



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

---

## **JEDNOTNÉ ZADANIE ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY**

**PRE ŠKOLSKÝ ROK 2023/2024**

**Učebný odbor 4561 H 03 poľnohospodár - služby**



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 4561 H 03 poľnohospodár - služby**, 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	
Ing. Monika Lošťáková	Stredná odborná škola, Filákov	
Ing. Soňa Jánossyová	Stredná odborná škola, Želovce	
Ing. Mgr. Miroslav Knap	Spojená škola, Stará Ľubovňa	
Meno a priezvisko	Zamestnávateľ	
Andrej Mihalička	GRANELAM a.s., Ostrov	

## 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 informácie, vyhodnotiť a aplikovať vhodný postup spracovania úloh. Určuje si čiastkové úlohy a zostavuje podklady k spracovaniu úloh. Určuje si čiastkové úlohy a zostavuje podklady k spracovaniu úlohy. Žiak preukazuje schopnosť zdokumentovať a otestovať kvalitu produktu. Žiak počas celého procesu dodržiava technické normy, pravidlá hygieny a pravidlá BOZP. 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 pracovné činnosti spojené so službami vo vidieckom prostredí.
- Praktická časť skúšky trvá najviac 24 hodín ( 1 hod. = 60 min.). V odboroch vzdelávania, v ktorých si to charakter záverečnej skúšky vyžaduje, môže praktická časť záverečnej skúšky trvať najviac 4 týždne. Prípravné práce sa môžu realizovať v dostatočnom časovom predstihu.

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 – 10 %,
  - realizácia a riadenie kvality pracovnej činnosti – 80 %,
  - dodržiavanie BOZP – 10 %.

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

- vyžrebovanú tému analyzovať, zaobstarať informácie, vyhodnotiť a vybrať postup spracovania úloh z technologického, hospodárneho a ekologického pohľadu,
- napláňovať fázy realizácie úlohy, určiť čiastkové úlohy, zostaviť podklady k plánovaniu spracovania úlohy,
- odbornosť vypracovania úloh, dodržanie vhodného technologického postupu,
- zručnosť a pohotovosť pri použití náradia a surovín,
- dodržiavať hygienické predpisy a BOZP,
- odovzdať výsledok práce, poskytnúť odborné informácie, zhodnotiť a zdokumentovať výsledky práce.

(5) Téma praktickej časti záverečnej skúšky sa má rozložiť na pracovné úlohy vrátane plánu, bezpečnostných opatrení na ochranu bezpečnosti a zdravia pri práci, na opatrenia na ochranu životného prostredia a na kontrolu a riadenie kvality.



(6) Jednotlivé pracovné úlohy musia byť pri realizácii praktickej časti záverečnej skúšky ručne alebo elektronicky zaznamenané. Skúšobná komisia môže dať skúšanému žiakovi pri zadaní úlohy k dispozícii príslušné podklady pre praktickú časť záverečnej skúšky, ako aj pre evidenciu jednotlivých činností a postupov.

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

- osvojené zručnosti a hygienické návyky,
- vhodnosť použitia pomôcok a náradia,
- manipulácia s pomôckami a surovinami,
- zručnosť pri práci s náradím a malou mechanizáciou,
- zručnosť v spracovaní surovín, estetika a úprava jedla,
- vzhľad, konzistencia a výsledná chuť jedál,
- funkčnosť a estetika výsledného produktu,
- správnosť postupov pri pestovaní a ošetrovaní poľnohospodárskych plodín,
- zručnosť pri ošetrovaní a kŕmení hospodárskych zvierat.

(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:
- vhodnosť použitia materiálov, surovín, náradia a pomôcok, manipulácia s nimi,
- technologický postup pri každej úlohe,



- čas potrebný na vyhotovenie produktu, prípravu jedla, ošetrovanie plodiny a hospodárskych zvierat,
- vzhľad a presnosť vyhotovenia daného odevu,
- samostatnosť pri práci so šijacím strojom,
- zručnosť a istota pri práci v kuchyni,
- vzhľad, chuť a konzistencia pripraveného jedla,
- estetika, úprava a servírovanie jedla,
- samostatnosť pri ošetrovaní poľnohospodárskej plodiny,
- voľba náradia a správnosť postupov pri ošetrovaní pestovanej plodiny,
- samostatnosť pri starostlivosti a kŕmení hospodárskych zvierat,
- voľba pracovného náradia a správnosť postupov pri ošetrovaní hospodárskych zvierat.



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Zoznam tém</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	4561 H 03 poľnohospodár - služby
<b>Školský rok:</b>	2023/2024
<b>Téma č. 1</b>	Ošetrovanie zeleninového záhonu v období rastu
<b>Téma č. 2</b>	Ošetrovanie poľnej plodiny podľa regiónu
<b>Téma č. 3</b>	Zhotovenie pásovej zástery s nakladaným vreckom
<b>Téma č. 4</b>	Príprava mäsového vývaru s domácimi cestovinami
<b>Téma č. 5</b>	Príprava mäsového hlavného jedla s prílohou
<b>Téma č. 6</b>	Denná starostlivosť o hospodárske zvieratá

<b>JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	4561 H 03 poľnohospodár - služby
<b>Školský rok:</b>	2023/2024
<b>Názov témy:</b>	Ošetrovanie zeleninového záhonu v období rastu
<b>Zadanie úlohy:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- posúďte porast na záhone vizuálne - určte druh pestovanej zeleniny a rastovú fázu,</li><li>- navrhните potrebné ošetrenia v aktuálnom čase,</li><li>- vykonajte správne odstránenie burín zo záhonu tak, aby nedošlo k poškodeniu pestovanej plodiny,</li><li>- posúďte potrebu prihnojenia alebo zavlažovania,</li><li>- navrhните a realizujte vhodnú formu prihnojenia alebo zavlažovania,</li><li>- vykonajte vizuálnu kontrolu záhonu na výskyt škodcov a chorôb rastlín,</li><li>- navrhните vhodnú ochranu,</li><li>- dodržiavajte BOZP a hygienické zásady.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li><li>- premyslite si pracovný postup a zapíšte si ho do tabuľky (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),</li><li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li><li>- pri práci používajte pracovné oblečenie a ochranné pomôcky,</li><li>- pripravte si potrebné pomôcky, náradie a materiál,</li><li>- pracujte podľa vypracovaného pracovného postupu,</li><li>- v rastlinnej výrobe pred použitím hnojiva si podrobne preštudujte návod a bezpečnostné predpisy,</li><li>- dodržiavajte predpisy BOZP a PO, dbajte na hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li><li>- po ukončení úlohy urobte na pracovisku poriadok s dôrazom na separáciu odpadu, očistite pracovné pomôcky a náradie a umyte si ruky,</li><li>- predložte komplexne vyplnené tlačivá a ukončenú prácu na kontrolu skúšobnej komisii.</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- predpísané osobné ochranné prostriedky, záhradné náradie, pracovný odev a obuv.</li></ul> Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka





<b>Materiálno- technické a priestorové zabezpečenie skúšky</b>	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.
--	--



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	4561 H 03 poľnohospodár - služby
<b>Školský rok:</b>	2023/2024
<b>Názov témy:</b>	Ošetrovanie poľnej plodiny podľa regiónu
<b>Zadanie úlohy:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- posúďte porast poľnej kultúry vizuálne, určte druh pestovanej rastliny, rastovú fázu,</li><li>- navrhnete potrebné ošetrenia v aktuálnom čase,</li><li>- vykonajte správne mechanické odstránenie burín z porastu tak, aby nedošlo k poškodeniu pestovanej plodiny,</li><li>- posúďte potrebu prihnojenia a realizujte prihnojenie rastlín vhodnou formou,</li><li>- vykonajte vizuálnu kontrolu na výskyt škodcov a chorôb pestovaných jedincov,</li><li>- navrhnete vhodnú ochranu,</li><li>- dodržiavajte BOZP a hygienické zásady.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li><li>- premyslite si pracovný postup a zapíšte si ho do tabuľky (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),</li><li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li><li>- pri práci používajte pracovné oblečenie a ochranné pomôcky,</li><li>- pripravte si potrebné pomôcky, náradie a materiál,</li><li>- pracujte podľa vypracovaného pracovného postupu,</li><li>- v rastlinnej výrobe pred použitím hnojiva si podrobne preštudujte návod a bezpečnostné predpisy,</li><li>- dodržiavajte predpisy BOZP a PO, dbajte na hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li><li>- po ukončení úlohy urobte na pracovisku poriadok s dôrazom na separáciu odpadu, očistite pracovné pomôcky a náradie a umyte si ruky,</li><li>- predložte komplexne vyplnené tlačivá a ukončenú prácu na kontrolu skúšobnej komisii.</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- predpísané osobné ochranné prostriedky, záhradné náradie, pracovná odev a obuv.</li></ul> Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka



<b>Materiálno- technické a priestorové zabezpečenie skúšky</b>	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.
--	--

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

<b>Učebný odbor:</b>	4561 H 03 poľnohospodár - služby
<b>Školský rok:</b>	2023/2024
<b>Názov témy:</b>	Zhotovenie pásovej zástery s nakladaným vreckom
<b>Zadanie úlohy:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pripravte si pracovisko, textilný materiál a pomôcky na šitie,</li> <li>- vypočítajte spotrebu textilného materiálu na zhotovenie pásovej zástery s nakladaným vreckom,</li> <li>- navrhните technologický postup zhotovenia pásovej zástery,</li> <li>- pripravte si strihovú predlohu,</li> <li>- vystrihnite jednotlivé časti zástery podľa pripravenej strihovej predlohy,</li> <li>- pred začatím práce skontrolujte šijací stroj,</li> <li>- zhotovte pásovú zásteru s nakladaným vreckom,</li> <li>- vykonajte dokončovacie operácie,</li> <li>- dodržiavajte BOZP a hygienické zásady pri šití.</li> </ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li> <li>- premyslite si pracovný postup a zapíšte si ho do tabuľky (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),</li> <li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li> <li>- pri práci používajte pracovné oblečenie a ochranné pomôcky,</li> <li>- pripravte si potrebné pomôcky, náradie a materiál,</li> <li>- pracujte podľa vypracovaného pracovného postupu,</li> <li>- dodržiavajte predpisy BOZP a PO, dbajte na hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li> <li>- po ukončení úlohy urobte na pracovisku poriadok s dôrazom na separáciu odpadu, očistite pracovné pomôcky a náradie a umyte si ruky,</li> <li>- predložte komplexne vyplnené tlačivá a ukončenú prácu na kontrolu skúšobnej komisii.</li> </ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- predpísané osobné ochranné prostriedky, šijací stroj, textilný materiál, strihová predloha a šijacie potreby.</li> </ul> <p>Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka</p>
<b>Materiálno-technické a priestorové</b>	Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.



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

<b>zabezpečenie skúšky</b>	Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
--------------------------------	---



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	4561 H 03 poľnohospodár - služby
<b>Školský rok:</b>	2023/2024
<b>Názov témy:</b>	Príprava mäsového vývaru s domácimi cestovinami
<b>Zadanie úlohy:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- vypracujte plán práce - časové zabezpečenie prác prípravy pokrmu,</li><li>- popíšte technologický postup prípravy pokrmu,</li><li>- vynormujte pokrm na 4 porcie,</li><li>- nachystajte jednotlivé suroviny podľa normovacieho listu,</li><li>- pripravte pokrm podľa vypracovaného technologického postupu,</li><li>- dbajte na estetiku servírovania,</li><li>- dodržiavajte BOZP a hygienické zásady pri príprave pokrmu.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li><li>- premyslite si pracovný postup a zapíšte si ho do tabuľky (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),</li><li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li><li>- pri práci používajte pracovné oblečenie a ochranné pomôcky,</li><li>- pripravte si potrebné pomôcky, náradie a materiál,</li><li>- pracujte podľa vypracovaného pracovného postupu,</li><li>- pri práci v kuchyni dbajte na úpravu zovňajšku - starostlivo upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, pri práci so surovinami používajte hygienické rukavice,</li><li>- dodržiavajte predpisy BOZP a PO, dbajte na hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li><li>- po ukončení úlohy urobte na pracovisku poriadok s dôrazom na separáciu odpadu, očistite pracovné pomôcky a náradie a umyte si ruky,</li><li>- predložte komplexne vyplnené tlačivá a ukončenú prácu na kontrolu skúšobnej komisii.</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- predpísané osobné ochranné prostriedky, suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny, koreniny.</li></ul> Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka



<b>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky</b>	<p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.</p>
<b>Podmienka práce s potravinami</b>	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka.</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>

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

<b>Učebný odbor:</b>	4561 H 03 poľnohospodár - služby
<b>Školský rok:</b>	2023/2024
<b>Názov témy:</b>	Príprava mäsového hlavného jedla s prílohou
<b>Zadanie úlohy:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- vypracujte plán práce - časové zabezpečenie prác prípravy pokrmu,</li><li>- navrhnete mäsové hlavné jedlo pre 4 osoby,</li><li>- vyberte k mäsovému jedlu vhodnú prílohu,</li><li>- popíšte technologický postup prípravy pokrmu,</li><li>- vynormujte pokrm na 4 porcie,</li><li>- nachystajte jednotlivé suroviny podľa normovacieho listu,</li><li>- pripravte pokrm podľa vypracovaného technologického postupu,</li><li>- dbajte na estetiku úpravy jedla na tanieri,</li><li>- dodržiavajte BOZP a hygienické zásady pri príprave pokrmu.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li><li>- premyslite si pracovný postup a zapíšte si ho do tabuľky (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),</li><li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li><li>- pri práci používajte pracovné oblečenie a ochranné pomôcky,</li><li>- pripravte si potrebné pomôcky, náradie a materiál,</li><li>- pracujte podľa vypracovaného pracovného postupu,</li><li>- pri práci v kuchyni dbajte na úpravu zovňajšku - starostlivo upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, pri práci so surovinami používajte hygienické rukavice,</li><li>- dodržiavajte predpisy BOZP a PO, dbajte na hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li><li>- po ukončení úlohy urobte na pracovisku poriadok s dôrazom na separáciu odpadu, očistite pracovné pomôcky a náradie a umyte si ruky,</li><li>- predložte komplexne vyplnené tlačivá a ukončenú prácu na kontrolu skúšobnej komisii.</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- predpísané osobné ochranné prostriedky, suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny, koreniny.</li></ul> Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu





Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka	
<b>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie</b>	<p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.</p>
<b>Podmienka práce s potravinami</b>	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka.</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>

<b>JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 6</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	4561 H 03 poľnohospodár - služby
<b>Školský rok:</b>	2023/2024
<b>Názov témy:</b>	Denná starostlivosť o hospodárske zvieratá
<b>Zadanie úlohy:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- popíšte udržiavanie čistoty v ustajňovacích priestoroch,</li><li>- vykonajte kontrolu mikroklímy v ustajňovacích priestoroch,</li><li>- vykonajte očistu ustajňovacieho priestoru,</li><li>- vyčistite napájadlá a krmidlá ustajnených zvierat,</li><li>- navrhnete a pripravte krmivá vhodné pre ustajnené zvieratá,</li><li>- vykonajte kŕmenie hospodárskych zvierat,</li><li>- dodržiavajte BOZP a hygienické zásady pri práci v ustajňovacích priestoroch.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li><li>- premyslite si pracovný postup a zapíšte si ho do tabuľky (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),</li><li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li><li>- pri práci používajte pracovné oblečenie a ochranné pomôcky,</li><li>- pripravte si potrebné pomôcky, náradie a materiál,</li><li>- pracujte podľa vypracovaného pracovného postupu,</li><li>- pri práci v zariadeniach pre ustajnenie a chov zvierat zachovajte pokoj a dbajte na bezpečnosť,</li><li>- práce vykonávajte v súlade s prevádzkovým poriadkom zariadenia,</li><li>- dodržiavajte predpisy BOZP a PO, dbajte na hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li><li>- po ukončení úlohy urobte na pracovisku poriadok s dôrazom na separáciu odpadu, očistite pracovné pomôcky a náradie a umyte si ruky,</li><li>- predložte komplexne vyplnené tlačivá a ukončenú prácu na kontrolu skúšobnej komisii.</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- predpísané osobné ochranné prostriedky, vedro, voda, utierka, hrable, metla.</li></ul> Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka



<b>Materiálno- technické a priestorové zabezpečenie</b>	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.
---	--







## PRACOVNÝ HODNOTIACI LIST PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY

<b>Učebný odbor:</b>	4561 H 03 poľnohospodár - služby		
<b>Školský rok:</b>	2023/2024		
<b>Meno a priezvisko žiaka:</b>			
<b>Predvedenie zadanej úlohy:</b> (max. 100 bodov)	Maximálne bodové hodnotenie	Priznané bodové hodnotenie	
	príprava a plánovanie – max. 10 bodov		
	dodržanie technologického postupu – max. 40 bodov		
	kvalita prevedenej práce – max. 40 bodov		
	dodržiavanie BOZP – max. 10 bodov		
<b>Odpočet bodov:</b>	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. nevhodné oblečenie...) – odpočítať 5 bodov, - za závažnejšie porušenie predpisov (napr. znehodnotenie inventáru, nepoužívanie osobných OPP...) – odpočítať 10 bodov.		
<b>Celkové hodnotenie:</b>	<b>Dosiahnutý počet bodov</b>	<b>Známka</b>	<b>Slovné hodnotenie</b>
	100 - 90	1 – výborný	Výkon nadštandardne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	89 - 80	2 – chváľitebný	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.
<b>Hodnotenie praktickej časti záverečnej skúšky:</b>	Celkový počet bodov:		
	Výsledná známka:		
	Podpis hodnotiteľa:		



## 2. Teoretická časť záverečnej skúšky

- (1) V teoretickej časti záverečnej skúšky sa overuje úroveň vedomostí žiaka vo vyžrebovanej téme.
- (2) Témy na teoretickú časť záverečnej skúšky sú záväzné pre všetky školy v učebnom odbore 4561 H 03 poľnohospodár - služby.
- (3) Na teoretickú časť záverečnej skúšky je určených 25 tém. Škola môže na návrh predmetovej komisie v zmysle regionálnych špecifik školského vzdelávacieho programu a požiadaviek regiónu 25 % tém zmeniť. Alternatívne témy sa týkajú odborných vyučovacích predmetov, ktoré škola vyučuje a preferuje v zmysle jej školského vzdelávacieho programu.
- (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 tvrdením žiaka, pričom ho vedie k tomu, aby svoje názory podopieral argumentami a využíval pri tom písomnú prípravu a tiež vlastné poznatky získané počas prípravy na záverečnú skúšku.
- (8) Na hodnotenie teoretickej časti záverečnej skúšky sú smerodajné nasledovné kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov:
  - porozumenie téme,
  - správne používanie odbornej terminológie,



- vecnosť a správnosť odpovede,
- komplexnosť odpovede,
- samostatnosť prejavu,
- schopnosť praktickej aplikácie teoretických poznatkov.





## JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Zoznam tém

<b>Učebný odbor:</b>	4561 H poľnohospodár - služby
<b>Školský rok:</b>	2023/2024
<b>Zoznam tém teoretickej časti záverečnej skúšky:</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Chov a význam chovu hovädzieho dobytku (HD)</li><li>2. Mlieko, jeho význam a výroba</li><li>3. Chov hydiny a spracovanie produktov</li><li>4. Chov oviec a spracovanie produktov</li><li>5. Chov ošípaných a spracovanie produktov</li><li>6. Pestovanie olejnin a využitie rastlinných tukov</li><li>7. Zemiaky, ich výroba a význam</li><li>8. Strukoviny, ich pestovanie a využitie vo výžive</li><li>9. Obilniny, ich pestovanie a význam</li><li>10. Spracovanie pôdy</li><li>11. Životné prostredie, možné znečistenie životného prostredia pri poľnohospodárskej výrobe (rastlinná výroba, živočíšna výroba)</li><li>12. Reprodukcia hovädzieho dobytku (HD)</li><li>13. Chov drobných hospodárskych zvierat (králikov) na vidieku</li><li>14. Príprava a podávanie polievok</li><li>15. Príprava a podávanie omáčok</li><li>16. Ovocie vo výžive</li><li>17. Tradičné múčniky v regióne a ich servírovanie</li><li>18. Konzervovanie (mrazenie, zaváranie, sušenie,...)</li><li>19. Zelenina vo výžive</li><li>20. Príprava a úprava bytových textilných doplnkov (závesy, návliečky, obrusy, prestieranie,...)</li><li>21. Pracovné oblečenie v regióne a jeho využitie (zástera,...)</li><li>22. Denné oblečenie v regióne (sukňa,...)</li><li>23. Zdroje sociálneho zabezpečenia domácností a ich efektívne riadenie</li><li>24. Úloha manželstva a rodiny v súčasnej spoločnosti</li><li>25. Postup otvorenia živnosti</li></ol> <p>Alternatívne témy:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Morfológia viniča</li><li>2. Cyklické práce vo vinohrade</li><li>3. Bylinky v poľnohospodárskych službách</li><li>4. Včelársky rok</li><li>5. Zdravie včiel</li></ol>



<b>Zoznam učebných pomôcok, ktoré zabezpečí škola k teoretickej časti záverečnej skúšky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- odborná literatúra,</li><li>- obrazový materiál pre rastlinnú výrobu,</li><li>- obrazový materiál pre živočíšnu výrobu,</li><li>- obrazový materiál pre výživu a varenie,</li><li>- vzor pracovnej zmluvy,</li><li>- vzor živnostenského listu,</li><li>- strihové predlohy,</li><li>- ukážka dámskych sukni,</li><li>- ukážka zástery,</li><li>- kuchárske knihy.</li></ul>
--	--



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	4561 H 03 poľnohospodár - služby
<b>Školský rok:</b>	2023/2024
<b>Názov témy:</b>	Chov a význam chovu hovädzieho dobytku (HD)
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vysvetlite význam chovu HD</li><li>- Uveďte rozdelenie plemien HD podľa úžitkovosti</li><li>- Uveďte príklady a charakterizujte jednotlivé plemená</li><li>- Popíšte spôsoby ustajnenia a kŕmenia jatočného dobytku</li><li>- Uveďte charakteristické znaky hovädzieho mäsa</li><li>- Navrhните spôsoby využitia hovädzieho mäsa v kuchyni</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra, obrazový materiál, kuchárska kniha



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

<b>Učebný odbor:</b>	4561 H 03 poľnohospodár - služby
<b>Školský rok:</b>	2023/2024
<b>Názov témy:</b>	Mlieko, jeho význam a výroba
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Popíšte spôsob tvorby a uvoľňovania mlieka</li><li>- Uveďte, aké spôsoby dojenia poznáme</li><li>- Charakterizujte jednotlivé spôsoby dojenia</li><li>- Popíšte postup pri ošetrovaní mlieka po dojení</li><li>- Uveďte zdravotný význam a zloženie mlieka</li><li>- Vymenujte druhy mlieka a mliečnych výrobkov</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Obrazový materiál, kuchárska kniha



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

<b>Učebný odbor:</b>	4561 H 03 poľnohospodár - služby
<b>Školský rok:</b>	2023/2024
<b>Názov témy:</b>	Chov hydiny a spracovanie produktov
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vysvetlite význam chovu hydiny</li><li>- Popíšte spôsoby liahnutia kurčiat</li><li>- Uveďte spôsoby odchovu kurčiat</li><li>- Charakterizujte najvýznamnejšie plemená sliepok podľa ich úžitkového zamerania</li><li>- Určte zloženie a druhy vajec</li><li>- Navrhnite základné spôsoby kuchynskej úpravy vajec</li><li>- Definujte trh s poľnohospodárskymi komoditami</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra, obrazový materiál, kuchárska kniha



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	4561 H 03 poľnohospodár - služby
<b>Školský rok:</b>	2023/2024
<b>Názov témy:</b>	Chov oviec a spracovanie produktov
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vysvetlite význam chovu oviec</li><li>- Vymenujte a charakterizujte národné plemená oviec</li><li>- Popíšte technológiu chovu jednotlivých plemien</li><li>- Vysvetlite pojmy plemenitba, kotnosť, ošetrovanie mláďat</li><li>- Analyzujte charakteristické znaky baranieho resp. jahňacieho mäsa</li><li>- Navrhните spôsoby použitia baranieho mäsa v kuchyni</li><li>- Definujte majetok a jeho členenie, zaradíte bahnice do majetku</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra, obrazový materiál, kuchárska kniha



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

<b>Učebný odbor:</b>	4561 H 03 poľnohospodár - služby
<b>Školský rok:</b>	2023/2024
<b>Názov témy:</b>	Chov ošípaných a spracovanie produktov
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vysvetlite význam chovu ošípaných</li><li>- Vymenujte najrozšírenejšie plemená ošípaných</li><li>- Popíšte spôsoby odchovu</li><li>- Vymenujte časti jatočne opracovaného tela</li><li>- Navrhnite konkrétny príklad jedla z bravčového mäsa</li><li>- Popíšte druhy živností a zaradte živnosť mäsiarstvo</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra, obrazový materiál, kuchárska kniha



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

<b>Učebný odbor:</b>	4561 H 03 poľnohospodár - služby
<b>Školský rok:</b>	2023/2024
<b>Názov témy:</b>	Pestovanie olejní a využitie rastlinných tukov
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vysvetlite význam pestovania olejní</li><li>- Vymenujte druhy olejní</li><li>- Uveďte biologickú charakteristiku olejní</li><li>- Popíšte technológiu výroby jednotlivých druhov</li><li>- Vysvetlite význam rastlinných tukov z hľadiska výživy</li><li>- Uveďte rozdelenie rastlinných tukov a olejov</li><li>- Navrhnite spôsoby použitia tukov pri varení</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra, obrazový materiál, kuchárska kniha





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

<b>Učebný odbor:</b>	4561 H 03 poľnohospodár - služby
<b>Školský rok:</b>	2023/2024
<b>Názov témy:</b>	Zemiaky, ich výroba a význam
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vysvetlite význam pestovania zemiakov</li><li>- Uveďte biologickú charakteristiku</li><li>- Popíšte technológiu výroby zemiakov</li><li>- Uveďte rozdelenie kultivarov podľa hlavného účelu výroby</li><li>- Vysvetlite zdravotný význam zemiakov</li><li>- Navrhnite spôsoby využitia zemiakov v kuchyni</li><li>- Popíšte náležitosti pracovnej zmluvy pracovníka v poľnohospodárstve</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra, obrazový materiál, kuchárska kniha, vzor pracovnej zmluvy



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 8</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	4561 H 03 poľnohospodár - služby
<b>Školský rok:</b>	2023/2024
<b>Názov témy:</b>	Strukoviny, ich pestovanie a využitie vo výžive
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vymenujte najrozšírenejšie druhy strukovín</li><li>- Uveďte biologickú charakteristiku strukovín</li><li>- Popíšte technológiu výroby</li><li>- Vysvetlite význam strukovín pre potravinársky priemysel</li><li>- Navrhnite spôsoby využitia strukovín pri príprave pokrmov</li><li>- Popíšte možnosti vzniku a zániku pracovného pomeru u zamestnávateľa v poľnohospodárstve</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra, obrazový materiál, kuchárska kniha



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

<b>Učebný odbor:</b>	4561 H 03 poľnohospodár - služby
<b>Školský rok:</b>	2023/2024
<b>Názov témy:</b>	Obilniny, ich pestovanie a význam
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vymenujte druhy obilnín</li><li>- Popíšte biologickú charakteristiku obilnín</li><li>- Popíšte technológiu výroby obilnín</li><li>- Uveďte príklady využitia obilnín v živočíšnej výrobe</li><li>- Vysvetlite význam obilnín pre potravinársky priemysel</li><li>- Navrhnite spôsob využitia obilnín pri príprave jedál</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra, obrazový materiál, kuchárska kniha



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

<b>Učebný odbor:</b>	4561 H 03 poľnohospodár - služby
<b>Školský rok:</b>	2023/2024
<b>Názov témy:</b>	Spracovanie pôdy
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vysvetlite význam spracovania pôdy</li><li>- Uveďte rozdelenie sústavy na spracovanie pôdy</li><li>- Charakterizujte základné spracovanie pôdy</li><li>- Vymenujte, aké pracovné operácie tam patria</li><li>- Popíšte jednotlivé pracovné operácie na základné spracovanie pôdy</li><li>- Uveďte význam predsejbového spracovania pôdy</li><li>- Charakterizujte pracovné operácie predsejbového spracovania pôdy</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra, obrazový materiál



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 11</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	4561 H 03 poľnohospodár - služby
<b>Školský rok:</b>	2023/2024
<b>Názov témy:</b>	Životné prostredie, možné znečistenie životného prostredia pri poľnohospodárskej výrobe (rastlinná výroba, živočíšna výroba)
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vymenujte najdôležitejšie zložky životného prostredia (voda, pôda, vzduch)</li><li>- Vysvetlite možnosti znečistenia životného prostredia pri používaní chemických postrekov (herbicídy, pesticídy, ...) v rastlinnej výrobe</li><li>- Popíšte, aké podmienky musia spĺňať farmy v chove zvierat pri produkcii močovky a maštalného hnoja</li><li>- Vysvetlite využitie hnojovky a maštalného hnoja v poľnohospodárskej výrobe</li><li>- Vysvetlite, ktoré zložky životného prostredia sú ohrozené pri porušení podmienok ochrany životného prostredia</li><li>- Vysvetlite dôležitosť vykonávania pravidelnej DDD (dezinfekcia, dezinfekcia, deratizácia) v poľnohospodárskej výrobe</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Obrazový materiál



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

<b>Učebný odbor:</b>	4561 H 03 poľnohospodár - služby
<b>Školský rok:</b>	2023/2024
<b>Názov témy:</b>	Reprodukcia hovädzieho dobytku (HD)
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vysvetlite význam plemenitby</li><li>- Definujte pojmy plodnosť, ruja, gravidita</li><li>- Vysvetlite, čo je inseminácia</li><li>- Opíšte priebeh telenia (pôrodu)</li><li>- Popíšte priebeh rastu a vývinu teliat</li><li>- Uveďte spôsoby odchovu teliat</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra, obrazový materiál



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

<b>Učebný odbor:</b>	4561 H 03 poľnohospodár - služby
<b>Školský rok:</b>	2023/2024
<b>Názov témy:</b>	Chov drobných hospodárskych zvierat (králikov) na vidieku
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vysvetlite význam chovu králikov</li><li>- Uveďte rozdelenie plemien králikov do skupín</li><li>- Charakterizujte jednotlivé skupiny plemien</li><li>- Uveďte príklady plemien vhodné pre drobnochovy</li><li>- Vysvetlite pojmy zapúšťanie, kotnosť a kotenie</li><li>- Vymenujte typy králikární</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra, obrazový materiál



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 14</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	4561 H 03 poľnohospodár - služby
<b>Školský rok:</b>	2023/2024
<b>Názov témy:</b>	Príprava a podávanie polievok
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Charakterizujte polievky z hľadiska výživy</li><li>- Uveďte rozdelenie polievok</li><li>- Popíšte technologický postup prípravy vývaru</li><li>- Popíšte postup pri príprave bielych polievok</li><li>- Vymenujte vložky a závarky do polievok</li><li>- Uveďte spôsob podávania polievok</li><li>- Popíšte žiadosť o prijatie do pracovného pomeru na pozíciu v oblasti gastronómie</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Obrazový materiál, kuchárska kniha





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

<b>Učebný odbor:</b>	4561 H 03 poľnohospodár - služby
<b>Školský rok:</b>	2023/2024
<b>Názov témy:</b>	Príprava a podávanie omáčok
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vysvetlite, k akým pokrmom sa podávajú omáčky</li><li>- Uveďte rozdelenie omáčok</li><li>- Popíšte postup pri príprave základných bielych omáčok</li><li>- Uveďte príklady na hnedé omáčky</li><li>- Vymenujte studené omáčky</li><li>- Uveďte postup prípravy studenej majonézovej omáčky</li><li>- Vysvetlite práva spotrebiteľa (zákazníka) v zariadeniach spoločného stravovania</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Obrazový materiál, kuchárska kniha



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

<b>Učebný odbor:</b>	4561 H 03 poľnohospodár - služby
<b>Školský rok:</b>	2023/2024
<b>Názov témy:</b>	Ovocie vo výžive
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Uveďte význam ovocia z hľadiska výživy</li><li>- Vymenujte jednotlivé druhy ovocia</li><li>- Popíšte zloženie ovocia</li><li>- Uveďte, ktoré faktory vplyvajú na predĺženie skladovateľnosti ovocia</li><li>- Popíšte spôsoby konzervovania ovocia</li><li>- Navrhnite spôsoby využitia ovocia pri príprave jedál</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Obrazový materiál, kuchárska kniha



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

<b>Učebný odbor:</b>	4561 H 03 poľnohospodár - služby
<b>Školský rok:</b>	2023/2024
<b>Názov témy:</b>	Tradičné múčniky v regióne a ich servírovanie
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vymenujte tradičné múčniky v regióne</li><li>- Uveďte, pri akej príležitosti sa múčniky podávajú</li><li>- Popíšte technologický postup prípravy kysnutého cesta</li><li>- Uveďte tradičné múčniky z piškótového cesta</li><li>- Navrhnite druhy krémov a náplní, ktoré by ste použili</li><li>- Popíšte postup pri príprave studeného múčnika</li><li>- Uveďte príklady úverov pre podnikanie v cukrárstve</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Obrazový materiál, kuchárska kniha



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

<b>Učebný odbor:</b>	4561 H 03 poľnohospodár - služby
<b>Školský rok:</b>	2023/2024
<b>Názov témy:</b>	Konzervovanie (mrazenie, zaváranie, sušenie, ...)
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Popíšte uskladňovanie ovocia a zeleniny v chladných priestoroch pivníc a komôr</li><li>- Uvedte, ktoré druhy ovocia a zeleniny môžeme takýmto spôsobom skladovať a podmienky ich skladovania (teplota, vlhkosť, vetranie)</li><li>- Popíšte spôsob konzervovania ovocia a zeleniny sterilizáciou</li><li>- Vysvetlite podmienky uskladňovania potravín (mäso, mäsové výrobky, mliečne výrobky) v chladničkách a chladiacich boxoch</li><li>- Popíšte postup pri uskladňovaní potravín mrazením</li><li>- Vysvetlite spôsob konzervovania mäsových výrobkov údením a sušením</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Obrazový materiál, odborná literatúra



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 19</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	4561 H 03 poľnohospodár - služby
<b>Školský rok:</b>	2023/2024
<b>Názov témy:</b>	Zelenina vo výžive
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Uveďte význam zeleniny z hľadiska výživy</li><li>- Popíšte zloženie zeleniny</li><li>- Vymenujte jednotlivé druhy zeleniny</li><li>- Vysvetlite, akým spôsobom sa upravuje zelenina pred varením</li><li>- Popíšte spôsoby konzervovania zeleniny</li><li>- Navrhňte spôsoby využitia zeleniny pri príprave jedál</li><li>- Navrhňte využitie zeleniny vo výžive hospodárskych zvierat</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Obrazový materiál, kuchárska kniha



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

<b>Učebný odbor:</b>	4561 H 03 poľnohospodár - služby
<b>Školský rok:</b>	2023/2024
<b>Názov témy:</b>	Príprava a úprava bytových textilných doplnkov (závesy, návliečky, obrusy, prestieranie, ...)
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vysvetlite význam bytových textilných doplnkov</li><li>- Vymenujte najčastejšie používané textilné bytové doplnky</li><li>- Navrhните slávnostnú dekoračnú návliečku na malý vankúš</li><li>- Určte výber vhodného materiálu</li><li>- Uveďte technologický postup zhotovenia návliečky</li><li>- Popíšte dokončovacie práce</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Obrazový materiál, strihová predloha



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

<b>Učebný odbor:</b>	4561 H 03 poľnohospodár - služby
<b>Školský rok:</b>	2023/2024
<b>Názov témy:</b>	Pracovné oblečenie v regióne a jeho využitie (zástera, ...)
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vysvetlite význam pracovného oblečenia</li><li>- Uveďte druhy pracovného oblečenia podľa jednotlivých profesií</li><li>- Navrhnite využitie jednoduchej zástery v pracovnom procese</li><li>- Popíšte jednoduchú pásovú zásteru</li><li>- Určte výber vhodného materiálu</li><li>- Uveďte technologický postup zhotovenia jednoduchej pásovej zástery</li><li>- Popíšte dokončovacie práce</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra, strihová predloha



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

<b>Učebný odbor:</b>	4561 H 03 poľnohospodár - služby
<b>Školský rok:</b>	2023/2024
<b>Názov témy:</b>	Denné oblečenie v regióne (sukňa, ...)
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Porovnajte tradičné a súčasné odevy v regióne</li><li>- Vysvetlite miesto sukne v dámskom šatníku</li><li>- Navrhňte rôzne príležitosti na jej využitie</li><li>- Uveďte rozdelenie suknie z rôznych hľadísk</li><li>- Opíšte jednoduchú dámsku sukňu rovného strihu</li><li>- Určte technologický postup šitia jednoduchej sukne</li><li>- Popíšte dokončovacie práce</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra, strihová predloha





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

<b>Učebný odbor:</b>	4561 H 03 poľnohospodár - služby
<b>Školský rok:</b>	2023/2024
<b>Názov témy:</b>	Zdroje sociálneho zabezpečenia domácností a ich efektívne riadenie
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Definujte, čo znamená sociálne zabezpečenie</li><li>- Uveďte modely sociálneho zabezpečenia</li><li>- Opíšte úrovne sociálnej pomoci</li><li>- Charakterizujte zdroje príjmov</li><li>- Uveďte príklad na systém hospodárenia s finančnými prostriedkami</li><li>- Vysvetlite, ako sa môžu členovia domácnosti podieľať na hospodárení</li><li>- Vysvetlite pojem zamestnanecká mzda</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Obrazový materiál



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

<b>Učebný odbor:</b>	4561 H 03 poľnohospodár - služby
<b>Školský rok:</b>	2023/2024
<b>Názov témy:</b>	Úloha manželstva a rodiny v súčasnej spoločnosti
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Definujte pojem manželstva podľa zákona</li><li>- Uveďte formy manželstva</li><li>- Popíšte obdobia trvania manželstva</li><li>- Vymenujte nové formy partnerstva a manželského života</li><li>- Uveďte, kým je tvorená rodina a vymenujte jej členov</li><li>- Vysvetlite hlavné funkcie rodiny</li><li>- Popíšte, čo má obsahovať profesijný životopis</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra



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

<b>Učebný odbor:</b>	4561 H 03 poľnohospodár - služby
<b>Školský rok:</b>	2023/2024
<b>Názov témy:</b>	Postup otvorenia živnosti
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vymenujte druhy živnostenského podnikania a charakterizujte ich</li><li>- Vymenujte všeobecné podmienky, ktoré musíte spĺňať pri založení živnosti</li><li>- Vymenujte osobitné podmienky, ktoré musíte spĺňať ako živnostník</li><li>- Vymenujte, akými dokladmi sa preukazuje odbornosť</li><li>- Charakterizujte rozdiel medzi trvalým pracovným pomerom a živnostníkom</li><li>- Vytvorte si meno vlastnej živnosti</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra, obrazový materiál



### JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Alternatívna téma č. 1

<b>Učebný odbor:</b>	4561 H 03 poľnohospodár - služby
<b>Školský rok:</b>	2023/2024
<b>Názov témy:</b>	Morfológia viniča
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Popíšte podzemné orgány viniča</li><li>- Charakterizujte zdrevnatené nadzemné časti viniča</li><li>- Charakterizujte zelené časti viniča a objasnite ich význam pre rastlinu</li><li>- Vysvetlite stavbu, zloženie a rast letorastu viniča</li><li>- Popíšte tvar, veľkosť a stavbu bobúľ viniča</li><li>- Vymenujte chemické zloženie bobúľ viniča</li><li>- Navrhните možnosti využitia rastlinného materiálu po reze viniča</li><li>- Navrhните dekorácie na ošeračkové slávnosti s využitím materiálu z viniča</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Obrazový materiál viniča, rastlinný materiál - výhon viniča



## JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Alternatívna téma č. 2

<b>Učebný odbor:</b>	4561 H 03 poľnohospodár - služby
<b>Školský rok:</b>	2023/2024
<b>Názov témy:</b>	Cyklické práce vo vinohrade
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vysvetlite špecifiká rastu viniča</li><li>- Popíšte vplyv rezu viniča na rast a rodivosť</li><li>- Vymenujte spôsoby rezu viniča</li><li>- Odôvodnite termín a techniku rezu</li><li>- Navrhните práce vo vinohrade v období vegetácie a ich význam</li><li>- Navrhните organizáciu zberu hrozna, určenie termínu a spôsobu zberu</li><li>- Vysvetlite potrebu starostlivosti o zdravotný stav viniča</li><li>- Vysvetlite princípy ekologického vinohradníctva</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Obrazový materiál, rastlinný materiál - výhon viniča



### JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Alternatívna téma č. 3

<b>Učebný odbor:</b>	4561 H 03 poľnohospodár - služby
<b>Školský rok:</b>	2023/2024
<b>Názov témy:</b>	Bylinky v poľnohospodárskych službách
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Rozdeľte sortiment záhonových rastlín podľa životného cyklu</li><li>- Popíšte minimálne 1 zástupcu v každej kategórii</li><li>- Navrhňte možnosti umiestnenia letničiek a trvaliek pri agropenzióne</li><li>- Charakterizujte úžitkové vlastnosti letničiek a trvaliek využívaných v gastronómii a alternatívnej medicíne</li><li>- Navrhňte využitie úžitkových rastlín v dekorácii interiérov a floristike</li><li>- Vysvetlite význam pestovania kvitnúcich rastlín v exteriéroch pre včelstvo</li><li>- Objasnite možnosti biologickej ochrany a alternatívnych možností pri pestovaní liečivých rastlín</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Obrazový materiál, rastlinný materiál



### JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Alternatívna téma č. 4

<b>Učebný odbor:</b>	4561 H 03 poľnohospodár - služby
<b>Školský rok:</b>	2023/2024
<b>Názov témy:</b>	Včelársky rok
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Charakterizujte včelstvo ako biologickú jednotku v prírode</li><li>- Vysvetlite funkciu rôznych pohlavných foriem včelstva</li><li>- Rozdeľte obdobia včelárskeho roku</li><li>- Popíšte prejavy správania sa včiel v jeseni a v zime</li><li>- Popíšte životné prejavy včiel na jar</li><li>- Popíšte životné prejavy včiel v produkčnom období</li><li>- Navrhnite aktivitu včelára v jednotlivých obdobiach včelárskeho roka</li><li>- Zvoľte sortiment 5 rastlín, ktoré sú vhodné ako včelia pastva</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Obrazový materiál, včelí úl, model včely



### JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Alternatívna téma č. 5

<b>Učebný odbor:</b>	4561 H 03 poľnohospodár - služby
<b>Školský rok:</b>	2023/2024
<b>Názov témy:</b>	Zdravie včiel
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Roztriedte najčastejšie choroby včiel podľa pôvodu</li><li>- Charakterizujte príznaky a liečenie nozematózy, varroatózy a akarínózy včiel</li><li>- Vysvetlite, čo spôsobuje najčastejšie otravy včiel</li><li>- Navrhnite preventívne opatrenia pred otravami včiel</li><li>- Hovorte o možných prejavoch škodcov vo včelnici (napríklad hlodavce, vtáky, hmyz a medvede)</li><li>- Vysvetlite prírodné zdroje výživy pre včely</li><li>- Navrhnite údržbu úľa ako preventívne opatrenia proti ochoreniam včiel</li><li>- Analyzujte význam včiel pre prírodu a človeka</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Model včely, obrazový materiál, včelí úl





PRACOVNÝ HODNOTIACI LIST TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY		
<b>Učebný odbor:</b>	4561 H 03 poľnohospodár - služby	
<b>Školský rok:</b>	2023/2024	
<b>Meno a priezvisko žiaka:</b>		
<b>Názov témy:</b>		
<b>Záznam o výkone</b>	<b>Zoznam výkonových kritérií</b>	<b>Slovné hodnotenie:</b> 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:	
<b>Celkové hodnotenie</b>	<b>Dosiahnutá úspešnosť (áno)</b>	<b>Známka</b>
	12 – 10	1 - výborný
	9 – 8	2 - chválitebný
	7 – 6	3 - dobrý
	5 – 4	4 - dostatočný
	3 – 0	5 - nedostatočný
<b>Hodnotenie teoretickej časti záverečnej skúšky</b>	Celkový počet bodov:	
	Výsledná známka:	
	Podpis hodnotiteľa:	