



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 2024/2025

Učebný odbor 2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka



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 2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka**, 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 zadanií 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 zadanií v rozsahu 10 témy. Výber jednotných témy pre praktickú časť záverečnej skúšky schváli riaditeľ školy na návrh predmetovej komisie do 31. marca 2025.

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

1. Praktická časť záverečnej skúšky

(1) V praktickej časti záverečnej skúšky sa overuje úroveň osvojených zručností a spôsobilosti 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, zaobstať 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 a lahôdkarských 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 ekologickeho 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 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 vykostovanie mias na výsek a príprava mäsových výrobkov,
- vzhľad, chut, konzistencia výrobkov,
- estetika, úprava výrobkov na degustáciu.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKТИCKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Zoznam tém

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
Téma č. 1	Jatočné opracovanie ošípaných/hovädzieho dobytka
Téma č. 2	Lahôdkarská výroba - výroba majonézy a príprava rybieho šalátu
Téma č. 3	Hovädzia rozrábka - delenie zadnej štvrtre na výsek
Téma č. 4	Hovädzia rozrábka - delenie prednej štvrtre 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 tlačenky/jaterníc
Téma č. 8	Lahôdkarská výroba - výroba šunky v aspiku podľa vlastného výberu
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 PRAKТИCKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	Jatočné opracovanie ošípaných/hovädzieho dobytka
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- návrh pracovného postupu,- príprava technologických zariadení a pracovných pomôcok,- príprava ošípaných/hovädzieho dobytka,- samotné jatočné opracovanie podľa technologického postupu,- chladenie bravčových/hovädzích polovíc.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- popíšte technologický postup pri jatočnom opracovaní ošípaných/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 zabicie pripravených ošípaných/hovädzieho dobytka podľa technologického postupu,- skontrolujte vykonanú pracovnú činnosť.
Učebné a ochranné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- mäsiarska výstroj - mäsiarske nože, ocieľka, zvon, tulec, plynový horák, píla, sekáč,- pracovný odev a ochranné pomôcky - čiapka, pogumovaná zásterka, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice. <p>Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka</p>
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:	<p>Stroje a zariadenia na stredisku</p> <p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.</p>



Podmienka práce s potravinami:	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 PRACTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	Lahôdkarská výroba - výroba majonézy a príprava rybieho šalátu
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- návrh pracovného postupu,- príprava technologických zariadení a pracovných pomôcok,- príprava základných a pomocných surovín,- výroba majonézy a rybieho šalátu,- príprava na degustáciu.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- pozorne si prečítajte zadanie,- pripravte si potrebné suroviny,- vynormujte množstvo základných a pomocných surovín,- skontrolujte potrebné strojné zariadenia,- dodržiavajte základné hygienické predpisy, zásady HACCP a BOZP,- dodržiavajte časový limit na prácu,- vykonajte zadanú úlohu podľa technologického postupu,- uskladnite hotové výrobky a pripravte ich 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 zásterka, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice. <p>Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka</p>
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:	Stroje a zariadenia na pracovisku 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 zamestnávateľ 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 PRACTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	Hovädzia rozrábka - delenie zadnej štvrté na výsek
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- návrh pracovného postupu,- príprava technologických zariadení a pracovných pomôcok,- delenie zadnej štvrté 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 štvrti,- venujte pozornosť príprave vhodných pracovných pomôcok,- dodržiavajte základné hygienické predpisy, zásady HACCP a BOZP,- rozdeľte hovädziu štvrt' a popíšte základné časti,- vykostite 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, ocieľka, tulec, píla, sekáč,- pracovný odev a ochranné pomôcky - čiapka, ochranná kovová zásterka a rukavica, pogumovaná zásterka, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice. <p>Príloha č. 1 - Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 - Vyhodnocovacia tabuľka</p>
Materálno-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 materálno-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 PRACTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	Hovädzia rozrábka - delenie prednej štvrti na výrobu
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- návrh pracovného postupu,- príprava technologických zariadení a pracovných pomôcok,- delenie prednej štvrti na výrobu,- vykostenie a úprava pleca a vysokej roštenky,- chladenie mäsa.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- vykonajte obhliadku prednej štvrti,- venujte pozornosť príprave vhodných pracovných pomôcok,- dodržiavajte základné hygienické predpisy, zásady HACCP a BOZP,- rozdeľte hovädziu štvrt' a popíšte základné časti,- vykostite 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, ociel'ka, tulec, píla, sekáč,- pracovný odev a ochranné pomôcky - čiapka, ochranná kovová zásterá a rukavica, pogumovaná zásterá, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice. <p>Príloha č. 1 - Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 - Vyhodnocovacia tabuľka</p>
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 PRACTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
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,- vykostite 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, ocieľka, tulec, píla, sekáč,- pracovný odev a ochranné pomôcky - čiapka, ochranná kovová zásterá a rukavica, pogumovaná zásterá, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice. <p>Príloha č. 1 - Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 - Vyhodnocovacia tabuľka</p>
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 PRACTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 6

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
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, ociel'ka, tulec, píla, sekáč,- pracovný odev a ochranné pomôcky - čiapka, ochranná kovová zásterá a rukavica, pogumovaná zásterá, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice. <p>Príloha č. 1 - Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 - Vyhodnocovacia tabuľka</p>
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 PRACTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 7

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	Výroba varených mäsových výrobkov - výroba domácej tlačenky/jaterník
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- návrh pracovného postupu,- príprava technologických zariadení a pracovných pomôcok,- príprava základných a pomocných surovín,- výroba domácej tlačenky/jaterník,- príprava na degustáciu.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- pozorne si prečítajte zadanie,- vynormujte základné suroviny a pomocné suroviny na výrobu tlačenky/jaterník,- 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, ocieľka, obojručný nôž,- pracovný odev a ochranné pomôcky - čiapka, pogumovaná zásterka, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice. <p>Príloha č. 1 - Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 - Vyhodnocovacia tabuľka</p>
Materálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:	Pracovný stôl, pomocné suroviny, obaly, váha, varný kotel Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materálno-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 PRACTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 8

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	Lahôdkarská výroba - výroba šunky v aspiku podľa vlastného výberu
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- návrh pracovného postupu,- príprava pracovných pomôcok,- príprava základných a pomocných surovín,- výroba šunky v aspiku podľa vlastného výberu,- príprava na degustáciu.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- pozorne si prečítajte zadanie,- pripravte si potrebné suroviny,- vynormujte množstvo základných a pomocných surovín,- skontrolujte potrebné strojné zariadenia,- 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 zásterka, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice. <p>Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka</p>
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:	Stroje a zariadenia na pracovisku 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 zamestnávateľ 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 PRAKТИCKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 9

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
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, ocieľka,- pracovný odev a ochranné pomôcky - čiapka, pogumovaná zástera, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice. <p>Príloha č. 1 - Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 - Vyhodnocovacia tabuľka</p>
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:	<p>Pracovný stôl, pomocné suroviny, obaly, váha, rezačka mäsa/kuter, miešačka, narážka, varný kotol, údiareň</p> <p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.</p>



Podmienka práce s potravinami:	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 PRACTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 10	
Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
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. <p>Príloha č. 1 - Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 - Vyhodnocovacia tabuľka</p>
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 zamestnávateľ 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 PRAKТИCKEJ ČASŤI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 11

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
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. <p>Príloha č. 1 - Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 - Vyhodnocovacia tabuľka</p>
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:	<p>Pracovný stôl, pomocné suroviny, obaly, váha, rezačka mäsa/kuter, miešačka, narážka, varný kotol</p> <p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.</p>



Podmienka práce s potravinami:	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 PRACTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 12

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
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, protishmyková obuv, gumené pracovné rukavice. <p>Príloha č. 1 - Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 - Vyhodnocovacia tabuľka</p>
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.



	Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľ 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 PRAKТИCKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 13

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
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. <p>Príloha č. 1 - Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 - Vyhodnocovacia tabuľka</p>
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:	<p>Pracovný stôl, pomocné suroviny, obaly, váha, rezačka mäsa, miešačka/kuter, narážka, údiareň</p> <p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.</p>



Podmienka práce s potravinami:	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 PRACTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 14

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
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 mast,- 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 zásterka, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice. <p>Príloha č. 1 - Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 - Vyhodnocovacia tabuľka</p>
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 PRAKТИCKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 15

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
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, ocieľka,- pracovný odev a ochranné pomôcky - čiapka, pogumovaná zásterka, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice. <p>Príloha č. 1 - Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 - Vyhodnocovacia tabuľka</p>
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. 1 – NÁVRH PRACOVNÉHO POSTUPU

Meno a priezvisko skúšaného žiaka:		
Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka	
Školský rok: 2024/2025	Téma č.:	
Názov / Popis pracovnej činnosti – Pracovný postup		
Príprava pracoviska, výber pracovných pomôcok		
Normovanie a výber surovín		
Vlastná práca, výroba podľa technologického postupu		
Meno a priezvisko hodnotiteľov:	Hodnotenie:	Podpis:



PRÍLOHA č. 2 – VYHODNOCOVACIA TABUĽKA

Meno a priezvisko skúšaného žiaka:		
Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka	
Školský rok: 2024/2025	Téma č.:	
Kontrola zadaných úloh vykonanej práce		
Príprava plánu práce a výber pracovných pomôcok (max. 20 bodov)		
Realizácia pracovnej činnosti (podľa technologického postupu) (max. 50 bodov)		
Predvedenie odborných zručností (max. 30 bodov)		
Meno a priezvisko hodnotiteľov:	Hodnotenie:	Podpis:

PRACOVNÝ HODNOTIACI LIST PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY		
Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka	
Školský rok:	2024/2025	
Meno a priezvisko žiaka:		
Príprava plánu práce a výber pracovných pomôcok (max. 20 bodov)	Maximálne bodové hodnotenie	Priznané bodové hodnotenie
	príprava a plánovanie - max 5 bodov	
	realizácia pracovnej činnosti - max 10 bodov	
Realizácia pracovnej činnosti (max. 50 bodov)	Maximálne bodové hodnotenie	Priznané bodové hodnotenie
	príprava a plánovanie - max 10 bodov	
	realizácia pracovnej činnosti - max 30 bodov	
Predvedenie odborných zručností (max. 30 bodov)	Maximálne bodové hodnotenie	Priznané bodové hodnotenie
	príprava a plánovanie – max 5 bodov	
	realizácia pracovnej činnosti – max. 20 bodov	
	riadenie kvality a dodržiavanie BOZP - max 5 bodov	
Odpocet 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 základníka, znehodnotenie tovaru, nepoužívanie ochranných OPP, ...) – odpočítať 10 bodov.	
Celkové hodnotenie	Dosiahnutý počet bodov	Známka
	100 – 90	1 - výborný
	89 – 80	2 - chválytebný
	79 – 70	3 - dobrý
	69 – 60	4 - dostatočný
	59 – 0	5 - nedostatočný
Hodnotenie praktickej časti záverečnej skúšky	Celkový počet bodov:	
	Výsledná známka:	
	Podpis hodnotiteľa:	

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 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 citlivо 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:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
Zoznam tém teoretickej časti záverečnej skúšky:	<ol style="list-style-type: none">1. Jatočné zvieratá, ich nákup, preprava a zásady welfare2. Hygiena a bezpečnosť práce v mäsovom priemysle3. Jatočné opracovanie ošípaných4. Delenie mäsa jatočných zvierat - ošípané5. Jatočné opracovanie hovädzieho dobytka6. Delenie mäsa jatočných zvierat - hovädzí dobytok7. Skladovanie mäsa8. Solenie mäsa9. Mäso ako hlavná surovina mäsového priemyslu10. Vedľajšie jatočné produkty11. Pomocné suroviny mäsového priemyslu12. Mäsová výroba13. Tepelné opracovanie výrobkov14. Technológia výroby mäsových výrobkov - mletie, rezanie a miešanie15. Lahôdkarská výroba a úprava studených mís16. Výroba mäkkých mäsových výrobkov17. Úprava kanapiek, chuťoviek a obložených chlebíčkov18. Výroba trvanlivých a špeciálnych mäsových výrobkov19. Výroba varených a pečených mäsových výrobkov20. Technologické postupy prípravy lahôdkárskych šalátov21. Spracovanie rýb, zveriny a ostatných zvierat22. Obaly a obalová technika vo výrobe mäsových výrobkov23. Výroba mäsových konzerv, údených mias a slaniny24. Spracovanie tukového tkaniva25. Spracovanie hydiny

Zoznam učebných pomôcok, ktoré zabezpečí škola k teoretickej časti záverečnej skúšky:	<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 osípaných,- Vyhláška MP SR č. 206/2007 Z.z. o klasifikácii jatočne opracovaných tiel hovädzieho dobytka a jatočne opracovaných tiel oviec,- 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 / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	Jatočné zvieratá, ich nákup, preprava a zásady welfare
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vymenujte jatočné zvieratá a rozdeľte ich podľa pohlavia, plemien a úžitkovosti- Charakterizujte najdôležitejšie plemená hovädzieho dobytka 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- Popíšte význam a príklady vstupnej medzioperačnej a výstupnej kontroly a uveďte príklad
Učebné pomôcky:	Atlas hospodárskych zvierat, obrazový materiál, vyhlášky o klasifikácii jatočne opracovaných tiel zvierat

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	Hygiena a bezpečnosť práce v mäsovom priemysle
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 pojмami vegán a vegetarián- Vysvetlite pojem HACCP- Vysvetlite podstatu HACCP
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex SR, záznam o registrovanom pracovnom úraze

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	Jatočné opracovanie ošípaných
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte zásady ustajnenia a ošetrenia ošípaných pred porážkou- Vymenujte fázy jatočného opracovania ošípaných- Opíšte postup omračovania a vykrovovania ošípaných- Opíšte vonkajšie a vnútorné opracovanie ošípaných- Opíšte vykoľovanie a konečnú úpravu jatočných tiel- Opíšte bezpečnostno-hygienické opatrenia pri porážke ošípaných- Definujte alergény- Uvedťe príklady surovín, ktoré môžu vyvolať u konzumentov alergickú reakciu- Uvedťe požiadavky na osobnú hygienu zamestnancov v potravinárstve- Vymenujte suroviny živočíšneho pôvodu, ktoré sa používajú v potravinárskej výrobe a ich použitie v konkrétnych výrobkoch
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex SR, obrazový materiál, Zákonník práce

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	Delenie mäsa jatočných zvierat - ošípané
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- Popíšte význam uvedenia zloženia výrobkov na obale- Uveďte, ktoré údaje musia byť uvedené na každom spotrebiteľskom obale- Vymenujte a charakterizujte hygienické zásady v prevádzke pri práci s potravinami- Vysvetlite pojem sanitácia a popíšte jej realizáciu vo výrobe
Učebné pomôcky:	Potravínový kódex SR, obrazový materiál

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	Jatočné opracovanie hovädzieho dobytka
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte zásady ustajnenia a ošetrenia hovädzieho dobytka pred porážkou- Vymenujte fázy jatočného opracovania hovädzieho dobytka- Opíšte postup omračovania a vykrovovania hovädzieho dobytka- Opíšte vonkajšie a vnútorné opracovanie hovädzieho dobytka- Opíšte vykoľovanie a konečnú úpravu jatočných tiel- Opíšte bezpečnostno-hygienické opatrenia pri porážke hovädzieho dobytka- Rozlíšte pojmy energetická, biologická a výživová hodnota potravín- Popíšte sanitačné opatrenia - deratizáciu a dezinsekcii
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex SR, obrazový materiál, Zákonník práce

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 6

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	Delenie mäsa jatočných zvierat - hovädzí dobytok
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
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex SR, obrazový materiál

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 7

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	Skladovanie mäsa
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 rýchlosťi 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 rozpustnosťi- Uveďte význam vitamínov vo výžive človeka- Definujte pojem fortifikácia výrobkov
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex SR, obrazový materiál

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 8

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	Solenie mäsa
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- Uveďte princípy predĺžovania trvanlivosti výrobkov pomocou nízkych teplôt - chladením a mrazením
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex SR, obrazový materiál

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 9

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	Mäso ako hlavná surovina mäsového priemyslu
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
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex SR, obrazový materiál

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 10

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	Vedľajšie jatočné produkty
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
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex SR, obrazový materiál

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 11

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	Pomocné suroviny mäsového priemyslu
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte pomocné suroviny mäsového priemyslu- Porovnajte zloženie a spôsob použitia dusičnanovej a dusitanovej soliacej zmesi- Vymenujte pomocné suroviny zvyšujúce väznosť mäsa- Vysvetlite význam použitia bielkovinových príasad- Vymenujte časti tráviacej sústavy používané ako prírodné obaly- Uveďte skutočnosti, ktoré najviac ovplyvňujú výber dodávateľa pomocných surovín mäsového priemyslu- Charakterizujte podnik a činnosti podniku- Porovnajte podniky a porovnajte ich podľa charakteru ich konečného výsledku, podľa veľkosti a právej formy
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex SR, obrazový materiál

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 12	
Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	Mäsová výroba
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, prát, spojka, vložka- Charakterizujte bielkoviny, uvedte ich význam vo výžive- Uveďte rozdelenie bielkovín podľa pôvodu, uveďte konkrétnu zdroje bielkovín- Popíšte podmienky založenia živnosti, prerušenia a ukončenia- Druhy živností
Učebné pomôcky:	katalóg výrobkov, Potravinový kódex SR, obrazový materiál

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 13	
Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	Tepelné opracovanie výrobkov
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- Definujte náklady a výnosy- Charakterizujte náklady pri výrobe produktu, uveďte konkrétny príklad
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex SR, obrazový materiál

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 14	
Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	Technológia mäsových výrobkov - mletie, rezanie, miešanie
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- Vysvetlite podstatu trhového mechanizmu - tvorba dopytu, ponuky a ceny
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex SR, obrazový materiál

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 15	
Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	Lahôdkarská výroba a úprava studených mís
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Rozdeľte výrobky studenej kuchyne- Charakterizujte základné suroviny v lahôdkarskej výrobe- Vysvetlite hygienické zásady výroby, uchovávania a predaja lahôdkarských výrobkov- Charakterizujte studené misy a ich využitie- Opíšte úpravu mäsových a údenárskych studených mís- Opíšte prípravu mís z rýb a zveriny- Opíšte úpravu studených mís z galantín a terín- Definujte platobný styk- Uveďte druhy platobného styku
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex SR, obrazový materiál

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 16	
Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	Výroba mäkkých mäsových výrobkov
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- Charakterizujte bankovú sústavu- Uveďte klady a zápory platby bankovým prevodom
Učebné pomôcky:	katalóg výrobkov, Potravinový kódex SR, obrazový materiál

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 17

Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	Úprava kanapiek, chuťoviek a obložených chlebíčkov
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte kanapky a chuťovky a ich úpravu- Charakterizujte úpravu obložených chlebíčkov- Vysvetlite prípravu košíčkov a lodičiek- Charakterizujte špeciality medzinárodnej studenej kuchyne- Uveďte druhy pracovného pomeru- Charakterizujte pracovnú zmluvu a základné náležitosti pracovnej zmluvy
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex SR, obrazový materiál, Zákonník práce

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 18	
Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	Výroba trvanlivých a špeciálnych mäsových výrobkov
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte trvanlivé mäsové výrobky a uveďte ich členenie- Uveďte technologický postup výroby trvanlivých tepelne opracovaných a neopracovaných mäsových výrobkov- Vysvetlite pojmy fermentácia, sušenie a zrenie- Charakterizujte špeciálne mäsové výrobky- Charakterizujte suroviny na výrobu špecialít- Vysvetlite technológiu výroby debrecínskej pečienky- Opíšte technologický postup výroby dusenej strojovej šunky- Uveďte príklady využiteľnosti užitočných mikroorganizmov pri výrobe potravín- Vymenujte hlavné skupiny mikroorganizmov- Vysvetlite hlavný význam konkurencie v trhovom mechanizme
Učebné pomôcky:	katalóg výrobkov, potravinový kódex, obrazový materiál

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 19	
Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	Výroba varených a pečených mäsových výrobkov
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 tlačenky- Opíšte technologický postup výroby pečeňového syra- Charakterizujte pečené mäsové výrobky a technologické operácie pri ich výrobe- Popíšte význam peňazí, ich história, funkcie a súčasné formy peňazí- Vysvetlite, prečo rastie význam bezhotovostného platobného styku
Učebné pomôcky:	katalóg výrobkov, Potravinový kódex SR, obrazový materiál, Živnostenský zákon

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 20	
Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	Technologické postupy prípravy lahôdkarských šalátov
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte výrobu a úpravu lahôdkarských šalátov- Opíšte postup pri príprave zložitých šalátov- Opíšte postup pri príprave mäsových šalátov- Uveďte technologický postup prípravy zeleninových šalátov- Uveďte zásady osobnej hygieny pracovníkov lahôdkarskej prevádzky- Definujte pojem mzda- Vymenujte formy mzdy- Vysvetlite rozdiel - hrubá a čistá mzda
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex SR, obrazový materiál

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 21	
Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	Spracovanie rýb, zveriny a ostatných zvierat
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- Vysvetlite rozdiel medzi inventúrou a inventarizáciou
Učebné pomôcky:	Atlas malých hospodárskych zvierat, Potravinový kódex SR, obrazový materiál

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 22	
Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	Obaly a obalová technika vo výrobe mäsových výrobkov
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- 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, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	Výroba mäsových konzerv, údených miás a slaniny
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte mäsové konzervy- Vysvetlite pojmy pasterizácia a sterilizácia- Opíšte technologický postup výroby mäsových konzerv a polokonzerv- Opíšte suroviny na výrobu údených miás- Vysvetlite technológiu výroby surových solených miás- Opíšte technológiu výroby tepelne opracovaných solených miás- Vysvetlite výrobu údenej slaniny- Uveďte druhy skladov- Popíšte vhodné podmienky na skladovanie surovín a obalov- Uveďte, aké marketingové nástroje sú vhodné na podporu predaja- Uveďte, akú formu reklamy by ste použili pri zakladaní novej prevádzky
Učebné pomôcky:	katalóg výrobkov, Potravinový kódex SR, obrazový materiál

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 24	
Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	Spracovanie tukového tkaniva
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Uveďte 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- Uveďte chyby tukov počas prípravy a skladovania- Uvedťte, čo je súčasťou expedície- Uveďte, aké podmienky musia splňať prepravné obaly- Popíšte, aké dopravné prostriedky možno používať na prepravu potravín- Charakterizujte trh a subjekty trhu
Učebné pomôcky:	Potravinový kódex SR, obrazový materiál

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 25	
Učebný odbor:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	Spracovanie hydiny
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- 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:	2955 H mäsiar, lahôdkar / mäsiarka, lahôdkarka	
Školský rok:	2024/2025	
Meno a priezvisko žiaka:		
Názov témy:		
Záznam o výkone	Zoznam výkonových kritérií	Slovné hodnotenie: zvládol žiak kritérium? áno = 2 body; čiastočne áno = 1 bod; nie = 0 bodov;
	- porozumenie téme	
	- správne používanie odbornej terminológie	
	- vecnosť a správnosť odpovede	
	- komplexnosť odpovede	
	- samostatnosť prejavu	
	- schopnosť praktickej aplikácie teoretických poznatkov	
SUMÁR:		
Celkové hodnotenie	Dosiahnutá úspešnosť (áno)	Známka
	12 – 10	1 – výborný
	9 – 8	2 – chválitebný
	7 – 6	3 – dobrý
	5 – 4	4 – dostatočný
	3 – 0	5 – nedostatočný
Hodnotenie teoretickej časti záverečnej skúšky	Celkový počet bodov:	
	Výsledná známka:	
	Podpis hodnotiteľa:	