné časopisy, normy a internet) budou uvedeny na konci práce.

5. Termíny

Doporučený termín zadání SOP – nejdříve v lednu 2012;

Doporučená délka řešení SOP – minimálně 1 měsíc;

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

Stanovení konkrétních termínů je v kompetenci ředitele školy.

V souladu s JZZZ stanoví ředitel školy vyučovací předmět, v jehož rámci bude vypracována SOP, konkrétní termín zadání i odevzdání SOP, způsob odevzdání/převzetí SOP a zabezpečení konzultací žáků s vyučujícími.

6. Zařazení a prezentace SOP u závěrečné zkoušky

Vypracování praktického úkolu, prezentace a obhajoba SOP bude probíhat v rámci praktické zkoušky. Ředitel školy rozhoduje o tom, zda bude zařazena v průběhu, či na konci praktické zkoušky.

7. Způsob hodnocení/kritéria hodnocení SOP

Zpracování samostatné odborné práce vede, kontroluje a hodnotí učitel odborného výcviku nebo odborného teoretického předmětu.

Hodnocení samostatné odborné práce

Hodnocení formální stránky

- dodržení formální úpravy
- dodržení stanoveného rozsahu řešení, zařazení všech bodů
- úroveň zpracování práce po formální stránce

Hodnocení obsahové stránky a věcné správnosti

- splnění zadané osnovy
- zdůvodnění volby témat
- dodržování předepsaných receptur a odborné terminologie
- nápaditost a výběr slavnostního výrobku
- nápaditost a výběr specifického cukrářského výrobku
- věcná správnost

8. Realizace úkolů ze SOP při praktické zkoušce

Kritéria hodnocení pro obhajobu samostatné odborné práce:

- samostatný projev žáka a schopnost komunikace a reakce v rozhovoru se členy zkušební komise
- dodržení zadání SOP
- popis postupu při realizaci
- používání odborné terminologie
- přínos práce pro profesní uplatnění žáka

Kritéria hodnocení výrobků ze samostatné odborné práce:

- estetické ztvárnění
- dodržení surovinové normy a technologického postupu
- dodržení stanovené hmotnosti, počtu kusů
- chuť výrobků
- dodržování hygienických předpisů

9. Způsob řešení v případě, že žák neodevdá práci ve stanoveném termínu, příp. vůbec

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

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

Pokyny pro žáka k vypracování SOP

Podle dále uvedených pokynů vypracujte písemnou formou samostatnou odbornou práci. Postupujte podle pokynů učitele, který vám sdělí konkrétní termíny pro losování témat a způsob a termín odevzdání samostatné odborné práce. Zpracování samostatné odborné práce je nezbytným předpokladem k úspěšnému absolvování praktické závěrečné zkoušky.

Formální úprava

Titulní list – obsahuje níže uvedené náležitosti:

Název: Samostatná odborná práce

Téma: Vylosované téma

Název: Přesný název zpracovaného tématu

Název školy

Obor vzdělání

Třída

Školní rok

Jméno a příjmení žáka

- Za titulním listem následuje obsah (uveďte názvy kapitol, stránkování).
- Celkový rozsah práce je nejméně 10 stran formátu A4.
- Text zpracujte na PC, možno doplnit obrázky a nákresy.
- Součástí musí být seznam použitých zdrojů informací uvedených na konci práce (literatura, normy, internet).

Zadání samostatné odborné práce

Vypracujte samostatnou odbornou práci podle zadání. Vybrané téma ke slavnostnímu výrobku dále konkretizujte, zužte na určitou oblast dle vlastního zájmu či výběru. Při volbě specifického výrobku můžete využít rodinné recepty na tradiční cukrářské výrobky nebo zařadit cukrářský výrobek podle současných trendů.

Osnova samostatné odborné práce

1. Úvod

Uveďte, proč jste se zaměřili na dané konkrétní téma, zdůvodněte volbu specifického výrobku a popište hlavní cíle vaší práce.

2. Text řešení

U slavnostního i specifického výrobku uveďte:

- charakteristiku výrobku
- popis hlavních surovin pro zhotovení výrobku
- surovinovou normy (recepturu)
- technologický postup
- nákres výrobku (popř. fotografie)
- u slavnostního výrobku popis dekorace

3. Závěr

Splnění cílů

Zařazení a prezentace samostatné odborné práce v rámci praktické závěrečné zkoušky

Samostatnou odbornou práci budete využívat při praktické závěrečné zkoušce takto:

1. Praktický úkol ze samostatné odborné práce

- Zhotovte slavnostní výrobek (dort) a specifický výrobek podle zadání SOP.

2. Obhajoba samostatné odborné práce

Postupujte podle uvedené osnovy:

- Představte svoji samostatnou odbornou práci - téma, cíl.
- Objasněte postup při zpracování práce, jaké zdroje jste použili.
- 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.