Střední odborná škola Znojmo, Dvořákova, příspěvková organizace



**ZÁVĚREČNÁ ODBORNÁ PRÁCE**

**Název práce:**

**Žák:**

**Třída:**

**Kód a název oboru: 29 – 53 – H/01 PEKAŘ**

**Školní rok: 2018/2019**

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](#_Toc3184157)

[2 Charakteristika výrobku 2](#_Toc3184158)

[3 Charakteristika použitých surovin a jejich význam ve výživě 2](#_Toc3184159)

[4 Obecné zásady při zpracování surovin 2](#_Toc3184160)

[5 Receptura výrobku 2](#_Toc3184161)

[6 Technologický postup výroby vybraného výrobku 2](#_Toc3184162)

[7 Kalkulace výrobku 2](#_Toc3184163)

[8 Posouzení jakosti výrobku vzhledem k jeho trvanlivosti 2](#_Toc3184164)

[9 Předpoklady prodejnosti výrobku 3](#_Toc3184165)

[10 Fotodokumentace 3](#_Toc3184166)

[11 Použité zdroje 4](#_Toc3184167)

[12 Přílohy 5](#_Toc3184168)

# Úvod

# Charakteristika výrobku

*Popis výrobku – vzhled, chuť, vůně, čím je zajímavý.*

# Charakteristika použitých surovin a jejich význam ve výživě

# Obecné zásady při zpracování surovin

*Skladování, jakost, trvanlivost.*

# Receptura výrobku

*Na 1 ks a 10 ks*

*V případě krájeného výrobku také počet kusů z kterého se vychází včetně přepočtového čísla, např: 12 ks, 1 ks, 10 ks*

# Technologický postup výroby vybraného výrobku

*Schéma výrobního postupu.*

# Kalkulace výrobku

*Výrobek vážící nad 400 g: 1ks a 2ks*

*Výrobek vážící méně jak 400 g: 1ks a 10 ks*

# Posouzení jakosti výrobku vzhledem k jeho trvanlivosti

*Trvanlivost zhotoveného výrobku.*

*Náplň použitá u výroku.*

*Skladování výrobku.*

# Předpoklady prodejnosti výrobku

*Zajímavost, surovinové složení, zvláštnost výrobku.*

*Originalita výrobku.*

*Průzkum trhu.*

# Fotodokumentace

*Suroviny, technologický postup, hotový výrobek.*

# 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