Střední odborná škola Znojmo, Dvořákova, příspěvková organizace
Dvořákova 1594/19, 669 02 Znojmo



**Samostatná odborná práce**

**Téma:**

**Slavnostní dort:**

**Specifický výrobek:**

Kód a název oboru: 29-54-H/01 Cukrář

Třída: 3. C

Školní rok: 2019/2020

Jméno a příjmení:

Prohlášení

*Prohlašuji, že jsem svou práci vypracoval samostatně, použil jsem pouze podklady citované v práci a uvedené v přiloženém seznamu a postup při zpracovávání práce 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.*

Ve Znojmě dne ……………………… podpis: ……………

**Poděkování.**

**Děkuji ……………………………. za obětavou pomoc a podnětné připomínky, které mi během práce poskytoval.**

**Obsah:**

[1 Úvod 1](#_Toc31963373)

[2 HAACP systém 2](#_Toc31963374)

[3 Slavnostní dort 3](#_Toc31963375)

[3.1 Charakteristika výrobku 3](#_Toc31963376)

[3.2 Charakteristika surovin pro zhotovení výrobku 3](#_Toc31963377)

[3.3 Procentní podíl použitých surovin včetně alergenů 3](#_Toc31963378)

[3.4 Surovinová norma 3](#_Toc31963379)

[3.5 Technologický postup 3](#_Toc31963380)

[3.6 Technologické schéma výroby 3](#_Toc31963381)

[3.7 Stanovení kritických kontrolních bodů 3](#_Toc31963382)

[3.8 Nákres dortu včetně popisu 3](#_Toc31963383)

[3.8.1 Nákres dekorace včetně popisu 3](#_Toc31963384)

[3.9 Fotodokumentace 3](#_Toc31963385)

[4 Specifický výrobek 4](#_Toc31963386)

[4.1 Charakteristika výrobku 4](#_Toc31963387)

[4.2 Specifika výrobku 4](#_Toc31963388)

[4.3 Charakteristika surovin pro zhotovení výrobku 4](#_Toc31963389)

[4.4 Procentní podíl použitých surovin včetně alergenů 4](#_Toc31963390)

[4.5 Surovinová norma 4](#_Toc31963391)

[4.6 Technologický postup 4](#_Toc31963392)

[4.7 Technologické schéma výroby 4](#_Toc31963393)

[4.8 Stanovení kritických kontrolních bodů 4](#_Toc31963394)

[4.9 Nákres výrobku 4](#_Toc31963395)

[4.10 Fotodokumentace 4](#_Toc31963396)

[5 Cizojazyčná část 5](#_Toc31963397)

[6 Zhodnocení práce 6](#_Toc31963398)

[7 Použité zdroje 7](#_Toc31963399)

[8 Přílohy 8](#_Toc31963400)

# Úvod

# HAACP systém

# Slavnostní dort

## Charakteristika výrobku

## Charakteristika surovin pro zhotovení výrobku

## Procentní podíl použitých surovin včetně alergenů

## Surovinová norma

## Technologický postup

## Technologické schéma výroby

## Stanovení kritických kontrolních bodů

## Nákres dortu včetně popisu

### Nákres dekorace včetně popisu

## Fotodokumentace

# Specifický výrobek

## Charakteristika výrobku

## Specifika výrobku

## Charakteristika surovin pro zhotovení výrobku

## Procentní podíl použitých surovin včetně alergenů

## Surovinová norma

## Technologický postup

## Technologické schéma výroby

## Stanovení kritických kontrolních bodů

## Nákres výrobku

## Fotodokumentace

# Cizojazyčná část

# Zhodnocení práce

# Použité zdroje

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

# Přílohy

*Například: Seznam zkratek, Seznam alergenů*