



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 2962 H pekár**



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 2962 H pekár**, 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	
Bc. Alžbeta Kučová	Spojená škola Štefánikova, Bardejov	
Mgr. Kristína Pódová	Súkromná stredná odborná škola ADVENTIM, Dunajská Streda	
Ing. Eva Veselovská	Stredná odborná škola agropotravinárska a technická, Kežmarok	
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, skladovanie a predaj/distribúciu pekárskeho výrobku.
 - Skúška trvá najmenej 4 hodiny a najviac 6 hodín (1hod. = 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:

- pracovnú úlohu analyzovať, vykalkulovať si množstvá surovín, vyhodnotiť a vybrať postup spracovania úloh z technologického hľadiska,
- pripraviť a dávkovať suroviny na výrobu konkrétnych výrobkov podľa zadania,
- napláňovať fázy realizácie úlohy, určiť čiastkové úlohy,
- pripraviť si pomôcky a pracovisko pre realizáciu úloh,
- vyrobiť jednotlivé časti výrobku a správne ho dohotoviť,
- pripraviť a zabaliť výrobok k expedícii,
- správne uskladniť pekárske výrobky,
- vyplniť príslušnú evidenciu týkajúcu sa výrobných procesov
- vykonať dôkladnú hygienu na pracovisku.

(5) Skúšobná úloha sa má rozložiť na pracovné úlohy v oblasti kalkulácie zadanej úlohy, výroby pekárskych 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, ako napríklad:

- kalkulácia zadanej úlohy,



- príprava a kvalitatívne zhodnotenie surovín,
- základná úprava surovín,
- príprava pracoviska a pracovných pomôcok, strojov a zariadení potrebných pre splnenie zadanej úlohy,
- výroba pekárenského výrobku v súlade s technologickým postupom,
- dokončenie výrobku, krájanie,
- vizuálna kontrola, kontrola váhy, balenie a príprava na expedíciu,
- 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 pri kalkulácii,
- praktické zručnosti v príprave a v spracovaní surovín,
- praktické zručnosti pri dodržiavaní technologického postupu výroby,
- praktické zručnosti pri tvarovaní výrobkov,
- praktické zručnosti pri práci s kvasom,
- 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 surovín potrebných pre výrobu zadanej úlohy,
- pripraviť suroviny na výrobu podľa príslušnej normy.

Skúšaný žiak má vedieť:

- vyrobiť pekárske výrobky podľa receptúry,
- pripraviť kvas a cestá, náplne,
- tvarovať pekárske výrobky,
- ozdobovať, piecť a chladíť výrobky,
- uskladňovať, baliť a expedovať hotové výrobky,
- obsluhovať príslušné stroje a zariadenia používané v pekárskej výrobe,
- vykonať vstupnú, medzioperačnú a výstupnú senzorickú kontrolu,
- dodržať kvalitu, chuť, hmotnosť a celkový vzhľad výrobku.



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Zoznam tém

Učebný odbor:	2962 H pekár
Školský rok:	2023/2024
Téma č. 1	Výroba chleba
Téma č. 2	Výroba bežného pečiva - rožky
Téma č. 3	Výroba jemného pečiva - šatôčky
Téma č. 4	Výroba bežného pečiva - žemle
Téma č. 5	Výroba jemného pečiva - vianočka
Téma č. 6	Výroba jemného pečiva - záviny
Téma č. 7	Výroba ostatného pečiva - šišky
Téma č.8	Výroba jemného pľundrového pečiva - plnené croissanty
Téma č.9	Výroba ostatných pekárskych výrobkov - parené buchty
Téma č. 10	Výroba jemného pečiva - Bratislavské rožky

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1

Učebný odbor:	2962 H pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba chleba
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- pozorne si prečítajte zadanie,- analyzujte jednotlivé úlohy zadania,- pripravte suroviny na výrobu chleba podľa príslušnej normy,- pripravte kvas na výrobu chleba,- zvolte, popíšte, aplikujte správny technologický postup pri výrobe chlebového cesta,- dodržiavajte zásady správnej hygienickej praxe, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- predstavte sa a prečítajte názov vyžrebovanej témy,- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,- vykalkulujte si množstvo surovín, premyslite si pracovný postup a zapíšte do tabuľky v prílohe (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine,- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, hygienu práce a čistotu na pracovisku,- pracujte podľa vypracovaného plánu práce,- dodržiavajte časový limit na prácu,- dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia,- využite moderné technológie pri predvzdaní odborných zručností,- vykonajte práce po skončení prevádzky, upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého náradia,- vyhodnoťte kvalitu vykonanej práce do predpísanej vyhodnocovacej tabuľky (Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka),- predložte komplexne vyplnené tlačivá a ukončenú prácu na kontrolu skúšobnej komisii.



Učebné pomôcky, pracovné pomôcky a náradie:	<ul style="list-style-type: none">- ošatky na cesto, pracovný stôl, stolová váha, pekárska špachtľa na cesto, antikorová miska, sitko, varecha, plynový sporák, odmerka, nôž,- suroviny na výrobu chleba a pochutiny,- receptúra,- odborná literatúra,- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky. <p>Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka</p>
Materiálno-technické a priestorové podmienky	<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.</p> <p>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>
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Pracovné oblečenie - biela pokrývka na hlavu, biela blúzka/košeľa, biele nohavice, biela zásterá, zdravotné topánky s uzavretou špicou a prackou okolo päty (nie vsuvky). Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté.</p> <p>Úprava zovňajšku - starostlivo upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou. Nevhodný piercing je zakázaný, prípadne bude prelepený detekovateľnou páskou, predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.</p>



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2	
Učebný odbor:	2962 H pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba bežného pečiva - rožky
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- pozorne si prečítajte zadanie,- analyzujte jednotlivé úlohy zadania,- pripravte suroviny na výrobu pečiva podľa príslušnej receptúry,- pripravte kvas na výrobu pečiva,- zvolte, popíšte, aplikujte správny technologický postup.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- predstavte sa a prečítajte názov vyžrebovanej témy,- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,- vykalkulujte si množstvo surovín, premyslite si pracovný postup a zapíšte do tabuľky v prílohe (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine,- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, hygienu práce a čistotu na pracovisku,- pracujte podľa vypracovaného plánu práce,- dodržiavajte časový limit na prácu,- dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia,- využite moderné technológie pri predvážaní odborných zručností,- vykonajte práce po skončení prevádzky, upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára,- vyhodnoťte kvalitu vykonanej práce do predpísanej vyhodnocovacej tabuľky (Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka),- predložte komplexne vyplnené tlačivá a ukončenú prácu na kontrolu skúšobnej komisii.
Učebné pomôcky, pracovné	<ul style="list-style-type: none">- pracovný stôl, stolová váha, pekárska špachtľa na cesto, antikorová miska, sitko, varecha, plynový sporák, odmerka, nôž,



pomôcky a náradie:	<p>plech, papier na pečenie, valček na cesto, radielko na cesto, plechy,</p> <ul style="list-style-type: none">- suroviny na výrobu bežného pečiva - rožkov,- receptúra,- odborná literatúra,- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky. <p>Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka</p>
Materiálno- technické a priestorové podmienky	<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.</p> <p>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>
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Pracovné oblečenie - biela pokrývka na hlavu, biela blúzka/košeľa, biele nohavice, biela zástera, zdravotné topánky s uzavretou špicou a prackou okolo päty (nie vsuvky). Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté.</p> <p>Úprava zovňajšku - starostlivo upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou. Nevhodný piercing je zakázaný, prípadne bude prelepený detekovateľnou páskou, predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.</p>

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3

Učebný odbor:	2962 H pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba jemného pečiva - šatôčky
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- pozorne si prečítajte zadanie,- analyzujte jednotlivé úlohy zadania,- zvolte správny technologický postup pri príprave surovín na jemné pečivo - šatôčky,- aplikujte správny technologický postup pri úprave pečiva a pred pečením jemného pečiva - šatôčky,- pripravte jednotlivé náplne (tvarohovú, makovú, orechovú a ovocnú),- dodržiavajte zásady správnej hygienickej praxe a zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- predstavte sa a prečítajte názov vyžrebovanej témy,- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,- vykalkulujte si množstvo surovín, premyslite si pracovný postup a zapíšte do tabuľky v prílohe (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine,- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, hygienu práce a čistotu na pracovisku,- pracujte podľa vypracovaného plánu práce,- dodržiavajte časový limit na prácu,- dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia,- využite moderné technológie pri predvádzaní odborných zručností,- vykonajte práce po skončení prevádzky, upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára,- vyhodnoťte kvalitu vykonanej práce do predpísanej vyhodnocovacej tabuľky (Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka),- predložte komplexne vyplnené tlačivá a ukončenú prácu na kontrolu skúšobnej komisii.



Učebné pomôcky, pracovné pomôcky a náradie:	<ul style="list-style-type: none">- pracovný stôl, stolová váha, pekárska špachtľa na cesto, antikorová miska, sitko, varecha, plynový sporák, odmerka, nôž, plech, papier na pečenie, valček na cesto, radielko na cesto, mašľovačka, plechy,- suroviny a náplne na výrobu šatôčiek,- receptúra,- odborná literatúra,- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky. <p>Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka</p>
Materiálno- technické a priestorové podmienky	<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.</p> <p>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>
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Pracovné oblečenie - biela pokrývka na hlavu, biela blúzka/košeľa, biele nohavice, biela zástera, zdravotné topánky s uzavretou špicou a prackou okolo päty (nie vsuvky). Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté.</p> <p>Úprava zovňajšku - starostlivo upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou. Nevhodný piercing je zakázaný, prípadne bude prelepený detekovateľnou páskou, predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.</p>

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4

Učebný odbor:	2962 H pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba bežného pečiva - žemle
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- pozorne si prečítajte zadanie,- analyzujte jednotlivé úlohy zadania,- pripravte suroviny na výrobu pečiva podľa príslušnej receptúry,- pripravte kvas na výrobu pečiva,- zvolte, popíšte, aplikujte správny technologický postup pri výrobe bežného pečiva,- dodržiavajte zásady správnej hygienickej praxe a BOZP.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- predstavte sa a prečítajte názov vyžrebovanej témy,- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,- vykalkulujte si množstvo surovín, premyslite si pracovný postup a zapíšte do tabuľky v prílohe (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine,- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, hygienu práce a čistotu na pracovisku,- pracujte podľa vypracovaného plánu práce,- dodržiavajte časový limit na prácu,- dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia,- využite moderné technológie pri predvážaní odborných zručností,- vykonajte práce po skončení prevádzky, upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára,- vyhodnoťte kvalitu vykonanej práce do predpísanej vyhodnocovacej tabuľky (Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka),- predložte komplexne vyplnené tlačivá a ukončenú prácu na kontrolu skúšobnej komisii.



Učebné pomôcky, pracovné pomôcky a náradie:	<ul style="list-style-type: none">- pracovný stôl, stolová váha, pekárska špachtľa na cesto, antikorová miska, sitko, varecha, plynový sporák, odmerka, nôž, plech, papier na pečenie, valček na cesto, plechy,- suroviny na výrobu žemlí,- receptúra,- odborná literatúra,- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky. <p>Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka</p>
Materiálno-technické a priestorové podmienky	<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.</p> <p>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>
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Pracovné oblečenie - biela pokrývka na hlavu, biela blúzka/košeľa, biele nohavice, biela zástera, zdravotné topánky s uzavretou špicou a prackou okolo päty (nie vsuvky). Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté.</p> <p>Úprava zovňajšku - starostlivo upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou. Nevhodný piercing je zakázaný, prípadne bude prelepený detekovateľnou páskou, predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.</p>



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5	
Učebný odbor:	2962 H pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba jemného pečiva - vianočka
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- pozorne si prečítajte zadanie,- analyzujte jednotlivé úlohy zadania, zvolte správne suroviny,- zvolte, popíšte, aplikujte správny technologický postup pri výrobe vianočky,- pripravte kvas na výrobu vianočky,- zvolte si postup na pletenie vianočky,- dodržiavajte zásady správnej hygienickej praxe,- dodržiavajte BOZP pri výrobe a pečení vianočky.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- predstavte sa a prečítajte názov vyžrebovanej témy,- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,- vykalkulujte si množstvo surovín, premyslite si pracovný postup a zapíšte do tabuľky v prílohe (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine,- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, hygienu práce a čistotu na pracovisku,- pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy,- pracujte podľa vypracovaného plánu práce,- dodržiavajte časový limit na prácu,- dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia,- využite moderné technológie pri predvážaní odborných zručností,- vykonajte práce po skončení prevádzky, upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára,- vyhodnoťte kvalitu vykonanej práce do predpísanej vyhodnocovacej tabuľky (Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka),- predložte komplexne vyplnené tlačivá a ukončenú prácu na kontrolu skúšobnej komisii.



Učebné pomôcky, pracovné pomôcky a náradie:	<ul style="list-style-type: none">- pracovný stôl, stolová váha, pekárska špachtľa na cesto, antikorová miska, sitko, varecha, odmerka, nôž, plech, papier na pečenie, valček na cesto,- suroviny na výrobu vianočky,- receptúra,- odborná literatúra,- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky. <p>Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka</p>
Materiálno-technické a priestorové podmienky	<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.</p> <p>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>
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Pracovné oblečenie - biela pokrývka na hlavu, biela blúzka/košeľa, biele nohavice, biela zástera, zdravotné topánky s uzavretou špicou a prackou okolo päty (nie vsuvky). Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté.</p> <p>Úprava zovňajšku - starostlivo upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou. Nevhodný piercing je zakázaný, prípadne bude prelepený detekovateľnou páskou, predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.</p>

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 6

Učebný odbor:	2962 H pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba jemného pečiva - závinov
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- pozorne si prečítajte zadanie,- analyzujte jednotlivé úlohy zadania, zvolte správne suroviny,- aplikujte správny technologický postup pri úprave pečiva a pred pečením jemného pečiva - závinov,- pripravte jednotlivé náplne (tvarohovú, makovú, orechovú, kakaovú, jablkovú a kokosovú),- dodržiavajte zásady správnej hygienickej praxe,- dodržiavajte BOZP pri výrobe a pečení závinov.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- predstavte sa a prečítajte názov vyžrebovanej témy,- pozorne si prečítajte zadanie úloh,- vykalkulujte si množstvo surovín, premyslite si pracovný postup a zapíšte do tabuľky v prílohe (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine,- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, hygienu práce a čistotu na pracovisku,- pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy,- pracujte podľa vypracovaného plánu práce,- dodržiavajte časový limit na prácu,- dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia,- využite moderné technológie pri predvádzaní odborných zručností,- vykonajte práce po skončení prevádzky, upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára,- vyhodnoťte kvalitu vykonanej práce do predpísanej vyhodnocovacej tabuľky (Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka),- predložte komplexne vyplnené tlačivá a ukončenú prácu na kontrolu skúšobnej komisii.



Učebné pomôcky, pracovné pomôcky a náradie:	<ul style="list-style-type: none">- pracovný stôl, stolová váha, pekárska špachtľa na cesto, antikorová miska, sitko, varecha, odmerka, nôž, plech, papier na pečenie, valček na cesto,- suroviny na výrobu závinov,- receptúra,- odborná literatúra,- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky. <p>Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka</p>
Materiálno-technické a priestorové podmienky	<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.</p> <p>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>
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Pracovné oblečenie - biela pokrývka na hlavu, biela blúzka/košeľa, biele nohavice, biela zástera, zdravotné topánky s uzavretou špicou a prackou okolo päty (nie vsuvky). Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté.</p> <p>Úprava zovňajšku - starostlivo upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou. Nevhodný piercing je zakázaný, prípadne bude prelepený detekovateľnou páskou, predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.</p>



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 7	
Učebný odbor:	2962 H pekáč
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba ostatného pečiva - šišky
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- pozorne si prečítajte zadanie,- analyzujte jednotlivé úlohy zadania, zvolte správne suroviny,- pripravte suroviny na výrobu pečiva podľa príslušnej receptúry,- zvolte, popíšte, aplikujte správny technologický postup pri výrobe - šišíek,- dodržiavajte zásady správnej hygienickej praxe,- dodržiavajte BOZP pri výrobe a vyprášaní šišíek.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- predstavte sa a prečítajte názov vyžrebovanej témy,- pozorne si prečítajte zadanie úloh,- vykalkulujte si množstvo surovín, premyslite si pracovný postup a zapíšte do tabuľky v prílohe (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine,- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, hygienu práce a čistotu na pracovisku,- pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy,- pracujte podľa vypracovaného plánu práce,- dodržiavajte časový limit na prácu,- dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia,- využite moderné technológie pri predvzdaní odborných zručností,- vykonajte práce po skončení prevádzky, upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára,- vyhodnoťte kvalitu vykonanej práce do predpísanej vyhodnocovacej tabuľky (Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka),



	<ul style="list-style-type: none">- predložte komplexne vyplnené tlačivá a ukončenú prácu na kontrolu skúšobnej komisii.
Učebné pomôcky, pracovné pomôcky a náradie:	<ul style="list-style-type: none">- pracovný stôl, stolová váha, pekárska špachtľa na cesto, antikorová miska, sitko, varecha, odmerka, nôž, plech, papier na pečenie, valček na cesto,- suroviny na výrobu šišiek,- receptúra,- odborná literatúra,- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky. <p>Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka</p>
Materiálno-technické a priestorové podmienky	<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.</p> <p>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>
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Pracovné oblečenie - biela pokrývka na hlavu, biela blúzka/košeľa, biele nohavice, biela zástera, zdravotné topánky s uzavretou špicou a prackou okolo päty (nie vsuvky). Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté.</p> <p>Úprava zovňajšku - starostlivo upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou. Nevhodný piercing je zakázaný, prípadne bude prelepený detekovateľnou páskou, predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.</p>

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 8

Učebný odbor:	2962 H pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba jemného pľundrového pečiva - plnené croissanty
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- pozorne si prečítajte zadanie,- analyzujte jednotlivé úlohy zadania,- pripravte suroviny na výrobu croissantov podľa príslušnej normy,- zvolte, popíšte, aplikujte správny technologický postup pri výrobe pľundrového cesta - cesto preložte 3x, pripravte náplň a vytvarujte croissanty,- dodržiavajte zásady správnej hygienickej praxe a BOZP.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- predstavte sa a prečítajte názov vyžrebovanej témy,- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,- vykalkulujte si množstvo surovín, premyslite si pracovný postup a zapíšte do tabuľky v prílohe (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine,- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, hygienu práce a čistotu na pracovisku,- pracujte podľa vypracovaného plánu práce,- dodržiavajte časový limit na prácu,- dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia,- využite moderné technológie pri predvážaní odborných zručností,- vykonajte práce po skončení prevádzky, upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého náradia,- vyhodnoťte kvalitu vykonanej práce do predpísanej vyhodnocovacej tabuľky (Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka),- predložte komplexne vyplnené tlačivá a ukončenú prácu na kontrolu skúšobnej komisii.



Učebné pomôcky, pracovné pomôcky a náradie:	<ul style="list-style-type: none">- ošatky na cesto, pracovný stôl, stolová váha, pekárska špachtľa na cesto, antikorová miska, sitko, varecha, plynový sporák, odmerka, nôž,- suroviny na výrobu plundrového pečiva - plnených croissantov,- receptúra,- odborná literatúra,- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky. <p>Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka</p>
Materiálno-technické a priestorové podmienky	<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.</p> <p>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>
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Pracovné oblečenie - biela pokrývka na hlavu, biela blúzka/košeľa, biele nohavice, biela zásterá, zdravotné topánky s uzavretou špicou a prackou okolo päty (nie vsuvky). Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté.</p> <p>Úprava zovňajšku - starostlivo upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou. Nevhodný piercing je zakázaný, prípadne bude prelepený detekovateľnou páskou, predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.</p>

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 9

Učebný odbor:	2962 H pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba ostatných pekárskych výrobkov - parené buchty
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- pozorne si prečítajte zadanie,- analyzujte jednotlivé úlohy zadania, zvolte správne suroviny,- pripravte suroviny na výrobu parených buchiet podľa príslušnej receptúry,- zvolte, popíšte, aplikujte správny technologický postup pri výrobe parených buchiet,- dodržiavajte zásady správnej hygienickej praxe,- dodržiavajte BOZP pri výrobe parených výrobkov.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- predstavte sa a prečítajte názov vyžrebovanej témy,- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,- vykalkulujte si množstvo surovín, premyslite si pracovný postup a zapíšte do tabuľky v prílohe (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine,- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, hygienu práce a čistotu na pracovisku,- pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy,- pracujte podľa vypracovaného plánu práce,- dodržiavajte časový limit na prácu,- dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia,- využite moderné technológie pri predvážaní odborných zručností,- vykonajte práce po skončení prevádzky, upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára,- vyhodnoťte kvalitu vykonanej práce do predpísanej vyhodnocovacej tabuľky (Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka),



	<ul style="list-style-type: none">- predložte komplexne vyplnené tlačivá a ukončenú prácu na kontrolu skúšobnej komisii.
Učebné pomôcky, pracovné pomôcky a náradie:	<ul style="list-style-type: none">- pracovný stôl, stolová váha, pekárska špachtľa na cesto, antikorová miska, sitko, varecha, odmerka, nôž, plech, papier na pečenie, valček na cesto,- suroviny na výrobu parených buchiet,- receptúra,- odborná literatúra,- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky. <p>Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka</p>
Materiálno-technické a priestorové podmienky	<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.</p> <p>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>
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Pracovné oblečenie - biela pokrývka na hlavu, biela blúzka/košeľa, biele nohavice, biela zástera, zdravotné topánky s uzavretou špicou a prackou okolo päty (nie vsuvky). Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté.</p> <p>Úprava zovňajšku - starostlivo upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou. Nevhodný piercing je zakázaný, prípadne bude prelepený detekovateľnou páskou, predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.</p>

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 10

Učebný odbor:	2962 H pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba jemného pečiva - Bratislavské rožky
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- pozorne si prečítajte zadanie,- analyzujte jednotlivé úlohy zadania, zvolte správne suroviny,- pripravte suroviny na výrobu Bratislavských rožkov podľa príslušnej receptúry,- zvolte, popíšte, aplikujte správny technologický postup pri výrobe Bratislavských rožkov, pripravte si náplne - orechovú a makovú,- dodržiavajte zásady správnej hygienickej praxe a BOZP.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- predstavte sa a prečítajte názov vyžrebovanej témy,- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,- vykalkulujte si množstvo surovín, premyslite si pracovný postup a zapíšte do tabuľky v prílohe (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine,- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, hygienu práce a čistotu na pracovisku,- pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy,- pracujte podľa vypracovaného plánu práce,- dodržiavajte časový limit na prácu,- dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia,- využite moderné technológie pri predvážaní odborných zručností,- vykonajte práce po skončení prevádzky, upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára,- vyhodnoťte kvalitu vykonanej práce do predpísanej vyhodnocovacej tabuľky (Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka),



	<ul style="list-style-type: none">- predložte komplexne vyplnené tlačivá a ukončenú prácu na kontrolu skúšobnej komisii.
Učebné pomôcky, pracovné pomôcky a náradie:	<ul style="list-style-type: none">- pracovný stôl, stolová váha, pekárska špachtľa na cesto, antikorová miska, sitko, varecha, odmerka, nôž, plech, papier na pečenie, valček na cesto,- suroviny na výrobu Bratislavských rožkov,- receptúru,- odborná literatúra,- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky. <p>Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka</p>
Materiálno-technické a priestorové podmienky	<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.</p> <p>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>
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Pracovné oblečenie - biela pokrývka na hlavu, biela blúzka/košeľa, biele nohavice, biela zástera, zdravotné topánky s uzavretou špicou a prackou okolo päty (nie vsuvky). Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté.</p> <p>Úprava zovňajšku - starostlivo upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou. Nevhodný piercing je zakázaný, prípadne bude prelepený detekovateľnou páskou, predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.</p>



PRÍLOHA č. 1 – NÁVRH PRACOVNÉHO POSTUPU

Meno a priezvisko skúšaného žiaka:		
Učebný odbor:	2962 H pekár	
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:	2962 H pekár	
Školský rok: 2023/2024	Téma č.:	
Kontrola zadaných úloh vykonanej práce		
Meno a priezvisko hodnotiteľov:	Hodnotenie:	Podpis:



PRACOVNÝ HODNOTIACI LIST PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY

Učebný odbor:	2962 H pekár		
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 2962 H pekáč.
- (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:	2962 H pekár
Školský rok:	2023/2024
Zoznam tém teoretickej časti záverečnej skúšky:	<ol style="list-style-type: none">1. Suroviny na výrobu pekárskych výrobkov2. Mikroorganizmy v pekárskej výrobe3. Kyprenie ciest a hmôt4. Technológia výroby bežného pečiva5. Kysnuté cesto6. Použitie mlieka v pekárskej výrobe7. Cestoviny8. Hodnotenie kvality chleba a pečiva9. Pečivo10. Múka - základná pekárska surovina a vyhodnocovanie jej základných parametrov11. Chlieb12. Náplne a polevy v pekárskej výrobe13. Obilniny14. Dokysnutie a úprava pečiva pred pečením15. Pečenie pečiva16. Pekárska výroba na Slovensku17. Vajcia18. Trvanlivosť pečiva a spôsoby predlžovania trvanlivosti pekárskych výrobkov19. Výroba chleba20. Pečenie chleba, chyby a choroby chleba21. Vyprážené pekárske výrobky22. Listové cestá23. Sucháre, tyčinky, praclíky a maces24. Nové technologické postupy v pekárskej výrobe25. Hygiena a sanitácia v pekárskej výrobe



Zoznam učebných pomôcok, ktoré zabezpečí škola k teoretickej časti záverečnej skúšky:	<ul style="list-style-type: none">- odborná literatúra,- obrazový materiál,- Obchodný zákonník,- Živnostenský zákon,- krivka ponuky a dopytu,- receptúry,- Zákonník práce,- vzor pracovnej zmluvy.
--	---



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1	
Učebný odbor:	2962 H pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Suroviny na výrobu pekárskych výrobkov
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vymenujte hlavné a vedľajšie suroviny pri výrobe chleba a pečiva- Vysvetlite vplyv surovín na kvalitu hotových výrobkov- Popíšte podmienky skladovania týchto surovín- Vysvetlite, prečo je potrebné dodržiavať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci v pekárni- Vysvetlite Maslowovu hierarchiu potrieb
Učebné pomôcky	Odborná literatúra



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2

Učebný odbor:	2962 H pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Mikroorganizmy v pekárskej výrobe
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Objasnite princíp kvasenia- Charakterizujte užitočné mikroorganizmy a ich význam pri výrobe pekárskych výrobkov- Vymenujte druhy droždia a uveďte podmienky ich skladovania- Popíšte škodlivé mikroorganizmy, ktoré môžu znehodnotiť kvas, cesto a hotové pekárske výrobky- Vymenujte formy peňazí v obehu a vysvetlite, prečo rastie význam bezhotovostného platobného styku
Učebné pomôcky	Obrázky jednotlivých druhov droždia, odborná literatúra, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3	
Učebný odbor:	2962 H pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Kyprenie ciest a hmôt
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Objasnite kyprenie a vymenujte druhy kyprenia- Popíšte fyzikálne kyprenie a uveďte príklady použitia fyzikálneho kyprenia v pekárskej praxi- Vysvetlite podstatu chemického kyprenia hmôt, vymenujte najbežnejšie chemické kypridlá a uveďte nevýhody chemického kyprenia- Vymenujte operácie obchodných bánk a povedzte, na aký účel si berú občania hypotekárne úvery
Učebné pomôcky	Obrázky fyzikálneho kyprenia, odborná literatúra



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4	
Učebný odbor:	2962 H pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Technológia výroby bežného pečiva
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vymenujte sortiment bežného pečiva- Popíšte základné operácie pri výrobe bežného pečiva priamym vedením, nepriamym vedením a vedením na rozkvas- Uveďte výhody a nevýhody jednotlivých spôsobov výroby cesta- Popíšte stroje a zariadenia, ktoré sa používajú pri výrobe bežného pečiva a opíšte tvarovanie jednotlivých druhov bežného pečiva- Vysvetlite pojem trh a typy trhov- Vymenujte subjekty trhu a uveďte príklady, čo kupujú a čo predávajú na jednotlivých typoch trhu
Učebné pomôcky	Vzorky kypridiel, odborná literatúra, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5	
Učebný odbor:	2962 H pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Kysnuté cesto
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte kysnuté cesto a stručne popíšte suroviny na výrobu kysnutého cesta- Vysvetlite princíp biologického kyprenia v kysnutom ceste- Zdôvodnite úlohu cukru v kvase a v ceste- Uveďte význam škrobu a lepku v ceste a vysvetlite väznosť múky- Vysvetlite pojem podnikanie, vymenujte podmienky, ktoré musí spĺňať každý občan Slovenskej republiky, ktorý sa chce stať podnikateľom
Učebné pomôcky	Vzorky surovín, odborná literatúra



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 6

Učebný odbor:	2962 H pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Použitie mlieka v pekárskej výrobe
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte mlieko ako potravinu- Opíšte chemické zloženie kravského mlieka- Pomenujte aspoň tri mliečne výrobky a popíšte spôsoby využitia mlieka a mliečnych výrobkov v pekárskej výrobe- Vysvetlite význam mlieka a mliečnych výrobkov vo výžive detí a dospelých- Popíšte vznik a zmenu pracovného pomeru na príklade pekára- Definujte ukončenie pracovného pomeru na príklade pekára
Učebné pomôcky	Vzorky surovín (obaly mliečnych výrobkov), odborná literatúra, vzor pracovnej zmluvy



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 7	
Učebný odbor:	2962 H pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Cestoviny
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte cestoviny a rozdeľte cestoviny z rôznych hľadísk- Vymenujte suroviny na výrobu cestovín a popíšte ich- Vysvetlite fázy technologického procesu pri výrobe cestovín- Určte druhy cestovín, ktoré poznáte- Popíšte morfológickú stavbu vajca- Charakterizujte pojmy mzda a štruktúra mzdy- Vymenujte formy mzdy na príklade pekára
Učebné pomôcky	Morfológická stavba vajca, cestoviny - obrázky, odborná literatúra, schéma štruktúry mzdy



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 8	
Učebný odbor:	2962 H pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Hodnotenie kvality chleba a pečiva
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite pojem kvalita pekárskych výrobkov a uveďte vlastnosti a znaky pekárskych výrobkov, ktoré sa hodnotia- Popíšte senzorické, analytické a mikrobiologické hodnotenie chleba a pečiva- Vymenujte chyby a choroby pečiva- Vysvetlite dôvody vzniku nitkovitosti- Navrhnite spôsoby predlžovania trvanlivosti pečiva- Charakterizujte pojem podnikanie a vysvetlite jeho riziká- Vymenujte všeobecné podmienky, ktoré musí spĺňať občan SR, aby sa mohol stať podnikateľom na Slovensku
Učebné pomôcky	Obrázky pečiva, odborná literatúra, Živnostenský zákon



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 9	
Učebný odbor:	2962 H pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Pečivo
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vymenujte sortiment pekárskych výrobkov- Rozlíšte pečivo podľa Potravinového kódexu SR- Charakterizujte bežné pečivo, popíšte suroviny na jeho výrobu- Opíšte jemné pečivo a suroviny na jeho výrobu- Vysvetlite podstatu trhovej ekonomiky- Rozlíšte typy ekonomík - tradičná ekonomika, príkazová ekonomika, trhovú ekonomiku
Učebné pomôcky	Pečivo - obrázky, odborná literatúra, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 10	
Učebný odbor:	2962 H pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Múka - základná pekárska surovina a vyhodnocovanie jej základných parametrov
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte múku, vymenujte druhy a typy múk- Porovnajte vlastnosti pšeničnej a ražnej múky- Opíšte chemické zloženie múky, uveďte spôsoby hodnotenia kvality múky- Vysvetlite pojmy lepok, škrob v múke a väznosť múky- Rozlíšte pracovný pomer na dobu určitú a neurčitú- Vysvetlite pojem skúšobná doba a jej význam pre zamestnanca a zamestnávateľa
Učebné pomôcky	Obrázky jednotlivých druhov obilia a múky, Zákon o účtovníctve, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 11

Učebný odbor:	2962 H pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Chlieb
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte chlieb- Vymenujte sortiment chleba z rôznych hľadísk- Popíšte hlavné a pomocné suroviny na výrobu chleba- Vysvetlite rozdiel medzi celozrnným a viaczrnným chlebom- Opíšte skladovanie múky a prípravu múky na spracovanie- Vysvetlite pojmy výrobok a tovar- Vysvetlite spôsob kalkulácie cien pekárskych výrobkov
Učebné pomôcky	Obrázky jednotlivých druhov obilnín, odborná literatúra, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 12

Učebný odbor:	2962 H pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Náplne a polevy v pekárskej výrobe
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Opíšte význam plniek v pekárskych výrobkoch a trendy ich vývoja- Vymenujte a popíšte náplne, ktoré sa používajú na výrobu pečiva- Charakterizujte jednotlivé polevy a posýpky, ktoré sa používajú na výrobu pekárskych výrobkov, uveďte príklady- Vysvetlite pojmy výnosy, náklady- Popíšte, ako podnik zistí, či dosiahol zisk alebo stratu
Učebné pomôcky	Obrázky pekárskych výrobkov, odborná literatúra, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 13

Učebný odbor:	2962 H pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Obilniny
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte obilniny a vymenujte druhy obilnín- Popíšte obilku pšenice- Porovnajzte zloženie ražnej a pšeničnej múky a vysvetlite význam jednotlivých zložiek v ceste- Uveďte rozdiel medzi svetlou a tmavou múkou- Charakterizujte obchodné spoločnosti a vymenujte ich- Rozlíšte ručenie majetkom pri živnosti a pri s.r.o.
Učebné pomôcky	Obrázky pekárskeho výrobkov, odborná literatúra, obrazový materiál, Obchodný zákonník



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 14	
Učebný odbor:	2962 H pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Dokysnutie a úprava pečiva pred pečením
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite význam dokysnutia vytvarovaných cestových kusov pečiva pred upečením a opíšte podmienky pre správne dokysnutie pečiva- Určte, od čoho závisí čas dokysnutia pečiva- Porovnajte spôsoby úpravy cestových kusov bežného a jemného pečiva pred pečením- Vysvetlite podstatu alkoholového kvasenia v ceste- Popíšte spôsob platby bankovým prevodom
Učebné pomôcky	Obrázky povrchovej úpravy pekárskych výrobkov, odborná literatúra, obrazový materiál - výpis z bežného účtu



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 15

Učebný odbor:	2962 H pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Pečenie pečiva
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite proces pečenia pečiva- Opíšte režim pečenia bežného a jemného pečiva- Vymenujte pece, ktoré sa používajú na pečenie pečiva- Charakterizujte procesy prebiehajúce pri pečení pečiva- Popíšte členenie majetku
Učebné pomôcky	Obrázky povrchovej úpravy pekárskeho výrobku, odborná literatúra, Zákon o účtovníctve



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 16

Učebný odbor:	2962 H pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Pekárska výroba na Slovensku
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite význam pekárskej výroby a stručne opíšte vývoj pekárskeho remesla na Slovensku- Vymenujte konkrétne výrobky, ktoré patria do jednotlivých skupín podľa sortimentu- Porovnajte surovinové zloženie jednotlivých skupín pekárskych výrobkov- Popíšte vznik a založenie živnosti na príkladoch v pekárskej výrobe- Definujte zánik a prerušenie živnosti na príkladoch v pekárskej výrobe
Učebné pomôcky	Obrázky pekárskych výrobkov, odborná literatúra, obrazový materiál, Živnostenský zákon



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 17

Učebný odbor:	2962 H pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Vajcia
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte vajce z hľadiska výživy- Uveďte základné zloženie vajca z morfológického hľadiska- Charakterizujte chyby vajec, rozdeľte ich podľa pôvodu- Opíšte triedenie vajec podľa ich kvality a hmotnosti- Charakterizujte pojmy mzda, hrubá mzda, čistá mzda- Vysvetlite druhy miezd
Učebné pomôcky	Obrázok morfológickej stavby vajca, odborná literatúra, obrazový materiál, schéma štruktúry mzdy



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 18

Učebný odbor:	2962 H pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Trvanlivosť pečiva a spôsoby predlžovania trvanlivosti pekárskych výrobkov
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vymenujte a popíšte znaky čerstvosti pekárskych výrobkov a vysvetlite, k akým zmenám dochádza počas ich starnutia- Určte spôsoby predlžovania trvanlivosti pečiva a opíšte dôvody chladenia a zmrazovania pekárskych polotovarov a hotových pekárskych výrobkov- Opíšte expedíciu pečiva- Vymenujte funkcie obalu a vymenujte povinné údaje, ktoré musia byť uvedené na obale pekárskeho výrobku- Rozlíšte pojmy inventúra a inventarizácia- Uveďte, kedy podnik vykonáva inventúru
Učebné pomôcky	Obrázky pečiva pripraveného na expedíciu, odborná literatúra, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 19

Učebný odbor:	2962 H pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba chleba
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Opíšte sortiment chleba- Pomenujte suroviny na výrobu chleba- Vysvetlite podmienky potrebné na kysnutie chleba- Opíšte označovanie chleba- Popíšte proces tvorby ponuky trhového mechanizmu v pekárskom podniku- Vysvetlite pojmy cenová konkurencia, necenová konkurencia
Učebné pomôcky	Obrázky procesu pečenia chleba, odborná literatúra, obrazový materiál, schéma krivky ponuky



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 20

Učebný odbor:	2962 H pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Pečenie chleba, chyby a choroby chleba
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite, od čoho závisí čas pečenia chleba- Vymenujte a popíšte procesy pri pečení chleba- Určte spôsoby delenia cesta pri pečení chleba- Vysvetlite možné chyby chleba- Vysvetlite význam balenia chleba a uveďte, aké funkcie tu plní obal- Charakterizujte vznik živnosti, prerušenie živnosti a ukončenie živnosti v pekárskej výrobe
Učebné pomôcky	Obrázky procesu pečenia chleba, obrázok chyby a choroby chleba, odborná literatúra, obrazový materiál, Živnostenský zákon



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 21

Učebný odbor:	2962 H pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Vyprážené pekárske výrobky
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte vyprážené pekárske výrobky a uveďte ich sortiment- Vymenujte suroviny potrebné na výrobu šišíek a opíšte technologický postup ich výroby- Uveďte stroje a zariadenia používané pri výrobe šišíek- Vysvetlite tepelnú úpravu pri ich výrobe a navrhnite konečnú úpravu šišíek- Vymenujte, ktoré povinné údaje majú byť uvedené na obale pekárskeho výrobku- Popíšte založenie spoločnosti s ručením obmedzeným pri podnikaní v pekárskej výrobe
Učebné pomôcky	Obrázky pekárskych výrobkov, odborná literatúra, obrazový materiál, Obchodný zákonník



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 22

Učebný odbor:	2962 H pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Listové cestá
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Opíšte spoločné znaky listových ciest- Vymenujte suroviny na výrobu listových ciest- Vysvetlite výrobný postup pri výrobe listového cesta- Opíšte výrobu plundrového cesta- Uveďte príklady výrobkov z listových ciest- Vysvetlite pojem práca, uveďte príčiny nezamestnanosti
Učebné pomôcky	Obrázky procesu výroby listových ciest, odborná literatúra, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 23	
Učebný odbor:	2962 H pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Sucháre, tyčinky, praclíky a maces
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte sucháre, praclíky, slané tyčinky a maces- Uveďte požiadavky na kvalitu jednotlivých výrobkov- Vymenujte a charakterizujte suroviny na výrobu suchárov, macesu, slaných tyčiniek a soletiek- Opíšte spôsoby ich výroby, tvarovania a lúhovania- Vysvetlite, čo je nezamestnanosť, uvažujte o tom, akým spôsobom by ste si hľadali prácu v prípade, že by ste boli nezamestnaný
Učebné pomôcky	Obrázky výrobkov, odborná literatúra, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 24

Učebný odbor:	2962 H pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Nové technologické postupy v pekárskej výrobe
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Popíšte funkcie zlepšujúcich prípravkov a surovín, ktoré predlžujú trvanlivosť pekárskych výrobkov- Charakterizujte prírodné a náhradné sladidlá, ktoré sa používajú v pekárskej výrobe- Zdôvodnite vplyv racionálnej výživy pri výrobe pekárskych výrobkov- Charakterizujte extrudované a DIA výrobky- Charakterizujte peniaze a funkcie peňazí
Učebné pomôcky	Ukážka surovín - cukor, med, odborná literatúra, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 25	
Učebný odbor:	2962 H pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Hygiena a sanitácia v pekárskej výrobe
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite nutnosť dodržiavania BOZP pri práci v pekárni- Zdôvodnite povinnosť lekárskeho prehliadok a pracovného oblečenia u zamestnancov pekárne- Popíšte systém HACCP - význam, základné pojmy, zásady správnej výrobných praxe- Popíšte hygienu a sanitáciu v pekárskej výrobe, bezpečnosť práce, vysvetlite základné pojmy - deratizácia, dezinfekcia, dezinsekcia a čistenie- Uveďte, ktoré dopravné zariadenia sa používajú v sklade surovín v pekárni- Vysvetlite pojmy výrobok, reklama, cena- Vysvetlite, čo sa môže stať s cenou výrobkov, ak je dopyt po nich vysoký a čo sa môže stať, ak je dopyt po výrobkoch nízky
Učebné pomôcky	Ukážky dopravných zariadení v sklade pekárne, odborná literatúra, obrazový materiál, schéma krivky dopytu



PRACOVNÝ HODNOTIACI LIST TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY		
Učebný odbor:	2962 H pekár	
Školský rok:	2023/2024	
Meno a priezvisko žiaka:		
Názov témy:		
Záznam o výkone	Zoznam výkonových kritérií	Slovné hodnotenie: zvládol žiak kritérium? áno = 2 body; čiastočne áno = 1 bod; nie = 0 bodov;
	- porozumenie téme	
	- správne používanie odbornej terminológie	
	- vecnosť a správnosť odpovede	
	- komplexnosť odpovede	
	- samostatnosť prejavu	
	- schopnosť praktickej aplikácie teoretických poznatkov	
	SUMÁR:	
Celkové hodnotenie	Dosiahnutá úspešnosť (áno)	Známka
	12 – 10	1 - výborný
	9 – 8	2 - chváľitebný
	7 – 6	3 - dobrý
	5 – 4	4 - dostatočný
	3 – 0	5 - nedostatočný
Hodnotenie teoretickej časti záverečnej skúšky	Celkový počet bodov:	
	Výsledná známka:	
	Podpis hodnotiteľa:	