



Slovenská poľnohospodárska a potravinárska komora, Záhradnícka 21, 811 07 Bratislava
Tel.: 02 502 17 102, sekretariat@sppk.sk, www.sppk.sk

JEDNOTNÉ ZADANIE ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY
PRE ŠKOLSKÝ ROK 2023/2024
Učebný odbor 2956 H mäsiar kuchár



MINISTERSTVO
ŠKOLSTVA, VEDY,
VÝSKUMU A ŠPORTU
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Financované z dotácie
Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu SR



Slovenská poľnohospodárska a potravinárska komora (ďalej len „SPPK“) ako stavovská organizácia podľa § 28 ods. 2. písm. c) Zákon č. 61/2015 Z. z. o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov **vydáva jednotné zadania pre záverečné skúšky v učebnom odbore 2956 H mäsiar kuchár**, ktoré sú spracované v súlade s § 18 a § 19 Vyhlášky č. 224/2022 Z. z. o strednej škole.

Jednotné zadanie záverečnej skúšky obsahuje:

- Jednotnú formu zadania pre praktickú časť záverečnej skúšky
- Jednotnú formu zadania pre teoretickú časť záverečnej skúšky

Kontaktná osoba v SPPK		
Meno a priezvisko	Pracovné zaradenie	Kontakt
Ing. Henrieta Vrábľová	riaditeľka Odboru OVP, SPPK	vrablova@sppk.sk
Vypracoval		
Meno a priezvisko	Škola	
Mgr. Mariana Hrabovská	Stredná odborná škola potravinárska, Topoľčany	
Ing. Eva Hudek	Stredná odborná škola gastronómie a hotelových služieb, Bratislava	
Mgr. Oľga Kmecová	Stredná odborná škola gastronómie a služieb, Prešov	
Meno a priezvisko	Zamestnávateľ	
Ing. Mgr. Daniel Molnár	Únia hydínárov Slovenska	

1. Praktická časť záverečnej skúšky

- (1) V praktickej časti záverečnej skúšky sa overuje úroveň osvojených zručností a spôsobilostí žiaka a jeho schopnosť využiť získané teoretické poznatky a vedomosti pri riešení konkrétnych praktických úloh komplexného charakteru vo vyžrebovanej téme.
- (2) Žiak v praktickej časti skúšky preukazuje, že je spôsobilý pracovnú úlohu analyzovať, zaobstarať si informácie, vyhodnotiť a aplikovať vhodný postup spracovania úloh. Určuje si čiastkové úlohy a zostavuje podklady k spracovaniu úlohy. Žiak preukazuje schopnosť plánovať a koordinovať svoju prácu a môže zdokumentovať postup pracovných úkonov (činností), skontrolovať a sfinalizovať výsledok práce. Žiak počas celého procesu dodržiava technické normy a pravidlá BOZP a PO. Poslednou fázou je odovzdanie výsledkov práce, poskytovanie odborných informácií, môže zostavovať preberací protokol, zhodnotenie a zdokumentovanie výsledkov práce.
- (3) Organizácia praktickej časti záverečnej skúšky
 - Téma praktickej časti záverečnej skúšky je komplexného charakteru so zameraním na obsluhu výrobnéj linky, výrobu a skladovanie produktov z mäsa a mäsových výrobkov.
 - Losovanie tém prebieha minimálne 3 dni pred záverečnou skúškou.
 - Skúška sa skladá z 2 častí:
 - Blok mäsiarsky: čas skúšky 7 hodín (1 hod. = 60 min.). Na začiatku skúšky je čas určený na prípravu pracoviska, v polovici skúšky je prestávka v rozsahu do 30 minút. Rozsah času na prípravu a rozsah prestávky určí škola v organizačných pokynoch záverečnej skúšky, v systéme duálneho vzdelávania po dohode so zamestnávateľom. Rozsah prípravy a prestávky sa nezapočítava do celkovej dĺžky skúšky.
 - Blok kuchársky: čas skúšky 4 hod. (1 hod. = 60 min.). Na začiatku skúšky je čas určený na prípravu pracoviska, v polovici skúšky je prestávka v rozsahu do 30 minút. Rozsah času na prípravu a rozsah prestávky určí škola v organizačných

pokynoch záverečnej skúšky, v systéme duálneho vzdelávania po dohode so zamestnávateľom. Rozsah prípravy a prestávky sa nezapočítava do celkovej dĺžky skúšky.

- Čas trvania záverečnej skúšky pre žiakov so zdravotným znevýhodnením možno so súhlasom predsedu skúšobnej komisie pre záverečnú skúšku primerane predĺžiť.
- Praktická časť záverečnej skúšky sa vykonáva ako individuálna alebo ako skupinová.
- Pred začiatkom záverečnej skúšky sa žiaci tri po sebe nasledujúce vyučovacie dni nezúčastňujú na vyučovaní. Tieto dni sú určené na prípravu žiakov na skúšku.
- Na praktickej časti záverečnej skúšky možno používať len učebné pomôcky uvedené v zadaní.
- Praktická časť záverečnej skúšky sa môže konať v dielni školy, na pracovisku zamestnávateľa alebo na pracovisku praktického vyučovania.
- Priebeh praktickej časti záverečnej skúšky je verejný. Ak sa praktická časť záverečnej skúšky koná na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania, priebeh záverečnej skúšky môže byť na žiadosť zamestnávateľa neverejný.
- Hodnotenie praktickej časti skúšky sa rozdeľuje na 3 časti:
 - príprava a plánovanie – 20 %,
 - realizácia pracovnej činnosti 60 – %,
 - riadenie kvality, dodržiavanie BOZP – 20 %.

(4) Žiak v praktickej časti záverečnej skúšky preukazuje, že je spôsobilý v jednotlivých blokoch:

- Blok mäsiarsky:
 - vyžrebovanú tému analyzovať, zaobstaráť si informácie, vyhodnotiť a vybrať správny postup spracovania úloh z technologického, hospodárskeho, bezpečnostného a ekologického pohľadu,
 - napláňovať fázy realizácie úlohy, určiť čiastkové úlohy, zostaviť podklady k plánovaniu spracovania úlohy,
 - zohľadniť danosti zariadenia a miesta realizácie úloh,
 - zdokumentovať bezpečnosť produktu,

- dodržiavať technické a iné normy a štandardy kvality a bezpečnosti systému, ako aj systematicky vyhľadávať chyby v procesoch a odstraňovať ich,
- odovzdať výsledok práce, poskytnúť odborné informácie, zostaviť preberací protokol, zhodnotiť a zdokumentovať výsledky práce.
- Blok kuchársky:
 - pracovnú úlohu analyzovať, vykalkulovať si množstvo surovín, vyhodnotiť a vybrať postup spracovania úloh z technologického, hospodárneho, bezpečnostného a ekologického hľadiska,
 - vykalkulovať podľa príslušnej normy,
 - napláňovať fázy realizácie úlohy, určiť čiastkové úlohy, správne určiť prípravu jednotlivých častí z hľadiska technologického postupu,
 - pripraviť si pomôcky a pracovisko pre realizáciu úloh,
 - vyrobiť jednotlivé časti pokrmu a správne dohotoviť,
 - naservírovať pokrm, zabaliť, pripraviť k expedícii,
 - dodržiavať hygienické a bezpečnostné predpisy a pravidlá na podávanie jedál,
 - prezentovať a vysvetliť podávanie jedál,
 - správne uskladniť hotové jedlo.

(5) Témy na praktické záverečné skúšky sa majú rozložiť v jednotlivých blokoch:

- Blok mäsiarsky:
 - pracovné úlohy v oblasti technológie priemyselného spracovania jatočných zvierat až po finálne výrobky,
 - kvalifikovaný predaj vrátane pracovného plánu,
 - bezpečnostné opatrenia na ochranu zdravia pri práci,
 - opatrenia na ochranu životného prostredia,
 - opatrenia na kontrolu riadenia kvality.
- Blok kuchársky:
 - pracovné úlohy v oblasti kalkulácie zadanej úlohy,
 - výroba jedla v kuchárskej časti vrátane pracovného postupu,
 - bezpečnostné opatrenia na ochranu zdravia pri práci,

-
- opatrenia na ochranu životného prostredia,
 - opatrenia na kontrolu riadenia kvality.

(6) Jednotlivé pracovné úlohy musia byť pri realizácii skúšobnej úlohy ručne alebo počítačovo zaznamenávané. Skúšobná komisia môže dať skúšajúcemu žiakovi pri zadaní úlohy k dispozícii príslušné podklady pre praktickú časť záverečnej skúšky, príslušné normy STN, kalkulačku pre výpočet, normovací hárok.

(7) V rámci praktickej časti záverečnej skúšky musia byť preukázané predovšetkým nasledovné zručnosti:

- Blok mäsiarsky:

- príprava a kvalitatívne hodnotenie surovín a pomocných materiálov,
- chladenie mäsa, vedľajšie jatočné produkty,
- základy správneho spracovania jatočnej výroby od vykostenia po čistenie,
- rýchle chladenie a príprava pre rozrábku a predaj,
- príprava stroja - sanitácia, nastavenie a rozbeh stroja,
- obsluha stroja podľa zadania,
- starostlivosť o stroj a jednoduchá údržba,
- operačné zručnosti v príprave a spracovaní surovín a pomocného materiálu,
- manuálne zručnosti pri delení mäsa,
- manuálne zručnosti pri technologickom postupe a výbere výrobného zariadenia,
- manuálne zručnosti pri technologických postupoch pri úprave a výrobe mäsových výrobkov,
- manuálne zručnosti vyrábať a uchovávať mäsové výrobky,
- balenie mäsa a mäsových výrobkov,
- spracovávanie živočíšnych tukov.

- Blok kuchársky:

- kalkulácia zadanej témy,
- príprava a hodnotenie kvality surovín,

- príprava pracoviska a pracovných pomôcok, strojov a zariadení potrebných pre splnenie zadanej úlohy,
- príprava pokrmov v súlade s technologickým postupom,
- dokončenie výrobku, krájanie,
- dokončenie pokrmu a servírovanie,
- hygiena a sanitácia pracoviska.

(8) Na hodnotení praktickej časti záverečnej skúšky sú smerodajné všeobecné kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov:

- pochopenie úlohy,
- analýza úlohy,
- voľba postupu,
- správny výber náradia, materiálov, surovín a pod., prístrojov a zariadení,
- organizácia práce na pracovisku,
- dodržiavanie noriem, hygieny a pravidiel bezpečnosti práce,
- ochrana životného prostredia,
- výsledok práce a ďalšie kritériá:
 - Blok mäsiarsky:
 - odborná manipulácia so strojmi, zariadeniami a meracou technikou,
 - kvalita pridelených a vykonaných prác.
 - Blok kuchársky:
 - normovanie surovín na prípravu pokrmu podľa vyžrebovanej témy a spracovanie kalkulácie,
 - príprava, spracovanie a zhotovenie zadaného výrobku,
 - zručnosť, čas potrebný na prípravu,
 - kvalita vykonaných prác, chuť, vôňa, hmotnosť, celkový vzhľad pokrmu,
 - organizácia výdaja jedál hosťom,
 - práce po skončení prevádzky.



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Zoznam tém	
Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Blok:	mäsiarsky
Téma č. 1	Hovädzia rozrábka - rozrobenie prednej štvrte na výsek, vykosenie a úprava danej časti
Téma č. 2	Bravčová rozrábka - rozoberanie bravčovej polovice - vykosenie karé, krkovičky a boku pre výsek
Téma č. 3	Bravčová rozrábka - rozoberanie bravčovej polovice - vykosenie stehna a pleca na výsek
Téma č. 4	Bravčová rozrábka - rozoberanie bravčovej polovice - vykosenie a príprava suroviny pre výrobu
Téma č. 5	Výroba mäsových výrobkov - mäkké mäsové výrobky - párky, špekáčky
Téma č. 6	Výroba mäsových výrobkov - mäkké mäsové výrobky - mäkké salámy
Téma č. 7	Výroba mäsových výrobkov - pečené mäsové výrobky
Téma č. 8	Výroba mäsových výrobkov - trvanlivé mäsové výrobky
Téma č. 9	Spracovanie tukového tkaniva
Téma č. 10	Varené mäsové výrobky - zabíjačkové výrobky - tlačienka
Téma č. 11	Varené mäsové výrobky - zabíjačkové výrobky - ryžové jaternice

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1 - Mäsiarsky blok

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Hovädzia rozrábka - rozrobenie prednej štvrte na výsek, vykostenie a úprava danej časti
Zadanie úlohy:	- rozdeľte hovädziu prednú štvrtinu na jednotlivé časti a pomenujte ich, - posúďte kvalitu hovädzieho mäsa, - skontrolujte parametre pri uskladnení mäsa v chladničkách.
Pokyny:	- pozorne si prečítajte zadanie, - dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, - dodržiavajte hygienu a sanitáciu pri práci, - pracujte samostatne, - pred vykonaním úloh si pripravte pomôcky, stroje.
Učebné a ochranné pomôcky:	- pracovné oblečenie - biele pracovné oblečenie, čiapka, sieťka na hlavu, ochranná kovová záster, biela protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice, kovové pletené rukavice, nože, suroviny, stroje a zariadenia na stredisku. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky	Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2 - Mäsiarsky blok	
Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Bravčová rozrábka - rozoberanie bravčovej polovice - vykostenie karé, krkovičky a boku pre výsek
Zadanie úlohy:	- vykonajte rozrábku bravčovej polovice pre výsek, - pomenujte jednotlivé časti, - vykostíte karé, krkovičku a bok pre výsek, - posúďte kvalitu bravčového mäsa, - skontrolujte parametre pri uskladnení mäsa v chladničkách.
Pokyny:	- pozorne si prečítajte zadanie, - dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, - dodržiavajte hygienu a sanitáciu pri práci, - pracujte samostatne, - pred vykonaním úloh si pripravte pomôcky, stroje.
Učebné a ochranné pomôcky:	- pracovné oblečenie - biele pracovné oblečenie, čiapka, sieťka na hlavu, ochranná kovová zástera, biela protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice, kovové pletené rukavice, nože, suroviny, stroje a zariadenia na stredisku. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky	Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3 - Mäsiarsky blok

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Bravčová rozrábka - rozoberanie bravčovej polovice - vykostenie stehna a pleca na výsek
Zadanie úlohy:	- vykonajte delenie bravčovej polovice pre výrobu, - pomenujte jednotlivé časti bravčovej polovice, - vykostíte bravčové plece a bravčové stehno, - posúďte kvalitu bravčového mäsa, - vykonajte sanitačné opatrenie pri delení bravčovej polovice.
Pokyny:	- pozorne si prečítajte zadanie, - dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, - dodržiavajte hygienu a sanitáciu pri práci, - pracujte samostatne, - pred vykonaním úloh si pripravte pomôcky, stroje.
Učebné a ochranné pomôcky:	- pracovné oblečenie - biele pracovné oblečenie, čiapka, sieťka na hlavu, ochranná kovová záštera, biela protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice, kovové pletené rukavice, nože, suroviny, stroje a zariadenia na stredisku. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky	Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4 - Mäsiarsky blok	
Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Bravčová rozrábka - rozoberanie bravčovej polovice - vykostenie a príprava suroviny pre výrobu
Zadanie úlohy:	- vykonajte rozrábku bravčovej polovice pre výsek, - pomenujte jednotlivé časti, - posúďte kvalitu bravčového mäsa, - vykonajte sanitačné opatrenie pri rozrábke mäsa.
Pokyny:	- pozorne si prečítajte zadanie, - dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, - dodržiavajte hygienu a sanitáciu pri práci, - pracujte samostatne, - pred vykonaním úloh si pripravte pomôcky, stroje.
Učebné a ochranné pomôcky:	- pracovné oblečenie - biele pracovné oblečenie, čiapka, sieťka na hlavu, ochranná kovová zástera, biela protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice, kovové pletené rukavice, nože, suroviny, stroje a zariadenia na stredisku. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky	Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5 - Mäsiarsky blok

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba mäsových výrobkov - mäkké mäsové výrobky - párky, špekáčky
Zadanie úlohy:	- pripravte si potrebné suroviny, skontrolujte parametre pri ich uskladnení, - prakticky vykonajte výrobu vyžrebovaného mäsového výrobku, - predvedzte manipuláciu so strojmi a zariadeniami, vykonajte ich údržbu, - skontrolujte kvalitu drobných mäsových výrobkov.
Pokyny:	- pozorne si prečítajte zadanie, - dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, - dodržiavajte hygienu a sanitáciu pri práci, - pracujte samostatne, - pred vykonaním úloh pripravte si pomôcky, stroje.
Učebné a ochranné pomôcky:	- pracovné oblečenie - biele pracovné oblečenie, čiapka, sieťka na hlavu, ochranná kovová zástera, biela protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice, kovové pletené rukavice, nože, suroviny, stroje a zariadenia na stredisku. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky	Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 6 - Mäsiarsky blok

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba mäsových výrobkov - mäkké mäsové výrobky - mäkké salámy
Zadanie úlohy:	- pripravte si potrebné suroviny, skontrolujte parametre pri ich uskladnení, - prakticky vykonajte výrobu určeného mäsového výrobku, - predved'te manipuláciu so strojmi a zariadeniami, vykonajte ich údržbu, - skontrolujte kvalitu mäsových výrobkov.
Pokyny:	- pozorne si prečítajte zadanie, - dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, - dodržiavajte hygienu a sanitáciu pri práci, - pracujte samostatne, - pred vykonaním úloh si pripravte pomôcky, stroje.
Učebné a ochranné pomôcky:	- pracovné oblečenie - biele pracovné oblečenie, čiapka, sieťka na hlavu, ochranná kovová záštera, biela protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice, kovové pletené rukavice, nože, suroviny, stroje a zariadenia na stredisku. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky	Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 7 - Mäsiarsky blok

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba mäsových výrobkov - pečené mäsové výrobky
Zadanie úlohy:	- pripravte si potrebné suroviny, skontrolujte parametre pri ich uskladnení, - prakticky vykonajte výrobu vyžrebovaného mäsového výrobku, - predvedzte manipuláciu so strojmi a zariadeniami, vykonajte ich údržbu, - skontrolujte kvalitu mäsových výrobkov.
Pokyny:	- pozorne si prečítajte zadanie, - dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, - dodržiavajte hygienu a sanitáciu pri práci, - pracujte samostatne, - pred vykonaním úloh pripravte si pomôcky, stroje.
Učebné a ochranné pomôcky:	- pracovné oblečenie - biele pracovné oblečenie, čiapka, sieťka na hlavu, ochranná kovová zástera, biela protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice, kovové pletené rukavice, nože, suroviny, stroje a zariadenia na stredisku. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky	Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 8 - Mäsiarsky blok

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba mäsových výrobkov - trvanlivé mäsové výrobky
Zadanie úlohy:	- pripravte si potrebné suroviny, skontrolujte parametre pri ich uskladnení, - prakticky vykonajte výrobu určeného mäsového výrobku, - predvedzte manipuláciu so strojmi a zariadeniami, vykonajte ich údržbu.
Pokyny:	- pozorne si prečítajte zadanie, - dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, - dodržiavajte hygienu a sanitáciu pri práci, - pracujte samostatne, - pred vykonaním úloh si pripravte pomôcky, stroje.
Učebné a ochranné pomôcky:	- pracovné oblečenie - biele pracovné oblečenie, čiapka, sieťka na hlavu, ochranná kovová zástera, biela protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice, kovové pletené rukavice, nože, suroviny, stroje a zariadenia na stredisku. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky	Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 9 - Mäsiarsky blok

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Spracovanie tukového tkaniva
Zadanie úlohy:	- spracujte bravčové tukové tkanivo na finálne výrobky, - predvedte postup výroby údenej slaniny a vysvetlite postup výroby, - zhodnoťte kvalitu získaných výrobkov z tukového tkaniva (masť, škvarky, slanina), - popíšte a skontrolujte podmienky uskladnenia získaných výrobkov.
Pokyny:	- pozorne si prečítajte zadanie, - dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, - dodržiavajte hygienu a sanitáciu pri práci, - pracujte samostatne, - pred vykonaním úloh si pripravte pomôcky, stroje.
Učebné a ochranné pomôcky:	- pracovné oblečenie - biele pracovné oblečenie, čiapka, sieťka na hlavu, ochranná kovová zástera, biela protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice, kovové pletené rukavice, nože, suroviny, stroje a zariadenia na stredisku. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky	Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 10 - Mäsiarsky blok

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Varené mäsové výrobky - zabíjačkové výrobky - tlačienka
Zadanie úlohy:	- prakticky vykonajte výrobu zabíjačkových výrobkov - tlačienka, - predvedte manipuláciu so strojmi a zariadeniami, vykonajte ich údržbu, - vyberte vhodné druhy obalov na výrobky, označte výrobky a uveďte alergény, - pripravte mäsové výrobky na expedíciu.
Pokyny:	- pozorne si prečítajte zadanie, - dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, - dodržiavajte hygienu a sanitáciu pri práci, - pracujte samostatne, - pred vykonaním úloh si pripravte pomôcky, stroje.
Učebné a ochranné pomôcky:	- pracovné oblečenie - biele pracovné oblečenie, čiapka, sieťka na hlavu, ochranná kovová záštera, biela protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice, kovové pletené rukavice, nože, suroviny, stroje a zariadenia na stredisku. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky	Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 11 - Mäsiarsky blok

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Varené mäsové výrobky - zabíjačkové výrobky - ryžové jaternice
Zadanie úlohy:	- prakticky vykonajte výrobu zabíjačkových výrobkov - ryžové jaternice, - predvedte manipuláciu so strojmi a zariadeniami, vykonajte ich údržbu, - vyberte vhodné druhy obalov na výrobky, označte výrobky a uveďte alergény, - pripravte mäsové výrobky na expedíciu.
Pokyny:	- pozorne si prečítajte zadanie, - dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, - dodržiavajte hygienu a sanitáciu pri práci, - pracujte samostatne, - pred vykonaním úloh si pripravte pomôcky, stroje.
Učebné a ochranné pomôcky:	- pracovné oblečenie - biele pracovné oblečenie, čiapka, sieťka na hlavu, ochranná kovová zástera, biela protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice, kovové pletené rukavice, nože, suroviny, stroje a zariadenia na stredisku. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky	Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



PRÍLOHA č. 1 – NÁVRH PRACOVNÉHO POSTUPU

Meno a priezvisko skúšaného žiaka:		
Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár	
Blok:	mäsiarsky	
Školský rok: 2023/2024	Téma č.:	
Názov / Popis pracovnej činnosti – Pracovný postup		
Príprava plánu práce	Realizácia pracovnej činnosti	Prevedenie odborných zručností
Meno a priezvisko hodnotiteľov:	Hodnotenie:	Podpis:



PRÍLOHA č. 2 – VYHODNOCOVACIA TABUĽKA

Meno a priezvisko skúšaného žiaka:		
Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár	
Blok:	mäsiarsky	
Školský rok: 2023/2024	Téma č.:	
Názov / Popis pracovnej činnosti – Pracovný postup		
Príprava plánu práce	Realizácia pracovnej činnosti	Prevedenie odborných zručností
Meno a priezvisko hodnotiteľov:	Hodnotenie:	Podpis:



PRACOVNÝ HODNOTIACI LIST PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár		
Blok:	mäsiarsky		
Školský rok:	2023/2024		
Meno a priezvisko žiaka:			
Príprava plánu práce (max. 20 bodov)	Maximálne bodové hodnotenie	Priznané bodové hodnotenie	
	príprava a plánovanie - max 5 bodov		
	realizácia pracovnej činnosti - max 10 bodov		
	riadenie kvality a dodržiavanie BOZP - max 5 bodov		
Realizácia pracovnej činnosti (max. 50 bodov)	Maximálne bodové hodnotenie	Priznané bodové hodnotenie	
	príprava a plánovanie - max 10 bodov		
	realizácia pracovnej činnosti - max 30 bodov		
	riadenie kvality a dodržiavanie BOZP - max 10 bodov		
Predvedenie odborných zručností (max. 30 bodov)	Maximálne bodové hodnotenie	Priznané bodové hodnotenie	
	príprava a plánovanie – max 5 bodov		
	realizácia pracovnej činnosti – max. 20 bodov		
	riadenie kvality a dodržiavanie BOZP - max 5 bodov		
Odpočet bodov	Za prekročenie časového limitu sa body odpočítavajú nasledovne: - za každú začatú hodinu – odpočítať 5 bodov, Za BOZP sa body odpočítavajú nasledovne: - za drobné porušenie predpisov (napr. nevhodná obuv...) – odpočítať 5 bodov, - za závažnejšie porušenie predpisov (napr. poškodenie zákazníka, znehodnotenie tovaru, nepoužívanie ochranných OPP, ...) – odpočítať 10 bodov.		
Celkové hodnotenie	Dosiahnutý počet bodov	Známka	Slovné zhodnotenie
	100 – 90	1 - výborný	Výkon nadštandardne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	89 – 80	2 - chválitebný	Výkon spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	79 – 70	3 - dobrý	Výkon všeobecne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	69 – 60	4 - dostatočný	Výkon vykazuje nedostatky. Ako celok dostatočne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	59 – 0	5 - nedostatočný	Výkon nespĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti a absentujú základné vedomosti a zručnosti.
Hodnotenie praktickej časti záverečnej skúšky	Celkový počet bodov:		
	Výsledná známka:		
	Podpis hodnotiteľa:		



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Zoznam tém

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Blok:	kuchársky
Téma č. 1	Polievka a jedlá z hydiny s prílohou
Téma č. 2	Polievka a jedlá z bravčového mäsa s prílohou
Téma č. 3	Polievka a jedlá z hovädzieho mäsa s prílohou
Téma č. 4	Polievka a bezmäsité jedlá
Téma č. 5	Polievka a reštauračné múčniky
Téma č. 6	Polievka a pokrmy studenej kuchyne
Téma č. 7	Polievka a jedlá z medzinárodnej kuchyne
Téma č. 8	Polievka a minútkové pokrmy
Téma č. 9	Polievka a pokrmy z rýb
Téma č. 10	Polievka a pokrmy zo zveriny

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1 - Kuchársky blok

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Polievka a jedlá z hydiny s prílohou
Zadanie úlohy:	Plán práce: - vypracujte plán práce a časové zabezpečenie prác prípravy menu v kuchyni - jedlo podľa receptúry, - navrhnete menu - polievka a hlavné jedlo, podľa gastronomických pravidiel, urobte výber vhodnej prílohy, - vyberte k menu vhodný zeleninový alebo ovocný šalát podľa vlastného výberu, - vynormujte menu na 2 porcie, - zostavte súpis potrebného inventáru, - vypracujte kalkulačné listy - kalkulácie surovín na 10 porcií a 2 porcie, - zostavte súpis potrebného inventáru - žiadanku na inventár, - vyhotovte zoznam surovín - žiadanku na suroviny, ktoré je potrebné zabezpečiť, odovzdajte najneskôr 2 dni pred začatím praktickej časti záverečnej skúšky, - plán práce odovzdajte v tlačenej forme, spracované na počítači, v deň realizácie praktickej časti záverečnej skúšky. Praktické prevedenie zručnosti pri príprave pokrmov: - pripravte menu - polievka a hlavné jedlo s prílohou podľa zadania v trvaní 4 hodín (240 minút), - využite moderné technologické postupy pri príprave pokrmov, - degustujte jednotlivé pokrmy, - podajte pokrmy na degustáciu komisii, - dbajte na estetickú úpravu jedál na tanieri, - expedujte pokrmy, - dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy, - vykonajte práce po skončení prevádzky. Predvedenie odborných zručností: - prezentujte pred skúšobnou komisiou technologický postup prípravy pokrmov,

	- prezentujte odborné zručnosti v spracovaní surovín, - prezentujte dochucovanie pokrmov, - prezentujte odborné zručnosti pri dekorovaní a servírovaní jedál na tanieri, - aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom.
Pokyny:	- pozorne si prečítajte zadanie úlohy, - premyslite si pracovný postup, presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne, - dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok, - dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku, - pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál, - pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác pri príprave jedla, dodržiavajte časový limit na prácu, - dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia, - predvedzte správnu komunikáciu s komisiou - predstavenie sa, prezentujte prípravu daného menu, - využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností, - vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska a odloženie čistého inventáru.
Predpísané pracovné oblečenie a úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie: - dievčatá - biele pracovné oblečenie, nohavice, tričko, zdravotné topánky (protišmykové), kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy, - chlapci - biele pracovné oblečenie, nohavice, tričko, zdravotné topánky (protišmykové), kuchárska zástera, menovka, kuchárska čiapka, - pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené. Úprava zovňajšku: - starostlivo upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing a tetovanie, - predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.
Učebné pomôcky:	- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky,



	- inventár a zariadenie vo výrobnom stredisku, - suroviny na prípravu pokrmov, koreniny, pochutiny, - odborná literatúra (Technologické normy prípravy pokrmov, Receptúry jedál), - normovací hárok, kalkulačné listy, písacie potreby. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky	Skúška sa realizuje v priestoroch dielni školy, pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky žiak sa musí skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Polievka a jedlá z bravčového mäsa s prílohou
Zadanie úlohy:	Plán práce: - vypracujte plán práce a časové zabezpečenie prác prípravy menu v kuchyni - jedlo podľa vlastnej receptúry, - navrhnete menu - polievka a hlavné jedlo, podľa gastronomických pravidiel, urobte výber vhodnej prílohy, - vyberte k menu vhodný zeleninový alebo ovocný šalát podľa vlastného výberu, - vynormujte menu na 2 porcie, - zostavte súpis potrebného inventáru, - vypracujte kalkulačné listy - kalkulácie surovín na 10 porcií a 2 porcie, - zostavte súpis potrebného inventáru - žiadanku na inventár, - vyhotovte zoznam surovín - žiadanku na suroviny, ktoré je potrebné zabezpečiť, odovzdajte najneskôr 2 dni pred začatím praktickej časti záverečnej skúšky, - plán práce odovzdajte tlačenej forme, spracované na počítači, v deň realizácie praktickej časti záverečnej skúšky. Praktické prevedenie zručnosti pri príprave pokrmov: - pripravte menu - polievka a hlavné jedlo s prílohou podľa zadania v trvaní 4 hodín (240 minút), - využite moderné technologické postupy pri príprave pokrmov, - degustujte jednotlivé pokrmy, - podajte pokrmy na degustáciu komisii, - dbajte na estetickú úpravu jedál na tanieri, - expedujte pokrmy, - dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy, - vykonajte práce po skončení prevádzky. Predvedenie odborných zručností: - aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom,

	- prezentujte pred skúšobnou komisiou technologický postup prípravy pokrmov, - prezentujte odborné zručnosti v spracovaní surovín, - prezentujte dochucovanie pokrmov, - prezentujte odborné zručnosti pri dekorovaní a servírovaní jedál na tanieri.
Pokyny:	- pozorne si prečítajte zadanie úlohy, - premyslite si pracovný postup, presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne, - dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok, - dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku, - pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál, - pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác pri príprave jedla, - dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia, - predvedzte správnu komunikáciu s komisiou - predstavenie sa, prezentujte prípravu daného menu, - využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností, - vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska a odloženie čistého inventáru.
Predpísané pracovné oblečenie a úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie: - dievčatá - biele pracovné oblečenie, tričko, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy, - chlapci - biele pracovné oblečenie, tričko, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), kuchárska zástera, menovka, kuchárska čiapka, - pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené. Úprava zovňajšku: - starostlivo upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing a tetovanie, - predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.
Učebné pomôcky:	- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky,



	- inventár a zariadenie vo výrobnom stredisku, - suroviny na prípravu pokrmov, koreniny, pochutiny, - odborná literatúra (Technologické normy prípravy pokrmov, Receptúry jedál), - normovací hárok, kalkulačné listy, písacie potreby. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky	Skúška sa realizuje v priestoroch dielni školy, pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky žiak sa musí skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3 - Kuchársky blok

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Polievka a jedlá z hovädzieho mäsa s prílohou
Zadanie úlohy:	Plán práce: - vypracujte plán práce a časové zabezpečenie prác prípravy menu v kuchyni - jedlo podľa vlastnej receptúry, - navrhnete menu - polievka a hlavné jedlo, podľa gastronomických pravidiel, urobte výber vhodnej prílohy, - vyberte k menu vhodný zeleninový alebo ovocný šalát podľa vlastného výberu, - vynormujte menu na 2 porcie, - zostavte súpis potrebného inventáru, - vypracujte kalkulačné listy - kalkulácie surovín na 10 porcií a 2 porcie, - zostavte súpis potrebného inventáru - žiadanku na inventár, - vyhotovte zoznam surovín - žiadanku na suroviny, ktoré je potrebné zabezpečiť, odovzdajte najneskôr 2 dni pred začatím praktickej časti záverečnej skúšky, - plán práce odovzdajte tlačenej forme, spracované na počítači, v deň realizácie praktickej časti záverečnej skúšky. Praktické prevedenie zručnosti pri príprave pokrmov: - pripravte menu - polievka a hlavné jedlo s prílohou podľa zadania v trvaní 4 hodín (240 minút), - využite moderné technologické postupy pri príprave pokrmov, - degustujte jednotlivé pokrmy, - podajte pokrmy na degustáciu komisii, - dbajte na estetickú úpravu jedál na tanieri, - expedujte pokrmy, - dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy, - vykonajte práce po skončení prevádzky. Predvedenie odborných zručností: - aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom,

	- prezentujte pred skúšobnou komisiou technologický postup prípravy pokrmov, - prezentujte odborné zručnosti v spracovaní surovín, - prezentujte dochucovanie pokrmov, - prezentujte odborné zručnosti pri dekorovaní a servírovaní jedál na tanieri.
Pokyny:	- pozorne si prečítajte zadanie úlohy, - premyslite si pracovný postup, presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne, - dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok, - dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku, - pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál, - pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác pri príprave jedla, - dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia, - predvedzte správnu komunikáciu s komisiou - predstavenie sa, prezentujte prípravu daného menu, - využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností, - vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska a odloženie čistého inventáru.
Predpísané pracovné oblečenie a úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie: - dievčatá - biele pracovné oblečenie, tričko, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy, - chlapci - biele pracovné oblečenie, tričko, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), kuchárska zástera, menovka, kuchárska čiapka, - pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené. Úprava zovňajšku: - starostlivo upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing a tetovanie, - predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.
Učebné pomôcky:	- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky,



	- inventár a zariadenie vo výrobnom stredisku, - suroviny na prípravu pokrmov, koreniny, pochutiny, - odborná literatúra (Technologické normy prípravy pokrmov, Receptúry jedál), - normovací hárok, kalkulačné listy, písacie potreby. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky	Skúška sa realizuje v priestoroch dielni školy, pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky žiak sa musí skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4 - Kuchársky blok

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Polievka a bezmäsité jedlá
Zadanie úlohy:	Plán práce: - vypracujte plán práce a časové zabezpečenie prác prípravy menu v kuchyni - jedlo podľa receptúry, - navrhните menu - polievka a hlavné jedlo, podľa gastronomických pravidiel, urobte výber vhodnej prílohy, - vyberte k menu vhodný zeleninový alebo ovocný šalát podľa vlastného výberu, - vynormujte menu na 2 porcie, - zostavte súpis potrebného inventáru, - vypracujte kalkulačné listy - kalkulácie surovín na 10 porcií a 2 porcie, - zostavte súpis potrebného inventáru - žiadanku na inventár, - vyhotovte zoznam surovín - žiadanku na suroviny, ktoré je potrebné zabezpečiť, odovzdajte najneskôr 2 dni pred začatím praktickej časti záverečnej skúšky, - plán práce odovzdajte v tlačenej forme, spracované na počítači, v deň realizácie praktickej časti záverečnej skúšky. Praktické prevedenie zručnosti pri príprave pokrmov: - pripravte menu - polievka a hlavné jedlo s prílohou podľa zadania v trvaní 4 hodín (240 minút), - využite moderné technologické postupy pri príprave pokrmov, - degustujte jednotlivé pokrmy, - podajte pokrmy na degustáciu komisii, - dbajte na estetickú úpravu jedál na tanieri, - expedujte pokrmy, - dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy, - vykonajte práce po skončení prevádzky. Predvedenie odborných zručností: - aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom,



	- prezentujte pred skúšobnou komisiou technologický postup prípravy pokrmov, - prezentujte odborné zručnosti v spracovaní surovín, - prezentujte dochucovanie pokrmov, - prezentujte odborné zručnosti pri dekorovaní a servírovaní jedál na tanieri.
Pokyny:	- pozorne si prečítajte zadanie úlohy, - premyslite si pracovný postup, presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne, - dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok, - dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku, - pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál, - pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác pri príprave jedla, - dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia, - predvedzte správnu komunikáciu s komisiou - predstavenie sa, prezentujte prípravu daného menu, - využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností, - vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska a odloženie čistého inventáru.
Predpísané pracovné oblečenie a úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie: - dievčatá - biele pracovné oblečenie, tričko, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy, - chlapci - biele pracovné oblečenie, tričko, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), kuchárska zástera, menovka, kuchárska čiapka, - pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené. Úprava zovňajšku: - starostlivo upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing a tetovanie, - predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.
Učebné pomôcky:	- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky,



	- inventár a zariadenie cvičnej kuchyne, - suroviny na prípravu pokrmov, koreniny, pochutiny, - odborná literatúra (Technologické normy prípravy pokrmov, Receptúry jedál), - normovací hárok, kalkulačné listy, písacie potreby. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:	Skúška sa realizuje v priestoroch dielni školy, pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky žiak sa musí skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5 - Kuchársky blok

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Polievka a reštauračné múčniky
Zadanie úlohy:	Plán práce: - vypracujte plán práce a časové zabezpečenie prác prípravy menu v kuchyni - jedlo podľa receptúry, - navrhnete menu - polievka a hlavné jedlo, podľa gastronomických pravidiel, urobte výber vhodnej prílohy, - vyberte k menu vhodný zeleninový alebo ovocný šalát podľa vlastného výberu, - vynormujte menu na 2 porcie, - zostavte súpis potrebného inventáru, - vypracujte kalkulačné listy - kalkulácie surovín na 10 porcií a 2 porcie, - zostavte súpis potrebného inventáru - žiadanku na inventár, - vyhotovte zoznam surovín - žiadanku na suroviny, ktoré je potrebné zabezpečiť, odovzdajte najneskôr 2 dni pred začatím praktickej časti záverečnej skúšky, - plán práce odovzdajte tlačenej forme, spracované na počítači, v deň realizácie praktickej časti záverečnej skúšky. Praktické prevedenie zručnosti pri príprave pokrmov: - pripravte menu - polievka a hlavné jedlo s prílohou podľa zadania v trvaní 4 hodín (240 minút), - využite moderné technologické postupy pri príprave pokrmov, - degustujte jednotlivé pokrmy, - podajte pokrmy na degustáciu komisii, - dbajte na estetickú úpravu jedál na tanieri, - expedujte pokrmy, - dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy, - vykonajte práce po skončení prevádzky. Predvedenie odborných zručností: - aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom,



	- prezentujte pred skúšobnou komisiou technologický postup prípravy pokrmov, - prezentujte odborné zručnosti v spracovaní surovín, - prezentujte dochucovanie pokrmov, - prezentujte odborné zručnosti pri dekorovaní a servírovaní jedál na tanieri.
Pokyny:	- pozorne si prečítajte zadanie úlohy, - premyslite si pracovný postup, presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne, - dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok, - dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku, - pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál, - pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác pri príprave jedla, - dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia, - predvedzte správnu komunikáciu s komisiou - predstavenie sa, prezentujte prípravu daného menu, - využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností, - vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska a odloženie čistého inventáru.
Predpísané pracovné oblečenie a úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie: - dievčatá - biele pracovné oblečenie, tričko, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy, - chlapci - biele pracovné oblečenie, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), kuchárska zástera, menovka, kuchárska čiapka, - pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené. Úprava zovňajšku: - starostlivo upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing a tetovanie, - predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.
Učebné pomôcky:	- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky,



	- inventár a zariadenie cvičnej kuchyne, - suroviny na prípravu pokrmov, koreniny, pochutiny, - odborná literatúra (Technologické normy prípravy pokrmov, Receptúry jedál), - normovací hárok, kalkulačné listy, písacie potreby. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky	Skúška sa realizuje v priestoroch dielni školy, pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky žiak sa musí skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 6 - Kuchársky blok

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Polievka a pokrmy studenej kuchyne
Zadanie úlohy:	Plán práce: - vypracujte plán práce a časové zabezpečenie prác prípravy menu v kuchyni - jedlo podľa vlastnej receptúry, - navrhnete menu - polievka a hlavné jedlo, podľa gastronomických pravidiel, urobte výber vhodnej prílohy, - vyberte k menu vhodný zeleninový alebo ovocný šalát podľa vlastného výberu, - vynormujte menu na 2 porcie, - zostavte súpis potrebného inventáru, - vypracujte kalkulačné listy - kalkulácie surovín na 10 porcií a 2 porcie, - zostavte súpis potrebného inventáru - žiadanku na inventár, - vyhotovte zoznam surovín - žiadanku na suroviny, ktoré je potrebné zabezpečiť odovzdajte najneskôr 2 dni pred začatím praktickej časti záverečnej skúšky, - plán práce odovzdajte tlačenej forme, spracované na počítači, v deň realizácie praktickej časti záverečnej skúšky. Praktické prevedenie zručnosti pri príprave pokrmov: - pripravte menu - polievka a hlavné jedlo s prílohou podľa zadania v trvaní 4 hodín (240 minút). - využite moderné technologické postupy pri príprave pokrmov, - degustujte jednotlivé pokrmy, - podajte pokrmy na degustáciu komisii, - dbajte na estetickú úpravu jedál na tanieri, - expedujte pokrmy, - dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy, - vykonajte práce po skončení prevádzky. Predvedenie odborných zručností: - aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom,

	- prezentujte pred skúšobnou komisiou technologický postup prípravy pokrmov, - prezentujte odborné zručnosti v spracovaní surovín, - prezentujte dochucovanie pokrmov, - prezentujte odborné zručnosti pri dekorovaní a servírovaní jedál na tanieri.
Pokyny:	- pozorne si prečítajte zadanie úlohy, - premyslite si pracovný postup, presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne, - dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok, - dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku, - pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál, - pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác pri príprave jedla, - dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia, - predvedzte správnu komunikáciu s komisiou - predstavenie sa, prezentujte prípravu daného menu, - využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností, - vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska a odloženého čistého inventáru.
Predpísané pracovné oblečenie a úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie: - dievčatá - biele pracovné oblečenie, tričko, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy, - chlapci - biele pracovné oblečenie, tričko, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), kuchárska zástera, menovka, kuchárska čiapka, - pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené. Úprava zovňajšku: - starostlivo upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing a tetovanie, - predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.
Učebné pomôcky:	- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky,



	- inventár a zariadenie cvičnej kuchyne, - suroviny na prípravu pokrmov, koreniny, pochutiny, - odborná literatúra (Technologické normy prípravy pokrmov, Receptúry jedál), - normovací hárok, kalkulačné listy, písacie potreby. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky	Skúška sa realizuje v priestoroch dielni školy, pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky žiak sa musí skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 7 - Kuchársky blok

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Polievka a jedlá z medzinárodnej kuchyne
Zadanie úlohy:	Plán práce: - vypracujte plán práce a časové zabezpečenie prác prípravy menu v kuchyni - jedlo podľa vlastnej receptúry, - navrhnete menu - polievka a hlavné jedlo, podľa gastronomických pravidiel, urobte výber vhodnej prílohy, - vyberte k menu vhodný zeleninový alebo ovocný šalát podľa vlastného výberu, - vynormujte menu na 2 porcie, - zostavte súpis potrebného inventáru, - vypracujte kalkulačné listy - kalkulácie surovín na 10 porcií a 2 porcie, - zostavte súpis potrebného inventáru - žiadanku na inventár, - vyhotovte zoznam surovín - žiadanku na suroviny, ktoré je potrebné zabezpečiť, odovzdajte najneskôr 2 dni pred začatím praktickej časti záverečnej skúšky, - plán práce odovzdajte v tlačenej forme, spracované na počítači, v deň realizácie praktickej časti záverečnej skúšky. Praktické prevedenie zručnosti pri príprave pokrmov: - pripravte menu - polievka a hlavné jedlo s prílohou podľa zadania v trvaní 4 hodín (240 minút), - využite moderné technologické postupy pri príprave pokrmov, - degustujte jednotlivé pokrmy, - podajte pokrmy na degustáciu komisii, - dbajte na estetickú úpravu jedál na tanieri, - expedujte pokrmy, - dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy, - vykonajte práce po skončení prevádzky. Predvedenie odborných zručností: - aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom,

	- prezentujte pred skúšobnou komisiou technologický postup prípravy pokrmov, - prezentujte odborné zručnosti v spracovaní surovín, - prezentujte dochucovanie pokrmov, - prezentujte odborné zručnosti pri dekorovaní a servírovaní jedál na tanieri.
Pokyny:	- pozorne si prečítajte zadanie úlohy, - premyslite si pracovný postup, presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne, - dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok, - dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku, - pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál, - pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác pri príprave jedla, - dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia, - predvedzte správnu komunikáciu s komisiou - predstavenie sa, prezentujte prípravu daného menu, - využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností, - vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska a odloženie čistého inventáru.
Predpísané pracovné oblečenie a úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie: - dievčatá - biele pracovné oblečenie, tričko, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy, - chlapci - biele pracovné oblečenie, tričko, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), kuchárska zástera, menovka, kuchárska čiapka, - pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené. Úprava zovňajšku: - starostlivo upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing a tetovanie, - predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.
Učebné pomôcky:	- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky,



	- inventár a zariadenie cvičnej kuchyne, - suroviny na prípravu pokrmov, koreniny, pochutiny, - odborná literatúra (Technologické normy prípravy pokrmov, Receptúry jedál), - normovací hárok, kalkulačné listy, písacie potreby. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky	Skúška sa realizuje v priestoroch dielni školy, pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky žiak sa musí skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 8 - Kuchársky blok

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Polievka a minútkové pokrmy
Zadanie úlohy:	Plán práce: - vypracujte plán práce a časové zabezpečenie prác prípravy menu v kuchyni - jedlo podľa receptúry, - navrhnete menu - polievka a hlavné jedlo, podľa gastronomických pravidiel, urobte výber vhodnej prílohy, - vyberte k menu vhodný zeleninový alebo ovocný šalát podľa vlastného výberu, - vynormujte menu na 2 porcie, - zostavte súpis potrebného inventáru, - vypracujte kalkulačné listy - kalkulácie surovín na 10 porcií a 2 porcie, - zostavte súpis potrebného inventáru - žiadanku na inventár, - vyhotovte zoznam surovín - žiadanku na suroviny, ktoré je potrebné zabezpečiť, odovzdajte najneskôr 2 dni pred začatím praktickej časti záverečnej skúšky, - plán práce odovzdajte tlačenej forme, spracované na počítači, v deň realizácie praktickej časti záverečnej skúšky. Praktické prevedenie zručnosti pri príprave pokrmov: - pripravte menu - polievka a hlavné jedlo s prílohou podľa zadania v trvaní 4 hodín (240 minút), - využite moderné technologické postupy pri príprave pokrmov, - degustujte jednotlivé pokrmy, - podajte pokrmy na degustáciu komisii, - dbajte na estetickú úpravu jedál na tanieri, - expedujte pokrmy, - dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy, - vykonajte práce po skončení prevádzky. Predvedenie odborných zručností: - aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom,



	- prezentujte pred skúšobnou komisiou technologický postup prípravy pokrmov, - prezentujte odborné zručnosti v spracovaní surovín, - prezentujte dochucovanie pokrmov, - prezentujte odborné zručnosti pri dekorovaní a servírovaní jedál na tanieri.
Pokyny:	- pozorne si prečítajte zadanie úlohy, - premyslite si pracovný postup, presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne, - dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok, - dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku, - pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál, - pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác pri príprave jedla, - dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia, - predvedzte správnu komunikáciu s komisiou - predstavenie sa, prezentujte prípravu daného menu, - využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností, - vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska a odloženie čistého inventáru.
Predpísané pracovné oblečenie a úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie: - dievčatá - biele pracovné oblečenie, tričko, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy, - chlapci - biele pracovné oblečenie, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), kuchárska zástera, menovka, kuchárska čiapka, - pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené. Úprava zovňajšku: - starostlivo upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing a tetovanie, - predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.
Učebné pomôcky:	- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky,



	- inventár a zariadenie cvičnej kuchyne, - suroviny na prípravu pokrmov, koreniny, pochutiny, - odborná literatúra (Technologické normy prípravy pokrmov, Receptúry jedál), - normovací hárok, kalkulačné listy, písacie potreby. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:	Skúška sa realizuje v priestoroch dielni školy, pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky žiak sa musí skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 9 - Kuchársky blok

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Polievka a pokrmy z rýb
Zadanie úlohy:	Plán práce: - vypracujte plán práce a časové zabezpečenie prác prípravy menu v kuchyni - jedlo podľa vlastnej receptúry, - navrhnete menu - polievka a hlavné jedlo, podľa gastronomických pravidiel, urobte výber vhodnej prílohy, - vyberte k menu vhodný zeleninový alebo ovocný šalát podľa vlastného výberu, - vynormujte menu na 2 porcie, - zostavte súpis potrebného inventáru, - vypracujte kalkulačné listy - kalkulácie surovín na 10 porcií a 2 porcie, - zostavte súpis potrebného inventáru - žiadanku na inventár, - vyhotovte zoznam surovín - žiadanku na suroviny, ktoré je potrebné zabezpečiť, odovzdajte najneskôr 2 dni pred začatím praktickej časti záverečnej skúšky, - plán práce odovzdajte tlačenej forme, spracované na počítači, v deň realizácie praktickej časti záverečnej skúšky. Praktické prevedenie zručnosti pri príprave pokrmov: - pripravte menu - polievka hlavné jedlo s prílohou podľa zadania v trvaní 4 hodín (240 minút), - využite moderné technologické postupy pri príprave pokrmov, - degustujte jednotlivé pokrmy, - podajte pokrmy na degustáciu komisii, - dbajte na estetickú úpravu jedál na tanieri, - expedujte pokrmy, - dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy, - vykonajte práce po skončení prevádzky. Predvedenie odborných zručností: - aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom,



	- prezentujte pred skúšobnou komisiou technologický postup prípravy pokrmov, - prezentujte odborné zručnosti v spracovaní surovín, - prezentujte dochucovanie pokrmov, - prezentujte odborné zručnosti pri dekorovaní a servírovaní jedál na tanieri.
Pokyny:	- pozorne si prečítajte zadanie úlohy, - premyslite si pracovný postup, presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne, - dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok, - dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku, - pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál, - pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác pri príprave jedla, - dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia, - predvedzte správnu komunikáciu s komisiou - predstavenie sa, prezentujte prípravu daného menu, - využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností, - vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska a odloženie čistého inventáru.
Predpísané pracovné oblečenie a úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie: - dievčatá - biele pracovné oblečenie, tričko, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy, - chlapci - biele pracovné oblečenie, tričko, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), kuchárska zástera, menovka, kuchárska čiapka, - pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené. Úprava zovňajšku: - starostlivo upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing a tetovanie, - predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.
Učebné pomôcky:	- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky,



	- inventár a zariadenie cvičnej kuchyne, - suroviny na prípravu pokrmov, koreniny, pochutiny, - odborná literatúra (Technologické normy prípravy pokrmov, Receptúry jedál), - normovací hárok, kalkulačné listy, písacie potreby. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky	Skúška sa realizuje v priestoroch dielni školy, pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky žiak sa musí skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 10 - Kuchársky blok

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Polievka a pokrmy zo zveriny
Zadanie úlohy:	Plán práce: - vypracujte plán práce a časové zabezpečenie prác prípravy menu v kuchyni - jedlo podľa vlastnej receptúry, - navrhnete menu - polievka a hlavné jedlo, podľa gastronomických pravidiel, urobte výber vhodnej prílohy, - vyberte k menu vhodný zeleninový alebo ovocný šalát podľa vlastného výberu, - vynormujte menu na 2 porcie, - zostavte súpis potrebného inventáru, - vypracujte kalkulačné listy - kalkulácie surovín na 10 porcií a 2 porcie, - zostavte súpis potrebného inventáru - žiadanku na inventár, - vyhotovte zoznam surovín - žiadanku na suroviny, ktoré je potrebné zabezpečiť, odovzdajte najneskôr 2 dni pred začatím praktickej časti záverečnej skúšky, - plán práce odovzdajte tlačenej forme, spracované na počítači, v deň realizácie praktickej časti záverečnej skúšky. Praktické prevedenie zručnosti pri príprave pokrmov: - pripravte menu - polievka a hlavné jedlo s prílohou podľa zadania v trvaní 4 hodín (240 minút), - využite moderné technologické postupy pri príprave pokrmov, - degustujte jednotlivé pokrmy, - podajte pokrmy na degustáciu komisii, - dbajte na estetickú úpravu jedál na tanieri, - expedujte pokrmy, - dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy, - vykonajte práce po skončení prevádzky. Predvedenie odborných zručností: - aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom,



	- prezentujte pred skúšobnou komisiou technologický postup prípravy pokrmov, - prezentujte odborné zručnosti v spracovaní surovín, - prezentujte dochucovanie pokrmov, - prezentujte odborné zručnosti pri dekorovaní a servírovaní jedál na tanieri.
Pokyny:	- pozorne si prečítajte zadanie úlohy, - premyslite si pracovný postup, presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne, - dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok, - dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku, - pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál, - pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác pri príprave jedla, - dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia, - predvedzte správnu komunikáciu s komisiou - predstavenie sa, prezentujte prípravu daného menu, - využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností, - vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska a odloženie čistého inventáru.
Predpísané pracovné oblečenie a úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie: - dievčatá - biele pracovné oblečenie, tričko, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy, - chlapci - biele pracovné oblečenie, tričko, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), kuchárska zástera, menovka, kuchárska čiapka, - pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené. Úprava zovňajšku: - starostlivo upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing a tetovanie, - predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.
Učebné pomôcky:	- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky,



	- inventár a zariadenie cvičnej kuchyne, - suroviny na prípravu pokrmov, koreniny, pochutiny, - odborná literatúra (Technologické normy prípravy pokrmov, Receptúry jedál), - normovací hárok, kalkulačné listy, písacie potreby. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky	Skúška sa realizuje v priestoroch dielni školy, pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky žiak sa musí skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



PRÍLOHA č. 1 – NÁVRH PRACOVNÉHO POSTUPU

Meno a priezvisko skúšaného žiaka:		
Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár	
Blok:	kuchársky	
Školský rok: 2023/2024	Téma č.:	
Názov / Popis pracovnej činnosti – Pracovný postup		
Príprava plánu práce	Realizácia pracovnej činnosti	Prevedenie odborných zručností
Meno a priezvisko hodnotiteľov:	Hodnotenie:	Podpis:



PRÍLOHA č. 2 – VYHODNOCOVACIA TABUĽKA

Meno a priezvisko skúšaného žiaka:		
Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár	
Blok:	kuchársky	
Školský rok: 2023/2024	Téma č.:	
Názov / Popis pracovnej činnosti – Pracovný postup		
Príprava plánu práce	Realizácia pracovnej činnosti	Prevedenie odborných zručností
Meno a priezvisko hodnotiteľov:	Hodnotenie:	Podpis:



PRACOVNÝ HODNOTIACI LIST PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár		
Blok:	kuchársky		
Školský rok:	2023/2024		
Meno a priezvisko žiaka:			
Príprava plánu práce (max. 20 bodov)	Maximálne bodové hodnotenie	Priznané bodové hodnotenie	
	príprava a plánovanie - max 5 bodov		
	realizácia pracovnej činnosti - max 10 bodov		
	riadenie kvality a dodržiavanie BOZP - max 5 bodov		
Realizácia pracovnej činnosti (max. 50 bodov)	Maximálne bodové hodnotenie	Priznané bodové hodnotenie	
	príprava a plánovanie - max 10 bodov		
	realizácia pracovnej činnosti - max 30 bodov		
	riadenie kvality a dodržiavanie BOZP - max 10 bodov		
Predvedenie odborných zručností (max. 30 bodov)	Maximálne bodové hodnotenie	Priznané bodové hodnotenie	
	príprava a plánovanie – max 5 bodov		
	realizácia pracovnej činnosti – max. 20 bodov		
	riadenie kvality a dodržiavanie BOZP - max 5 bodov		
Odpočet bodov	Za prekročenie časového limitu sa body odpočítavajú nasledovne: - za každú začatú hodinu – odpočítať 5 bodov. Za BOZP sa body odpočítavajú nasledovne: - za drobné porušenie predpisov (napr. nevhodná obuv...) – odpočítať 5 bodov, - za závažnejšie porušenie predpisov (napr. poškodenie zákazníka, znehodnotenie tovaru, nepoužívanie ochranných OPP, ...) – odpočítať 10 bodov.		
Celkové hodnotenie	Dosiahnutý počet bodov	Známka	Slovné zhodnotenie
	100 – 90	1 - výborný	Výkon nadštandardne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	89 – 80	2 - chválitebný	Výkon spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	79 – 70	3 - dobrý	Výkon všeobecne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	69 – 60	4 - dostatočný	Výkon vykazuje nedostatky. Ako celok dostatočne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	59 – 0	5 - nedostatočný	Výkon nespĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti a absentujú základné vedomosti a zručnosti.
Hodnotenie praktickej časti záverečnej skúšky	Celkový počet bodov:		
	Výsledná známka:		
	Podpis hodnotiteľa:		

2. Teoretická časť záverečnej skúšky

- (1) V teoretickej časti záverečnej skúšky sa overuje úroveň vedomostí žiaka vo vyžrebovanej téme.
- (2) Témy na teoretickú časť záverečnej skúšky sú záväzné pre všetky školy v učebnom odbore 2956 H mäsiar kuchár.
- (3) Na teoretickú časť záverečnej skúšky je určených 25 tém.
- (4) Teoretická časť záverečnej skúšky trvá najviac 15 minút. Príprava žiaka na teoretickú časť záverečnej skúšky trvá 15 minút až 30 minút.
- (5) Čas trvania záverečnej skúšky pre žiakov so zdravotným znevýhodnením možno so súhlasom predsedu skúšobnej komisie pre záverečnú skúšku predĺžiť.
- (6) Priebeh teoretickej časti záverečnej skúšky je verejný.
- (7) Skúšajúci citlivo riadi rozhovor so žiakmi, kladie pomocné a stimulačné otázky vyjadruje súhlas alebo nesúhlas s tvrdeniami žiaka, pričom ho vedie k tomu, aby svoje názory popieral argumentami a využíval pri tom písomnú prípravu a tiež vlastné poznatky získané počas prípravy na záverečnú skúšku.
- (8) Na hodnotenie teoretickej časti záverečnej skúšky sú smerodajné nasledovné kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov:
 - porozumenie téme,
 - správne používanie odbornej terminológie,
 - vecnosť a správnosť odpovede, komplexnosť odpovede,
 - samostatnosť prejavu,
 - schopnosť praktickej aplikácie teoretických poznatkov.



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Zoznam tém

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Zoznam tém teoretickej časti záverečnej skúšky:	1. Nákup a preprava jatočných zvierat Sklady 2. BOZP Správna výrobná prax pri spracovaní mäsa a príprave pokrmov 3. Jatočné opracovanie ošípaných Spôsoby tepelnej úpravy bravčového mäsa 4. Základné delenie bravčového mäsa Príprava jedál z bravčového mäsa 5. Jatočné opracovanie hovädzieho dobytku Spôsoby tepelnej úpravy hovädzieho mäsa 6. Základné delenie hovädzieho mäsa Príprava jedál z hovädzieho mäsa 7. Skladovanie a konzervovanie surového mäsa Predbežná úprava jedál 8. Základné delenie ostatných druhov jatočných zvierat Príprava jedál z mäsa ostatných druhov jatočných zvierat 9. Chemické zloženie a stavba mäsa Mleté mäso 10. Vedľajšie jatočné produkty Droby pre prípravu pokrmov 11. Ostatné vedľajšie jatočné produkty Polievky 12. Základné pojmy pri výrobe mäsových výrobkov Slovenská gastronómia 13. Základné operácie pri výrobe mäsových výrobkov Jedlá na objednávku 14. Technológia výroby mäsových výrobkov Teplé omáčky 15. Lahôdkarská výroba Múčniky 16. Mäkké mäsové výrobky - drobné mäsové výrobky Špeciálne polievky 17. Výroba mäkkých mäsových výrobkov



	Jedlá studenej kuchyne 18. Výroba trvanlivých mäsových výrobkov Studené omáčky 19. Výroba varených mäsových výrobkov Prílohy a doplnky k jedlám 20. Špeciálne mäsové výrobky a údené mäso Jedlá z vajec a syrov 21. Spracovanie rýb Príprava jedál z rýb 22. Spracovanie ostatných druhov zvierat Jedlá zo zveriny 23. Výroba mäsových konzerv Príprava šalátov a marinád 24. Spracovanie tukového tkaniva Základné tepelné úpravy surovín pri príprave pokrmov 25. Jatočné spracovanie hydiny Spracovanie hydinového mäsa v kuchyni
Zoznam učebných pomôcok, ktoré zabezpečí škola k teoretickej časti záverečnej skúšky:	- obrazový materiál, - krivka ponuky a dopytu, - vzor pracovnej zmluvy.



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1	
Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Nákup a preprava jatočných zvierat Sklady
Zadanie:	- Vymenujte jatočné zvieratá a rozdeľte ich podľa pohlavia, plemien a úžitkovosti - Opíšte nákup jatočných zvierat napevno v živom a napevno v mäse - Definujte pojem welfare - Vysvetlite rozdiel medzi kontrolným a núteným zabíjaním jatočných zvierat - Popíšte vybavenosť a druhy skladov v potravinárskom priemysle - Definujte pojmy hygiena a epidemiologicky závažná činnosť - Uveďte zásady osobnej hygieny v potravinárskej výrobe a v gastronómii
Učebné pomôcky	Obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2	
Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	BOZP Správna výrobná prax pri spracovaní mäsa a príprave pokrmov
Zadanie:	- Charakterizujte základný pojem BOZP - Opíšte najčastejšie úrazy pri spracovaní mäsa a príprave pokrmov - Vysvetlite význam hygieny, sanitácie a HACCP - Porovnajte pracovný odev mäsiara a kuchára - Opíšte výrobné strediská pre spracovanie mäsa a prípravu pokrmov - Charakterizujte osobnú hygienu a zdravotný stav zamestnancov v potravinárstve
Učebné pomôcky	Obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Jatočné opracovanie ošípaných Spôsoby tepelnej úpravy bravčového mäsa
Zadanie:	- Vymenujte fázy jatočného opracovania ošípaných - Vysvetlite význam a spôsoby omračovania a vykrvovania ošípaných - Opíšte vonkajšie a vnútorné opracovanie ošípaných - Vymenujte spôsoby tepelných úprav bravčového mäsa - Uveďte príklady jedál z bravčového mäsa - Uveďte postup pri hodnotení surovín v potravinárstve
Učebné pomôcky	Obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Základné delenie bravčového mäsa Príprava jedál z bravčového mäsa
Zadanie:	- Opíšte organizáciu práce na rozrábke bravčového mäsa - Opíšte základné delenie bravčovej polovice na výsek a na výrobu - Charakterizujte vlastnosti bravčového mäsa - Rozlíšte použitie a druhy údeného bravčového mäsa a slaniny - Popíšte využitie jednotlivých častí bravčovej polovice pre kuchynské účely - Vysvetlite pojem reprezentatívna vzorka - Charakterizujte senzorické hodnotenie surovín v potravinárstve
Učebné pomôcky	Obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5	
Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Jatočné opracovanie hovädzieho dobytká Spôsoby tepelnej úpravy hovädzieho mäsa
Zadanie:	- Vymenujte fázy jatočného opracovania hovädzieho dobytká - Vysvetlite význam a spôsoby omračovania a vykrvovania hovädzieho dobytká - Opíšte vonkajšieho a vnútorné opracovanie hovädzieho dobytká - Odporučte tepelné operácie úpravy hovädzieho mäsa - Uveďte príklady jedál z hovädzieho mäsa - Definujte pojem racionálna výživa - Rozlíšte pojmy energetická, biologická a výživová hodnota potravín
Učebné pomôcky	Obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 6

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Základné delenie hovädzieho mäsa Príprava jedál z hovädzieho mäsa
Zadanie:	- Opíšte základné delenie hovädzej polovice na výsek a na výrobu - Popíšte vplyv intravitálnych vplyvov na kvalitu hovädzieho mäsa - Zatriedte hovädzie mäso do akostných tried podľa podielu svaloviny - Popíšte využitie jednotlivých častí hovädzej štvrte pre kuchynské účely - Vysvetlite vznik pracovného pomeru v potravinárskom podniku - Vymenujte náležitosti pracovnej zmluvy zamestnanca - Uvedte spôsoby zániku pracovného pomeru
Učebné pomôcky	Obrazový materiál, vzor pracovnej zmluvy



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 7

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Skladovanie a konzervovanie surového mäsa Predbežná úprava jedál
Zadanie:	- Vysvetlite význam a spôsoby chladenia mäsa - Charakterizujte význam, cieľ a spôsoby zmrazovania mäsa - Opíšte princíp konzervovania surového mäsa sušením - Charakterizujte kuchynskú úpravu z časového hľadiska - Rozlíšte mechanickú a tepelnú predbežnú úpravu (blanšírovanie, stužovanie, sparovanie, rozmrazovanie) - Popíšte trh a subjekty trhu - Definujte ponuku a dopyt
Učebné pomôcky	Obrazový materiál, krivka ponuky a dopytu



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 8

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Základné a delenie ostatných jatočných druhov zvierat Príprava jedál z mäsa ostatných druhov jatočných zvierat
Zadanie:	- Popíšte základné delenie teľacieho, baranieho, jahňacieho mäsa a kozieho mäsa - Uvedte akostné znaky mäsa ostatných druhov jatočných zvierat - Popíšte využitie jednotlivých častí teľacieho, baranieho a ostatných druhov jatočných zvierat na prípravu pokrmov - Vysvetlite význam jednotlivých druhov korenín pri príprave pokrmov - Charakterizujte banku - Uvedte význam a funkcie národnej banky Slovenska - Vymenujte komerčné banky na Slovenska
Učebné pomôcky	Obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 9

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Chemické zloženie a stavba mäsa Mleté mäso
Zadanie:	- Charakterizujte chemické zloženie mäsa a jeho význam pre výživu - Popíšte zmeny mäsa po zabíí - Vysvetlite pojem zrenie mäsa - Charakterizujte mleté mäso - Zdôvodnite druhy prísad, doplnkov a vložiek do mletého mäsa - Rozlíšte jedlá zo surového a tepelne upraveného mäsa - Charakterizujte nebezpečenstva spojené s konzumáciou mäsa
Učebné pomôcky	Obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 10

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Vedľajšie jatočné produkty Droby pre prípravu pokrmov
Zadanie:	- Vymenujte vedľajšie jatočné produkty - Opíšte spôsoby získavania a využitia krvi - Vysvetlite spracovanie a význam čriev v mäsovej výrobe - Rozlíšte droby jatočných zvierat - Zadefinujte kuchárske úpravy pečene, jazyka a ostatných vedľajších produktov - Vysvetlite pojmy alimentárne nákazy, otravy, infekcie, inkubačná doba a imunita - Uveďte príklad na vírusovú, bakteriálnu a parazitárnu nákazu
Učebné pomôcky	Obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 11

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Ostatné vedľajšie jatočné produkty Polievky
Zadanie:	- Charakterizujte kože a kosti jatočných zvierat - Popíšte spôsoby spracovania koží, kostí, chrupavky a rohoviny - Charakterizujte polievky a ich dávkovanie - Definujte hnedé polievky - Zdôvodnite prípravu a úpravu hnedých polievok - čistenie, zosilňovanie a ochucovanie vývarov - Popíšte prípravu huspeniny - Vysvetlite funkcie jedálneho lístka a vytvorte denný jedálny lístok
Učebné pomôcky	Obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 12

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Základné pojmy pri výrobe mäsových výrobkov Slovenská gastronómia
Zadanie:	- Definujte pojem väznosť mäsa, prát, spojka, vložka - Charakterizujte hlavné a pomocné suroviny v mäsovej výrobe - Zatriedte mäsové výrobky do skupín - Opíšte základný technologický postup výroby mäsových výrobkov - Charakterizujte slovenskú gastronómiu - Opíšte vývoj slovenskej gastronómie - Vymenujte suroviny a typické pokrmy slovenskej kuchyne
Učebné pomôcky	Obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 13

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Základné operácie pri výrobe mäsových výrobkov Jedlá na objednávku
Zadanie:	- Uveďte význam a spôsoby solenia mäsa - Charakterizujte soliace zmesi, uveďte ich výhody a nevýhody - Vysvetlite vyfarbovací proces pri solení mäsa - Charakterizujte jedlá na objednávku - Zdôvodnite spôsoby tepelnej úpravy využívaných na prípravu jedál na objednávku - Popíšte technologický postup prípravy jedál na objednávku z roštenky a sviečkovice - Vysvetlite mramorovanie mäsa a jeho význam
Učebné pomôcky	Obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 14

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Technológia výroby mäsových výrobkov Teplé omáčky
Zadanie:	- Popíšte postup mletia, miešania a narážania mäsových výrobkov - Vymenujte základné strojné zariadenia používané pri výrobe mäsových výrobkov - Uveďte význam a rozdelenie obalov podľa použitého obalového materiálu - Popíšte prípravu obalov pred narážaním - Charakterizujte teplé omáčky, uveďte suroviny a výrobný postup prípravy základnej bielej omáčky (bešamel) - Opíšte prípravu základnej hnedej omáčky (Demi - glace) - Vysvetlite význam triedenia odpadov - Definujte pojem recyklácia odpadov
Učebné pomôcky	Obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 15

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Lahôdkarská výroba Múčniky
Zadanie:	- Vysvetlite význam a trendy v studenej kuchyni - Uvedte zásady pri výrobe lahôdkarských výrobkov - Charakterizujte rozdelenie lahôdkarských výrobkov podľa spôsobu výroby - Vymenujte mäsové špeciality lahôdkarskej výroby - Charakterizujte jednoduché múčniky - Rozdeľte ich podľa tepelnej úpravy a spôsobu podávania - Opíšte spôsoby flambovania - Vysvetlite postup pri flambovaní vybraného pokrmu
Učebné pomôcky	Obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 16

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Mäkké mäsové výrobky - drobné mäsové výrobky Špeciálne polievky
Zadanie:	- Rozdeľte drobné mäsové výrobky - Zdôvodnite výber suroviny na ich výrobu - Popíšte technologický postup výroby vybraných druhov drobných mäsových výrobkov - Charakterizujte špeciálne polievky a uveďte príklady - Uveďte všeobecné zásady prípravy diétnych polievok - Charakterizujte vložky a závary - Vymenujte alternatívne formy výživy - Uveďte choroby z nesprávneho stravovania
Učebné pomôcky	Obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 17

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba mäkkých mäsových výrobkov Jedlá studenej kuchyne
Zadanie:	- Charakterizujte a rozlíšte mäkké mäsové výrobky - Vysvetlite výber suroviny na výrobu mäkkých mäsových výrobkov - Opíšte technologický postup výroby mäkkých salám - Uveďte chyby pri výrobe mäkkých salám - Vysvetlite postavenie a význam studenej kuchyne v gastronómii - Charakterizujte zložité šaláty, obložené chlebíčky, jednohubky, kanapky - Definujte pojem sanitácia - Vymenujte charakteristické znaky dezinfekcie, dezinsekcie a deratizácie - Vysvetlite význam systému HACCP pre kvalitu a bezpečnosť potravín
Učebné pomôcky	Obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 18

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba trvanlivých mäsových výrobkov Studené omáčky
Zadanie:	- Uvedte členenie trvanlivých mäsových výrobkov - Popíšte technologický postup výroby vybraných druhov trvanlivých salám - Vysvetlite proces sušenia a zrenia trvanlivých salám - Vymenujte a vysvetlite chyby trvanlivých mäsových výrobkov - Charakterizujte studené omáčky a rozdeľte ich do skupín - Vysvetlite postup prípravy majonézových a bezmajonézových omáčok - Uvedte príklady využiteľnosti užitočných mikroorganizmov pri výrobe potravín - Vymenujte hlavné skupiny mikroorganizmov
Učebné pomôcky	Obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 19

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba varených mäsových výrobkov Prílohy a doplnky k jedlám
Zadanie:	- Charakterizujte a rozlíšte varené mäsové výrobky - Popíšte technologický postup výroby jatarníc a tlačeníek - Vymenujte chyby pri výrobe varených mäsových výrobkov - Určte význam a dávkovanie príloh a doplnkov k jedlám - Uveďte príklady a technologické postupy prípravy príloh zo zemiakov, zeleniny a strukovín - Vysvetlite, aký majetok má podnik - Opíšte dlhodobý a krátkodobý majetok podniku
Učebné pomôcky	Obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 20

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Špeciálne mäsové výrobky a údené mäso Jedlá z vajec a syrov
Zadanie:	- Charakterizujte špeciálne mäsové výrobky a údené mäso - Uveďte význam údenia a fázy pri údení - Popíšte technologický proces výroby údených mias - Uveďte spôsob výroby niektorých druhov špeciálnych mäsových výrobkov - Popíšte prípravu bezmäsitých pokrmov z vajec - Popíšte prípravu bezmäsitých pokrmov zo syrov - Definujte pojem mzda - Vymenujte formy mzdy - Vysvetlite rozdiel - hrubá a čistá mzda
Učebné pomôcky	Obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 21

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Spracovanie rýb Príprava jedál z rýb
Zadanie:	- Uveďte charakteristiku a rozdelenie rýb - Popíšte technologický postup opracovania rýb - Definujte pojem plody mora - Charakterizujte mäso rýb a rozdeľte ich z gastronomického hľadiska - Rozlíšte spôsoby tepelnej úpravy rýb varením a pečením - Vysvetlite pošírovanie a pečenie v papilote - Popíšte význam filetovania rýb
Učebné pomôcky	Obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 22

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Spracovanie ostatných druhov zvierat Jedlá zo zveriny
Zadanie:	- Zatriedte zverinu do skupín - Charakterizujte spôsob spracovania králikov - Uvedte význam mäsa zveriny a králika pre výživu - Vysvetlite význam a postup veterinárnej prehliadky zveriny - Uvedte spôsoby označovania mäsa pri veterinárnej prehliadke - Popíšte predbežnú úpravu zveriny a rozlíšte moridlá - Odporučte tepelné úpravy zo srstnatej zveriny - Definujte pojem daň - Charakterizujte priamu a nepriamu daň
Učebné pomôcky	Obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 23

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba mäsových konzerv Príprava šalátov a marinád
Zadanie:	- Rozdeľte konzervy podľa tepelného opracovania - Uveďte základný postup výroby mäsových konzerv - Vymenujte sortiment najčastejších konzerv - Uveďte druhy tepelných ohrevov používaných v potravinárstve - Popíšte spôsoby kontroly akosti konzerv, chyby a skladovanie konzerv - Opíšte význam šalátov a marinád pri príprave jedál - Vymenujte druhy marinád - Uveďte dôvody reklamačného konania
Učebné pomôcky	Obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 24

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Spracovanie tukového tkaniva Základné tepelné úpravy surovín pri príprave pokrmov
Zadanie:	- Uvedte význam a rozdelenie tukov - Opíšte postup získavania živočíšnych tukov - Popíšte výskyt chýb počas získavania a skladovania živočíšnych tukov - Charakterizujte základné tepelné úpravy surovín dusením, pečením - Definujte všeobecné postupy prípravy pokrmov dusením, pečením - Rozdeľte vitamíny podľa rozpustnosti - Uvedte význam vitamínov vo výžive človeka - Definujte pojem fortifikácia výrobkov
Učebné pomôcky	Obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 25

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Jatočné spracovanie hydiny Spracovanie hydínového mäsa v kuchyni
Zadanie:	- Uveďte rozdelenie hydiny podľa druhu, farby mäsa a úžitkovosti - Vysvetlite postup jatočného opracovania hydiny - Vymenujte trhové druhy hydiny - Charakterizujte druhotné suroviny pri spracovaní hydiny (vajcia, perie) - Charakterizujte mäso hydiny - Popíšte technologické postupy prípravy jedál z hrabavej hydiny a rozlíšte plnky - Vysvetlite proces konfitovania - Popíšte proces tranžírovania hydiny
Učebné pomôcky	Obrazový materiál



PRACOVNÝ HODNOTIACI LIST TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY

Učebný odbor:	2956 H mäsiar kuchár	
Školský rok:	2023/2024	
Meno a priezvisko žiaka:		
Názov témy:		
Záznam o výkone	Zoznam výkonových kritérií	Slovné hodnotenie: zvládol žiak kritérium? áno = 2 body; čiastočne áno = 1 bod; nie = 0 bodov;
	- porozumenie téme	
	- správne používanie odbornej terminológie	
	- vecnosť a správnosť odpovede	
	- komplexnosť odpovede	
	- samostatnosť prejavu	
	- schopnosť praktickej aplikácie teoretických poznatkov	
	SUMÁR:	
Celkové hodnotenie	Dosiahnutá úspešnosť (áno)	Známka
	12 – 10	1 - výborný
	9 – 8	2 - chváľitebný
	7 – 6	3 - dobrý
	5 – 4	4 - dostatočný
	3 – 0	5 - nedostatočný
Hodnotenie teoretickej časti záverečnej skúšky	Celkový počet bodov:	
	Výsledná známka:	
	Podpis hodnotiteľa:	