



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 2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín /
pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín**



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 2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín**, ktoré sú spracované v súlade s § 18 a § 19 Vyhlášky č. 224/2022 Z. z. o strednej škole.

Jednotné zadanie záverečnej skúšky obsahuje:

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

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

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 obsluhu výrobnéj linky, výrobu a skladovanie produktov potravinárskej výroby.
 - Skúška trvá najmenej 5 hodín a najviac 24 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 zadaní.
- Praktická časť záverečnej skúšky sa môže konať v dielni školy, na pracovisku zamestnávateľa alebo na pracovisku praktického vyučovania.
- Priebeh praktickej časti záverečnej skúšky je verejný. Ak sa praktická časť záverečnej skúšky koná na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania, priebeh záverečnej skúšky môže byť na žiadosť zamestnávateľa neverejný.
- Hodnotenie praktickej časti skúšky sa rozdeľuje na 3 časti:
 - príprava a plánovanie, hygiena (osobná, prevádzková, HACCP) – 25 %,
 - realizácia pracovnej činnosti, technologický postup (správna výrobná prax) – 50 %,
 - riadenie kvality, dodržiavanie BOZP – 25 %.

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

- opísať prípravu a tok suroviny/polotovaru, ktorý na linke bude spracovávať,
- prečítať, vysvetliť a použiť výrobnú inštrukciu,
- popísať výrobný proces na linke,
- popísať a skontrolovať požadované parametre výrobku podľa výrobnéj inštrukcie,
- popísať, skontrolovať a zaznamenať QMS parametre,
- popísať bezpečnostné prvky a rizikové miesta na linke,
- dodržiavať zásady HACCP, osobnej a pracovnej hygieny,
- skladovať suroviny a hotové výrobky, sledovať záručné doby,
- vyrábať produkty na jednotlivých výrobných linkách,
- dodržiavať pracovné postupy, používať ochranné pomôcky pri práci,
- dodržiavať technické a iné normy a štandardy kvality a bezpečnosti systému, ako aj systematicky vyhľadávať chyby v procesoch a tieto odstraňovať,
- odovzdať výsledok práce, poskytnúť odborné informácie, zostaviť preberací protokol, zhodnotiť a zdokumentovať výsledky práce.



- (5) Skúšobná úloha sa má rozložiť na pracovné úlohy vrátane pracovného plánu, bezpečnostných opatrení na ochranu bezpečnosti a zdravia pri práci, na opatrenia na ochranu životného prostredia a na kontrolu a riadenie kvality.
- (6) Jednotlivé pracovné úlohy musia byť pri realizácii skúšobnej úlohy ručne alebo počítačovo zaznamenané. Skúšobná komisia môže dať skúšanému pri zadaní úlohy k dispozícii príslušné podklady pre skúšobnú prácu, ako aj pre evidenciu jednotlivých činností, meraní a pod.
- (7) V rámci skúšobnej práce musia byť preukázané predovšetkým nasledovné zručnosti:
- práca so strojovým zariadením na prevádzke,
 - vstupná, medzioperačná a výstupná kontrola,
 - senzorické hodnotenie.
- (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:
 - včasný príchod na pracovisko,
 - dodržanie predpisov BOZP, bezchybné zvládnutie hygienickej slučky,
 - zvládnutie pracovných úkonov pri jednotlivých linkách,
 - dodržanie technologických postupov,
 - správnosť organizovania pracovnej činnosti,
 - správnosť posudzovania a hodnotenia kvality, správnosť obsluhy PC.



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Zoznam tém

Učebný odbor:	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín
Školský rok:	2025/2026
Téma č. 1	Stredné komponenty (príprava a navažovanie surovín)
Téma č. 2	Miešanie mäkkých bujónov
Téma č. 3	Transport namiešaných polotovarov a manipulácia s nimi
Téma č. 4	Tvarovanie a balenie mäkkých bujónov
Téma č. 5	Tvarovanie a balenie tvrdých bujónov
Téma č. 6	Plnenie a balenie polievok
Téma č. 7	Výroba granulovaného dochucovadla
Téma č. 8	Výroba a tvarovanie knedličiek
Téma č. 9	FOOD-Service (ručné plnenie)
Téma č. 10	Sklad hotových výrobkov



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1	
Učebný odbor:	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Stredné komponenty (príprava a navažovanie surovín)
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- vysvetlite dôležitosť presného navažovania stredných komponentov z hľadiska bezpečnosti a kvality produktu,- vymenujte spôsoby navažovania a uveďte príklady surovín,- popíšte, ako pracujeme s alergénmi, ktorý je najrizikovejší alergén a aké opatrenia pri manipulácii s ním musíme dodržiavať,- pripravte dokumenty, ktoré sú potrebné pre prípravu a navažovanie surovín,- skontrolujte dostupnosť surovín pre práve rozpracovanú receptúru,- pripravte potrebné pomôcky k navažovaniu,- navážte 2-3 konkrétne suroviny pre práve rozpracovanú receptúru.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,- premyslite si pracovný postup a zapíšte si ho do tabuľky (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine,- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku.
Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- inštrukcia, normy, SOP (štandardný pracovný postup), OPL (rýchly návod - odovzdávanie skúseností).
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Pracovné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- osobné ochranné pracovné pomôcky, nože, rukavice, naberačky, kliešte, sitá, metaldetekovateľné perá, vysávače, váhy, skener, počítač, tácky - AKV nádoby, sušičky - miešačky, plastové nádoby (farebne odlišené), štítky s údajmi, visiace zámky - LOTO, špagáty (typizované), big-bagy, pracovné pomôcky na čistenie (farebne odlišené), špachtle, háčiky.



Materiálno-technické a priestorové podmienky	<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	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka.</p> <p>Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Skúšaný žiak pri skúške používa pracovné oblečenie predpísané zamestnávateľom - biele pracovné nohavice, biele tričko s dlhým rukávom, ponožky, pracovná obuv, prikrývka hlavy správnej farby.</p> <p>Žiak na pracovisko prichádza so starostlivo upravenými nechtami (nenalakované), čistými rukami bez prsteňov a iných ozdôb.</p>

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2

Učebný odbor:	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Miešanie mäkkých bujónov
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- popíšte nasýpanie surovín, ktoré sú pripravené pre miešanie mäkkých bujónov,- popíšte homogenizovanie a váženie tuku potrebného pre miešanie,- uveďte aspoň 3 druhy bujónových más a ich rozdiely,- vysvetlite, ako prebieha odpisovanie (zapisovanie spotreby) materiálu v SAP a DMO systéme,- vysvetlite, čo je QMS,- vysvetlite, po ktorom druhu bujónu musíme umývať a dezinfikovať miešačku a prečo,- vysvetlite význam plánov čistenia,- vymenujte, aké pomôcky sa používajú pri miešaní,- uveďte, ako zabezpečíte kvalitu a potravinovú bezpečnosť bujónovej masy.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,- premyslite si pracovný postup a zapíšte si ho do tabuľky (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine,- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku.
Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- inštrukcia, normy, SOP (štandardný pracovný postup), OPL (rýchly návod - odovzdávanie skúseností).
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Pracovné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- osobné ochranné pracovné pomôcky, nože, rukavice, naberačky, kliešte, sitá, metaldetekovateľné perá, vysávače, váhy, skener, počítač, tácky - AKV nádoby, sušičky - miešačky, plastové nádoby (farebne odlíšené), štítky s údajmi, visiace



	<p>zámky - LOTO, špagáty (typizované), big-bagy, pracovné pomôcky na čistenie (farebne odlíšené), špachtle, háčiky.</p>
Materiálno-technické a priestorové podmienky	<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	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka.</p> <p>Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Skúšaný žiak pri skúške používa pracovné oblečenie predpísané zamestnávateľom - biele pracovné nohavice, biele tričko s dlhým rukávom, ponožky, pracovná obuv, prikrývka hlavy správnej farby.</p> <p>Žiak na pracovisko prichádza so starostlivo upravenými nechtami (nenalakované), čistými rukami bez prsteňov a iných ozdôb.</p>



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3	
Učebný odbor:	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Transport namiešaných polotovarov a manipulácia s nimi
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- popíšte riziká a dôležité bezpečnostné prvky pri manipulácii s masami,- vymenujte, aké hygienické pravidlá je potrebné dodržiavať pri manipulácii s masami,- popíšte, ako postupujete pri výbere správneho polotovaru pre konkrétny výrobok / masa pre mäkké bujóny na miešačkách, masa na tvrdé bujóny v temperačnej miestnosti,- predvedzte použitie skenera,- vysvetlite, aké sú pravidlá pri používaní rôznych typov vozíkov,- vysvetlite skladovanie mäs, systém ukladania / 5S.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,- premyslite si pracovný postup a zapíšte si ho do tabuľky (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine,- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku.
Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- inštrukcia, normy, SOP (štandardný pracovný postup), OPL (rýchly návod - odovzdávanie skúseností).
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Pracovné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- osobné ochranné pracovné pomôcky, nože, rukavice, naberačky, kliešte, sitá, metaldetekovateľné perá, vysávače, váhy, skener, počítač, tácky - AKV nádoby, sušičky - miešačky, plastové nádoby (farebne odlíšené), štítky s údajmi, visiace zámky - LOTO, špagáty (typizované), big-bagy, pracovné pomôcky na čistenie (farebne odlíšené), špachtle, háčiky.
Materiálno-technické	Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u



a priestorové podmienky	<p>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	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka.</p> <p>Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Skúšaný žiak pri skúške používa pracovné oblečenie predpísané zamestnávateľom - biele pracovné nohavice, biele tričko s dlhým rukávom, ponožky, pracovná obuv, prikrývka hlavy správnej farby.</p> <p>Žiak na pracovisko prichádza so starostlivo upravenými nechtami (nenalakované), čistými rukami bez prsteňov a iných ozdôb.</p>



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4	
Učebný odbor:	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Tvarovanie a balenie mäkkých bujónov
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- vymenujte, ktoré plniace linky sa používajú na plnenie a balenie mäkkých bujónov,- vysvetlite význam preberania zmeny medzi operátormi,- pripravte dokumenty, ktoré sú potrebné pre plnenie mäkkých bujónov,- popíšte riziká a ukážte bezpečnostnú mapu na konkrétnej linke,- predved'te alebo popíšte, ako prebieha výmena fólie na linke a aké úkony urobíte po jej výmene,- uveďte aspoň 3 kvalitatívne body, ktoré skontrolujete pri tvarovaní a balení mäkkých bujónov,- vysvetlite, čo je potrebné a dôležité urobiť pri zachytení cudzieho predmetu na X-Ray zariadení.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,- premyslite si pracovný postup a zapíšte si ho do tabuľky (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine,- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku.
Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- inštrukcia, normy, SOP (štandardný pracovný postup), OPL (rýchly návod - odovzdávanie skúseností).
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Pracovné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- osobné ochranné pracovné pomôcky, nože, rukavice, naberačky, kliešte, sitá, metaldetekovateľné perá, vysávače, váhy, skener, počítač, tácky - AKV nádoby, sušičky - miešačky, plastové nádoby (farebne odlišené), štítky s údajmi, visiace zámky - LOTO, špagáty (typizované), big-bagy, pracovné pomôcky na čistenie (farebne odlišené), špachtle, háčiky.



Materiálno-technické a priestorové podmienky	<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	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka.</p> <p>Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Skúšaný žiak pri skúške používa pracovné oblečenie predpísané zamestnávateľom - biele pracovné nohavice, biele tričko s dlhým rukávom, ponožky, pracovná obuv, prikrývka hlavy správnej farby.</p> <p>Žiak na pracovisko prichádza so starostlivo upravenými nechtami (nenalakované), čistými rukami bez prsteňov a iných ozdôb.</p>

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5	
Učebný odbor:	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Tvarovanie a balenie tvrdých bujónov
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none"> - vymenujte, ktoré plniace linky používame na tvarovanie a balenie tvrdých bujónov, - vysvetlite význam preberania zmeny medzi operátormi, - pripravte dokumenty, ktoré sú potrebné pre tvarovanie a balenie tvrdých bujónov, - popíšte riziká a ukážte bezpečnostnú mapu na konkrétnej linke, - predved'te alebo popíšte, ako prebieha výmena fólie na linke a aké úkony urobíte po jej výmene, - uveďte aspoň 3 kvalitatívne body, ktoré skontrolujete pri výrobe tvrdých bujónov, - vysvetlite, čo je potrebné a dôležité urobiť pri zachytení cudzieho predmetu na metaldetektore.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none"> - pozorne si prečítajte zadanie úlohy, - premyslite si pracovný postup a zapíšte si ho do tabuľky (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu), - presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine, - dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska, - dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku.
Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none"> - inštrukcia, normy, SOP (štandardný pracovný postup), OPL (rýchly návod - odovzdávanie skúseností).
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Pracovné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none"> - osobné ochranné pracovné pomôcky, nože, rukavice, naberačky, kliešte, sitá, metaldetekovateľné perá, vysávače, váhy, skener, počítač, tácky - AKV nádoby, sušičky - miešačky, plastové nádoby (farebne odlišené), štítky s údajmi, visiace zámky - LOTO, špagáty (typizované), big-bagy, pracovné pomôcky na čistenie (farebne odlišené), špachtle, háčiky.



Materiálno-technické a priestorové podmienky	<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	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka.</p> <p>Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Skúšaný žiak pri skúške používa pracovné oblečenie predpísané zamestnávateľom - biele pracovné nohavice, biele tričko s dlhým rukávom, ponožky, pracovná obuv, prikrývka hlavy správnej farby.</p> <p>Žiak na pracovisko prichádza so starostlivo upravenými nechtami (nenalakované), čistými rukami bez prsteňov a iných ozdôb.</p>

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 6

Učebný odbor:	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Plnenie a balenie polievok
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none"> - vysvetlite význam preberania zmeny medzi operátormi, - vymenuje, z akých zložiek (komponentov) sa skladá dehydrovaná polievka, - pripravte dokumenty, ktoré sú potrebné pre plnenie polievok, - popíšte riziká a ukážte bezpečnostnú mapu na konkrétnej linke, - ukážte, ako prebieha kontrola zvaru na linke, - uveďte aspoň 3 kvalitatívne body, ktoré skontrolujete pri plnení polievok, - vysvetlite, čo je potrebné a dôležité urobiť pri zachytení cudzieho predmetu na X-Ray zariadení.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none"> - pozorne si prečítajte zadanie úlohy, - premyslite si pracovný postup a zapíšte si ho do tabuľky (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu), - presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine, - dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska, - dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku.
Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none"> - inštrukcia, normy, SOP (štandardný pracovný postup), OPL (rýchly návod – odovzdávanie skúseností).
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Pracovné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none"> - osobné ochranné pracovné pomôcky, nože, rukavice, naberačky, kliešte, sitá, metaldetekovateľné perá, vysávače, váhy, skener, počítač, tácky - AKV nádoby, sušičky - miešačky, plastové nádoby (farebne odlíšené), štítky s údajmi, visiace zámky - LOTO, špagáty (typizované), big-bagy, pracovné pomôcky na čistenie (farebne odlíšené), špachtle, háčiky.



Materiálno-technické a priestorové podmienky	<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	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka.</p> <p>Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Skúšaný žiak pri skúške používa pracovné oblečenie predpísané zamestnávateľom - biele pracovné nohavice, biele tričko s dlhým rukávom, ponožky, pracovná obuv, prikrývka hlavy správnej farby.</p> <p>Žiak na pracovisko prichádza so starostlivo upravenými nechtami (nenalakované), čistými rukami bez prsteňov a iných ozdôb.</p>

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 7

Učebný odbor:	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Výroba granulovaného dochucovadla
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none"> - vysvetlite význam preberania zmeny medzi operátormi, - vymenujte, aké druhy granulátu vyrábame, - pripravte dokumenty, ktoré sú potrebné pre výrobu granulátu, - popíšte riziká a ukážte bezpečnostnú mapu na granulovacej linke, - uveďte aspoň 3 bezpečnostné body, ktoré skontrolujete pri granulovaní masy, - popíšte proces sušenia vo fluidnej sušiarňi, - popíšte priebeh zmiešavania granulátu so zeleninou a jeho vypúšťania z miešačky do big-bagu.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none"> - pozorne si prečítajte zadanie úlohy, - premyslite si pracovný postup a zapíšte si ho do tabuľky (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu), - presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine, - dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska, - dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku.
Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none"> - inštrukcia, normy, SOP (štandardný pracovný postup), OPL (rýchly návod – odovzdávanie skúseností).
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Pracovné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none"> - osobné ochranné pracovné pomôcky, nože, rukavice, naberačky, kliešte, sitá, metaldetekovateľné perá, vysávače, váhy, skener, počítač, tácky - AKV nádoby, sušičky - miešačky, plastové nádoby (farebne odlíšené), štítky s údajmi, visiace zámky - LOTO, špagáty (typizované), big-bagy, pracovné pomôcky na čistenie (farebne odlíšené), špachtle, háčiky.
Materiálno-technické	Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u



a priestorové podmienky	<p>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	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka.</p> <p>Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Skúšaný žiak pri skúške používa pracovné oblečenie predpísané zamestnávateľom - biele pracovné nohavice, biele tričko s dlhým rukávom, ponožky, pracovná obuv, prikrývka hlavy správnej farby.</p> <p>Žiak na pracovisko prichádza so starostlivo upravenými nechtami (nenalakované), čistými rukami bez prsteňov a iných ozdôb.</p>

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 8

Učebný odbor:	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Výroba a tvarovanie knedličiek
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none"> - vysvetlite význam preberania zmeny medzi operátormi, - vymenuje aspoň 4 druhy knedličiek, ktoré vyrábame, - pripravte dokumenty, ktoré sú potrebné pre miešanie knedličiek, - popíšte riziká a ukážte bezpečnostnú mapu na linke pre výrobu knedličiek, - ukážte a popíšte presun masy z miešačky do linky na tvarovanie knedličiek, - uveďte aspoň 3 kvalitatívne body, ktoré skontrolujete pri výrobe knedličiek, - popíšte jednotlivé body / technologické kroky, ako postupujeme od tvarovania knedličiek až po sklepanie.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none"> - pozorne si prečítajte zadanie úlohy, - premyslite si pracovný postup a zapíšte si ho do tabuľky (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu), - presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine, - dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska, - dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku.
Učebné pomôcky:	- inštrukcia, normy, SOP (štandardný pracovný postup), OPL (rýchly návod – odovzdávanie skúseností).
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Pracovné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none"> - osobné ochranné pracovné pomôcky, nože, rukavice, naberačky, kliešte, sitá, metaldetekovateľné perá, vysávače, váhy, skener, počítač, tácky - AKV nádoby, sušičky - miešačky, plastové nádoby (farebne odlíšené), štítky s údajmi, visiace zámky - LOTO, špagáty (typizované), big-bagy, pracovné pomôcky na čistenie (farebne odlíšené), špachtle, háčiky.



Materiálno-technické a priestorové podmienky	<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	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka.</p> <p>Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Skúšaný žiak pri skúške používa pracovné oblečenie predpísané zamestnávateľom - biele pracovné nohavice, biele tričko s dlhým rukávom, ponožky, pracovná obuv, prikrývka hlavy správnej farby.</p> <p>Žiak na pracovisko prichádza so starostlivo upravenými nechtami (nenalakované), čistými rukami bez prsteňov a iných ozdôb.</p>

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 9	
Učebný odbor:	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	FOOD-Service (ručné plnenie)
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none"> - vymenujte, aké druhy plnenia más používame na ručnom plnení, - vysvetlite, aké pomôcky použijete pri mase, ktorá obsahuje alergén, - povedzte, čo je dôležité urobiť pri prechode z masy, ktorá obsahuje alergén na masu, ktorá neobsahuje alergén, - pripravte dokumenty, ktoré sú potrebné pre výrobu na ručnom plnení, - popíšte riziká a ukážte bezpečnostnú mapu na linke, - predvedte správne nalepenie etikety na krabicu aj na vedierko, - uveďte aspoň 3 kvalitatívne body, ktoré skontrolujete pri ručnom plnení, - vysvetlite postup pri plnení výrobkov obsahujúcich kôrovce.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none"> - pozorne si prečítajte zadanie úlohy, - premyslite si pracovný postup a zapíšte si to do tabuľky (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu), - presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine, - dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska, - dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku.
Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none"> - inštrukcia, normy, SOP (štandardný pracovný postup), OPL (rýchly návod – odovzdávanie skúseností).
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Pracovné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none"> - osobné ochranné pracovné pomôcky, nože, rukavice, naberačky, kliešte, sitá, metaldetekovateľné perá, vysávače, váhy, skener, počítač, tácky - AKV nádoby, sušičky - miešačky, plastové nádoby (farebne odlišené), štítky s údajmi, visiace zámky - LOTO, špagáty (typizované), big-bagy, pracovné



	pomôcky na čistenie (farebne odlišené), špachtle, háčiky.
Materiálno-technické a priestorové podmienky	<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	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka.</p> <p>Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Skúšaný žiak pri skúške používa pracovné oblečenie predpísané zamestnávateľom - biele pracovné nohavice, biele tričko s dlhým rukávom, ponožky, pracovná obuv, prikrývka hlavy správnej farby.</p> <p>Žiak na pracovisko prichádza so starostlivo upravenými nechtami (nenalakované), čistými rukami bez prsteňov a iných ozdôb.</p>



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 10

Učebný odbor:	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Sklad hotových výrobkov
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- uveďte, aké OOPP použijete v sklade hotových výrobkov (HV),- vysvetlite, prečo sa nemusí v sklade HV nosiť prikrývka hlavy/sieťka,- uveďte, čo obsahuje riziková analýza skladu a popíšte pravidlo „3 metrov“,- uveďte, podľa čoho postupujete pri ukladaní hotových výrobkov na paletu,- vymenujte a popíšte, aké typy ukladania výrobkov na paletu používame,- popíšte, kto môže obsluhovať vysokozdvížný vozík a prečo,- vysvetlite, čo je potrebné zabezpečiť pri obsluhu Cobotov (kolaboratívnych robotov).
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,- premyslite si pracovný postup a zapíšte si ho do tabuľky (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine,- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku.
Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- inštrukcia, normy, SOP (štandardný pracovný postup), OPL (rýchly návod – odovzdávanie skúseností).
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Pracovné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- osobné ochranné pracovné pomôcky, nože, rukavice, naberačky, kliešte, sitá, metaldetekovateľné perá, vysávače, váhy, skener, počítač, tácky - AKV nádoby, sušičky - miešačky, plastové nádoby (farebne odlišené), štítky s údajmi, visiace zámky - LOTO, špagáty (typizované), big-bagy, pracovné pomôcky na čistenie (farebne odlišené), špachtle, háčiky.



Materiálno-technické a priestorové podmienky	<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	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka.</p> <p>Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	<p>Skúšaný žiak pri skúške používa pracovné oblečenie predpísané zamestnávateľom - biele pracovné nohavice, biele tričko s dlhým rukávom, ponožky, pracovná obuv, prikrývka hlavy správnej farby.</p> <p>Žiak na pracovisko prichádza so starostlivo upravenými nechtami (nenalakované), čistými rukami bez prsteňov a iných ozdôb.</p>



PRACOVNÝ HODNOTIACI LIST PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY

Učebný odbor:	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín		
Školský rok:	2025/2026		
Meno a priezvisko žiaka:			
Názov témy:			
Predvedenie zadanej úlohy:			
Odpočet bodov	Za prekročenie časového limitu sa body odpočítavajú nasledovne: - za každú začatú hodinu – odpočítať 5 bodov. Za BOZP sa body odpočítavajú nasledovne: - za drobné porušenie predpisov (napr. nevhodná obuv...) – odpočítať 5 bodov, - za závažnejšie porušenie predpisov (napr. poškodenie zákazníka, znehodnotenie tovaru, nepoužívanie ochranných OPP, ...) – odpočítať 10 bodov.		
Celkové hodnotenie	Dosiahnutý počet bodov	Známka	Slovné zhodnotenie
	100 – 90	1 - výborný	Výkon nadštandardne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	89 – 80	2 - chválitebný	Výkon spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	79 – 70	3 - dobrý	Výkon všeobecne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	69 – 45	4 - dostatočný	Výkon vykazuje nedostatky. Ako celok dostatočne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	44 – 0	5 - nedostatočný	Výkon nespĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti a absentujú základné vedomosti a zručnosti.
Hodnotenie praktickej časti záverečnej skúšky	Celkový počet bodov:		
	Výsledná známka:		
	Podpis hodnotiteľa:		



2. Teoretická časť záverečnej skúšky

- (1) V teoretickej časti záverečnej skúšky sa overuje úroveň vedomostí žiaka vo vyžrebovanej téme.
- (2) Témy na teoretickú časť záverečnej skúšky sú záväzné pre všetky školy v učebnom odbore 2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín.
- (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 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:	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín
Školský rok:	2025/2026
Zoznam tém teoretickej časti záverečnej skúšky:	<ol style="list-style-type: none">1. BOZP v potravinárstve2. Zmeny kvality potravín3. Ochrana potravín pred oxidáciou4. Mikrobiologické zmeny v potravinách5. Skladovanie potravinárskych výrobkov6. Predbežná úprava surovín7. Spracovanie hydiny8. Konzervovanie ovocia zahusťovaním9. Konzervovanie potravín chladením a mrazením10. Konzervovanie potravín teplom11. Ochrana vlastností potravinárskych výrobkov12. Obaly13. Obalové prostriedky v potravinárstve14. Konzervácia mäsa15. Získavanie tukov16. Spracovanie mlieka17. Výroba chleba18. Výroba pečiva19. Spracovanie vajec20. Konzervovanie zeleniny sušením21. Prípravovňa surovín22. Navažovanie surovín23. Výroba dehydrovaných polievok24. Výroba bujónov25. Výroba knedličiek



Zoznam učebných pomôcok, ktoré zabezpečí škola k teoretickej časti záverečnej skúšky:	<ul style="list-style-type: none">- ukážky OOPP a BOZP v spoločnosti Nestlé,- obrazový materiál periodických a kontinuálnych zariadení,- obrazový materiál živočíšnych škodcov a nežiaducich zmien akosti,- tabuľka rôznych druhov baktérií, nákres kvasiniek a plesní,- obrazový materiál s dopravníkmi,- obrazový materiál rôznych druhov vozíkov,- schémy predbežnej úpravy a spracovania ovocia a zeleniny,- ukážky odkôstkovačiek a odstopkovačiek,- katalóg hydiny, katalóg obalov,- schéma linky hydínového bitúnku,- obrazový materiál ovocia a ovocných nátierok,- schéma výroby ovocných nátierok,- schémy rôznych druhov chladiarní a mraziarní,- obrazový materiál aditív,- schéma základného oštenenia mlieka,- schéma baličky mlieka do PE vreciek,- štruktúra Potravinového kódexu SR,- obrázky strojov na skupinové balenie,- schéma recyklácie obalov,- schéma fáz údenia,- ukážky omračovacích zariadení,- schémy získavania tukov,- schémy kontinuálneho miesiaceho stroja, zguľovacieho a vyvalkávacieho stroja,- teplotná krivka pečenia chleba,- schéma univerzálneho miesiaceho stroja,- schéma tvarovania rožkov na rožkovom stroji,- schéma kontinuálnej pece,- schéma stavby vajca,- schéma sušenia zeleniny,- obrazový materiál navažovania,- ukážky jednotlivých dehydrovaných polievok,- obrázok miešačky Loedige,- obrazový materiál sekačiek tuku, baličiek bujónov,- schéma výrobného procesu,- Obchodný zákonník,- vzor pracovnej zmluvy,
--	---



	<ul style="list-style-type: none">- vzor výpovede,- šablónové tabuľky rozpočtu domácností,- Zákonník práce,- pracovná zmluva,- dohoda o hmotnej zodpovednosti zamestnanca,- Zákon o ochrane spotrebiteľa,- Brožúry so vzdelávacím poradenstvom,- Živnostenský zákon,- graf krivky ponuky a dopytu,- propagačné materiály firiem z odboru,- propagačné materiály bánk,- vzorová úverová zmluva,- obrázky bankoviek a mincí,- tabuľka daní a odvodov do sociálnej a zdravotnej poisťovne,- vzor inventarizačného zápisu,- propagačné materiály poisťovní.
--	--



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1	
Učebný odbor:	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	BOZP v potravinárstve
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Definujte pojmy BOZP, pracovný úraz, choroba z povolania, pracovný prostriedok- Charakterizujte OOPP používané v potravinárskom priemysle- Popíšte bielkoviny a uveďte ich najdôležitejšie zdroje- Zdôvodnite požiadavky na hygienu strojov a zariadení- Vysvetlite princíp práce kontinuálne a periodicky pracujúcich zariadení- Uveďte príklad z potravinárstva na kontinuálne a periodicky pracujúci stroj- Popíšte výrobný proces a vstupnú, priebežnú a výstupnú kontrolu
Učebné pomôcky	Ukážky OOPP a BOZP v spoločnosti Nestlé, obrazový materiál periodických a kontinuálnych zariadení, schéma výrobného procesu



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2

Učebný odbor:	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Zmeny kvality potravín
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Rozdeľte škodlivé vplyvy prostredia ovplyvňujúce potravinovú kvalitu podľa pôvodu- Špecifikujte vplyv teploty a vlhkosti vzduchu na potravinárske suroviny a výrobky- Stručne popíšte živočíšnych škodcov potravinárskych výrobkov- Popíšte subjektívne metódy stanovenia akosti potravín- Objasnite pojem deratizácia a použitie preventívnych a represívnych opatrení v deratizácii- Charakterizujte obchodné spoločnosti a uveďte možnosti podnikania vo vašom odbore
Učebné pomôcky	Obrazový materiál živočíšnych škodcov a nežiaducich zmien akosti, Obchodný zákonník



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3

Učebný odbor:	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Ochrana potravín pred oxidáciou
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Definujte pojmy antioxidant, fortifikácia, funkčná potravina- Uveďte príklady potravín, ktoré sú prirodzenými antioxidantmi- Vymenujte základné spôsoby ochrany potravín pred kyslíkom- Popíšte zmeny v tukoch pôsobením kyslíka- Zdôvodnite dodržiavanie hygienických zásad pri preprave potravinárskych surovín- Uveďte druhy pracovného pomeru- Popíšte náležitosti pracovnej zmluvy
Učebné pomôcky	Vzor pracovnej zmluvy



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4

Učebný odbor:	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Mikrobiologické zmeny v potravinách
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Rozdeľte mikroorganizmy podľa vzťahu s človekom- Definujte pojmy patogénne mikroorganizmy, alimentárne ochorenia- Stručne charakterizujte jednotlivé skupiny mikroorganizmov- Uveďte využitie baktérií, kvasiniek, plesní pri výrobe potravín- Popíšte dve vami vybrané ochorenia z potravín mikrobiálneho pôvodu- Rozdeľte dopravníky používané v potravinárskom priemysle- Vysvetlite postup ukončenia pracovnej zmluvy a obsah výpovede
Učebné pomôcky	Tabuľka rôznych druhov baktérií, nákres kvasiniek a plesní, obrazový materiál s dopravníkmi, vzor výpovede



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5

Učebný odbor:	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Skladovanie potravinárskych výrobkov
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Rozdeľte sklady potravín- Uveďte zásady správnej výrobnéj praxe pri skladovaní- Špecifikujte podmienky skladovania vybraných potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu- Popíšte vozíky používané v potravinárskych prevádzkach- Definujte pojem kontaminácia- Vysvetlite rozdiel medzi primárnou a sekundárnou kontamináciou potravín- Vysvetlite úlohu daní v štátnom rozpočte- Uveďte dane, s ktorými sa stretávate v svojom odbore
Učebné pomôcky	Obrazový materiál rôznych druhov vozíkov



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 6

Učebný odbor:	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Predbežná úprava surovín
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Objasnite význam ovocia a zeleniny z hľadiska výživy- Popíšte predbežnú úpravu ovocia a zeleniny v konzervárňach (kompóty, sterilizovaná zelenina)- Charakterizujte stroje na zbavovanie nejedlých a nevhodných častí - odkôstkovačky, odstopkovačky- Vysvetlite zásady osobnej čistoty na pracovisku- Zostavte jednoduchý rozpočet domácnosti
Učebné pomôcky	Schémy predbežnej úpravy a spracovania ovocia a zeleniny, ukážky odkôstkovačiek a odstopkovačiek, šablónové tabuľky rozpočtu domácnosti



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 7

Učebný odbor:	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Spracovanie hydiny
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite pojmy energetická, biologická, výživová hodnota- Rozdeľte hydinu podľa Potravinového kódexu SR- Popíšte prevádzkovú linku hydínového bitúnku- Uveďte odlišnosti v jatočnom opracovaní vodnej a hrabavej hydiny- Objasnite povinnosti pracovníkov pri zabezpečovaní osobnej hygieny- Uveďte práva a povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa
Učebné pomôcky	Katalóg hydiny, schéma linky hydínového bitúnku, Zákonník práce, pracovná zmluva



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 8

Učebný odbor:	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Konzervovanie ovocia zahusťovaním
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Rozdeľte ovocie s uvedením príkladov- Poukážte na rozdiely medzi výrobou džemu a marmelády- Vysvetlite pojem blanšírovanie a zdôvodnite jeho význam- Stručne vysvetlite biologické príčiny znehodnotenia ovocia- Popíšte zariadenia používané na čistenie a pranie ovocia- Definujte skupiny mikroorganizmov, ktoré môžu narušiť kvalitu ovocia- Vysvetlite pojem hmotná zodpovednosť zamestnanca- Opíšte dohodu o hmotnej zodpovednosti zamestnanca
Učebné pomôcky	Obrazový materiál ovocia a ovocných nátierok, schéma výroby ovocných nátierok, dohoda o hmotnej zodpovednosti zamestnanca



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 9

Učebný odbor:	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Konzervovanie potravín chladením a mrazením
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte chladenie a mrazenie ako metódy predlžovania trvanlivosti potravín- Vysvetlite pôsobenie kryštálikov ľadu na kvalitu potravín po rozmrazení- Uveďte príklady zariadení používaných na chladenie a mrazenie potravín- Objasnite škodlivosť freónov ako súčasť zariadení na chladenie a mrazenie- Uveďte najmodernejšie chladivá používané v uvedených zariadeniach- Zdôvodnite použitie aditív v potravinárstve- 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	Schémy rôznych druhov chladiarní a mraziarní, obrazový materiál aditív, zákon o ochrane spotrebiteľa



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 10

Učebný odbor:	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Konzervovanie potravín teplom
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Definujte pojmy pasterizácia, sterilizácia, tyndalizácia- Stručne popíšte postup sterilizácie konzerv- Špecifikujte podmienky sterilizácie potravín- Popíšte zariadenia na tepelné ošetrenie mlieka- Uveďte nevýhody konzervácie potravín teplom- Objasnite fázy sanitačného procesu- 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	Schéma základného ošetrenia mlieka, brožúry so vzdelávacím poradenstvom



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 11

Učebný odbor:	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Ochrana vlastností potravinárskych výrobkov
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Definujte pojmy prídavné látky, zdravotná neškodnosť potravín, konzumná zrelosť- Uveďte hlavné úlohy balenia- Vymenujte údaje, ktoré musia byť uvedené na každom spotrebiteľskom obale- Objasnite význam a štruktúru Potravinového kódexu SR- Popíšte stroj na balenie mlieka do PE vreciek- Vysvetlite rozdiel medzi fyzickým a morálnym opotrebením majetku- Charakterizujte podnik a činnosti podniku
Učebné pomôcky	Katalóg obalov, schéma baličky mlieka do PE vreciek, Potravinový kódex SR, Obchodný zákonník



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 12

Učebný odbor:	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Obaly
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Definujte šesť základných funkcií obalov- Objasnite rozdiel medzi prepravnými, skupinovými a spotrebiteľskými obalmi- Uveďte faktory ovplyvňujúce spôsob balenia- Popíšte stroje na skupinové balenie- Vysvetlite účinok povzbudivých pochutín na človeka- Zdôvodnite požiadavky na umiestnenie a exteriér potravinárskej prevádzky- Popíšte podmienky založenia živnosti, prerušenia a ukončenie- Vymenujte druhy živností
Učebné pomôcky	Katalóg obalov, obrázky strojov na skupinové balenie, Živnostenský zákon



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 13

Učebný odbor:	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Obalové prostriedky v potravinárstve
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vymenujte obalové materiály používané v potravinárskej výrobe- Uveďte výhody a nevýhody sklenených obalov- Stručne charakterizujte obalové prostriedky z požívateľných látok- Zdôvodnite ekologické hľadisko obalov, obaly a životné prostredie- Objasnite význam použitia konzervačných látok v potravinárskom priemysle- Uveďte najčastejšie používané chemické a fyzikálne dezinfekčné prostriedky- Uveďte príklady na náklady a výnosy vo vašom odbore
Učebné pomôcky	Schéma recyklácie obalov



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 14

Učebný odbor:	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Konzervácia mäsa
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Definujte pojem mäso z užšieho a širšieho hľadiska- Vymenujte spôsoby konzervácie mäsa- Uveďte soliace zmesi používané pri solení mäsa- Vysvetlite význam údenia a fázy údenia mäsa a mäsových výrobkov- Popíšte najčastejšie chyby mäsa- Objasnite význam a spôsoby omračovania zvierat- Vysvetlite podstatu trhového mechanizmu - tvorba dopytu, ponuky a ceny
Učebné pomôcky	Schéma fáz údenia, ukážky omračovacích zariadení, krivka ponuky a dopytu



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 15

Učebný odbor:	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Získavanie tukov
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vymenujte najdôležitejšie zdroje rastlinných a živočíšnych tukov- Opíšte spôsoby získavania rastlinných a živočíšnych tukov- Porovnajzte z hľadiska efektívnosti výroby spôsoby získavania živočíšnych tukov- Objasnite príčiny tuchnutia a žltnutia tukov- Charakterizujte prácu na úseku tukového hospodárstva u zamestnávateľa- Popíšte spôsoby propagácie produktov vo vašom odbore
Učebné pomôcky	Obrazový materiál tukov, schémy získavania tukov, propagačné materiály firiem z odboru



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 16

Učebný odbor:	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Spracovanie mlieka
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Definujte pojmy homogenizácia, egalizácia mlieka- Pomocou schémy objasnite základné ošetrovanie mlieka v mliekarni- Vymenujte stroje a zariadenia používané na mechanické a tepelné ošetrovanie mlieka- Objasnite význam kyslomliečnych výrobkov vo výžive človeka- Uveďte príklady alimentárnych nákaz z mlieka a mliečnych výrobkov- Charakterizujte bankovú sústavu- Vymenujte banky, ktoré pôsobia na Slovensku
Učebné pomôcky	Schéma základného ošetrovania mlieka, propagačné materiály bánk



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 17

Učebný odbor:	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Výroba chleba
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte základné suroviny na výrobu chleba- Uveďte pomocné suroviny v pekárskej výrobe- Vysvetlite ručné a strojové delenie a tvarovanie chleba- Opíšte jednotlivé fázy pečenia chleba- Vymenujte vlastnosti škrobu- Vysvetlite použitie dezinfekčných preventívnych a represívnych opatrení- Vysvetlite, v akom prípade by ste si požiadali o úver pre podnikanie vo vašom odbore
Učebné pomôcky	Schémy kontinuálneho miesiaceho stroja, zguľovacieho a vyvaľkávacieho stroja, teplotná krivka pečenia chleba, vzorová úverová zmluva



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 18

Učebný odbor:	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Výroba pečiva
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Rozdeľte pečivo podľa Potravinového kódexu SR- Objasnite podstatu biologického kyprenia cesta- Popíšte zmeny v ceste počas etanolového kvasenia- Zdôvodnite význam pretužovania cesta- Opíšte fázy pečenia pečiva a úpravu pečiva pred pečením- Vysvetlite pojem konkurencia a spôsoby súťaže s možnými konkurentami
Učebné pomôcky	Schéma univerzálneho miesiaceho stroja, schéma tvarovania rožkov na rožkovom stroji, schéma kontinuálnej pece, propagačné materiály firiem v odbore



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 19

Učebný odbor:	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Spracovanie vajec
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Popíšte stavbu vajca- Uveďte požiadavky na jednotlivé skupiny vajec podľa Potravinového kódexu SR- Objasnite proces umývania vajec po znáške- Zdôvodnite možnosť prenosu a prejavy salmonelózy- Popíšte vznik biologických, chemických a fyzikálnych nebezpečenstiev z potravín- Popíšte význam peňazí, ich históriu, funkcie a súčasné formy peňazí
Učebné pomôcky	Schéma stavby vajca, Potravinový kódex SR, obrázky bankoviek a mincí



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 20

Učebný odbor:	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Konzervovanie zeleniny sušením
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Rozdeľte zeleninu s uvedením príkladov- Vymenujte fázy sušenia zeleniny- Objasnite faktory ovplyvňujúce rýchlosť sušenia- Charakterizujte prípravu a triedenie sušenej zeleniny v prípravovni surovín- Vymenujte povinnosti zamestnávateľa pri zabezpečovaní hygieny a zdravotného stavu pracovníkov- Definujte pojem mzda- Vymenujte formy mzdy- Vysvetlite rozdiel - hrubá a čistá mzda
Učebné pomôcky	Schéma sušenia zeleniny, tabuľka daní a odvodov do sociálnej a zdravotnej poisťovne



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 21

Učebný odbor:	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Prípravovňa surovín
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Uveďte zásady BOZP v prípravovni surovín- Objasnite zásady farebného označovania v prípravovni- Rozdeľte alergény- Popíšte prácu s alergénmi- Vysvetlite podstatu a dôležitosť LOTO procedúry- Zdôvodnite použitie metaldetektora a kontrolu jeho funkčnosti- Vysvetlite postup pri inventarizácii majetku podniku
Učebné pomôcky	Obrazový materiál, vzor inventarizačného zápisu



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 22

Učebný odbor:	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Navažovanie surovín
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Definujte pojmy brutto, netto, tara- Uveďte spôsoby navažovania surovín- Popíšte zásady správnej výrobnéj praxe pri navažovaní- Vymenujte zásady znižovania rizika prítomnosti cudzích predmetov- Uveďte počet vonkajších síl a vnútorných zásobníkov- Špecifikujte, čo sa v ktorom sile/zásobníku skladuje- Stručne opíšte históriu vzniku HACCP a zavedenie v Slovenskej republike- Uveďte zásady sporenia a investovania
Učebné pomôcky	Obrazový materiál navažovania



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 23

Učebný odbor:	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Výroba dehydrovaných polievok
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Rozdeľte polievky podľa počtu komponentov- Vymenujte sortiment vyrábaných polievok- Uveďte možnosti dopravy navažovaných surovín do miešačky- Opíšte priebeh miešania dehydrovaných polievok- Zdôvodnite hlavné zásady čistenia miešačky- Objasnite príčiny vzniku parazitárnych nákaz s uvedením príkladov- Charakterizujte základné druhy poistenia súvisiace s vašou prácou- Uveďte príklad, aké druhy poistenia môžete využiť vo svojom osobnom živote
Učebné pomôcky	Ukážky jednotlivých dehydrovaných polievok, obrázkov miešačky Loedige, propagačné materiály poisťovní



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 24

Učebný odbor:	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Výroba bujónov
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Definujte pojmy mäkký a tvrdý bujón- Opíšte priebeh miešania a tvarovania bujónov- Charakterizujte balenie bujónov- Porovnajte vysokorýchlostnú linku na výrobu bujónov s bežnou linkou- Vysvetlite uvoľňovanie más na základe degustácie- Popíšte prácu so zdvíhacím zariadením- Charakterizujte trh a subjekty trhu
Učebné pomôcky	Obrazový materiál sekačiek tuku, baličiek bujónov



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 25

Učebný odbor:	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Výroba knedličiek
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Popíšte fázy prípravy mäsa pri výrobe mäsových knedličiek- Charakterizujte stroj na odkostovanie mäsa- Vysvetlite výrobu rôznych typov dehydrovaných knedličiek- Porovnajte rozdiely medzi atmosférickým a vákuovým sušením knedličiek- Definujte kritický kontrolný bod u zamestnávateľa- 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	Graf ponuky a dopytu



PRACOVNÝ HODNOTIACI LIST TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY

Učebný odbor:	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín	
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 - 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:	