

**Náhradní způsob konání a hodnocení praktické zkoušky – zkouška bude  
zpracovaná elektronicky – šk.r. 2019/2020**

**obor – Cukrář 29-54-H/01**

**Zadání:**

- Charakteristika výrobku
- Přepočet surovinové normy
- Popis výrobního postupu a úpravy surovin (korpus, náplň, dohotovení)
- Zhotovení výrobků podle vypočítané surovinové normy
  - příprava surovin, průběh výroby, dodržení technologického postupu (v případě možností doložit fotodokumentací)
  - prezentace hotového výrobku
  - váha 10 kusů hotových výrobků
  - počet zhotovených kusů
- Písemný test odborných znalostí, BOZP, HACCP a hygieny
- Součástí praktické ZZ je samostatná odborná práce (SOP) odevzdaná v daném termínu

Seznámení se zadáním a průběhem zkoušky proběhne v rámci konzultace. Termín konzultace s učitelem odborného výcviku je **14. 5. 2020 v 8:00** v budově školy. Konkrétní učebnu stanoví konzultační UOV.