



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

**JEDNOTNÉ ZADANIE ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY
PRE ŠKOLSKÝ ROK 2023/2024
Učebný odbor 2954 H mäsiar**



**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 2954 H mäsiar**, ktoré sú spracované v súlade s § 18 a § 19 Vyhlášky č. 224/2022 Z. z. o strednej škole.

Jednotné zadanie záverečnej skúšky obsahuje:

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

Kontaktná osoba v SPPK		
Meno a priezvisko	Pracovné zaradenie	Kontakt
Ing. Henrieta Vrábľová	riaditeľka Odboru OVP, SPPK	vrablova@sppk.sk
Vypracoval		
Meno a priezvisko	Škola	
Mgr. František Feldmajer	Stredná odborná škola Pod Bánošom, Banská Bystrica	
Mária Kaluzová, DiS.	Súkromná stredná odborná škola ADVENTIM, Dunajská Streda	
Ing. Jana Kučerová	Stredná odborná škola Pruské, Pruské	
Meno a priezvisko	Zamestnávateľ	
Ing. Mgr. Daniel Molnár	Únia hydínárov Slovenska	

1. Praktická časť záverečnej skúšky

- (1) V praktickej časti záverečnej skúšky sa overuje úroveň osvojených zručností a spôsobilostí žiaka a jeho schopnosť využiť získané teoretické poznatky a vedomosti pri riešení konkrétnych praktických úloh komplexného charakteru vo vyžrebovanej téme.
- (2) Žiak v praktickej časti skúšky preukazuje, že je spôsobilý pracovnú úlohu analyzovať, zaobstarať si informácie, vyhodnotiť a aplikovať vhodný postup spracovania úloh. Určuje si čiastkové úlohy a zostavuje podklady k spracovaniu úlohy. Žiak preukazuje schopnosť plánovať a koordinovať svoju prácu a môže zdokumentovať postup pracovných úkonov (činností), skontrolovať a sfinalizovať výsledok práce. Žiak počas celého procesu dodržiava technické normy a pravidlá BOZP a PO. Poslednou fázou je odovzdanie výsledkov práce, poskytovanie odborných informácií, môže zostavovať preberací protokol, zhodnotenie a zdokumentovanie výsledkov práce.
- (3) Organizácia praktickej časti záverečnej skúšky:
 - Téma praktickej časti záverečnej skúšky je komplexného charakteru so zameraním na technologické činnosti v mäsovom priemysle.
 - Skúška trvá najmenej 4 hodiny a najviac 6 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.
 - 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:

- predložiť pri práci s potravinami platný zdravotný preukaz, v opačnom prípade nemôže byť skúšaný,
- pracovnú úlohu analyzovať, vykalkulovať si množstvá surovín, vyhodnotiť a vybrať postup spracovania úloh z technologického, hospodárneho, bezpečnostného a ekologického hľadiska,
- napláňovať fázy realizácie úlohy, určiť čiastkové úlohy, správne určiť prípravu jednotlivých častí z hľadiska technologických postupov,
- pripraviť si pomôcky a pracovisko pre realizáciu úloh,
- zohľadniť danosti zariadení a miesta realizácie úloh,
- dodržiavať technické a iné normy a štandardy kvality a bezpečnosti systému, ako aj systematicky vyhľadávať chyby v procesoch a odstraňovať ich,
- odovzdať výsledok práce, poskytnúť odborné informácie, zostaviť preberací protokol, zhodnotiť a zdokumentovať výsledky práce.

(5) Skúšobná úloha sa má rozložiť na pracovné úlohy v oblasti technológie priemyselného spracovania jatočných zvierat až po finálne výrobky a ich kvalifikovaný predaj 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:

- príprava a kvalitatívne hodnotenie surovín a pomocných materiálov,
- chladenie mäsa, vedľajšie jatočné produkty,
- spracovanie jatočnej výroby od vykolenia po čistenie,
- rýchle chladenie a príprava pre rozrábku a predaj,
- príprava stroja - sanitácia, nastavenie a rozbeh stroja,
- obsluha stroja a starostlivosť o stroj, jednoduchá údržba,
- hygiena a sanitácia pracoviska,
- obhajoba výsledného produktu.

(6) Jednotlivé pracovné úlohy musia byť pri realizácii skúšobnej úlohy ručne alebo počítačovo 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 v príprave a v spracovaní surovín a pomocného materiálu,
- praktické zručnosti pri delení mäsa,
- praktické zručnosti pri technologickom postupe a výbere výrobného zariadenia,
- praktické zručnosti pri technologických postupoch pri úprave a výrobe mäsových výrobkov,
- praktické zručnosti vyrábať a uchovávať mäsové výrobky, baliť mäso a mäsové výrobky, spracovávať živočíšne tuky.

(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.



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Zoznam tém	
Učebný odbor:	2954 H mäsiar
Školský rok:	2023/2024
Téma č. 1	Ošípané - porážka (príprava a zabíjanie, parenie a odštetinovanie)
Téma č. 2	Ošípané - porážka (vyvrhovanie, polenie a opracovanie bravčových polovic)
Téma č. 3	Bravčová rozrábka (rozoberanie bravčovej polovice - vykosenie karé, krkovičky a bok pre výsek)
Téma č. 4	Bravčová rozrábka (rozoberanie bravčovej polovice - vykosenie stehna a pleca na výsek)
Téma č. 5	Bravčová rozrábka (rozoberanie bravčovej polovice - vykosenie a príprava suroviny pre výrobu)
Téma č. 6	Výroba mäsových výrobkov (výroba domácej tlačanky)
Téma č. 7	Výroba drobných mäsových výrobkov (domáca klobása podľa vlastného receptu)
Téma č. 8	Hovädzia rozrábka (rozoberanie prednej štvrte na výsek, vykosenie a úprava danej časti)



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1	
Učebný odbor:	2954 H mäsiar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Ošípané - porážka
Zadanie úlohy:	Príprava a zabíjanie, parenie a odštetinovanie
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- vysvetlite technologické činnosti pri porážke ošípaných,- prezrite pripravené ošípané,- popíšte zásady welfare pri porážke,- venujte pozornosť príprave pomôcok, materiálu na porážacej linke,- dodržiavajte základné hygienické predpisy a BOZP,- vykonajte zabitie pripravených kusov podľa technologického postupu,- prezrite a skontrolujte časti linky na parenie a odštetinovanie,- venujte pozornosť príprave vody v parnom kúpeli,- dodržte správny technologický postup,- skontrolujte vykonanie pracovnej činnosti.
Učebné a ochranné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- mäsiarske nože, ocielka, zvon, plynový horák, mäsiarska výstroj a ochranné pomôcky - biele pracovné oblečenie, čiapka, sieťka na hlavu, ochranná kovová zástera, biela protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice, kovové pletené rukavice. <p>Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka</p>
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Porážacia linka (s omračovací elektrický prístroj, prístroj s pevnou strelou) Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2

Učebný odbor:	2954 H mäsiar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Ošípané - porážka
Zadanie úlohy:	Vyvrhovanie, polenie a opracovanie bravčových polovic
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- venujte pozornosť príprave vhodných pomôcok,- dodržiavajte základné hygienické predpisy a BOZP,- prezrite a skontrolujte časti linky na vyvrhovanie a dočistenie,- uskutočnite vyvrhnutie a polenie,- dodržte správny technologický postup,- prezrite a skontrolujte bravčové polovice,- skontrolujte vykonanie práce.
Učebné a ochranné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- mäsiarske nože, ocielka, mäsiarsky sekáč, elektrická kotúčová píla, mäsiarska výstroj a ochranné pomôcky - biele pracovné oblečenie, čiapka, sieťka na hlavu, ochranná kovová zástera, biela protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice, kovové pletené rukavice. <p>Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka</p>
Materiálno-technické a priestorové podmienky	<p>Porážacia linka - kladka na zavesenie jatočného tela ošípanej</p> <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>
Podmienka práce s potravinami	<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>



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3

Učebný odbor:	2954 H mäsiar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Bravčová rozrábka
Zadanie úlohy:	Rozoberanie bravčovej polovice - vykostenie karé, krkovičky a bok pre výsek
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- prezrite a skontrolujte danú bravčovú polovicu,- venujte pozornosť príprave vhodných pomôcok,- dodržiavajte základné hygienické predpisy a BOZP,- rozoberte bravčovú polovicu a popíšte jednotlivé časti,- vykostíte karé, krkovičku a bok,- uskutočnite zadanú úlohu správnym postupom,- skontrolujte vykonanie práce.
Učebné a ochranné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- mäsiarske nože, ocieľka, mäsiarska výstroj a ochranné pomôcky - biele pracovné oblečenie, čiapka, sieťka na hlavu, ochranná kovová zástera, biela protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice, kovové pletené rukavice. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Pracovný stôl, mäsiarske debny, podložky pod debny Skúška sa realizuje v priestoroch dielni školy, pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4	
Učebný odbor:	2954 H mäsiar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Bravčová rozrábka
Zadanie úlohy:	Rozoberanie bravčovej polovice - vykostenie stehna a pleca na výsek
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- prezrite a skontrolujte danú bravčovú polovicu,- venujte pozornosť príprave vhodných pomôcok,- dodržiavajte základné hygienické predpisy a BOZP,- rozoberte bravčovú polovicu a popíšte jednotlivé časti,- vykostite stehno a plece,- uskutočnite zadanú úlohu správnym postupom,- skontrolujte vykonanie práce.
Učebné a ochranné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- mäsiarske nože, ocieľka, mäsiarska výstroj a ochranné pomôcky - biele pracovné oblečenie, čiapka, sieťka na hlavu, ochranná kovová zástera, biela protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice, kovové pletené rukavice. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Pracovný stôl, mäsiarske debny, podložky pod debny Skúška sa realizuje v priestoroch dielni školy, pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5

Učebný odbor:	2954 H mäsiar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Bravčová rozrábka
Zadanie úlohy:	Rozoberanie bravčovej polovice - vykostenie a príprava suroviny pre výrobu
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- prezrite a skontrolujte danú bravčovú polovicu,- venujte pozornosť príprave vhodných pomôcok,- dodržiavajte základné hygienické predpisy a BOZP,- rozoberte bravčovú polovicu a popíšte jednotlivé časti,- vykostíte a zatriedíte surovinu pre výrobu,- uskutočnite zadanú úlohu správnym postupom,- skontrolujte vykonanie práce.
Učebné a ochranné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- mäsiarske nože, ocieľka, mäsiarska výstroj a ochranné pomôcky - biele pracovné oblečenie, čiapka, sieťka na hlavu, ochranná kovová zástera, biela protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice, kovové pletené rukavice. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Pracovný stôl, mäsiarske debny, podložky pod debny Skúška sa realizuje v priestoroch dielni školy, pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 6

Učebný odbor:	2954 H mäsiar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba mäsových výrobkov
Zadanie úlohy:	Výroba domácej tlačienky
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- vynormujte množstvo surovín pre výrobu,- vytriedzte základné suroviny, pomocné a prídavné látky,- pripravte surovinu na výrobu diela,- rozvážte dané suroviny, pomocné a prídavné látky,- tepelne upravte dané množstvo suroviny, pripravte obaly,- dodržiavajte základné hygienické predpisy a BOZP,- vykonajte zadanú úlohu správnym technologickým postupom,- uskladnite daný výrobok a pripravte na predaj.
Učebné a ochranné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- mäsiarske nože, oceľka, obojručný nôž, mäsiarska výstroj a ochranné pomôcky - biele pracovné oblečenie, čiapka, sieťka na hlavu, ochranná kovová zástera, biela protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice, kovové pletené rukavice. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Pracovný stôl, pomocné a prídavné látky, obaly na výrobky, váha, varné zariadenie pre tepelnú úpravu surovín Skúška sa realizuje v priestoroch dielni školy, pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 7

Učebný odbor:	2954 H mäsiar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba drobných mäsových výrobkov
Zadanie úlohy:	Klobása podľa vlastného receptu
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- vynormujte množstvo surovín pre výrobu,- vyberte základné suroviny, pomocné a prídavné látky,- pripravte suroviny, odvážte potrebné množstvo,- spracujte dielo na výrobky,- dodržiavajte základné hygienické predpisy a BOZP,- vykonajte zadanú úlohu správnym technologickým postupom,- uskladnite daný výrobok.
Učebné a ochranné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- mäsiarske nože, ocieľka, kuter, narážka, mäsiarska výstroj a ochranné pomôcky - biele pracovné oblečenie, čiapka, sieťka na hlavu, ochranná kovová zástera, biela protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice, kovové pletené rukavice. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Pracovný stôl, pomocné a prídavné látky, obaly na výrobky, váha, udiarenské zariadenie Skúška sa realizuje v priestoroch dielni školy, pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 8	
Učebný odbor:	2954 H mäsiar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Hovädzia rozrábka
Zadanie úlohy:	Rozrobenie prednej štvrte na výsek, vykostenie a úprava danej časti
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- prezrite a skontrolujte danú hovädziu štvrť,- venujte pozornosť príprave vhodných pomôcok,- dodržiavajte základné hygienické predpisy a BOZP,- rozoberte hovädziu štvrť a popíšte jednotlivé časti,- vykostíte a upravte zadanú časť,- uskutočnite zadanú úlohu správnym postupom,- skontrolujte vykonanie práce.
Učebné a ochranné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- mäsiarske nože, ocieľka, mäsiarska výstroj a ochranné pomôcky - biele pracovné oblečenie, čiapka, sieťka na hlavu, ochranná kovová zástera, biela protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice, kovové pletené rukavice. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Pracovný stôl, mäsiarske debny, podložky pod debny Skúška sa realizuje v priestoroch dielni školy, pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



PRÍLOHA č. 1 – NÁVRH PRACOVNÉHO POSTUPU

Meno a priezvisko skúšaného žiaka:		
Učebný odbor:	2954 H mäsiar	
Školský rok: 2023/2024	Téma č.:	
Názov / Popis pracovnej činnosti – Pracovný postup		
Meno a priezvisko hodnotiteľov:	Hodnotenie:	Podpis:



PRACOVNÝ HODNOTIACI LIST PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY

Učebný odbor:	2954 H mäsiar		
Školský rok:	2023/2024		
Meno a priezvisko žiaka:			
Názov témy:			
Predvedenie zadanej úlohy:			
Odpočet bodov	Za prekročenie časového limitu sa body odpočítavajú nasledovne: - za každú začatú hodinu – odpočítať 5 bodov. Za BOZP sa body odpočítavajú nasledovne: - za drobné porušenie predpisov (napr. nevhodná obuv...) – odpočítať 5 bodov, - za závažnejšie porušenie predpisov (napr. poškodenie zákazníka, znehodnotenie tovaru, nepoužívanie ochranných OPP, ...) – odpočítať 10 bodov.		
Celkové hodnotenie	Dosiahnutý počet bodov	Známka	Slovné zhodnotenie
	100 – 90	1 - výborný	Výkon nadštandardne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	89 – 80	2 - chválitebný	Výkon spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	79 – 70	3 - dobrý	Výkon všeobecne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	69 – 60	4 - dostatočný	Výkon vykazuje nedostatky. Ako celok dostatočne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	59 – 0	5 - nedostatočný	Výkon nespĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti a absentujú základné vedomosti a zručnosti.
Hodnotenie praktickej časti záverečnej skúšky	Celkový počet bodov:		
	Výsledná známka:		
	Podpis hodnotiteľa:		



2. Teoretická časť záverečnej skúšky

- (1) V teoretickej časti záverečnej skúšky sa overuje úroveň vedomostí žiaka vo vyžrebovanej téme.
- (2) Témy na teoretickú časť záverečnej skúšky sú záväzné pre všetky školy v učebnom odbore 2954 H mäsiar.
- (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

Učebný odbor:	2954 H mäsiar
Školský rok:	2023/2024
Zoznam tém teoretickej časti záverečnej skúšky:	<ol style="list-style-type: none">1. Hygiena a bezpečnosť práce v mäsovom priemysle2. Mäso ako hlavná surovina mäsového priemyslu3. Pomocné suroviny mäsového priemyslu4. Skladovanie mäsa5. Solenie mäsa6. Jatočné zvieratá, ich nákup, preprava a zásady welfare7. Jatočné opracovanie ošípaných8. Jatočné opracovanie hovädzieho dobytku9. Delenie mäsa jatočných zvierat - ošípané10. Delenie mäsa jatočných zvierat - hovädzí dobytok11. Vedľajšie mäsové produkty12. Spracovanie tukového tkaniva13. Spracovanie hydiny14. Spracovanie rýb, zveriny a ostatných zvierat15. Mäsová výroba16. Technológia výroby mäsových výrobkov - mletie, rezanie a miešanie17. Tepelné opracovanie výrobkov18. Výroba mäkkých mäsových výrobkov19. Výroba varených a pečených mäsových výrobkov20. Výroba trvanlivých salám21. Výroba špeciálnych mäsových výrobkov22. Výroba mäsových konzerv23. Výroba údených mias a slaniny24. Obaly a obalová technika vo výrobe mäsových výrobkov25. Predaj mäsa a mäsových výrobkov



Zoznam učebných pomôcok, ktoré zabezpečí škola k teoretickej časti záverečnej skúšky:	<ul style="list-style-type: none">- predpisy HACCP,- obrazový materiál - základné delenie ošípaných,- obrazový materiál - základné delenie hovädzieho dobytku,- obrazový materiál - delenie hydiny,- obrazový materiál - druhy rýb,- technické nákresy linky na spracovanie čriev,- atlas plemien hospodárskych zvierat,- fotomateriál - delenie bravčového stehna,- fotomateriál - delenie bravčového pleca,- fotomateriál - delenie hovädzieho stehna,- fotomateriál - delenie hovädzieho pleca,- technický výkres popisu kutru,- technický výkres popisu odštetinovača,- technický výkres omračovacieho elektrického prístroja,- nákres alebo plán deliacej linky,- obrazový materiál pomocných látok pre mäsovú výrobu,- nákresy zloženia svalu.
--	--



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1	
Učebný odbor:	2954 H mäsiar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Hygiena a bezpečnosť práce v mäsovom priemysle
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte mäso priemysel ako súčasť potravinárskeho sektoru- Uveďte povinnosti zamestnávateľa a zamestnanca pri dodržiavaní zásad bezpečnosti a ochrany zdravia- Aplikujte používanie ochranných pomôcok pri realizácii technologických činností v mäso kombináte- Popíšte príčiny vzniku úrazov a druhy úrazov, ako postupovať pri úraze na pracovisku- Definujte pojem BOZP OOPP- Charakterizujte alimentárne ochorenia a mikroorganizmy, ktoré môžu znehodnotiť surovinu
Učebné pomôcky	Schéma technologických častí mäso priemyslu, obrazový materiál, odborná literatúra



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2

Učebný odbor:	2954 H mäsiar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Mäso ako hlavná surovina mäsového priemyslu
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Definujte pojem mäso a chemické zložky mäsa- Charakterizujte bielkoviny mäsa- Uveďte druhy mäsa podľa veku a pohlavia- Vysvetlite intravitálne vplyvy pôsobiace na kvalitu mäsa- Vysvetlite pojem patogénne mikroorganizmy
Učebné pomôcky	Obrazový materiál, odborná literatúra



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3

Učebný odbor:	2954 H mäsiar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Pomocné suroviny mäsového priemyslu
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte význam použitých surovín v mäsovýrobe- Popíšte soliace zmesi- Popíšte a vysvetlite použitie mäsových a nemäsových bielkovín- Vysvetlite výrobu kožnej emulzie „kožovky“- Popíšte pravidlá pre uskladnenie prísad a pomocných látok- Vysvetlite význam korenín, druhy a ich použitie v mäso výrobe
Učebné pomôcky	Základné predpisy HACCP, obrazový materiál, odborná literatúra



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4

Učebný odbor:	2954 H mäsiar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Skladovanie mäsa
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite význam skladovania mäsa- Vysvetlite pojem vychladenie, chladenie a mrazenie mäsa- Popíšte spôsoby chladenia, mrazenia mäsa a sušenia mäsa- Vysvetlite zmeny počas chladenia a mrazenia mäsa- Popíšte schladzovacie priestory a základný princíp chladiaceho zariadenia- Vysvetlite význam mäsa vo výžive človeka
Učebné pomôcky	Obrazový materiál, odborná literatúra



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5

Učebný odbor:	2954 H mäsiar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Solenie mäsa
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite význam solenia mäsa a princíp difúzie - prenikania soli do mäsa- Popíšte druhy solenia mäsa, technologické postupy a použité zmesi- Vysvetlite vyfarbovací proces pri solení mäsa a mäsových výrobkov- Uveďte chyby pri solení mäsa- Zhodnoťte straty a prírastky nasoleného mäsa
Učebné pomôcky	Obrazy korenín, schéma tvorby láku, obrazový materiál, odborná literatúra



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 6

Učebný odbor:	2954 H mäsiar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Jatočné zvieratá, ich nákup, preprava a zásady welfare
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite spôsoby nákupu hospodárskych zvierat- Objasnite pojem výťažnosť a uveďte výpočet výťažnosti- Charakterizujte pojem welfare zvierat a príklady spôsoby realizácie, využívania- Vysvetlite klasifikáciu jatočných tel ošípaných a hovädzieho dobytká- Definujte pojem konkurencia a jej formy v mäsovom priemysle
Učebné pomôcky	Obrazový materiál, odborná literatúra, príklad na výpočet výťažnosti, obrazy klasifikácie tel



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 7

Učebný odbor:	2954 H mäsiar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Jatočné opracovanie ošípaných
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Popíšte technologické činnosti pri porážke ošípaných- Vysvetlite spôsoby omračovania a opracovania kože ošípaných- Popíšte spôsob vykoľovania a polenia ošípaných- Objasnite bezpečnostné a hygienické opatrenia pri porážke ošípaných- Popíšte použitie strojov pri opracovaní ošípaných
Učebné pomôcky	Obrazový materiál strojov a strojného zariadenia



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 8

Učebný odbor:	2954 H mäsiar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Jatočné opracovanie hovädzieho dobytká
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Popíšte technologické činnosti pri porážke hovädzieho dobytká- Vysvetlite spôsoby omračovania a opracovania kože hovädzieho dobytká- Popíšte spôsob vykoľovania, polenia a štvrtenia hovädzieho dobytká- Objasnite bezpečnostné a hygienické opatrenia pri porážke hovädzieho dobytká- Objasnite použitie strojov, nástrojov a zariadení pri porážke hovädzieho dobytká
Učebné pomôcky	Odborná literatúra, obrazový materiál strojov a strojného zariadenia



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 9

Učebný odbor:	2954 H mäsiar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Delenie mäsa jatočných zvierat - ošípané
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Popíšte delenie ošípaných na deliacej linke a delenie bravčových polovic na výsek a výrobu- Charakterizujte a rozdeľte mäso pre výsek a výrobu- Vysvetlite, ktoré stroje a nástroje použijete pri delení jatočných zvierat- Popíšte zásady bezpečnosti, ochrany zdravia a hygieny pri delení jatočných zvierat- Popíšte bezhotovostný platobný styk
Učebné pomôcky	Obrazový materiál, odborná literatúra



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 10

Učebný odbor:	2954 H mäsiar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Delenie mäsa jatočných zvierat - hovädzí dobytok
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Popíšte delenie hovädzieho dobytky na deliacej linke a delenie štvrtí na výsek a výrobu- Popíšte zásady BOZP pri delení hovädzieho dobytky- Rozdeľte na jednotlivé časti hovädzie stehno a lopatku- Priradte ku každej časti hovädzej štvrte využitie na kulinárske použitie- Charakterizujte vplyv tukov a cukrov na výživu
Učebné pomôcky	Obrazový materiál, odborná literatúra



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 11

Učebný odbor:	2954 H mäsiar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Vedľajšie mäsové produkty
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vymenujte vedľajšie jatočné produkty po vykolení- Charakterizujte prírodné črevá- Popíšte opracovanie vedľajších jatočných produktov a použitie strojov pri spracovaní jatočných produktov- Popíšte opracovanie oparených drobov a koží hospodárskych zvierat- Porovnajete tráviacu sústavu prežúvavcov a všežravcov a procesy prebiehajúce v nej
Učebné pomôcky	Obrazový materiál, odborná literatúra



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 12

Učebný odbor:	2954 H mäsiar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Spracovanie tukového tkaniva
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Uvedte živočíšne tuky, ich zloženie a lokalizujte ich v tele hospodárskych zvierat- Popíšte vytápanie tukov suchou cestou- Vysvetlite balenie tukov a ich skladovanie- Uvedte chyby tukov- Popíšte náležitosti etikety na mäsových výrobkoch
Učebné pomôcky	Obrazový materiál, odborná literatúra



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 13

Učebný odbor:	2954 H mäsiar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Spracovanie hydiny
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Popíšte linku na spracovanie hydinového mäsa a technologické činnosti- Charakterizujte hydinové mäso a jeho využitie vo výžive- Vysvetlite delenie hydinového mäsa na predaj (výsek) a výrobu- Popíšte druhy hydinových výrobkov a technologický postup ich výroby- Popíšte dôležitosť hygieny a sanitácie v hydinárskom priemysle
Učebné pomôcky	Obrazový materiál, odborná literatúra



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 14

Učebný odbor:	2954 H mäsiar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Spracovanie rýb, zveriny a ostatných zvierat
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte rybie mäso, mäso zveriny, mäso kožuštinových zvierat a jeho využitie v zdravej výžive- Pomenujte druhy rýb, druhy zveriny a ostatných zvierat- Vysvetlite a porovnajte znaky pridusených a živých rýb- Popíšte spracovanie rybieho mäsa a uvádzanie zveriny do obehu- Charakterizujte bielkoviny a ich význam vo výžive- Popíšte živnosť a ich druhy a postup založenia živnosti
Učebné pomôcky	Obrazový materiál, odborná literatúra



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 15

Učebný odbor:	2954 H mäsiar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Mäsová výroba
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Definujte mäsové výrobky a ich rozdelenie- Pomenujte niektoré vybrané mäsové výrobky, charakterizujte ich a zaradte ich do požadovanej skupiny mäsových výrobkov- Vysvetlite pojem štruktúra mäsových výrobkov, uveďte, čo je väznosť mäsa- Popíšte základné technologické postupy výroby a využitie prírodných obalov v mäso výrobe- Charakterizujte prírodné a syntetické obaly pre mäsové výrobky
Učebné pomôcky	Obrazový materiál, odborná literatúra



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 16

Učebný odbor:	2954 H mäsiar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Technológia výroby mäsových výrobkov - mletie, rezanie a miešanie
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite pojmy sekanina, dielo, vložka, spojka- Charakterizujte techniky mletia, rezania a miešania- Popíšte stroje a strojné zariadenie na mletie, rezanie a miešanie- Vysvetlite spôsoby rezania mäsa a charakterizujte chyby pri mletí a miešaní- Vysvetlite a popíšte výrobné faktory- Popíšte význam údenia a prípravu mäsa a mäsových výrobkov pred údením- Vysvetlite účinky dymu na mäso a mäsové výrobky- Uvedte spôsoby údenia, fázy údenia- Popíšte zariadenia na údenie- Popíšte pojem nutričná hodnota potravín
Učebné pomôcky	Obrazový materiál, odborná literatúra



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 17

Učebný odbor:	2954 H mäsiar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Tepelné opracovanie výrobkov
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Definujte proces údenia, varenia, pečenia, vyprážania, dusenia a grilovania mäsa- Popíšte stroje a strojné zariadenia na tepelné opracovanie mäsa- Vysvetlite procesy prebiehajúce počas tepelného opracovania mäsa- Objasnite pojem denaturácia a ako vzniká Maillardova reakcia- Popíšte požiadavky na BOZP
Učebné pomôcky	Obrazový materiál, odborná literatúra



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 18

Učebný odbor:	2954 H mäsiar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba mäkkých mäsových výrobkov
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte jednotlivé skupiny mäkkých mäsových výrobkov- Vysvetlite technologický postup výroby párkov a mäkkých salám- Vyberte správne suroviny a pomocné látky pre výrobu párkov a mäkkých salám- Popíšte chyby a nedostatky pri výrobe mäkkých mäsových výrobkov- Popíšte veterinárnu prehliadku mäsa a rozhodnutie o mäse
Učebné pomôcky	Obrazový materiál, odborná literatúra



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 19

Učebný odbor:	2954 H mäsiar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba varených a pečených mäsových výrobkov
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte a pomenujte varené mäsové výrobky- Popíšte suroviny používané pre výrobu mäsových výrobkov- Vysvetlite proces výroby varených výrobkov a pečených mäsových výrobkov- Popíšte obalový materiál použitý pri výrobe mäsových výrobkov- Charakterizujte mikrobiálne zmeny pri nesprávnom skladovaní mäsových výrobkov
Učebné pomôcky	Obrazový materiál, odborná literatúra



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 20

Učebný odbor:	2954 H mäsiar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba trvanlivých salám
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Rozdeľte a charakterizujte trvanlivé mäsové výrobky- Popíšte suroviny používané pre výrobu trvanlivých mäsových výrobkov- Vysvetlite proces výroby trvanlivých mäsových výrobkov, fermentáciu- Popíšte obalový materiál použitý pri výrobe trvanlivých mäsových výrobkov, charakterizujte povlaky trvanlivých salám- Charakterizujte zásady správneho skladovania a chyby výrobkov
Učebné pomôcky	Obrazový materiál, odborná literatúra



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 21

Učebný odbor:	2954 H mäsiar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba špeciálnych mäsových výrobkov
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Pomenujte a charakterizujte špeciálne mäsové výrobky- Vysvetlite hlavné zásady výroby špeciálnych mäsových výrobkov- Charakterizujte vložku svetlú, čiernu, žltú- Popíšte rozdelenie špecialít podľa technológie výroby- Vysvetlite technologický postup výroby cigánskej pečienky- Popíšte vznik a ukončenie pracovného pomeru
Učebné pomôcky	Obrazový materiál, odborná literatúra



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 22

Učebný odbor:	2954 H mäsiar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba mäsových konzerv
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte konzerváciu potravín a spôsoby konzervácie mäsa- Uveďte druhy konzerv a polokonzerv a údaje na etikete- Vysvetlite sterilizáciu konzerv a použité stroje pri sterilizácii- Vysvetlite, od čoho závisí kvalita obsahu a tepelného ošetrenia konzerv- Popíšte, aké mikrobiologické zmeny môžu nastať pri nesprávnom uzatvorení a skladovaní konzerv
Učebné pomôcky	Obrazový materiál, odborná literatúra



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 23

Učebný odbor:	2954 H mäsiar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba údených mias a slaniny
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vymenujte druhy údených mias a charakterizujte ich- Vysvetlite postup výroby údených mias- Popíšte výrobu slaniny- Vymenujte podmienky skladovania údenín a ich nedostatky pri nedodržaní základných zásad skladovania
Učebné pomôcky	Obrazový materiál, výrobky, odborná literatúra



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 24

Učebný odbor:	2954 H mäsiar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Obaly a obalová technika vo výrobe mäsových výrobkov
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Popíšte požiadavky na obaly mäsa a mäsových výrobkov- Uveďte druhy a prípravu obalov pri konzervovaní- Vymenujte druhy obalového materiálu používaného v potravinárskom priemysle- Uveďte spôsoby balenia mäsa v predajnej sieti a prípadné nedostatky balenia a obalov- Popíšte vznik a ukončenie pracovného pomeru
Učebné pomôcky	Obrazový materiál, odborná literatúra



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 25

Učebný odbor:	2954 H mäsiar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Predaj mäsa a mäsových výrobkov
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Popíšte technické vybavenie predajne mäsa- Charakterizujte pracovné zóny a priestory predajne z hľadiska hygieny a estetiky predaja- Vysvetlite spôsoby uvádzania mäsa a mäsových výrobkov do obehu- Vysvetlite hodnotenie čerstvosti mäsa a mäsových výrobkov- Popíšte trhový mechanizmus, proces tvorby ponuky a dopytu
Učebné pomôcky	Pôdorys (nákres) predajne, obrazový materiál, odborná literatúra



PRACOVNÝ HODNOTIACI LIST TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY

Učebný odbor:	2954 H mäsiar	
Školský rok:	2023/2024	
Meno a priezvisko žiaka:		
Názov témy:		
Záznam o výkone	Zoznam výkonových kritérií	Slovné hodnotenie: zvládol žiak kritérium? áno = 2 body; čiastočne áno = 1 bod; nie = 0 bodov;
	- porozumenie téme	
	- správne používanie odbornej terminológie	
	- vecnosť a správnosť odpovede	
	- komplexnosť odpovede	
	- samostatnosť prejavu	
	- schopnosť praktickej aplikácie teoretických poznatkov	
SUMÁR:		
Celkové hodnotenie	Dosiahnutá úspešnosť (áno)	Známka
	12 – 10	1 - výborný
	9 – 8	2 - chválitebný
	7 – 6	3 - dobrý
	5 – 4	4 - dostatočný
	3 – 0	5 - nedostatočný
Hodnotenie teoretickej časti záverečnej skúšky	Celkový počet bodov:	
	Výsledná známka:	
	Podpis hodnotiteľa:	