



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 2025/2026
Učebný odbor 2964 H cukrár / cukrárka**



**MINISTERSTVO
ŠKOLSTVA, VÝSKUMU,
VÝVOJA A MLÁDEŽE
SLOVENSKEJ REPUBLIKY**

Financované z dotácie
Ministerstva školstva, výskumu, vývoja a mládeže SR



Slovenská poľnohospodárska a potravinárska komora (ďalej len „SPPK“) ako stavovská organizácia podľa § 28 ods. 2. písm. c) Zákon č. 61/2015 Z. z. o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov **vydáva jednotné zadania pre záverečné skúšky v učebnom odbore 2964 H cukrár / cukrárka**, 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

Rozhodnutie riaditeľa školy o výbere jednotných zadaní pre praktickú časť záverečnej skúšky

Riaditeľ školy môže na návrh predmetovej komisie rozhodnúť, že pre záverečnú skúšku v škole nevyužije jednotné zadania pre praktickú časť záverečnej skúšky v celom rozsahu.

Praktická časť záverečnej skúšky v škole sa koná najmenej podľa jednotných zadaní v rozsahu 10 tém. Výber jednotných tém pre praktickú časť záverečnej skúšky schváli riaditeľ školy na návrh predmetovej komisie do 31. marca 2026.

Kontaktná osoba v SPPK		
Meno a priezvisko	Pracovné zaradenie	Kontakt
Ing. Henrieta Vrábľová	riaditeľka Odboru OVP, SPPK	vrablova@sppk.sk

1. Praktická časť záverečnej skúšky

- (1) V praktickej časti záverečnej skúšky sa overuje úroveň osvojených zručností a spôsobilostí žiaka a jeho schopnosť využiť získané teoretické poznatky a vedomosti pri riešení konkrétnych praktických úloh komplexného charakteru vo vyžrebovanej téme.
- (2) Žiak v praktickej časti skúšky preukazuje, že je spôsobilý pracovnú úlohu analyzovať, zaobstarať si informácie, vyhodnotiť a aplikovať vhodný postup spracovania úloh. Určuje si čiastkové úlohy a zostavuje podklady k spracovaniu úlohy. Žiak preukazuje schopnosť plánovať a koordinovať svoju prácu a môže zdokumentovať postup pracovných úkonov (činností), skontrolovať a sfinalizovať výsledok práce. Žiak počas celého procesu dodržiava technické normy a pravidlá BOZP a PO. Poslednou fázou je odovzdanie výsledkov práce, poskytovanie odborných informácií, môže zostavovať preberací protokol, zhodnotenie a zdokumentovanie výsledkov práce.
- (3) Organizácia praktickej časti záverečnej skúšky:
- Téma praktickej časti záverečnej skúšky je komplexného charakteru so zameraním na výrobu cukrárskych výrobkov.
 - Žiak si v danom učebnom odbore žrebuje na praktickú časť záverečnej skúšky 2 témy.
 - Skúška trvá najmenej 5 hodín a najviac 7 hodín (1 hod. = 60 min.). Na začiatku skúšky je čas určený na prípravu pracoviska, v polovici skúšky je prestávka v rozsahu do 30 minút. Rozsah času na prípravu a rozsah prestávky určí škola v organizačných pokynoch záverečnej skúšky, v systéme duálneho vzdelávania po dohode so zamestnávateľom. Rozsah prípravy a prestávky sa nezapočítava do celkovej dĺžky skúšky.
 - 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.
 - Pred začiatkom záverečnej skúšky sa žiaci tri po sebe nasledujúce vyučovacie dni nezúčastňujú na vyučovaní. Tieto dni sú určené na prípravu žiakov na skúšku.

- Na praktickej časti záverečnej skúšky možno používať len učebné pomôcky uvedené v zadaní.
- Praktická časť záverečnej skúšky sa môže konať v dielni školy, na pracovisku zamestnávateľa alebo na pracovisku praktického vyučovania.
- Priebeh praktickej časti záverečnej skúšky je verejný. Ak sa praktická časť záverečnej skúšky koná na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania, priebeh záverečnej skúšky môže byť na žiadosť zamestnávateľa neverejný.
- Hodnotenie praktickej časti skúšky sa rozdeľuje na 3 časti:
 - príprava a plánovanie – 20 %,
 - realizácia pracovnej činnosti – 60 %,
 - riadenie kvality, dodržiavanie BOZP – 20 %.

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

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

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

Okruhy jednotlivých úloh, ktoré musí praktická časť skúšky zahŕňať:

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

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

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

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

(8) Na hodnotenie praktickej časti záverečnej skúšky sú smerodajné všeobecné kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov:

- pochopenie úlohy,
- analýza úlohy,
- voľba postupu,
- správny výber náradia, materiálov, surovín a pod., prístrojov a zariadení,
- organizácia práce na pracovisku,
- dodržiavanie noriem, hygieny a pravidiel bezpečnosti práce,



- ochrana životného prostredia,
- výsledok práce a nasledovné kritériá:
 - dodržiavanie zásad bezpečnosti zdravia pri práci,
 - dodržiavanie hygieny a zásad výroby bezpečných potravín,
 - kalkulácia a samotné vynormovanie surovín potrebných pre výrobu zadanej úlohy,
 - príprava, spracovanie a dohotovenie zadaného výrobku,
 - kvalita, chuť, hmotnosť a celkový vzhľad výrobku a vykonaných prác.



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Zoznam tém	
Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Téma č. 1	Cukrársky výrobok s korpusom z jadrovej hmoty (napr. jadrový rožok alebo ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy)
Téma č. 2	Cukrársky výrobok z tuhého tukového cesta (napr. linecký koláčik alebo ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy)
Téma č. 3	Cukrársky výrobok s korpusom z listového cesta (napr. listová trubička alebo ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy)
Téma č. 4	Cukrársky výrobok s korpusom z odpaľovanej hmoty (napr. vaječný venček alebo ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy)
Téma č. 5	Cukrársky výrobok dohotovený s cukrárskou kakaovou polevou (napr. gaštanová roláda alebo ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy)
Téma č. 6	Cukrársky výrobok s korpusom z nahrievanej šľahanej hmoty (napr. orechová roláda alebo ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy)
Téma č. 7	Cukrársky výrobok plnený so šľahačkovou náplňou (napr. karamelový banán alebo ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy)
Téma č. 8	Cukrársky výrobok - čajové pečivo z tuhého tukového cesta (napr. linecké trené alebo ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy)
Téma č. 9	Cukrársky výrobok s korpusom z ťažkej šľahanej hmoty (napr. Sacherový rez alebo ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy)
Téma č. 10	Cukrársky výrobok s korpusom zo špeciálnej šľahanej hmoty (napr. snehové parížske alebo ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy)
Téma č. 11	Cukrársky výrobok špeciálny - orientálna cukrovinka (napr. zebra rez alebo ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy)
Téma č. 12	Cukrársky výrobok s korpusom z ľahkej šľahanej hmoty (napr. likérový špic alebo ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy)
Téma č. 13	Cukrársky výrobok dohotovený s fondánovou polevou (napr. punčový rez alebo ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy)
Téma č. 14	Cukrársky výrobok naplnený základným maslovým krémom (napr. mandľový rez alebo ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy)
Téma č. 15	Cukrársky výrobok zo šľahanej hmoty s RP prípravkom (napr. kokosová roláda)

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1

Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Cukrársky výrobok s korpusom z jadrovej hmoty (napr. jadrový rožok alebo ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy)
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none"> - pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použitú dekoráciu sa norma nevzťahuje), - pripravte pomôcky potrebné pri výrobe cukrárskeho výrobku, - vykonajte pridelenú pracovnú činnosť pri výrobe jadrových hmôt, - vytvarujte pripravenú jadrovú hmotu na požadovaný tvar, - upečte vytvarované korpusy, - vykonajte pridelenú pracovnú činnosť pri výrobe náplne, - aplikujte náplň na korpus, - dohotovte výrobky podľa technologického postupu, - urobte sanitáciu použitých pomôcok a pracovného priestoru, - predvedte pri práci dodržiavanie bezpečnosti a ochrany zdravia pri prácach, - odprezentujte dohotovené výrobky, pred prezentáciou ich môžete slávnostne dekorovať zhotovenou jedlou ozdobou podľa vlastného výberu a fantázie.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none"> - dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	- technologické a surovinové normy.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Plynový sporák, šľahací stroj, plechy na pečenie, misky, drobné pracovné pomôcky, pec, modelovacie pomôcky, váha, nože, cukrárske stierky, tresírovacie vrečko, varecha, šľahacia metlička, naberačka, chladnička, expedičné prepravky, mechanické prostriedky čistenia, čistiace prostriedky, priestory a zariadenie výrobnéj dielne, dekoračný materiál na prezentáciu výrobkov.



	<p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.</p>
Podmienka práce s potravinami	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napr. náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.</p>

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2

Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Cukrársky výrobok z tuhého tukového cesta (napr. linečný koláčik alebo ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy)
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none"> - pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použitú dekoráciu sa norma nevzťahuje), - pripravte pomôcky potrebné pri výrobe cukrárskeho výrobku, - vykonajte pridelenú pracovnú činnosť pri výrobe tuhých tukových ciest, - vytvarujte pripravené cesto na požadovaný tvar, - upečte vytvarované korpusy, - vykonajte pridelenú pracovnú činnosť pri príprave náplne, - aplikujte náplň na korpus, - dohotovte výrobky podľa technologického postupu, - urobte sanitáciu použitých pomôcok a pracovného priestoru, - predvedte pri práci dodržiavanie bezpečnosti a ochrany zdravia pri prácach, - odprezentujte dohotovené výrobky, pred prezentáciou ich môžete slávnostne dekorovať zhotovenou jedlou ozdobou podľa vlastného výberu a fantázie.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none"> - dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none"> - technologické a surovinové normy.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové podmienky	<p>Miesiaci stroj, plechy na pečenie, misky, drobné pracovné pomôcky, pec, modelovacie pomôcky, váha, nože, cukrárske stierky, tresírovacie vrečko, varecha, šľahacia metlička, chladnička, valček, expedičné prepravky, dekoračný materiál na prezentáciu výrobkov.</p> <p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p>



	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 - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), 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, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napr. náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3	
Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Cukrársky výrobok s korpusom z listového cesta (napr. listová trubička alebo ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy)
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none"> - pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použitú dekoráciu sa norma nevzťahuje), - pripravte pomôcky potrebné pri výrobe cukrárskeho výrobku, - vykonajte pridelenú pracovnú činnosť pri výrobe listového cesta, - vytvarujte pripravené cesto na požadovaný tvar, - upečte vytvarované korpusy, - vykonajte pridelenú pracovnú činnosť pri výrobe náplne, - aplikujte náplň na výrobok, - dohotovte výrobky podľa technologického postupu, - urobte sanitáciu použitých pomôcok a pracovného priestoru, - predvedte pri práci dodržiavanie bezpečnosti a ochrany zdravia pri prácach, - odprezentujte dohotovené výrobky, pred prezentáciou ich môžete slávnostne dekorovať zhotovenou jedlou ozdobou podľa vlastného výberu a fantázie.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none"> - dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none"> - technologické a surovinové normy.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Plynový sporák, šľahací stroj, plechy na pečenie, misky, drobné pracovné pomôcky, pec, modelovacie pomôcky, váha, nože, cukrárske stierky, tresírovacie vrečko, varecha, šľahacia metlička, naberačka, hrniec, valček, teplomer, štetec, špachtľa, radielko, chladnička, expedičné prepravky, dekoračný materiál na prezentáciu výrobkov.



	<p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.</p>
Podmienka práce s potravinami	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napr. náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.</p>



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4	
Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Cukrársky výrobok s korpusom z odpaľovanej hmoty (napr. vaječný venček alebo ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy)
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použité dekorácie sa norma nevzťahuje),- pripravte pomôcky potrebné pri výrobe cukrárskeho výrobku,- vykonajte pridelenú pracovnú činnosť pri výrobe odpaľovanej hmoty,- vytvarujte pripravenú odpaľovanú hmotu na požadovaný tvar,- upečte vytvarované korpusy,- vykonajte pridelenú pracovnú činnosť pri výrobe náplne,- aplikujte náplň na výrobok,- dohotovte výrobky podľa technologického postupu,- urobte sanitáciu použitých pomôcok a pracovného priestoru,- predvedzte pri práci dodržiavanie bezpečnosti a ochrany zdravia pri prácach,- odprezentujte dohotovené výrobky, pred prezentáciou ich môžete slávnostne dekorovať zhotovenou jedlou ozdobou podľa vlastného výberu a fantázie.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach,- dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- technologické a surovinové normy.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Plynový sporák, šľahací stroj, plechy na pečenie, misky, drobné pracovné pomôcky, pec, modelovacie pomôcky, váha, nože, cukrárske stierky, tresírovacie vrečko, varecha, šľahacia metlička, naberačka, chladnička, expedičné prepravky, mechanické prostriedky čistenia, čistiace prostriedky, priestory a zariadenie výrobnej dielne, dekoračný materiál na prezentáciu výrobkov.



	<p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.</p>
Podmienka práce s potravinami	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napr. náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.</p>

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5	
Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Cukrársky výrobok dohotovený s cukrárskou kakaovou polevou (napr. gaštanová roláda alebo ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy)
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none"> - pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použitú dekoráciu sa norma nevzťahuje), - pripravte pomôcky potrebné pri výrobe cukrárskeho výrobku, - vykonajte pridelenú pracovnú činnosť pri výrobe korpusov, - vytvarujte pripravenú šľahanú hmotu na požadovaný tvar, - upečte vytvarované korpusy, - vykonajte pridelenú pracovnú činnosť pri výrobe náplne, - aplikujte náplň na korpus, - dohotovte výrobky podľa technologického postupu, - urobte sanitáciu použitých pomôcok a pracovného priestoru, - predved'te pri práci dodržiavanie bezpečnosti a ochrany zdravia pri prácach, - odprezentujte dohotovené výrobky, pred prezentáciou ich môžete slávnostne dekorovať zhotovenou jedlou ozdobou podľa vlastného výberu a fantázie.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none"> - dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	- technologické a surovinové normy.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Plynový sporák, šľhací stroj, plechy na pečenie, misky, drobné pracovné pomôcky, pec, modelovacie pomôcky, váha, nože, cukrárske stierky, varecha, šľhacia metlička, naberačka, chladnička, expedičné prepravky, mechanické prostriedky čistenia, čistiace prostriedky, priestory a zariadenie výrobnéj dielne, dekoračný materiál na prezentáciu výrobkov.



	<p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.</p>
Podmienka práce s potravinami	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napr. náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.</p>

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 6

Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Cukrársky výrobok s korpusom z nahrievanej šľahanej hmoty (napr. orechová roláda alebo ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy)
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použitú dekoráciu sa norma nevzťahuje),- pripravte pomôcky potrebné pri výrobe cukrárskeho výrobku,- vykonajte pridelenú pracovnú činnosť pri výrobe korpusov,- vytvarujte pripravenú šľahanú hmotu na požadovaný tvar,- upečte vytvarované korpusy,- vykonajte pridelenú pracovnú činnosť pri výrobe náplne,- aplikujte náplň na korpus,- dohotovte výrobky podľa technologického postupu,- urobte sanitáciu použitých pomôcok a pracovného priestoru,- predvedzte pri práci dodržiavanie bezpečnosti a ochrany zdravia pri prácach,- odprezentujte dohotovené výrobky, pred prezentáciou ich môžete slávnostne dekorovať zhotovenou jedlou ozdobou podľa vlastného výberu a fantázie.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach,- dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- technologické a surovinové normy.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Plynový sporák, šľahací stroj, plechy na pečenie, misky, drobné pracovné pomôcky, pec, modelovacie pomôcky, váha, nože, cukrárske stierky, varecha, šľahacia metlička, naberačka, chladnička, expedičné prepravky, mechanické prostriedky čistenia, čistiace prostriedky, priestory a zariadenie výrobné dielne, dekoračný materiál na prezentáciu výrobkov.



	<p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.</p>
Podmienka práce s potravinami	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napr. náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.</p>

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 7	
Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Cukrársky výrobok plnený so šľahačkovou náplňou (napr. karamelový banán alebo ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy)
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použité dekorácie sa norma nevzťahuje),- pripravte pomôcky potrebné pri výrobe cukrárskeho výrobku,- vykonajte pridelenú pracovnú činnosť pri výrobe odpaľovaného cesta,- vytvarujte pripravené odpaľované cesto na požadovaný tvar,- upečte vytvarované korpusy,- vykonajte pridelenú pracovnú činnosť pri výrobe náplne,- aplikujte náplň na výrobok,- dohotovte výrobky podľa technologického postupu,- urobte sanitáciu použitých pomôcok a pracovného priestoru,- predvedte pri práci dodržiavanie bezpečnosti a ochrany zdravia pri prácach,- odprezentujte dohotovené výrobky, pred prezentáciou ich môžete slávnostne dekorovať zhotovenou jedlou ozdobou podľa vlastného výberu a fantázie.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach,- dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- technologické a surovinové normy.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Plynový sporák, šľahačí stroj, plechy na pečenie, misky, drobné pracovné pomôcky, pec, modelovacie pomôcky, váha, nože, cukrárske stierky, tresírovacie vrečko, varecha, šľahacia metlička, naberačka, chladnička, expedičné prepravky, mechanické prostriedky čistenia, čistiace prostriedky, priestory a zariadenie výrobnej dielne, dekoračný materiál na prezentáciu výrobkov.



	<p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.</p>
Podmienka práce s potravinami	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napr. náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.</p>

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 8	
Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Cukrársky výrobok - čajové pečivo z tuhého tukového cesta (napr. linecké trené alebo ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy)
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použitú dekoráciu sa norma nevzťahuje),- pripravte pomôcky potrebné pri výrobe cukrárskeho výrobku,- vykonajte pridelenú pracovnú činnosť pri výrobe tuhých tukových ciest,- vytvarujte pripravené cesto na požadovaný tvar,- upečte vytvarované korpusy,- vykonajte pridelenú pracovnú činnosť pri príprave náplne,- aplikujte náplň na výrobok,- dohotovte výrobky podľa technologického postupu,- urobte sanitáciu použitých pomôcok a pracovného priestoru,- predvedzte pri práci dodržiavanie bezpečnosti a ochrany zdravia pri prácach,- odprezentujte dohotovené výrobky, pred prezentáciou ich môžete slávnostne dekorovať zhotovenou jedlou ozdobou podľa vlastného výberu a fantázie.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach,- dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- technologické a surovinové normy.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Miesiaci stroj, plechy na pečenie, misky, drobné pracovné pomôcky, pec, modelovacie pomôcky, váha, nože, cukrárske stierky, tresírovacie vrečko, varecha, šľahacia metlička, hrniec, valček, chladnička, expedičné prepravky, dekoračný materiál na prezentáciu výrobkov.



	<p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.</p>
Podmienka práce s potravinami	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napr. náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.</p>

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 9	
Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Cukrársky výrobok s korpusom z ťažkej šľahanej hmoty (napr. Sacherový rez alebo ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy)
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none"> - pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použitú dekoráciu sa norma nevzťahuje), - pripravte pomôcky potrebné pri výrobe cukrárskeho výrobku, - vykonajte pridelenú pracovnú činnosť pri výrobe korpusov, - vytvarujte pripravenú šľahanú hmotu na požadovaný tvar, - upečte vytvarované korpusy, - vykonajte pridelenú pracovnú činnosť pri výrobe náplne, - aplikujte náplň na korpus, - dohotovte výrobky podľa technologického postupu, - vyrobte sanitáciu použitých pomôcok a pracovného priestoru, - predvedzte pri práci dodržiavanie bezpečnosti a ochrany zdravia pri prácach, - odprezentujte dohotovené výrobky, pred prezentáciou ich môžete slávnostne dekorovať zhotovenou jedlou ozdobou podľa vlastného výberu a fantázie.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none"> - dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	- technologické a surovinové normy.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Plynový sporák, šľahací stroj, plechy na pečenie, misky, drobné pracovné pomôcky, pec, modelovacie pomôcky, váha, nože, cukrárske stierky, varecha, šľahacia metlička, naberačka, chladnička, expedičné prepravky, mechanické prostriedky čistenia, čistiace prostriedky, priestory a zariadenie výrobné dielne, dekoračný materiál na prezentáciu výrobkov.



	<p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.</p>
Podmienka práce s potravinami	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napr. náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.</p>

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 10	
Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Cukrársky výrobok s korpusom zo špeciálnej šľahanej hmoty (napr. snehové parížske alebo ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy)
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použitú dekoráciu sa norma nevzťahuje),- pripravte pomôcky potrebné pri výrobe cukrárskeho výrobku,- vykonajte pridelenú pracovnú činnosť pri výrobe korpusov,- vytvarujte pripravenú šľahanú hmotu na požadovaný tvar,- upečte vytvarované korpusy,- vykonajte pridelenú pracovnú činnosť pri výrobe náplne,- aplikujte náplň na korpus,- dohotovte výrobky podľa technologického postupu,- vyrobte sanitáciu použitých pomôcok a pracovného priestoru,- predved'te pri práci dodržiavanie bezpečnosti a ochrany zdravia pri prácach,- odprezentujte dohotovené výrobky, pred prezentáciou ich môžete slávnostne dekorovať zhotovenou jedlou ozdobou podľa vlastného výberu a fantázie.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach,- dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- technologické a surovinové normy.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Plynový sporák, šľhací stroj, plechy na pečenie, misky, drobné pracovné pomôcky, pec, modelovacie pomôcky, váha, nože, cukrárske stierky, varecha, šľhacia metlička, naberačka, chladnička, expedičné prepravky, mechanické prostriedky čistenia, čistiace prostriedky, priestory a zariadenie výrobné dielne, dekoračný materiál na prezentáciu výrobkov.



	<p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.</p>
Podmienka práce s potravinami	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napr. náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.</p>

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 11	
Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Cukrársky výrobok špeciálny - orientálna cukrovinka (napr. zebra rez alebo ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy)
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none"> - pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použitú dekoráciu sa norma nevzťahuje), - pripravte pomôcky potrebné pri výrobe cukrárskeho výrobku, - vykonajte pridelenú pracovnú činnosť pri výrobe výrobku, - vytvarujte pripravenú špeciálnu hmotu na požadovaný tvar, - postupujte presne podľa technologického postupu, - vykonajte pridelenú pracovnú činnosť pri výrobe náplne, - aplikujte náplň na výrobok, - dohotovte výrobky podľa technologického postupu, - vyrobte sanitáciu použitých pomôcok a pracovného priestoru, - predvedzte pri práci dodržiavanie bezpečnosti a ochrany zdravia pri prácach, - odprezentujte dohotovené výrobky, pred prezentáciou ich môžete slávnostne dekorovať zhotovenou jedlou ozdobou podľa vlastného výberu a fantázie.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none"> - dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	- technologické a surovinové normy.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Plynový sporák, šľahač stroj, plechy na pečenie, misky, drobné pracovné pomôcky, pec, modelovacie pomôcky, váha, nože, cukrárske stierky, varecha, šľahacia metlička, naberačka, valček, chladnička, expedičné prepravky, mechanické prostriedky čistenia, čistiace prostriedky, priestory a zariadenie výrobnéj dielne, dekoračný materiál na prezentáciu výrobkov.



	<p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.</p>
Podmienka práce s potravinami	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napr. náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.</p>



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 12	
Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Cukrársky výrobok s korpusom z ľahkej šľahanej hmoty (napr. likérový špic alebo ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy)
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použitú dekoráciu sa norma nevzťahuje),- pripravte pomôcky potrebné pri výrobe cukrárskeho výrobku,- vykonajte pridelenú pracovnú činnosť pri výrobe korpusov,- vytvarujte pripravenú šľahanú hmotu na požadovaný tvar,- upečte vytvarované korpusy,- vykonajte pridelenú pracovnú činnosť pri výrobe náplne,- aplikujte náplň na korpus,- dohotovte výrobky podľa technologického postupu,- vyrobte sanitáciu použitých pomôcok a pracovného priestoru,- predvedzte pri práci dodržiavanie bezpečnosti a ochrany zdravia pri prácach,- odprezentujte dohotovené výrobky, pred prezentáciou ich môžete slávnostne dekorovať zhotovenou jedlou ozdobou podľa vlastného výberu a fantázie.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach,- dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- technologické a surovinové normy.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Plynový sporák, šľahací stroj, plechy na pečenie, misky, drobné pracovné pomôcky, pec, modelovacie pomôcky, váha, nože, cukrárske stierky, varecha, šľahacia metlička, naberačka, chladnička, cukrárske vrečko, nadstavce do vrečka, expedičné prepravky, mechanické prostriedky čistenia, čistiace prostriedky, priestory a zariadenie výrobnéj dielne, dekoračný materiál na prezentáciu výrobkov.



	<p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.</p>
Podmienka práce s potravinami	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napr. náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.</p>



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 13	
Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Cukrársky výrobok dohotovený s fondánovou polevou (napr. punčový rez alebo ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy)
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použitú dekoráciu sa norma nevzťahuje),- pripravte pomôcky potrebné pri výrobe cukrárskeho výrobku,- vykonajte pridelenú pracovnú činnosť pri výrobe korpusov,- vytvarujte pripravenú šľahanú hmotu na požadovaný tvar,- upečte vytvarované korpusy,- vykonajte pridelenú pracovnú činnosť pri príprave cukrového rozvaru a ovocnej náplne,- aplikujte cukrový rozvar a ovocnú náplň na korpus,- dohotovte výrobky podľa technologického postupu,- vyrobte sanitáciu použitých pomôcok a pracovného priestoru,- predved'te pri práci dodržiavanie bezpečnosti a ochrany zdravia pri prácach,- odprezentujte dohotovené výrobky, pred prezentáciou ich môžete slávnostne dekorovať zhotovenou jedlou ozdobou podľa vlastného výberu a fantázie.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach,- dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- technologické a surovinové normy.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Plynový sporák, šľahací stroj, plechy na pečenie, misky, drobné pracovné pomôcky, pec, modelovacie pomôcky, váha, nože, cukrárske stierky, varecha, šľahacia metlička, naberačka, chladnička, expedičné prepravky, mechanické prostriedky čistenia, čistiace prostriedky, priestory a zariadenie výrobnéj dielne, dekoračný materiál na prezentáciu výrobkov.



	<p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.</p>
Podmienka práce s potravinami	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napr. náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.</p>

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 14	
Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Cukrársky výrobok naplnený základným maslovým krémom (napr. mandľový rez alebo ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy)
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none"> - pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použítú dekoráciu sa norma nevzťahuje), - pripravte pomôcky potrebné pri výrobe cukrárskeho výrobku, - vykonajte pridelenú pracovnú činnosť pri výrobe korpusov, - vytvarujte pripravenú šľahanú hmotu na požadovaný tvar, - upečte vytvarované korpusy, - vykonajte pridelenú pracovnú činnosť pri príprave základného žltkového krému a vyšľahania maslovej náplne, - aplikujte pripravenú a ochutenú náplň na korpus, - dohotovte výrobky podľa technologického postupu, - vyrobte sanitáciu použitých pomôcok a pracovného priestoru, - predvedzte pri práci dodržiavanie bezpečnosti a ochrany zdravia pri prácach, - odprezentujte dohotovené výrobky, pred prezentáciou ich môžete slávnostne dekorovať zhotovenou jedlou ozdobou podľa vlastného výberu a fantázie.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none"> - dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	- technologické a surovinové normy.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Plynový sporák, šľahací stroj, plechy na pečenie, misky, drobné pracovné pomôcky, pec, modelovacie pomôcky, váha, nože, cukrárske stierky, varecha, šľahacia metlička, naberačka, chladnička, expedičné prepravky, mechanické prostriedky čistenia, čistiace prostriedky, priestory a zariadenie výrobné dielne, dekoračný materiál na prezentáciu výrobkov.



	<p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.</p>
Podmienka práce s potravinami	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napr. náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.</p>

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 15	
Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Cukrársky výrobok zo šľahanej hmoty s RP prípravkom (napr. kokosová roláda alebo ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy)
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none"> - pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použité dekorácie sa norma nevzťahuje), - pripravte pomôcky potrebné pri výrobe cukrárskeho výrobku, - vykonajte pridelenú pracovnú činnosť pri výrobe korpusov, - vytvarujte pripravenú šľahanú hmotu na požadovaný tvar, - upečte vytvarované korpusy, - vykonajte pridelenú pracovnú činnosť pri príprave základného žltkového krému a vyšľahania maslovej náplne, - aplikujte pripravenú a ochutenú náplň na korpus, - dohotovte výrobky podľa technologického postupu, - vyrobte sanitáciu použitých pomôcok a pracovného priestoru, - predvedzte pri práci dodržiavanie bezpečnosti a ochrany zdravia pri prácach, - odprezentujte dohotovené výrobky, pred prezentáciou ich môžete slávnostne dekorovať zhotovenou jedlou ozdobou podľa vlastného výberu a fantázie.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none"> - dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	- technologické a surovinové normy.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Plynový sporák, šľahací stroj, plechy na pečenie, misky, drobné pracovné pomôcky, pec, modelovacie pomôcky, váha, nože, cukrárske stierky, varecha, šľahacia metlička, naberačka, chladnička, expedičné prepravky, mechanické prostriedky čistenia, čistiace prostriedky, priestory a zariadenie výrobného dielne, dekoračný materiál na prezentáciu výrobkov.



	<p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.</p>
Podmienka práce s potravinami	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napr. náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.</p>



PRÍLOHA č. 2 – VYHODNOCOVACÍ LIST PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY			
Učebný odbor:		2964 H cukrár / cukrárka	
Školský rok:			
Meno a priezvisko žiaka:			
Popis hodnotenia		Slovné zhodnotenie, poznámky	Počet bodov
Príprava práce (max. 20 bodov)	Normovanie a kalkulácia		
	Technická príprava		
Realizácia pracovnej činnosti (max. 60 bodov)	Vhodnosť použitých surovín a pomôcok		
	Dodržanie technologických postupov		
	Príprava, spracovanie a dohotovenie výrobku		
	Prezentácia zhotoveného výrobku		
	Dodržanie hmotnosti výrobku, chuťové a estetické vlastnosti		
BOZP (max. 20 bodov)	Dodržania hygienických predpisov		
	Dodržania bezpečnostných predpisov		
Odpočet bodov	Za prekročenie časového limitu sa body odpočítavajú nasledovne: - za každú začatú hodinu – odpočítať 5 bodov. Za porušenie predpisov sa body odpočítavajú nasledovne: - za závažnejšie porušenie predpisov (napr. poškodenie zákazníka, znehodnotenie tovaru, ...) – odpočítať 10 bodov.		
Hodnotiaca tabuľka	Body	Známka	Slovné zhodnotenie
	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.
Hodnotenie praktickej časti záverečnej skúšky	Celkový počet získaných bodov		
	Výsledná známka		
	Mená a priezviská hodnotiteľov		
	Podpisy hodnotiteľov		



2. Teoretická časť záverečnej skúšky

- (1) V teoretickej časti záverečnej skúšky sa overuje úroveň vedomostí žiaka vo vyžrebovanej téme.
- (2) Témy na teoretickú časť záverečnej skúšky sú záväzné pre všetky školy v učebnom odbore 2964 H cukrár / cukrárka.
- (3) Na teoretickú časť záverečnej skúšky je určených 25 tém.
- (4) Teoretická časť záverečnej skúšky trvá najviac 15 minút. Príprava žiaka na teoretickú časť záverečnej skúšky trvá 15 minút až 30 minút.
- (5) Čas trvania záverečnej skúšky pre žiakov so zdravotným znevýhodnením možno so súhlasom predsedu skúšobnej komisie pre záverečnú skúšku primerane predĺžiť.
- (6) Priebeh teoretickej časti záverečnej skúšky je verejný.
- (7) Skúšajúci citlivo riadi rozhovor so žiakmi, kladie pomocné a stimulačné otázky, vyjadruje súhlas alebo nesúhlas s tvrdeniami žiaka, pričom ho vedie k tomu, aby svoje názory podopieral argumentami a využíval pri tom písomnú prípravu a tiež vlastné poznatky získané počas prípravy na záverečnú skúšku.
- (8) Na hodnotenie teoretickej časti záverečnej skúšky sú smerodajné nasledovné kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov:
 - porozumenie téme,
 - správne používanie odbornej terminológie,
 - vecnosť a správnosť odpovede, komplexnosť odpovede,
 - samostatnosť prejavu a schopnosť praktickej aplikácie teoretických poznatkov.



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Zoznam tém	
Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Zoznam tém teoretickej časti záverečnej skúšky:	<ol style="list-style-type: none">1. História cukrárskej výroby Suroviny živočíšneho pôvodu HACCP Výroba a výrobný proces2. Špeciálne druhy šľahaných hmôt Suroviny rastlinného pôvodu HACCP Obchodné spoločnosti3. Ľahké šľahané hmoty Zoznam alergénov Osobná hygiena, BOZP Pracovnoprávne vzťahy4. Ťažké šľahané hmoty Zloženie výrobkov na obale Hygiena a sanitácia Ukončenie pracovného pomeru5. Trené linecké cesto Mlieko a mliečne výrobky Deratizácia a dezinfekcia Dane a daňová sústava6. Trená hmota Ovocie, zelenina Kvalita výrobkov Finančná gramotnosť7. Jadrová hmota Cukor, sladidlá a med Senzorické hodnotenie výrobkov Práva a povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa8. Jemné pečivo z kysnutého cesta Droždie, kvasinky Trvanlivosť výrobkov – chladenie, mrazenie Hmotná zodpovednosť zamestnanca



	<p>9. Tuhé tukové cestá Múka a obilniny Riadenie alergénov vo výrobe Práva spotrebiteľa</p> <p>10. Listové cestá Vajcia Skladovanie hotových výrobkov Trh práce</p> <p>11. Šľahané hmoty s použitím rýchlošľahacieho prípravku Soľ HACCP Podnik a jeho činnosť</p> <p>12. Odpaľované cesto Bielkoviny Osobná hygiena, BOZP Živnosti</p> <p>13. Náplne a krémy Škroby Hygiena a sanitácia Náklady a výnosy</p> <p>14. Nahrievané šľahané hmoty Tuky Deratizácia a dezinfekcia Trh a trhový mechanizmus</p> <p>15. Polevy Kakao, čokoláda Senzorické hodnotenie výrobkov Marketing</p> <p>16. Spracovanie cukru, cukrové roztoky Jadroviny, orechy Trvanlivosť výrobkov - chladenie, mrazenie Banková sústava</p> <p>17. Máčacie stroje Pochutiny a koreniny Riadenie alergénov vo výrobe Úvery</p> <p>18. Šľahacie a miešacie stroje Kypriace prostriedky</p>
--	--



	<p>Skladovanie hotových výrobkov</p> <p>Konkurencia</p> <p>19. Fondán</p> <p>Zlepšujúce prípravky vo výrobe, enzýmy</p> <p>HACCP</p> <p>Peniaze</p> <p>20. Dekoratívne zdobenie, modelovanie ozdôb</p> <p>Suroviny pre bezlepkovú diétu</p> <p>Osobná hygiena, BOZP</p> <p>Mzda</p> <p>21. Medovníkové a perníkové cesto</p> <p>Suroviny pre diabetika</p> <p>Hygiena a sanitácia</p> <p>Inventarizácia majetku podniku</p> <p>22. Zmrzlina</p> <p>Obalové materiály</p> <p>Deratizácia a dezinfekcia</p> <p>Sporenie a investovanie</p> <p>23. Oblátky</p> <p>Skladovanie surovín a obalov</p> <p>Trvanlivosť výrobkov - chladenie, mrazenie</p> <p>Poistenie</p> <p>24. Reštauračné múčniky</p> <p>Expedovanie a preprava</p> <p>Riadenie alergénov vo výrobe</p> <p>Subjekty trhu</p> <p>25. Špeciálne cukrárske výrobky</p> <p>Odpady, nakladanie s nimi</p> <p>Skladovanie hotových výrobkov</p> <p>Cena</p>
--	---



Zoznam učebných pomôcok, ktoré zabezpečí škola k teoretickej časti záverečnej skúšky:	<ul style="list-style-type: none">- obrazový materiál,- Potravinový kódex SR,- cukrárske pomôcky,- odborná literatúra,- schémy,- vzorky obalových materiálov,- vzorky vybraných surovín, polotovarov a výrobkov,- ukážky používaných strojov a zariadení v cukrárskej prevádzke (fotografie, schémy),- pomôcky na modelovanie a prípravu ozdôb,- formy na prácu s čokoládou,- Obchodný zákonník,- Živnostenský zákon,- Zákonník práce,- Zákon o ochrane spotrebiteľa,- vzor pracovnej zmluvy,- vzor výpovede,- dohoda o hmotnej zodpovednosti zamestnanca,- vzorová úverová zmluva,- vzor inventarizačného zápisu,- graf krivky ponuky a dopytu,- schéma výrobného procesu,- tabuľka daní a odvodov do sociálnej a zdravotnej poisťovne,- šablónové tabuľky rozpočtu domácnosti,- brožúry so vzdelávacím poradenstvom,- propagačné materiály bánk,- propagačné materiály poisťovní,- propagačné materiály firiem v odbore,- obrázky bankoviek a mincí,- šablónové tabuľky rozpočtu domácností,- brožúry so vzdelávacím poradenstvom.
--	---



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1	
Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	História cukrárskej výroby Suroviny živočíšneho pôvodu HACCP Výrobný proces a kontrola
Zadanie:	História cukrárskej výroby <ul style="list-style-type: none">- Popíšte históriu cukrárskej výroby- Popíšte technické vybavenie cukrárskej prevádzky Suroviny živočíšneho pôvodu <ul style="list-style-type: none">- Vymenujte suroviny živočíšneho pôvodu, ktoré sa používajú v potravinárskej výrobe a ich použitie v konkrétnych výrobkoch HACCP <ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite pojem HACCP- Vysvetlite podstatu HACCP Výroba a výrobný proces <ul style="list-style-type: none">- Popíšte výrobný proces a vstupnú, priebežnú a výstupnú kontrolu
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, schéma výrobného procesu



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2	
Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Špeciálne druhy šľahaných hmôt Suroviny rastlinného pôvodu HACCP Obchodné spoločnosti
Zadanie:	Špeciálne druhy šľahaných hmôt <ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite princíp tvorby vaječnej peny- Charakterizujte špeciálne šľahané hmoty, uveďte druhy- Popíšte výrobný postup snehovej hmoty a hmoty na laskonky- Charakterizujte hmotu na rakvičky a uveďte jej výrobný postup- Popíšte výrobný postup dvoch výrobkov zo špeciálnych šľahaných hmôt, vrátane plnenia a dohotovenia Suroviny rastlinného pôvodu <ul style="list-style-type: none">- Vymenujte suroviny rastlinného pôvodu, ktoré sa používajú v potravinárskej výrobe a ich použitie v konkrétnych výrobkoch- Vysvetlite rozdiel medzi pojmami vegán a vegetarián HACCP <ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite pojem HACCP- Vysvetlite podstatu HACCP Obchodné spoločnosti <p>Charakterizujte obchodné spoločnosti a uveďte možnosti podnikania vo vašom odbore</p>
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, Obchodný zákonník



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3	
Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Ľahké šľahané hmoty Zoznam alergénov Osobná hygiena, BOZP Pracovnoprávne vzťahy
Zadanie:	<p>Ľahké šľahané hmoty</p> <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte šľahané hmoty, vysvetlite princíp kyprenia týchto hmôt- Vymenujte suroviny potrebné na prípravu šľahaných hmôt a spôsob ich úpravy- Popíšte postup prípravy ľahkej šľahanej hmoty, spôsoby tvarovania a režim pečenia- Uveďte sortiment výrobkov z ľahkej šľahanej hmoty- Popíšte výrobný postup dvoch výrobkov z ľahkej ŠH, vrátane plnenia a dohotovenia <p>Zoznam alergénov</p> <ul style="list-style-type: none">- Definujte alergény- Uveďte príklady surovín, ktoré môžu vyvolať u konzumentov alergickú reakciu <p>Osobná hygiena, BOZP</p> <ul style="list-style-type: none">- Uveďte požiadavky na osobnú hygienu zamestnancov v potravinárstve <p>Pracovnoprávne vzťahy</p> <ul style="list-style-type: none">- Uveďte druhy pracovného pomeru- Popíšte náležitosti pracovnej zmluvy
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR,-vzor pracovnej zmluvy

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4

Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Ťažké šľahané hmoty Zloženie výrobkov na obale Hygiena a sanitácia Ukončenie pracovného pomeru
Zadanie:	Ťažké šľahané hmoty <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte ťažkú šľahanú hmotu- Uveďte suroviny používané na výrobu ťažkej šľahanej hmoty- Popíšte prípravu sacherovej hmoty, uveďte históriu slávneho receptu- Popíšte výrobu Sacherovej torty - pečenie, plnenie, dohotovenie, spôsob servírovania- Charakterizujte terstskú hmotu, uveďte jej výrobný postup Zloženie výrobkov na obale <ul style="list-style-type: none">- Popíšte význam uvedenia zloženia výrobkov na obale- Uveďte, ktoré údaje musia byť uvedené na každom spotrebiteľskom obale Hygiena a sanitácia <ul style="list-style-type: none">- Vymenujte a charakterizujte hygienické zásady v prevádzke pri práci s potravinami- Vysvetlite pojem sanitácia a popíšte jej realizáciu vo výrobe Ukončenie pracovného pomeru <ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite postup ukončenia pracovnej zmluvy a obsah výpovede
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, vzor výpovede



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5	
Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Trené linecké cesto Mlieko a mliečne výrobky Deratizácia a dezinfekcia Dane a daňová sústava
Zadanie:	Trené linecké cesto <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte trené linecké cesto- Uveďte suroviny používané na výrobu treného lineckého cesta- Popíšte výrobný postup treného lineckého cesta, vrátane spôsobu tvarovania- Popíšte výrobu dvoch výrobkov z treného lineckého cesta, vrátane dohotovenia Mlieko a mliečne výrobky <ul style="list-style-type: none">- Popíšte základné zloženie a technologický význam mlieka- Uveďte mliečne výrobky používané v potravinárskej výrobe, uveďte konkrétne príklady jednotlivých výrobkov- Vymenujte ostatné mliečne výrobky Deratizácia a dezinfekcia <ul style="list-style-type: none">- Popíšte sanitačné opatrenia - deratizáciu a dezinfekciu Dane a daňová sústava <ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite postavenie daní v štátnom rozpočte- Uveďte dane, s ktorými sa stretávate vo svojom odbore
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 6

Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Trená hmota Ovocie, zelenina Kvalita výrobkov Finančná gramotnosť
Zadanie:	<p>Trená hmota</p> <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte trené hmoty- Vysvetlite princíp a význam trenia pri príprave hmoty- Vymenujte základné a doplnkové suroviny potrebné na prípravu trenej hmoty- Popíšte základný technologický postup- Uveďte sortiment výrobkov z trených hmôt- Uveďte spôsoby tvarovania, režim pečenia a spôsoby dohotovenia upečených výrobkov <p>Ovocie, zelenina</p> <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte ovocie, uveďte základné rozdelenie ovocia, vrátane konkrétnych príkladov- Charakterizujte zeleninu, uveďte jej základné rozdelenie, vrátane konkrétnych príkladov <p>Kvalita výrobkov</p> <ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite význam hodnotenia kvality potravinárskych výrobkov- Uveďte príklady hodnotenia kvality potravinárskych výrobkov- Popíšte senzorické, analytické a mikrobiologické hodnotenie <p>Finančná gramotnosť</p> <ul style="list-style-type: none">- Zostavte jednoduchý rozpočet domácnosti
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, šablónové tabuľky rozpočtu domácnosti



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 7	
Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Jadrová hmota Cukor, sladidlá a med Senzorické hodnotenie výrobkov Práva a povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa
Zadanie:	<p>Jadrová hmota</p> <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte jadrovú hmotu- Uveďte typické znaky upečených korpusov z jadrovej hmoty- Uveďte suroviny potrebné na prípravu jadrovej hmoty a ich úpravu pred použitím- Popíšte základný výrobný postup jadrovej hmoty- Vymenujte sortiment výrobkov z jadrovej hmoty- Popíšte výrobný postup dvoch výrobkov z jadrovej hmoty <p>Cukor, sladidlá, med</p> <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte sacharidy- Vymenujte druhy cukru- Popíšte vlastnosti a zloženie medu- Vymenujte umelé sladidlá- Vysvetlite technologický význam cukru, jeho zmeny prebiehajúce pri pečení výrobkov <p>Senzorické hodnotenie výrobkov</p> <ul style="list-style-type: none">- Popíšte senzorické hodnotenie výrobkov <p>Práva a povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa</p> <ul style="list-style-type: none">- Uveďte práva a povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, pracovná zmluva

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 8

Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Jemné pečivo z kysnutého cesta Droždie, kvasinky Trvanlivosť výrobkov - chladenie, mrazenie Hmotná zodpovednosť zamestnanca
Zadanie:	<p>Jemné pečivo z kysnutého cesta</p> <ul style="list-style-type: none">- Definujte jemné pečivo- Charakterizujte typické vlastnosti kysnutého cesta- Vymenujte suroviny potrebné na prípravu kysnutého cesta a opíšte ich úpravu pred použitím- Vysvetlite procesy prebiehajúce pri zrení (kysnutí) cesta - význam etanolového a mliečneho kvasenia- Opíšte výrobný postup ľubovoľných dvoch cukrárskych výrobkov z kysnutého cesta <p>Droždie, kvasinky</p> <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte droždie, uveďte vhodné podmienky pre kvasinky- Charakterizujte droždie ako biologické kypridlo- Uveďte druhy droždia používané v cukrárskej výrobe <p>Trvanlivosť výrobkov - chladenie, mrazenie</p> <ul style="list-style-type: none">- Uveďte princípy predlžovania trvanlivosti výrobkov pomocou nízkych teplôt - chladením a mrazením- Zhodnoťte význam chladenia a mrazenia jemného a bežného pečiva z hľadiska zákazníka aj výrobcu <p>Hmotná zodpovednosť zamestnanca</p> <ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite pojem hmotná zodpovednosť zamestnanca- Opíšte dohodu o hmotnej zodpovednosti zamestnanca
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošátky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, dohoda o hmotnej zodpovednosti zamestnanca

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 9	
Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Tuhé tukové cestá Múka a obilniny Riadenie alergénov vo výrobe Práva spotrebiteľa
Zadanie:	<p>Tuhé tukové cestá</p> <ul style="list-style-type: none"> - Charakterizujte tuhé tukové cestá - Uvedte rozdelenie tuhých tukových ciest - Uvedte požiadavky na múku a jej úpravu pred použitím pri príprave TTC - Uvedte suroviny na prípravu TTC a ich úpravu pred použitím - Uvedte, aké tuky sa používajú pri príprave TTC, popíšte ich vlastnosti, technologický význam a nároky na skladovanie - Popíšte výrobný postup lineckého cesta a uvedte výrobky z tohto cesta - Uvedte najčastejšie chyby pri výrobe tuhých tukových ciest a ich príčiny <p>Múka, obilniny</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vymenujte druhy obilnín - Uvedte použitie v potravinárstve - Popíšte možnosti hodnotenia múky - Definujte stanovenie popola v múke <p>Riadenie alergénov vo výrobe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Popíšte proces riadenia alergénov vo výrobe <p>Práva spotrebiteľa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uvedte základne práva spotrebiteľa a spôsoby ich uplatnenia vo vašej praxi. Uvedte príklady falšovaných výrobkov alebo klamlivých obchodných praktík, s ktorými sa môžete stretnúť
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, Zákon o ochrane spotrebiteľa

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 10	
Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Listové cestá Vajcia Skladovanie hotových výrobkov Trh práce
Zadanie:	<p>Listové cestá</p> <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte listové cesto- Uvedte suroviny potrebné na výrobu listového cesta a ich technologický význam- Vymenujte základné druhy listových ciest- Uvedte výrobný postup listového cesta klasickým spôsobom- Vysvetlite rozdiel medzi klasickým a chladeným listovým cestom- Vymenujte sortiment neplnených výrobkov z jednotlivých druhov listových ciest- Vymenujte sortiment plnených výrobkov z jednotlivých druhov listových ciest <p>Vajcia</p> <ul style="list-style-type: none">- Uvedte zloženie vajec, spôsoby označovania- Analyzujte chyby vajec, rozdeľte ich podľa pôvodu a opíšte triedenie vajec podľa ich kvality a hmotnosti- Charakterizujte význam vajec vo výžive <p>Skladovanie hotových výrobkov</p> <ul style="list-style-type: none">- Popíšte podmienky skladovania hotových výrobkov- Definujte druhy skladov <p>Trh práce</p> <ul style="list-style-type: none">- Porovnajte možnosti zamestnania vo vašom odbore na Slovensku a v krajinách EÚ a vysvetlite, ako môžete reagovať na zmeny na trhu práce ďalším vzdelávaním
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, brožúry so vzdelávacím poradenstvom



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 11	
Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Šľahané hmoty s použitím rýchlošľahacích prípravkov Soľ HACCP Podnik a jeho činnosť
Zadanie:	<p>Šľahané hmoty s použitím rýchlošľahacích prípravkov</p> <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte šľahané hmoty s použitím rýchlošľahacích prípravkov- Vysvetlite význam rýchlošľahacích prípravkov- Popíšte výrobný postup šľahanej hmoty s použitím rýchlošľahacích prípravkov- Vysvetlite význam použitia rýchlošľahacích prípravkov pri príprave šľahaných hmôt <p>Soľ</p> <ul style="list-style-type: none">- Vymenujte trhové druhy soli- Popíšte, v akých podmienkach sa správne skladuje soľ- Vysvetlite význam soli v potravinárskej výrobe- Posúďte, prečo sa soľ nepridáva do kvásku <p>HACCP</p> <ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite pojem HACCP- Vysvetlite podstatu HACCP <p>Podnik a jeho činnosť</p> <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte podnik a činnosti podniku
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, Obchodný zákonník

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 12

Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	<p>Odpaľované cesto</p> <p>Bielkoviny</p> <p>Osobná hygiena, BOZP</p> <p>Živnosti</p>
Zadanie:	<p>Odpaľované cesto</p> <ul style="list-style-type: none"> - Charakterizujte odpaľované cesto - Uveďte suroviny na prípravu odpaľovaného cesta - Popíšte základný výrobný postup odpaľovaného cesta - Uveďte sortiment výrobkov - Popíšte spôsoby tvarovania a režim pečenia pri výrobe polotovarov z odpaľovaného cesta - Uveďte vhodné náplne a krémy do výrobkov z odpaľovaného cesta - Uveďte vhodné spôsoby dohotovenia výrobkov z odpaľovaného cesta <p>Bielkoviny</p> <ul style="list-style-type: none"> - Charakterizujte bielkoviny, uveďte ich význam vo výžive - Uveďte rozdelenie bielkovín podľa pôvodu, uveďte konkrétne zdroje bielkovín <p>Osobná hygiena, BOZP</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uveďte požiadavky na osobnú hygienu zamestnancov v potravinárstve <p>Živnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Popíšte podmienky založenia živnosti, jej prerušenie a ukončenie - Vymenujte druhy živností
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, Živnostenský zákon

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 13

Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Náplne a krémy Škroby Hygiena a sanitácia Náklady a výnosy
Zadanie:	<p>Náplne a krémy</p> <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte náplne a krémy ako polotovary- Vysvetlite význam náplní a krémov- Uveďte základné rozdelenie náplní podľa trvanlivosti- Uveďte základné rozdelenie náplní podľa surovinového zloženia- Popíšte postup prípravy vami vybranej náplne z každej skupiny a ich použitie v konkrétnych cukrárskych výrobkoch <p>Škroby</p> <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte škroby a popíšte vlastnosti škrobu- Vysvetlite použitie škrobu v potravinárstve <p>Hygiena a sanitácia</p> <ul style="list-style-type: none">- Vymenujte a charakterizujte hygienické zásady v prevádzke pri práci s potravinami- Vysvetlite pojem sanitácia a popíšte jej realizáciu vo výrobe <p>Náklady a výnosy</p> <ul style="list-style-type: none">- Definujte náklady a výnosy- Uveďte príklad na náklady a výnosy vo vašom odbore
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 14	
Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Nahrievané šľahané hmoty Tuky Deratizácia a dezinfekcia Trh a trhový mechanizmus
Zadanie:	<p>Nahrievané šľahané hmoty</p> <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte nahrievanú šľahanú hmotu- Uveďte a stručne popíšte suroviny na prípravu nahrievanej šľahanej hmoty- Uveďte význam nahrievania hmoty- Uveďte výrobný postup nahrievanej šľahanej hmoty a spôsoby tvarovania- Popíšte výrobný postup dobošovej hmoty, aplikujte na konkrétny výrobok (torta, rezy) <p>Tuky</p> <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte tuky- Uveďte rozdelenie tukov podľa pôvodu a konzistencie, ku každej skupine priradte konkrétny tuk- Vyjadrite, koľko percent tuku sa pridáva do bežného a jemného pečiva, svoje vyjadrenie zdôvodnite <p>Deratizácia a dezinfekcia</p> <ul style="list-style-type: none">- Popíšte sanitačné opatrenia - deratizáciu a dezinfekciu <p>Trh a trhový mechanizmus</p> <ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite podstatu trhového mechanizmu - tvorba dopytu, ponuky a ceny
Učebné pomôcky:	Katalóg cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, graf krivky ponuky a dopytu



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 15	
Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Polevy Kakao, čokoláda Senzorické hodnotenie výrobkov Marketing
Zadanie:	<p>Polevy</p> <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte polevy ako polotovary- Vysvetlite význam poliev- Uveďte rozdelenie poliev podľa surovinového zloženia- Popíšte technologický postup prípravy jednotlivých druhov poliev- Uveďte podmienky skladovania cukrárskych poliev <p>Kakao, čokoláda</p> <ul style="list-style-type: none">- Popíšte základnú surovinu na výrobu kakaa a čokolády - kakaové bôby, druhy, pestovanie, zber, fermentácia a sušenie- Uveďte princíp výroby kakaa a čokolády z kakaových bôbov <p>Senzorické hodnotenie výrobkov</p> <ul style="list-style-type: none">- Popíšte senzorické hodnotenie výrobkov <p>Marketing</p> <ul style="list-style-type: none">- Popíšte spôsoby propagácie produktov vo vašom odbore
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, propagačné materiály firiem z odboru



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 16	
Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Spracovanie cukru, cukrové roztoky Jadroviny, orechy Trvanlivosť výrobkov - chladenie, mrazenie Banková sústava
Zadanie:	<p>Spracovanie cukru, cukrové roztoky</p> <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte vlastnosti, vznik a význam cukru- Zdôvodnite význam použitia cukrových roztokov v cukrárskej výrobe- Uveďte spôsoby zisťovania hustoty cukrových roztokov- Popíšte prípravu karamelu a jeho použitie v cukrárskej výrobe- Popíšte prípravu kuléru a jeho použitie v potravinárstve- Popíšte prípravu griliáše (griláže), uveďte druhy <p>Jadroviny, orechy</p> <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte jadrovinu- Uveďte význam orechov z hľadiska surovinového zloženia- Uveďte najčastejšie druhy orechov používaných ako surovina v potravinárstve <p>Trvanlivosť výrobkov - chladenie, mrazenie</p> <ul style="list-style-type: none">- Uveďte princípy predlžovania trvanlivosti výrobkov pomocou nízkych teplôt - chladením a mrazením- Zhodnoťte význam chladenia a mrazenia jemného a bežného pečiva z hľadiska zákazníka aj výrobcu <p>Banky</p> <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte bankovú sústavu- Vymenujte banky, ktoré pôsobia na Slovensku
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskeho výrobkov, fotomateriál cukrárskeho výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, propagačné materiály bánk



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 17	
Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Máčacie stroje Pochutiny a koreniny Riadenie alergénov vo výrobe Úvery
Zadanie:	Máčacie stroje <ul style="list-style-type: none">- Popíšte význam máčania výrobkov do čokoládových, fondánových a ďalších poliev- Popíšte princíp používania duplikátorových nádobiek- Uvedte základné súčasti máčacieho stroja- Vysvetlite princíp práce máčacích strojov Pochutiny, koreniny <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte pochutiny- Charakterizujte koreniny a vymenujte druhy korenín Riadenie alergénov vo výrobe <ul style="list-style-type: none">- Popíšte proces riadenia alergénov vo výrobe Úvery <ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite, v akom prípade by ste si požiadali o úver pre podnikanie vo vašom odbore
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, vzorová úverová zmluva



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 18	
Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Šľahacie a miešacie stroje Kypriace prostriedky Skladovanie hotových výrobkov Konkurencia
Zadanie:	<p>Šľahacie a miešacie stroje</p> <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte šľahanie ako spôsob kyprenia, vysvetlite princíp- Popíšte šľahací stroj a jeho súčasti- Vysvetlite princíp práce šľahacieho stroja- Popíšte stroj na miešanie a miesenie, uveďte jeho súčasti- Uveďte výrobný postup cukrárskeho výrobku, pri ktorom sa používa šľahací alebo miešací stroj <p>Kypriace prostriedky</p> <ul style="list-style-type: none">- Vymenujte druhy kyprenia- Charakterizujte princíp chemického kyprenia- Uveďte rozdelenie kypriacich prostriedkov <p>Skladovanie hotových výrobkov</p> <ul style="list-style-type: none">- Popíšte podmienky skladovania hotových výrobkov- Definujte druhy skladov <p>Konkurencia</p> <ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite pojem konkurencia a spôsoby súťaže s možnými konkurentami
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, propagačné materiály firiem v odbore



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 19	
Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Fondán Zlepšujúce prípravky vo výrobe, enzýmy HACCP Peniaze
Zadanie:	Fondán <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte fondán ako cukrový polotovar- Uveďte význam tabulírovania fondánového roztoku- Uveďte použitie fondánu Zlepšujúce prípravky vo výrobe, enzýmy <ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite význam používania zlepšujúcich prípravkov vo výrobe- Uveďte základné rozdelenie zlepšujúcich prípravkov HACCP <ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite pojem HACCP- Vysvetlite podstatu HACCP Peniaze <ul style="list-style-type: none">- Popíšte význam peňazí, ich históriu, funkcie a súčasné formy peňazí
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, obrázky bankoviek a mincí

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 20	
Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Dekoratívne zdobenie, modelovanie ozdôb Suroviny pre bezlepkovú diétu Osobná hygiena, BOZP Mzda
Zadanie:	<p>Dekoratívne zdobenie, modelovanie ozdôb</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vysvetlite význam ozdôb a ozdobovania cukrárskych výrobkov - Uvedte základné rozdelenie ozdôb podľa použitých surovín na ich výrobu - Uvedte druhy modelovacej hmoty - Popíšte výrobu vybraných ozdôb z modelovacej hmoty a spôsoby farbenia hmoty - Popíšte možnosti použitia karamelu na výrobu cukrárskych ozdôb - Uvedte výrobu bielkovej glazúry a jej použitie pri ozdobovaní - Uvedte druhy čokoládových ozdôb a hlavné zásady pri práci s čokoládou - Uvedte nové trendy v ozdobovaní <p>Suroviny pre bezlepkovú diétu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vysvetlite podstatu bezlepkovej diéty - Uvedte vhodné suroviny pre tento typ diéty <p>Osobná hygiena, BOZP</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uvedte požiadavky na osobnú hygienu zamestnancov v potravinárstve <p>Mzda</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definujte pojem mzda - Vymenujte formy mzdy - Vysvetlite rozdiel - hrubá a čistá mzda
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošátky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, tabuľka daní a odvodov do sociálnej a zdravotnej poisťovne

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 21

Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Medovníkové a perníkové cesto Suroviny pre diabetika Hygiena a sanitácia Inventarizácia majetku podniku
Zadanie:	<p>Medovníkové a perníkové cesto</p> <ul style="list-style-type: none">- Popíšte počiatky medovníkárskeho remesla na Slovensku- Charakterizujte med po chemickej a výživovej stránke- Uveďte rozdelenie perníkových ciest podľa hlavnej sacharidovej suroviny- Vymenujte suroviny potrebné na výrobu perníkových ciest a opíšte ich technologické vlastnosti a spôsob úpravy- Uveďte výrobný postup medového cesta a kombinovaného perníkového cesta- Popíšte možné spôsoby tvarovania perníkového cesta- Uveďte spôsoby úpravy vytvarovaných polotovarov pred upečením- Opíšte spôsoby konečnej úpravy korpusov po upečení <p>Suroviny pre diabetika</p> <ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite podstatu diabetickej diéty- Uveďte vhodné suroviny pre tento typ diéty <p>Hygiena a sanitácia</p> <ul style="list-style-type: none">- Vymenujte a charakterizujte hygienické zásady v prevádzke pri práci s potravinami- Vysvetlite pojem sanitácia a popíšte jej realizáciu vo výrobe <p>Inventarizácia majetku podniku</p> <ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite postup pri inventarizácii majetku podniku
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, vzor inventarizačného zápisu



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 22

Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Zmrzlina Obalové materiály Deratizácia a dezinfekcia Sporenie a investovanie
Zadanie:	<p>Zmrzlina</p> <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte zmrzlinu- Vymenujte suroviny na výrobu zmrzliny a popíšte ich technologický význam- Popíšte klasický spôsob výroby ovocnej, mliečnej a smotanovej zmrzliny- Charakterizujte zmrzlinové špeciality, uveďte princíp ich prípravy- Charakterizujte mrazené krémy- Charakterizujte mlieko a smotanu, uveďte ich zloženie a vysvetlite vplyv na výživovú hodnotu výrobkov a konzistenciu zmrzliny- Uveďte hygienické zásady výroby a predaja zmrzliny <p>Obalové materiály</p> <ul style="list-style-type: none">- Popíšte význam obalov- Vymenujte druhy obalových materiálov, vrátane praktických príkladov <p>Deratizácia a dezinfekcia</p> <ul style="list-style-type: none">- Popíšte sanitačné opatrenia - deratizáciu a dezinfekciu <p>Sporenie a investovanie</p> <ul style="list-style-type: none">- Uveďte zásady sporenia a investovania
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 23

Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Oblátky Skladovanie surovín a obalov Trvanlivosť výrobkov - chladenie, mrazenie Poistenie
Zadanie:	<p>Oblátky</p> <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte oblátky ako sortiment trvanlivého pečiva- Uveďte suroviny používané pri výrobe oblátok a ich technologický význam- Popíšte strojné zariadenie na pečenie oblátok- Vymenujte konkrétny sortiment výrobkov z oblátok a ich použitie <p>Skladovanie surovín a obalov</p> <ul style="list-style-type: none">- Uveďte druhy skladov- Popíšte vhodné podmienky na skladovanie surovín a obalov <p>Trvanlivosť výrobkov - chladenie, mrazenie</p> <ul style="list-style-type: none">- Uveďte princípy predlžovania trvanlivosti výrobkov pomocou nízkych teplôt - chladením a mrazením- Zhodnoťte význam chladenia a mrazenia jemného a bežného pečiva z hľadiska zákazníka aj výrobcu <p>Poistenie</p> <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte základné druhy poistenia súvisiace s vašou prácou- Uveďte príklad, aké druhy poistenia, môžete využiť vo svojom osobnom živote
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, propagačné materiály poisťovní

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 24

Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Reštauračné múčniky Expedovanie a preprava Riadenie alergénov vo výrobe Subjekty trhu
Zadanie:	<p>Reštauračné múčniky</p> <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte reštauračné múčniky- Definujte požiadavky na reštauračné múčniky z hľadiska racionálnej výživy- Popíšte technologické postupy - pečenie, vyprážanie, varenie- Uveďte sortiment pečených a vyprážených reštauračných múčnikov, popíšte spôsob ich prípravy- Uveďte sortiment varených reštauračných múčnikov, popíšte spôsob ich prípravy- Vymenujte požiadavky na servírovanie reštauračných múčnikov <p>Expedovanie a preprava</p> <ul style="list-style-type: none">- Uveďte, čo je súčasťou expedície- Uveďte, aké podmienky musia spĺňať prepravné obaly- Popíšte, aké dopravné prostriedky možno používať na prepravu potravín- Vymenujte a porovnajte úkony potrebné pri expedícii cukrárskych výrobkov <p>Riadenie alergénov vo výrobe</p> <ul style="list-style-type: none">- Popíšte proces riadenia alergénov vo výrobe <p>Subjekty trhu</p> <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte trh a subjekty trhu
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 25

Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Špeciálne cukrárske výrobky Odpady, nakladanie s nimi Skladovanie hotových výrobkov Cena
Zadanie:	<p>Špeciálne cukrárske výrobky</p> <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte špeciálne (nepečené) cukrárske výrobky- Uveďte základné rozdelenie špeciálnych výrobkov a ich príslušný sortiment- Charakterizujte výrobky s charakterom orientálnych cukrovíniek- Popíšte surovinové zloženie a výrobný postup košického medu a kokosového kmeňa- Charakterizujte jemné smotanové výrobky- Popíšte surovinové zloženie a výrobný postup kávového dezertu (kávové zrno)- Uveďte pomôcky potrebné k príprave špeciálnych výrobkov <p>Odpady, nakladanie s nimi</p> <ul style="list-style-type: none">- Definujte pojem odpad, recyklácia- Vysvetlite, akým spôsobom môžeme predchádzať vzniku odpadu- Popíšte cieľ odpadového hospodárstva <p>Skladovanie hotových výrobkov</p> <ul style="list-style-type: none">- Popíšte podmienky skladovania hotových výrobkov- Definujte druhy skladov <p>Cena</p> <ul style="list-style-type: none">- Objasnite pojem cena- Vysvetlite, čo sa môže stať s cenou výrobkov, ak je dopyt po nich vysoký a čo sa môže stať, ak je dopyt po výrobkoch nízky
Učebné pomôcky	Katalóg cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, graf krivky ponuky a dopytu



PRACOVNÝ HODNOTIACI LIST TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY		
Učebný odbor:	2964 H cukrár / cukrárka	
Školský rok:	2025/2026	
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:	