



Slovenská poľnohospodárska a potravinárska komora, Záhradnícka 21, 811 07 Bratislava  
Tel.: 02 502 17 102, [sekretariat@sppk.sk](mailto:sekretariat@sppk.sk), [www.sppk.sk](http://www.sppk.sk)

---

## **JEDNOTNÉ ZADANIE ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY**

**PRE ŠKOLSKÝ ROK 2025/2026**

**Učebný odbor 2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka**



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 2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka**, 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 pracovné činnosti spojené so spracovaním mlieka a výrobou mliečnych výrobkov.
  - Skúška trvá najmenej 6 hodín a najviac 24 hodín (1 hod. = 60 min.). Na začiatku skúšky je čas určený na prípravu pracoviska, v polovici skúšky je prestávka v rozsahu do 30 minút. Rozsah času na prípravu a rozsah prestávky určí škola v organizačných pokynoch záverečnej skúšky, v systéme duálneho vzdelávania po dohode so zamestnávateľom. Rozsah prípravy a prestávky sa nezapočítava do celkovej dĺžky skúšky.
  - Čas trvania záverečnej skúšky pre žiakov so zdravotným znevýhodnením možno so súhlasom predsedu skúšobnej komisie pre záverečnú skúšku primerane predĺžiť.
  - 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 – 20 %,
  - realizácia pracovnej činnosti – 60 %,
  - riadenie kvality, dodržiavanie BOZP – 20 %.

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

- pracovnú úlohu analyzovať, zohľadniť danosti zariadení a miesta realizácie úloh,
- napláňovať fázy realizácie úlohy, určiť čiastkové úlohy (príprava mlieka na výrobu, doba prekysávania, zrenia a pod.),
- zaobstaráť si informácie - údaje o kvalite mlieka pred jeho ďalším spracovaním, ako aj z pohľadu hospodárnosti, bezpečnosti a ekológie,
- zostaviť podklady k plánovaniu spracovania úlohy - pripraviť si pomocné a prídavné látky, ktoré sú nevyhnutné pre dosiahnutie výsledného výrobku (mliekarské kultúry, syridlo, ochucujúce zložky a pod.),
- dodržiavať zásady správnej výrobnéj praxe (hygiena a sanitácia, HACCP) pred a počas úlohy,
- dodržiavať technologické postupy, technické a iné normy a štandardy kvality a bezpečnosti systému, ako aj systematicky vyhľadávať chyby v procesoch a tieto odstraňovať,
- zdokumentovať a zhodnotiť (senzoricky) kvalitu vyrobeného produktu,
- odovzdať výsledok práce, poskytnúť odborné informácie, zostaviť preberací protokol, zhodnotiť a zdokumentovať výsledky práce.

(5) Skúšobná úloha sa má rozložiť na pracovné úlohy v oblasti spracovania mlieka a výroby mliečnych výrobkov, vrátane pracovného postupu, 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 záverečnej skúšky zahŕňať:

- príprava mlieka, surovín, materiálu,
- príprava zariadenia,
- kontrola kvality mlieka a pomocných látok,
- kontrola čistoty, hygieny a sanitácie výrobného a pomocného zariadenia,
- produkcia, balenie,
- riadenie a dodržiavanie výrobného postupu,
- kontrola kvality, vykonávanie predpísaných skúšok vo výrobnom procese,
- ukončenie výrobného procesu,
- zhodnotenie kvality postupu a kvality vyrobeného produktu.

(6) Jednotlivé pracovné úlohy musia byť pri realizácii skúšobnej úlohy ručne alebo elektronicky 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 praktickej časti záverečnej skúšky musia byť preukázané predovšetkým nasledovné zručnosti:

- praktické zručnosti v prípravných prácach a harmonizácii jednotlivých pracovných úkonov,
- dodržiavanie čistoty a hygieny,
- zručnosť a dôslednosť pri výkone jednotlivých úkonov,
- dodržiavanie technologického postupu podľa príslušného STP alebo receptúry.



(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:
  - úprava mlieka - jednotlivé pracovné úkony pred začatím výroby,
  - uskutočnenie potrebných laboratórnych analýz pre dosiahnutie výsledných hodnôt,
  - presnosť pri dávkovaní technologicky pomocných látok (syridlo, kyslomliečne kultúry a pod.),
  - odborný technologický postup,
  - finálne dokončenie zadanej úlohy,
  - kvalita vyrobeného výrobku.



### JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Zoznam tém

<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Téma č. 1</b>	Príjem mlieka
<b>Téma č. 2</b>	Výroba čerstvého alebo trvanlivého mlieka
<b>Téma č. 3</b>	Výroba konzumných smotán
<b>Téma č. 4</b>	Výroba hrudkovitého tvarohu
<b>Téma č. 5</b>	Výroba masla
<b>Téma č. 6</b>	Výroba kyslomliečnych výrobkov
<b>Téma č. 7</b>	Výroba syrov – prírodné syry
<b>Téma č. 8</b>	Výroba syrov – plesňové syry
<b>Téma č. 9</b>	Výroba syrov – parené syry
<b>Téma č. 10</b>	Výroba syrov – tavené syry

Poznámka: Témy pre praktickú časť záverečnej skúšky si škola a spolupracujúca mliekareň môžu čiastočne upraviť podľa vyrábaného sortimentu mliečnych výrobkov.

### JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1

<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Príjem mlieka
<b>Zadanie úlohy:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- vykonajte vstupnú kontrolu mlieka pred jeho spustením,</li><li>- posúďte senzorické požiadavky v odobratej cisternovej vzorke mlieka,</li><li>- vykonajte fyzikálno-chemické rozbory mlieka - zmerajte teplotu mlieka, stanovte obsah tuku (tučnosť mlieka), kyslosť mlieka v °SH, mernú hmotnosť, prítomnosť inhibičných látok,</li><li>- navrhňte nápravné opatrenia v prípade, že mlieko nezodpovedá predpísaným požiadavkám,</li><li>- vykonajte prípravné práce na príjme mlieka na nasledujúci deň,</li><li>- pripravte a označte vzorkovnice na cisternové a individuálne vzorky,</li><li>- popíšte proces čistenia cisterien, priestorov a zariadení príjmu mlieka,</li><li>- vymenujte prostriedky používané na sanitáciu,</li><li>- dodržiavajte BOZP a zásady hygieny pri práci.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li><li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li><li>- premyslite si pracovný postup a zapíšte do tabuľky (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),</li><li>- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,</li><li>- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP,</li><li>- dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li><li>- používajte predpísané pracovné oblečenie a osobné ochranné pracovné pomôcky,</li><li>- používajte ekonomicky a hospodárne náradie, pomôcky, základný a pomocný materiál,</li><li>- vykonajte sanitačné práce po ukončení zadanej úlohy na určenom pracovisku.</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- mliekarské pomôcky a pracovné náradie,</li><li>- laboratórna technika a laboratórne pomôcky,</li><li>- chemikálie na analýzu,</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- prístroj na stanovenie inhibičných látok,</li><li>- počítač, písacie potreby.</li></ul>
<b>Prílohy:</b>	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
<b>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky</b>	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.
<b>Podmienka práce s potravinami</b>	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.
<b>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku</b>	Skúšaný žiak pri skúške používa pracovné oblečenie predpísané zamestnávateľom - pracovný plášť, protišmyková pracovná obuv, prikrývka hlavy a osobné ochranné pracovné prostriedky. Žiak na pracovisko prichádza so starostlivo upravenými nechtami (nenalakované), čistými rukami bez prsteňov a iných ozdôb.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2	
<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Výroba čerstvého alebo trvanlivého mlieka
<b>Zadanie úlohy:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíšte technologický proces výroby konzumného mlieka a určte kritické kontrolné body (CCP),</li> <li>- vykonajte medzioperačnú kontrolu mlieka pred plnením,</li> <li>- posúďte senzorické požiadavky v odobratej vzorke mlieka,</li> <li>- vykonajte fyzikálno-chemické rozbory mlieka - kyslosť mlieka v °SH, obsah tuku v mlieku, mernú hmotnosť,</li> <li>- popíšte technologický proces plnenia mlieka,</li> <li>- obslúžte plniace zariadenie,</li> <li>- popíšte proces čistenia výrobného zariadenia a výrobných priestorov po ukončení výroby,</li> <li>- vymenujte prostriedky používané na sanitáciu,</li> <li>- dodržiavajte BOZP a zásady hygieny pri práci.</li> </ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li> <li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li> <li>- premyslite si pracovný postup a zapíšte do tabuľky (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),</li> <li>- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,</li> <li>- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP,</li> <li>- dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li> <li>- používajte predpísané pracovné oblečenie a osobné ochranné pracovné pomôcky,</li> <li>- používajte ekonomicky a hospodárne náradie, pomôcky, základný a pomocný materiál,</li> <li>- vykonajte sanitačné práce po ukončení zadanej úlohy na určenom pracovisku.</li> </ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mliekarské pomôcky a pracovné náradie,</li> <li>- laboratórna technika a laboratórne pomôcky,</li> <li>- chemikálie na analýzu,</li> <li>- počítač, písacie potreby.</li> </ul>
<b>Prílohy:</b>	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka



<b>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky</b>	<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>
<b>Podmienka práce s potravinami</b>	<p>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.</p>
<b>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku</b>	<p>Skúšaný žiak pri skúške používa pracovné oblečenie predpísané zamestnávateľom - pracovný plášť, protišmyková pracovná obuv, prikrývka hlavy a osobné ochranné pracovné prostriedky.</p> <p>Žiak na pracovisko prichádza so starostlivo upravenými nechtami (nenalakované), čistými rukami bez prsteňov a iných ozdôb.</p>

<b>JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Výroba konzumných smotán
<b>Zadanie úlohy:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- popíšte technologický proces výroby konzumných smotán a určte kritické kontrolné body (CCP),</li><li>- vykonajte medzioperačnú kontrolu smotany pred plnením,</li><li>- posúďte senzorické požiadavky v odobratej vzorke smotany,</li><li>- vykonajte fyzikálno-chemické rozbor smotany - kyslosť smotany v °SH , obsah tuku v smotane,</li><li>- popíšte technologický proces plnenia smotany,</li><li>- obslúžte plniace zariadenie,</li><li>- popíšte proces čistenia výrobného zariadenia a výrobných priestorov po ukončení výroby,</li><li>- vymenujte prostriedky používané na sanitáciu,</li><li>- dodržiavajte BOZP a zásady hygieny pri práci.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li><li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li><li>- premyslite si pracovný postup a zapíšte do tabuľky (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),</li><li>- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,</li><li>- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP,</li><li>- dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li><li>- používajte predpísané pracovné oblečenie a osobné ochranné pracovné pomôcky,</li><li>- používajte ekonomicky a hospodárne náradie, pomôcky, základný a pomocný materiál,</li><li>- vykonajte práce po skončení práce na určenom pracovisku.</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- mliekarské pomôcky a pracovné náradie,</li><li>- laboratórna technika a laboratórne pomôcky,</li><li>- chemikálie na analýzu,</li><li>- počítač, písacie potreby.</li></ul>
<b>Prílohy:</b>	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka



<b>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky</b>	<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>
<b>Podmienka práce s potravinami</b>	<p>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.</p>
<b>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku</b>	<p>Skúšaný žiak pri skúške používa pracovné oblečenie predpísané zamestnávateľom - pracovný plášť, protišmyková pracovná obuv, prikrývka hlavy a osobné ochranné pracovné prostriedky.</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	
<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Výroba hrudkovitého tvarohu
<b>Zadanie úlohy:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíšte technologický proces výroby hrudkovitého tvarohu,</li> <li>- vykonajte zrážanie, krájanie, miešanie a dohrievanie tvarohoviny,</li> <li>- zabaľte tvaroh na vákuovom baliacom stroji a pripravte ho na expedíciu,</li> <li>- odoberte vzorku na posúdenie senzorických a fyzikálno-chemických požiadaviek hotového výrobku,</li> <li>- posúďte senzorické požiadavky v odobratej vzorke tvarohu,</li> <li>- stanovte sušinu tvarohu v hmotnostných percentách,</li> <li>- popíšte proces čistenia výrobného zariadenia a výrobných priestorov po ukončení výroby,</li> <li>- vymenujte prostriedky používané na sanitáciu,</li> <li>- dodržiavajte BOZP a zásady hygieny pri práci.</li> </ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li> <li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li> <li>- premyslite si pracovný postup a zapíšte do tabuľky (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),</li> <li>- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,</li> <li>- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP,</li> <li>- dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li> <li>- používajte predpísané pracovné oblečenie a osobné ochranné pracovné pomôcky,</li> <li>- používajte ekonomicky a hospodárne náradie, pomôcky, základný a pomocný materiál,</li> <li>- vykonajte sanitačné práce po ukončení zadanej úlohy na určenom pracovisku.</li> </ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mliekarské pomôcky a pracovné náradie,</li> <li>- laboratórna technika a laboratórne pomôcky,</li> <li>- obalový materiál, páskovačka, etikety,</li> <li>- chemikálie na analýzu,</li> <li>- počítač, písacie potreby.</li> </ul>



<b>Prílohy:</b>	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
<b>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky</b>	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.
<b>Podmienka práce s potravinami</b>	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.
<b>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku</b>	Skúšaný žiak pri skúške používa pracovné oblečenie predpísané zamestnávateľom - pracovný plášť, protišmyková pracovná obuv, prikrývka hlavy a osobné ochranné pracovné prostriedky. Žiak na pracovisko prichádza so starostlivo upravenými nechtami (nenalakované), čistými rukami bez prsteňov a iných ozdôb.

<b>JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Výroba masla
<b>Zadanie úlohy:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- popíšte technologický proces výroby masla v kontinuálnom zmaselňovači,</li><li>- vysvetlite význam zrenia smotany na výrobu masla,</li><li>- popíšte hlavné časti zmaselňovača a technologickej linky,</li><li>- zabaľte maslo do obalu a kartónu a označte etiketami, vysvetlite pojem šarža (výrobná dávka),</li><li>- stanovte obsah vody v masle,</li><li>- posúďte senzorké požiadavky v odobratej vzorke masla,</li><li>- popíšte proces čistenia výrobného zariadenia a výrobných priestorov po ukončení výroby,</li><li>- vymenujte prostriedky používané na sanitáciu,</li><li>- dodržiavajte BOZP a zásady hygieny pri práci.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li><li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li><li>- premyslite si pracovný postup a zapíšte do tabuľky (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),</li><li>- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,</li><li>- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP,</li><li>- dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li><li>- používajte predpísané pracovné oblečenie a osobné ochranné pracovné pomôcky,</li><li>- používajte ekonomicky a hospodárne náradie, pomôcky, základný a pomocný materiál,</li><li>- vykonajte sanitačné práce po ukončení zadanej úlohy na určenom pracovisku.</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- mliekarské pomôcky a pracovné náradie,</li><li>- laboratórna technika a laboratórne pomôcky,</li><li>- obalový materiál, páskovačka, etikety,</li><li>- chemikálie na analýzu,</li><li>- počítač, písacie potreby.</li></ul>
<b>Prílohy:</b>	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka



<b>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky</b>	<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>
<b>Podmienka práce s potravinami</b>	<p>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.</p>
<b>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku</b>	<p>Skúšaný žiak pri skúške používa pracovné oblečenie predpísané zamestnávateľom - pracovný plášť, protišmyková pracovná obuv, prikrývka hlavy a osobné ochranné pracovné prostriedky.</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	
<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Výroba kyslomliečnych výrobkov
<b>Zadanie úlohy:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíšte technologický proces výroby vybraného kyslomliečného výrobku,</li> <li>- vykonajte úpravu sušiny mlieka predpísaným spôsobom, pridajte štartovaciu kultúru a sledujte proces fermentácie,</li> <li>- zabaľte kyslomliečny výrobok na baliacom stroji a pripravte ho na expedíciu,</li> <li>- odoberte vzorku na posúdenie senzorických a fyzikálno-chemických požiadaviek hotového výrobku,</li> <li>- posúďte senzorické požiadavky v odobratej vzorke kyslomliečného výrobku,</li> <li>- stanovte titračnú kyslosť hotového výrobku v °SH,</li> <li>- popíšte proces čistenia výrobného zariadenia a výrobných priestorov po ukončení výroby,</li> <li>- vymenujte prostriedky používané na sanitáciu,</li> <li>- dodržiavajte BOZP a zásady hygieny pri práci.</li> </ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li> <li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li> <li>- premyslite si pracovný postup a zapíšte do tabuľky (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),</li> <li>- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,</li> <li>- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP,</li> <li>- dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li> <li>- používajte predpísané pracovné oblečenie a osobné ochranné pracovné pomôcky,</li> <li>- používajte ekonomicky a hospodárne náradie, pomôcky, základný a pomocný materiál,</li> <li>- vykonajte sanitačné práce po ukončení zadanej úlohy na určenom pracovisku.</li> </ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mliekarské pomôcky a pracovné náradie,</li> <li>- laboratórna technika a laboratórne pomôcky,</li> <li>- obalový materiál, páskovačka, etikety,</li> <li>- chemikálie na analýzu,</li> </ul>



	- počítač, písacie potreby.
<b>Prílohy:</b>	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
<b>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky</b>	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.
<b>Podmienka práce s potravinami</b>	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.
<b>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku</b>	Skúšaný žiak pri skúške používa pracovné oblečenie predpísané zamestnávateľom - pracovný plášť, protišmyková pracovná obuv, prikrývka hlavy a osobné ochranné pracovné prostriedky. Žiak na pracovisko prichádza so starostlivo upravenými nechtami (nenalakované), čistými rukami bez prsteňov a iných ozdôb.

## JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 7

<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Výroba syrov – prírodné syry
<b>Zadanie úlohy:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- popíšte technologický proces výroby vybraného prírodného syra,</li><li>- vykonajte úpravu mlieka predpísaným spôsobom na výrobu vybraného prírodného syra, pridajte príslušnú mliečnu kultúru a syridlo,</li><li>- sledujte proces vzniku syreniny,</li><li>- spracujte syreninu predpísaným spôsobom pre vybraný druh prírodného syra, urobte úkony potrebné pre zrenie syrov,</li><li>- zabaľte hotový výrobok na baliacom stroji a pripravte ho na expedíciu,</li><li>- odoberte vzorku na posúdenie senzorických a fyzikálno-chemických požiadaviek hotového výrobku,</li><li>- posúďte senzorické požiadavky v odobratej vzorke syra,</li><li>- stanovte sušinu, množstvo tuku v hmotnostných percentách v syre a množstvo tuku v sušine v hmotnostných percentách,</li><li>- popíšte proces čistenia výrobného zariadenia a výrobných priestorov po ukončení výroby,</li><li>- vymenujte prostriedky používané na sanitáciu.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li><li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li><li>- premyslite si pracovný postup a zapíšte do tabuľky (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),</li><li>- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,</li><li>- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP,</li><li>- dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li><li>- používajte predpísané pracovné oblečenie a osobné ochranné pracovné pomôcky,</li><li>- používajte ekonomicky a hospodárne náradie, pomôcky, základný a pomocný materiál,</li><li>- vykonajte sanitačné práce po ukončení zadanej úlohy na určenom pracovisku.</li></ul>



<b>Učebné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- mliekarské pomôcky a pracovné náradie,</li><li>- laboratórna technika a laboratórne pomôcky,</li><li>- obalový materiál, páskovačka, etikety,</li><li>- chemikálie na analýzu,</li><li>- počítač, písacie potreby.</li></ul>
<b>Prílohy:</b>	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
<b>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky</b>	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.
<b>Podmienka práce s potravinami</b>	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.
<b>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku</b>	Skúšaný žiak pri skúške používa pracovné oblečenie predpísané zamestnávateľom - pracovný plášť, protišmyková pracovná obuv, prikrývka hlavy a osobné ochranné pracovné prostriedky. Žiak na pracovisko prichádza so starostlivo upravenými nechtami (nenalakované), čistými rukami bez prsteňov a iných ozdôb.

## JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 8

<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Výroba syrov – plesňové syry
<b>Zadanie úlohy:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- popíšte technologický proces výroby vybraného plesňového syra (s bielou plesňou na povrchu, zelenou alebo modrou plesňou vo vnútri cesta),</li><li>- vykonajte úpravu mlieka predpísaným spôsobom na výrobu vybraného plesňového syra, pridajte príslušnú mliečnu kultúru, suspenziu plesňových kultúr a syridlo,</li><li>- sledujte proces vzniku syreniny,</li><li>- spracujte syreninu predpísaným spôsobom pre vybraný druh plesňového syra, urobte úkony potrebné pre zrenie syrov,</li><li>- zabaľte hotový výrobok na baliacom stroji a pripravte ho na expedíciu,</li><li>- odoberte vzorku na posúdenie senzorických a fyzikálno-chemických požiadaviek hotového výrobku,</li><li>- posúďte senzorické požiadavky v odobratej vzorke plesňového syra,</li><li>- stanovte sušinu, množstvo tuku v hmotnostných percentách v plesňovom syre a množstvo tuku v sušine v hmotnostných percentách,</li><li>- popíšte proces čistenia výrobného zariadenia a výrobných priestorov po ukončení výroby,</li><li>- vymenujte prostriedky používané na sanitáciu.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li><li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li><li>- premyslite si pracovný postup a zapíšte do tabuľky (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),</li><li>- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,</li><li>- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP,</li><li>- dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li><li>- používajte predpísané pracovné oblečenie a osobné ochranné pracovné pomôcky,</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- používajte ekonomicky a hospodárne náradie, pomôcky, základný a pomocný materiál,</li><li>- vykonajte sanitačné práce po ukončení zadanej úlohy na určenom pracovisku.</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- mliekarské pomôcky a pracovné náradie,</li><li>- laboratórna technika a laboratórne pomôcky,</li><li>- obalový materiál, páskovačka, etikety,</li><li>- chemikálie na analýzu,</li><li>- počítač, písacie potreby.</li></ul>
<b>Prílohy:</b>	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
<b>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky</b>	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.
<b>Podmienka práce s potravinami</b>	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.
<b>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku</b>	Skúšaný žiak pri skúške používa pracovné oblečenie predpísané zamestnávateľom - pracovný plášť, protišmyková pracovná obuv, prikrývka hlavy a osobné ochranné pracovné prostriedky. Žiak na pracovisko prichádza so starostlivo upravenými nechtami (nenalakované), čistými rukami bez prsteňov a iných ozdôb.

## JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 9

<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Výroba syrov – parené syry
<b>Zadanie úlohy:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíšte technologický proces výroby vybraného pareného syra,</li> <li>- vykonajte úpravu mlieka predpísaným spôsobom na výrobu vybraného pareného syra, pridajte príslušnú mliečnu kultúru a syridlo, sledujte proces vzniku syreniny,</li> <li>- spracujte syreninu predpísaným spôsobom pre vybraný druh pareného syra, vykonajte úkony k správne prekysávaniu, pareniu, tvarovaniu a soleniu syra, prípadne údeniu syra,</li> <li>- zabaľte hotový výrobok na baliacom stroji a pripravte ho na expedíciu,</li> <li>- odoberte vzorku na posúdenie senzorických a fyzikálno-chemických požiadaviek hotového výrobku,</li> <li>- posúďte senzorické požiadavky v odobratej vzorke pareného syra,</li> <li>- stanovte sušinu, množstvo tuku v hmotnostných percentách v parenom syre a množstvo tuku v sušine v hmotnostných percentách,</li> <li>- popíšte proces čistenia výrobného zariadenia a výrobných priestorov po ukončení výroby,</li> <li>- vymenujte prostriedky používané na sanitáciu.</li> </ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li> <li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li> <li>- premyslite si pracovný postup a zapíšte do tabuľky (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),</li> <li>- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,</li> <li>- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP,</li> <li>- dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li> <li>- používajte predpísané pracovné oblečenie a osobné ochranné pracovné pomôcky,</li> <li>- používajte ekonomicky a hospodárne náradie, pomôcky, základný a pomocný materiál,</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- vykonajte sanitačné práce po ukončení zadanej úlohy na určenom pracovisku.</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- mliekarské pomôcky a pracovné náradie,</li><li>- laboratórna technika a laboratórne pomôcky,</li><li>- obalový materiál, páskovačka, etikety,</li><li>- chemikálie na analýzu,</li><li>- počítač, písacie potreby.</li></ul>
<b>Prílohy:</b>	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
<b>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky</b>	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.
<b>Podmienka práce s potravinami</b>	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.
<b>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku</b>	Skúšaný žiak pri skúške používa pracovné oblečenie predpísané zamestnávateľom - pracovný plášť, protišmyková pracovná obuv, prikrývka hlavy a osobné ochranné pracovné prostriedky. Žiak na pracovisko prichádza so starostlivo upravenými nechtami (nenalakované), čistými rukami bez prsteňov a iných ozdôb.

## JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 10

<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Výroba syrov – tavené syry
<b>Zadanie úlohy:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- popíšte technologický proces výroby vybraného taveného syra v termizačnom zariadení,</li><li>- vykonajte úpravu syra na tavenie a prípravu ostatných surovín predpísaným spôsobom na výrobu vybraného taveného syra,</li><li>- pripravte dávku na tavenie, sledujte proces tavenia,</li><li>- spracujte taveninu predpísaným spôsobom pre vybraný druh taveného syra, vykonajte úkony potrebné pred balením taveného syra,</li><li>- zabaľte hotový výrobok na baliacom stroji a pripravte ho na expedíciu,</li><li>- odoberte vzorku na posúdenie senzorických a fyzikálno-chemických požiadaviek hotového výrobku,</li><li>- posúďte senzorické požiadavky v odobratej vzorke taveného syra,</li><li>- stanovte sušinu, množstvo tuku v hmotnostných percentách v tavenom syre a množstvo tuku v sušine v hmotnostných percentách,</li><li>- popíšte proces čistenia výrobného zariadenia a výrobných priestorov po ukončení výroby,</li><li>- vymenujte prostriedky používané na sanitáciu.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li><li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li><li>- premyslite si pracovný postup a zapíšte do tabuľky (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),</li><li>- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,</li><li>- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP,</li><li>- dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li><li>- používajte predpísané pracovné oblečenie a osobné ochranné pracovné pomôcky,</li><li>- používajte ekonomicky a hospodárne náradie, pomôcky, základný a pomocný materiál,</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- vykonajte sanitačné práce po ukončení zadanej úlohy na určenom pracovisku.</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- mliekarské pomôcky a pracovné náradie,</li><li>- laboratórna technika a laboratórne pomôcky,</li><li>- obalový materiál, páskovačka, etikety,</li><li>- chemikálie na analýzu,</li><li>- počítač, písacie potreby.</li></ul>
<b>Prílohy:</b>	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
<b>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky</b>	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.
<b>Podmienka práce s potravinami</b>	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.
<b>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku</b>	Skúšaný žiak pri skúške používa pracovné oblečenie predpísané zamestnávateľom - pracovný plášť, protišmyková pracovná obuv, prikrývka hlavy a osobné ochranné pracovné prostriedky. Žiak na pracovisko prichádza so starostlivo upravenými nechtami (nenalakované), čistými rukami bez prsteňov a iných ozdôb.



### PRÍLOHA č. 1 – NÁVRH PRACOVNÉHO POSTUPU

<b>Meno a priezvisko skúšaného žiaka:</b>		
<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka	
<b>Školský rok: 2025/2026</b>	Téma č.:	
<b>Názov / Popis pracovnej činnosti – Pracovný postup</b>		
<b>Príprava/úprava vstupných surovín, výber pomôcok</b>		
<b>Organizácia práce, postupnosť úkonov</b>		
<b>Technologický postup, riziká kontaminácie, CCP</b>		
<b>Zásady hygieny a BOZP</b>		
<b>Meno a priezvisko hodnotiteľov:</b>	<b>Hodnotenie:</b>	<b>Podpis:</b>



## PRÍLOHA č. 2 – VYHODNOCOVACIA TABUĽKA

<b>Meno a priezvisko skúšaného žiaka:</b>		
<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka	
<b>Školský rok: 2025/2026</b>	Téma č.:	
<b>Kontrola zadaných úloh vykonanej práce</b>		
<b>Príprava/úprava vstupných surovín, výber pomôcok</b>		
<b>Organizácia práce, postupnosť úkonov</b>		
<b>Technologický postup, riziká kontaminácie, CCP</b>		
<b>Zásady hygieny a BOZP</b>		
<b>Meno a priezvisko hodnotiteľov:</b>	<b>Hodnotenie:</b>	<b>Podpis:</b>



## PRACOVNÝ HODNOTIACI LIST PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY

<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka		
<b>Školský rok:</b>	2025/2026		
<b>Meno a priezvisko žiaka:</b>			
<b>Názov témy:</b>			
<b>Predvedenie zadanej úlohy:</b>	Príprava/úprava vstupných surovín, výber pomôcok (max. 20 bodov):		
	Organizácia práce, logická postupnosť úkonov, samostatnosť pri práci (max. 30 bodov):		
	Dodržanie technologického postupu, riziká kontaminácie, CCP (max. 30 bodov):		
	Dodržanie zásad hygieny a BOZP (max. 20 bodov):		
<b>Odpočet bodov</b>	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.		
<b>Celkové hodnotenie</b>	<b>Dosiahnutý počet bodov</b>	<b>Známka</b>	<b>Slovné zhodnotenie</b>
	100 – 85	1 - výborný	Výkon nadštandardne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	84 – 70	2 - chválitebný	Výkon spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	69 – 55	3 - dobrý	Výkon všeobecne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	54 – 40	4 - dostatočný	Výkon vykazuje nedostatky. Ako celok dostatočne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	39 – 0	5 - nedostatočný	Výkon nespĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti a absentujú základné vedomosti a zručnosti.
<b>Hodnotenie praktickej časti záverečnej skúšky</b>	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 2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka.
- (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.



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Zoznam tém</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Zoznam tém teoretickej časti záverečnej skúšky:</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Základná potravinárska legislatíva a BOZP</li><li>2. Hygiena a sanitácia v mliekarskej výrobe</li><li>3. Správna výrobná prax systémom HACCP</li><li>4. Tvorba a získavanie kravského mlieka</li><li>5. Ovčie a kozie mlieko</li><li>6. Fyzikálno-chemické zloženie kravského mlieka</li><li>7. Príjem a kontrola mlieka</li><li>8. Odstreďovanie a homogenizácia mlieka</li><li>9. Tepelné ošetrenie mlieka</li><li>10. Sušenie mlieka</li><li>11. Tekuté mliečne výrobky</li><li>12. Konzumné kravské mlieko</li><li>13. Kyslomliečne výrobky</li><li>14. Zahustené mliečne výrobky</li><li>15. Sušené mlieko</li><li>16. Mrazené mliečne výrobky</li><li>17. Konzumné smotany</li><li>18. Maslo</li><li>19. Syrárstvo</li><li>20. Prírodné syry</li><li>21. Bryndza</li><li>22. Plesňové syry</li><li>23. Kyslé syry</li><li>24. Parené syry</li><li>25. Tavené syry</li></ol>



<b>Zoznam učebných pomôcok, ktoré zabezpečí škola k teoretickej časti záverečnej skúšky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- odborná literatúra,</li><li>- obrazový materiál,</li><li>- Obchodný zákonník,</li><li>- Živnostenský zákon,</li><li>- Zákonník práce,</li><li>- Zákon o ochrane spotrebiteľa,</li><li>- vzor pracovnej zmluvy,</li><li>- žiacka práca - životopis, motivačný list,</li><li>- Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 852/2004 o hygiene potravín,</li><li>- Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 ktorým sa vytvára spoločná organizácia trhov s poľnohospodárskymi výrobkami,</li><li>- Vyhláška MPRV SR č. 343/2016 o niektorých výrobkoch z mlieka.</li></ul>
--	--



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Základná potravinárska legislatíva a BOZP
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vysvetlite, čo je obsahom Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 852/2004 o hygiene potravín, Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013, ktorým sa vytvára spoločná organizácia trhov s poľnohospodárskymi výrobkami a Vyhlášky MPRV SR č. 343/2016 o niektorých výrobkoch z mlieka</li><li>- Charakterizujte povinnosti zamestnanca v oblasti dodržiavania predpisov bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci</li><li>- Opíšte povinnosti zamestnávateľa v oblasti dodržiavania predpisov bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci</li><li>- Popíšte užitočné mikroorganizmy nachádzajúce sa v mlieku</li><li>- Vysvetlite vplyv škodlivých (patogénnych) mikroorganizmov na kvalitu mlieka</li><li>- Vysvetlite pojmy práca, povolanie, zamestnanie</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra, obrazový materiál, Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady č. 852/2004 o hygiene potravín, Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013, ktorým sa vytvára spoločná organizácia trhov s poľnohospodárskymi výrobkami, Vyhláška MPRV SR č. 343/2016 o niektorých výrobkoch z mlieka



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Hygiena a sanitácia v mliekarskej výrobe
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vysvetlite význam hygieny v potravinárskom priemysle, vymenujte druhy hygieny</li><li>- Opíšte čistenie, dezinfekciu, dezinsekciiu a deratizáciu v potravinárskom priemysle</li><li>- Popíšte vplyv sanitácie na akosť vyrábaných mliečnych výrobkov</li><li>- Uveďte hlavné zásady dodržiavania osobnej hygieny zamestnanca</li><li>- Vymenujte a charakterizujte hlavné skupiny mikroorganizmov</li><li>- Vymenujte a charakterizujte dane platné v SR</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra, obrazový materiál



### JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3

<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Správna výrobná prax systémom HACCP
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vysvetlite pojem HACCP a význam zavedenia systému HACCP v potravinárskej praxi</li><li>- Popíšte sanitačný program v mliekarskej prevádzke</li><li>- Opíšte aplikáciu HACCP prostredníctvom kritických kontrolných bodov (CCP) pri výrobe konzumného kravského mlieka</li><li>- Uveďte požiadavky na meranie a sledovanie fyzikálnych hodnôt pri manipulácii s potravinami a popíšte spôsoby predlžovania trvanlivosti potravinárskych výrobkov</li><li>- Vysvetlite pojmy zamestnanec, zamestnávateľ, fyzická a právnická osoba</li><li>- Vymenujte zdravotné, osobnostné a kvalifikačné predpoklady pre výkon povolania zamestnanca v mliekarskej výrobe</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra, obrazový materiál



### JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4

<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Tvorba a získavanie kravského mlieka
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vysvetlite stavbu a funkciu mliečnej žľazy kravy v procese tvorby mlieka</li><li>- Uveďte vnútorné a vonkajšie vplyvy pôsobiace na množstvo a kvalitu kravského mlieka</li><li>- Charakterizujte dojacie zariadenia</li><li>- Opíšte ošetrovanie surového kravského mlieka po nadojení</li><li>- Popíšte senzorické hodnotenie surového kravského mlieka</li><li>- Uveďte základné práva spotrebiteľa a spôsoby ich uplatnenia vo vašej praxi. Uveďte príklady falšovaných výrobkov alebo klamlivých obchodných praktík, s ktorými sa môžete stretnúť</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra, obrazový materiál



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Ovčie a kozie mlieko
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Popíšte zloženie ovčieho a kozieho mlieka z hľadiska obsahu základných živín</li><li>- Porovnajte ich výživovú hodnotu s kravským mliekom</li><li>- Uveďte a popíšte výrobky z ovčieho a kozieho mlieka</li><li>- Charakterizujte najznámejšie alimentárne ochorenia a opíšte pôvodcov alimentárnych ochorení</li><li>- Vysvetlite možnosti predchádzania vzniku alimentárnych ochorení</li><li>- Popíšte povinné náležitosti pracovnej zmluvy</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra, obrazový materiál



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 6</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Fyzikálno-chemické zloženie kravského mlieka
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Definujte fyzikálno-chemické zloženie kravského mlieka</li><li>- Charakterizujte výživovú hodnotu kravského mlieka, popíšte význam vápnika v ľudskej výžive</li><li>- Charakterizujte hlavné bielkoviny mlieka</li><li>- Uveďte vlastnosti bielkovín a význam vo výžive</li><li>- Opíšte využitie mliečnych bielkovín v mliekarskej technológii</li><li>- Popíšte spôsoby ukončenia pracovného pomeru</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra, obrazový materiál



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 7</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Príjem a kontrola mlieka
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Opíšte príjem a kontrolu mlieka v mliekarskom závode podľa množstva a kvality</li><li>- Charakterizujte základné požiadavky na kvalitu surového kravského mlieka</li><li>- Popíšte stanovenie kyslosti mlieka a kvasnú skúšku</li><li>- Popíšte stanovenie tuku v mlieku</li><li>- Popíšte stanovenie mernej hmotnosti mlieka</li><li>- Vysvetlite pojem mzda, hrubá a čistá mzda</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra, obrazový materiál



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 8</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Odstreďovanie a homogenizácia mlieka
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vysvetlite princíp odstredovania mlieka v odstredivke</li><li>- Opíšte oddeľovanie mliečnej plazmy, mliečneho tuku a nečistôt pri odstredovaní mlieka</li><li>- Popíšte konštrukciu samoodkalovacej odstredivky</li><li>- Uveďte, čo je cieľom homogenizácie mlieka</li><li>- Popíšte spôsoby oddeľovania zložiek zmesí v potravinárskej výrobe</li><li>- Opíšte jednoduchý podnikateľský zámer vo vašom odbore</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra, obrazový materiál



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 9</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Tepelné ošetrenie mlieka
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Charakterizujte spôsoby tepelného ošetrenia mlieka</li><li>- Uveďte spôsoby pasterizácie používané v mliekarskej praxi</li><li>- Vysvetlite pojem pasterizačný efekt</li><li>- Popíšte termizáciu, sterilizáciu a UHT - ultravysoký ohrev mlieka</li><li>- Vysvetlite a popíšte vzťah mikroorganizmov k teplote a ku kyslíku</li><li>- Uveďte typické náklady a výnosy v mliekarenskom podniku, popíšte výpočet výsledku hospodárenia</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra, obrazový materiál



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 10</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Sušenie mlieka
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Definujte sušenie ako konzervačnú metódu predlžujúcu trvanlivosť mlieka</li><li>- Uveďte výhody sušeného mlieka</li><li>- Popíšte spôsoby sušenia mlieka</li><li>- Vysvetlite konzerváciu potravín priamou a nepriamou inaktiváciou mikroorganizmov</li><li>- Charakterizujte alergické reakcie ľudského organizmu na niektoré zložky potravín</li><li>- Vysvetlite pojmy potreby a spotreba a popíšte, ako svojou prácou zabezpečíte základné potreby seba a rodiny</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra, obrazový materiál



### JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 11

<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Tekuté mliečne výrobky
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vymenujte a popíšte tekuté mliečne výrobky</li><li>- Vysvetlite význam a použitie modifikovaného a ochuteného mlieka</li><li>- Popíšte balenie tekutých mliečnych výrobkov</li><li>- Charakterizujte viacvrstvový kombinovaný obal na mlieko a materiálové zloženie obalu</li><li>- Uvedte podmienky skladovania mlieka a mliečnych výrobkov</li><li>- Definujte význam podnikania vo vašom odbore a uvedte príklady podnikateľských subjektov</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra, obrazový materiál



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 12</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Konzumné kravské mlieko
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Popíšte výrobu a druhy konzumného mlieka</li><li>- Vysvetlite význam štandardizácie a homogenizácie mlieka</li><li>- Opíšte technológiu výroby trvanlivého mlieka</li><li>- Charakterizujte senzorické požiadavky na konzumné kravské mlieko</li><li>- Vysvetlite význam sanitácie v mliekarskej výrobe</li><li>- Vysvetlite pojmy statky a služby. Popíšte spôsoby propagácie služieb alebo produktov vo vašom odbore (napr. online, letáky, inzeráty)</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra, obrazový materiál



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 13</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Kyslomliečne výrobky
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Popíšte výrobu kyslomliečnych výrobkov termostatovou metódou</li><li>- Popíšte výrobu kyslomliečnych výrobkov tankovou metódou</li><li>- Vymenujte a charakterizujete druhy kyslomliečnych výrobkov</li><li>- Zdôvodnite vysokú výživovú hodnotu kyslomliečnych výrobkov</li><li>- Charakterizujte biochemické premeny mlieka pri fermentácii</li><li>- Opíšte písomné doklady potrebné pri uchádzaní sa o zamestnanie</li><li>- Uvedte zásady prípravy na pracovný pohovor</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra, obrazový materiál



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 14</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Zahustené mliečne výrobky
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Popíšte výrobu nesladených zahustených mliečnych výrobkov</li><li>- Popíšte výrobu sladených zahustených mliečnych výrobkov</li><li>- Vymenujte a charakterizujte druhy zahustených mliečnych výrobkov</li><li>- Vysvetlite význam vody v bežnom živote a obsah vody v potravinách</li><li>- Popíšte vlastnosti vody a jej použite v procese spracovania mlieka na mliečne výrobky</li><li>- Charakterizujte živnosť a postup pri založení živnosti</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra, obrazový materiál



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 15</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Sušené mlieko
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Popíšte výrobu sušeného mlieka na valcoch a rozprašovaním</li><li>- Vymenujte druhy sušeného mlieka a charakterizujte ich</li><li>- Uveďte požiadavky na výrobky sušenej detskej výživy</li><li>- Vysvetlite pojem instantné mlieko</li><li>- Charakterizujte biologické, fyzikálne a chemické spôsoby konzervovania v mliekarskej výrobe</li><li>- Rozlíšte pozitívne a negatívne vplyvy reklamy</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra, obrazový materiál



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 16</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Mrazené mliečne výrobky
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Popíšte suroviny na výrobu mrazených mliečnych výrobkov</li><li>- Charakterizujte výrobu mrazených smotanových krémov, uveďte druhy mrazených mliečnych výrobkov</li><li>- Vysvetlite fyzikálne, chemické a biologické nebezpečenstvá a ich vplyv na zdravotnú bezpečnosť potravín</li><li>- Charakterizujte civilizačné ochorenia</li><li>- Vysvetlite rozdiel medzi bankovými a nebankovými subjektami</li><li>- Charakterizujte platobné karty</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra, obrazový materiál



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 17</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Konzumné smotany
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Popíšte výrobu konzumných smotán</li><li>- Vysvetlite význam odvetrávania (dezodorizácie) v procese výroby smotany</li><li>- Popíšte druhy smotany</li><li>- Charakterizujte tuky, vlastnosti a ich význam vo výžive</li><li>- Uveďte význam vitamínov, vymenujte vitamíny rozpustné v tukoch a rozpustné vo vode</li><li>- Opíšte riziká spojené s riadením vlastných financií</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra, obrazový materiál



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 18</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Maslo
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Popíšte princíp výroby masla a uveďte spôsoby výroby masla</li><li>- Charakterizujte jednotlivé časti kontinuálneho zmaselňovača</li><li>- Vymenujte a charakterizujte druhy masla</li><li>- Uveďte príklady použitia vedľajšieho produktu výroby masla - cmaru</li><li>- Vysvetlite úlohu mikroskopu, jeho zloženie, prípravu natívnych preparátov a ich použitie</li><li>- Charakterizujte zdravotné, sociálne a dôchodkové poistenie</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra, obrazový materiál



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 19</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Syrárstvo
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Charakterizujte syry</li><li>- Uvedte rozdelenie syrov z hľadiska technológie výroby a pôvodu mlieka</li><li>- Uvedte rozdelenie syrov z hľadiska obsahu tuku v sušine, podľa konzistencie a spôsobu zrenia</li><li>- Definujte požiadavky na kvalitu mlieka pri výrobe syrov</li><li>- Vysvetlite význam mliečnych kultúr pri výrobe syrov</li><li>- Vysvetlite pojmy výroba a výrobné faktory a uvedte ich význam vo vašej profesii</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra, obrazový materiál



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 20</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Prírodné syry
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Popíšte výrobu prírodných syrov</li><li>- Charakterizujte sladké zrážanie mlieka a vysvetlite úlohu syridla pri zrážaní mlieka</li><li>- Popíšte spracovanie syroviny - formovanie, odkvapkávanie a lisovanie</li><li>- Vysvetlite význam solenia a zrenie syrov</li><li>- Charakterizujte základné živiny nachádzajúce sa v potravinách</li><li>- Porovnajte možnosti zamestnania vo vašom odbore na Slovensku a v krajinách EÚ a vysvetlite, ako môžete reagovať na zmeny na trhu práce ďalším vzdelávaním sa</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra, obrazový materiál



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 21</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Bryndza
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Opíšte výrobu ovčieho hrudkového syra</li><li>- Popíšte výrobu bryndze</li><li>- Uveďte a charakterizujte druhy bryndze</li><li>- Vysvetlite význam syridla pri výrobe syrov</li><li>- Popíšte druhy syridiel a ich postavenie v procese výroby syrov</li><li>- Vysvetlite pojmy ponuka a dopyt, opíšte krivku ponuky a dopytu</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra, obrazový materiál



### JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 22

<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Plesňové syry
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Popíšte výrobu plesňových syrov s modrou alebo zelenou plesňou vo vnútri</li><li>- Popíšte výrobu plesňových syrov s bielou plesňou na povrchu</li><li>- Charakterizujte plesne a vymenujte optimálne podmienky pre ich rast a rozmnožovanie</li><li>- Uveďte plesne, ktoré produkujú toxíny</li><li>- Vysvetlite sladké zrážanie bielkovín</li><li>- Vysvetlite, kedy je vhodné šetriť a kedy si požičať peniaze pre potreby vášho odboru (napr. na vybavenie, náradie)</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra, obrazový materiál



### JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 23

<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Kyslé syry
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Popíšte výrobu hrudkovitého tvarohu</li><li>- Vysvetlite kyslé zrážanie bielkovín</li><li>- Uveďte a charakterizujte druhy tvarohu</li><li>- Charakterizujte mliečny cukor laktózu</li><li>- Objasnite význam konzumácie tvarohu a mliečnych výrobkov z tvarohu ako súčasť zdravej výživy</li><li>- Vysvetlite rozdiel medzi živnosťou a obchodnou spoločnosťou na príklade vášho odboru</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra, obrazový materiál



### JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 24

<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Parené syry
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Popíšte výrobu tradičných slovenských syrov z pareného cesta</li><li>- Vymenujte a charakterizujte druhy parených syrov</li><li>- Rozdeľte živné pôdy podľa konzistencie a účelu</li><li>- Popíšte očkovanie vzoriek na tekuté a pevné živné pôdy</li><li>- Porovnajte energetickú a výživovú hodnotu potravín</li><li>- Charakterizujte základné druhy poistenia relevantné pre vaše pracovne prostredie</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra, obrazový materiál



### JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 25

<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Tavené syry
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Charakterizujte suroviny na výrobu tavených syrov</li><li>- Popíšte proces výroby v termizačnom zariadení</li><li>- Uveďte spôsoby balenia tavených syrov</li><li>- Opíšte význam pomocných a aditívnych látok pri výrobe syrov, popíšte najznámejšie chemické látky používané v potravinárskej výrobe</li><li>- Pomenujte hlavné položky osobného rozpočtu</li><li>- Opíšte možnosti získavania príjmu aj mimo mzdy v kontexte vášho odboru (napr. podnikanie, dávky, provízie)</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Odborná literatúra, obrazový materiál



<b>PRACOVNÝ HODNOTIACI LIST TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY</b>		
<b>Učebný odbor:</b>	2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka	
<b>Školský rok:</b>	2025/2026	
<b>Meno a priezvisko žiaka:</b>		
<b>Názov témy:</b>		
<b>Záznam o výkone</b>	<b>Zoznam výkonových kritérií</b>	<b>Slovné hodnotenie: zvládol žiak kritérium? áno = 2 body; čiastočne áno = 1 bod; nie = 0 bodov;</b>
	- porozumenie téme	
	- správne používanie odbornej terminológie	
	- vecnosť a správnosť odpovede	
	- komplexnosť odpovede	
	- samostatnosť prejavu	
	- schopnosť praktickej aplikácie teoretických poznatkov	
SUMÁR:		
<b>Celkové hodnotenie</b>	<b>Dosiahnutá úspešnosť (áno)</b>	<b>Známka</b>
	12 – 10	1 - výborný
	9 – 8	2 - chváľitebný
	7 – 6	3 - dobrý
	5 – 4	4 - dostatočný
	3 – 0	5 - nedostatočný
<b>Hodnotenie teoretickej časti záverečnej skúšky</b>	Celkový počet bodov:	
	Výsledná známka:	
	Podpis hodnotiteľa:	