



Slovenská poľnohospodárska a potravinárska komora, Záhradnícka 21, 811 07 Bratislava  
Tel.: 02 502 17 102, [sekretariat@sppk.sk](mailto:sekretariat@sppk.sk), [www.sppk.sk](http://www.sppk.sk)

---

**JEDNOTNÉ ZADANIE ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY**  
**PRE ŠKOLSKÝ ROK 2023/2024**  
**Učebný odbor 2964 H cukrár**



**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 2964 H cukrár**, 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                                        | <a href="mailto:vrablova@sppk.sk">vrablova@sppk.sk</a> |
| Vypracoval                        |                                                                    |                                                        |
| Meno a priezvisko                 | Škola                                                              |                                                        |
| Ing. Gabriela Sládečková          | Stredná odborná škola gastronómie a hotelových služieb, Bratislava |                                                        |
| Jozefína Zaukolcová               | Stredná odborná škola obchodu a služieb, Púchov                    |                                                        |
| Ing. Karin Červienková            | Stredná odborná škola služieb, Levice                              |                                                        |
| Meno a priezvisko                 | Zamestnávateľ                                                      |                                                        |
| Ing. Peter Majerník               | VAMEX, a.s., Košice                                                |                                                        |
| Ing. Zdenka Vašková - Kundráthová | VAMEX, a.s., Košice                                                |                                                        |

## 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 výrobu cukrárskych výrobkov.
  - Skúška trvá najmenej 5 hodín a najviac 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. Odporúčaný termín na vylosovanie témy je minimálne 8 týždňov pred vlastnou realizáciou.
  - 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:

- pracovnú úlohu analyzovať, vykalkulovať si množstvá surovín, vyhodnotiť a vybrať postup spracovania úloh z technologického, hospodárneho, bezpečnostného a ekologického hľadiska,
- vykalkulovať podľa príslušnej normy,
- naplánovať fázy realizácie úlohy, určiť čiastkové úlohy, správne určiť prípravu jednotlivých častí z hľadiska technologických postupov,
- pripraviť si pomôcky a pracovisko pre realizáciu úloh,
- vyrobiť jednotlivé časti výrobku a výrobok správne dohotoviť,
- pripraviť a zabaliť výrobok k expedícii,
- vykonať sanitáciu pracoviska,
- správne uskladniť cukrárske výrobky.

(5) Skúšobná úloha sa má rozložiť na pracovné úlohy v oblasti kalkulácie zadanej úlohy, výroby cukrárskych výrobkov vrátane pracovného postupu, bezpečnostných opatrení na ochranu bezpečnosti a zdravia pri práci, na opatrenia na ochranu životného prostredia a na kontrolu a riadenie kvality.

Okruhy jednotlivých úloh, ktoré musí praktická časť skúšky zahŕňať:

- kalkulácia zadanej úlohy,
- príprava a kvalitatívne zhodnotenie surovín,
- príprava pracoviska a pracovných pomôcok, strojov a zariadení potrebných pre splnenie zadanej úlohy,
- výroba cukrárskeho výrobku v súlade s technologickým postupom,
- dokončenie výrobku, krájanie,
- vizuálna kontrola, kontrola hmotnosti, balenie a príprava na expedíciu,
- hygiena a sanitácia pracoviska,
- obhajoba výsledného produktu.

(6) Jednotlivé pracovné úlohy musia byť pri realizácii skúšobnej úlohy ručne alebo elektronicky zaznamenané. Skúšobná komisia môže dať skúšanému pri zadaní úlohy k dispozícii príslušné podklady pre skúšobnú prácu, ako aj príslušné normy STN, kalkulačku pre výpočet, normovací hárok, PC softvér a pod.

(7) V rámci skúšobnej práce musia byť preukázané predovšetkým nasledovné zručnosti:

- praktické zručnosti pri kalkulácii,
- praktické zručnosti v príprave a v spracovaní surovín,
- praktické zručnosti pri dodržiavaní technologického postupu výroby,
- praktické zručnosti obsluhy strojových zariadení potrebných pri výrobe,
- praktické zručnosti v príprave, spracovaní, dohotovení, balení a expedícii výrobku.

(8) Na hodnotenie 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 nasledovné kritériá:
- dodržiavanie zásad bezpečnosti zdravia pri práci,
- dodržiavanie hygieny a zásad výroby bezpečných potravín,
- kalkulácia a samotné vynormovanie surovín potrebných pre výrobu zadanej úlohy,
- príprava, spracovanie a dohotovenie zadaného výrobku,
- kvalita, chuť, hmotnosť a celkový vzhľad výrobku a vykonaných prác.

### JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Zoznam tém

|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Učebný odbor:</b> | 2964 H cukrár                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Školský rok:</b>  | 2023/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Téma č. 1</b>     | Ľahké šľahané hmoty (príprava cukrárskeho výrobku z ľahkej šľahanej hmoty, korpus, náplň, dohotovenie, prezentácia).<br>Odporúčané výrobky: čokoládové špice, pražské gule, modelované zemiaky, rezy, rolády, torty podľa vlastného výberu.                                                                                                           |
| <b>Téma č. 2</b>     | Ťažké šľahané hmoty (príprava cukrárskeho výrobku z ťažkej šľahanej hmoty, korpus, dohotovenie, prezentácia).<br>Odporúčané výrobky: Sacherova torta, Sacherove rezy, terstská hmota - ananášový dezert, torta podľa vlastného výberu.                                                                                                                |
| <b>Téma č. 3</b>     | Tuhé tukové cestá (príprava cukrárskeho výrobku z vybraného druhu tuhého tukového cesta, korpus, plnenie, dohotovenie, prezentácia).<br>Odporúčané výrobky: linecké košíčky s orechovou náplňou, linecké ovocné rezy želé, linecké košíčky s maslovou náplňou polievané, vaflové rezy s džemom, krehké cestá a výrobky, slané výrobky, čajové pečivo. |
| <b>Téma č. 4</b>     | Odpalované cesto (príprava cukrárskeho výrobku z odpalovaného cesta, korpus, plnenie, dohotovenie, prezentácia).<br>Odporúčané výrobky: vaječné venčeky s maslovou náplňou, karamelové veterníky, kávové banány, eclairs, choux.                                                                                                                      |
| <b>Téma č. 5</b>     | Listové (lístkové) cesto (príprava cesta klasickým spôsobom, príprava cukrárskeho výrobku, dohotovenie, prezentácia).<br>Odporúčané výrobky: francúzske kocky, lístkové trubičky, lístkové šatôčky, žltkové rezy, lístkové závin, lístkové rožky.                                                                                                     |
| <b>Téma č. 6</b>     | Smotanové výrobky (príprava korpusu, náplne, dohotovenie, prezentácia).<br>Odporúčané výrobky: lístkové - francúzske kocky, odpalované - karamelový veterník, šľahané - tortový rez Florida, kubánska torta, harlekýn.                                                                                                                                |
| <b>Téma č. 7</b>     | Nahrievané šľahané hmoty (príprava cukrárskeho výrobku z nahrievanej, pieskovej šľahanej hmoty - korpus, dohotovenie, prezentácia).<br>Odporúčané výrobky: punčové rezy, dobošové rezy, oriešková pochúťka, pralinkové rezy, torta podľa vlastného výberu.                                                                                            |
| <b>Téma č. 8</b>     | Jadrové hmoty (príprava cukrárskeho výrobku, plnenie, dohotovenie, prezentácia).                                                                                                                                                                                                                                                                      |



|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   | Odporúčané výrobky: jadrový likérový rožok polievaný, jadrový rožok s kakaovým krémom, grilážové (griliášové) a jadrové trubičky, čajové makronky, kokosové makronky, čokoládové makronky, kokosky, mandľové výrobky.                                              |
| <b>Téma č. 9</b>  | Reštauračné múčniky a kysnuté cesto (príprava ľubovoľného výrobku z danej témy, dohotovenie, prezentácia).<br>Odporúčané výrobky: palacinky, lievance, cukrárske šišky, vianočka, štóla, Bratislavské rožky, lekvárové tašky, creme brulée, panna cotta, tiramisu. |
| <b>Téma č. 10</b> | Špeciálne (zvláštne) šľahané hmoty (príprava cukrárskeho výrobku zo špeciálnej šľahanej hmoty - korpus, dohotovenie, prezentácia).<br>Odporúčané výrobky: štafetky, laskonky, parížske rožky, bezé rezy, Pavlovej torta, bezé torta podľa vlastného výberu.        |



### JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Učebný odbor:</b>  | 2964 H cukrár                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Školský rok:</b>   | 2023/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Názov témy:</b>    | Ľahké šľahané hmoty (príprava cukrárskeho výrobku z ľahkej šľahanej hmoty, korpus, náplň, dohotovenie, prezentácia)<br>Odporúčané výrobky: čokoládové špice, pražské gule, modelované zemiaky, rezy, rolády, torty podľa vlastného výberu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Zadanie úlohy:</b> | <p>Príprava cukrárskeho výrobku - plán práce:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy,</li><li>- vyberte si konkrétny cukrársky výrobok,</li><li>- vykalkulujte si množstvo surovín, vyberte postup spracovania, naplánujte si jednotlivé fázy realizácie úlohy, správne určte čiastkové úlohy, opíšte technologické postupy,</li><li>- naplánujte prípravu pracoviska a súpis pomôcok a zariadení,</li><li>- vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť,</li><li>- navrhnete vhodný obal (pripravte a zabaľte výrobok k expedícii) v súlade s požiadavkami na životné prostredie,</li><li>- uveďte správne podmienky na skladovanie daného cukrárskeho výrobku,</li><li>- plán práce odovzdajte v jednom vyhotovení v tlačenej forme a rovnako aj v elektronickej forme minimálne 5 dní pred realizáciou praktickej časti záverečnej skúšky (formát a rozsah: min. 5 strán formátu A4, riadkovanie 1,5, veľkosť písma 12 TNR alebo Arial).</li></ul> <p>Praktické predvedenie zručností pri príprave cukrárskeho výrobku, realizácia praktickej činnosti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- výroba cukrárskeho výrobku v súlade s technologickým postupom v trvaní 5 + 2 hodiny (1 hodina príprava, 1 hodina prezentácia), 1 hod. = 60 minút,</li><li>- vyrobte jednotlivé časti výrobku a výrobok správne dohotovte, dbajte na estetickú stránku,</li><li>- využite moderné technologické postupy pri príprave zvoleného výrobku,</li><li>- vykonajte vizuálnu kontrolu, kontrolu hmotnosti,</li><li>- výrobok pripravte na degustáciu komisii,</li></ul> |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy,</li> <li>- vykonajte práce po skončení úlohy, sanitácia pracoviska.</li> </ul> <p>Prezentácia hotového výrobku, obhajoba hotového produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prezentujte pred skúšobnou komisiou technologický postup prípravy cukrárskeho výrobku, odborné zručnosti v spracovaní surovín, korpusov, náplne, dohotovenia a zručnosti v dekorácii z estetickej stránky.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Pokyny:</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li> <li>- premyslite si pracovný postup a zapíšte si ho do tabuľky (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),</li> <li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li> <li>- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,</li> <li>- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li> <li>- pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jednotlivých častí cukrárskeho výrobku,</li> <li>- pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác pri príprave cukrárskeho výrobku, dodržiavajte časový limit na prácu,</li> <li>- dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia,</li> <li>- pri obhajobe pred komisiou dbajte na vhodný spôsob komunikácie - predstavenie sa, prezentáciu komplexného výrobku a jeho jednotlivých častí, spôsob dohotovenia, ozdobovanie, krájanie a pod.,</li> <li>- využite moderné technológie a trendy pri konečnej úprave výrobkov,</li> <li>- používajte cukrárske techniky pri výrobe ozdôb a zdobení výrobkov,</li> <li>- vykonajte práce po skončení úlohy - upratanie pracoviska, vrátane materiálno-technického zabezpečenia.</li> </ul> |
| <b>Učebné pomôcky:</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky,</li> <li>- pracovné pomôcky a zariadenie v cukrárskej dielni (prevádzke),</li> <li>- suroviny na prípravu cukrárskeho výrobku,</li> <li>- pomôcky na zdobenie a dohotovenie výrobku,</li> <li>- odborná literatúra - technologické normy na prípravu cukrárskych výrobkov, normovací hárok.</li> </ul> <p>Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |



|                                                                    | Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Materiálno-technické a priestorové podmienky</b>                | <p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.</p>                                                                                                                       |
| <b>Podmienka práce s potravinami</b>                               | <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku</b> | <p>Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - 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.</p> |

### JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY - Téma č. 2

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Učebný odbor:</b>  | 2964 H cukrár                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Školský rok:</b>   | 2023/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Názov témy:</b>    | Ťažké šľahané hmoty (príprava cukrárskeho výrobku z ťažkej šľahanej hmoty, korpus, dohotovenie, prezentácia)<br>Odporúčané výrobky: Sacheroва torta, Sacherove rezy, terstská hmota - ananášový dezert, torta podľa vlastného výberu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Zadanie úlohy:</b> | <p>Príprava cukrárskeho výrobku - plán práce:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy,</li><li>- vyberte si konkrétny cukrársky výrobok,</li><li>- vykalkulujte si množstvo surovín, vyberte postup spracovania, naplánujte si jednotlivé fázy realizácie úlohy, správne určte čiastkové úlohy, opíšte technologické postupy,</li><li>- naplánujte prípravu pracoviska a súpis pomôcok a zariadení,</li><li>- vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť,</li><li>- navrhnete vhodný obal (pripravte a zabaľte výrobok k expedícii) v súlade s požiadavkami na životné prostredie,</li><li>- uveďte správne podmienky na skladovanie daného cukrárskeho výrobku,</li><li>- plán práce odovzdajte v jednom vyhotovení v tlačenej forme a rovnako aj v elektronickej forme minimálne 5 dní pred realizáciou praktickej časti záverečnej skúšky (formát a rozsah: min. 5 strán formátu A4, riadkovanie 1,5, veľkosť písma 12 TNR alebo Arial).</li></ul> <p>Praktické predvedenie zručností pri príprave cukrárskeho výrobku, realizácia praktickej činnosti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- výroba cukrárskeho výrobku v súlade s technologickým postupom v trvaní 5 + 2 hodiny (1 hodina príprava, 1 hodina prezentácia), 1 hod. = 60 minút,</li><li>- vyrobte jednotlivé časti výrobku a výrobok správne dohotovte, dbajte na estetickú stránku,</li><li>- využite moderné technologické postupy pri príprave zvoleného výrobku,</li><li>- vykonajte vizuálnu kontrolu, kontrolu hmotnosti,</li><li>- výrobok pripravte na degustáciu komisii,</li></ul> |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy,</li> <li>- vykonajte práce po skončení práce, sanitácia pracoviska.</li> </ul> <p>Prezentácia hotového výrobku, obhajoba hotového produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prezentujte pred skúšobnou komisiou technologický postup prípravy cukrárskeho výrobku, odborné zručnosti v spracovaní surovín, korpusov, náplne, dohotovenia a zručnosti v dekorácii z estetickej stránky.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Pokyny:</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li> <li>- premyslite si pracovný postup a zapíšte si ho do tabuľky (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),</li> <li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li> <li>- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,</li> <li>- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li> <li>- pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jednotlivých častí cukrárskeho výrobku,</li> <li>- pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác pri príprave cukrárskeho výrobku, dodržiavajte časový limit na prácu,</li> <li>- dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia,</li> <li>- pri obhajobe pred komisiou dbajte na vhodný spôsob komunikácie - predstavenie sa, prezentáciu komplexného výrobku a jeho jednotlivých častí, spôsob dohotovenia, ozdobovanie, krájanie a pod.,</li> <li>- využite moderné technológie a trendy pri konečnej úprave výrobkov,</li> <li>- používajte cukrárske techniky pri výrobe ozdôb a zdobení výrobkov,</li> <li>- vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska, vrátane materiáľno-technického zabezpečenia.</li> </ul> |
| <b>Učebné pomôcky:</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky a oblečenie,</li> <li>- pracovné pomôcky a zariadenie v cukrárskej dielni (prevádzke),</li> <li>- suroviny na prípravu cukrárskeho výrobku,</li> <li>- pomôcky na zdobenie a dohotovenie výrobku,</li> <li>- odborná literatúra - technologické normy prípravy cukrárskych výrobkov, normovací hárok.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |



|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                    | Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu<br>Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Materiálno-technické a priestorové podmienky</b>                | Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.<br>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.                                                                                                                       |
| <b>Podmienka práce s potravinami</b>                               | 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.                                                                                                                                                                                              |
| <b>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku</b> | Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.<br>Úprava zovňajšku - 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. |

### JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY - Téma č. 3

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Učebný odbor:</b>  | 2964 H cukrár                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Školský rok:</b>   | 2023/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Názov témy:</b>    | <p>Tuhé tukové cestá (príprava cukrárskeho výrobku z vybraného druhu tuhého tukového cesta, korpus, plnenie, dohotovenie, prezentácia)</p> <p>Odporúčané výrobky: linecké košíčky s orechovou náplňou, linecké ovocné rezy želé, linecké košíčky s maslovou náplňou polievané, vaflové rezy s džemom, krehké cestá a výrobky, slané výrobky, čajové pečivo.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Zadanie úlohy:</b> | <p>Príprava cukrárskeho výrobku - plán práce:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy,</li><li>- vyberte si konkrétny cukrársky výrobok,</li><li>- vykalkulujte si množstvo surovín, vyberte postup spracovania, naplánujte si jednotlivé fázy realizácie úlohy, správne určte čiastkové úlohy, opíšte technologické postupy,</li><li>- naplánujte prípravu pracoviska a súpis pomôcok a zariadení,</li><li>- vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť,</li><li>- navrhňte vhodný obal (pripravte a zabaľte výrobok k expedícii) v súlade s požiadavkami na životné prostredie,</li><li>- uveďte správne podmienky na skladovanie daného cukrárskeho výrobku,</li><li>- plán práce odovzdajte v jednom vyhotovení v tlačenej forme a rovnako aj v elektronickej forme minimálne 5 dní pred realizáciou praktickej časti záverečnej skúšky (formát a rozsah: min. 5 strán formátu A4, riadkovanie 1,5, veľkosť písma 12 TNR alebo Arial).</li></ul> <p>Praktické predvedenie zručností pri príprave cukrárskeho výrobku, realizácia praktickej činnosti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- výroba cukrárskeho výrobku v súlade s technologickým postupom v trvaní 5 + 2 hodiny (1 hodina príprava, 1 hodina prezentácia), 1 hod. = 60 minút,</li><li>- vyrobte jednotlivé časti výrobku a výrobok správne dohotovte, dbajte na estetickú stránku,</li><li>- využite moderné technologické postupy pri príprave zvoleného výrobku,</li></ul> |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- vykonajte vizuálnu kontrolu, kontrolu hmotnosti,</li> <li>- výrobok pripravte na degustáciu komisii,</li> <li>- dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy,</li> <li>- vykonajte práce po skončení úlohy, sanitácia pracoviska.</li> </ul> <p>Prezentácia hotového výrobku, obhajoba hotového produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prezentujte pred skúšobnou komisiou technologický postup prípravy cukrárskeho výrobku, odborné zručnosti v spracovaní surovín, korpusov, náplne, dohotovenia a zručnosti v dekorácii z estetickej stránky.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Pokyny:</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li> <li>- premyslite si pracovný postup a zapíšte si ho do tabuľky (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),</li> <li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li> <li>- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,</li> <li>- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li> <li>- pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jednotlivých častí cukrárskeho výrobku,</li> <li>- pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác pri príprave cukrárskeho výrobku, dodržiavajte časový limit na prácu,</li> <li>- dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia,</li> <li>- pri obhajobe pred komisiou dbajte na vhodný spôsob komunikácie - predstavenie sa, prezentáciu komplexného výrobku a jeho jednotlivých častí, spôsob dohotovenia, ozdobovanie, krájanie a pod.,</li> <li>- využite moderné technológie a trendy pri konečnej úprave výrobkov,</li> <li>- používajte cukrárske techniky pri výrobe ozdôb a zdobení výrobkov,</li> <li>- vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska, vrátane materiálno-technického zabezpečenia.</li> </ul> |
| <b>Učebné pomôcky:</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky a oblečenie,</li> <li>- pracovné pomôcky a zariadenie v cukrárskej dielni (prevádzke),</li> <li>- suroviny na prípravu cukrárskeho výrobku,</li> <li>- pomôcky na zdobenie a dohotovenie výrobku,</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |





|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                    | <p>- odborná literatúra - technologické normy na prípravu cukrárskych výrobkov, normovacích hárkov.</p> <p>Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu</p> <p>Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka</p>                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Materiálno-technické a priestorové podmienky</b>                | <p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.</p>                                                                                                                       |
| <b>Podmienka práce s potravinami</b>                               | <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku</b> | <p>Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - 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.</p> |

#### JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY - Téma č. 4

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Učebný odbor:</b>  | 2964 H cukrár                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Školský rok:</b>   | 2023/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Názov témy:</b>    | Odpaľované cesto (príprava cukrárskeho výrobku z odpaľovaného cesta, korpus, plnenie, dohotovenie, prezentácia)<br>Odporúčané výrobky: vaječné venčeky s maslovou náplňou, karamelové veterníky, kávové banány, eclairs, choux.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Zadanie úlohy:</b> | <p>Príprava cukrárskeho výrobku - plán práce:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy,</li><li>- vyberte si konkrétny cukrársky výrobok,</li><li>- vykalkulujte si množstvo surovín, vyberte postup spracovania, naplánujte si jednotlivé fázy realizácie úlohy, správne určte čiastkové úlohy, opíšte technologické postupy,</li><li>- naplánujte prípravu pracoviska a súpis pomôcok a zariadení,</li><li>- vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť,</li><li>- navrhnete vhodný obal (pripravte a zabaľte výrobok k expedícii) v súlade s požiadavkami na životné prostredie,</li><li>- uveďte správne podmienky na skladovanie daného cukrárskeho výrobku,</li><li>- plán práce odovzdajte v jednom vyhotovení v tlačenej forme a rovnako aj v elektronickej forme minimálne 5 dní pred realizáciou praktickej časti záverečnej skúšky (formát a rozsah: min. 5 strán formátu A4, riadkovanie 1,5, veľkosť písma 12 TNR alebo Arial).</li></ul> <p>Praktické predvedenie zručností pri príprave cukrárskeho výrobku, realizácia praktickej činnosti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- výroba cukrárskeho výrobku v súlade s technologickým postupom v trvaní 5 + 2 hodiny (1 hodina príprava, 1 hodina prezentácia), 1 hod. = 60 minút,</li><li>- vyrobte jednotlivé časti výrobku a výrobok správne dohotovte, dbajte na estetickú stránku,</li><li>- využite moderné technologické postupy pri príprave zvoleného výrobku,</li><li>- vykonajte vizuálnu kontrolu, kontrolu hmotnosti,</li><li>- výrobok pripravte na degustáciu komisii,</li></ul> |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy,</li> <li>- po skončení práce upracte pracovisko, sanitácia pracoviska.</li> </ul> <p>Prezentácia hotového výrobku, obhajoba hotového produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prezentujte pred skúšobnou komisiou technologický postup prípravy cukrárskeho výrobku, odborné zručnosti v spracovaní surovín, korpusov, náplne, dohotovenia a zručnosti v dekorácii z estetickej stránky.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Pokyny:</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li> <li>- premyslite si pracovný postup a zapíšte si ho do tabuľky (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),</li> <li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li> <li>- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,</li> <li>- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li> <li>- pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jednotlivých častí cukrárskeho výrobku,</li> <li>- pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác pri príprave cukrárskeho výrobku, dodržiavajte časový limit na prácu,</li> <li>- dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia,</li> <li>- pri obhajobe pred komisiou dbajte na vhodný spôsob komunikácie - predstavenie sa, prezentáciu komplexného výrobku a jeho jednotlivých častí, spôsob dohotovenia, ozdobovanie, krájanie a pod.,</li> <li>- využite moderné technológie a trendy pri konečnej úprave výrobkov,</li> <li>- používajte cukrárske techniky pri výrobe ozdôb a zdobení výrobkov,</li> <li>- vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska, vrátane materiálo-technického zabezpečenia.</li> </ul> |
| <b>Učebné pomôcky:</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky a oblečenie,</li> <li>- pracovné pomôcky a zariadenie v cukrárskej dielni (prevádzke),</li> <li>- suroviny na prípravu cukrárskeho výrobku,</li> <li>- pomôcky na zdobenie a dohotovenie výrobku,</li> <li>- odborná literatúra - technologické normy na prípravu cukrárskych výrobkov, normovacích hárok.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |



|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                    | Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu<br>Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Materiálno-technické a priestorové podmienky</b>                | Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.<br>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.                                                                                                                       |
| <b>Podmienka práce s potravinami</b>                               | 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.                                                                                                                                                                                              |
| <b>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku</b> | Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.<br>Úprava zovňajšku - 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. |

### JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY - Téma č. 5

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Učebný odbor:</b>  | 2964 H cukrár                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Školský rok:</b>   | 2023/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Názov témy:</b>    | Listové (lístkové) cesto (príprava cesta klasickým spôsobom, príprava cukrárskeho výrobku, dohotovenie, prezentácia)<br>Odporúčané výrobky: francúzske kocky, lístkové trubičky, lístkové šatôčky, žltkové rezy, lístkové záviný, lístkové rožky.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Zadanie úlohy:</b> | <p>Príprava cukrárskeho výrobku - plán práce:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy,</li><li>- vyberte si konkrétny cukrársky výrobok,</li><li>- vykalkulujte si množstvo surovín, vyberte postup spracovania, naplánujte si jednotlivé fázy realizácie úlohy, správne určte čiastkové úlohy, opíšte technologické postupy,</li><li>- naplánujte prípravu pracoviska a súpis pomôcok a zariadení,</li><li>- vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť,</li><li>- navrhnete vhodný obal (pripravte a zabaľte výrobok k expedícii) v súlade s požiadavkami na životné prostredie,</li><li>- uveďte správne podmienky na skladovanie daného cukrárskeho výrobku,</li><li>- plán práce odovzdajte v jednom vyhotovení v tlačenej forme a rovnako aj v elektronickej forme minimálne 5 dní pred realizáciou praktickej časti záverečnej skúšky (formát a rozsah: min. 5 strán formátu A4, riadkovanie 1,5, veľkosť písma 12 TNR alebo Arial).</li></ul> <p>Praktické predvedenie zručností pri príprave cukrárskeho výrobku, realizácia praktickej činnosti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- výroba cukrárskeho výrobku v súlade s technologickým postupom v trvaní 5 + 2 hodiny (1 hodina príprava, 1 hodina prezentácia), 1 hod. = 60 minút,</li><li>- vyrobte jednotlivé časti výrobku a výrobok správne dohotovte, dbajte na estetickú stránku,</li><li>- využite moderné technologické postupy pri príprave zvoleného výrobku,</li><li>- vykonajte vizuálnu kontrolu, kontrolu hmotnosti,</li><li>- výrobok pripravte na degustáciu komisie,</li></ul> |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy,</li> <li>- vykonajte práce po skončení práce, sanitácia pracoviska.</li> </ul> <p>Prezentácia hotového výrobku, obhajoba hotového produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prezentujte pred skúšobnou komisiou technologický postup prípravy cukrárskeho výrobku, odborné zručnosti v spracovaní surovín, korpusov, náplne, dohotovenia a zručnosti v dekorácii z estetickej stránky.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Pokyny:</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li> <li>- premyslite si pracovný postup a zapíšte si ho do tabuľky (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),</li> <li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li> <li>- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,</li> <li>- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li> <li>- pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jednotlivých častí cukrárskeho výrobku,</li> <li>- pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác pri príprave cukrárskeho výrobku, dodržiavajte časový limit na prácu,</li> <li>- dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia,</li> <li>- pri obhajobe pred komisiou dbajte na vhodný spôsob komunikácie - predstavenie sa, prezentáciu komplexného výrobku a jeho jednotlivých častí, spôsob dohotovenia, ozdobovanie, krájanie a pod.,</li> <li>- využite moderné technológie a trendy pri konečnej úprave výrobkov,</li> <li>- používajte cukrárske techniky pri výrobe ozdôb a zdobení výrobkov,</li> <li>- vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska, vrátane materiáľno-technického zabezpečenia.</li> </ul> |
| <b>Učebné pomôcky:</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky a oblečenie,</li> <li>- pracovné pomôcky a zariadenie v cukrárskej dielni (prevádzke),</li> <li>- suroviny na prípravu cukrárskeho výrobku,</li> <li>- pomôcky na zdobenie a dohotovenie výrobku,</li> <li>- odborná literatúra - technologické normy na prípravu cukrárskeho výrobku, normovacích hárkov.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |



|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                    | Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu<br>Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Materiálno-technické a priestorové podmienky</b>                | Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.<br>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.                                                                                                                       |
| <b>Podmienka práce s potravinami</b>                               | 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.                                                                                                                                                                                              |
| <b>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku</b> | Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.<br>Úprava zovňajšku - 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. |

### JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY - Téma č. 6

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Učebný odbor:</b>  | 2964 H cukrár                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Školský rok:</b>   | 2023/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Názov témy:</b>    | Smotanové výrobky (príprava korpusu, náplne, dohotovenie, prezentácia)<br>Odporúčané výrobky: lístkové - francúzske kocky, odpaľované - karamelový veterník, šľahané - tortový rez Florida, kubánska torta, harlekýn.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Zadanie úlohy:</b> | <p>Príprava cukrárskeho výrobku - plán práce:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy,</li><li>- vyberte si konkrétny cukrársky výrobok,</li><li>- vykalkulujte si množstvo surovín, vyberte postup spracovania, naplánujte si jednotlivé fázy realizácie úlohy, správne určte čiastkové úlohy, opíšte technologické postupy,</li><li>- naplánujte prípravu pracoviska a súpis pomôcok a zariadení,</li><li>- vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť,</li><li>- navrhnete vhodný obal (pripravte a zabaľte výrobok k expedícii) v súlade s požiadavkami na životné prostredie,</li><li>- uveďte správne podmienky na skladovanie daného cukrárskeho výrobku,</li><li>- plán práce odovzdajte v jednom vyhotovení v tlačenej forme a rovnako aj v elektronickej forme minimálne 5 dní pred realizáciou praktickej časti záverečnej skúšky (formát a rozsah: min. 5 strán formátu A4, riadkovanie 1,5, veľkosť písma 12 TNR alebo Arial).</li></ul> <p>Praktické predvedenie zručností pri príprave cukrárskeho výrobku, realizácia praktickej činnosti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- výroba cukrárskeho výrobku v súlade s technologickým postupom v trvaní 5 + 2 hodiny (1 hodina príprava, 1 hodina prezentácia), 1 hod. = 60 minút,</li><li>- vyrobte jednotlivé časti výrobku a výrobok správne dohotovte, dbajte na estetickú stránku,</li><li>- využite moderné technologické postupy pri príprave zvoleného výrobku,</li><li>- vykonajte vizuálnu kontrolu, kontrolu hmotnosti,</li></ul> |



|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- výrobok pripravte na degustáciu komisii,</li> <li>- dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy,</li> <li>- vykonajte práce po skončení úlohy, sanitácia pracoviska.</li> </ul> <p>Prezentácia hotového výrobku, obhajoba hotového produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prezentujte pred skúšobnou komisiou technologický postup prípravy cukrárskeho výrobku, odborné zručnosti v spracovaní surovín, korpusov, náplne, dohotovenia a zručnosti v dekorácii z estetickej stránky.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Pokyny:</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li> <li>- premyslite si pracovný postup a zapíšte si ho do tabuľky (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),</li> <li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li> <li>- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,</li> <li>- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li> <li>- pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jednotlivých častí cukrárskeho výrobku,</li> <li>- pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác pri príprave cukrárskeho výrobku, dodržiavajte časový limit na prácu,</li> <li>- dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia,</li> <li>- pri obhajobe pred komisiou dbajte na vhodný spôsob komunikácie - predstavenie sa, prezentáciu komplexného výrobku a jeho jednotlivých častí, spôsob dohotovenia, ozdobovanie, krájanie a pod.,</li> <li>- využite moderné technológie a trendy pri konečnej úprave výrobkov,</li> <li>- používajte cukrárske techniky pri výrobe ozdôb a zdobení výrobkov,</li> <li>- vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska, vrátane materiálno-technického zabezpečenia.</li> </ul> |
| <b>Učebné pomôcky:</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky a oblečenie,</li> <li>- pracovné pomôcky a zariadenie v cukrárskej dielni (prevádzke),</li> <li>- suroviny na prípravu cukrárskeho výrobku,</li> <li>- pomôcky na zdobenie a dohotovenie výrobku,</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |



|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                    | <p>- odborná literatúra - technologické normy na prípravu cukrárskych výrobkov, normovací hárok.</p> <p>Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu</p> <p>Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka</p>                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Materiálno-technické a priestorové podmienky</b>                | <p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.</p>                                                                                                                       |
| <b>Podmienka práce s potravinami</b>                               | <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku</b> | <p>Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - 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.</p> |

### JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY - Téma č. 7

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Učebný odbor:</b>  | 2964 H cukrár                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Školský rok:</b>   | 2023/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Názov témy:</b>    | <p>Nahrievané šľahané hmoty (príprava cukrárskeho výrobku z nahrievanej, pieskovej šľahanej hmoty - korpus, dohotovenie, prezentácia)</p> <p>Odporúčané výrobky: punčové rezy, dobošové rezy, oriešková pochúťka, pralinkové rezy, torta podľa vlastného výberu.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Zadanie úlohy:</b> | <p>Príprava cukrárskeho výrobku - plán práce:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy,</li><li>- vyberte si konkrétny cukrársky výrobok,</li><li>- vykalkulujte si množstvo surovín, vyberte postup spracovania, naplánujte si jednotlivé fázy realizácie úlohy, správne určte čiastkové úlohy, opíšte technologické postupy,</li><li>- naplánujte prípravu pracoviska a súpis pomôcok a zariadení,</li><li>- vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť,</li><li>- navrhnete vhodný obal (pripravte a zabaľte výrobok k expedícii) v súlade s požiadavkami na životné prostredie,</li><li>- uveďte správne podmienky na skladovanie daného cukrárskeho výrobku,</li><li>- plán práce odovzdajte v jednom vyhotovení v tlačenej forme a rovnako aj v elektronickej forme minimálne 5 dní pred realizáciou praktickej časti záverečnej skúšky (formát a rozsah: min. 5 strán formátu A4, riadkovanie 1,5, veľkosť písma 12 TNR alebo Arial).</li></ul> <p>Praktické predvedenie zručností pri príprave cukrárskeho výrobku, realizácia praktickej činnosti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- výroba cukrárskeho výrobku v súlade s technologickým postupom v trvaní 5 + 2 hodiny (1 hodina príprava, 1 hodina prezentácia), 1 hod. = 60 minút,</li><li>- vyrobte jednotlivé časti výrobku a výrobok správne dohotovte, dbajte na estetickú stránku,</li><li>- využite moderné technologické postupy pri príprave zvoleného výrobku,</li><li>- vykonajte vizuálnu kontrolu, kontrolu hmotnosti,</li></ul> |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- výrobok pripravte na degustáciu komisii,</li> <li>- dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy,</li> <li>- vykonajte práce po skončení práce, sanitácia pracoviska.</li> </ul> <p>Prezentácia hotového výrobku, obhajoba hotového produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prezentujte pred skúšobnou komisiou technologický postup prípravy cukrárskeho výrobku, odborné zručnosti v spracovaní surovín, korpusov, náplne, dohotovenia a zručnosti v dekorácii z estetickej stránky.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Pokyny:</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li> <li>- premyslite si pracovný postup a zapíšte si ho do tabuľky (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),</li> <li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li> <li>- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,</li> <li>- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li> <li>- pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jednotlivých častí cukrárskeho výrobku,</li> <li>- pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác pri príprave cukrárskeho výrobku, dodržiavajte časový limit na prácu,</li> <li>- dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia,</li> <li>- pri obhajobe pred komisiou dbajte na vhodný spôsob komunikácie - predstavenie sa, prezentáciu komplexného výrobku a jeho jednotlivých častí, spôsob dohotovenia, ozdobovanie, krájanie a pod.,</li> <li>- využite moderné technológie a trendy pri konečnej úprave výrobkov,</li> <li>- používajte cukrárske techniky pri výrobe ozdôb a zdobení výrobkov,</li> <li>- vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska, vrátane materiálo-technického zabezpečenia.</li> </ul> |
| <b>Učebné pomôcky:</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky a oblečenie,</li> <li>- pracovné pomôcky a zariadenie v cukrárskej dielni (prevádzke),</li> <li>- suroviny na prípravu cukrárskeho výrobku,</li> <li>- pomôcky na zdobenie a dohotovenie výrobku,</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |



|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                    | <p>- odborná literatúra - technologické normy na prípravu cukrárskych výrobkov, normovací hárok.</p> <p>Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu</p> <p>Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka</p>                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Materiálno-technické a priestorové podmienky</b>                | <p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.</p>                                                                                                                       |
| <b>Podmienka práce s potravinami</b>                               | <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku</b> | <p>Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - 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.</p> |

### JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY - Téma č. 8

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Učebný odbor:</b>  | 2964 H cukrár                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Školský rok:</b>   | 2023/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Názov témy:</b>    | Jadrové hmoty (príprava cukrárskeho výrobku, plnenie, dohotovenie, prezentácia)<br>Odporúčané výrobky: jadrový likérový rožok polievaný, jadrový rožok s kakaovým krémom, grilážové (griliášové) a jadrové trubičky, čajové makronky, kokosové makronky, čokoládové makronky, kokosky, mandľové výrobky.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Zadanie úlohy:</b> | <p>Príprava cukrárskeho výrobku - plán práce:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy,</li><li>- vyberte si konkrétny cukrársky výrobok,</li><li>- vykalkulujte si množstvo surovín, vyberte postup spracovania, naplánujte si jednotlivé fázy realizácie úlohy, správne určte čiastkové úlohy, opíšte technologické postupy,</li><li>- naplánujte prípravu pracoviska a súpis pomôcok a zariadení,</li><li>- vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť,</li><li>- navrhňte vhodný obal (pripravte a zabaľte výrobok k expedícii) v súlade s požiadavkami na životné prostredie,</li><li>- uveďte správne podmienky na skladovanie daného cukrárskeho výrobku,</li><li>- plán práce odovzdajte v jednom vyhotovení v tlačenej forme a rovnako aj v elektronickej forme minimálne 5 dní pred realizáciou praktickej časti záverečnej skúšky (formát a rozsah: min. 5 strán formátu A4, riadkovanie 1,5, veľkosť písma 12 TNR alebo Arial).</li></ul> <p>Praktické predvedenie zručností pri príprave cukrárskeho výrobku, realizácia praktickej činnosti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- výroba cukrárskeho výrobku v súlade s technologickým postupom v trvaní 5 + 2 hodiny (1 hodina príprava, 1 hodina prezentácia), 1 hod. = 60 minút,</li><li>- vyrobte jednotlivé časti výrobku a výrobok správne dohotovte, dbajte na estetickú stránku,</li><li>- využite moderné technologické postupy pri príprave zvoleného výrobku,</li></ul> |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- vykonajte vizuálnu kontrolu, kontrolu hmotnosti,</li> <li>- výrobok pripravte na degustáciu komisii,</li> <li>- dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy,</li> <li>- vykonajte práce po skončení úlohy, sanitácia pracoviska.</li> </ul> <p>Prezentácia hotového výrobku, obhajoba hotového produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prezentujte pred skúšobnou komisiou technologický postup prípravy cukrárskeho výrobku, odborné zručnosti v spracovaní surovín, korpusov, náplne, dohotovenia a zručnosti v dekorácii z estetickej stránky.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Pokyny:</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li> <li>- premyslite si pracovný postup a zapíšte si ho do tabuľky (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),</li> <li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li> <li>- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,</li> <li>- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li> <li>- pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jednotlivých častí cukrárskeho výrobku,</li> <li>- pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác pri príprave cukrárskeho výrobku, dodržiavajte časový limit na prácu,</li> <li>- dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia,</li> <li>- pri obhajobe pred komisiou dbajte na vhodný spôsob komunikácie - predstavenie sa, prezentáciu komplexného výrobku a jeho jednotlivých častí, spôsob dohotovenia, ozdobovanie, krájanie a pod.,</li> <li>- využite moderné technológie a trendy pri konečnej úprave výrobkov,</li> <li>- používajte cukrárske techniky pri výrobe ozdôb a zdobení výrobkov,</li> <li>- vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska, vrátane materiálo-technického zabezpečenia.</li> </ul> |
| <b>Učebné pomôcky:</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky a oblečenie,</li> <li>- pracovné pomôcky a zariadenie v cukrárskej dielni (prevádzke),</li> <li>- suroviny na prípravu cukrárskeho výrobku,</li> <li>- pomôcky na zdobenie a dohotovenie výrobku,</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |



|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                    | <p>- odborná literatúra - technologické normy na prípravu cukrárskych výrobkov, normovací hárok.</p> <p>Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu</p> <p>Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka</p>                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Materiálno-technické a priestorové podmienky</b>                | <p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.</p>                                                                                                                       |
| <b>Podmienka práce s potravinami</b>                               | <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku</b> | <p>Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - 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.</p> |



### JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY - Téma č. 9

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Učebný odbor:</b>  | 2964 H cukrár                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Školský rok:</b>   | 2023/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Názov témy:</b>    | Reštauračné múčniky a kysnuté cesto (príprava ľubovoľného výrobku z danej témy, dohotovenie, prezentácia)<br>Odporúčané výrobky: palacinky, lievance, cukrárske šišky, vianočka, štola, Bratislavské rožky, lekvárové tašky, creme brulée, panna cotta, tiramisu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Zadanie úlohy:</b> | <p>Príprava cukrárskeho výrobku - plán práce:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy,</li><li>- vyberte si konkrétny cukrársky výrobok,</li><li>- vykalkulujte si množstvo surovín, vyberte postup spracovania, naplánujte si jednotlivé fázy realizácie úlohy, správne určte čiastkové úlohy, opíšte technologické postupy,</li><li>- naplánujte prípravu pracoviska a súpis pomôcok a zariadení,</li><li>- vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť,</li><li>- navrhnete vhodný obal (pripravte a zabaľte výrobok k expedícii) v súlade s požiadavkami na životné prostredie,</li><li>- uveďte správne podmienky na skladovanie daného cukrárskeho výrobku,</li><li>- plán práce odovzdajte v jednom vyhotovení v tlačenej forme a rovnako aj v elektronickej forme minimálne 5 dní pred realizáciou praktickej časti záverečnej skúšky (formát a rozsah: min. 5 strán formátu A4, riadkovanie 1,5, veľkosť písma 12 TNR alebo Arial).</li></ul> <p>Praktické predvedenie zručností pri príprave cukrárskeho výrobku, realizácia praktickej činnosti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- výroba cukrárskeho výrobku v súlade s technologickým postupom v trvaní 5 + 2 hodiny (1 hodina príprava, 1 hodina prezentácia), 1 hod. = 60 minút,</li><li>- vyrobte jednotlivé časti výrobku a výrobok správne dohotovte, dbajte na estetickú stránku,</li><li>- využite moderné technologické postupy pri príprave zvoleného výrobku,</li><li>- vykonajte vizuálnu kontrolu, kontrolu hmotnosti,</li></ul> |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- výrobok pripravte na degustáciu komisii,</li> <li>- dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy,</li> <li>- vykonajte práce po skončení úlohy, sanitácia pracoviska.</li> </ul> <p>Prezentácia hotového výrobku, obhajoba hotového produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prezentujte pred skúšobnou komisiou technologický postup prípravy cukrárskeho výrobku, odborné zručnosti v spracovaní surovín, korpusov, náplne, dohotovenia a zručnosti v dekorácii z estetickej stránky.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Pokyny:</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li> <li>- premyslite si pracovný postup a zapíšte si ho do tabuľky (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),</li> <li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li> <li>- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,</li> <li>- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li> <li>- pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jednotlivých častí cukrárskeho výrobku,</li> <li>- pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác pri príprave cukrárskeho výrobku, dodržiavajte časový limit na prácu,</li> <li>- dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia,</li> <li>- pri obhajobe pred komisiou dbajte na vhodný spôsob komunikácie - predstavenie sa, prezentáciu komplexného výrobku a jeho jednotlivých častí, spôsob dohotovenia, ozdobovanie, krájanie a pod.,</li> <li>- využite moderné technológie a trendy pri konečnej úprave výrobkov,</li> <li>- používajte cukrárske techniky pri výrobe ozdôb a zdobení výrobkov,</li> <li>- vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska, vrátane materiálo-technického zabezpečenia.</li> </ul> |
| <b>Učebné pomôcky:</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky a oblečenie,</li> <li>- pracovné pomôcky a zariadenie v cukrárskej dielni (prevádzke),</li> <li>- suroviny na prípravu cukrárskeho výrobku,</li> <li>- pomôcky na zdobenie a dohotovenie výrobku,</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |



|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                    | <p>- odborná literatúra - technologické normy na prípravu cukrárskych výrobkov, normovací hárok.</p> <p>Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu</p> <p>Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka</p>                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Materiálno-technické a priestorové podmienky</b>                | <p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.</p>                                                                                                                       |
| <b>Podmienka práce s potravinami</b>                               | <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku</b> | <p>Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - 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.</p> |

### JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY - Téma č. 10

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Učebný odbor:</b>  | 2964 H cukrár                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Školský rok:</b>   | 2023/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Názov témy:</b>    | Špeciálne (zvláštne) šľahané hmoty (príprava cukrárskeho výrobku zo špeciálnej šľahanej hmoty - korpus, dohotovenie, prezentácia)<br>Odporúčané výrobky: štafetky, laskonky, parížske rožky, bezé rezy, Pavlovej torta, bezé torta podľa vlastného výberu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Zadanie úlohy:</b> | <p>Príprava cukrárskeho výrobku - plán práce:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy,</li><li>- vyberte si konkrétny cukrársky výrobok,</li><li>- vykalkulujte si množstvo surovín, vyberte postup spracovania, naplánujte si jednotlivé fázy realizácie úlohy, správne určte čiastkové úlohy, opíšte technologické postupy,</li><li>- naplánujte prípravu pracoviska a súpis pomôcok a zariadení,</li><li>- vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť,</li><li>- navrhnete vhodný obal (pripravte a zabaľte výrobok k expedícii) v súlade s požiadavkami na životné prostredie,</li><li>- uveďte správne podmienky na skladovanie daného cukrárskeho výrobku,</li><li>- plán práce odovzdajte v jednom vyhotovení v tlačenej forme a rovnako aj v elektronickej forme minimálne 5 dní pred realizáciou praktickej časti záverečnej skúšky (formát a rozsah: min. 5 strán formátu A4, riadkovanie 1,5, veľkosť písma 12 TNR alebo Arial).</li></ul> <p>Praktické predvedenie zručností pri príprave cukrárskeho výrobku, realizácia praktickej činnosti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- výroba cukrárskeho výrobku v súlade s technologickým postupom v trvaní 5 + 2 hodiny (1 hodina príprava, 1 hodina prezentácia), 1 hod. = 60 minút,</li><li>- vyrobte jednotlivé časti výrobku a výrobok správne dohotovte, dbajte na estetickú stránku,</li><li>- využite moderné technologické postupy pri príprave zvoleného výrobku,</li><li>- vykonajte vizuálnu kontrolu, kontrolu hmotnosti,</li><li>- výrobok pripravte na degustáciu komisie,</li></ul> |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy,</li> <li>- vykonajte práce po skončení úlohy, sanitácia pracoviska.</li> </ul> <p>Prezentácia hotového výrobku, obhajoba hotového produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prezentujte pred skúšobnou komisiou technologický postup prípravy cukrárskeho výrobku, odborné zručnosti v spracovaní surovín, korpusov, náplne, dohotovenia a zručnosti v dekorácii z estetickej stránky.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Pokyny:</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li> <li>- premyslite si pracovný postup a zapíšte si ho do tabuľky (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),</li> <li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li> <li>- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,</li> <li>- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li> <li>- pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jednotlivých častí cukrárskeho výrobku,</li> <li>- pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác pri príprave cukrárskeho výrobku, dodržiavajte časový limit na prácu,</li> <li>- dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia,</li> <li>- pri obhajobe pred komisiou dbajte na vhodný spôsob komunikácie - predstavenie sa, prezentáciu komplexného výrobku a jeho jednotlivých častí, spôsob dohotovenia, ozdobovanie, krájanie a pod.,</li> <li>- využite moderné technológie a trendy pri konečnej úprave výrobkov,</li> <li>- používajte cukrárske techniky pri výrobe ozdôb a zdobení výrobkov,</li> <li>- vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska, vrátane materiálo-technického zabezpečenia.</li> </ul> |
| <b>Učebné pomôcky:</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky a oblečenie,</li> <li>- pracovné pomôcky a zariadenie v cukrárskej dielni (prevádzke),</li> <li>- suroviny na prípravu cukrárskeho výrobku,</li> <li>- pomôcky na zdobenie a dohotovenie výrobku,</li> <li>- odborná literatúra - technologické normy na prípravu cukrárskeho výrobku, normovacích hárkov.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |



|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                    | Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu<br>Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Materiálno-technické a priestorové podmienky</b>                | Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.<br>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.                                                                                                                       |
| <b>Podmienka práce s potravinami</b>                               | 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.                                                                                                                                                                                              |
| <b>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku</b> | Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.<br>Úprava zovňajšku - 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. |



## PRÍLOHA č. 1 – NÁVRH PRACOVNÉHO POSTUPU

**Meno a priezvisko  
skúšaného žiaka:**

**Učebný odbor:**

2964 H cukrár

**Školský rok: 2023/2024**

**Téma č.:**

### Názov / Popis pracovnej činnosti – Pracovný postup

**Meno a priezvisko  
hodnotiteľov:**

**Hodnotenie:**

**Podpis:**



## PRÍLOHA č. 2 – VYHODNOCOVACIA TABUĽKA

**Meno a priezvisko  
skúšaného žiaka:**

**Učebný odbor:**

2964 H cukrár

**Školský rok: 2023/2024**

Téma č.:

### Kontrola zadaných úloh vykonanej práce

**Meno a priezvisko  
hodnotiteľov:**

**Hodnotenie:**

**Podpis:**





### PRACOVNÝ HODNOTIACI LIST PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY

|                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |                                                                                            |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Učebný odbor:</b>                                 | 2964 H cukrár                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                  |                                                                                            |
| <b>Školský rok:</b>                                  | 2023/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                  |                                                                                            |
| <b>Meno a priezvisko žiaka:</b>                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |                                                                                            |
| <b>Názov témy:</b>                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |                                                                                            |
| <b>Predvedenie zadanej úlohy:</b>                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |                                                                                            |
| <b>Odpočet bodov</b>                                 | <p>Za prekročenie časového limitu sa body odpočítavajú nasledovne:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- za každú začatú hodinu – odpočítať 5 bodov.</li></ul> <p>Za BOZP sa body odpočítavajú nasledovne:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- za drobné porušenie predpisov (napr. nevhodná obuv...) – odpočítať 5 bodov,</li><li>- za závažnejšie porušenie predpisov (napr. poškodenie zákazníka, znehodnotenie tovaru, nepoužívanie ochranných OPP, ...) – odpočítať 10 bodov.</li></ul> |                  |                                                                                            |
| <b>Celkové hodnotenie</b>                            | <b>Dosiahnutý počet bodov</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Známka</b>    | <b>Slovné zhodnotenie</b>                                                                  |
|                                                      | 100 – 90                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1 - výborný      | Výkon nadštandardne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.                                |
|                                                      | 89 – 80                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 - chválitebný  | Výkon spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.                                              |
|                                                      | 79 – 60                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 3 - dobrý        | Výkon všeobecne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.                                    |
|                                                      | 59 – 50                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 4 - dostatočný   | Výkon vykazuje nedostatky. Ako celok dostatočne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.    |
|                                                      | 49 – 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 5 - nedostatočný | Výkon nespĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti a absentujú základné vedomosti a zručnosti. |
| <b>Hodnotenie praktickej časti záverečnej skúšky</b> | 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 2964 H cukrár.
- (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 primerane 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 podopieral 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

|                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Učebný odbor:</b>                                   | 2964 H cukrár                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Školský rok:</b>                                    | 2023/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Zoznam tém teoretickej časti záverečnej skúšky:</b> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Úprava cukru varením</li><li>2. Cukrárske náplne a krémy</li><li>3. Cukrárske polevy</li><li>4. Tuhé tukové cestá</li><li>5. Čajové pečivo, parížske pečivo</li><li>6. Odpaľované cesto</li><li>7. Perníkové cestá</li><li>8. Listové cesto</li><li>9. Kysnuté cesto</li><li>10. Trené hmoty</li><li>11. Jadrová hmota</li><li>12. Šľahané hmoty - ľahká a nahrievaná</li><li>13. Šľahané hmoty - ťažká šľahaná hmota</li><li>14. Šľahané hmoty - špeciálne šľahané hmoty</li><li>15. Ozdoby v cukrárskej výrobe</li><li>16. Reštauračné múčniky - pečené, vyprážané</li><li>17. Reštauračné múčniky - varené, špeciálne</li><li>18. Zmrzliny</li><li>19. Smotanové výrobky</li><li>20. Špeciálne výrobky</li><li>21. Oblátky</li><li>22. Cukrárske výrobky pre špecifickú skupinu obyvateľstva</li><li>23. Hodnotenie kvality cukrárskych výrobkov</li><li>24. Balenie, skladovanie, manipulácia s cukrárskymi výrobkami</li><li>25. Nové technológie v cukrárskej výrobe, výrobnotechnická evidencia, marketing predaja</li></ol> |



|                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Zoznam<br/>učebných<br/>pomôcok, ktoré<br/>zabezpečí škola<br/>k teoretickej<br/>časti záverečnej<br/>skúšky:</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>- obrazový materiál,</li><li>- Potravinový kódex SR,</li><li>- cukrárske pomôcky,</li><li>- odborná literatúra,</li><li>- schémy,</li><li>- vzorky obalových materiálov,</li><li>- vzorky vybraných surovín, polotovarov a výrobkov,</li><li>- ukážky používaných strojov a zariadení v cukrárskej prevádzke (fotografie, schémy),</li><li>- pomôcky na modelovanie a prípravu ozdôb,</li><li>- formy na prácu s čokoládou.</li></ul> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



| JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Učebný odbor:</b>                                             | 2964 H cukrár                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Školský rok:</b>                                              | 2023/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Názov témy:</b>                                               | Úprava cukru varením                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Zadanie:</b>                                                  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Charakterizujte vlastnosti, vznik a význam cukru</li><li>- Zdôvodnite význam použitia cukrových roztokov v cukrárskej výrobe</li><li>- Uveďte spôsoby zisťovania hustoty cukrových roztokov</li><li>- Popíšte prípravu fondánu a jeho použitie v cukrárskej výrobe</li><li>- Popíšte prípravu karamelu a jeho použitie v cukrárskej výrobe</li><li>- Popíšte prípravu kuléru a jeho použitie v potravinárstve</li><li>- Popíšte prípravu griliáše (griláže), uveďte jeho druhy</li><li>- Uveďte zásady BOZP pri práci s horúcim cukrovým roztokom</li><li>- Charakterizujte pracovnú zmluvu a základné náležitosti pracovnej zmluvy</li></ul> |
| <b>Učebné pomôcky</b>                                            | Cukrárske pomôcky, vzorky vybraných komodít                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |



## JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Učebný odbor:</b>  | 2964 H cukrár                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Školský rok:</b>   | 2023/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Názov témy:</b>    | Cukrárske náplne a krémy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Zadanie:</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>- Charakterizujte náplne a krémy ako cukrársky polotovar</li><li>- Vysvetlite význam cukrárskych náplní a krémov</li><li>- Uvedte základné rozdelenie náplní podľa trvanlivosti</li><li>- Uvedte základné rozdelenie náplní podľa surovinového zloženia</li><li>- Popíšte postup prípravy vami vybranej náplne z každej skupiny a ich použitie v konkrétnych cukrárskych výrobkoch</li><li>- Uvedte strojové zariadenia potrebné na prípravu náplní a krémov</li><li>- Uvedte zásady BOZP pri práci so strojovými zariadeniami</li><li>- Vymenujte a popíšte spôsoby ukončenia pracovného pomeru</li></ul> |
| <b>Učebné pomôcky</b> | Vzorky vybraných surovín, obrazový materiál                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |



### JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Učebný odbor:</b>  | 2964 H cukrár                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Školský rok:</b>   | 2023/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Názov témy:</b>    | Cukrárske polevy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Zadanie:</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>- Charakterizujte cukrárske polevy ako polotovár</li><li>- Vysvetlite význam cukrárskych poliev</li><li>- Uveďte rozdelenie poliev podľa surovínového zloženia</li><li>- Popíšte technologický postup prípravy jednotlivých druhov poliev</li><li>- Uveďte podmienky skladovania cukrárskych poliev</li><li>- Popíšte osobnú hygienu pracovníka</li><li>- Definujte pojem dezinfekcia, dezinfekcia a deratizácia</li><li>- Charakterizujte životopis, uveďte základné predpoklady dobrého životopisu</li></ul> |
| <b>Učebné pomôcky</b> | Potravinový kódex SR, obrazový materiál                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |



#### JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Učebný odbor:</b>  | 2964 H cukrár                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Školský rok:</b>   | 2023/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Názov témy:</b>    | Tuhé tukové cestá                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Zadanie:</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>- Charakterizujte tuhé tukové cestá</li><li>- Uvedte rozdelenie tuhých tukových ciest</li><li>- Uvedte suroviny na prípravu TTC a ich úpravu pred použitím</li><li>- Uvedte, aké tuky sa používajú pri príprave TTC, popíšte ich vlastnosti, technologický význam a nároky na skladovanie</li><li>- Popíšte výrobný postup lineckého cesta a uvedte výrobky z tohto cesta</li><li>- Popíšte výrobný postup treného lineckého cesta a výrobky z tohto cesta</li><li>- Uvedte najčastejšie chyby pri výrobe tuhých tukových ciest a ich príčiny</li></ul> |
| <b>Učebné pomôcky</b> | Cukrárske pomôcky, Potravinový kódex SR, obrazový materiál                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |





### JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Učebný odbor:</b>  | 2964 H cukrár                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Školský rok:</b>   | 2023/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Názov témy:</b>    | Čajové pečivo, parížske pečivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Zadanie:</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>- Popíšte charakteristické vlastnosti čajového pečiva</li><li>- Uveďte základné druhy čajového pečiva</li><li>- Popíšte technologický postup 3 druhov čajového pečiva (podľa vlastného výberu)</li><li>- Popíšte charakteristické vlastnosti parížskeho pečiva</li><li>- Vysvetlite princíp HACCP</li><li>- Definujte pojmy hygiena a sanitácia</li><li>- Odporučte vhodné obalové materiály na čajové a parížske pečivo</li><li>- Popíšte podmienky založenia živnosti, druhy živností</li></ul> |
| <b>Učebné pomôcky</b> | Potravinový kódex SR, obrazový materiál                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |



### JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 6

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Učebný odbor:</b>  | 2964 H cukrár                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Školský rok:</b>   | 2023/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Názov témy:</b>    | Odpaľované cesto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Zadanie:</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>- Charakterizujte odpaľované cesto</li><li>- Uveďte suroviny na prípravu odpaľovaného cesta</li><li>- Popíšte základný výrobný postup odpaľovaného cesta</li><li>- Uveďte sortiment výrobkov</li><li>- Popíšte spôsoby tvarovania a režim pečenia pri výrobe polotovarov z odpaľovaného cesta</li><li>- Uveďte vhodné náplne a krémy do výrobkov z odpaľovaného cesta</li><li>- Uveďte vhodné spôsoby dohotovenia výrobkov z odpaľovaného cesta</li><li>- Charakterizujte morfológickú stavbu a chemické zloženie vajec</li><li>- Charakterizujte dávku v nezamestnanosti a dávku v hmotnej núdzi</li></ul> |
| <b>Učebné pomôcky</b> | Schéma morfológickej stavby vajca, obrazový materiál                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |



### JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 7

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Učebný odbor:</b>  | 2964 H cukrár                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Školský rok:</b>   | 2023/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Názov témy:</b>    | Perníkové cestá                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Zadanie:</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>- Popíšte počiatky medovníkárskeho remesla na Slovensku</li><li>- Charakterizujte med po chemickej a výživovej stránke</li><li>- Uvedte rozdelenie perníkových ciest podľa hlavnej sacharidovej suroviny</li><li>- Vymenujte suroviny potrebné na výrobu perníkových ciest a opíšte ich technologické vlastnosti a spôsob úpravy</li><li>- Uvedte výrobný postup medového cesta a kombinovaného perníkového cesta</li><li>- Popíšte možné spôsoby tvarovania perníkového cesta</li><li>- Uvedte spôsoby úpravy vytvarovaných polotovarov pred upečením</li><li>- Opíšte spôsoby konečnej úpravy korpusov po upečení</li></ul> |
| <b>Učebné pomôcky</b> | Obrazový materiál, cukrárske pomôcky na tvarovanie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |



### JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 8

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Učebný odbor:</b>  | 2964 H cukrár                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Školský rok:</b>   | 2023/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Názov témy:</b>    | Listové cesto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Zadanie:</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>- Charakterizujte listové cesto, vymenujte typické znaky upečených korpusov</li><li>- Uvedte suroviny potrebné na výrobu listového cesta a ich technologický význam</li><li>- Vymenujte základné druhy listových ciest</li><li>- Uvedte výrobný postup listového cesta klasickým spôsobom</li><li>- Vysvetlite rozdiel medzi klasickým a chladeným listovým cestom</li><li>- Vymenujte sortiment neplnených výrobkov z jednotlivých druhov listových ciest</li><li>- Vymenujte sortiment plnených výrobkov z jednotlivých druhov listových ciest</li><li>- Charakterizujte druhy pracovného pomeru</li></ul> |
| <b>Učebné pomôcky</b> | Potravinový kódex SR, obrazový materiál, cukrárske pomôcky                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |



### JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 9

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Učebný odbor:</b>  | 2964 H cukrár                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Školský rok:</b>   | 2023/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Názov témy:</b>    | Kysnuté cesto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Zadanie:</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>- Charakterizujte typické vlastnosti kysnutého cesta</li><li>- Vymenujte suroviny potrebné na prípravu kysnutého cesta a opíšte ich úpravu pred použitím</li><li>- Uveďte postup prípravy kysnutého cesta priamym aj nepriamym vedením - uveďte výhody a nevýhody postupov</li><li>- Vysvetlite procesy prebiehajúce pri zrení (kysnutí) cesta - význam etanolového a mliečneho kvasenia</li><li>- Vymenujte sortiment neplnených výrobkov z kysnutého cesta</li><li>- Vymenujte sortiment plnených výrobkov z kysnutého cesta</li><li>- Popíšte princíp výroby kysnutého listového cesta (plúndrového)</li><li>- Uveďte príklady výrobkov z kysnutého listového cesta</li></ul> |
| <b>Učebné pomôcky</b> | Obrazový materiál, vzorky surovín a výrobkov                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |



### JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 10

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Učebný odbor:</b>  | 2964 H cukrár                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Školský rok:</b>   | 2023/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Názov témy:</b>    | Trené hmoty                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Zadanie:</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>- Charakterizujte trené hmoty</li><li>- Vysvetlite princíp a význam trenia pri príprave hmoty</li><li>- Vymenujte základné a doplnkové suroviny potrebné na prípravu trenej hmoty</li><li>- Popíšte základný technologický postup</li><li>- Uveďte sortiment výrobkov z trených hmôt</li><li>- Uveďte spôsoby tvarovania, režim pečenia a spôsoby dohotovenia upečených výrobkov</li><li>- Definujte alergény a riadenie alergénov vo výrobe</li></ul> |
| <b>Učebné pomôcky</b> | Pomôcky na tvarovanie, Potravinový kódex SR, obrazový materiál                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |



### JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 11

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Učebný odbor:</b>  | 2964 H cukrár                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Školský rok:</b>   | 2023/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Názov témy:</b>    | Jadrová hmota                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Zadanie:</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>- Charakterizujte jadrovú hmotu</li><li>- Uveďte typické znaky upečených korpusov z jadrovej hmoty</li><li>- Uveďte suroviny potrebné na prípravu jadrovej hmoty a ich úpravu pred použitím</li><li>- Popíšte základný výrobný postup jadrovej hmoty</li><li>- Vymenujte sortiment výrobkov z jadrovej hmoty</li><li>- Popíšte výrobný postup dvoch výrobkov z jadrovej hmoty</li><li>- Charakterizujte jadroviny (orechy), uveďte základné druhy</li><li>- Vysvetlite význam jadrovín vo výžive človeka</li><li>- Vymenujte formy mzdy (základné, doplnkové)</li></ul> |
| <b>Učebné pomôcky</b> | Obrazový materiál, vzorky surovín                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |



### JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 12

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Učebný odbor:</b>  | 2964 H cukrár                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Školský rok:</b>   | 2023/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Názov témy:</b>    | Šľahané hmoty - ľahká a nahrievaná                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Zadanie:</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>- Charakterizujte šľahané hmoty, vysvetlite princíp kyprenia týchto hmôt</li><li>- Vymenujte suroviny potrebné na prípravu šľahaných hmôt a spôsob ich úpravy</li><li>- Popíšte postup prípravy ľahkej šľahanej hmoty, spôsoby tvarovania a režim pečenia</li><li>- Uveďte sortiment výrobkov z ľahkej šľahanej hmoty</li><li>- Popíšte výrobný postup dvoch výrobkov z ľahkej ŠH, vrátane plnenia a dohotovenia</li><li>- Charakterizujte nahrievanú šľahanú hmotu, popíšte jej prípravu</li><li>- Popíšte výrobný postup ľubovoľného výrobku z nahrievanej šľahanej hmoty</li></ul> |
| <b>Učebné pomôcky</b> | Obrazový materiál, odborná literatúra                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |





### JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 13

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Učebný odbor:</b>  | 2964 H cukrár                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Školský rok:</b>   | 2023/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Názov témy:</b>    | Šľahané hmoty - ťažká šľahaná hmota                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Zadanie:</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>- Charakterizujte ťažkú šľahanú hmotu</li><li>- Uveďte suroviny používané na výrobu ťažkej šľahanej hmoty</li><li>- Popíšte prípravu Sachrovej hmoty, uveďte históriu slávneho receptu</li><li>- Popíšte výrobu Sachrovej torty - pečenie, plnenie, dohotovenie, spôsob servírovania</li><li>- Charakterizujte terstskú hmotu, uveďte jej výrobný postup</li><li>- Vysvetlite význam tukov vo výžive človeka, uveďte, ktoré tuky sa používajú v cukrárskej výrobe</li><li>- Popíšte postup zostavenia rodinného/osobného rozpočtu</li></ul> |
| <b>Učebné pomôcky</b> | Obrazový materiál, Potravinový kódex SR, vzorky vybraných komodít                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |



**JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 14**

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Učebný odbor:</b>  | 2964 H cukrár                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Školský rok:</b>   | 2023/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Názov témy:</b>    | Šľahané hmoty - špeciálne šľahané hmoty                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Zadanie:</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>- Vysvetlite princíp tvorby vaječnej peny</li><li>- Charakterizujte špeciálne šľahané hmoty, uveďte druhy</li><li>- Popíšte výrobný postup snehovej hmoty a hmoty na laskonky</li><li>- Charakterizujte hmotu na rakvičky a uveďte jej výrobný postup</li><li>- Popíšte výrobný postup dvoch výrobkov zo špeciálnych šľahaných hmôt, vrátane plnenia a dohotovenia</li><li>- Vysvetlite význam použitia rýchlošľahacích prípravkov pri príprave šľahaných hmôt</li><li>- Vymenujte stroje a zariadenia používané na výrobu šľahaných hmôt</li><li>- Popíšte základné bezpečnostné predpisy pri práci v cukrárskej dielni</li></ul> |
| <b>Učebné pomôcky</b> | Schémy strojov a zariadení, obrazový materiál                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |



### JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 15

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Učebný odbor:</b>  | 2964 H cukrár                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Školský rok:</b>   | 2023/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Názov témy:</b>    | Ozdoby v cukrárskej výrobe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Zadanie:</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>- Vysvetlite význam ozdôb a ozdobovania cukrárskych výrobkov</li><li>- Uvedte základné rozdelenie ozdôb podľa použitých surovín na ich výrobu</li><li>- Uvedte druhy modelovacej hmoty</li><li>- Popíšte výrobu vybraných ozdôb z modelovacej hmoty a spôsoby farbenia hmoty</li><li>- Popíšte možnosti použitia karamelu na výrobu cukrárskych ozdôb</li><li>- Uvedte výrobu bielkovej glazúry a jej použitie pri ozdobovaní</li><li>- Uvedte druhy čokoládových ozdôb a hlavné zásady pri práci s čokoládou</li><li>- Uvedte nové trendy v ozdobovaní</li><li>- Charakterizujte náklady pri výrobe produktu, uveďte konkrétny príklad (napr. výroba svadobnej torty)</li></ul> |
| <b>Učebné pomôcky</b> | Obrazový materiál, vzorky surovín, cukrárske pomôcky na prípravu ozdôb                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |



**JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 16**

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Učebný odbor:</b>  | 2964 H cukrár                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Školský rok:</b>   | 2023/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Názov témy:</b>    | Reštauračné múčniky - pečené, vyprážané                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Zadanie:</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>- Charakterizujte reštauračné múčniky</li><li>- Definujte požiadavky na reštauračné múčniky z hľadiska racionálnej výživy</li><li>- Popíšte technologické postupy - pečenie, vyprážanie</li><li>- Uveďte sortiment pečených reštauračných múčnikov, popíšte spôsob ich prípravy</li><li>- Uveďte sortiment vyprážaných reštauračných múčnikov, popíšte spôsob ich prípravy</li><li>- Vymenujte požiadavky na servírovanie reštauračných múčnikov</li><li>- Uveďte požiadavky na osobnú hygienu zamestnanca v cukrárskej výrobe</li><li>- Popíšte druhy poistení, ich význam</li></ul> |
| <b>Učebné pomôcky</b> | Obrazový materiál, Potravinový kódex SR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |



**JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 17**

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Učebný odbor:</b>  | 2964 H cukrár                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Školský rok:</b>   | 2023/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Názov témy:</b>    | Reštauračné múčniky - varené, špeciálne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Zadanie:</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>- Charakterizujte reštauračné múčniky</li><li>- Popíšte technologické postupy - varenie vo vode, vo vodnom kúpeli, v pare</li><li>- Uvedte sortiment varených reštauračných múčnikov, popíšte spôsob ich prípravy</li><li>- Charakterizujte ostatné (špeciálne) reštauračné múčniky, uvedte konkrétne príklady takýchto múčnikov</li><li>- Popíšte požiadavky na hygienu cukrárskej dielne (prevádzky)</li><li>- Definujte vstupnú, medzioperačnú a výstupnú kontrolu</li></ul> |
| <b>Učebné pomôcky</b> | Obrazový materiál, odborná literatúra, Potravinový kódex SR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |



**JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 18**

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Učebný odbor:</b>  | 2964 H cukrár                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Školský rok:</b>   | 2023/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Názov témy:</b>    | Zmrzliny                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Zadanie:</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>- Charakterizujte zmrzlinu</li><li>- Vymenujte suroviny na výrobu zmrzliny a popíšte ich technologický význam</li><li>- Popíšte klasický spôsob výroby ovocnej, mliečnej a smotanovej zmrzliny</li><li>- Charakterizujte zmrzlinové špeciality, uveďte princíp ich prípravy</li><li>- Charakterizujte mrazené krémy</li><li>- Charakterizujte mlieko a smotanu, uveďte ich zloženie a vysvetlite vplyv na výživovú hodnotu výrobkov a konzistenciu zmrzliny</li><li>- Uveďte hygienické zásady výroby a predaja zmrzliny</li><li>- Uveďte zásady sporenia a investovania</li></ul> |
| <b>Učebné pomôcky</b> | Obrazový materiál, Potravinový kódex SR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |



### JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 19

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Učebný odbor:</b>  | 2964 H cukrár                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Školský rok:</b>   | 2023/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Názov témy:</b>    | Smotanové výrobky                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Zadanie:</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>- Charakterizujte smotanu ako mliečny výrobok</li><li>- Popíšte princíp výroby smotany</li><li>- Vymenujte a popíšte druhy smotany používanej v cukrárskej výrobe</li><li>- Uvedte faktory ovplyvňujúce šľahateľnosť smotany a trvanlivosť peny</li><li>- Vymenujte druhy smotanových náplní a krémov používaných v cukrárskej výrobe</li><li>- Uvedte konkrétne príklady cukrárskych výrobkov, na prípravu ktorých sa používa smotana</li><li>- Uvedte vplyvy pôsobiace na trvanlivosť smotanových výrobkov</li><li>- Uvedte druhy platobného styku</li></ul> |
| <b>Učebné pomôcky</b> | Obrazový materiál, vzorky surovín                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |



**JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 20**

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Učebný odbor:</b>  | 2964 H cukrár                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Školský rok:</b>   | 2023/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Názov témy:</b>    | Špeciálne výrobky                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Zadanie:</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>- Charakterizujte špeciálne (nepečené) cukrárske výrobky</li><li>- Uveďte základné rozdelenie špeciálnych výrobkov a ich príslušný sortiment</li><li>- Charakterizujte výrobky s charakterom orientálnych cukrovíniiek</li><li>- Popíšte surovinové zloženie a výrobný postup košického medu a kokosového kmeňa</li><li>- Charakterizujte jemné smotanové výrobky</li><li>- Popíšte surovinové zloženie a výrobný postup kávového dezertu (kávové zrno)</li><li>- Uveďte pomôcky potrebné k príprave špeciálnych výrobkov</li></ul> |
| <b>Učebné pomôcky</b> | Cukrárske pomôcky, obrazový materiál                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |





### JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 21

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Učebný odbor:</b>  | 2964 H cukrár                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Školský rok:</b>   | 2023/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Názov témy:</b>    | Oblátky                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Zadanie:</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>- Charakterizujte oblátky ako sortiment trvanlivého pečiva</li><li>- Uveďte suroviny používané pri výrobe oblátok a ich technologický význam</li><li>- Popíšte výrobný postup hnedých oblátok</li><li>- Popíšte výrobný postup bielych oblátok</li><li>- Popíšte strojné zariadenie na pečenie oblátok</li><li>- Vymenujte konkrétny sortiment výrobkov z hnedých aj bielych oblátok a ich použitie</li><li>- Charakterizujte oblátky ako obalový materiál</li></ul> |
| <b>Učebné pomôcky</b> | Obrazový materiál, vzorky výrobkov, schéma strojového zariadenia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |



### JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 22

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Učebný odbor:</b>  | 2964 H cukrár                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Školský rok:</b>   | 2023/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Názov témy:</b>    | Cukrárske výrobky pre špecifickú skupinu obyvateľstva                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Zadanie:</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>- Charakterizujte pojmy diéta a dietetika</li><li>- Uveďte požiadavky na receptúru cukrárskeho výrobku určeného pre diabetikov</li><li>- Charakterizujte náhradné sladidlá, uveďte najznámejšie druhy náhradných sladidiel</li><li>- Uveďte požiadavky na receptúru cukrárskeho výrobku určeného pre bezlepkovú diétu</li><li>- Odôvodnite potrebu cukrárskych výrobkov s nižšou energetickou hodnotou</li><li>- Uveďte spôsoby modifikácie cukrárskych receptúr vedúce k zníženiu energetickej hodnoty výrobkov</li><li>- Uveďte, aké podmienky musí splniť oprávnená osoba pri založení živnosti na výrobu cukrárskych výrobkov</li></ul> |
| <b>Učebné pomôcky</b> | Obrazový materiál, vzorky surovín, odborná literatúra                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |



**JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 23**

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Učebný odbor:</b>  | 2964 H cukrár                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Školský rok:</b>   | 2023/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Názov témy:</b>    | Hodnotenie kvality cukrárskych výrobkov                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Zadanie:</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>- Charakterizujte pojem kvalita potravín</li><li>- Vysvetlite význam hodnotenia kvality cukrárskych výrobkov</li><li>- Uved'te faktory ovplyvňujúce kvalitu cukrárskych výrobkov</li><li>- Vymenujte spôsoby a metódy hodnotenia kvality cukrárskych výrobkov</li><li>- Popíšte senzorické hodnotenie cukrárskych výrobkov</li><li>- Popíšte objektívne metódy hodnotenia cukrárskych výrobkov</li><li>- Uved'te spôsoby predlžovania trvanlivosti cukrárskych výrobkov</li><li>- Vysvetlite princíp HACCP</li></ul> |
| <b>Učebné pomôcky</b> | Vzorky surovín a výrobkov, Potravinový kódex SR, odborná literatúra                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |



**JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 24**

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Učebný odbor:</b>  | 2964 H cukrár                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Školský rok:</b>   | 2023/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Názov témy:</b>    | Balenie, skladovanie, manipulácia s cukrárskymi výrobkami                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Zadanie:</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>- Definujte pojem obal, vysvetlite význam balenia cukrárskych výrobkov</li><li>- Vymenujte hlavné druhy obalových materiálov, uveďte konkrétne príklady používaných obalov v cukrárskej výrobe</li><li>- Vysvetlite dôvody používania obalov z recyklovateľných materiálov</li><li>- Uveďte spôsoby balenia pomocou baliacej techniky</li><li>- Popíšte podmienky skladovania cukrárskych výrobkov, uveďte druhy skladov</li><li>- Popíšte vplyvy pôsobiace na kvalitu cukrárskych výrobkov počas skladovania</li><li>- Uveďte základné požiadavky na prepravné obaly a dopravné prostriedky určené na expedíciu a dopravu cukrárskych výrobkov</li></ul> |
| <b>Učebné pomôcky</b> | Obrazový materiál, ukážky obalov                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |



**JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 25**

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Učebný odbor:</b>  | 2964 H cukrár                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Školský rok:</b>   | 2023/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Názov témy:</b>    | Nové technológie v cukrárskej výrobe, výrobnotechnická evidencia, marketing predaja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Zadanie:</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>- Vysvetlite význam zavádzania nových technológií v cukrárskej výrobe</li><li>- Uvedte príklady nových a netradičných surovín používaných v cukrárskej výrobe</li><li>- Uvedte význam výrobnotechnickej evidencie</li><li>- Popíšte vedenie evidencie o zásobovaní a evidencie výroby</li><li>- Vysvetlite význam využitia výpočtovej techniky pri evidencii</li><li>- Vysvetlite význam vhodnej komunikácie so zákazníkom</li><li>- Vysvetlite vhodnú marketingovú stratégiu predaja cukrárskych výrobkov - základy psychológie predaja (obal, umiestnenie, aranžovanie v predajni a iné)</li></ul> |
| <b>Učebné pomôcky</b> | Obrazový materiál                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |



### PRACOVNÝ HODNOTIACI LIST TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY

|                                                       |                                                         |                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Učebný odbor:</b>                                  | 2964 H cukrár                                           |                                                                                                             |
| <b>Školský rok:</b>                                   | 2023/2024                                               |                                                                                                             |
| <b>Meno a priezvisko žiaka:</b>                       |                                                         |                                                                                                             |
| <b>Názov témy:</b>                                    |                                                         |                                                                                                             |
| <b>Záznam o výkone</b>                                | <b>Zoznam výkonových kritérií</b>                       | <b>Slovné hodnotenie:</b><br>zvládol žiak kritérium?<br>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:                                                  |                                                                                                             |
| <b>Celkové hodnotenie</b>                             | <b>Dosiahnutá úspešnosť (áno)</b>                       | <b>Známka</b>                                                                                               |
|                                                       | 12 – 10                                                 | 1 - výborný                                                                                                 |
|                                                       | 9 – 8                                                   | 2 - chváľitebný                                                                                             |
|                                                       | 7 – 6                                                   | 3 - dobrý                                                                                                   |
|                                                       | 5 – 4                                                   | 4 - dostatočný                                                                                              |
|                                                       | 3 – 0                                                   | 5 - nedostatočný                                                                                            |
| <b>Hodnotenie teoretickej časti záverečnej skúšky</b> | Celkový počet bodov:                                    |                                                                                                             |
|                                                       | Výsledná známka:                                        |                                                                                                             |
|                                                       | Podpis hodnotiteľa:                                     |                                                                                                             |