



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 2955 H mäsiar, lahôdkar



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 2955 H mäsiar, lahôdkar**, ktoré sú spracované v súlade s § 18 a § 19 Vyhlášky č. 224/2022 Z. z. o strednej škole.

Jednotné zadanie záverečnej skúšky obsahuje:

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

Kontaktná osoba v SPPK		
Meno a priezvisko	Pracovné zaradenie	Kontakt
Ing. Henrieta Vrábľová	riaditeľka Odboru OVP, SPPK	vrablova@sppk.sk
Vypracoval		
Meno a priezvisko	Škola	
Ing. Miroslav Martiš	Stredná odborná škola technická a agropotravinárska, Rimavská Sobota	
Ing. Natália Butalová	Stredná odborná škola poľnohospodárstva a služieb na vidieku, Košice	
Meno a priezvisko	Zamestnávateľ	
Ing. Mgr. Daniel Molnár	Únia hydínárov Slovenska	

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, HACCP a pravidlá BOZP a PO. Poslednou fázou je odovzdanie výsledkov práce, poskytovanie odborných informácií, môže zostavovať preberací protokol, zhodnotenie a zdokumentovanie výsledkov práce.
- (3) Organizácia praktickej časti záverečnej skúšky:
- Téma praktickej časti záverečnej skúšky je komplexného charakteru so zameraním na pracovné činnosti spojené s opracovaním základnej suroviny a výrobou mäsových a lahôdkarských výrobkov.
 - Skúška trvá 5 hodín (1 hod. = 60 min.). Na začiatku skúšky je čas určený na prípravu pracoviska, v polovici skúšky je prestávka v rozsahu do 30 minút. Rozsah času na prípravu a rozsah prestávky určí škola v organizačných pokynoch záverečnej skúšky, v systéme duálneho vzdelávania po dohode so zamestnávateľom. Rozsah prípravy a prestávky sa nezapočítava do celkovej dĺžky skúšky.
 - Čas trvania záverečnej skúšky pre žiakov so zdravotným znevýhodnením možno so súhlasom predsedu skúšobnej komisie pre záverečnú skúšku primerane predĺžiť podľa odporúčaní príslušného pracoviska pedagogicko-psychologického poradenstva.
 - 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 4 časti:
 - príprava pracoviska a výber pracovných pomôcok – 20 %,
 - normovanie a výber surovín – 30 %,
 - vlastná práca: výroba podľa technologického postupu – 30 %,
 - predvedenie odborných zručností, degustácia – 20 %.

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

- vyžrebovanú tému analyzovať, zaobstarať si informácie, vykalkulovať si množstvá surovín,
- vyhodnotiť a vybrať postup spracovania úloh z technologického, hospodárneho, bezpečnostného a ekologického pohľadu,
- naplánovať fázy realizácie úlohy, určiť čiastkové úlohy, správne určiť prípravu jednotlivých častí z hľadiska technologických postupov,
- zohľadniť danosti zariadení a miesta realizácie úloh,
- pripraviť si pomôcky a pracovisko pre realizáciu úloh,
- dodržiavať technické a iné normy, štandardy kvality a bezpečnosti systému ako aj systematicky vyhľadávať chyby v procesoch a odstraňovať ich,
- dodržiavať hygienické predpisy a BOZP v prevádzke, ako aj ochranu ŽP,
- odovzdať výsledok práce, poskytnúť odborné informácie, zhodnotiť a zdokumentovať výsledky práce.

-
- (5) Téma praktickej časti záverečnej skúšky sa má rozložiť na pracovné úlohy v oblasti technológie priemyselného spracovania jatočných zvierat až po finálne výrobky a ich kvalifikovaný predaj vrátane pracovného postupu, bezpečnostných opatrení na ochranu bezpečnosti a zdravia pri práci, na opatrenia na ochranu životného prostredia a na kontrolu a riadenie kvality.
- (6) Jednotlivé pracovné úlohy musia byť pri realizácii praktickej časti záverečnej skúšky ručne alebo 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:
- príprava suroviny na výsek a výrobu rôznych druhov mäsových výrobkov,
 - osvojené zručnosti a hygienické návyky,
 - správnosť normovania,
 - aplikovanie technologického postupu,
 - výroba mäsových výrobkov podľa predpísanej receptúry a stanovenej technológie,
 - vhodnosť použitia pomôcok, strojov a zariadení, pracoviska,
 - manipulácia s pomôckami a surovinami,
 - zručnosti v spracovaní surovín, estetika a úprava výrobku na degustáciu.
- (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,
- vhodnosť použitia surovín a pomôcok, manipulácia s nimi,
- vhodnosť miesta pre realizáciu úloh,
- technologický postup,
- zručnosť, čas potrebný na vykosťovanie mias na výsek a príprava mäsových výrobkov,
- vzhľad, chuť, konzistencia výrobkov,
- estetika, úprava výrobkov na degustáciu.



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Zoznam tém

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar
Školský rok:	2023/2024
Téma č. 1	Vykostovanie bravčového pleca, bravčovej krkovičky a bravčového boku
Téma č. 2	Vykostovanie bravčového stehna a bravčového karé
Téma č. 3	Príprava rybacieho šalátu a základnej majonézy
Téma č. 4	Výroba domácej klobásy
Téma č. 5	Výroba pečeného plneného bravčového bôčika

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Vykostovanie bravčového pleca, bravčovej krkovičky a bravčového boku
Zadanie úlohy:	Vykostovanie bravčového pleca, krkovičky a bravčového boku s úpravou - plán práce: - vypracujte plán práce, organizačné a časové zabezpečenie prác pre vykostenie bravčového pleca s úpravou, krkovičky s úpravou a boku s úpravou, - vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť na vykostovanie, - uveďte technologický postup - popíšte vykostovanie bravčového pleca, krkovičky a boku, - navrhните úpravu bravčového pleca na rolované plece, - navrhните úpravu bravčovej krkovičky na Banícku krkovičku, - navrhните úpravu bravčového boku na Oravskú slaninu a Gazdovskú slaninu, - zostavte súpis pomôcok a vhodných strojov na realizáciu danej úlohy, - plán práce odovzdajte v dvoch vyhotoveniach v tlačenej forme spracované na počítači a zviazané minimálne 2 dni pred realizáciou praktickej časti záverečnej skúšky. Praktické predvedenie zručností pri vykostovaní bravčového pleca, krkovičky a bravčového boku s úpravou (samostatná práca v trvaní 5 hodín/300 minút) - vlastná práca: - predvedte technologický postup vykostovania bravčového pleca s úpravou na rolované plece, - predvedte technologický postup vykostovania bravčovej krkovičky s úpravou na Banícku krkovičku, - predvedte technologický postup vykostovania bravčového boku s úpravou na Oravskú a Gazdovskú slaninu, - zatriedte jednotlivé časti mias a výrezov podľa technologického postupu, - používajte učebné pomôcky a vhodné stroje a zariadenia na pracovisku praktického vyučovania, - uplatňujte zásady hygieny, HACCP, BOZP a ochrany ŽP.

	Prezentácia po vykonaní vykosťovania a úpravy mias: - prezentujte spôsob a postup vykosťovania bravčového pleca s úpravou na rolované plece, bravčovej krkovičky s úpravou na Banícku krkovičku a vykosťovanie boku s úpravou na Oravskú a Gazdovskú slaninu, - prezentujte a zatriedte jednotlivé časti mias a výrezov bravčového pleca, krkovičky a boku. Predvedenie odborných zručností: - v rámci vykonania praktickej úlohy prezentujte odborné zručnosti a technologický postup vykosťovania bravčového pleca, krkovičky a boku s úpravou.
Pokyny:	- pozorne si prečítajte zadanie úlohy, - premyslite si pracovný postup a zapíšte si ho do tabuľky, - presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine, - dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska, - dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku, - pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy vykosťovania jednotlivých druhov mias, - pracujte podľa vypracovaného plánu práce, dodržiavajte časový limit na prácu, - dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia, - po skončení práce vykonajte hygienickú očistu pracoviska.
Učebné a ochranné pomôcky:	- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky, t.j. biele pracovné oblečenie, čiapka, sieťka na hlavu, ochranná kovová zástera, biela protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice, kovové pletené rukavice, - pomôcky a zariadenia vo výrobnom stredisku, - suroviny na vykosťovanie, - grafické schémy bez popisu. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:	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.



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

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.
--------------------------------------	---

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Vykostovanie bravčového stehna a bravčového karé
Zadanie úlohy:	Vykostovanie bravčového stehna a karé s úpravou - plán práce: - vypracujte plán práce, organizačné a časové zabezpečenie prác pre vykostenie bravčového stehna a karé s úpravou, - uveďte technologický postup - popíšte vykostovanie bravčového stehna a karé, - navrhnete úpravu bravčového stehna na šunku a šunkový výrez, - navrhnete úpravu bravčového karé na Debrecínsku pečeň, - vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť, - zostavte súpis pomôcok pre realizáciu úloh a vhodné stroje. Vykostovanie bravčového stehna a karé s úpravou (samostatná práca v trvaní 5 hodín/300 minút) - vlastná práca: - uveďte technologický postup vykostovania bravčového stehna a karé, - zatriedte jednotlivé časti mias a výrezov, - uveďte technologický postup vykostovania bravčového stehna s úpravou na šunku a šunkový výrez, - uveďte technologický postup vykostovania bravčového karé s úpravou na Debrecínsku pečeň, - používajte učebné pomôcky a vhodné stroje a zariadenia na pracovisku praktického vyučovania, - uplatňujte zásady hygieny, HACCP, BOZP a ochranu ŽP. Prezentácia vykostených a upravených mias: - prezentujte spôsob a postup vykostovania bravčového stehna s úpravou na šunku a šunkový výrez, bravčové karé s úpravou na Debrecínsku pečeň, - prezentujte a zadeľte jednotlivé časti mias a výrezov bravčového stehna a karé. Predvedenie odborných zručností: - v rámci vykonania praktickej úlohy prezentujte pred skúšobnou komisiou technologický postup vykostovania bravčového stehna a karé s úpravou, odborné zručnosti pri vykostovaní a odborné zručnosti pri úprave jednotlivých častí.

Pokyny:	- pozorne si prečítajte zadanie úloh, - premyslite si pracovný postup a zapíšte si ho do tabuľky, - presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine, - dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska, - dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a HACCP, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku, - pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy vykosťovania jednotlivých druhov mias, - pracujte podľa vypracovaného plánu práce a postupu prác pri vykosťovaní, dodržiavajte časový limit na prácu, - dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia, - po skončení práce vykonajte hygienickú očistu pracoviska.
Učebné a ochranné pomôcky:	- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky, t.j. biele pracovné oblečenie, čiapka, sieťka na hlavu, ochranná kovová zástera, biela protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice, kovové pletené rukavice, - pomôcky a zariadenia vo výrobnom stredisku, - suroviny na vykosťovanie, - grafické schémy bez popisu. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:	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.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Príprava rybacieho šalátu a základnej majonézy
Zadanie úlohy:	Príprava rybacieho šalátu a majonézy - plán práce: - vypracujte plán práce, organizačné a časové zabezpečenie prác pre prípravu rybacieho šalátu a základnej majonézy, - uveďte technologický postup výroby rybacieho šalátu a základnej majonézy, - navrhnete výber surovín podľa zásad studenej kuchyne, - vypočítajte normu surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť, - zostavte súpis pomôcok a vhodných strojov na realizáciu úlohy, - plán práce odovzdajte v dvoch vyhotoveniach v tlačenej forme spracované na počítači a zviazané minimálne 2 dni pred realizáciou praktickej časti záverečnej skúšky. Praktické predvedenie zručností pri výrobe rybacieho šalátu a majonézy (samostatná práca v trvaní 5 hodín/300 minút) - vlastná práca: - vypočítajte normu surovín na výrobu rybacieho šalátu a základnej majonézy, - pripravte a odvážte suroviny, - uveďte technologický postup prípravy rybacieho šalátu a základnej majonézy, - pripravte rybaci šalát a základnú majonézu na degustáciu, - používajte pracovné pomôcky, stroje a zariadenia na pracovisku praktického vyučovania, - uplatňujte zásady hygieny, HACCP, BOZP a ochrany ŽP, Prezentácia hotového rybacieho šalátu a majonézy: - prezentujte prípravu rybacieho šalátu a základnej majonézy podľa technologického postupu, - pripravte šalát s majonézou na degustáciu, aplikujte komunikačné schopnosti. Predvedenie odborných zručností: - v rámci vykonania praktickej úlohy prezentujte technologický postup prípravy rybacieho šalátu a základnej majonézy, ako aj odborné zručnosti v spracovaní surovín, dochucovaní pokrmov a v dekorovaní a podávaní vhodných príloh pre degustáciu.

Pokyny:	- pozorne si prečítajte zadanie úloh, - premyslite si pracovný postup a zapíšte si ho do tabuľky, - presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine, - dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska, - dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a HACCP, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku, - pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy rybacieho šalátu a majonézy, - pracujte podľa vypracovaného plánu práce a pracovného postupu výroby šalátu a majonézy, dodržiavajte časový limit na prácu, - dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia, - po skončení práce vykonajte hygienickú očistu pracoviska.
Učebné a ochranné pomôcky:	- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky, t.j. biele pracovné oblečenie, čiapka, sieťka na hlavu, zástera, biela protišmyková obuv, gumené rukavice, - pomôcky, inventár a zariadenie vo výrobnom stredisku, - suroviny na prípravu rybacieho šalátu a základnej majonézy, - normy na prípravu jedál studenej kuchyne, - hárok na normovanie surovín. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:	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.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba domácej klobásy
Zadanie úlohy:	Výroba domácej klobásy - plán práce: - vypracujte plán práce, organizačné a časové zabezpečenie prípravných prác pre výrobu domácej klobásy, - uveďte technologický postup výroby domácej klobásy, - vyberte vhodné suroviny podľa receptúry, - vypočítajte normu surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť, - zostavte súpis pomôcok a strojov vhodných na realizáciu úlohy, - plán práce odovzdajte v dvoch vyhotoveniach v tlačenej forme spracované na počítači a zviazané minimálne 2 dni pred realizáciou praktickej časti záverečnej skúšky. Praktické predvedenie zručností pri výrobe domácej klobásy (samostatná práca v trvaní 5 hodín/300 minút) - vlastná práca: - vypočítajte normu surovín podľa receptúry, - pripravte a odvážte suroviny, - uveďte technologický postup prípravy domácej klobásy, - pripravte domácu klobásu na degustáciu, - používajte pracovné pomôcky, stroje a zariadenia na pracovisku praktického vyučovania, - uplatňujte zásady hygieny, HACCP, BOZP a ochrany ŽP. Prezentácia hotového výrobku domácej klobásy: - prezentujte prípravu a technologický postup výroby domácej klobásy, - pripravte domácu klobásu s pečivom a vhodnou zeleninou na degustáciu, aplikujte komunikačné schopnosti. Predvedenie odborných zručností: - v rámci vykonania praktickej úlohy prezentujte technologický postup prípravy domácej klobásy, odborné zručnosti v spracovaní surovín, dochucovaní výrobku, v dekorovaní a výbere vhodných príloh pre degustáciu.
Pokyny:	- pozorne si prečítajte zadanie úloh, - premyslite si pracovný postup a zapíšte si ho do tabuľky, - presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne

	alebo v skupine, - dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska, - dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a HACCP, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku, - pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy pri príprave domácej klobásy, - pracujte podľa vypracovaného plánu práce a pracovného postupu na výrobu domácej klobásy, dodržiavajte časový limit na prácu, - dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia, - po skončení práce vykonajte hygienickú očistu pracoviska.
Učebné a ochranné pomôcky:	- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky, t.j. biele pracovné oblečenie, čiapka, sieťka na hlavu, zástera, biela protišmyková obuv, gumené rukavice, - pomôcky, inventár a zariadenie vo výrobnom stredisku, - suroviny na prípravu domácej klobásy, hlavné a pomocné suroviny, - normy na prípravu mäsových výrobkov, - hárok na normovanie surovín. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:	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.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba pečeného plneného bravčového bôčika
Zadanie úlohy:	Príprava pečeného plneného bravčového bôčika - plán práce: - vypracujte plán práce, organizačné a časové zabezpečenie prác pre výrobu pečeného plneného bôčika, - uveďte technologický postup výroby pečeného plneného bôčika, - navrhnete výber hlavných a pomocných surovín podľa receptúry, - vypočítajte normu surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť, - zostavte súpis pomôcok a vhodných strojov na realizáciu úlohy, - plán práce odovzdajte v dvoch vyhotoveniach v tlačenej forme spracované na počítači a zviazané minimálne 2 dni pred realizáciou praktickej časti záverečnej skúšky. Praktické predvedenie zručností pri výrobe plneného bravčového bôčika (samostatná práca v trvaní 5 hodín/300 minút) - vlastná práca: - vypočítajte normu surovín na výrobu výrobku, - pripravte a odvážte suroviny, - uveďte technologický postup prípravy pečeného plneného bravčového bôčika, - pripravte pečený plnený bravčový bôčik na degustáciu, - používajte pracovné pomôcky, stroje a zariadenia na pracovisku praktického vyučovania, - uplatňujte zásady hygieny, HACCP, BOZP a ochrany ŽP. Prezentácia pečeného plneného bravčového bôčika: - prezentujte prípravu pečeného plneného bravčového bôčika podľa technologického postupu, - pripravte pečený plnený bravčový bôčik na degustáciu, aplikujte komunikačné schopnosti. Predvedenie odborných zručností: - v rámci vykonania praktickej úlohy prezentujte technologický postup prípravy pečeného plneného bravčového bôčika, ako aj odborné zručnosti v spracovaní surovín, dochucovaní pokrmov a zručnosti v dekorovaní a výbere vhodných príloh na degustáciu.

Pokyny:	- pozorne si prečítajte zadanie úloh, - premyslite si pracovný postup a zapíšte si to do tabuľky, - presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine, - dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska, - dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a HACCP, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku, - pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy pri výrobe pečeného plneného bravčového bôčika, - pracujte podľa vypracovaného plánu práce a výrobného postupu výroby pečeného plneného bravčového bôčika, dodržiavajte časový limit na prácu, - dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia, - po skončení práce vykonajte hygienickú očistu pracoviska.
Učebné a ochranné pomôcky:	- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky, t.j. biele pracovné oblečenie, čiapka, sieťka na hlavu, zástera, biela protišmyková obuv, gumené rukavice, - pomôcky, inventár a zariadenie vo výrobnom stredisku, - hlavné a pomocné suroviny, - normy a receptúry na prípravu mäsových výrobkov, - hárok na normovanie surovín. Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:	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.



PRÍLOHA č. 1 – NÁVRH PRACOVNÉHO POSTUPU

Meno a priezvisko skúšaného žiaka:		
Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar	
Školský rok: 2023/2024	Téma č.:	
Názov / Popis pracovnej činnosti – Pracovný postup		
Príprava pracoviska, výber pracovných pomôcok		
Normovanie a výber surovín		
Vlastná práca, výroba podľa technologického postupu		
Predvedenie odborných zručností, degustácia		
Meno a priezvisko hodnotiteľov:	Hodnotenie:	Podpis:



PRÍLOHA č. 2 – VYHODNOCOVACIA TABUĽKA

Meno a priezvisko skúšaného žiaka:		
Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar	
Školský rok: 2023/2024	Téma č.:	
Kontrola zadaných úloh vykonanej práce		
Príprava pracoviska a výber pracovných pomôcok (max. 20 bodov)		
Normovanie a výber surovín (max.30 bodov)		
Vlastná práca: výroba podľa technologického postupu (max. 30 bodov)		
Predvedenie odborných zručností, degustácia (max. 20 bodov)		
Meno a priezvisko hodnotiteľov:	Hodnotenie:	Podpis:



PRACOVNÝ HODNOTIACI LIST PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar		
Školský rok:	2023/2024		
Meno a priezvisko žiaka:			
Názov témy:			
Predvedenie zadanej úlohy:			
Príprava pracoviska a výber pracovných pomôcok (max. 20 bodov)	Max. bodové hodnotenie	Priznané bodové hodnotenie	
	príprava a plánovanie – max. 4 body		
	realizácia pracovnej činnosti – max. 12 bodov		
	riadenie kvality a dodržanie BOZP – max. 4 body		
Normovanie a výber surovín (max. 30 bodov)	Max. bodové hodnotenie	Priznané bodové hodnotenie	
	normovanie surovín – max. 20 bodov		
	výber surovín – max. 5 bodov		
	hodnotenie surovín – max. 5 bodov		
Vlastná práca, výroba podľa technologického postupu (max. 30 bodov)	Max. bodové hodnotenie	Priznané bodové hodnotenie	
	dodržanie technol. postupu – max. 15 bodov		
	kvalita opracovania surovín – max. 10 bodov		
	riadenie kvality a dodržanie BOZP – max. 5 bodov		
Predvedenie odborných zručností, degustácia (max. 20 bodov)	Max. bodové hodnotenie	Priznané bodové hodnotenie	
	príprava a plánovanie – max. 4 body		
	realizácia pracovnej činnosti – max. 12 bodov		
	riadenie kvality a dodržanie BOZP – max. 4 body		
Odpočet bodov	Za prekročenie časového limitu sa body odpočítavajú nasledovne: - za každú začatú hodinu – odpočítať 5 bodov. Za BOZP sa body odpočítavajú nasledovne: - za drobné porušenie predpisov (napr. nevhodná obuv...) – odpočítať 5 bodov, - za závažnejšie porušenie predpisov (napr. poškodenie zákazníka, znehodnotenie tovaru, nepoužívanie ochranných OPP, ...) – odpočítať 10 bodov.		
Celkové hodnotenie	Dosiahnutý počet bodov	Známka	Slovné zhodnotenie
	100 – 90	1 - výborný	Výkon nadštandardne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	89 – 80	2 - chválitebný	Výkon spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	79 – 70	3 - dobrý	Výkon všeobecne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.



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

	69 – 60	4 - dostatočný	Výkon vykazuje nedostatky. Ako celok dostatočne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	59 – 0	5 - nedostatočný	Výkon nespĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti a absentujú základné vedomosti a zručnosti.
Hodnotenie praktickej časti záverečnej skúšky	Celkový počet bodov:		
	Výsledná známka:		
	Podpis hodnotiteľa:		

2. Teoretická časť záverečnej skúšky

- (1) V teoretickej časti záverečnej skúšky sa overuje úroveň vedomostí žiaka vo vyžrebovanej téme.
- (2) Témy na teoretickú časť záverečnej skúšky sú záväzné pre všetky školy v učebnom odbore 2955 H mäsiar, lahôdkar.
- (3) Na teoretickú časť záverečnej skúšky je určených 25 tém.
- (4) Teoretická časť záverečnej skúšky trvá najviac 15 minút. Príprava žiaka na teoretickú časť záverečnej skúšky trvá 15 minút až 30 minút.
- (5) Čas trvania záverečnej skúšky pre žiakov so zdravotným znevýhodnením možno so súhlasom predsedu skúšobnej komisie pre záverečnú skúšku primerane predĺžiť.
- (6) Priebeh teoretickej časti záverečnej skúšky je verejný.
- (7) Skúšajúci citlivo riadi rozhovor so žiakmi, kladie pomocné a stimulačné otázky, vyjadruje súhlas alebo nesúhlas s tvrdeniami žiaka, pričom ho vedie k tomu, aby svoje názory podopieral argumentami a využíval pri tom písomnú prípravu a tiež vlastné poznatky získané počas prípravy na záverečnú skúšku.
- (8) Na hodnotenie teoretickej časti záverečnej skúšky sú smerodajné nasledovné kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov:
 - porozumenie téme,
 - správne používanie odbornej terminológie,
 - vecnosť a správnosť odpovede,
 - komplexnosť odpovede,
 - samostatnosť prejavu,
 - schopnosť praktickej aplikácie teoretických poznatkov.



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Zoznam tém

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar
Školský rok:	2023/2024
Zoznam tém teoretickej časti záverečnej skúšky:	1. Hygiena a bezpečnosť práce v mäsovom priemysle 2. Jatočné zvieratá, ich nákup, preprava a zásady welfare 3. Jatočné opracovanie zvierat 4. Vedľajšie jatočné produkty 5. Delenie a triedenie mäsa 6. Chladenie a zrenie mäsa 7. Mrazenie mäsa 8. Solenie mäsa 9. Hlavné suroviny mäsového priemyslu 10. Pomocné suroviny mäsového priemyslu 11. Mäsová výroba 12. Tepelné opracovanie výrobkov 13. Výroba mäkkých mäsových výrobkov 14. Výroba trvanlivých mäsových výrobkov 15. Výroba varených a pečených mäsových výrobkov 16. Výroba špeciálnych mäsových výrobkov 17. Výroba údených mias a slaniny 18. Výroba mäsových konzerv 19. Výroba živočíšnych tukov 20. Spracovanie hydiny 21. Spracovanie rýb, zveriny a ostatných zvierat 22. Význam a charakteristika lahôdkarskej výroby 23. Technologické postupy prípravy lahôdkarských šalátov 24. Úprava kanapiiek, chuťoviek a obložených chlebičkov 25. Úprava studených mís
Zoznam učebných pomôcok, ktoré zabezpečí škola k teoretickej časti záverečnej skúšky:	- Potravinový kódex SR, - Zákoník práce, - Živnostenský zákon, - Vyhláška MP SR č. 205/2007 Z. z. o klasifikácii jatočne opracovaných tiel ošípaných, - Vyhláška MP SR č. 206/2007 Z. z. o klasifikácii jatočne opracovaných tiel hovädzieho dobytku a jatočne opracovaných tiel oviec,



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

	- Atlas hospodárskych zvierat, - Atlas malých hospodárskych zvierat, - obrazový materiál, - katalóg mäsových výrobkov, - krivka dopytu a ponuky, - pracovná zmluva.
--	---



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1	
Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Hygiena a bezpečnosť práce v mäsovom priemysle
Zadanie:	- Vysvetlite význam hygieny a sanitácie v mäsovom priemysle - Opíšte hygienické a sanitačné opatrenia v mäsovom priemysle - Charakterizujte požiadavky na osobnú hygienu pracovníkov v mäsovom priemysle - Vymenujte osobné ochranné prostriedky pracovníkov - Uveďte najčastejšie zdroje a príčiny pracovných úrazov v mäsovom priemysle - Charakterizujte spôsoby ochrany spotrebiteľa v súvislosti s výrobkami mäsového priemyslu
Učebné pomôcky	Potravinový kódex SR, záznam o registrovanom pracovnom úraze



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Jatočné zvieratá, ich nákup, preprava a welfare
Zadanie:	- Charakterizujte najdôležitejšie plemená hovädzieho dobytku a ošípaných - Vysvetlite spôsoby nákupu jatočných zvierat - Vymenujte zásady prepravy a ustajnenia jatočných zvierat podľa zásad welfare - Vysvetlite nákup jatočných zvierat podľa systému SEUROP - Vymenujte klasifikačné triedy jatočných zvierat v systéme SEUROP - Charakterizujte majetok podniku mäsového priemyslu a spôsoby jeho obstarania
Učebné pomôcky	Atlas hospodárskych zvierat, vyhlášky o klasifikácii jatočne opracovaných tiel zvierat



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3	
Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Jatočné opracovanie zvierat
Zadanie:	- Charakterizujte zásady ustajnenia a ošetrovania zvierat pred porážkou - Vysvetlite význam a spôsoby omračovania zvierat (HD, ošípané) - Opíšte postup pri vykrvovaní jatočných zvierat - Charakterizujte spôsoby vonkajšieho jatočného opracovania zvierat - Opíšte vykoľovanie a konečnú úpravu jatočných tiel - Charakterizujte vplyv spracovania mäsa na životné prostredie - Opíšte spôsoby ukončenia pracovného pomeru mäsiara
Učebné pomôcky	Potravinový kódex SR, obrazový materiál, Zákonník práce



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4	
Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Vedľajšie jatočné produkty
Zadanie:	- Vymenujte vedľajšie jatočné produkty - Opíšte získavanie a konzervovanie krvi - Charakterizujte získavanie a konzervovanie koží - Charakterizujte opracovanie a konzervovanie čriev - Charakterizujte jedlé vedľajšie jatočné produkty a ich využitie - Vysvetlite získavanie a použitie nejedlých vedľajších jatočných produktov - Opíšte stroje a zariadenia na prepravu materiálov
Učebné pomôcky	Potravinový kódex SR



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Delenie a triedenie mäsa
Zadanie:	- Charakterizujte spôsoby delenia mäsa - Charakterizujte technologické zariadenia a vybavenie deliarní mäsa - Opíšte delenie bravčového mäsa - Opíšte delenie hovädzieho mäsa - Vysvetlite triedenie bravčového a hovädzieho výrobného mäsa - Uvedte, ktoré mikroorganizmy sa v mäsovom priemysle považujú za škodlivé - Vymenujte alimentárne infekcie súvisiace s chovom a jatočným spracovaním zvierat
Učebné pomôcky	Potravinový kódex SR, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 6

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Chladenie a zrenie mäsa
Zadanie:	- Vysvetlite štyri fázy posmrtných zmien mäsa a pojem väznosť mäsa - Charakterizujte vlastnosti mäsa v jednotlivých fázach jeho zrenia - Uvedte fázy chladenia mäsa - Opíšte spôsoby chladenia mäsa podľa použitého chladiaceho média - Uvedte podmienky na uskladňovanie mäsa v chladiarňach - Vysvetlite pojmy výživová hodnota potravín, energická a biologická hodnota potravín
Učebné pomôcky	Potravinový kódex SR, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 7

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Mrazenie mäsa
Zadanie:	- Opíšte zmeny mäsa počas jeho zmrazovania - Uvedte spôsoby zmrazovania mäsa podľa rýchlosti zmrazovacieho procesu - Charakterizujte spôsoby zmrazovania mäsa podľa použitého mraziaceho média - Charakterizujte podmienky skladovania zmrazeného mäsa - Opíšte spôsoby a postup rozmrazovania mäsa - Charakterizujte druhy skladov
Učebné pomôcky	Potravinový kódex SR, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 8

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Solenie mäsa
Zadanie:	- Charakterizujte význam a spôsoby solenia mäsa - Charakterizujte soliace zmesi používané v mäsovom priemysle - Vysvetlite zmeny v hmotnosti suroviny pri solení a nakladaní mäsa - Charakterizujte spôsoby solenia podľa použitej soliacej zmesi - Opíšte technologické spôsoby solenia - Vymenujte spôsoby konzervovania potravín
Učebné pomôcky	Potravinový kódex SR, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 9

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Hlavné suroviny mäsového priemyslu
Zadanie:	- Vymenujte hlavné suroviny mäsového priemyslu - Opíšte histologickú stavbu mäsa - Charakterizujte chemické zloženie mäsa - Charakterizujte druhy svalového tkaniva - Charakterizujte tukové tkanivo - Vysvetlite, aký majetok má podnik mäsového priemyslu
Učebné pomôcky	Potravinový kódex SR, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 10

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Pomocné suroviny mäsového priemyslu
Zadanie:	- Charakterizujte pomocné suroviny mäsového priemyslu - Porovnajzte zloženie a spôsob použitia dusičnanovej a dusitanovej soliacej zmesi - Vymenujte pomocné suroviny zvyšujúce väznosť mäsa - Vysvetlite význam použitia bielkovinových prísad - Vymenujte časti tráviacej sústavy používané ako prírodné obaly - Uveďte skutočnosti, ktoré najviac ovplyvňujú výber dodávateľa pomocných surovín mäsového priemyslu
Učebné pomôcky	Potravinový kódex SR, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 11

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Mäsová výroba
Zadanie:	- Charakterizujte mäsové výrobky a ich rozdelenie - Opíšte základnú schému technologického postupu pri výrobe mäsových výrobkov - Charakterizujte rezanie a miešanie mäsa - Vysvetlite plnenie, narážanie a tvarovanie mäsových výrobkov - Charakterizujte technologické obaly používané v mäsovej výrobe - Vysvetlite vplyvy vonkajšieho prostredia na rast a rozmnožovanie mikroorganizmov
Učebné pomôcky	Katalóg výrobkov, Potravinový kódex SR, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 12

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Tepelné opracovanie výrobkov
Zadanie:	- Vysvetlite pojem a ciele tepelného opracovania mäsových výrobkov - Uvedte zmeny suroviny počas tepelného opracovania - Opíšte spôsoby tepelného opracovania mäsových výrobkov - Charakterizujte údenie - Charakterizujte komorové a tunelové udiarne - Vysvetlite spôsoby konzervovania potravín pôsobením tepla
Učebné pomôcky	Potravinový kódex SR, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 13

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba mäkkých mäsových výrobkov
Zadanie:	- Charakterizujte dve skupiny mäkkých mäsových výrobkov - Uvedte suroviny vhodné na výrobu drobných mäsových výrobkov - Opíšte technologický postup výroby drobných mäsových výrobkov - Opíšte výrobu spišských párkov - Opíšte technologický postup výroby mäkkých salám - Charakterizujte zásobovaciu činnosť mäsovej predajne mäsovými výrobkami a mäkkými salámami
Učebné pomôcky	Katalóg výrobkov, Potravinový kódex SR, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 14

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba trvanlivých mäsových výrobkov
Zadanie:	- Charakterizujte trvanlivé mäsové výrobky - Uvedte hlavné technologické operácie pri výrobe trvanlivých tepelne opracovaných mäsových výrobkov - Charakterizujte suroviny používané na výrobu trvanlivých tepelne neopracovaných mäsových výrobkov - Vysvetlite pojmy fermentácia a zrenie - Opíšte technologický postup výroby trvanlivých tepelne neopracovaných mäsových výrobkov - Opíšte skladovanie trvanlivých mäsových výrobkov
Učebné pomôcky	Katalóg výrobkov, Potravinový kódex SR, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 15

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba varených a pečených mäsových výrobkov
Zadanie:	- Charakterizujte varené mäsové výrobky - Uvedte suroviny vhodné na výrobu varených mäsových výrobkov a ich úpravu - Opíšte technologický post výroby jaterníc - Opíšte technologický postup výroby tlačienky - Opíšte technologický postup výroby pečeneňového syra - Charakterizujte pečené mäsové výrobky a technologické operácie pri ich výrobe - Vymenujte podmienky na prevádzkovanie živnosti, charakteristické znaky a druhy živností
Učebné pomôcky	Katalóg výrobkov, Potravinový kódex SR, obrazový materiál, živnostenský zákon



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 16

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba špeciálnych mäsových výrobkov
Zadanie:	- Charakterizujte špeciálne mäsové výrobky - Charakterizujte suroviny na výrobu špecialít - Vysvetlite technológiu výroby debrecínskej pečienky - Opíšte technologický postup výroby dusenej strojovej šunky - Vysvetlite prípravu anglickej slaniny a aspikových mäsových výrobkov - Charakterizujte rozdelenie mikroorganizmov podľa spôsobu výživy a vzťahu ku kyslíku
Učebné pomôcky	Katalóg výrobkov, Potravinový kódex SR, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 17

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba údených mias a slaniny
Zadanie:	- Charakterizujte sortiment výrobkov - Opíšte suroviny na výrobu údených mias - Vysvetlite technológiu výroby surových solených mias - Opíšte technológiu výroby tepelne opracovaných solených mias - Vysvetlite výrobu údenej slaniny - Vysvetlite vznik pracovného pomeru v podniku mäsového priemyslu - Vymenujte náležitosti pracovnej zmluvy zamestnanca
Učebné pomôcky	Potravinový kódex SR, vzor pracovnej zmluvy



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 18

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba mäsových konzerv
Zadanie:	- Charakterizujte mäsové konzervy - Vysvetlite pojmy pasterizácia a sterilizácia - Opíšte technologický postup výroby mäsových konzerv a polokonzerv - Charakterizujte druhy obalov, ich plnenie a uzatváranie - Uveďte najčastejšie chyby mäsových konzerv a príčiny ich vzniku - Opíšte spôsoby ochrany potravín pred nežiadajúcimi účinkami mikroorganizmov a konzervačné metódy
Učebné pomôcky	Potravinový kódex SR, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 19

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Výroba živočíšnych tukov
Zadanie:	- Charakterizujte suroviny na výrobu tukov - Opíšte technologický postup vytápania tukov suchou cestou - Opíšte technologický postup vytápania tukov mokrou cestou - Charakterizujte spôsoby balenia a skladovania tukov - Vymenujte technologické zariadenia používané na spracovanie tukov - Charakterizujte potraviny a ich základné chemické zloženie
Učebné pomôcky	Potravinový kódex SR, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 20

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Spracovanie hydiny
Zadanie:	- Charakterizujte hydinové mäso - Opíšte omračovanie a vykrvovanie hydiny - Opíšte vonkajšie jatočné opracovanie hydiny a postup pri pitvaní hydiny - Opíšte trhovú úpravu hydinového mäsa - Opíšte trh a subjekty trhu v mäsovom priemysle - Vysvetlite podstatu dopytu a ponuky - Uved'te činitele, ktoré ovplyvňujú veľkosť dopytu po hydinovom mäse
Učebné pomôcky	Katalóg výrobkov, Potravinový kódex SR, krivka dopytu a ponuky



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 21

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Spracovanie rýb, zveriny a ostatných zvierat
Zadanie:	- Vymenujte druhy sladkovodných a morských rýb vhodných na ľudský konzum - Charakterizujte rybie mäso, spôsob jeho prepravy a skladovania - Opíšte spracovanie sladkovodných a morských rýb - Uveďte rozdelenie zveriny - Opíšte vlastnosti, zloženie a spôsob zrenia mäsa zveriny - Opíšte jatočné opracovanie a využitie pštrosov - Vysvetlite jatočné spracovanie králikov
Učebné pomôcky	Atlas malých hospodárskych zvierat, Potravinový kódex SR



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 22

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Význam a charakteristika lahôdkarskej výroby
Zadanie:	- Rozdeľte výrobky studenej kuchyne - Charakterizujte základné suroviny v lahôdkarskej výrobe - Vysvetlite hygienické zásady výroby, uchovávanía a predaja lahôdkarských výrobkov - Uveďte formy predaja jedál studenej kuchyne - Opíšte súčasné trendy studenej kuchyne - Charakterizujte samoobslužný predaj
Učebné pomôcky	Potravinový kódex SR, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 23

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Technologické postupy prípravy lahôdkarských šalátov
Zadanie:	- Charakterizujte výrobu a úpravu lahôdkarských šalátov - Opíšte postup pri príprave zložitých šalátov - Opíšte postup pri príprave mäsových šalátov - Uved'te technologický postup prípravy zeleninových šalátov - Uved'te zásady osobnej hygieny pracovníkov lahôdkarskej prevádzky - Opíšte, aké náklady a výnosy vznikajú v lahôdkarskej prevádzke
Učebné pomôcky	Potravinový kódex SR, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 24

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Úprava kanapiek, chuťoviek a obložených chlebičkov
Zadanie:	- Charakterizujte kanapky a chuťovky a ich úpravu - Charakterizujte úpravu obložených chlebičkov - Vysvetlite prípravu košíčkov a lodičiek - Charakterizujte špeciality medzinárodnej studenej kuchyne - Vysvetlite podstatu mzdy v lahôdkarskej prevádzke - Uveďte rozdiel medzi hrubou a čistou mzdou pracovníka v lahôdkarskej prevádzke
Učebné pomôcky	Potravinový kódex SR, obrazový materiál, Zákonník práce



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 25

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	Úprava studených mäs
Zadanie:	- Charakterizujte studené misy a ich využitie - Opíšte úpravu mäsových a údenárskych studených mäs - Opíšte prípravu mäs z rýb a zveriny - Charakterizujte galantíny a teriny - Opíšte úpravu studených mäs z galantín a terín - Vysvetlite reklamácie spotrebiteľov súvisiace s kvalitou používaných surovín pri výrobe studených mäs
Učebné pomôcky	Potravinový kódex SR, obrazový materiál



PRACOVNÝ HODNOTIACI LIST TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar	
Školský rok:	2023/2024	
Meno a priezvisko žiaka:		
Názov témy:		
Záznam o výkone	Zoznam výkonových kritérií	Slovné hodnotenie: zvládol žiak kritérium? áno = 2 body; čiastočne áno = 1 bod; nie = 0 bodov;
	- porozumenie téme	
	- správne používanie odbornej terminológie	
	- vecnosť a správnosť odpovede	
	- komplexnosť odpovede	
	- samostatnosť prejavu	
	- schopnosť praktickej aplikácie teoretických poznatkov	
	SUMÁR:	
Celkové hodnotenie	Dosiahnutá úspešnosť (áno)	Známka
	12 – 10	1 - výborný
	9 – 8	2 - chváľitebný
	7 – 6	3 - dobrý
	5 – 4	4 - dostatočný
	3 – 0	5 - nedostatočný
Hodnotenie teoretickej časti záverečnej skúšky	Celkový počet bodov:	
	Výsledná známka:	
	Podpis hodnotiteľa:	