



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 2977 H cukrár kuchár



MINISTERSTVO
ŠKOLSTVA, VEDY,
VÝSKUMU A ŠPORTU
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

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



Slovenská poľnohospodárska a potravinárska komora (ďalej len „SPPK“) ako stavovská organizácia podľa § 28 ods. 2. písm. c) Zákon č. 61/2015 Z. z. o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov **vydáva jednotné zadania pre záverečné skúšky v učebnom odbore 2977 H cukrár kuchár**, ktoré sú spracované v súlade s § 18 a § 19 Vyhlášky č. 224/2022 Z. z. o strednej škole.

Jednotné zadanie záverečnej skúšky obsahuje:

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

Kontaktná osoba v SPPK		
Meno a priezvisko	Pracovné zaradenie	Kontakt
Ing. Henrieta Vrábľová	riaditeľka Odboru OVP, SPPK	vrablova@sppk.sk
Vypracoval		
Meno a priezvisko	Škola	
Mgr. Ivana Oravcová	Stredná odborná škola Pod Bánošom 80, Banská Bystrica	
Mgr. Jana Pecníková	Stredná odborná škola Pod Bánošom 80, Banská Bystrica	
Mgr. Denisa Kubicová	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Trnava	
MVDr. Eva Mrvová	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Trnava	
Ing. Iveta Kapusníková	Stredná odborná škola potravinárska, Nitra	
Mgr. Katarína Vykoukalová	Stredná odborná škola potravinárska, Nitra	
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 HACCP pre cukrárov a kuchárov. 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 cukrárskych výrobkov a servírovanie a prípravu kuchárskych pokrmov.
 - Skúška trvá najmenej 4 hodín a najviac 8 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:

- pracovnú úlohu analyzovať, vykalkulovať si množstvá surovín, vyhodnotiť a vybrať postup spracovania úloh z technologického, hospodárneho, bezpečnostného a ekologického hľadiska,
- vykalkulovať počet výrobkov podľa príslušnej normy,
- napláňovať fázy realizácie úlohy, vykonať čiastkové úlohy, správne vykonať prípravu jednotlivých častí z hľadiska technologických postupov,
- pripraviť si pomôcky a pracovisko pre realizáciu úloh,
- vyrobiť jednotlivé časti výrobku, pokrmu a správne dohotoviť,
- naservírovať (naaranžovať) pokrm,
- pripraviť a zabaliť výrobok, pokrm k expedícii,
- dodržiavať pravidlá podávania jedál a cukrárenských výrobkov, hygienické a bezpečnostné predpisy,
- prezentovať a vysvetliť podávanie jedál a cukrárenských výrobkov,
- prezentovať sa kultivovaným spoločenským správaním,
- správne uskladniť cukrárenský výrobok a hotové jedlo.

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

Okruhy jednotlivých úloh, ktoré musí praktická časť skúšky zahŕňať:

- kalkulácia zadanej úlohy (normovanie),
- príprava a kvalitatívne zhodnotenie surovín,
- základné opracovanie a úprava surovín,
- príprava pracoviska a pracovných pomôcok, strojov a zariadení potrebných pre splnenie zadanej úlohy,
- výroba cukrárenského a kuchárskeho výrobku v súlade s technologickým postupom,
- dokončenie výrobku, krájanie, porcovanie,
- dokončenie pokrmu a servírovanie,
- 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 správnej príprave pracoviska,
- praktické zručnosti pri kalkulácii,
- praktické zručnosti v príprave a v spracovaní surovín,
- praktické zručnosti pri dodržiavaní technologického postupu výroby,
- praktické zručnosti obsluhy strojových zariadení potrebných pri výrobe,
- praktické zručnosti v príprave, spracovaní, dohotovení, servírovaní a expedícii výrobku,
- praktické zručnosti a dôraz na estetiku podávania,

- praktické zručnosti pre dodržanie času potrebného na podávanie pokrmu,
- praktické zručnosti pri komunikácii so zákazníkom,
- práce po skončení prevádzky.

(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, HACCP a zásad výroby bezpečných potravín,
 - kalkulácia a samotné vynormovanie surovín potrebných pre výrobu zadanej úlohy,
 - príprava, spracovanie a dohotovenie zadaného výrobku,
 - kvalita, chuť, váha a celkový vzhľad výrobku a vykonaných prác.

Poznámka: Počet druhov kuchárskych pokrmov a cukrárskych výrobkov sa prispôsobuje počtu žiakov, druhu a možnosti prevádzky.



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Zoznam tém

Učebný odbor:	2977 H cukrár kuchár
Školský rok:	2023/2024
Téma č. 1	Tuhé tukové cestá - linecké cesto Slovenská kuchyňa - regionálne špeciality servírované v novom šate
Téma č. 2	Tuhé tukové cestá - ostatné druhy tukových ciest Fit kuchyňa - zdravý životný štýl
Téma č. 3	Odpaľované cesto a výrobky z neho Strukoviny na jedálnom lístku
Téma č. 4	Ľahká šľahaná hmota a výrobky z nej Vegetariánska kuchyňa - kombinácia farieb, tvarov a chutí
Téma č. 5	Jadrová hmota a výrobky z nej Medzinárodná gastronómia
Téma č. 6	Cukrárske smotanové výrobky Nasýť svoj kulinársky inštinkt
Téma č. 7	Perníkové a medové cesto a výrobky z nich Príprava obedového denného menu (polievka, hlavné jedlo)

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1

Učebný odbor:	2977 H cukrár kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Tuhé tukové cestá - linecké cesto Slovenská kuchyňa - regionálne špeciality servírované v novom šate
Zadanie úlohy:	Príprava - plán práce: - zostavte si jedálny lístok (predjedlo, polievka, hlavné jedlo, dezert) s dôrazom na regionálne špeciality (oživené kulinárske dedičstvo), - vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy hlavného menu v kuchyni a cukrárskych výrobkov v cukrárskej dielni, - napíšte technologický postup prípravy pokrmov a cukrárskych výrobkov, - vynormujte pokrmy na 2 porcie, - vypracujte kalkulačné listy - kalkulácie surovín na 10 porcií a 2 porcie (uvedte do tabuľky), - vynormujte cukrárske výrobky podľa zadaného množstva, - zostavte súpis potrebného inventára, - vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť. Praktické predvedenie zručností pri príprave pokrmov: - príprava hlavného menu v trvaní 4 hodín (240 minút), - príprava cukrárskych výrobkov v trvaní 4 hodín (240 minút), - využite moderné technologické postupy pri príprave pokrmov a cukrárskych výrobkov, - degustujte jednotlivé pokrmy, - podajte pokrmy a cukrárske výrobky na degustáciu komisii, - dbajte na estetiku úpravy jedál na tanieri (kreativita, tvorivosť, kombinácia farieb a chutí) a cukrárskych výrobkov na prezentácii, - expedujte (naservírujte) pokrmy a cukrárske výrobky, - dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy, - vykonajte práce po skončení prevádzky. Prezentácia hotového jedla hosťovi:

	- prezentujte spôsob a postup prípravy pokrmov a cukrárskych výrobkov, - aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom.
Pokyny:	- pozorne si prečítajte zadanie úlohy, - premyslite si pracovný postup, - presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne, - dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska, - dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku, - pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál a cukrárskych výrobkov, - pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác, dodržiavajte časový limit na prácu, - dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia, - predved'te správnu komunikáciu s hosťom - privítanie host'a, predstavenie sa, prezentáciu prípravy pokrmov a cukrárskych výrobkov, - využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvážaní odborných zručností, - vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára.
Učebné pomôcky:	- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky, - inventár a zariadenie vo výrobnom stredisku, - suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny a koreniny, - odborná literatúra - technologické normy prípravy pokrmov, receptúry jedál a cukrárskych výrobkov, - normovací hárok, - kalkulačné listy. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové podmienky	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.
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie - rondón, biele tričko, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), kuchárska zásterka, menovka, pokrývka hlavy, Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené. Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2

Učebný odbor:	2977 H cukrár kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Tuhé tukové cestá - ostatné druhy tukových ciest Fit kuchyňa - zdravý životný štýl
Zadanie úlohy:	Príprava menu - plán práce: - zostavte jedálny lístok (predjedlo, polievka, hlavné jedlo, dezert) s dôrazom na zdravú výživu, s využitím moderných trendov v tepelnej úprave pokrmov, - dbajte na sezónnosť, kombináciu farieb a tvarov, - vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy hlavného menu v kuchyni a cukrárskych výrobkov v cukrárskej dielni, - napíšte technologický postup prípravy pokrmov a cukrárskych výrobkov, - vynormujte menu na 2 porcie, - vypracujte kalkulačné listy - kalkulácie surovín na 10 porcií a 2 porcie (uvedte do tabuľky), - vynormujte cukrárske výrobky podľa zadaného množstva, - zostavte súpis potrebného inventára, - vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť. Praktické predvedenie zručností pri príprave pokrmov: - príprava hlavného menu/jedla na objednávku v trvaní 4 hodín (240 minút), - príprava cukrárskych výrobkov v trvaní 4 hodín (240 minút), - využite moderné technologické postupy pri príprave pokrmov a cukrárskych výrobkov, - degustujte jednotlivé pokrmy, - podajte pokrmy a cukrárske výrobky na degustáciu komisii, - dbajte na estetiku úpravy jedál na tanieri (kreativita, tvorivosť, kombinácia farieb a chutí) a cukrárskych výrobkov na prezentácii, - expedujte (naservírujte) pokrmy a cukrárske výrobky, - dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy, - vykonajte práce po skončení prevádzky.

	Prezentácia hotového jedla hosťovi: - prezentujte spôsob a postup prípravy pokrmov a cukrárskych výrobkov, - aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom,
Pokyny:	- pozorne si prečítajte zadanie úlohy, - premyslite si pracovný postup, - presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne, - dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska, - dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku, - pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál a cukrárskych výrobkov, - pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác, dodržiavajte časový limit na prácu, - dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia, - predved'te správnu komunikáciu s hosťom - privítanie host'a, predstavenie sa, prezentáciu prípravy pokrmov a cukrárskych výrobkov, - využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvážaní odborných zručností, - vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára.
Učebné pomôcky:	- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky, - inventár a zariadenie vo výrobnom stredisku, - suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny a koreniny, - odborná literatúra - technologické normy prípravy pokrmov, receptúry jedál a cukrárskych výrobkov, - normovací hárok, - kalkulačné listy. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové podmienky	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.
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie - rondón, biele tričko, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy, Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené. Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3

Učebný odbor:	2977 H cukrár kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Odpaľované cesto a výrobky z neho Strukoviny na jedálnom lístku
Zadanie úlohy:	Príprava menu - plán práce: - zostavte jedálny lístok (predjedlo, polievka, hlavné jedlo, dezert), zamerajte sa na vyzdvihnutie exkluzivity strukovín, - vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy hlavného menu v kuchyni a cukrárskych výrobkov v cukrárskej dielni, - napíšte technologický postup prípravy pokrmov a cukrárskych výrobkov, - vynormujte menu na 2 porcie, - vypracujte kalkulačné listy - kalkulácie surovín na 10 porcií a 2 porcie (uvedte do tabuľky), - vynormujte cukrárske výrobky podľa zadaného množstva, - zostavte súpis potrebného inventára, - vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť. Praktické predvedenie zručností pri príprave pokrmov: - príprava hlavného menu v trvaní 4 hodín (240 minút), - príprava cukrárskych výrobkov v trvaní 4 hodín (240 minút), - využite moderné technologické postupy pri príprave pokrmov a cukrárskych výrobkov, - degustujte jednotlivé pokrmy, - podajte pokrmy a cukrárske výrobky na degustáciu komisii, - dbajte na estetiku úpravy jedál na tanieri (kreativita, tvorivosť, kombinácia farieb a chutí) a cukrárskych výrobkov na prezentácii, - expedujte (naservírujte) pokrmy a cukrárske výrobky, - dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy, - vykonajte práce po skončení prevádzky. Prezentácia hotového jedla hosťovi: - prezentujte spôsob a postup prípravy pokrmov a cukrárskych výrobkov,

	- aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom.
Pokyny:	- pozorne si prečítajte zadanie úlohy, - premyslite si pracovný postup, - presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne, - dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska, - dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku, - pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál a cukrárskych výrobkov, - pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác, dodržiavajte časový limit na prácu, - dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia, - predvedzte správnu komunikáciu s hosťom - privítanie hosta, predstavenie sa, prezentáciu prípravy pokrmov a cukrárskych výrobkov, - využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností, - vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára.
Učebné pomôcky:	- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky, - inventár a zariadenie vo výrobnom stredisku, - suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny a koreniny, - odborná literatúra - technologické normy prípravy pokrmov, receptúry jedál a cukrárskych výrobkov, - normovací hárok, - kalkulačné listy. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové podmienky	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.



Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie - rondón, biele tričko, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy, Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené. Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.
--	---

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4

Učebný odbor:	2977 H cukrár kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Ľahká šľahaná hmota a výrobky z nej Vegetariánska kuchyňa - kombinácia farieb, tvarov a chutí
Zadanie úlohy:	Príprava menu - plán práce: - zostavte jedálny lístok (predjedlo, polievka, hlavné jedlo, dezert) so zameraním na zdravú výživu a vegetariánske suroviny, - vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy hlavného menu v kuchyni a cukrárskych výrobkov v cukrárskej dielni, - napíšte technologický postup prípravy pokrmov a cukrárskych výrobkov, - vynormujte menu na 2 porcie, - vypracujte kalkulačné listy - kalkulácie surovín na 10 porcií a 2 porcie (uvedte do tabuľky), - vynormujte cukrárske výrobky podľa zadaného množstva, - zostavte súpis potrebného inventára, - vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť. Praktické predvedenie zručností pri príprave pokrmov: - príprava hlavného menu v trvaní 4 hodín (240 minút), - príprava cukrárskych výrobkov v trvaní 4 hodín (240 minút), - využite moderné technologické postupy pri príprave pokrmov a cukrárskych výrobkov, - degustujte jednotlivé pokrmy, - podajte pokrmy a cukrárske výrobky na degustáciu komisii, - dbajte na estetiku úpravy jedál na tanieri (kreativita, tvorivosť, kombinácia farieb a chutí) a cukrárskych výrobkov na prezentácii, - expedujte (naservírujte) pokrmy a cukrárske výrobky, - dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy, - vykonajte práce po skončení prevádzky. Prezentácia hotového jedla hosťovi:

	- prezentujte spôsob a postup prípravy pokrmov a cukrárskych výrobkov, - aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom.
Pokyny:	- pozorne si prečítajte zadanie úlohy, - premyslite si pracovný postup, - presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne, - dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska, - dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku, - pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál a cukrárskych výrobkov, - pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác, dodržiavajte časový limit na prácu, - dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia, - predved'te správnu komunikáciu s hosťom - privítanie hosta, predstavenie sa, prezentáciu prípravy pokrmov a cukrárskych výrobkov, - využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností, - vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára.
Učebné pomôcky:	- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky, - inventár a zariadenie vo výrobnom stredisku, - suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny a koreniny, - odborná literatúra - technologické normy prípravy pokrmov, receptúry jedál a cukrárskych výrobkov, - normovací hárok, - kalkulačné listy. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové podmienky	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.
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie - rondón, biele tričko, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy, Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené. Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5

Učebný odbor:	2977 H cukrár kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Jadrová hmota a výrobky z nej Medzinárodná gastronómia
Zadanie úlohy:	Príprava menu - plán práce: - zostavte jedálny lístok (predjedlo, polievka, hlavné jedlo, dezert) podľa vlastného výberu medzinárodnej kuchyne, zamerajte sa na špeciality vybranej kuchyne - hľadanie svetových chutí, v trende je zdravie a potešenie zmyslov, - vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy hlavného menu v kuchyni a cukrárskych výrobkov v cukrárskej dielni, - napíšte technologický postup prípravy pokrmov a cukrárskych výrobkov, - vynormujte menu na 2 porcie, - vypracujte kalkulačné listy - kalkulácie surovín na 10 porcií a 2 porcie (uvedte do tabuľky), - vynormujte cukrárske výrobky podľa zadaného množstva, - zostavte súpis potrebného inventára, - vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť. Praktické predvedenie zručností pri príprave pokrmov: - príprava hlavného menu v trvaní 4 hodín (240 minút), - príprava cukrárskych výrobkov v trvaní 4 hodín (240 minút), - využite moderné technologické postupy pri príprave pokrmov a cukrárskych výrobkov, - degustujte jednotlivé pokrmy, - podajte pokrmy a cukrárske výrobky na degustáciu komisii, - dbajte na estetiku úpravy jedál na tanieri (kreativita, tvorivosť, kombinácia farieb a chutí) a cukrárskych výrobkov na prezentácii, - expedujte (naservírujte) pokrmy a cukrárske výrobky, - dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy, - vykonajte práce po skončení prevádzky. Prezentácia hotového jedla hosťovi:

	- prezentujte spôsob a postup prípravy pokrmov a cukrárskych výrobkov, - aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom.
Pokyny:	- pozorne si prečítajte zadanie úlohy, - premyslite si pracovný postup, - presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne, - dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska, - dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku, - pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál a cukrárskych výrobkov, - pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác, dodržiavajte časový limit na prácu, - dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia, - predved'te správnu komunikáciu s hosťom - privítanie hosta, predstavenie sa, prezentáciu prípravy pokrmov a cukrárskych výrobkov, - využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností, - vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára.
Učebné pomôcky:	- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky, - inventár a zariadenie vo výrobnom stredisku, - suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny a koreniny, - odborná literatúra - technologické normy prípravy pokrmov, receptúry jedál a cukrárskych výrobkov, - normovací hárok, - kalkulačné listy. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové podmienky	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.
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie - rondón, biele tričko, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy, Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené. Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 6

Učebný odbor:	2977 H cukrár kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Cukrárske smotanové výrobky Nasýť svoj kulinársky inštinkt
Zadanie úlohy:	Príprava menu - plán práce: - zostavte jedálny lístok (predjedlo, polievka, hlavné jedlo, dezert) podľa vlastného výberu, využite možnosť vlastnej receptúry, zamerajte sa na moderné trendy v gastronómii a na sezónnosť, - vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy hlavného menu v kuchyni a cukrárskych výrobkov v cukrárskej dielni, - popíšte technologický postup prípravy pokrmov a cukrárskych výrobkov, - vynormujte menu na 2 porcie, - vypracujte kalkulačné listy - kalkulácie surovín na 10 porcií a 2 porcie (uvedte do tabuľky), - vynormujte cukrárske výrobky podľa zadaného množstva, - zostavte súpis potrebného inventára, - vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť. Praktické predvedenie zručností pri príprave pokrmov: - príprava hlavného menu v trvaní 4 hodín (240 minút), - príprava cukrárskych výrobkov v trvaní 4 hodín (240 minút), - využite moderné technologické postupy pri príprave pokrmov a cukrárskych výrobkov, - degustujte jednotlivé pokrmy, - podajte pokrmy a cukrárske výrobky na degustáciu komisii, - dbajte na estetiku úpravy jedál na tanieri (kreativita, tvorivosť, kombinácia farieb a chutí) a cukrárskych výrobkov na prezentácii, - expedujte (naservírujte) pokrmy a cukrárske výrobky, - dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy, - vykonajte práce po skončení prevádzky. Prezentácia hotového jedla hosťovi:

	- prezentujte spôsob a postup prípravy pokrmov a cukrárskych výrobkov, - aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom.
Pokyny:	- pozorne si prečítajte zadanie úlohy, - premyslite si pracovný postup, - presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne, - dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska, - dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku, - pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál a cukrárskych výrobkov, - pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác, dodržiavajte časový limit na prácu, - dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia, - predvedte správnu komunikáciu s hosťom - privítanie hosta, predstavenie sa, prezentáciu prípravy pokrmov a cukrárskych výrobkov, - využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností, - vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára.
Učebné pomôcky:	- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky, - inventár a zariadenie vo výrobnom stredisku, - suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny a koreniny, - odborná literatúra - technologické normy prípravy pokrmov, receptúry jedál a cukrárskych výrobkov, - kalkulačné listy, - normovací hárok. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové podmienky	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.
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie - rondón, biele tričko, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy, Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené. Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 7

Učebný odbor:	2977 H cukrár kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Perníkové a medové cesto a výrobky z nich Príprava obedového denného menu (polievka, hlavné jedlo, dezert)
Zadanie úlohy:	Príprava menu - plán práce: - zostavte jedálny lístok (polievka, hlavné jedlo) denné menu, zamerajte sa na sezónnosť, klientelu, - vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy hlavného menu v kuchyni a cukrárskych výrobkov v cukrárskej dielni, - vyberte k menu vhodný zeleninový alebo ovocný šalát podľa vlastného výberu, - napíšte technologický postup prípravy pokrmov a cukrárskych výrobkov, - vynormujte menu na 2 porcie, - vypracujte kalkulačné listy - kalkulácie surovín na 10 porcií a 2 porcie (uvedte do tabuľky), - vynormujte cukrárske výrobky podľa zadaného množstva, - zostavte súpis potrebného inventára, - vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť. Praktické predvedenie zručností pri príprave pokrmov: - príprava hlavného menu v trvaní 4 hodín (240 minút), - príprava cukrárskych výrobkov v trvaní 4 hodín (240 minút), - využite moderné technologické postupy pri príprave pokrmov a cukrárskych výrobkov, - degustujte jednotlivé pokrmy, - podajte pokrmy a cukrárske výrobky na degustáciu komisii, - dbajte na estetiku úpravy jedál na tanieri (kreativita, tvorivosť, kombinácia farieb a chutí) a cukrárskych výrobkov na prezentácii, - expedujte (naservírujte) pokrmy a cukrárske výrobky, - dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy, - vykonajte práce po skončení prevádzky. Prezentácia hotového jedla hosťovi:

	- prezentujte spôsob a postup prípravy pokrmov a cukrárskych výrobkov, - aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom.
Pokyny:	- pozorne si prečítajte zadanie úlohy, - premyslite si pracovný postup, - presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne, - dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska, - dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku, - pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál a cukrárskych výrobkov, - pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác, dodržiavajte časový limit na prácu, - dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia, - predved'te správnu komunikáciu s hosťom - privítanie host'a, predstavenie sa, prezentáciu prípravy pokrmov a cukrárskych výrobkov, - využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvážaní odborných zručností, - vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára.
Učebné pomôcky:	- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky, - inventár a zariadenie vo výrobnom stredisku, - suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny a koreniny, - odborná literatúra - technologické normy prípravy pokrmov, receptúry jedál a cukrárskych výrobkov, - kalkulačné listy, - normovací hárok. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové podmienky	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.
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie - rondón, biele tričko, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy, Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené. Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.



PRÍLOHA č. 1 – NÁVRH PRACOVNÉHO POSTUPU

Meno a priezvisko skúšaného žiaka:		
Učebný odbor:	2977 H cukrár kuchár	
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:	2977 H cukrár kuchár	
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:	2977 H cukrár kuchár		
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 – 60	3 - dobrý	Výkon všeobecne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	59 – 40	4 - dostatočný	Výkon vykazuje nedostatky. Ako celok dostatočne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	39 – 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 2977 H cukrár kuchár.
- (3) Na teoretickú časť záverečnej skúšky je určených 25 tém.
- (4) Teoretická časť záverečnej skúšky trvá najviac 15 minút. Príprava žiaka na teoretickú časť záverečnej skúšky trvá 15 minút až 30 minút.
- (5) Čas trvania záverečnej skúšky pre žiakov so zdravotným znevýhodnením možno so súhlasom školy a predsedom 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 argumentmi 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:	2977 H cukrár kuchár
Školský rok:	2023/2024
Zoznam tém teoretickej časti záverečnej skúšky:	1. Vývar Listové cesto 2. Polievky Výroba listového cesta na výrobných linkách 3. Kuchyňa Tuhé tukové cestá 4. Bravčové mäso Linecké cesto 5. Hovädzie mäso Trené linecké cesto 6. Jahňacie mäso Vaflové cesto 7. Ryby Odpaľované cesto 8. Grilovanie mäsa Vajcia pri výrobe šľahanej hmoty 9. Studená kuchyňa Ľahká šľahaná hmota 10. Obložené chlebíky, chuťovky, kanapky Nahrievané šľahané hmoty 11. Flambovanie, syrové a mäsové fondue Ťažké šľahané hmoty 12. Slovenská kuchyňa Trené hmoty 13. Prílohy k hlavným jedlám Špeciálne šľahané hmoty 14. Hydina Špeciálna šľahaná hmota - snehová hmota 15. Minútkové jedlá, jednoduchá úprava Špeciálna šľahaná hmota - bezé hmota 16. Svetová gastronómia Jadrová hmota 17. Tepelné úpravy jedál



	Jadrová hmota - hmota na kokosky 18. Vegetariánska kuchyňa Náplne a krémy v cukrárskej výrobe 19. Talianska kuchyňa Polevy 20. Omáčky Ozdoby 21. Zverina Smotanové výrobky 22. Príprava pokrmov z vnútorností Perníkové a medové cesto 23. Úprava vajec a pokrmov zo syrov Hygiena a sanitácia 24. Mleté mäso Orientálne cukrovinky 25. Plody mora Cukrársky výrobok zo sortimentu školy
Zoznam učebných pomôcok, ktoré zabezpečí škola k teoretickej časti záverečnej skúšky:	- katalóg pekárskych a cukrárskych výrobkov, - schémy strojov a zariadení pre kuchársku prevádzku, - schémy strojov pre cukrársku dielňu, - schémy montážnych liniek, - vzorky surovín, - prospekty a obrazový materiál, - Potravinový kódex SR, - Obchodný zákonník, - Zákonník práce, - rôzne formuláre a tlačivá pre evidenciu, na hygienu.



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1

Učebný odbor:	2977 H cukrár kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Vývar Listové cesto
Zadanie:	- Vymenujte druhy vývarov a opíšte ich prípravu - Vysvetlite, prečo suroviny na vývar dávame do studenej vody - Opíšte, ako čistíme vývary - Vymenujte vhodné vložky do vývarov - Uvedte, akou tepelnou úpravou sa vývar pripravuje - Charakterizujte listové a plundrové cesto - Uvedte suroviny na ich výrobu a požiadavky na ich kvalitu - Porovnajte spôsoby výroby ciest - Uvedte sortiment výrobkov z obidvoch ciest - Popíšte rozvaľkávací stroj a jeho využitie pri výrobe cesta - Porovnajte pojmy ekonómia a ekonomika
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, schémy síl, strojov a zariadení, vzorky múk, Potravinový kódex SR



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2	
Učebný odbor:	2977 H cukrár kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Polievky Výroba listového cesta na výrobných linkách
Zadanie:	- Charakterizujte polievky - Rozdeľte polievky z rôznych hľadísk - Vysvetlite, aký je rozdiel medzi závarkou a vložkou do polievky - Vymenujte suroviny, ktoré sú vhodné na legírovanie polievok a vysvetlite postup legírovania polievok - Uveďte, čím zahusťujeme polievky - Uveďte, aké typické polievky pre národné kuchyne poznáte - Charakterizujte listové cesto - Popíšte princíp výroby listového cesta na výrobných linkách - Uveďte, ako sa upravuje cesto pred pečením - Vyberte jeden výrobok a charakterizujte ho - Popíšte procesy prebiehajúce pri pečení - Popíšte vznik, formy a funkciu peňazí
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, vzorky pšeničných múk, prospekty a schémy liniek na výrobu lístkového cesta



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3	
Učebný odbor:	2977 H cukrár kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Kuchyňa Tuhé tukové cestá
Zadanie:	- Charakterizujte pojem závodná kuchyňa, členenie výrobného strediska - Vymenujte základné zariadenie a vybavenie výrobného strediska - Charakterizujte pracovnú etiku kuchára - Vysvetlite pojem HACCP - Vymenujte tepelné úpravy jedál a zvolte k nim vhodné zariadenie a vybavenie výrobného strediska - Popíšte prácu s mlynčekom na mäso - Charakterizujte tuhé tukové cesta - Popíšte suroviny na výrobu ciest s vysvetlením významu tukov - Vymenujte druhy ciest a popíšte rozdiely medzi nimi - Vysvetlite pojem čajové a parížske pečivo - Popíšte mechanizáciu používanú pri výrobe čajového pečiva - Popíšte výrobné faktory
Učebné pomôcky	Schéma strojov a zariadení, prospekty obalových materiálov na balenie výrobkov, katalóg cukrárskych výrobkov



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4

Učebný odbor:	2977 H cukrár kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Bravčové mäso Linecké cesto
Zadanie:	- Charakterizujte bravčové mäso a použitie jednotlivých častí bravčového mäsa - Uvedte, ktorá časť bravčového mäsa je najkvalitnejšia - Popíšte predbežnú úpravu bravčového mäsa - Vymenujte tepelné úpravy, ktorými sa upravujú pokrmy z bravčového mäsa - Opíšte prípravu kotlíkového guláša - Popíšte postup práce s kontaktným grilom - Charakterizujte linecké cesto a suroviny - Popíšte prípravu cesta, jeho chyby, tvarovanie, pečenie - Uvedte príklady výrobkov - Vysvetlite princíp činnosti strunovky - Charakterizujte trh, subjekty trhu
Učebné pomôcky	Schémy strojov a zariadení, linky, katalóg cukrárskych výrobkov, schémy rozdelenia zvierat



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5	
Učebný odbor:	2977 H cukrár kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Hovädzie mäso Trené linecké cesto
Zadanie:	- Charakterizujte hovädzie mäso z hľadiska výživy, vymenujte jednotlivé časti hovädzieho mäsa - Popíšte úpravu mäsa na základe teploty (steaky) - Opíšte technologický postup pečenia na anglický spôsob - Uveďte, čo rozumiete pod pojmom základ pri príprave pokrmu - Vymenujte tepelné úpravy, ktorými pripravíte pokrmy z hovädzieho mäsa - Charakterizujte trené linecké cesto - Popíšte suroviny na prípravu - Vysvetlite rozdiely medzi lineckým a lineckým treným cestom - Charakterizujte 2 výrobky z treného lineckého cesta - Popíšte mechanizáciu pri tvarovaní - drezírovací stroj - Charakterizujte dopyt, činitele ovplyvňujúce dopyt
Učebné pomôcky	Vzorky surovín, katalóg cukrárskych výrobkov, schémy a prospekty strojov



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 6

Učebný odbor:	2977 H cukrár kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Jahňacie mäso Vaflové cesto
Zadanie:	- Charakterizujte jahňacie mäso z hľadiska výživy - Popíšte rozdiel medzi jahňacím a baraním mäsom - Popíšte základné rozdelenie jahňacieho mäsa - Popíšte technologický postup prípravy pokrmu z jahňaciny podľa vlastného výberu - Vymenujte tepelné úpravy, ktoré sú vhodné na úpravu jahňacieho mäsa - Charakterizujte vaflové cesto a suroviny - Popíšte prípravu cesta, tvarovanie, procesy pri pečení - Uveďte výrobky z vaflového cesta - Vysvetlite funkciu obalov, údaje na obaloch v zmysle Potravinového kódexu SR - Popíšte rolfix - Charakterizujte pojem cena, rozvážna cena
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, schémy a prospekty strojov, Potravinový kódex SR



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 7

Učebný odbor:	2977 H cukrár kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Ryby Odpáľované cesto
Zadanie:	- Charakterizujte ryby z hľadiska výživy - Vymenujte sladkovodné a morské ryby - Popíšte kaviár a jeho servírovanie - Vymenujte tepelné úpravy, ktorými sa upravujú pokrmy z rýb - Vymenujte výrobky studenej kuchyne pripravené z rýb - Charakterizujte rybacie polievky - Charakterizujte odpáľované cesto - Popíšte suroviny na jeho prípravu - Opíšte postup prípravy, tvarovanie, pečenie - Charakterizujte sortiment - venčeky, veterníky - Popíšte činnosť rozkrajovača venčekových korpusov - Charakterizujte podnik, zánik podniku
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, schémy a prospekty strojov



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 8

Učebný odbor:	2977 H cukrár kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Grilovanie mäsa Vajcia pri výrobe šľahanej hmoty
Zadanie:	- Vymenujte druhy mäsa vhodné na grilovanie - Opíšte zásady správneho grilovania - Vymenujte grily a popíšte ich - Vyberte vhodné prílohy ku grilovaným jedlám - Popíšte postup grilovania krkovičky - Vymenujte druhy vajec a určte vhodné na výrobu šľahaných hmôt - Charakterizujte šľahané hmoty, suroviny s dôrazom na vajcia - Vysvetlite vplyvy pôsobiace na šľahateľnosť vajec - Uveďte príklady sortimentu - Popíšte šľahací stroj - Popíšte proces vzniku a založenia podniku
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, schémy a prospekty strojov, Potravinový kódex SR



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 9

Učebný odbor:	2977 H cukrár kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Studená kuchyňa Ľahká šľahaná hmota
Zadanie:	- Charakterizujte studenú kuchyňu - Charakterizujte rôsol a aspik - Vysvetlite prípravu rôsolu, huspeniny, použité suroviny a techniku zalievania a krájania - Opíšte zásady prípravy studených mís - Uveďte ich servírovanie - múčne maslo, výroba, použitie - Charakterizujte ľahkú šľahanú hmotu - Popíšte suroviny na prípravu - Popíšte tvarovanie, procesy pri pečení, chyby - Vysvetlite technologický postup výroby buflerovej hmoty - Vymenujte sortiment výrobkov - Popíšte strojné zariadenie na prípravu šľahanej hmoty - Popíšte proces zrušenia a zániku podniku
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, schémy a prospekty strojov



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 10

Učebný odbor:	2977 H cukrár kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Obložené chlebíky, chuťovky, kanapky Nahrievané šľahané hmoty
Zadanie:	- Uveďte rozdiel medzi obloženým chlebíkom a kanapkou - Opíšte technologický postup prípravy obložených chlebíkov - Vyberte aspoň tri druhy kanapiiek a opíšte ich prípravu - Vymenujte najznámejšie peny - Vymenujte pracovné nástroje (pomôcky) potrebné pri príprave chlebíčkov, chuťoviek a kanapiiek - Opíšte zásady prípravy studených mäs - Charakterizujte nahrievané šľahané hmoty - Popíšte suroviny na ich prípravu - Vysvetlite spôsob prípravy - Popíšte výhody a nevýhody nahrievanej hmoty - Uveďte spôsob tvarovania a druhy korpusov - Charakterizujte 2 druhy rezov - Popíšte roztierač plátov
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, schémy a prospekty strojov, Potravinový kódex SR



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 11

Učebný odbor:	2977 H cukrár kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Flambovanie, syrové a mäsové fondue Ťažké šľahané hmoty
Zadanie:	- Vysvetlite pojem flambovanie a jeho význam - Vysvetlite, čo je macerát - Uvedte, ktoré pokrmy flambujeme - Popíšte postup pri flambovaní - Opíšte syrové a mäsové fondue - Charakterizujte ťažké šľahané hmoty - Popíšte suroviny na ich prípravu so zameraním na tuky - Vysvetlite spôsoby prípravy hmoty s olejom, tvarovanie, pečenie - Vysvetlite spôsob prípravy hmoty s margarínom, tvarovanie, pečenie - Uvedte príklady sortimentu - Popíšte dávkovač hmôt - Popíšte spôsoby ukončenia pracovného pomeru
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, schémy a prospekty strojov, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 12

Učebný odbor:	2977 H cukrár kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Slovenská kuchyňa Trené hmoty
Zadanie:	- Charakterizujte slovenskú kuchyňu - Vymenujte niektoré slovenské národné jedlá - Uveďte, aké suroviny sa najčastejšie používajú na prípravu tradičných jedál na Slovensku - Popíšte technologický postup prípravy zemiakového cesta a jeho využitie - Popíšte technologický postup prípravy kysnutého cesta a jeho využitie - Charakterizujte trenú hmotu - Popíšte rozdiel medzi trením a šľahaním - Uveďte suroviny na výrobu a ich vlastnosti s dôrazom na tuky a ich význam v trenej hmote - Popíšte technologický postup výroby trenej hmoty, tvarovanie, pečenie - Uveďte príklady sortimentu z trenej hmoty, stručnú charakteristiku - Popíšte činnosť šľahacieho stroja - Charakterizujte mzdu a jednotlivé formy mzdy
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, schémy a prospekty strojov, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 13

Učebný odbor:	2977 H cukrár kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Prílohy k hlavným jedlám Špeciálne šľahané hmoty
Zadanie:	- Popíšte prílohy zo zemiakov, z múky a cestovín, zo zeleniny - Popíšte postup prípravy a ich kombináciu servírovania - Opíšte technologický postup prípravy dusenej ryže a uveďte, akým spôsobom môžeme prílohu z ryže ešte pripraviť - Vysvetlite používanie a význam príloh pri diéte - Uveďte moderné servírovanie príloh - Vymenujte druhy špeciálnych šľahaných hmôt, charakterizujte ich - Popíšte technologický postup hmôt - Uveďte spôsoby tvarovania - Popíšte procesy pri pečení - Uveďte príklady výrobkov - Vymenujte technologické zariadenie potrebné na výrobu šľahaných hmôt - Vymenujte jednotlivé právne formy podnikania
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, schémy a prospekty strojov, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 14

Učebný odbor:	2977 H cukrár kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Hydina Špeciálna šľahaná hmota - snehová hmota
Zadanie:	- Charakterizujte hydinu z hľadiska výživy - Vymenujte druhy hydiny a jej delenie - Opíšte úpravu hydiny drezírovaním - Opíšte predbežné spracovanie hydiny pred tepelnou úpravou - Opíšte jednotlivé tepelné úpravy hydiny - Opíšte salamander a jeho použitie - Charakterizujte snehovú hmotu - Popíšte suroviny na jej prípravu so zameraním na vajcia, druhy a skladovanie - Vysvetlite technologický postup výroby hmoty a jej tvarovanie - Vysvetlite parametre pečenia hmoty - Uveďte príklady výrobkov vyrábaných zo snehovej hmoty so stručným postupom - Popíšte technologické zariadenia na tvarovanie snehovej hmoty - Charakterizujte konkurenciu a jednotlivé typy
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, schémy a prospekty strojov, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 15

Učebný odbor:	2977 H cukrár kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Minútkové jedlá, jednoduchá úprava Špeciálna šľahaná hmota - bezé hmota
Zadanie:	- Vysvetlite pojem jedlo na objednávku (minútka) - Charakterizujte mäso podľa stupňa prepečenia mäsa (opíšte steak) - Vymenujte časti hovädzieho a bravčového mäsa vhodné na prípravu minútkových pokrmov - Vysvetlite prípravu na panvici, grile, rošte, woku, konvektomate - Opíšte dokončovanie jedál pred hosťom - Opíšte fritézu a typy fritéz - Charakterizujte bezé hmotu - Popíšte suroviny na výrobu so zameraním na jadroviny v bezé hmote - Vysvetlite postup výroby bezé hmoty - Popíšte parametre pečenia bezé hmoty - Uveďte príklady sortimentu z bezé hmoty a charakterizujte ich - Popíšte vznik pracovného pomeru
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, schémy a prospekty strojov, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 16

Učebný odbor:	2977 H cukrár kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Svetová gastronómia Jadrová hmota
Zadanie:	- Charakterizujte rozdelenie svetovej gastronómie - Popíšte, v čom spočívajú rozdiely medzi francúzskou a čínskou gastronómiou - Opíšte, ako svetová gastronómia ovplyvňuje slovenskú kuchyňu - Vymenujte niektoré špeciality cudzích kuchýň - Vyberte si pokrm (špecialitu) cudzej kuchyne a popíšte technologický postup jeho prípravy - Charakterizujte a rozdeľte jadrové hmoty - Popíšte prípravu jadrovej hmoty nepečenej - Popíšte spracovanie hmoty a jej finalizáciu s uvedením príkladu sortimentu - Vysvetlite pojem výstupná kontrola - Ohodnoťte zmyslove kvalitu výrobku z jadrovej hmoty - Popíšte činnosť a využitie melanžéra na prípravu jadrovej hmoty - Vysvetlite predzmluvné vzťahy pri prijímaní do pracovného pomeru
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, schémy a prospekty strojov, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 17

Učebný odbor:	2977 H cukrár kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Tepelné úpravy jedál Jadrová hmota - hmota na kokosky
Zadanie:	- Vymenujte všetky tepelné úpravy jedál - Opíšte varenie v tekutine - Uveďte, na aké tepelné úpravy môžeme použiť konvektomat - Vysvetlite pojmy sous-vide, konfitovanie, gratinovanie, blanšírovanie, legírovanie - Popíšte šoker - Charakterizujte hmotu na kokosky - Popíšte suroviny na jej prípravu so zameraním na kokos - Vysvetlite prípravu hmoty, tvarovanie, procesy pri pečení, chyby hmoty - Uveďte príklady výrobkov - Popíšte mixér a jeho uplatnenie pri výrobe hmoty na kokosky - Popíšte odvody zo mzdy do zdravotnej a sociálnej poisťovne zo strany zamestnanca
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, schémy a prospekty strojov, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 18

Učebný odbor:	2977 H cukrár kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Vegetariánska kuchyňa Náplne a krémy v cukrárskej výrobe
Zadanie:	- Opíšte pojem vegetarián, aké suroviny používa pri príprave jedla - Vymenujte bielkoviny pri vegetariánskej strave - Vyberte vegetariánske menu vhodné aj pre deti - Opíšte rozdiel medzi vegetariánom a vegánom - Popíšte, čo je kúter - Charakterizujte náplne a krémy v cukrárskej výrobe - Popíšte význam náplní a krémov - Popíšte rozdelenie podľa hlavnej suroviny s charakteristikou - Vysvetlite postup výroby základného žltkového krému a jeho použitie - Uveďte príklady najpoužívanějších náplní a sortiment výrobkov vo vašej cukrárskej prevádzke - Popíšte varné zariadenie - Popíšte podstatu akciovej spoločnosti a podstatu obchodného registra
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, schémy a prospekty strojov, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 19

Učebný odbor:	2977 H cukrár kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Talianska kuchyňa Polevy
Zadanie:	- Charakterizujte taliansku kuchyňu - Vymenujte kvalitné cestoviny rôznych tvarov - Charakterizujte pizzu bianco, recept cestovín Carbonara - Uveďte, aké tepelné úpravy sa najčastejšie využívajú v talianskej kuchyni - Popíšte tepelnú úpravu sous-vide - Charakterizujte polevy, význam, rozdelenie a použitie poliev - Vysvetlite úpravu jednotlivých druhov poliev - Popíšte prípravu agarovej a želatínovej polevy - Vysvetlite rozdiel medzi čokoládovou a cukrárskou kakaovou polevou - Uveďte príklady výrobkov s použitím najznámejších poliev - Vyberte zariadenie na polievanie výrobkov - Popíšte podstatu spoločnosti s ručením obmedzeným - Vysvetlite podstatu obchodného registra
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, schémy a prospekty strojov, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 20

Učebný odbor:	2977 H cukrár kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Omáčky Ozdoby
Zadanie:	- Charakterizujte omáčky a ich význam - Vymenujte základné omáčky a opíšte ich prípravu - Popíšte, ako legírujeme omáčky - Uveďte, čo rozumiete pod redukciou - Uveďte, na prípravu akých jedál môžeme použiť bešamel - Charakterizujte ozdoby a vysvetlite ich význam - Rozdeľte ozdoby podľa hlavnej suroviny - Popíšte stručnú prípravu jednotlivých druhov ozdôb, spôsob tvarovania - Uveďte príklady použitia ozdôb - Popíšte alergény a riadenie alergénov vo výrobe - Charakterizujte skladovanie surovín - Popíšte sociálnu politiku zamestnávateľa voči zamestnancom
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, schémy a prospekty strojov, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 21

Učebný odbor:	2977 H cukrár kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Zverina Smotanové výrobky
Zadanie:	- Charakterizujte mäso zveriny - Uveďte, ako delíme zverinu - Vymenujte druhy srstnatej zveriny - Opíšte predbežné spracovanie zveriny pred tepelnou úpravou - Opíšte úpravu pernatej zveriny pred pečením - Opíšte tepelné úpravy zveriny - Charakterizujte smotanu, jej využitie a podmienky skladovania - Uveďte rozdiely medzi živočíšnou a rastlinnou smotanou z technologického hľadiska - Vymenujte sortiment smotanových výrobkov - Popíšte technologický postup výrobu zo smotany zo sortimentu vašej cukrárskej prevádzky - Vysvetlite význam chladenia a popíšte chladiace zariadenia - Popíšte spôsob reklamácie výrobkov zo strany spotrebiteľa
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, schémy a prospekty strojov, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 22

Učebný odbor:	2977 H cukrár kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Príprava pokrmov z vnútorností Perníkové a medové cesto
Zadanie:	- Popíšte biologickú hodnotu vnútorností a ich použitie v kuchyni - Vymenujte vnútornosti - Uveďte niekoľko jedál z vnútorností a opíšte ich prípravu - Popíšte, aký rozdiel je medzi pečeňou a pečienkou - Charakterizujte fritézy a ich použitie - Charakterizujte medové cesto - Popíšte suroviny na výrobu perníkového a medového cesta - Vysvetlite princíp inverzie sacharózy a jej význam v perníkovom ceste - Popíšte spôsob spracovania cesta a význam odležania, príklady sortimentu z perníkového a medového cesta - Popíšte baličky na balenie perníkov - Popíšte formy poškodzovania spotrebiteľa - Vysvetlite spotrebiteľské práva
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, schémy a prospekty strojov, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 23

Učebný odbor:	2977 H cukrár kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Úprava vajec a pokrmov zo syrov Hygiena a sanitácia
Zadanie:	- Popíšte biologickú hodnotu vajec a ich skladovanie - Vymenujte tepelné úpravy pokrmov pripravovaných z vajec - Opíšte technologický postup prípravy pošírovaného vajca - Charakterizujte využitie syrov v studenej a teplej kuchyni - Opíšte vaflovač - Definujte pojem hygiena potravín - Vysvetlite pojmy sanitácia, dezinfekcia, dezinfekcia, deratizácia - Popíšte zásady dodržiavania hygieny a sanitácie v prevádzkach - Vysvetlite zásady dodržiavania osobnej hygieny - Uveďte orgány potravinového dozoru - Charakterizujte poisťovne a jednotlivé druhy poistenia
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, schémy a prospekty strojov, obrazový materiál, Potravinový kódex SR



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 24

Učebný odbor:	2977 H cukrár kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Mleté mäso Orientálne cukrovinky
Zadanie:	- Charakterizujte význam mletého mäsa - Vymenujte druhy mäsa vhodné na mletie - Opíšte úpravu mäsa pred mletím - Uveďte, čím spájame mleté mäso - Popíšte tvarovanie mletého mäsa podľa pokrmov vlastného výberu - Charakterizujte orientálne cukrovinky - Popíšte výrobu tureckého medu a košického medu - Uveďte trvanlivosť orientálnych cukroviniek - Popíšte zariadenia na rozpúšťanie cukrárskej polevy - Charakterizujte platobný styk - Vymenujte výhody a nevýhody jednotlivých foriem platobného styku
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, schémy a prospekty strojov, obrazový materiál, odborná literatúra



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 25

Učebný odbor:	2977 H cukrár kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Plody mora Cukrársky výrobok zo sortimentu školy
Zadanie:	- Vymenujte produkty mora - Charakterizujte mäso kôrovcov a ich výživovú hodnotu - Charakterizujte mäkkýše - Opíšte predbežnú úpravu slimákov a lastúrníkov - Opíšte predbežnú úpravu kôrovcov - Vyberte jeden výrobok z vášho sortimentu a charakterizujte ho - Popíšte postup výroby daného výrobku - Uvedte spôsob zdobenia a servírovania výrobku - Určte a vysvetlite dĺžku trvanlivosti daného výrobku - Vymenujte jednotlivé typy úverov - Popíšte hypotekárny úver a spotrebný úver
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, schémy a prospekty strojov, obrazový materiál



PRACOVNÝ HODNOTIACI LIST TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY

Učebný odbor:	2977 H cukrár kuchár	
Školský rok:	2023/2024	
Meno a priezvisko žiaka:		
Názov témy:		
Záznam o výkone	Zoznam výkonových kritérií	Slovné hodnotenie: zvládol žiak kritérium? áno = 2 body; čiastočne áno = 1 bod; nie = 0 bodov;
	- porozumenie téme	
	- správne používanie odbornej terminológie	
	- vecnosť a správnosť odpovede	
	- komplexnosť odpovede	
	- samostatnosť prejavu	
	- schopnosť praktickej aplikácie teoretických poznatkov	
	SUMÁR:	
Celkové hodnotenie	Dosiahnutá úspešnosť (áno)	Známka
	12 – 10	1 - výborný
	9 – 8	2 - 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:	