



Střední škola prof. Zdeňka Matějčka  
Ostrava-Poruba, příspěvková organizace  
17. listopadu 1123/70, 708 00 Ostrava-Poruba



## PK POTRAVINÁŘSKÝCH OBORŮ POŘÁDÁ PRO ŽÁKY 3. ROČNÍKŮ **SOUTĚŽ „ZKOUŠKY DOVEDNOSTÍ“ specifický výrobek**

**TERMÍN:** 20. 12. 2023

**MÍSTO KONÁNÍ:** PRACOVNÍŠTĚ ODBORNÉHO VÝCVIKU, ČS. LEGIÍ 42, KLIMKOVICE

**TÉMA:** **SPECIFICKÝ VÝROBEK – RESTAURAČNÍ MOUČNÍK** S VYUŽITÍM:

- ❖ čerstvého nebo mraženého ovoce
- ❖ mléčných výrobků
- ❖ bezlepkové mouky
- ❖ jádovin
- ❖ pseudocereálií
- ❖ čokolády
- ❖ čerstvých bylin



Střední škola prof. Zdeňka Matějčka  
Ostrava-Poruba, příspěvková organizace  
17. listopadu 1123/70, 708 00 Ostrava-Poruba

**ZADÁNÍ:** Žáci zhotoví 3 ks specifického výrobku podle písemné přípravy, jejíž součástí bude:

- ❖ úvod a charakteristika výrobku
- ❖ popis hlavních surovin pro zhotovení výrobku
- ❖ surovinová norma na 10 ks výrobků a technologický postup
- ❖ nákres/foto
- ❖ závěr

❖ **TERMÍN ODEVZDÁNÍ SAMOSTATNÉ PRÁCE: 8. 12. 2023**

**HODNOCENÍ:** Zkušební komise bude hodnotit zejména

- ❖ vystižení tématu
- ❖ dodržení surovinové normy, technologického postupu a nákresu (fotografie)
- ❖ náročnost, nápaditost a estetické ztvárnění
- ❖ dodržení hygienických předpisů a BOZP
- ❖ organizace práce a hospodaření se surovinami

Prezentace výrobku proběhne na vlastním inventáři (talíři) a v rondonu