



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

JEDNOTNÉ ZADANIE ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY
PRE ŠKOLSKÝ ROK 2023/2024
Učebný odbor 2978 H cukrár pekár



MINISTERSTVO
ŠKOLSTVA, VEDY,
VÝSKUMU A ŠPORTU
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

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



Slovenská poľnohospodárska a potravinárska komora (ďalej len „SPPK“) ako stavovská organizácia podľa § 28 ods. 2. písm. c) Zákon č. 61/2015 Z. z. o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov **vydáva jednotné zadania pre záverečné skúšky v učebnom odbore 2978 H cukrár pekár**, ktoré sú spracované v súlade s § 18 a § 19 Vyhlášky č. 224/2022 Z. z. o strednej škole.

Jednotné zadanie záverečnej skúšky obsahuje:

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

Kontaktná osoba v SPPK		
Meno a priezvisko	Pracovné zaradenie	Kontakt
Ing. Henrieta Vrábľová	riaditeľka Odboru OVP, SPPK	vrablova@sppk.sk
Vypracoval		
Meno a priezvisko	Škola	
Mgr. Katarína Vykoukalová	Stredná odborná škola potravinárska, Nitra	
Ing. Iveta Kapusníková	Stredná odborná škola potravinárska, Nitra	
Bc. Zuzana Šoučíková	Stredná odborná škola Pod Bánošom, Banská Bystrica	
Mgr. Mariana Hrabovská	Stredná odborná škola potravinárska, Topoľčany	
Meno a priezvisko	Zamestnávateľ	
Ing. Peter Majerník	VAMEX, a.s., Košice	
Ing. Zdenka Vašková - Kundráthová	VAMEX, a.s., Košice	

1. Praktická časť záverečnej skúšky

- (1) V praktickej časti záverečnej skúšky sa overuje úroveň osvojených zručností a spôsobilostí žiaka a jeho schopnosť využiť získané teoretické poznatky a vedomosti pri riešení konkrétnych praktických úloh komplexného charakteru vo vyžrebovanej téme.
- (2) Žiak v praktickej časti skúšky preukazuje, že je spôsobilý pracovnú úlohu analyzovať, zaobstarať si informácie, vyhodnotiť a aplikovať vhodný postup spracovania úloh. Určuje si čiastkové úlohy a zostavuje podklady k spracovaniu úlohy. Žiak preukazuje schopnosť plánovať a koordinovať svoju prácu a môže zdokumentovať postup pracovných úkonov (činností), skontrolovať a sfinalizovať výsledok práce. Žiak počas celého procesu dodržiava technické normy a pravidlá BOZP a HACCP. Poslednou fázou je odovzdanie výsledkov práce, poskytovanie odborných informácií, môže zostavovať preberací protokol, zhodnotenie a zdokumentovanie výsledkov práce.
- (3) Organizácia praktickej časti záverečnej skúšky:
 - Téma praktickej časti záverečnej skúšky je komplexného charakteru so zameraním na pracovné činnosti spojené s prípravou cukrárskych a pekárskych výrobkov v prevádzke potravinárskeho zamerania.
 - Skúška trvá 14 hodín (1 hod. = 60 min.), v jednom vyučovacom dni najviac 7 hodín. Skúška je rozdelená na cukrársku a pekársku časť, pričom každá z nich trvá 7 hodín. Prípravné práce sa môžu realizovať v dostatočnom časovom predstihu. Na začiatku skúšky je čas určený na prípravu pracoviska, surovín a pracovných pomôcok. Počas skúšky je vymedzený čas na prestávku. Rozsah času na prípravu a rozsah prestávky určí škola v organizačných pokynoch záverečnej skúšky, v systéme duálneho vzdelávania po dohode so zamestnávateľom. Rozsah prípravy a prestávky sa nezapočítava do celkovej dĺžky skúšky.
 - Čas trvania záverečnej skúšky pre žiakov so zdravotným znevýhodnením možno so súhlasom predsedu skúšobnej komisie pre záverečnú skúšku primerane predĺžiť.
 - Praktická časť záverečnej skúšky sa vykonáva ako individuálna alebo skupinová.

- Pred začiatkom záverečnej skúšky sa žiaci tri po sebe nasledujúce vyučovacie dni nezúčastňujú na vyučovaní. Tieto dni sú určené na prípravu žiakov na skúšku.
- Na praktickej časti záverečnej skúšky možno používať len učebné pomôcky uvedené v zadaní.
- Praktická časť záverečnej skúšky sa môže konať v dielni školy, na pracovisku zamestnávateľa alebo na pracovisku praktického vyučovania.
- Priebeh praktickej časti záverečnej skúšky je verejný. Ak sa praktická časť záverečnej skúšky koná na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania, priebeh záverečnej skúšky môže byť na žiadosť zamestnávateľa neverejný.
- Hodnotenie praktickej časti skúšky sa rozdeľuje na 3 časti:
 - príprava a plánovanie – 20 %,
 - realizácia pracovnej činnosti – 60 %,
 - riadenie kvality, dodržiavanie HACCP a BOZP, PO – 20 %.

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

- vyžrebovanú tému analyzovať, vykalkulovať si množstvá surovín podľa príslušnej normy,
- vyhodnotiť a vybrať správny postup spracovania úloh z technologického, hospodárneho, bezpečnostného a ekologického pohľadu,
- napláňovať jednotlivé fázy realizácie úlohy, určiť čiastkové úlohy, zostaviť podklady k plánovaniu spracovania úlohy, dodržiavať BOZP, PO a HACCP v prevádzke,
- pripraviť si pomôcky a pracovisko pre realizáciu úloh,
- využiť pri práci materiálno-technické vybavenie pracoviska,
- vyrobiť jednotlivé časti výrobku a výrobok správne dohotoviť,
- dodržať špecifikáciu výrobku podľa HACCP,
- zabrániť krížovej kontaminácii výrobkov počas práce,
- pripraviť výrobok na prezentáciu a expedíciu,
- odovzdať výsledok práce, poskytnúť odborné informácie (odprezentovať), zhodnotiť a zdokumentovať výsledky práce,
- správne uskladniť cukrársky a pekársky výrobok,

- vykonať sanitáciu pracoviska.

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

Okruhy jednotlivých úloh:

- kalkulácia zadanej úlohy správne uskladniť cukrársky a pekársky výrobok,
- príprava, úprava a senzorické zhodnotenie surovín,
- príprava pracoviska a pracovných pomôcok, strojov a zariadení potrebných pre splnenie zadanej úlohy,
- výroba cukrárskeho a pekárskeho výrobku v súlade s technologickým postupom,
- dokončenie a finálna úprava výrobku,
- vizuálna kontrola, kontrola váhy, balenie a príprava na expedíciu,
- výber vzorky zhotoveného výrobku na prezentáciu a obhajobu,
- hygiena a sanitácia pracoviska,
- obhajoba zhotoveného produktu.

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

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

- osvojené zručnosti a hygienické návyky,
- úroveň prípravných prác,
- správnosť normovania a kalkulácie,
- praktické zručnosti v príprave a úprave surovín, manipulácia so surovinami,
- vhodnosť použitia pomôcok, manipulácia s pomôckami,

-
- zosúladenie a následnosť jednotlivých výrobných operácií,
 - praktické zručnosti obsluhy strojných zariadení potrebných pri výrobe,
 - praktické zručnosti pri dodržiavaní technologických postupov výroby, pri tvarovaní výrobkov, ich pečení, dohotovení, expedovaní a prezentácii,
 - praktické zručnosti v spracovaní surovín, estetika a konečná úprava výrobkov.

(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:
- správnosť normovania a kalkulácie,
- praktické zručnosti v príprave a úprave surovín, manipulácia so surovinami,
- vhodnosť použitia pomôcok, manipulácia s pomôckami,
- zručnosti pri obsluhu strojných zariadení pri výrobe,
- zosúladenie a následnosť jednotlivých výrobných operácií,
- dodržiavanie technologických postupov,
- príprava, spracovanie, dohotovenie a prezentácia zhotoveného výrobku,
- zručnosť, čas potrebný na prípravu výrobku,
- vzhľad, chuť, dodržanie hmotnosti, konzistencia a estetika výrobku.



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Zoznam tém - CUKRÁRSKA ČASŤ

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Téma č. 1	Cukrársky výrobok s korpusom z jadrovej hmoty (napr. jadrový rožok)
Téma č. 2	Cukrársky výrobok z tuhého tukového cesta (napr. linecký koláčik)
Téma č. 3	Cukrársky výrobok s korpusom z listového cesta (napr. listová trubička)
Téma č. 4	Cukrársky výrobok s korpusom z odpaľovaného cesta (napr. vaječný venček)
Téma č. 5	Cukrársky výrobok dohotovený s cukrárskou kakaovou polevou (napr. gaštanová roláda)
Téma č. 6	Cukrársky výrobok s korpusom z nahrievanej šľahanej hmoty (napr. orechová roláda)
Téma č. 7	Cukrársky výrobok plnený so šľahačkovou náplňou (napr. karamelový banán)
Téma č. 8	Cukrársky výrobok - čajové pečivo z tuhého tukového cesta (napr. linecké trené)
Téma č. 9	Cukrársky výrobok s korpusom z ťažkej šľahanej hmoty (napr. Sacharový rez)
Téma č. 10	Cukrársky výrobok s korpusom zo špeciálnej šľahanej hmoty (napr. snehové parížske)
Téma č. 11	Cukrársky výrobok špeciálny - orientálna cukrovinka (napr. zebra rez).
Téma č. 12	Cukrársky výrobok s korpusom z ľahkej šľahanej hmoty (napr. likérový špic)
Téma č. 13	Cukrársky výrobok dohotovený s fondánovou polevou (napr. punčový rez)
Téma č. 14	Cukrársky výrobok naplnený základným maslovým krémom (napr. mandľový rez)
Téma č. 15	Cukrársky výrobok zo šľahanej hmoty s RP prípravkom (napr. kokosová roláda)

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1 - Cukrárska časť

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Cukrársky výrobok s korpusom z jadrovej hmoty (napr. jadrový rožok)
Zadanie úlohy:	- 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, - 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:	- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	- technologické a surovinové normy. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Plynový sporák, šľahačací 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 Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.



	Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie - 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 a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2 - Cukrárska časť

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Cukrársky výrobok z tuhého tukového cesta (napr. linecký koláčik)
Zadanie úlohy:	- 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, - 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:	- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	- technologické a surovinové normy. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
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, chladnička, valček, expedičné prepravky, dekoračný materiál na prezentáciu výrobkov Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.



	Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie - 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 a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3 - Cukrárska časť

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Cukrársky výrobok s korpusom z listového cesta (napr. listová trubička)
Zadanie úlohy:	- 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, - 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:	- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	- technologické a surovinové normy. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
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, hrniec, valček, teplomer, štetec, špachtľa, radielko, chladnička, expedičné prepravky, dekoračný materiál na prezentáciu výrobkov Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.



	Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie - 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 a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4 - Cukrárska časť

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Cukrársky výrobok s korpusom z odpaľovaného cesta (napr. vaječný venček)
Zadanie úlohy:	- 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 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, - 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:	- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	- technologické a surovinové normy. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
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 výrobné dielne, dekoračný materiál na prezentáciu výrobkov



	Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie - 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 a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5 - Cukrárska časť

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Cukrársky výrobok dohotovený s cukrárskou kakaovou polevou (napr. gaštanová roláda)
Zadanie úlohy:	- 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:	- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	- technologické a surovinové normy. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
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 Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.



	Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie - 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 a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 6 - Cukrárska časť

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Cukrársky výrobok s korpusom z nahrievanej šľahanej hmoty (napr. orechová roláda)
Zadanie úlohy:	- 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:	- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	- technologické a surovinové normy. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
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 Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.



	Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie - 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 a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 7 - Cukrárska časť

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Cukrársky výrobok plnený so šľahačkovou náplňou (napr. karamelový banán)
Zadanie úlohy:	- 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 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, - 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:	- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	- technologické a surovinové normy. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
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 výrobné dielne, dekoračný materiál na prezentáciu výrobkov



	Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie - 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 a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 8 - Cukrárska časť

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Cukrársky výrobok - čajové pečivo z tuhého tukového cesta (napr. linecké trené)
Zadanie úlohy:	- 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, - 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:	- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	- technologické a surovinové normy. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
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 Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.



	Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie - 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 a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 9 - Cukrárska časť	
Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Cukrársky výrobok s korpusom z ťažkej šľahanej hmoty (napr. Sacharový rez)
Zadanie úlohy:	- 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:	- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	- technologické a surovinové normy. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
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 Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.



	Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie - 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 a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 10 - Cukrárska časť

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Cukrársky výrobok s korpusom zo špeciálnej šľahanej hmoty (napr. snehové parížske)
Zadanie úlohy:	- 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:	- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	- technologické a surovinové normy. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
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 Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.



	Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie - 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 a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 11 - Cukrárska časť	
Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Cukrársky výrobok špeciálny - orientálna cukrovinka (napr. zebra rez)
Zadanie úlohy:	- 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:	- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	- technologické a surovinové normy. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
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, valček, chladnička, expedičné prepravky, mechanické prostriedky čistenia, čistiace prostriedky, priestory a zariadenie výrobné dielne, dekoračný materiál na prezentáciu výrobkov Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.



	Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie - 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 a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 12 - Cukrárska časť	
Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Cukrársky výrobok s korpusom z ľahkej šľahanej hmoty (napr. likérový špic)
Zadanie úlohy:	- 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:	- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	- technologické a surovinové normy. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
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 Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.



	Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie - 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 a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 13 - Cukrárska časť

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Cukrársky výrobok dohotovený s fondánovou polevou (napr. punčový rez)
Zadanie úlohy:	- 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:	- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	- technologické a surovinové normy. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
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 Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.



	Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie - 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 a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 14 - Cukrárska časť

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Cukrársky výrobok naplnený základným maslovým krémom (napr. mandľový rez)
Zadanie úlohy:	- 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 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, - 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:	- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	- technologické a surovinové normy. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
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



	Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie - 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 a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 15 - Cukrárska časť

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Cukrársky výrobok zo šľahanej hmoty s RP prípravkom (napr. kokosová roláda)
Zadanie úlohy:	- 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 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, - 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:	- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	- technologické a surovinové normy. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
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



	Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie - 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 a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.



PRÍLOHA č. 1 – NÁVRH PRACOVNÉHO POSTUPU - CUKRÁRSKA ČASŤ

Meno a priezvisko skúšaného žiaka:		
Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár	
Školský rok: 2023/2024	Téma č.:	
Názov / Popis pracovnej činnosti – Pracovný postup		
Meno a priezvisko hodnotiteľov:	Hodnotenie:	Podpis:



PRÍLOHA č. 2 – VYHODNOCOVACIA TABUĽKA - CUKRÁRSKA ČASŤ

Meno a priezvisko skúšaného žiaka:		
Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár	
Školský rok: 2023/2024	Téma č.:	
Kontrola zadaných úloh vykonanej práce (hodnotiaca škála jednotlivých činností 1 až 10 bodov)		
Správnosť normovania a kalkulácie		
Zosúladenie a následnosť jednotlivých výrobných operácií (spolu 20 %)		
Praktické zručnosti v príprave a úprave surovín, manipulácia so surovinami		
Vhodnosť použitia surovín a pomôcok, manipulácia s nimi		
Dodržanie technologických postupov		
Príprava, spracovanie, dohotovenie výrobku		
Odborná zručnosť, dodržanie času potrebného na prípravu výrobku		
Prezentácia zhotoveného výrobku (spolu 60 %)		
Dodržiavanie hygienických a bezpečnostných predpisov		
Dodržanie hmotnosti výrobku, chuťové a estetické vlastnosti výrobku (spolu 20 %)		
Meno a priezvisko hodnotiteľov:	Hodnotenie:	Podpis:



PRACOVNÝ HODNOTIACI LIST PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY - CUKRÁRSKA ČASŤ

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár		
Školský rok:	2023/2024		
Meno a priezvisko žiaka:			
Názov témy:			
Predvedenie zadanej úlohy:			
Odpočet bodov	Za prekročenie časového limitu sa body odpočítavajú nasledovne: - za každú začatú hodinu – odpočítať 5 bodov. Za BOZP sa body odpočítavajú nasledovne: - za drobné porušenie predpisov (napr. nevhodná obuv...) – odpočítať 5 bodov, - za závažnejšie porušenie predpisov (napr. poškodenie zákazníka, znehodnotenie tovaru, nepoužívanie ochranných OPP, ...) – odpočítať 10 bodov.		
Celkové hodnotenie	Dosiahnutý počet bodov	Známka	Slovné zhodnotenie
	100 – 90	1 - výborný	Výkon nadštandardne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	89 – 80	2 - chválitebný	Výkon spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	79 – 60	3 - dobrý	Výkon všeobecne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	59 – 40	4 - dostatočný	Výkon vykazuje nedostatky. Ako celok dostatočne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	39 – 0	5 - nedostatočný	Výkon nespĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti a absentujú základné vedomosti a zručnosti.
Hodnotenie praktickej časti záverečnej skúšky	Celkový počet bodov:		
	Výsledná známka:		
	Podpis hodnotiteľa:		



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Zoznam tém - PEKÁRSKA ČASŤ

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Téma č. 1	Výroba bežného vodového pečiva
Téma č. 2	Výroba bežného tukového alebo mliečneho pečiva
Téma č. 3	Výroba vianočkového jemného pečiva (vianočky, mazance, makovky,...)
Téma č. 4	Výroba koláčového jemného pečiva (bábovky, záviny, buchty,...)
Téma č. 5	Výroba pšeničného chleba - chlebových výrobkov
Téma č. 6	Výroba ražného chleba a výrobkov z neho
Téma č. 7	Výroba ražno-pšeničného alebo pšenično-ražného chleba a výrobkov z neho
Téma č. 8	Výroba špeciálnych druhov chleba
Téma č. 9	Výroba jemného pečiva z listového cesta
Téma č. 10	Výroba slaného jemného pečiva z kysnutého listového cesta - pľundrového
Téma č. 11	Výroba ostatných pekárskych výrobkov (tyčinky, praclíky,...)
Téma č. 12	Výroba vyprážaných pekárskych výrobkov (šišky, pirôžky,...)
Téma č. 13	Výroba jemného pečiva z kysnutého listového cesta - pľundrového cesta
Téma č. 14	Výroba slaného jemného pečiva z listového cesta
Téma č. 15	Výroba ľubovoľných ostatných pekárskych výrobkov (strúhanka, sucháre, pekárske polotovary, parené alebo varené výrobky,...)

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1 - Pekárska časť

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba bežného vodového pečiva
Zadanie úlohy:	- pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použitú dekoráciu sa norma nevzťahuje), - pripravte suroviny, prevedte váženie, miesenie cesta, - spracujte cesto, upravte jednotlivé kusy pred pečením, - sledujte proces pečenia, - pripravte upečené výrobky na hodnotenie a expedovanie.
Pokyny:	- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	- technologické a surovinové normy. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Váhy, plechy, nôž, misky na posýpky, misky na múku, rezací nôž, sito, špachtľa, sádzací vozík, vložka, vedro s vodou, rukavice na vypekanie, expedičné prepravky, miešací stroj, delička a rožkový stroj, kysiareň, pec Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná	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.



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

úprava zovňajšku	Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.
-------------------------	---

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2 - Pekárska časť	
Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba bežného tukového alebo mliečneho pečiva
Zadanie úlohy:	- pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použitú dekoráciu sa norma nevzťahuje), - pripravte suroviny, prevedte váženie, miesenie cesta, - spracujte cesto, upravte jednotlivé kusy pred pečením, - sledujte proces pečenia, - pripravte upečené výrobky na hodnotenie a expedovanie.
Pokyny:	- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	- technologické a surovinové normy. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Váhy, plechy, nôž, misky na posýpky, misky na múku, rezací nôž, sito, špachtľa, sádzací vozík, vložovka, vedro s vodou, rukavice na vypekanie, expedičné prepravky, miešací stroj, delička a rožkový stroj, kysiareň, pec Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná	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.



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

úprava zovňajšku	Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.
-------------------------	---

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3 - Pekárska časť

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba vianočkového jemného pečiva (vianočky, mazance, makovky,...)
Zadanie úlohy:	- pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použité dekorácie sa norma nevzťahuje), - pripravte suroviny, - rozvážte cesto, vytvorte klonky cesta, dávajte náplne, - pripravte výrobky pred pečením, - sledujte proces pečenia, - pripravte upečené výrobky na hodnotenie a expedovanie.
Pokyny:	- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	- technologické a surovinové normy. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Váhy, plechy, nôž, misky na posýpky, misky na múku, rezací nôž, sito, špachtľa, sádzací vozík, vložka, vedro s vodou, rukavice na vypekanie, expedičné prepravky, miešací stroj, delička a rožkový stroj, kysiareň, pec Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.
Predpísané pracovné oblečenie	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.



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

a predpísaná úprava zovňajšku	Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.
--	---

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4 - Pekárska časť

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba koláčového jemného pečiva (bábovky, záviny, buchty,...)
Zadanie úlohy:	- pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použitú dekoráciu sa norma nevzťahuje), - pripravte suroviny, - rozvážte cesto, vytvorte klonky cesta, dávajte náplne, - pripravte výrobky pred pečením, - sledujte proces pečenia, - pripravte upečené výrobky na hodnotenie a expedovanie.
Pokyny:	- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	- technologické a surovinové normy. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Váhy, plechy, nôž, misky na posýpky, misky na múku, rezací nôž, sito, špachtľa, sádzací vozík, vložka, vedro s vodou, rukavice na vypekanie, expedičné prepravky, miešací stroj, delička a rožkový stroj, kysiareň, pec, formy na bábovky, kotlík. Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.
Predpísané pracovné oblečenie	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.



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

a predpísaná úprava zovňajšku	Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.
--	---

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5 - Pekárska časť

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba pšeničného chleba - chlebových výrobkov
Zadanie úlohy:	- pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použitú dekoráciu sa norma nevzťahuje), - pripravte suroviny, prevedte váženie, miesenie cesta, - spracujte cesto - ručné váľanie, tvarovanie a osadzovanie do košíkov alebo do foriem, upravte pred pečením, - sledujte proces pečenia, - pripravte upečené výrobky na hodnotenie a expedovanie.
Pokyny:	- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	- technologické a surovinové normy. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Váhy, plechy, nôž, misky na posýpky, misky na múku, rezací nôž, sito, špachtľa, sádzací vozík, vložovka, vedro s vodou, rukavice na vypekanie, expedičné prepravky, miešací stroj, delička, vyguľovačka, vyvaľovačka, kysiareň, pec Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.
Predpísané pracovné oblečenie	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.



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

a predpísaná úprava zovňajšku	Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.
--	---

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 6 - Pekárska časť

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba ražného chleba a výrobkov z neho
Zadanie úlohy:	- pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použitú dekoráciu sa norma nevzťahuje), - pripravte suroviny, prevedte váženie, miesenie cesta, - spracujte cesto - ručné váľanie, tvarovanie a osadzovanie do košíkov alebo do foriem, upravte pred pečením, - sledujte proces pečenia, - pripravte upečené výrobky na hodnotenie a expedovanie.
Pokyny:	- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	- technologické a surovinové normy. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Váhy, plechy, nôž, misky na posýpky, misky na múku, rezací nôž, sito, špachtľa, sádzací vozík, vložovka, vedro s vodou, rukavice na vypekanie, expedičné prepravky, miešací stroj, delička a rožkový stroj, kysiareň, pec Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.
Predpísané pracovné oblečenie	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.



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

a predpísaná úprava zovňajšku	Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.
--	---

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 7 - Pekárska časť

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba ražno-pšeničného alebo pšenično-ražného chleba a výrobkov z neho
Zadanie úlohy:	- pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použitú dekoráciu sa norma nevzťahuje), - pripravte suroviny, prevedte váženie, miesenie cesta, - spracujte cesto - ručné váľanie, tvarovanie a osadzovanie do košíkov alebo do foriem, upravte pred pečením, - sledujte proces pečenia, - pripravte upečené výrobky na hodnotenie a expedovanie.
Pokyny:	- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	- technologické a surovinové normy. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Váhy, plechy, nôž, misky na posýpky, misky na múku, rezací nôž, sito, špachtľa, sádzací vozík, vložka, vedro s vodou, rukavice na vypekanie, expedičné prepravky, miešací stroj, delička a rožkový stroj, kysiareň, pec Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.
Predpísané pracovné oblečenie	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.



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

a predpísaná úprava zovňajšku	Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.
--	---

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 8 - Pekárska časť

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba špeciálnych druhov chleba
Zadanie úlohy:	- pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použitú dekoráciu sa norma nevzťahuje), - pripravte suroviny, prevedte váženie, miesenie cesta, - spracujte cesto - ručné váľanie, tvarovanie a osadzovanie do košíkov alebo do foriem, upravte pred pečením, - sledujte proces pečenia, - pripravte upečené výrobky na hodnotenie a expedovanie.
Pokyny:	- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	- technologické a surovinové normy. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Váhy, plechy, nôž, misky na posýpky, misky na múku, rezací nôž, sito, špachtľa, sádzací vozík, vložovka, vedro s vodou, rukavice na vypekanie, expedičné prepravky, miešací stroj, delička a rožkový stroj, kysiareň, pec Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.
Predpísané pracovné oblečenie	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.



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

a predpísaná úprava zovňajšku	Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.
--	---

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 9 - Pekárska časť

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba jemného pečiva z listového cesta
Zadanie úlohy:	- pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použitú dekoráciu sa norma nevzťahuje), - pripravte suroviny a preveďte váženie, - postupujte podľa technologického postupu - miesenie vodovej a tukovej časti listového cesta, ručné prekladanie a odležanie, - vytvarujte požadované tvary výrobkov, - naplňte výrobky, upečte a dohotovte ich podľa potrieb, - pripravte upečené výrobky na hodnotenie a expedovanie.
Pokyny:	- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	- technologické a surovinové normy. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Váhy, plechy, nôž, misky na posýpky, misky na múku, rezací nôž, sito, špachtľa, sádzací vozík, vložovka, vedro s vodou, rukavice na vypekanie, expedičné prepravky, miesiaci stroj, delička a rožkový stroj, kysiareň, pec, fólia, misky, kotlík, radielko, vypichovače Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie - 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 a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.
--	---

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 10 - Pekárska časť

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba slaného jemného pečiva z kysnutého listového cesta - plundového
Zadanie úlohy:	- pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použitú dekoráciu sa norma nevzťahuje), - pripravte suroviny a preveďte váženie, - postupujte podľa technologického postupu - miesenie kysnutého cesta, príprava tukovej časti - kocky, ručné prekladanie, chladenie a odležanie, - vytvarujte požadované tvary výrobkov, - naplňte výrobky, upečte a dohotovte ich podľa potrieb, - pripravte upečené výrobky na hodnotenie a expedovanie.
Pokyny:	- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	- technologické a surovinové normy. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Váhy, plechy, nôž, misky na posýpky, misky na múku, rezací nôž, sito, špachtľa, sádzací vozík, vlašovka, vedro s vodou, rukavice na vypekanie, expedičné prepravky, miešací stroj, delička a rožkový stroj, kysiareň, pec, fólia, kotlík na miesenie Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie - 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 a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.
--	---

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 11 - Pekárska časť

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba ostatných pekárskych výrobkov (tyčinky, praclíky,...)
Zadanie úlohy:	- pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použitú dekoráciu sa norma nevzťahuje), - pripravte suroviny a prevedte váženie, - vymieste a tvarujte cesto, - vykrajujte - tvarujte jednotlivé výrobky, - sledujte proces pečenia, - pripravte upečené výrobky na hodnotenie a expedovanie.
Pokyny:	- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	- technologické a surovinové normy. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Váhy, plechy, nôž, misky na posýpky, misky na múku, rezací nôž, sito, špachtľa, sádzací vozík, vložovka, vedro s vodou, rukavice na vypekanie, expedičné prepravky, miešací stroj, delička a rožkový stroj, kysiareň, pec, fólia, misky, kotlík, radielko, vypichovače Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.
Predpísané pracovné oblečenie	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.



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

a predpísaná úprava zovňajšku	Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.
--	---

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 12 - Pekárska časť

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba vyprážaných pekárskych výrobkov (šišky, pirôžky,...)
Zadanie úlohy:	- pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použité dekorácie sa norma nevzťahuje), - pripravte suroviny, prevedte váženie, - vymieste a tvarujte cesto, - vykrajujte - tvarujte jednotlivé výrobky, - podľa potreby naplňte výrobky, - sledujte proces vyprážania, dohotovte výrobky, - pripravte vyprážané výrobky na hodnotenie a expedovanie.
Pokyny:	- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	- technologické a surovinové normy. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Váhy, plechy, nôž, misky na posýpky, misky na múku, rezací nôž, sito, špachtľa, sádzací vozík, vložovka, vedro s vodou, rukavice na vypekanie, expedičné prepravky, miešací stroj, delička, kysiareň, pec, fólia, kotlík na miesenie Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie - 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 a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.
--	---

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 13 - Pekárska časť	
Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba jemného pečiva z kysnutého listového cesta - plundového
Zadanie úlohy:	- pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použitú dekoráciu sa norma nevzťahuje), - pripravte suroviny a prevedte váženie, - postupujte podľa technologického postupu - miesenie kysnutého cesta, príprava tukovej časti - kocky, ručné prekladanie, chladenie a odležanie, - vytvarujte požadované tvary výrobkov, - naplňte výrobky, upečte a dohotovte ich podľa potrieb, - pripravte upečené výrobky na hodnotenie a expedovanie.
Pokyny:	- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	- technologické a surovinové normy. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Váhy, plechy, nôž, misky na posýpky, misky na múku, rezací nôž, sito, špachtľa, sádzací vozík, vložka, vedro s vodou, rukavice na vypekanie, expedičné prepravky, miešací stroj, delička, kysiareň, pec, fólia, kotlík na miesenie Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie - 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 a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.
--	---

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 14 - Pekárska časť

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba slaného jemného pečiva z listového cesta
Zadanie úlohy:	- pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použité dekorácie sa norma nevzťahuje), - pripravte suroviny a prevedte váženie, - postupujte podľa technologického postupu - miesenie vodovej a tukovej časti listového cesta, ručné prekladanie a odležanie, - vytvarujte požadované tvary výrobkov, - naplňte výrobky, upečte a dohotovte ich podľa potrieb, - pripravte upečené výrobky na hodnotenie a expedovanie.
Pokyny:	- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	- technologické a surovinové normy. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Váhy, plechy, nôž, misky na posýpky, misky na múku, rezací nôž, sito, špachtľa, sádzací vozík, vložovka, vedro s vodou, rukavice na vypekanie, expedičné prepravky, miesiaci stroj, delička, kysiateň, pec, fólia, misky, kotlík, radielko, vypichovače Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



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

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 a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.
--	---

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 15 - Pekárska časť

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba ľubovoľných ostatných pekárskych výrobkov (strúhanka, sucháre, pekárske polotovary, parené alebo varené výrobky,...)
Zadanie úlohy:	- pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použité dekorácie sa norma nevzťahuje), - pripravte suroviny, - rozvážte cesto, dávajte náplne, - pripravte výrobky pred pečením, - sledujte proces pečenia, - pripravte upečené výrobky na hodnotenie a expedovanie.
Pokyny:	- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	- technologické a surovinové normy. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Váhy, plechy, nôž, misky na posýpky, misky na múku, rezací nôž, sito, špachtľa, sádzací vozík, vložka, vedro s vodou, rukavice na vypekanie, expedičné prepravky, miešací stroj, delička a rožkový stroj, kysiateň, pec, fólia, misky, kotlík, radielko, vypichovače Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.
Predpísané pracovné oblečenie	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.



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

a predpísaná úprava zovňajšku	Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.
--	---



PRÍLOHA č. 1 – NÁVRH PRACOVNÉHO POSTUPU - PEKÁRSKA ČASŤ

**Meno a priezvisko
skúšaného žiaka:**

Učebný odbor:

2978 H cukrár pekár

Školský rok: 2023/2024

Téma č.:

Názov / Popis pracovnej činnosti – Pracovný postup

**Meno a priezvisko
hodnotiteľov:**

Hodnotenie:

Podpis:

--	--	--



PRÍLOHA č. 2 – VYHODNOCOVACIA TABUĽKA - PEKÁRSKA ČASŤ

Meno a priezvisko skúšaného žiaka:		
Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár	
Školský rok: 2023/2024	Téma č.:	
Kontrola zadaných úloh vykonanej práce (hodnotiaca škála jednotlivých činností 1 až 10 bodov)		
Správnosť normovania a kalkulácie		
Zosúladenie a následnosť jednotlivých výrobných operácií (spolu 20 %)		
Praktické zručnosti v príprave a úprave surovín, manipulácia so surovinami		
Vhodnosť použitia surovín a pomôcok, manipulácia s nimi		
Dodržanie technologických postupov		
Príprava, spracovanie, dohotovenie výrobku		
Odborná zručnosť, dodržanie času potrebného na prípravu výrobku		
Prezentácia zhotoveného výrobku (spolu 60 %)		
Dodržiavanie hygienických a bezpečnostných predpisov		
Dodržanie hmotnosti výrobku, chuťové a estetické vlastnosti výrobku (spolu 20 %)		
Meno a priezvisko hodnotiteľov:	Hodnotenie:	Podpis:



PRACOVNÝ HODNOTIACI LIST PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY - PEKÁRSKA ČASŤ

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár		
Školský rok:	2023/2024		
Meno a priezvisko žiaka:			
Názov témy:			
Predvedenie zadanej úlohy:			
Odpočet bodov	Za prekročenie časového limitu sa body odpočítavajú nasledovne: - za každú začatú hodinu – odpočítať 5 bodov. Za BOZP sa body odpočítavajú nasledovne: - za drobné porušenie predpisov (napr. nevhodná obuv...) – odpočítať 5 bodov, - za závažnejšie porušenie predpisov (napr. poškodenie zákazníka, znehodnotenie tovaru, nepoužívanie ochranných OPP, ...) – odpočítať 10 bodov.		
Celkové hodnotenie	Dosiahnutý počet bodov	Známka	Slovné zhodnotenie
	100 – 90	1 - výborný	Výkon nadštandardne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	89 – 80	2 - chválitebný	Výkon spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	79 – 60	3 - dobrý	Výkon všeobecne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	59 – 40	4 - dostatočný	Výkon vykazuje nedostatky. Ako celok dostatočne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	39 – 0	5 - nedostatočný	Výkon nespĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti a absentujú základné vedomosti a zručnosti.
Hodnotenie praktickej časti záverečnej skúšky	Celkový počet bodov:		
	Výsledná známka:		
	Podpis hodnotiteľa:		

2. Teoretická časť záverečnej skúšky

- (1) V teoretickej časti záverečnej skúšky sa overuje úroveň vedomostí žiaka vo vyžrebovanej téme.
- (2) Témy na teoretickú časť záverečnej skúšky sú záväzné pre všetky školy v učebnom odbore 2978 H cukrár pekár.
- (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 argumentmi a využíval pri tom písomnú prípravu a tiež vlastné poznatky získané počas prípravy na záverečnú skúšku.
- (8) Na hodnotenie teoretickej časti záverečnej skúšky sú smerodajné nasledovné kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov:
 - porozumenie téme,
 - správne používanie odbornej terminológie,
 - vecnosť a správnosť odpovede, komplexnosť odpovede,
 - samostatnosť prejavu,
 - schopnosť praktickej aplikácie teoretických poznatkov.

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Zoznam tém

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Zoznam tém teoretickej časti záverečnej skúšky:	1. Špeciálne druhy šľahaných hmôt, charakteristika a rozdelenie pekárskych výrobkov 2. Cukrárske náplne - trvanlivé náplne a náplne na pečenie, bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, hygiena a sanitácia v pekárskej výrobe 3. Listové cesto, bielkovinovo - proteinázový komplex múky 4. Cukrové roztoky, hodnotenie kvality pečiva 5. Odpaľované cesto, kyprenie pšeničných ciest 6. Jadrová hmota, výroba suchárov 7. Trené linecké cesto, výroba jemného pečiva 8. Polevy, výroba bežného pečiva priamym vedením 9. Karamel, kulér, kandiz, grilliáš, systém HACCP 10. Ľahké šľahané hmoty, vedenie kvasov z mikrobiologického hľadiska 11. Fondán, zmeny pri pečení chleba 12. Trené hmoty, ostatné druhy chleba 13. Ťažké šľahané hmoty, sacharido-amylázový komplex múky 14. Ozdoby, kvasné procesy užitočné v pekárskej výrobe 15. Kysnuté a pľundrové cesto, chyby pekárskych výrobkov 16. Tuhé tukové cestá, výroba strúhanky 17. Nahrievané šľahané hmoty, história pekárskej výroby 18. Zmrzliny, technologické spracovanie chlebových ciest 19. Medové a perníkové cesto, ostatné pekárske výrobky 20. Cukrárske náplne a krémy - trvanlivejšie náplne a náplne na rýchlu spotrebu, trvanlivosť pečiva 21. Reštauračné múčniky, kontrola v pekárskej výrobe 22. Oblátky, choroby pečiva a chleba 23. Špeciálne výrobky, chleby iných národov 24. Šľahané hmoty s použitím rýchlošľahacích prípravkov, vyprážané výrobky 25. Hygiena a sanitácia, bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, parené a varené výrobky v pekárskej výrobe



Zoznam učebných pomôcok, ktoré zabezpečí škola k teoretickej časti záverečnej skúšky:	- katalóg pekárskych a cukrárskych výrobkov, - fotomateriál cukrárskych a pekárskych výrobkov, - schémy strojov a zariadení, - vzorky surovín, výrobkov, - pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), - prospekty a obrazový materiál, - odborná literatúra a časopisy, - Potravinový kódex SR, - Obchodný zákonník, - Zákonník práce, - rôzne formuláre a tlačivá.
--	--



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Špeciálne druhy šľahaných hmôt, charakteristika a rozdelenie pekárskych výrobkov
Zadanie:	- Popíšte špeciálne druhy šľahaných hmôt - charakteristika, suroviny, technologický postup výroby, tvarovanie, pečenie, výrobky - Popíšte rozdelenie pekárskych výrobkov - chlieb, bežné pečivo, jemné pečivo, ostatné pekárske výrobky a ich charakteristika - Popíšte rozvaľovacie stroje - princíp práce, popis stroja - Definujte stanovenie popola v múke
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych a cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych a pekárskych 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, Zákonník práce, rôzne formuláre a tlačivá



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Cukrárske náplne - trvanlivé náplne a náplne na pečenie, bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, hygiena a sanitácia v pekárskej výrobe
Zadanie:	- Popíšte cukrárske náplne - trvanlivé náplne a náplne na pečenie - charakteristika, rozdelenie, suroviny, technologický postup výroby - Definujte hygienu a sanitáciu v pekárskej výrobe, bezpečnosť práce, základné pojmy - deratizácia, dezinfekcia, dezinfekcia, čistenie - Popíšte zariadenia na dokysnutie cestových kusov - Definujte mlieko a mliečne výrobky, zloženie mlieka, úpravu mlieka, rozdelenie mliekarenských výrobkov
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych a cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych a pekárskych 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, Zákonník práce, rôzne formuláre a tlačivá



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Listové cesto, bielkovinovo - proteinázový komplex múky
Zadanie:	- Popíšte listové cesto - charakteristika, suroviny, technologický postup výroby, využitie v odbore - Definujte bielkoviny v pšeničnej múke, lepok a jeho vlastnosti, pojmy - silný lepok, slabý lepok - Charakterizujte ovocie - zloženie ovocia, rozdelenie a druhy ovocia, výrobky z ovocia - Definujte konkurenciu - dokonalá a nedokonalá, cenová a necenová konkurencia
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych a cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych a pekárskych 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, Zákonník práce, rôzne formuláre a tlačivá



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Cukrové roztoky, hodnotenie kvality pečiva
Zadanie:	- Popíšte cukrové roztoky - charakteristika, suroviny, technologický postup výroby, určovanie hustoty cukrových roztokov - Popíšte hodnotenie kvality pečiva - senzorické, laboratórne, odber vzoriek - Popíšte mikroorganizmy škodlivé v pekárskej výrobe - plesne, hnilobné baktérie, maslové baktérie - Popíšte konvekčnú pec - charakteristika, popis stroja a použitie
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych a cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych a pekárskych 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, Zákonník práce, rôzne formuláre a tlačivá



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Odpaľované cesto, kyprenie pšeničných ciest
Zadanie:	- Popíšte odpaľované cesto - charakteristika, suroviny, technologický postup výroby, tvarovanie, pečenie, výrobky - Popíšte najčastejšie spôsoby kyprenia pšeničných ciest - mechanické, biologické, chemické - ich charakteristika a význam - Popíšte kvasinky - charakteristika, stavba kvasiniek, význam - Definujte pojmy zo Zákonníka práce - práca, pracovný pomer, začiatok pracovného a ukončenie pracovného pomeru
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych a cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych a pekárskych 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, Zákonník práce, rôzne formuláre a tlačivá



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 6

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Jadrová hmota, výroba suchárov
Zadanie:	- Popíšte jadrovú hmotu - charakteristika, suroviny, technologický postup výroby, tvarovanie, pečenie, výrobky - Popíšte sucháre - charakteristika, sortiment suchárov, základné suroviny na výrobu suchárov, technologický postup výroby - Definujte cukor - charakteristika, význam, zdroje, konzumné druhy - Popíšte peniaze - história, čo sú peniaze, funkcia peňazí, formy peňazí vydané Národnou bankou Slovenska
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych a cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych a pekárskych 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, Zákonník práce, rôzne formuláre a tlačivá



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 7

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Trené linecké cesto, výroba jemného pečiva
Zadanie:	- Popíšte trené linecké cesto - charakteristika, suroviny, technologický postup výroby, tvarovanie, pečenie, výrobky - Popíšte jemné pečivo - charakteristika, druhy, spôsob prípravy ciest, delenie, tvarovanie a pečenie - Popíšte chemické kypriace prostriedky - význam, jednoduché a kombinované chemické kypridlá - Uved'te sortiment tovaru živočíšneho pôvodu
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych a cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych a pekárskych 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, Zákonník práce, rôzne formuláre a tlačivá



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 8

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Polevy, výroba bežného pečiva priamym vedením
Zadanie:	- Popíšte polevy - charakteristika, suroviny, rozdelenie, technologický postup výroby cukrových, čokoládových, agarových poliev, praktické využitie - Popíšte bežné pečivo - charakteristika, rozdelenie, suroviny na výrobu, technologický postup výroby bežného pečiva, priame vedenie ciest - na záraz, na rozkvas - Definujte senzorické hodnotenie droždia - Popíšte spôsoby zdobenia cukrárskych výrobkov jednoťahovou líniou
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych a cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych a pekárskych 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, Zákonník práce, rôzne formuláre a tlačivá



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 9

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Karamel, kulér, kandiz, grilliáš, systém HACCP
Zadanie:	- Popíšte karamel, kulér, kandis, grilliáš - charakteristika, suroviny, technologický postup výroby, tvarovanie, praktické využitie - Definujte systém HACCP - význam, základné pojmy, zásady správnej výrobnnej praxe, zoznam a riadenie alergénov - Popíšte vajcia - zloženie, triedenie, výrobky z vajec, skladovanie, konzervovanie - Popíšte múčne silá
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych a cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych a pekárskych 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, Zákonník práce, rôzne formuláre a tlačivá



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 10

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Ľahké šľahané hmoty, vedenie kvasov z mikrobiologického hľadiska
Zadanie:	- Popíšte ľahké šľahané hmoty - charakteristika, suroviny, technologický postup výroby, tvarovanie, pečenie, výrobky - Popíšte vedenie kvasov - teplota, výťažnosť, kyslosť a čas zrenia kvasov - Definujte enzýmy - charakteristika, štruktúra a ich využitie v potravinárstve - Popíšte tvarovacie stroje na pečivo - bežné, jemné
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych a cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych a pekárskych 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, Zákonník práce, rôzne formuláre a tlačivá



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 11

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Fondán, zmeny pri pečení chleba
Zadanie:	- Popíšte fondán - charakteristika, suroviny, technologický postup výroby, tabuľovanie, praktické využitie - Popíšte základné fázy pečenia chleba, čas pečenia, zmeny pri pečení - fyzikálne, mikrobiologické, koloidné, biochemické a termochemické - Popíšte kuchynskú soľ - spôsoby výroby, použitie, balenie, skladovanie - Popíšte šľahacie a miesiace stroje - charakteristika, rozdelenie, popis jednotlivých strojov
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych a cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych a pekárskych 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, Zákonník práce, rôzne formuláre a tlačivá



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 12

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Trené hmoty, ostatné druhy chleba
Zadanie:	- Popíšte trenú hmotu - charakteristika, suroviny, technologický postup výroby, tvarovanie, pečenie, výrobky - Definujte ostatné druhy chleba - celozrnný chlieb, viaczrnný chlieb, špeciálne chleby - bezlepkový, diabetický, chlieb na chudnutie, chlieb bez soli - Uveďte význam dekoratívneho umenia v cukrárskej výrobe - Popíšte bielkoviny - charakteristika, vlastnosti, chemické zloženie
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych a cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych a pekárskych 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, Zákonník práce, rôzne formuláre a tlačivá



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 13

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Ťažké šľahané hmoty, sacharido-amylázový komplex múky
Zadanie:	- Popíšte ťažké šľahané hmoty - charakteristika, suroviny, technologický postup výroby, tvarovanie, pečenie, výrobky - Popíšte význam, zloženie a vlastnosti škrobu, rozdiely medzi ražným a pšeničným škrobom - Popíšte varné skúšky cestovín - Popíšte sacharidy - význam, rozdelenie, chemické zloženie
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych a cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych a pekárskych 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, Zákonník práce, rôzne formuláre a tlačivá



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 14

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Ozdoby, kvasné procesy užitočné v pekárskej výrobe
Zadanie:	- Popíšte ozdoby - charakteristika, rozdelenie, suroviny, technologický postup výroby, tvarovanie, praktické využitie - Definujte etanolové kvasenie, mliečne kvasenie - význam, rovnica, prítomné mikroorganizmy - Popíšte mliečne baktérie - význam, charakteristika, stavba baktérií - Popíšte melanžér - zloženie stroja, použitie
Učebné pomôcky:	Katalóg pekárskych a cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych a pekárskych 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, Zákonník práce, rôzne formuláre a tlačivá



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 15

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Kysnuté a pľundrové cesto, chyby pekárskych výrobkov
Zadanie:	- Popíšte kysnuté a pľundrové cesto - charakteristika, suroviny, technologický postup výroby, tvarovanie, pečenie, výrobky - Popíšte chyby pečiva a chleba - najčastejšie chyby, príčina - Popíšte senzorické hodnotenie cestovín - Definujte podnik a činnosť podniku - charakteristika, výrobná kapacita, typy výroby, skladovanie, zásobovanie
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych a cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych a pekárskych 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, Zákonník práce, rôzne formuláre a tlačivá



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 16

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Tuhé tukové cestá, výroba strúhanky
Zadanie:	- Popíšte tuhé tukové cestá - vaflové cesto, linecké cesto - charakteristika, rozdelenie, suroviny, technologický postup výroby, tvarovanie, pečenie, výrobky - Popíšte strúhanku - suroviny, technologický postup výroby, balenie - Popíšte kvasné procesy - charakteristika alkoholového, mliečneho a octového kvasenia - Definujte rozpočet štátu - príjmy a výdavky
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych a cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych a pekárskych 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, Zákonník práce, rôzne formuláre a tlačivá



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 17

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Nahrievané šľahané hmoty, história pekárskej výroby
Zadanie:	- Popíšte nahrievané šľahané hmoty - charakteristika, suroviny, technologický postup výroby, tvarovanie, výrobky - Popíšte históriu pekárskej výroby, pekárske remeslo, vznik prvého pekárskeho cechu - Popíšte tuky - charakteristika, vlastnosti, zdroje, využitie - Definujte podnikanie v Slovenskej republike - obchodné spoločnosti
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych a cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych a pekárskych 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, Zákonník práce, rôzne formuláre a tlačivá



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 18

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Zmrzliny, technologické spracovanie chlebových ciest
Zadanie:	- Popíšte zmrzliny - charakteristika, rozdelenie, suroviny, technologický postup výroby, praktické využitie - Popíšte delenie a tvarovanie chlebových ciest, dokysnutie a úpravy chlebových cestových kusov pred pečením - Popíšte hodnotenie a rozbor zmrzlín - Popíšte rozotierač plátov - popis stroja a činnosť práce
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych a cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych a pekárskych 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, Zákonník práce, rôzne formuláre a tlačivá



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 19

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Medové a perníkové cesto, ostatné pekárske výrobky
Zadanie:	- Popíšte medové a perníkové cesto - charakteristika, suroviny, technologický postup výroby, tvarovanie, pečenie, výrobky - Popíšte maces, tyčinky - charakteristika, technologický postup výroby, balenie - Definujte kakao, čokoládu - pestovanie, druhy, úprava a spracovanie - Popíšte máčacie stroje - princíp práce, popis stroja, význam v cukrárskej výrobe
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych a cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych a pekárskych 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, Zákonník práce, rôzne formuláre a tlačivá



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 20

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Cukrárske náplne a krémy - trvanlivejšie náplne a náplne na rýchlu spotrebu, trvanlivosť pečiva
Zadanie:	- Popíšte náplne a krémy - trvanlivejšie náplne a náplne na rýchlu spotrebu - charakteristika, rozdelenie, suroviny, technologický postup výroby, výrobky - Definujte trvanlivosť pečiva bežného a jemného, spôsoby predlžovania trvanlivosti pečiva - chladenie, mrazenie, balenie, iné spôsoby - Popíšte orechy - charakteristika, rozdelenie - Definujte náklady a výnosy - čo sú náklady a čo sú výnosy, porovnanie a zistenie hospodárskeho výsledku
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych a cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych a pekárskych 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, Zákonník práce, rôzne formuláre a tlačivá



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 21

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Reštauračné múčniky, kontrola v pekárskej výrobe
Zadanie:	- Popíšte reštauračné múčniky - charakteristika, rozdelenie, suroviny, technologický postup výroby, výrobky - Popíšte vstupnú, medzioperačnú a výstupnú kontrolu - charakteristika, význam - Popíšte komplexne mechanizovanú linku na bežné pečivo - popis, princíp práce jednotlivých strojov - Definujte ponuku a dopyt - cieľ predávajúceho, cieľ kupujúceho
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych a cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych a pekárskych 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, Zákonník práce, rôzne formuláre a tlačivá



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 22

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Oblátky, choroby pečiva a chleba
Zadanie:	- Popíšte oblátky - charakteristika, rozdelenie, suroviny, technologický postup výroby, tvarovanie, pečenie, výrobky - Definujte plesnivenie, nitkovitosť pečiva - pôvodcovia, príznaky, prevencia - Popíšte obalové materiály - význam, použitie, recyklácia - Definujte platobný styk - typy platobného styku, výhody a nevýhody
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych a cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych a pekárskych 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, Zákonník práce, rôzne formuláre a tlačivá



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 23

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Špeciálne výrobky, chleby iných národov
Zadanie:	- Popíšte špeciálne výrobky - charakteristika, rozdelenie, suroviny, technologický postup výroby, tvarovanie - Popíšte chleby iných národov - francúzsky chlieb, taliansky chlieb, orientálne chleby - charakteristika - Popíšte droždie - charakteristika, vlastnosti, použitie - Definujte banky - úloha a činnosti bánk
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych a cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych a pekárskych 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, Zákonník práce, rôzne formuláre a tlačivá



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 24

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Šľahané hmoty s použitím rýchlošľahacích prípravkov, vyprážané výrobky
Zadanie:	- Popíšte šľahané hmoty s použitím rýchlošľahacích prípravkov - charakteristika, technologicky postup výroby, tvarovanie, pečenie, výrobky - Popíšte vyprážané výrobky (šišky, pirôžky) - charakteristika, suroviny, technologický postup výroby, sortiment - Definujte deriváty uhľovodíkov so zameraním na alkoholy, karboxylové kyseliny - Popíšte kyseliny - charakteristika, význam - Definujte živnosti - typy živností, podnikanie v Slovenskej republike
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych a cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych a pekárskych 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, Zákonník práce, rôzne formuláre a tlačivá



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 25

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Hygiena a sanitácia, bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, parené a varené výrobky v pekárskej
Zadanie:	- Popíšte hygienu a sanitáciu v cukrárskej výrobe, bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci - osobná hygiena, hygiena a sanitácia dielní, hotových výrobkov - Popíšte parené a varené výrobky - suroviny, technologický postup výroby - Popíšte sortiment tovaru rastlinného pôvodu - Popíšte múku - zloženie, druhy a skladovanie múky
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych a cukrárskych výrobkov, fotomateriál cukrárskych a pekárskych 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, Zákonník práce, rôzne formuláre a tlačivá



PRACOVNÝ HODNOTIACI LIST TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY

Učebný odbor:	2978 H cukrár pekár	
Školský rok:	2023/2024	
Meno a priezvisko žiaka:		
Názov témy:		
Záznam o výkone	Zoznam výkonových kritérií	Slovné hodnotenie: zvládol žiak kritérium? áno = 2 body; čiastočne áno = 1 bod; nie = 0 bodov;
	- porozumenie téme	
	- správne používanie odbornej terminológie	
	- vecnosť a správnosť odpovede	
	- komplexnosť odpovede	
	- samostatnosť prejavu	
	- schopnosť praktickej aplikácie teoretických poznatkov	
	SUMÁR:	
Celkové hodnotenie	Dosiahnutá úspešnosť (áno)	Známka
	12 – 10	1 - výborný
	9 – 8	2 - 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:	