



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

**JEDNOTNÉ ZADANIE ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY
PRE ŠKOLSKÝ ROK 2025/2026
Učebný odbor 2954 H mäsiar /mäsiarka**



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

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



Slovenská poľnohospodárska a potravinárska komora (ďalej len „SPPK“) ako stavovská organizácia podľa § 28 ods. 2. písm. c) Zákon č. 61/2015 Z. z. o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov **vydáva jednotné zadanie pre záverečné skúšky v učebnom odbore 2954 H mäsiar /mäsiarka**, ktoré sú spracované v súlade s § 18 a § 19 Vyhlášky č. 224/2022 Z. z. o strednej škole.

Jednotné zadanie záverečnej skúšky obsahuje:

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

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

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

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

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

1. Praktická časť záverečnej skúšky

- (1) V praktickej časti záverečnej skúšky sa overuje úroveň osvojených zručností a spôsobilostí žiaka a jeho schopnosť využiť získané teoretické poznatky a vedomosti pri riešení konkrétnych praktických úloh komplexného charakteru vo vyžrebovanej téme.
- (2) Žiak v praktickej časti skúšky preukazuje, že je spôsobilý pracovnú úlohu analyzovať, zaobstarať si informácie, vyhodnotiť a aplikovať vhodný postup spracovania úloh. Určuje si čiastkové úlohy a zostavuje podklady k spracovaniu úlohy. Žiak preukazuje schopnosť plánovať a koordinovať svoju prácu, skontrolovať a sfinalizovať výsledok práce. Žiak počas celého procesu dodržiava technické normy a pravidlá hygieny, HACCP a predpisy BOZP. Poslednou fázou je odovzdanie výsledkov práce, poskytovanie odborných informácií, 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 výrobkov.
 - Skúška trvá 5 hodín (1 hod. = 60 min.). Prípravné práce sa môžu realizovať v dostatočnom časovom predstihu. Na začiatku skúšky je čas určený na prípravu pracoviska a v priebehu skúšky je prestávka. 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.
- 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 plánu práce a výber pracovných pomôcok - 20 %,
 - realizácia pracovnej činnosti - 60 %,
 - riadenie kvality, dodržiavanie BOZP - 20 %.

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

- vyžrebovanú tému analyzovať, vykalkulovať si množstvá surovín,
- vyhodnotiť a vybrať správny postup spracovania úloh z technologického, hospodárskeho, bezpečnostného a ekologického pohľadu,
- napláňovať 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 systém, 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,



bezpečnostné opatrenia na ochranu zdravia pri práci, opatrenia na ochranu životného prostredia a na kontrolu a riadenie kvality.

(6) 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.

(7) Na hodnotenie praktickej časti záverečnej skúšky sú smerodajné nasledovné kritériá:

- správnosť normovania,
- dodržiavanie hygienických a bezpečnostných predpisov,
- 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:	2954 H mäsiar /mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Téma č. 1	Bravčová porážka - jatočné opracovanie ošípaných
Téma č. 2	Hovädzia porážka - jatočné opracovanie hovädzieho dobytká
Téma č. 3	Hovädzia rozrábka - delenie zadnej štvrte na výsek
Téma č. 4	Hovädzia rozrábka - delenie prednej štvrte na výrobu
Téma č. 5	Bravčová rozrábka - delenie bravčovej polovice na výsek
Téma č. 6	Bravčová rozrábka - delenie bravčovej polovice na výrobu
Téma č. 7	Výroba varených mäsových výrobkov - výroba domácej tlačienky
Téma č. 8	Výroba varených mäsových výrobkov - výroba domácich jaterníc
Téma č. 9	Výroba mäkkých mäsových výrobkov - výroba špekačiek
Téma č. 10	Výroba mäkkých mäsových výrobkov - výroba bratislavských párkov/mäkkého mäsového výrobku podľa možností pracoviska
Téma č. 11	Výroba mäkkých mäsových výrobkov - výroba jemnej salámy
Téma č. 12	Výroba mäkkých mäsových výrobkov - výroba šunkovej salámy/mäkkého mäsového výrobku podľa možností pracoviska
Téma č. 13	Výroba drobných mäsových výrobkov - výroba domácej klobásy
Téma č. 14	Škvarenie tukov - škvarenie bravčovej slaniny
Téma č. 15	Výroba pečených mäsových výrobkov - výroba pečeného plneného bravčového bôčika



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1

Učebný odbor:	2954 H mäsiar /mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Bravčová porážka - jatočné opracovanie ošípaných
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- návrh pracovného postupu,- príprava technologických zariadení a pracovných pomôcok,- príprava ošípaných,- samotné jatočné opracovanie podľa technologického postupu,- chladenie bravčových polovic.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- popíšte technologický postup pri jatočnom opracovaní ošípaných,- vykonajte prehliadku zvierat,- popíšte zásady welfare pri porážke,- venujte pozornosť príprave pomôcok a materiálu na porážacej linke,- dodržiavajte základné hygienické predpisy, zásady HACCP a BOZP,- vykonajte zabitie pripravených ošípaných podľa technologického postupu,- skontrolujte vykonanú pracovnú činnosť.
Učebné a ochranné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- mäsiarska výstroj - mäsiarske nože, oceľka, zvon, tulec, plynový horák, píla, sekáč,- pracovný odev a ochranné pomôcky - čiapka, pogumovaná zástera, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:	Stroje a zariadenia na stredisku 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 komisie preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.
---------------------------------------	---



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2

Učebný odbor:	2954 H mäsiar /mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Hovädzia porážka - jatočné opracovanie hovädzieho dobytka
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- návrh pracovného postupu,- príprava technologických zariadení a pracovných pomôcok,- príprava hovädzieho dobytka,- zabíjanie hovädzieho dobytka podľa technologického postupu,- chladenie hovädzích polovic.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- popíšte technologický postup pri jatočnom opracovaní hovädzieho dobytka,- vykonajte prehliadku zvierat,- popíšte zásady welfare pri porážke,- venujte pozornosť príprave pomôcok a materiálu na porážacej linke,- dodržiavajte základné hygienické predpisy, zásady HACCP a BOZP,- vykonajte zabitie pripraveného hovädzieho dobytka podľa technologického postupu,- skontrolujte vykonanú pracovnú činnosť.
Učebné a ochranné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- mäsiarska výstroj - mäsiarske nože, ocielka, tulec, plynový horák, píla, sekáč,- pracovný odev a ochranné pomôcky - čiapka, pogumovaná zástera, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:	Stroje a zariadenia na stredisku 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 komisie preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.
---------------------------------------	---



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3

Učebný odbor:	2954 H mäsiar /mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Hovädzia rozrábka - delenie zadnej štvrte na výsek
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- návrh pracovného postupu,- príprava technologických zariadení a pracovných pomôcok,- delenie zadnej štvrte na výsek,- vykostenie a úprava stehna a nízkej roštenky,- chladenie mäsa a príprava na expedíciu.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- vykonajte obhliadku zadnej štvrte,- venujte pozornosť príprave vhodných pracovných pomôcok,- dodržiavajte základné hygienické predpisy, zásady HACCP a BOZP,- rozdeľte hovädziu štvrť a popíšte základné časti,- vykostíte a upravte stehno a nízku roštenku,- skontrolujte vykonanú pracovnú činnosť podľa technologického postupu.
Učebné a ochranné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- mäsiarska výstroj - mäsiarske nože, oceľka, tulec, píla, sekáč,- pracovný odev a ochranné pomôcky - čiapka, ochranná kovová zástera a rukavica, pogumovaná zástera, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:	Pracovný stôl, mäsiarske plastové prepravky, vozík na prepravky 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 komisie preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4

Učebný odbor:	2954 H mäsiar /mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Hovädzia rozrábka - delenie prednej štvrte na výrobu
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- návrh pracovného postupu,- príprava technologických zariadení a pracovných pomôcok,- delenie prednej štvrte na výrobu,- vykostenie a úprava pleca a vysokej roštenky,- chladenie mäsa.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- vykonajte obhliadku prednej štvrte,- venujte pozornosť príprave vhodných pracovných pomôcok,- dodržiavajte základné hygienické predpisy, zásady HACCP a BOZP,- rozdeľte hovädziu štvrť a popíšte základné časti,- vykostíte a upravte plece a vysokú roštenku,- skontrolujte vykonanú pracovnú činnosť podľa technologického postupu.
Učebné a ochranné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- mäsiarska výstroj - mäsiarske nože, oceľka, tulec, píla, sekáč,- pracovný odev a ochranné pomôcky - čiapka, ochranná kovová zástera a rukavica, pogumovaná zástera, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:	Pracovný stôl, mäsiarske plastové prepravky, vozík na prepravky 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 komisie preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5

Učebný odbor:	2954 H mäsiar /mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Bravčová rozrábka - delenie bravčovej polovice na výsek
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- návrh pracovného postupu,- príprava technologických zariadení a pracovných pomôcok,- delenie bravčovej polovice na výsek,- vykostenie a úprava stehna a pleca,- chladenie mäsa a príprava na expedíciu.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- vykonajte obhliadku bravčovej polovice,- venujte pozornosť príprave vhodných pracovných pomôcok,- dodržiavajte základné hygienické predpisy, zásady HACCP a BOZP,- rozdeľte bravčovú polovicu a popíšte základné časti,- vykostíte a upravte stehno a plece,- skontrolujte vykonanú pracovnú činnosť podľa technologického postupu.
Učebné a ochranné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- mäsiarska výstroj - mäsiarske nože, ocielka, tulec, píla, sekáč,- pracovný odev a ochranné pomôcky - čiapka, ochranná kovová zástera a rukavica, pogumovaná zástera, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:	Pracovný stôl, mäsiarske plastové prepravky, vozík na prepravky 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 komisie preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 6

Učebný odbor:	2954 H mäsiar /mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Bravčová rozrábka - delenie bravčovej polovice na výrobu
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- návrh pracovného postupu,- príprava technologických zariadení a pracovných pomôcok,- delenie bravčovej polovice na výrobu,- vykostenie a úprava karé a krkovičky,- chladenie mäsa.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- vykonajte obhliadku bravčovej polovice,- venujte pozornosť príprave vhodných pracovných pomôcok,- dodržiavajte základné hygienické predpisy, zásady HACCP a BOZP,- rozdeľte bravčovú polovicu a popíšte základné časti,- vykostite a upravte karé a krkovičku,- skontrolujte vykonanú pracovnú činnosť podľa technologického postupu.
Učebné a ochranné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- mäsiarska výstroj - mäsiarske nože, ocielka, tulec, píla, sekáč,- pracovný odev a ochranné pomôcky - čiapka, ochranná kovová zástera a rukavica, pogumovaná zástera, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:	Pracovný stôl, mäsiarske plastové prepravky, vozík na prepravky 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 komisie preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 7

Učebný odbor:	2954 H mäsiar /mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Výroba varených mäsových výrobkov - výroba domácej tlačanky
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- návrh pracovného postupu,- príprava technologických zariadení a pracovných pomôcok,- príprava základných a pomocných surovín,- výroba domácej tlačanky,- príprava na degustáciu.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- pozorne si prečítajte zadanie,- vynormujte základné suroviny a pomocné suroviny na výrobu tlačanky,- pripravte surovinu na výrobu diela - varenie,- pripravte prírodné obaly,- dodržiavajte základné hygienické predpisy, zásady HACCP a BOZP,- dodržiavajte časový limit na prácu,- vykonajte zadanú úlohu podľa technologického postupu,- uskladnite hotový výrobok a pripravte ho na expedíciu a degustáciu.
Učebné a ochranné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- mäsiarska výstroj - mäsiarske nože, ocielka, obojručný nôž,- pracovný odev a ochranné pomôcky - čiapka, pogumovaná zástera, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:	Pracovný stôl, pomocné suroviny, obaly, váha, varný kotol 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 komisie preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 8

Učebný odbor:	2954 H mäsiar /mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Výroba varených mäsových výrobkov - výroba domácich jaterníc
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- návrh pracovného postupu,- príprava technologických zariadení a pracovných pomôcok,- príprava základných a pomocných surovín,- výroba domácich jaterníc,- príprava na degustáciu.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- pozorne si prečítajte zadanie,- vynormujte základné suroviny a pomocné suroviny na výrobu tlačienky,- pripravte surovinu na výrobu diela - varenie, rezanie,- pripravte prírodné obaly,- dodržiavajte základné hygienické predpisy, zásady HACCP a BOZP,- dodržiavajte časový limit na prácu,- vykonajte zadanú úlohu podľa technologického postupu,- uskladnite hotový výrobok a pripravte ho na expedíciu a degustáciu.
Učebné a ochranné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- mäsiarska výstroj - mäsiarske nože, ocielka,- pracovný odev a ochranné pomôcky - čiapka, pogumovaná zástera, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:	Pracovný stôl, pomocné suroviny, obaly, váha, varný kotol, rezačka mäsa 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 komisie preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.
---------------------------------------	---



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 9

Učebný odbor:	2954 H mäsiar /mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Výroba mäkkých mäsových výrobkov - výroba špekačiek
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- návrh pracovného postupu,- príprava technologických zariadení a pracovných pomôcok,- príprava základných a pomocných surovín,- výroba špekačiek,- príprava na degustáciu.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- pozorne si prečítajte zadanie,- vynormujte základné suroviny a pomocné suroviny na výrobu špekačiek,- skontrolujte potrebné strojné zariadenia,- pripravte surovinu na výrobu diela - rezanie, miešanie, narážanie,- pripravte obaly,- dodržiavajte základné hygienické predpisy, zásady HACCP a BOZP,- dodržiavajte časový limit na prácu,- vykonajte zadanú úlohu podľa technologického postupu,- uskladnite hotový výrobok a pripravte ho na expedíciu a degustáciu.
Učebné a ochranné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- mäsiarska výstroj - mäsiarske nože, ocielka,- pracovný odev a ochranné pomôcky - čiapka, pogumovaná zástera, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:	Pracovný stôl, pomocné suroviny, obaly, váha, rezačka mäsa/kuter, miešačka, narážka, varný kotol, údiareň 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 komisie preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 10

Učebný odbor:	2954 H mäsiar /mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Výroba mäkkých mäsových výrobkov - výroba bratislavských párkov/mäkkého mäsového výrobku podľa možností pracoviska
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- návrh pracovného postupu,- príprava technologických zariadení a pracovných pomôcok,- príprava základných a pomocných surovín,- výroba bratislavských párkov/mäkkého mäsového výrobku podľa možností pracoviska,- príprava na degustáciu.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- pozorne si prečítajte zadanie,- vynormujte základné suroviny a pomocné suroviny na výrobu bratislavských párkov/mäkkého mäsového výrobku podľa možností pracoviska,- skontrolujte potrebné strojné zariadenia,- pripravte surovinu na výrobu diela - rezanie, miešanie, narážanie,- pripravte obaly,- dodržiavajte základné hygienické predpisy, zásady HACCP a BOZP,- dodržiavajte časový limit na prácu,- vykonajte zadanú úlohu podľa technologického postupu,- uskladnite hotový výrobok a pripravte ho na expedíciu a degustáciu.
Učebné a ochranné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- mäsiarska výstroj - mäsiarske nože, ocieľka,- pracovný odev a ochranné pomôcky - čiapka, pogumovaná zástera, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:	Pracovný stôl, pomocné suroviny, obaly, váha, rezačka mäsa/kuter, miešačka, narážka, varný kotol, údiareň Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.



	<p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.</p>
Podmienka práce s potravinami:	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisie preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 11

Učebný odbor:	2954 H mäsiar /mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Výroba mäkkých mäsových výrobkov - výroba jemnej salámy
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- návrh pracovného postupu,- príprava technologických zariadení a pracovných pomôcok,- príprava základných a pomocných surovín,- výroba jemnej salámy,- príprava na degustáciu.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- pozorne si prečítajte zadanie,- vynormujte základné suroviny a pomocné suroviny na výrobu jemnej salámy,- skontrolujte potrebné strojné zariadenia,- pripravte surovinu na výrobu diela - rezanie, miešanie, narážanie,- pripravte obaly,- dodržiavajte základné hygienické predpisy, zásady HACCP a BOZP,- dodržiavajte časový limit na prácu,- vykonajte zadanú úlohu podľa technologického postupu,- uskladnite hotový výrobok a pripravte ho na expedíciu a degustáciu.
Učebné a ochranné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- mäsiarska výstroj - mäsiarske nože, ocieľka,- pracovný odev a ochranné pomôcky - čiapka, pogumovaná zástera, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:	Pracovný stôl, pomocné suroviny, obaly, váha, rezačka mäsa/kuter, miešačka, narážka, varný kotol 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 komisie preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 12

Učebný odbor:	2954 H mäsiar /mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Výroba mäkkých mäsových výrobkov - výroba šunkovej salámy/mäkkého mäsového výrobku podľa možností pracoviska
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- návrh pracovného postupu,- príprava technologických zariadení a pracovných pomôcok,- príprava základných a pomocných surovín,- výroba šunkovej salámy/mäkkého mäsového výrobku podľa možností pracoviska,- príprava na degustáciu.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- pozorne si prečítajte zadanie,- vynormujte základné suroviny a pomocné suroviny na výrobu šunkovej salámy/mäkkého mäsového výrobku podľa možností pracoviska,- skontrolujte potrebné strojné zariadenia,- pripravte surovinu na výrobu diela - rezanie, miešanie, narážanie,- pripravte obaly,- dodržiavajte základné hygienické predpisy, zásady HACCP a BOZP,- dodržiavajte časový limit na prácu,- vykonajte zadanú úlohu podľa technologického postupu,- uskladnite hotový výrobok a pripravte ho na expedíciu a degustáciu.
Učebné a ochranné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- mäsiarska výstroj - mäsiarske nože, ocieľka,- pracovný odev a ochranné pomôcky - čiapka, pogumovaná zástera, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:	Pracovný stôl, pomocné suroviny, obaly, váha, rezačka mäsa, miešačka/kuter, narážka, varný kotol Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.



	<p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.</p>
Podmienka práce s potravinami:	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisie preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 13

Učebný odbor:	2954 H mäsiar /mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Výroba drobných mäsových výrobkov - výroba domácej klobásy
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- návrh pracovného postupu,- príprava technologických zariadení a pracovných pomôcok,- príprava základných a pomocných surovín,- výroba domácej klobásy podľa vlastnej receptúry,- príprava na degustáciu.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- pozorne si prečítajte zadanie,- vynormujte základné suroviny a pomocné suroviny na výrobu domácej klobásy,- skontrolujte potrebné strojné zariadenia,- pripravte surovinu na výrobu diela - rezanie, miešanie, narážanie,- pripravte prírodné obaly,- dodržiavajte základné hygienické predpisy, zásady HACCP a BOZP,- dodržiavajte časový limit na prácu,- vykonajte zadanú úlohu podľa technologického postupu,- uskladnite hotový výrobok a pripravte ho na expedíciu a degustáciu.
Učebné a ochranné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- mäsiarska výstroj - mäsiarske nože, ocieľka,- pracovný odev a ochranné pomôcky - čiapka, pogumovaná zástera, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:	Pracovný stôl, pomocné suroviny, obaly, váha, rezačka mäsa, miešačka/kuter, narážka, údiareň 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 komisie preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 14

Učebný odbor:	2954 H mäsiar /mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Škvarenie tukov - škvarenie bravčovej slaniny
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- návrh pracovného postupu,- príprava technologických zariadení a pracovných pomôcok,- príprava základných a pomocných surovín,- škvarenie bravčovej slaniny,- príprava na degustáciu.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- pozorne si prečítajte zadanie,- pripravte surovinu na škvarenie,- skontrolujte potrebné strojné zariadenie,- pripravte obaly na masť,- dodržiavajte základné hygienické predpisy, zásady HACCP a BOZP,- dodržiavajte časový limit na prácu,- vykonajte zadanú úlohu podľa technologického postupu,- uskladnite hotový výrobok a pripravte ho na expedíciu a degustáciu.
Učebné a ochranné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- mäsiarska výstroj - mäsiarske nože, ocielka,- pracovný odev a ochranné pomôcky - čiapka, pogumovaná zástera, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:	Pracovný stôl, obaly, váha, panvica/kotol 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 komisie preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 15

Učebný odbor:	2954 H mäsiar /mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Výroba pečených mäsových výrobkov - výroba pečeného plneného bravčového bôčika
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- návrh pracovného postupu,- príprava technologických zariadení a pracovných pomôcok,- príprava základných a pomocných surovín,- výroba pečeného plneného bravčového bôčika,- príprava na degustáciu.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- pozorne si prečítajte zadanie,- vynormujte základné suroviny a pomocné suroviny na výrobu pečeného plneného bravčového bôčika,- skontrolujte potrebné strojné zariadenia,- pripravte surovinu na výrobu diela,- dodržiavajte základné hygienické predpisy, zásady HACCP a BOZP,- dodržiavajte časový limit na prácu,- vykonajte zadanú úlohu podľa technologického postupu,- uskladnite hotový výrobok a pripravte ho na expedíciu a degustáciu.
Učebné a ochranné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- mäsiarska výstroj - mäsiarske nože, ocielka,- pracovný odev a ochranné pomôcky - čiapka, pogumovaná zástera, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:	Pracovný stôl, pomocné suroviny, obaly, váha, rezačka mäsa, miešačka/kuter, narážka, elektrická rúra/údiareň 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 komisie preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.
---------------------------------------	---



PRÍLOHA č. 2 – VYHODNOCOVACÍ LIST PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY			
Učebný odbor:		2954 H mäsiar / mäsiarka	
Školský rok:			
Meno a priezvisko žiaka:			
Popis hodnotenia		Slovné zhodnotenie, poznámky	Počet bodov
Príprava práce (max. 20 bodov)	Normovanie a kalkulácia		
	Technická príprava		
Realizácia pracovnej činnosti (max. 60 bodov)	Vhodnosť použitých surovín a pomôcok		
	Dodržanie technologických postupov		
	Príprava, spracovanie a dohotovenie výrobku		
	Prezentácia zhotoveného výrobku		
BOZP (max. 20 bodov)	Dodržania hygienických predpisov		
	Dodržanie bezpečnostných predpisov		
Odpočet bodov	Za prekročenie časového limitu sa body odpočítavajú nasledovne: - za každú začatú hodinu – odpočítať 5 bodov. Za porušenie predpisov sa body odpočítavajú nasledovne: - za závažnejšie porušenie predpisov (napr. poškodenie zákazníka, znehodnotenie tovaru, ...) – odpočítať 10 bodov.		
Hodnotiacia tabuľka	Body	Známka	Slovné zhodnotenie
	100 - 90	1 - výborný	Výkon nadštandardne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	89 - 80	2 - chváľitebný	Výkon spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	79 – 70	3 - dobrý	Výkon všeobecne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	69 – 60	4 - dostatočný	Výkon vykazuje nedostatky. Ako celok dostatočne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
59 – 0	5 - nedostatočný	Výkon nespĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti a absentujú základné vedomosti a zručnosti.	
Hodnotenie praktickej časti záverečnej skúšky	Celkový počet získaných bodov		
	Výsledná známka		
	Mená a priezviská hodnotiteľov		
	Podpisy hodnotiteľov		



2. Teoretická časť záverečnej skúšky

- (1) V teoretickej časti záverečnej skúšky sa overujú vedomosti žiaka vo vyžrebovanej téme.
- (2) Témy na teoretickú časť záverečnej skúšky sú záväzné pre všetky školy v učebnom odbore 2954 H mäsiar /mäsiarka.
- (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:
 - porozumenie téme,
 - používanie odbornej terminológie,
 - samostatnosť prejavu,
 - správnosť a vecnosť odpovede,
 - komplexnosť odpovede žiaka.



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Zoznam tém

Učebný odbor:	2954 H mäsiar/mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Zoznam tém teoretickej časti záverečnej skúšky:	<ol style="list-style-type: none">1. Jatočné zvieratá, ich nákup, preprava a zásady welfare Výroba a výrobný proces2. Hygiena a bezpečnosť práce v mäsovom priemysle Obchodné spoločnosti3. Jatočné opracovanie ošípaných Pracovnoprávne vzťahy4. Delenie mäsa jatočných zvierat – ošípané Ukončenie pracovného pomeru5. Jatočné opracovanie hovädzieho dobytku Dane a daňová sústava6. Delenie mäsa jatočných zvierat - hovädzí dobytok Finančná gramotnosť7. Skladovanie mäsa Práva a povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa8. Solenie mäsa Hmotná zodpovednosť zamestnanca9. Mäso ako hlavná surovina mäsového priemyslu Práva spotrebiteľa10. Vedľajšie jatočné produkty Trh práce11. Pomocné suroviny mäsového priemyslu Podnik a jeho činnosť12. Mäsová výroba Živnosti13. Tepelné opracovanie výrobkov Náklady a výnosy14. Technológia výroby mäsových výrobkov - mletie, rezanie a miešanie Trh a trhový mechanizmus15. Predaj mäsa a mäsových výrobkov Marketing16. Výroba mäkkých mäsových výrobkov Banková sústava



	<p>17. Výroba údených mias a slaniny Úvery</p> <p>18. Výroba trvanlivých mäsových výrobkov Konkurencia</p> <p>19. Výroba varených a pečených mäsových výrobkov Peniaze</p> <p>20. Výroba špeciálnych mäsových výrobkov Mzda</p> <p>21. Spracovanie rýb, zveriny a ostatných zvierat Inventarizácia majetku podniku</p> <p>22. Obaly a obalová technika vo výrobe mäsových výrobkov Sporenie a investovanie</p> <p>23. Výroba mäsových konzerv Poistenie</p> <p>24. Spracovanie tukového tkaniva Subjekty trhu</p> <p>25. Spracovanie hydiny Cena</p>
--	--



<p>Zoznam učebných pomôcok, ktoré zabezpečí škola k teoretickej časti záverečnej skúšky:</p>	<ul style="list-style-type: none">- Potravinový kódex Slovenskej republiky,- Zákonník 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,- Atlas hospodárskych zvierat,- Atlas malých hospodárskych zvierat,- obrazový materiál,- katalóg mäsových výrobkov,- krivka dopytu a ponuky,- pracovná zmluva,- vzor výpovede,- schéma výrobného procesu,- Obchodný zákonník,- šablónové tabuľky rozpočtu domácnosti,- dohoda o hmotnej zodpovednosti zamestnanca,- zákon o ochrane spotrebiteľa,- brožúry so vzdelávacím poradenstvom,- profesijné portály,- vzorová úverová zmluva,- tabuľka daní a odvodov do sociálnej a zdravotnej poisťovne,- vzor inventarizačného zápisu.
---	--



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1

Učebný odbor:	2954 H mäsiar/mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Jatočné zvieratá, ich nákup, preprava a zásady welfare Výroba a výrobný proces
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vymenujte jatočné zvieratá a rozdeľte ich podľa pohlavia, plemien a úžitkovosti- Charakterizujte najdôležitejšie plemená hovädzieho dobytká a ošípaných- Vysvetlite spôsoby nákupu jatočných zvierat- Vymenujte zásady prepravy a ustajnenia jatočných zvierat podľa zásad welfare- Vysvetlite nákup jatočných zvierat- Vymenujte klasifikačné triedy jatočných zvierat- Vymenujte suroviny živočíšneho pôvodu, ktoré sa používajú v potravinárskej výrobe a použite ich v konkrétnych výrobkoch Výroba a výrobný proces <ul style="list-style-type: none">- Popíšte výrobný proces, vstupnú, priebežnú a výstupnú kontrolu
Učebné pomôcky:	Atlas hospodárskych zvierat, obrazový materiál, vyhlášky o klasifikácii jatočne opracovaných tiel zvierat, schéma výrobného procesu



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2

Učebný odbor:	2954 H mäsiar/mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Hygiena a bezpečnosť práce v mäsovom priemysle Obchodné spoločnosti
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte základný pojem BOZP- Vysvetlite význam hygieny, sanitácie a HACCP 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- Vymenujte suroviny rastlinného pôvodu, ktoré sa používajú v potravinárskej výrobe a ich použitie v konkrétnych výrobkoch- Vysvetlite rozdiel medzi pojmami vegán a vegetarián Obchodné spoločnosti <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte obchodné spoločnosti a uveďte možnosti podnikania vo vašom odbore
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex SR, záznam o registrovanom pracovnom úraze, Obchodný zákonník



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3

Učebný odbor:	2954 H mäsiar/mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Jatočné opracovanie ošípaných Pracovnoprávne vzťahy
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte zásady ustajnenia a ošetrovania ošípaných pred porážkou- Vymenujte fázy jatočného opracovania ošípaných- Opíšte postup omračovania a vykrvovania ošípaných- Opíšte vonkajšie a vnútorné opracovanie ošípaných- Opíšte vykoľovanie a konečnú úpravu jatočných tiel- Opíšte bezpečnostno-hygienické opatrenia pri porážke ošípaných- Definujte alergény- Uveďte príklady surovín, ktoré môžu vyvolať u konzumentov alergickú reakciu- Uveďte požiadavky na osobnú hygienu zamestnancov v potravinárstve- Vymenujte suroviny živočíšneho pôvodu, ktoré sa používajú v potravinárskej výrobe a ich použitie v konkrétnych výrobkoch Pracovnoprávne vzťahy <ul style="list-style-type: none">- Uveďte druhy pracovného pomeru- Popíšte náležitosti pracovnej zmluvy
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex SR, obrazový materiál, Zákonník práce, vzor pracovnej zmluvy



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4

Učebný odbor:	2954 H mäsiar/mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Delenie mäsa jatočných zvierat – ošípané Ukončenie pracovného pomeru
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte spôsoby delenia mäsa- Charakterizujte technologické zariadenia a vybavenie priestorov na delenie mäsa- Opíšte základné delenie bravčovej polovice na výsek a na výrobu- Vysvetlite triedenie bravčového výrobného mäsa- Popíšte zásady bezpečnosti, ochrany zdravia a hygieny pri delení jatočných zvierat- Uvedte, ktoré mikroorganizmy sa v mäsovom priemysle považujú za škodlivé- Vymenujte alimentárne infekcie súvisiace s chovom a jatočným spracovaním zvierat- Popíšte význam uvedenia zloženia výrobkov na obale- Uvedte, ktoré údaje musia byť uvedené na každom spotrebiteľskom obale <p>Ukončenie pracovného pomeru</p> <ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite možnosti ukončenia pracovného pomeru- Popíšte obsah výpovede
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex SR, obrazový materiál, vzor výpovede



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5

Učebný odbor:	2954 H mäsiar/mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Jatočné opracovanie hovädzieho dobytká Dane a daňová sústava
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte zásady ustajnenia a ošetrovania hovädzieho dobytká pred porážkou- Vymenujte fázy jatočného opracovania hovädzieho dobytká- Opíšte postup omračovania a vykrvovania hovädzieho dobytká- Opíšte vonkajšie a vnútorné opracovanie hovädzieho dobytká- Opíšte vykoľovanie a konečnú úpravu jatočných tiel- Opíšte bezpečnostno-hygienické opatrenia pri porážke hovädzieho dobytká- Rozlíšte pojmy energetická, biologická a výživová hodnota potravín- Popíšte sanitačné opatrenia - deratizáciu a dezinfekciu Dane a daňová sústava <ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite úlohu daní v štátnom rozpočte- Uveďte dane, s ktorými sa stretávate v svojom odbore
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex SR, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 6

Učebný odbor:	2954 H mäsiar/mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Delenie mäsa jatočných zvierat - hovädzí dobytok Finančná gramotnosť
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte spôsoby delenia mäsa- Charakterizujte technologické zariadenia a vybavenie priestorov na delenie mäsa- Opíšte základné delenie hovädzích štvrtí na výsek a na výrobu- Opíšte delenie hovädzieho mäsa- Vysvetlite triedenie hovädzieho výrobného mäsa- Vysvetlite význam hodnotenia kvality potravinárskych výrobkov- Uveďte príklady hodnotenia kvality potravinárskych výrobkov- Popíšte senzorické, analytické a mikrobiologické hodnotenie Finančná gramotnosť <ul style="list-style-type: none">- Zostavte jednoduchý rozpočet domácnosti na vašom príklade
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex SR, obrazový materiál, šablónové tabuľky rozpočtu domácnosti



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 7

Učebný odbor:	2954 H mäsiar/mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Skladovanie mäsa Práva a povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite 4 fázy posmrtných zmien mäsa a pojem väznosť mäsa, charakterizujte vlastnosti mäsa v jednotlivých fázach jeho zrenia- Uveďte spôsoby a fázy chladenia mäsa- Opíšte zmeny mäsa počas chladenia a mrazenia- Uveďte spôsoby zmrazovania mäsa podľa rýchlosti zmrazovacieho procesu a podľa použitého mraziaceho média- Uveďte podmienky na uskladňovanie chladeného a zmrazeného mäsa- Opíšte spôsoby a postup rozmrazovania mäsa- Popíšte senzorické hodnotenie výrobkov- Rozdeľte vitamíny podľa rozpustnosti- Uveďte význam vitamínov vo výžive človeka- Definujte pojem fortifikácia výrobkov Práva a povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa <ul style="list-style-type: none">- Uveďte práva a povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex SR, obrazový materiál, Zákonník práce, pracovná zmluva



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 8

Učebný odbor:	2954 H mäsiar/mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Solenie mäsa Hmotná zodpovednosť zamestnanca
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- 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- Vysvetlite vyfarbovací proces pri solení mäsa- Vymenujte spôsoby konzervovania potravín- Uveďte princípy predlžovania trvanlivosti výrobkov pomocou nízkych teplôt - chladením a mrazením Hmotná zodpovednosť zamestnanca <ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite pojem hmotná zodpovednosť zamestnanca- Popíšte dohodu o hmotnej zodpovednosti
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex SR, obrazový materiál, dohoda o hmotnej zodpovednosti zamestnanca



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 9

Učebný odbor:	2954 H mäsiar/mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Mäso ako hlavná surovina mäsového priemyslu Práva spotrebiteľa
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vymenujte hlavné suroviny mäsového priemyslu- Opíšte histologickú stavbu mäsa- Charakterizujte chemické zloženie mäsa- Charakterizujte druhy svalového tkaniva- Vysvetlite pojem zrenie mäsa- Charakterizujte tukové tkanivo- Popíšte proces riadenia alergénov vo výrobe Práva spotrebiteľa <ul style="list-style-type: none">- Uveďte základne práva spotrebiteľa a spôsoby ich uplatnenia vo vašej praxi- Uveďte príklady falšovaných výrobkov alebo klamlivých obchodných praktík, s ktorými sa môžete stretnúť
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex SR, obrazový materiál, zákon o ochrane spotrebiteľa



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 10

Učebný odbor:	2954 H mäsiar/mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Vedľajšie jatočné produkty Trh práce
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- 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- Popíšte podmienky skladovania hotových výrobkov- Definujte druhy skladov Trh práce <ul style="list-style-type: none">- Porovnajte možnosti zamestnania vo vašom odbore na Slovensku a v krajinách EÚ a vysvetlite, ako môžete reagovať na zmeny na trhu práce ďalším vzdelávaním
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex SR, obrazový materiál, brožúry so vzdelávacím poradenstvom, profesijné portály



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 11

Učebný odbor:	2954 H mäsiar/mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Pomocné suroviny mäsového priemyslu Podnik a jeho činnosť
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- 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 Podnik a jeho činnosť <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte podnik a činnosti podniku
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex SR, obrazový materiál, Obchodný zákonník



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 12

Učebný odbor:	2954 H mäsiar/mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Mäsová výroba Živnosti
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- 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 pojem štruktúra mäsových výrobkov, definujte pojem väznosť mäsa, práť, spojka, vložka- Charakterizujte bielkoviny, uveďte ich význam vo výžive- Uveďte rozdelenie bielkovín podľa pôvodu, uveďte konkrétne zdroje bielkovín Živnosti <ul style="list-style-type: none">- Popíšte podmienky založenia, prerušenia a ukončenia živnosti- Vymenujte druhy živností
Učebné pomôcky:	katalóg výrobkov, Potravinový kódex SR, obrazový materiál, Živnostenský zákon



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 13

Učebný odbor:	2954 H mäsiar/mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Tepelné opracovanie výrobkov Náklady a výnosy
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite pojem a ciele tepelného opracovania mäsových výrobkov- Uveďte zmeny suroviny a procesy počas tepelného opracovania- Opíšte spôsoby tepelného opracovania mäsových výrobkov- Charakterizujte údenie- Popíšte stroje a strojné zaradenia na tepelné opracovanie mäsa- Charakterizujte komorové a tunelové udiarne- Vysvetlite spôsoby konzervovania potravín pôsobením tepla Náklady a výnosy <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte náklady a výnosy- Uveďte príklady na náklady a výnosy v mäsiarskej výrobe
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex SR, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 14

Učebný odbor:	2954 H mäsiar/mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Technológia mäsových výrobkov - mletie, rezanie, miešanie Trh a trhový mechanizmus
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite pojmy sekanina, dielo, vložka, spojka- Popíšte postup mletia, rezania a miešania- Popíšte stroje a strojné zariadenia používané pri výrobe mäsových výrobkov- Vysvetlite spôsoby rezania mäsa a charakterizujte chyby pri mletí a miešaní- Popíšte prípravu obalov pred narážaním Trh a trhový mechanizmus <ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite podstatu trhového mechanizmu - tvorba dopytu, ponuky a ceny
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex SR, obrazový materiál, krivka ponuky a dopytu



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 15

Učebný odbor:	2954 H mäsiar/mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Predaj mäsa a mäsových výrobkov Marketing
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Popíšte technické vybavenie predajne mäsa- Charakterizujte pracovné zóny a priestory predajne z hľadiska hygieny a estetiky predaja- Vysvetlite spôsoby uvádzania mäsa a mäsových výrobkov do obehu- Vysvetlite hodnotenie čerstvosti mäsa a mäsových výrobkov- Charakterizujte samoobslužný predaj Marketing <ul style="list-style-type: none">- Popíšte spôsoby propagácie produktov vo vašom odbore
Učebné pomôcky:	pôdorys (nákres) predajne, obrazový materiál, reklamné materiály



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 16

Učebný odbor:	2954 H mäsiar/mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Výroba mäkkých mäsových výrobkov Banková sústava
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte dve skupiny mäkkých mäsových výrobkov- Uveďte suroviny vhodné na výrobu drobných mäsových výrobkov- Opíšte technologický postup výroby drobných mäsových výrobkov- Opíšte výrobu spišských párkov- Opíšte technologický postup výroby mäkkých salám- Popíšte chyby a nedostatky pri výrobe mäkkých mäsových výrobkov- Charakterizujte zásobovaciu činnosť mäsovej predajne mäsovými výrobkami a mäkkými salámami Banková sústava <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte bankovú sústavu- Uveďte banky pôsobiace v Slovenskej republike
Učebné pomôcky:	katalóg výrobkov, Potravinový kódex SR, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 17

Učebný odbor:	2954 H mäsiar/mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Výroba údených mias a slaniny Úvery
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Popíšte význam údenia a fázy pri údení- Charakterizujte údené mäsa- Opíšte suroviny na výrobu údených mias- Vysvetlite technológiu výroby surových solených mias- Opíšte technológiu výroby tepelne opracovaných solených mias- Vysvetlite výrobu údenej slaniny Úvery <ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite, v akom prípade by ste si požiadali o úver pre podnikanie vo vašom odbore
Učebné pomôcky:	katalóg výrobkov, Potravinový kódex SR, obrazový materiál, vzorová úverová zmluva



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 18

Učebný odbor:	2954 H mäsiar/mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Výroba trvanlivých mäsových výrobkov Konkurencia
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte trvanlivé mäsové výrobky a uveďte ich členenie- Uveďte hlavné technologické operácie pri výrobe trvanlivých tepelne opracovaných mäsových výrobkov- Charakterizujte suroviny používané na výrobu trvanlivých tepelne neopracovaných mäsových výrobkov- Vysvetlite pojmy fermentácia, sušenie a zrenie- Opíšte technologický postup výroby trvanlivých tepelne neopracovaných mäsových výrobkov- Opíšte skladovanie trvanlivých mäsových výrobkov- Vymenujte a vysvetlite chyby trvanlivých mäsových výrobkov- Uveďte príklady využiteľnosti užitočných mikroorganizmov pri výrobe potravín- Vymenujte hlavné skupiny mikroorganizmov Konkurencia <ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite pojem konkurencia a spôsoby súťaže s možnými konkurentami
Učebné pomôcky:	katalóg výrobkov, Potravinový kódex SR, obrazový materiál, reklamné materiály firiem v odbore



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 19

Učebný odbor:	2954 H mäsiar/mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Výroba varených a pečených mäsových výrobkov Peniaze
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte varené mäsové výrobky- Uveďte suroviny vhodné na výrobu varených mäsových výrobkov a ich úpravu- Opíšte technologický post výroby jaterníc- Opíšte technologický postup výroby tlačanky- Opíšte technologický postup výroby pečeňového syra- Charakterizujte pečené mäsové výrobky a technologické operácie pri ich výrobe Peniaze <ul style="list-style-type: none">- Popíšte význam peňazí, ich históriu, funkcie a súčasné formy peňazí
Učebné pomôcky:	katalóg výrobkov, Potravinový kódex SR, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 20

Učebný odbor:	2955 H mäsiar/mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Výroba špeciálnych mäsových výrobkov Mzda
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte špeciálne mäsové výrobky- Charakterizujte suroviny na výrobu špecialít- Opíšte technologický postup výroby debrecínskej pečienky- Opíšte technologický postup výroby dusenej strojovej šunky- Vysvetlite prípravu anglickej slaniny- Vysvetlite prípravu aspikových mäsových výrobkov Mzda <ul style="list-style-type: none">- Definujte pojem mzda- Vymenujte formy mzdy- Vysvetlite rozdiel - hrubá a čistá mzda
Učebné pomôcky:	katalóg výrobkov, Potravinový kódex SR, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 21

Učebný odbor:	2954 H mäsiar/mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Spracovanie rýb, zveriny a ostatných zvierat Inventarizácia majetku podniku
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- 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- Vysvetlite podstatu diabetickej diéty, uveďte vhodné suroviny pre tento typ diéty Inventarizácia majetku podniku <ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite postup pri inventarizácii majetku podniku
Učebné pomôcky:	Atlas malých hospodárskych zvierat, Potravinový kódex SR, obrazový materiál, vzor inventarizačného zápisu



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 22

Učebný odbor:	2954 H mäsiar/mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Obaly a obalová technika vo výrobe mäsových výrobkov Sporenie a investovanie
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Popíšte požiadavky na obaly mäsa a mäsových výrobkov- Uveďte druhy obalov pri konzervovaní- Popíšte prípravu obalov pri konzervovaní- Vysvetlite druhy obalového materiálu používaného v potravinárskom priemysle- Uveďte spôsoby balenia mäsa v predajnej sieti- Uveďte prípadné nedostatky balenia a obalov- Popíšte význam obalov- Vymenujte druhy obalových materiálov, vrátane praktických príkladov Sporenie a investovanie <ul style="list-style-type: none">- Uveďte zásady sporenia a investovania
Učebné pomôcky:	Atlas malých hospodárskych zvierat, Potravinový kódex SR



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 23

Učebný odbor:	2955 H mäsiar/mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Výroba mäsových konzerv Poistenie
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- 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- Popíšte spôsoby kontroly akosti konzerv a skladovanie konzerv- Popíšte spôsoby ochrany potravín pred nežiadajúcimi účinkami mikroorganizmov a konzervačné metódy- Uveďte druhy skladov- Popíšte vhodné podmienky na skladovanie surovín a obalov <p>Poistenie</p> <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte základné druhy poistenia súvisiace s vašou profesiou- Uveďte príklady, aké druhy poistenia môžete využiť vo svojom osobnom živote
Učebné pomôcky:	Katalóg výrobkov, Potravinový kódex SR, obrazový materiál, reklamné materiály poisťovní



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 24

Učebný odbor:	2954 H mäsiar/mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Spracovanie tukového tkaniva Subjekty trhu
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Uvedte význam a rozdelenie tukov, 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- Uvedte chyby tukov počas prípravy a skladovania- Uvedte, čo je súčasťou expedície- Uvedte, aké podmienky musia spĺňať prepravné obaly- Popíšte, aké dopravné prostriedky možno používať na prepravu potravín Subjekty trhu <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte trh a subjekty trhu
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex SR, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 25

Učebný odbor:	2954 H mäsiar/mäsiarka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Spracovanie hydiny Cena
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte hydinové mäso- Popíšte linku na spracovanie hydiny a technologické činnosti- Vysvetlite delenie hydinového mäsa na predaj a výrobu- Popíšte druhy hydinových výrobkov a technologický postup ich výroby- Popíšte dôležitosť hygieny a sanitácie v hydinárskom priemysle- Uveďte činitele, ktoré ovplyvňujú veľkosť dopytu po hydinovom mäse- Definujte pojem odpad, recyklácia- Vysvetlite, akým spôsobom môžeme predchádzať vzniku odpadu- Popíšte cieľ odpadového hospodárstva Cena <ul style="list-style-type: none">- Objasnite pojem cena- Vysvetlite, čo sa môže stať s cenou výrobkov, ak je dopyt po nich vysoký a čo sa môže stať, ak je dopyt po výrobkoch nízky
Učebné pomôcky:	Katalóg výrobkov, Potravinový kódex SR, krivka dopytu a ponuky



PRACOVNÝ HODNOTIACI LIST TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY		
Učebný odbor:	2954 H mäsiar/mäsiarka	
Školský rok:	2025/2026	
Meno a priezvisko žiaka:		
Názov témy:		
Záznam o výkone	Zoznam výkonových kritérií	Slovné hodnotenie: zvládol žiak kritérium? áno = 2 body, čiastočne áno = 1 bod, nie = 0 bodov,
	- porozumenie téme	
	- správne používanie odbornej terminológie	
	- vecnosť a správnosť odpovede	
	- komplexnosť odpovede	
	- samostatnosť prejavu	
	- schopnosť praktickej aplikácie teoretických poznatkov	
	SUMÁR:	
Celkové hodnotenie	Dosiahnutá úspešnosť (áno)	Známka
	12 - 10	1 - výborný
	9 - 8	2 - 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:	