Střední odborná škola Znojmo, Dvořákova, příspěvková organizace



**ZÁVĚREČNÁ ODBORNÁ PRÁCE**

**Název práce:**

**Žák:**

**Třída:**

**Kód a název oboru: 29-54-H/01 Cukrář**

**Školní rok: 2020/2021**

Střední odborná škola Znojmo, Dvořákova, příspěvková organizace

**Zadávací list závěrečné odborné práce**

**Žák:**

**Třída:**

***ZDE VLOŽTE ZADÁVACÍ LIST***

Doporučená struktura odborná práce a formátování

Velikost písma 12, typ Times New Roman, řádkování 1,5

Okraje nahoře, dole 2,5 cm, vpravo 1,5 cm, vlevo 3,5 cm

Názvy a popisy všech obrázků a tabulek v práci

**Prohlašuji, že jsem závěrečnou práci zpracoval(a) samostatně, použil(a) jsem pouze podklady (literaturu, SW, atd.) uvedené v přiloženém seznamu a postup při zpracování a dalším nakládání s prací je v souladu se zákonem č. 121/2000 Sb., o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) v platném znění.**

…*(podpis)*…

**Znojmo** … *(datum)* …  ***…………………….*…………..**

**Poděkování**

**Tímto bych rád poděkoval vedoucí (mu) své závěrečné práce** *…(jméno ).. .***za vstřícnost, metodickou pomoc a rady při zpracování mé práce.**

Obsah:

[1 Úvod 1](#_Toc528683530)

[2 Charakteristika popisovaného těsta, hmoty (např. listového těsta) 2](#_Toc528683531)

[3 Název 1. výrobku (např.: listové trubičky) 2](#_Toc528683532)

[3.1 Charakteristika výrobku 2](#_Toc528683533)

[3.2 Seznam surovin a jejich charakteristika 2](#_Toc528683534)

[3.3 Technologický postup 2](#_Toc528683535)

[3.3.1 Korpus 2](#_Toc528683536)

[3.3.2 Náplň 2](#_Toc528683537)

[3.3.3 Dohotovení výrobku 2](#_Toc528683538)

[3.4 Popis výrobku + foto 2](#_Toc528683539)

[4 Název 2. výrobku (např.: listové šátečky) 3](#_Toc528683540)

[4.1 Charakteristika výrobku 3](#_Toc528683541)

[4.2 Seznam surovin a jejich charakteristika 3](#_Toc528683542)

[4.3 Technologický postup 3](#_Toc528683543)

[4.3.1 Korpus 3](#_Toc528683544)

[4.3.2 Náplň 3](#_Toc528683545)

[4.3.3 Dohotovení výrobku 3](#_Toc528683546)

[4.4 Popis výrobku + foto 3](#_Toc528683547)

[5 Název specifického výrobku (např.: mraky z listového těsta) 4](#_Toc528683548)

[5.1 Charakteristika výrobku 4](#_Toc528683549)

[5.2 Seznam surovin a jejich charakteristika 4](#_Toc528683550)

[5.3 Technologický postup 4](#_Toc528683551)

[5.3.1 Korpus 4](#_Toc528683552)

[5.3.2 Náplň 4](#_Toc528683553)

[5.3.3 Dohotovení výrobku 4](#_Toc528683554)

[5.4 Schéma technologického postupu 4](#_Toc528683555)

[5.5 Kalkulace výrobku 4](#_Toc528683556)

[5.6 Fotodokumentace výrobku 4](#_Toc528683557)

[6 Zhodnocení práce 5](#_Toc528683558)

[7 Použité zdroje 6](#_Toc528683559)

[8 Přílohy 7](#_Toc528683560)

# Úvod

# Charakteristika popisovaného těsta, hmoty (např. listového těsta)

# Název 1. výrobku (např.: listové trubičky)

## Charakteristika výrobku

## Seznam surovin a jejich charakteristika

## Technologický postup

### Korpus

### Náplň

### Dohotovení výrobku

## Popis výrobku + foto

# Název 2. výrobku (např.: listové šátečky)

## Charakteristika výrobku

## Seznam surovin a jejich charakteristika

## Technologický postup

### Korpus

### Náplň

### Dohotovení výrobku

## Popis výrobku + foto

# Název specifického výrobku (např.: mraky z listového těsta)

## Charakteristika výrobku

## Seznam surovin a jejich charakteristika

## Technologický postup

### Korpus

### Náplň

### Dohotovení výrobku

## Schéma technologického postupu

## Kalkulace výrobku

## Fotodokumentace výrobku

# Zhodnocení práce

# Použité zdroje

*Příklad zápisu zdroje*

**1. PŮLPÁNOVÁ A., Cukrářská technologie,** Nakladatelství a vydavatelství FIN   
spol. s r.o., Olomouc, 1993, ISBN 80-85572-54-0

# Přílohy