



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 2962 H pekár / pekárka**



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

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



Slovenská poľnohospodárska a potravinárska komora (ďalej len „SPPK“) ako stavovská organizácia podľa § 28 ods. 2. písm. c) Zákon č. 61/2015 Z. z. o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov **vydáva jednotné zadania pre záverečné skúšky v učebnom odbore 2962 H pekár / pekárka**, ktoré sú spracované v súlade s § 18 a § 19 Vyhlášky č. 224/2022 Z. z. o strednej škole.

Jednotné zadanie záverečnej skúšky obsahuje:

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

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

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

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

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



1. Praktická časť záverečnej skúšky

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

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

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

- pracovnú úlohu analyzovať, vykalkulovať si množstvá surovín, vyhodnotiť a vybrať postup spracovania úloh z technologického hľadiska,
- pripraviť a dávkovať suroviny na výrobu konkrétnych výrobkov podľa zadania,
- napláňovať fázy realizácie úlohy, určiť čiastkové úlohy,
- pripraviť si pomôcky a pracovisko pre realizáciu úloh,
- vyrobiť jednotlivé časti výrobku a správne ho dohotoviť,
- pripraviť a zabaliť výrobok k expedícii,
- správne uskladniť pekárske výrobky,
- vyplniť príslušnú evidenciu týkajúcu sa výrobných procesov,
- vykonať dôkladnú hygienu na pracovisku.

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

Okruhy jednotlivých úloh, ktoré musí praktická časť skúšky zahŕňať, ako napríklad:

- kalkulácia zadanej úlohy,

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

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

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

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

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

- pochopenie úlohy,
- analýza úlohy,
- voľba postupu,
- správny výber náradia, materiálov, surovín a pod., prístrojov a zariadení,



- organizácia práce na pracovisku,
- dodržiavanie noriem, hygieny a pravidiel bezpečnosti práce,
- ochrana životného prostredia,
- výsledok práce a nasledovné kritériá:
 - dodržiavanie zásad bezpečnosti zdravia pri práci,
 - dodržiavanie hygieny a zásad výroby bezpečných potravín,
 - kalkulácia surovín potrebných pre výrobu zadanej úlohy,
 - pripraviť suroviny na výrobu podľa príslušnej normy.

Skúšaný žiak má vedieť:

- vyrobiť pekárske výrobky podľa receptúry,
- pripraviť kvas a cestá, náplne,
- tvarovať pekárske výrobky,
- ozdobovať, piecť a chladíť výrobky,
- uskladňovať, baliť a expedovať hotové výrobky,
- obsluhovať príslušné stroje a zariadenia používané v pekárskej výrobe,
- vykonať vstupnú, medzioperačnú a výstupnú senzorickú kontrolu,
- dodržať kvalitu, chuť, hmotnosť a celkový vzhľad výrobku.



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Zoznam tém	
Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	202/2026
Téma č. 1	Výroba bežného vodového pečiva
Téma č. 2	Výroba bežného tukového alebo mliečneho pečiva
Téma č. 3	Výroba vianočkového jemného pečiva
Téma č. 4	Výroba koláčového jemného pečiva
Téma č. 5	Výroba pšeničného chleba - chlebových výrobkov
Téma č. 6	Výroba ražného chleba a výrobkov z neho
Téma č. 7	Výroba ražno-pšeničného alebo pšenično-ražného chleba a výrobkov z neho
Téma č. 8	Výroba špeciálnych druhov chleba a výrobkov z neho
Téma č. 9	Výroba jemného pečiva z listového cesta
Téma č. 10	Výroba slaného jemného pečiva z kysnutého listového cesta - plúndrového
Téma č. 11	Výroba ostatných pekárskych výrobkov
Téma č. 12	Výroba vyprážených pekárskych výrobkov
Téma č. 13	Výroba jemného pečiva z kysnutého listového cesta - plúndrového cesta
Téma č. 14	Výroba slaného jemného pečiva z listového cesta
Téma č. 15	Výroba ľubovoľných ostatných pekárskych výrobkov



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1	
Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Výroba bežného vodového pečiva
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- vyrobte ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy,- pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použitú dekoráciu sa norma nevzťahuje),- pripravte suroviny, prevedte váženie, miesenie cesta,- spracujte cesto, upravte jednotlivé kusy pred pečením,- sledujte proces pečenia,- pripravte upečené výrobky na hodnotenie a expedovanie.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach,- dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- technologické a surovinové normy.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Váhy, plechy, nôž, misky na posýpky, misky na múku, rezací nôž, sito, špachtľa, sádzací vozík, vlašková, vedro s vodou, rukavice na vypekanie, expedičné prepravky, miešací stroj, delička a rožkový stroj, kysiareň, pec. Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napríklad náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.</p>
--	---



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2	
Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Výroba bežného tukového alebo mliečneho pečiva
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- vyrobte ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy,- pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použitú dekoráciu sa norma nevzťahuje),- pripravte suroviny, prevedte váženie, miesenie cesta,- spracujte cesto, upravte jednotlivé kusy pred pečením,- sledujte proces pečenia,- pripravte upečené výrobky na hodnotenie a expedovanie.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach,- dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- technologické a surovinové normy.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Váhy, plechy, nôž, misky na posýpky, misky na múku, rezací nôž, sito, špachtľa, sádzací vozík, vlašková, vedro s vodou, rukavice na vypekanie, expedičné prepravky, miešací stroj, delička a rožkový stroj, kysiareň, pec. Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napríklad náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.</p>
--	---

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3

Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Výroba vianočkového jemného pečiva
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none"> - vyrobte ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy, napríklad vianočky, mazance, makovky - pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použitú dekoráciu sa norma nevzťahuje), - pripravte suroviny, - rozvážte cesto, vytvorte klonky cesta, dávajte náplne, - pripravte výrobky pred pečením, - sledujte proces pečenia, - pripravte upečené výrobky na hodnotenie a expedovanie.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none"> - dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none"> - technologické a surovinové normy.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové podmienky	<p>Váhy, plechy, nôž, misky na posýpky, misky na múku, rezací nôž, sito, špachtľa, sádzací vozík, vlašovka, vedro s vodou, rukavice na vypekanie, expedičné prepravky, miešací stroj, delička a rožkový stroj, kysiareň, pec.</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 komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napríklad náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.</p>
--	---

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4

Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Výroba koláčového jemného pečiva
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- vyrobte ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy, napríklad bábovky, záviny, buchty,- pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použitú dekoráciu sa norma nevzťahuje),- pripravte suroviny,- rozvážte cesto, vytvorte klonky cesta, dávajte náplne,- pripravte výrobky pred pečením,- sledujte proces pečenia,- pripravte upečené výrobky na hodnotenie a expedovanie.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach,- dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- technologické a surovinové normy.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové podmienky	<p>Váhy, plechy, nôž, misky na posýpky, misky na múku, rezací nôž, sito, špachtľa, sádzací vozík, vlašovka, vedro s vodou, rukavice na vypekanie, expedičné prepravky, miešací stroj, delička, kysiareň, pec, formy na bábovky, kotlík.</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 komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napríklad náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.</p>
--	---

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5

Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Výroba pšeničného chleba - chlebových výrobkov
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none"> - vyrobte ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy, - pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použítú dekoráciu sa norma nevzťahuje), - pripravte suroviny, prevedte váženie, miesenie cesta, - spracujte cesto - ručné váľanie, tvarovanie a osadzovanie do košíkov alebo do foriem, upravte pred pečením, - sledujte proces pečenia, - pripravte upečené výrobky na hodnotenie a expedovanie.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none"> - dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none"> - technologické a surovinové normy.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové podmienky	<p>Váhy, plechy, nôž, misky na posýpky, misky na múku, rezací nôž, sito, špachtľa, sádzací vozík, vlašovka, vedro s vodou, rukavice na vypekanie, expedičné prepravky, miešací stroj, delička, vyguľovačka, vyvaľovačka, kysiareň, pec, ošatky a formy na chlieb.</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 komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napríklad náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.</p>
--	---

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 6	
Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Výroba ražného chleba a výrobkov z neho
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none"> - vyrobte ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy, - pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použitú dekoráciu sa norma nevzťahuje), - pripravte suroviny, prevedte váženie, miesenie cesta, - spracujte cesto - ručné váľanie, tvarovanie a osadzovanie do košíkov alebo do foriem, upravte pred pečením, - sledujte proces pečenia, - pripravte upečené výrobky na hodnotenie a expedovanie.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none"> - dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none"> - technologické a surovinové normy.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové podmienky	<p>Váhy, plechy, nôž, misky na posýpky, misky na múku, rezací nôž, sito, špachtľa, sádzací vozík, vlašovka, vedro s vodou, rukavice na vypekanie, expedičné prepravky, miešací stroj, delička, kysiareň, pec, vylúňovačka, vyvaľovačka, ošatky a formy na chlieb.</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 komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napríklad náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.</p>
--	---



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 7	
Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Výroba ražno-pšeničného alebo pšenično-ražného chleba a výrobkov z neho
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- vyrobte ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy,- pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použitú dekoráciu sa norma nevzťahuje),- pripravte suroviny, prevedte váženie, miesenie cesta,- spracujte cesto - ručné váľanie, tvarovanie a osadzovanie do košíkov alebo do foriem, upravte pred pečením,- sledujte proces pečenia,- pripravte upečené výrobky na hodnotenie a expedovanie.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach,- dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- technologické a surovinové normy.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Váhy, plechy, nôž, misky na posýpky, misky na múku, rezací nôž, sito, špachtľa, sádzací vozík, vlašovka, vedro s vodou, rukavice na vypekanie, expedičné prepravky, miešací stroj, delička, kysiareň, pec, vyguľovačka, vyvaľovačka, ošatky a formy na chlieb. Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napríklad náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.</p>
--	---

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 8	
Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Výroba špeciálnych druhov chleba a výrobkov z neho
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none"> - vyrobte ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy, napríklad celozrnné, vegánske, bezlepkové, kváskové, - pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použitú dekoráciu sa norma nevzťahuje), - pripravte suroviny, prevedte váženie, miesenie cesta, - spracujte cesto - ručné váľanie, tvarovanie a osadzovanie do košíkov alebo do foriem, upravte pred pečením, - sledujte proces pečenia, - pripravte upečené výrobky na hodnotenie a expedovanie.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none"> - dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none"> - technologické a surovinové normy.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové podmienky	<p>Váhy, plechy, nôž, misky na posýpky, misky na múku, rezací nôž, sito, špachtľa, sádzací vozík, vlašovka, vedro s vodou, rukavice na vypekanie, expedičné prepravky, miešací stroj, delička, vyguľovačka, vyvaľovačka, kysiareň, pec, ošatky a formy na chlieb.</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 komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napríklad náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.</p>
--	---

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 9

Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Výroba jemného pečiva z listového cesta
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none"> - vyrobte ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy, - pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použitú dekoráciu sa norma nevzťahuje), - pripravte suroviny a prevedte váženie, - postupujte podľa technologického postupu - miesenie vodovej a tukovej časti listového cesta, ručné prekladanie a odležanie, - vytvarujte požadované tvary výrobkov, - naplňte výrobky, upečte a dohotovte ich podľa potrieb, - pripravte upečené výrobky na hodnotenie a expedovanie.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none"> - dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none"> - technologické a surovinové normy.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové podmienky	<p>Váhy, plechy, nôž, misky na posýpky, misky na múku, rezací nôž, sito, špachtľa, sádzací vozík, rukavice na vypekanie, expedičné prepravky, miesiaci stroj, rozvaľovací stroj, pec, fólia, misky, kotlík, radielko, vypichovače, plniace vrecká s nastavcami, valček.</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 komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napríklad náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.</p>
--	---

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 10	
Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Výroba slaného jemného pečiva z kysnutého listového cesta - pľundrového
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none"> - vyrobte ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy, - pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použité dekorácie sa norma nevzťahuje), - pripravte suroviny a preveďte váženie, - postupujte podľa technologického postupu - miesenie kysnutého cesta, príprava tukovej časti - kocky, ručné prekladanie, chladenie a odležanie, - vytvarujte požadované tvary výrobkov, - naplňte výrobky, upečte a dohotovte ich podľa potrieb, - pripravte upečené výrobky na hodnotenie a expedovanie.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none"> - dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	- technologické a surovinové normy.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové podmienky	<p>Váhy, plechy, nôž, misky na posýpky, misky na múku, rezací nôž, sito, špachtľa, sádzací vozík, rukavice na vypekanie, expedičné prepravky, miesiaci stroj, rozvaľovací stroj, kysiareň, pec, fólia, misky, kotlík, radielko, vypichovače, plniace vrečky s nastavcami, valček.</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 komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené. Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napríklad náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 11

Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Výroba ostatných pekárskych výrobkov
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none"> - vyrobte ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy, napríklad tyčinky, praclíky, - pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použitú dekoráciu sa norma nevzťahuje), - pripravte suroviny a prevedte váženie, - vymieste a tvarujte cesto, - vykrajujte - tvarujte jednotlivé výrobky, - sledujte proces pečenia, - pripravte upečené výrobky na hodnotenie a expedovanie.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none"> - dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none"> - technologické a surovinové normy.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové podmienky	<p>Váhy, plechy, nôž, misky na posýpky, misky na múku, rezací nôž, sito, špachtľa, sádzací vozík, rukavice na vypekanie, expedičné prepravky, miesiaci stroj, rozvaľovací stroj, pec, fólia, misky, kotlík, radielko, vypichovače, plniace vrecká s nadstavcami, valček.</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 komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napríklad náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.</p>
--	---



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 12	
Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Výroba vyprážených pekárskych výrobkov
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- vyrobte ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy, napríklad šišky, pirôžky,- pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použitú dekoráciu sa norma nevzťahuje),- pripravte suroviny, prevedte váženie,- vymieste a tvarujte cesto,- vykrajujte - tvarujte jednotlivé výrobky,- podľa potreby naplňte výrobky,- sledujte proces vyprážania, dohotovte výrobky,- pripravte vyprážané výrobky na hodnotenie a expedovanie.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach,- dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- technologické a surovinové normy.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové podmienky	Váhy, plechy, nôž, misky na posýpky, misky na múku, rezací nôž, sito, špachtľa, sádzací vozík, rukavice na vypekanie, expedičné prepravky, miesiaci stroj, rozvaľovací stroj, kysiareň, pec, fólia, misky, kotlík, radielko, vypichovače, plniace vrecká s nadstavcami, valček. Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napríklad náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.</p>
--	---

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 13	
Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Výroba jemného pečiva z kysnutého listového cesta - pľúdrového cesta
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none"> - vyrobte ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy, - pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použitú dekoráciu sa norma nevzťahuje), - pripravte suroviny a preveďte váženie, - postupujte podľa technologického postupu - miesenie kysnutého cesta, príprava tukovej časti - kocky, ručné prekladanie, chladenie a odležanie, - vytvarujte požadované tvary výrobkov, - naplňte výrobky, upečte a dohotovte ich podľa potrieb, - pripravte upečené výrobky na hodnotenie a expedovanie.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none"> - dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	- technologické a surovinové normy.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové podmienky	<p>Váhy, plechy, nôž, misky na posýpky, misky na múku, rezací nôž, sito, špachtľa, sádzací vozík, rukavice na vypekanie, expedičné prepravky, miesiaci stroj, rozvaľovací stroj, kysiareň, pec, fólia, misky, kotlík, radieľko, vypichovače, plniace vrecká s nastavcami, valček.</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 komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené. Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napríklad náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 14	
Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Výroba slaneého jemného pečiva z listového cesta
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none"> - vyrobte ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy, - pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použítú dekoráciu sa norma nevzťahuje), - pripravte suroviny a prevedte váženie, - postupujte podľa technologického postupu - miesenie vodovej a tukovej časti listového cesta, ručné prekladanie a odležanie, - vytvarujte požadované tvary výrobkov, - naplňte výrobky, upečte a dohotovte ich podľa potrieb, - pripravte upečené výrobky na hodnotenie a expedovanie.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none"> - dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none"> - technologické a surovinové normy.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové podmienky	<p>Váhy, plechy, nôž, misky na posýpky, misky na múku, rezací nôž, sito, špachtľa, sádzací vozík, rukavice na vypekanie, expedičné prepravky, miesiaci stroj, rozvaľovací stroj, pec, fólia, misky, kotlík, radielko, vypichovače, plniace vrecká s nastavcami, valček.</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 komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napríklad náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.</p>
--	---

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 15	
Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Výroba ľubovoľných ostatných pekárskych výrobkov
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none"> - vyrobte ľubovoľný výrobok v súlade s témou podľa sortimentu školy, napríklad strúhanka, sucháre, pekárske polotovary, parené alebo varené výrobky, - pracujte so surovinovou normou podľa zadania - prepočet na požadovaný počet výrobkov (na prípadne použité dekorácie sa norma nevzťahuje), - pripravte suroviny, - rozvážte cesto, dávkujte náplne, - pripravte výrobky pred pečením, - sledujte proces pečenia, - pripravte upečené výrobky na hodnotenie a expedovanie.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none"> - dodržiavajte zásady HACCP a BOZP pri sanitačných prácach, - dodržiavajte technologické postupy, hygienu a sanitáciu.
Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none"> - technologické a surovinové normy.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
Materiálno-technické a priestorové podmienky	<p>Váhy, plechy, nôž, misky na posýpky, misky na múku, rezací nôž, sito, špachtľa, sádzací vozík, vlašovka, vedro s vodou, rukavice na vypekanie, expedičné prepravky, miešací stroj, delička a rožkový stroj, kysiareň, pec, fólia, misky, kotlík, radielko, vypichovače, rozvaľovací stroj, varné nádoby, variče.</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 komisii preukázať platným zdravotným



	preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napríklad náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.</p>



PRÍLOHA č. 2 – VYHODNOCOVACÍ LIST PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY			
Učebný odbor:		2962 H pekár / pekárka	
Školský rok:			
Meno a priezvisko žiaka:			
Popis hodnotenia		Slovné zhodnotenie, poznámky	Počet bodov
Príprava práce (max. 20 bodov)	Normovanie a kalkulácia		
	Technická príprava		
Realizácia pracovnej činnosti (max. 60 bodov)	Vhodnosť použitých surovín a pomôcok		
	Dodržanie technologických postupov		
	Príprava, spracovanie a dohotovenie výrobku		
	Prezentácia zhotoveného výrobku		
	Dodržanie hmotnosti výrobku, chuťové a estetické vlastnosti		
BOZP (max. 20 bodov)	Dodržania hygienických predpisov		
	Dodržania bezpečnostných predpisov		
Odpočet bodov	Za prekročenie časového limitu sa body odpočítavajú nasledovne: - za každú začatú hodinu – odpočítať 5 bodov. Za porušenie predpisov sa body odpočítavajú nasledovne: - za závažnejšie porušenie predpisov (napr. poškodenie zákazníka, znehodnotenie tovaru, ...) – odpočítať 10 bodov.		
Hodnotiaca tabuľka	Body	Známka	Slovné zhodnotenie
	100 - 90	1 - výborný	Výkon nadštandardne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	89 - 80	2 - chválitebný	Výkon spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	79 - 70	3 - dobrý	Výkon všeobecne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	69 - 60	4 - dostatočný	Výkon vykazuje nedostatky. Ako celok dostatočne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	59 - 0	5 - nedostatočný	Výkon nespĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti a absentujú základné vedomosti a zručnosti.
Hodnotenie praktickej časti záverečnej skúšky	Celkový počet získaných bodov		
	Výsledná známka		
	Mená a priezviská hodnotiteľov		
	Podpisy hodnotiteľov		



2. Teoretická časť záverečnej skúšky

- (1) V teoretickej časti záverečnej skúšky sa overuje úroveň vedomostí žiaka vo vyžrebovanej téme.
- (2) Témy na teoretickú časť záverečnej skúšky sú záväzné pre všetky školy v učebnom odbore 2962 H pekár / pekárka.
- (3) Na teoretickú časť záverečnej skúšky je určených 25 tém.
- (4) Teoretická časť záverečnej skúšky trvá najviac 15 minút. Príprava žiaka na teoretickú časť záverečnej skúšky trvá 15 minút až 30 minút.
- (5) Čas trvania záverečnej skúšky pre žiakov so zdravotným znevýhodnením možno so súhlasom predsedu skúšobnej komisie pre záverečnú skúšku primerane predĺžiť.
- (6) Priebeh teoretickej časti záverečnej skúšky je verejný.
- (7) Skúšajúci citlivo riadi rozhovor so žiakmi, kladie pomocné a stimulačné otázky, vyjadruje súhlas alebo nesúhlas s tvrdeniami žiaka, pričom ho vedie k tomu, aby svoje názory podopieral argumentami a využíval pri tom písomnú prípravu a tiež vlastné poznatky získané počas prípravy na záverečnú skúšku.
- (8) Na hodnotenie teoretickej časti záverečnej skúšky sú smerodajné nasledovné kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov:
 - porozumenie téme,
 - správne používanie odbornej terminológie,
 - vecnosť a správnosť odpovede, komplexnosť odpovede,
 - samostatnosť prejavu, schopnosť praktickej aplikácie teoretických poznatkov.



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Zoznam tém	
Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Zoznam tém teoretickej časti záverečnej skúšky:	<ol style="list-style-type: none">1. História pekárskej výroby Suroviny živočíšneho pôvodu HACCP Výroba a výrobný proces2. Rozdelenie pekárskych výrobkov Suroviny rastlinného pôvodu HACCP Obchodné spoločnosti3. Chlieb, druhy chleba Zoznam alergénov Osobná hygiena, BOZP Pracovnoprávne vzťahy4. Delenie a tvarovanie cesta Zloženie výrobkov na obale Hygiena a sanitácia Ukončenie pracovného pomeru5. Základné fázy pečenia chleba Mlieko a mliečne výrobky Deratizácia a dezinfekcia Dane a daňová sústava6. Chleby iných národov Ovocie, zelenina Kvalita výrobkov Finančná gramotnosť7. Bežné pečivo Cukor, sladidlá a med Senzorické hodnotenie výrobkov Práva a povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa8. Jemné pečivo z kysnutého cesta Droždie, kvasinky Trvanlivosť výrobkov - chladenie, mrazenie Hmotná zodpovednosť zamestnanca



	<p>9. Pľundrové cestá Múka a obilniny Riadenie alergénov vo výrobe Práva spotrebiteľa</p> <p>10. Listové cestá Vajcia Skladovanie hotových výrobkov Trh práce</p> <p>11. Strúhanka Soľ HACCP Podnik a jeho činnosť</p> <p>12. Sucháre Bielkoviny Osobná hygiena, BOZP Živnosti</p> <p>13. Maces, tyčinky Škroby Hygiena a sanitácia Náklady a výnosy</p> <p>14. Vyprážené výrobky Tuky Deratizácia a dezinfekcia Trh a trhový mechanizmus</p> <p>15. Varené a parené výrobky Kakao, čokoláda Senzorické hodnotenie výrobkov Marketing</p> <p>16. Vedenie kvasov, kvásokov Jadroviny, orechy Trvanlivosť výrobkov - chladenie, mrazenie Banková sústava</p> <p>17. Cestoviny Pochutiny a koreniny Riadenie alergénov vo výrobe Úvery</p> <p>18. Plesnivenie, nitkovitosť pečiva Kypriace prostriedky</p>
--	---



	<p>Skladovanie hotových výrobkov</p> <p>Konkurencia</p> <p>19. Technologický proces coolrising</p> <p>Zlepšujúce prípravky vo výrobe, enzýmy</p> <p>HACCP</p> <p>Peniaze</p> <p>20. Šoker, mrazenie</p> <p>Suroviny pre bezlepkovú diétu</p> <p>Osobná hygiena, BOZP</p> <p>Mzda</p> <p>21. Múčne silá</p> <p>Suroviny pre diabetika</p> <p>Hygiena a sanitácia</p> <p>Inventarizácia majetku podniku</p> <p>22. Kysiarne</p> <p>Obalové materiály</p> <p>Deratizácia a dezinfekcia</p> <p>Sporenie a investovanie</p> <p>23. Pece, proces pečenia</p> <p>Skladovanie surovín a obalov</p> <p>Trvanlivosť výrobkov - chladenie, mrazenie</p> <p>Poistenie</p> <p>24. Rozvaľovacie stroje</p> <p>Expedovanie a preprava</p> <p>Riadenie alergénov vo výrobe</p> <p>Subjekty trhu</p> <p>25. Tvarovacie stroje</p> <p>Odpady, nakladanie s nimi</p> <p>Skladovanie hotových výrobkov</p> <p>Cena</p>
--	--



Zoznam učebných pomôcok, ktoré zabezpečí škola k teoretickej časti záverečnej skúšky:	<ul style="list-style-type: none">- odborná literatúra,- obrazový materiál,- receptúry,- Obchodný zákonník,- Živnostenský zákon,- Zákonník práce,- Zákon o ochrane spotrebiteľa,- vzor pracovnej zmluvy,- vzor výpovede,- dohoda o hmotnej zodpovednosti zamestnanca,- vzorová úverová zmluva,- vzor inventarizačného zápisu,- graf krivky ponuky a dopytu,- schéma výrobného procesu,- tabuľka daní a odvodov do sociálnej a zdravotnej poisťovne,- šablónové tabuľky rozpočtu domácnosti,- brožúry so vzdelávacím poradenstvom,- propagačné materiály bánk,- propagačné materiály poisťovní,- propagačné materiály firiem v odbore,- obrázky bankoviek a mincí,- šablónové tabuľky rozpočtu domácností,- brožúry so vzdelávacím poradenstvom.
--	---



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1

Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	História pekárskej výroby Suroviny živočíšneho pôvodu HACCP Výroba a výrobný proces
Zadanie:	História pekárskej výroby <ul style="list-style-type: none">- Opíšte históriu pekárskej výroby, pekárske remeslo, vznik prvého pekárskeho cechu- Uveďte druhy pečiva, ktoré sa viažu k zvyklostiam, sviatkom a tradíciám u nás na Slovensku Suroviny živočíšneho pôvodu <ul style="list-style-type: none">- Vymenujte suroviny živočíšneho pôvodu, ktoré sa používajú v potravinárskej výrobe a ich použitie v konkrétnych výrobkoch HACCP <ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite pojem HACCP- Vysvetlite podstatu HACCP Výroba a výrobný proces <ul style="list-style-type: none">- Popíšte výrobný proces a vstupnú, priebežnú a výstupnú kontrolu
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych výrobkov, fotomateriál pekárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2	
Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Rozdelenie pekárskych výrobkov Suroviny rastlinného pôvodu HACCP Obchodné spoločnosti
Zadanie:	Rozdelenie pekárskych výrobkov <ul style="list-style-type: none">- Popíšte rozdelenie pekárskych výrobkov a charakterizujte ich Suroviny rastlinného pôvodu <ul style="list-style-type: none">- Vymenujte suroviny rastlinného pôvodu, ktoré sa používajú v potravinárskej výrobe a ich použitie v konkrétnych výrobkoch- Vysvetlite rozdiel medzi pojmami vegán a vegetarián HACCP <ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite pojem HACCP- Vysvetlite podstatu HACCP Obchodné spoločnosti <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte obchodné spoločnosti a uveďte možnosti podnikania vo vašom odbore
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych výrobkov, fotomateriál pekárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, Obchodný zákonník



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3	
Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Chlieb, druhy chleba Zoznam alergénov Osobná hygiena, BOZP Pracovnoprávne vzťahy
Zadanie:	<p>Chlieb, druhy chleba</p> <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte chlieb a vymenujte základné suroviny na výrobu chleba- Ako sa delí sortiment chleba podľa použitých surovín, podľa tvaru, podľa obalu- Posúďte súčasnú cenu chleba a zdôvodnite z hľadiska praxe, či je vysoká, alebo nízka z pohľadu výrobcu, predajcu a zákazníka <p>Zoznam alergénov</p> <ul style="list-style-type: none">- Definujte alergény- Uveďte príklady surovín, ktoré môžu vyvolať u konzumentov alergickú reakciu <p>Osobná hygiena, BOZP</p> <ul style="list-style-type: none">- Uveďte požiadavky na osobnú hygienu zamestnancov v potravinárstve- Vymenujte suroviny živočíšneho pôvodu, ktoré sa používajú v potravinárskej výrobe a ich použitie v konkrétnych výrobkoch <p>Pracovnoprávne vzťahy</p> <ul style="list-style-type: none">- Uveďte druhy pracovného pomeru- Popíšte náležitosti pracovnej zmluvy
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych výrobkov, fotomateriál pekárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, Zákonník práce, vzor pracovnej zmluvy



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4	
Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Delenie a tvarovanie cesta Zloženie výrobkov na obale Hygiena a sanitácia Ukončenie pracovného pomeru
Zadanie:	Delenie a tvarovanie chleba <ul style="list-style-type: none">- Popíšte proces delenia a tvarovania chleba- Popíšte stroje a zariadenia určené na delenie a tvarovanie chleba Zloženie výrobkov na obale <ul style="list-style-type: none">- Popíšte význam uvedenia zloženia výrobkov na obale- Uveďte, ktoré údaje musia byť uvedené na každom spotrebiteľskom obale Hygiena a sanitácia <ul style="list-style-type: none">- Vymenujte a charakterizujte hygienické zásady v prevádzke pri práci s potravinami- Vysvetlite pojem sanitácia a popíšte jej realizáciu vo výrobe Ukončenie pracovného pomeru <ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite postup ukončenia pracovnej zmluvy a obsah výpovede
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych výrobkov, fotomateriál pekárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, Zákonník práce, vzor výpovede



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5	
Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Základné fázy pečenia chleba Mlieko a mliečne výrobky Deratizácia a dezinfekcia Dane a daňová sústava
Zadanie:	Základné fázy pečenia chleba <ul style="list-style-type: none">- Popíšte sádzanie chleba- Popíšte pečenie chleba a uveďte, z koľkých fáz pozostáva proces pečenia chleba Mlieko a mliečne výrobky <ul style="list-style-type: none">- Popíšte základné zloženie a technologický význam mlieka- Uveďte mliečne výrobky používané v potravinárskej výrobe, uveďte konkrétne príklady jednotlivých výrobkov- Vymenujte ostatné mliečne výrobky Deratizácia a dezinfekcia <ul style="list-style-type: none">- Popíšte sanitačné opatrenia - deratizáciu a dezinfekciu Dane a daňová sústava <ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite postavenie daní v štátnom rozpočte- Uveďte dane, s ktorými sa stretávate vo svojom odbore
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych výrobkov, fotomateriál pekárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 6

Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Chleby iných národov Ovocie, zelenina Kvalita výrobkov Finančná gramotnosť
Zadanie:	<p>Chleby iných národov</p> <ul style="list-style-type: none">- Opíšte, kde boli položené základy pekárskej výroby- Popíšte a charakterizujte chleby iných národov - francúzsky chlieb, taliansky chlieb, orientálne chleby <p>Ovocie, zelenina</p> <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte ovocie, uveďte základné rozdelenie ovocia, vrátane konkrétnych príkladov- Charakterizujte zeleninu, uveďte jej základné rozdelenie, vrátane konkrétnych príkladov <p>Kvalita výrobkov</p> <ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite význam hodnotenia kvality potravinárskych výrobkov- Uveďte príklady hodnotenia kvality potravinárskych výrobkov- Popíšte senzorické, analytické a mikrobiologické hodnotenie pekárskych výrobkov <p>Finančná gramotnosť</p> <ul style="list-style-type: none">- Zostavte jednoduchý rozpočet domácnosti
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych výrobkov, fotomateriál pekárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, šablónové tabuľky rozpočtu domácnosti



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 7	
Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Bežné pečivo Cukor, sladidlá a med Senzorické hodnotenie výrobkov Práva a povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa
Zadanie:	Bežné pečivo <ul style="list-style-type: none">- Definujte bežné pečivá- Porovnajzte rozdelenie sortimentu pečiva podľa Potravinového kódexu SR- Popíšte základné operácie pri výrobe bežného pečiva priamym vedením, nepriamym vedením a vedením na rozkvas- Popíšte stroje a zariadenia, ktoré sa používajú pri výrobe bežného pečiva a opíšte tvarovanie jednotlivých druhov bežného pečiva Cukor, sladidlá, med <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte sacharidy- Vymenujte druhy cukru- Popíšte vlastnosti a zloženie medu- Vymenujte umelé sladidlá- Vysvetlite technologický význam cukru, jeho zmeny prebiehajúce pri pečení výrobkov Senzorické hodnotenie výrobkov <ul style="list-style-type: none">- Popíšte senzorické hodnotenie výrobkov Práva a povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa <ul style="list-style-type: none">- Uveďte práva a povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych výrobkov, fotomateriál pekárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, Zákonník práce, pracovná zmluva

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 8

Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Jemné pečivo z kysnutého cesta Droždie, kvasinky Trvanlivosť výrobkov - chladenie, mrazenie Hmotná zodpovednosť zamestnanca
Zadanie:	<p>Jemné pečivo z kysnutého cesta</p> <ul style="list-style-type: none">- Definujte jemné pečivo- Charakterizujte typické vlastnosti kysnutého cesta- Vymenujte suroviny potrebné na prípravu kysnutého cesta a opíšte ich úpravu pred použitím- Vysvetlite procesy prebiehajúce pri zrení (kysnutí) cesta - význam etanolového a mliečného kvasenia- Opíšte výrobný postup ľubovoľných dvoch pekárskych výrobkov z kysnutého cesta <p>Droždie, kvasinky</p> <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte droždie, uveďte vhodné podmienky pre kvasinky- Charakterizujte droždie ako biologické kypridlo- Uveďte druhy droždia používané pekárskej výrobe <p>Trvanlivosť výrobkov - chladenie, mrazenie</p> <ul style="list-style-type: none">- Uveďte princípy predlžovania trvanlivosti výrobkov pomocou nízkych teplôt - chladením a mrazením- Zhodnoťte význam chladenia a mrazenia jemného a bežného pečiva z hľadiska zákazníka aj výrobcu <p>Hmotná zodpovednosť zamestnanca</p> <ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite pojem hmotná zodpovednosť zamestnanca- Opíšte dohodu o hmotnej zodpovednosti zamestnanca
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych výrobkov, fotomateriál pekárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, Zákonník práce, dohoda o hmotnej zodpovednosti zamestnanca



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 9	
Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Pľundrové cestá Múka a obilniny Riadenie alergénov vo výrobe Práva spotrebiteľa
Zadanie:	<p>Pľundrové cesta</p> <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte kysnuté pľundrové cesto- Vymenujte suroviny na výrobu pľundrového cesta- Popíšte prípravu pľundrového cesta <p>Múka, obilniny</p> <ul style="list-style-type: none">- Vymenujte druhy obilnín a uveďte ich použitie v potravinárstve- Popíšte možnosti hodnotenia múky- Definujte stanovenie popola v múke- Zdôvodnite význam múky ako pekárskej suroviny, rozlíšte chlebové múky <p>Riadenie alergénov vo výrobe</p> <ul style="list-style-type: none">- Popíšte proces riadenia alergénov vo výrobe <p>Práva spotrebiteľa</p> <ul style="list-style-type: none">- Uveďte základne práva spotrebiteľa a spôsoby ich uplatnenia vo vašej praxi a uveďte príklady falšovaných výrobkov alebo klamlivých obchodných praktík, s ktorými sa môžete stretnúť
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych výrobkov, fotomateriál pekárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, Zákon o ochrane spotrebiteľa

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 10	
Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Listové cestá Vajcia Skladovanie hotových výrobkov Trh práce
Zadanie:	<p>Listové cestá</p> <ul style="list-style-type: none"> - Charakterizujte listové cesto, uveďte suroviny potrebné na výrobu listového cesta a ich technologický význam - Vymenujte základné druhy listových ciest - Uveďte výrobný postup listového cesta klasickým spôsobom - Vysvetlite rozdiel medzi klasickým a chladeným listovým cestom - Vymenujte sortiment neplnených výrobkov z jednotlivých druhov listových ciest - Vymenujte sortiment plnených výrobkov z jednotlivých druhov listových ciest <p>Vajcia</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uveďte zloženie vajec, spôsoby ich označovania a charakterizujte význam vajec vo výžive - Analyzujte chyby vajec, rozdeľte ich podľa pôvodu a opíšte triedenie vajec podľa ich kvality a hmotnosti <p>Skladovanie hotových výrobkov</p> <ul style="list-style-type: none"> - Popíšte podmienky skladovania hotových výrobkov - Definujte druhy skladov <p>Trh práce</p> <ul style="list-style-type: none"> - Porovnajte možnosti zamestnania vo vašom odbore na Slovensku a v krajinách EÚ a vysvetlite, ako môžete reagovať na zmeny na trhu práce ďalším vzdelávaním
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych výrobkov, fotomateriál pekárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, brožúry so vzdelávacím poradenstvom

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 11	
Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Strúhanka Soľ HACCP Podnik a jeho činnosť
Zadanie:	<p>Strúhanka</p> <ul style="list-style-type: none">- Určte, do akej skupiny patrí strúhanka podľa surovinového zloženia- Uveďte, akým vedením sa pripravuje cesto na výrobu strúhanky- Diskutujte o surovinách na výrobu strúhanky- Analyzujte, ako sa má správne skladovať a ako sa môže baliť strúhanka <p>Soľ</p> <ul style="list-style-type: none">- Vymenujte trhové druhy soli- Popíšte, v akých podmienkach sa správne skladuje soľ- Vysvetlite význam soli v potravinárskej výrobe- Posúďte, prečo sa soľ nepridáva do kvásku <p>HACCP</p> <ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite pojem HACCP- Vysvetlite podstatu HACCP <p>Podnik a jeho činnosť</p> <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte podnik a činnosti podniku
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych výrobkov, fotomateriál pekárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, Obchodný zákonník



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 12

Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Sucháre Bielkoviny Osobná hygiena, BOZP Živnosti
Zadanie:	<p>Sucháre</p> <ul style="list-style-type: none">- Definujte sucháre a ich význam vo výžive človeka- Vymenujte základné suroviny na výrobu suchárov- Popíšte technologický postup výroby- Uveďte, prečo sa sucháre zaraďujú medzi diétne výrobky <p>Bielkoviny</p> <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte bielkoviny, uveďte ich význam vo výžive- Uveďte rozdelenie bielkovín podľa pôvodu, uveďte konkrétne zdroje bielkovín <p>Osobná hygiena, BOZP</p> <ul style="list-style-type: none">- Uveďte požiadavky na osobnú hygienu zamestnancov v potravinárstve <p>Živnosti</p> <ul style="list-style-type: none">- Popíšte podmienky založenia živnosti, jej prerušenie a ukončenie- Vymenujte druhy živností
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych výrobkov, fotomateriál pekárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, Živnostenský zákon



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 13	
Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Maces, tyčinky Škroby Hygiena a sanitácia Náklady a výnosy
Zadanie:	<p>Maces, tyčinky</p> <ul style="list-style-type: none">- Definujte maces a popíšte jeho vlastnosti a aké druhy macesu sú na našom trhu- Uveďte, z akého cesta sa vyrábajú tyčinky a maces- Vysvetlite, tyčinky na aké skupiny sa delia a opíšte výrobu tradičných slaných tyčiniek <p>Škroby</p> <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte škroby a popíšte vlastnosti škrobu- Vysvetlite použitie škrobu v potravinárstve <p>Hygiena a sanitácia</p> <ul style="list-style-type: none">- Vymenujte a charakterizujte hygienické zásady v prevádzke pri práci s potravinami- Vysvetlite pojem sanitácia a popíšte jej realizáciu vo výrobe <p>Náklady a výnosy</p> <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte náklady a výnosy- Uveďte príklad na náklady a výnosy vo vašom odbore
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych výrobkov, fotomateriál pekárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 14

Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Vyprážené výrobky Tuky Deratizácia a dezinfekcia Trh a trhový mechanizmus
Zadanie:	Vyprážené výrobky <ul style="list-style-type: none">- Popíšte vyprážené pekárske výrobky a uveďte ich sortiment- Vymenujte suroviny potrebné na výrobu šišiek a opíšte technologický postup ich výroby- Navrhните konečnú úpravu šišiek Tuky <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte tuky- Uveďte rozdelenie tukov podľa pôvodu a konzistencie, ku každej skupine priradte konkrétny tuk- Vyjadrite, koľko percent tuku sa pridáva do bežného a jemného pečiva, svoje vyjadrenie zdôvodnite Deratizácia a dezinfekcia <ul style="list-style-type: none">- Popíšte sanitačné opatrenia - deratizáciu a dezinfekciu Trh a trhový mechanizmus <ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite podstatu trhového mechanizmu - tvorba dopytu, ponuky a ceny
Učebné pomôcky:	Katalóg pekárskeho výrobkov, fotomateriál pekárskeho výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, graf krivky ponuky a dopytu



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 15	
Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Varené a parené výrobky Kakao, čokoláda Senzorické hodnotenie výrobkov Marketing
Zadanie:	<p>Varené a parené výrobky</p> <ul style="list-style-type: none">- Uvedte, ktoré druhy pekárskych a varených výrobkov sú dodávané na trh- Vymenujte suroviny na výrobu kysnutých knedľových výrobkov- Opíšte prípravu kysnutej knedle alebo kysnutých knedľových výrobkov <p>Kakao, čokoláda</p> <ul style="list-style-type: none">- Popíšte základnú surovinu na výrobu kakaa a čokolády - kakaové bôby, druhy, pestovanie, zber, fermentácia a sušenie- Uvedte princíp výroby kakaa a čokolády z kakaových bôbov <p>Senzorické hodnotenie výrobkov</p> <ul style="list-style-type: none">- Popíšte senzorické hodnotenie výrobkov <p>Marketing</p> <ul style="list-style-type: none">- Popíšte spôsoby propagácie produktov vo vašom odbore
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych výrobkov, fotomateriál pekárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, propagačné materiály firiem z odboru



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 16	
Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Vedenie kvasov, kvásokov Jadroviny, orechy Trvanlivosť výrobkov - chladenie, mrazenie Banková sústava
Zadanie:	<p>Vedenie kvasov, kvásokov</p> <ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite kvasné procesy a uveďte, kto je ich pôvodcom- Zdôvodnite význam kvasných procesov v pekárskej výrobe- Vymenujte kvasné procesy užitočné v pekárskej výrobe- Vymenujte kvasné procesy škodlivé v pekárskej výrobe <p>Jadroviny, orechy</p> <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte jadroviny- Uveďte význam orechov z hľadiska surovinového zloženia- Uveďte najčastejšie druhy orechov používaných ako surovina v potravinárstve <p>Trvanlivosť výrobkov - chladenie, mrazenie</p> <ul style="list-style-type: none">- Uveďte princípy predlžovania trvanlivosti výrobkov pomocou nízkych teplôt - chladením a mrazením- Zhodnoťte význam chladenia a mrazenia jemného a bežného pečiva z hľadiska zákazníka aj výrobcu <p>Banková sústava</p> <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte bankovú sústavu- Vymenujte banky, ktoré pôsobia na Slovensku
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych výrobkov, fotomateriál pekárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, propagačné materiály bánk



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 17

Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Cestoviny Pochutiny a koreniny Riadenie alergénov vo výrobe Úvery
Zadanie:	Cestoviny <ul style="list-style-type: none">- Definujte cestoviny a rozdeľte cestoviny z rôznych hľadísk- Vymenujte suroviny na výrobu cestovín a popíšte ich- Vysvetlite fázy technologického procesu pri výrobe cestovín- Porovnajte druhy cestovín z hľadiska vášho domáceho použitia Pochutiny, koreniny <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte pochutiny- Charakterizujte koreniny a vymenujte druhy korenín Riadenie alergénov vo výrobe <ul style="list-style-type: none">- Popíšte proces riadenia alergénov vo výrobe Úvery <ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite, v akom prípade by ste si požiadali o úver pre podnikanie vo vašom odbore
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych výrobkov, fotomateriál pekárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, vzorová úverová zmluva



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 18	
Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Plesnivenie, nitkovitosť pečiva Kypriace prostriedky Skladovanie hotových výrobkov Konkurencia
Zadanie:	<p>Plesnivenie, nitkovitosť pečiva</p> <ul style="list-style-type: none">- Definujte plesnivenie, nitkovitosť pečiva- Vymenujte senzorické chyby pečiva- Uveďte, ako sa prejavuje nitkovitosť pečiva- Vymedzte podmienky, pri ktorých sa rozmnožujú plesne <p>Kypriace prostriedky</p> <ul style="list-style-type: none">- Vymenujte druhy kyprenia- Charakterizujte princíp chemického kyprenia- Uveďte rozdelenie kypriacich prostriedkov <p>Skladovanie hotových výrobkov</p> <ul style="list-style-type: none">- Popíšte podmienky skladovania hotových výrobkov- Definujte druhy skladov <p>Konkurencia</p> <ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite pojem konkurencia a spôsoby súťaže s možnými konkurentami
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych výrobkov, fotomateriál pekárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, propagačné materiály firiem v odbore



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 19	
Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Technologický proces coolrising Zlepšujúce prípravky vo výrobe, enzýmy HACCP Peniaze
Zadanie:	Technologický proces coolrising <ul style="list-style-type: none">- Popíšte coolrising a jeho význam z technologického hľadiska Zlepšujúce prípravky vo výrobe, enzýmy <ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite význam používania zlepšujúcich prípravkov vo výrobe- Uveďte základné rozdelenie zlepšujúcich prípravkov HACCP <ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite pojem HACCP- Vysvetlite podstatu HACCP Peniaze <ul style="list-style-type: none">- Popíšte význam peňazí, ich históriu, funkcie a súčasné formy peňazí
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych výrobkov, fotomateriál pekárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, obrázky bankoviek a mincí



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 20

Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Šoker, mrazenie Suroviny pre bezlepkovú diétu Osobná hygiena, BOZP Mzda
Zadanie:	Šoker a mrazenie <ul style="list-style-type: none">- Popíšte šoker a jeho význam v potravinárstve- Vysvetlite princíp jeho fungovania- Uveďte rozdiely medzi ochladzovačom a zmrazovačom- Popíšte výhody tohto zariadenia, uveďte príklad využitia tohto zariadenie v pekárskej výrobe Suroviny pre bezlepkovú diétu <ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite podstatu bezlepkovej diéty- Uveďte vhodné suroviny pre tento typ diéty Osobná hygiena, BOZP <ul style="list-style-type: none">- Uveďte požiadavky na osobnú hygienu zamestnancov v potravinárstve Mzda <ul style="list-style-type: none">- Definujte pojem mzda- Vymenujte formy mzdy- Vysvetlite rozdiel - hrubá a čistá mzda
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych výrobkov, fotomateriál pekárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, Zákonník práce, tabuľka daní a odvodov do sociálnej a zdravotnej poisťovne



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 21

Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Múčne silá Suroviny pre diabetika Hygiena a sanitácia Inventarizácia majetku podniku
Zadanie:	Múčne silá <ul style="list-style-type: none">- Popíšte, akým spôsobom sa dopravuje múka do pekárne a ako sa vhodne skladuje múka- Uveďte, aké sú výhody pri skladovaní múky v silách- Vymenujte zásobníky múky v pekárni- Objasnite, prečo je vhodné prevzdušnenie múky Suroviny pre diabetika <ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite podstatu diabetickej diéty- Uveďte vhodné suroviny pre tento typ diéty Hygiena a sanitácia <ul style="list-style-type: none">- Vymenujte a charakterizujte hygienické zásady v prevádzke pri práci s potravinami- Vysvetlite pojem sanitácia a popíšte jej realizáciu vo výrobe Inventarizácia majetku podniku <ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite postup pri inventarizácii majetku podniku
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych výrobkov, fotomateriál pekárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, vzor inventarizačného zápisu



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 22

Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Kysiarne Obalové materiály Deratizácia a dezinfekcia Sporenie a investovanie
Zadanie:	Kysiarne <ul style="list-style-type: none">- Uveďte, aké zariadenia sa používajú na dokysnutie cestových kusov- Vymenujte druhy kysiarní- Rozhodnite, od čoho závisí čas dokysnutia cestového kusu a ako stanovíme stupeň dokysnutia Obalové materiály <ul style="list-style-type: none">- Popíšte význam obalov- Vymenujte druhy obalových materiálov, vrátane praktických príkladov Deratizácia a dezinfekcia <ul style="list-style-type: none">- Popíšte sanitačné opatrenia - deratizáciu a dezinfekciu Sporenie a investovanie <ul style="list-style-type: none">- Uveďte zásady sporenia a investovania
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych výrobkov, fotomateriál pekárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 23	
Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Pece, proces pečenia Skladovanie surovín a obalov Trvanlivosť výrobkov - chladenie, mrazenie Poistenie
Zadanie:	<p>Pece, proces pečenia</p> <ul style="list-style-type: none">- Popíšte proces pečenia- Uveďte najčastejšie používané pece v pekárni a popíšte vozíkovú pec <p>Skladovanie surovín a obalov</p> <ul style="list-style-type: none">- Uveďte druhy skladov- Popíšte vhodné podmienky na skladovanie surovín a obalov <p>Trvanlivosť výrobkov - chladenie, mrazenie</p> <ul style="list-style-type: none">- Uveďte princípy predlžovania trvanlivosti výrobkov pomocou nízkych teplôt - chladením a mrazením- Zhodnoťte význam chladenia a mrazenia jemného a bežného pečiva z hľadiska zákazníka aj výrobcu <p>Poistenie</p> <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte základné druhy poistenia súvisiace s vašou prácou- Uveďte príklad, aké druhy poistenia, môžete využiť vo svojom osobnom živote
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych výrobkov, fotomateriál pekárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, propagačné materiály poisťovní



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 24

Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Rozvaľovacie stroje Expedovanie a preprava Riadenie alergénov vo výrobe Subjekty trhu
Zadanie:	<p>Rozvaľovacie stroje</p> <ul style="list-style-type: none">- Uvedte účel použitia rozvaľovací stroj- Popíšte podstatu rozvaľovacieho stroja vo vodorovnej polohe- Popíšte rozvaľovací stroj na cestu z hľadiska jeho ovládania <p>Expedovanie a preprava</p> <ul style="list-style-type: none">- Uvedte, čo je súčasťou expedície- Uvedte aké podmienky musia spĺňať prepravné obaly- Popíšte, aké dopravné prostriedky možno používať na prepravu potravín- Vymenujte a porovnajte úkony potrebné pri expedícií pekárskych výrobkov <p>Riadenie alergénov vo výrobe</p> <ul style="list-style-type: none">- Popíšte proces riadenia alergénov vo výrobe <p>Subjekty trhu</p> <ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte trh a subjekty trhu
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych výrobkov, fotomateriál pekárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 25

Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Tvarovacie stroje Odpady, nakladanie s nimi Skladovanie hotových výrobkov Cena
Zadanie:	<p>Tvarovacie stroje</p> <ul style="list-style-type: none">- Vymenujte, načo sa používa tvarovací stroj- Uveďte, ako sa rozdeľujú tvarovacie stroje a linky v pekárskej výrobe- Diskutujte o používaní strojov na tvarovanie rožkov- Porovnajete ručné a strojové tvarovanie rožkov <p>Odpady, nakladanie s nimi</p> <ul style="list-style-type: none">- Definujte pojem odpad, recyklácia- Vysvetlite, akým spôsobom môžeme predchádzať vzniku odpadu- Popíšte cieľ odpadového hospodárstva <p>Skladovanie hotových výrobkov</p> <ul style="list-style-type: none">- Popíšte podmienky skladovania hotových výrobkov- Definujte druhy skladov <p>Cena</p> <ul style="list-style-type: none">- Objasnite pojem cena- Vysvetlite, čo sa môže stať s cenou výrobkov, ak je dopyt po nich vysoký a čo sa môže stať, ak je dopyt po výrobkoch nízky
Učebné pomôcky	Katalóg pekárskych výrobkov, fotomateriál pekárskych výrobkov, schémy strojov a zariadení, vzorky surovín a výrobkov, pracovné pomôcky (formy, ošatky,...), prospekty a obrazový materiál, odborná literatúra a časopisy, Potravinový kódex SR, graf krivky ponuky a dopytu



PRACOVNÝ HODNOTIACI LIST TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY

Učebný odbor:	2962 H pekár / pekárka	
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:	