



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

PK POTRAVINÁŘSKÝCH OBORŮ POŘÁDÁ PRO ŽÁKY 2. ROČNÍKU OBORU CUKRÁŘ **SOUTĚŽ „ZKOUŠKY DOVEDNOSTÍ“ slavnostní dort**

TERMÍN: 14. - 15. 5. 2024

MÍSTO KONÁNÍ: PRACOVIŠTĚ ODBORNÉHO VÝCVIKU, ČS. LEGII 42, KLIMKOVICE

TÉMA – SLAVNOSTNÍ VÝROBEK - DORT (v rozmezí 1- 1,5 kg)

ZADÁNÍ: Žáci zhotoví slavnostní výrobek k vybrané příležitosti podle písemné přípravy, jejíž součástí bude:

- ❖ charakteristika výrobku
- ❖ popis hlavních surovin pro zhotovení dortu
- ❖ surovinová norma a technologický postup
- ❖ náčrt výrobku z horní i boční strany (náčrt A4, okraje 2,4 cm) – požadavky budou upřesněny
- ❖ popis dekorace
- ❖ **TERMÍN ODEVZDÁNÍ SAMOSTATNÉ PRÁCE: 30. 4. 2024**





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

❖ **Volitelné téma**

- a) Svatba
- b) Narozeniny
- c) Halloween
- d) Den dětí
- e) Významná událost roku

❖ **Volitelný korpus**

- a) dortová sachrová hmota
- b) dortová hmota s olejem
- c) nebo jiné

❖ **Volitelná náplň**

- a) náplň s použitím mléčného výrobku
- b) máslový krém ochucený

❖ **Dohotovení** – dle vlastního výběru

HODNOCENÍ: Zkušební komise bude hodnotit zejména

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