



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 4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby



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 4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby**, 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 informácie, vyhodnotiť a aplikovať vhodný postup spracovania úloh. Určuje si čiastkové úlohy a zostavuje podklady k spracovaniu úloh. Žiak preukazuje schopnosť zdokumentovať a otestovať kvalitu produktu. Žiak počas celého procesu dodržiava technické normy, pravidlá hygieny a pravidlá BOZP. 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 službami vo vidieckom prostredí.
- Praktická časť skúšky trvá najviac 24 hodín (1 hod. = 60 min.). V odboroch vzdelávania, v ktorých si to charakter záverečnej skúšky vyžaduje, môže praktická časť záverečnej skúšky trvať najviac 4 týždne. Prípravné práce sa môžu realizovať v dostatočnom časovom predstihu.

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 a riadenie kvality pracovnej činnosti – 60 %,
 - dodržiavanie BOZP – 20 %.

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

- vyžrebovanú tému analyzovať, zaobstarať informácie, vyhodnotiť a vybrať postup spracovania úloh z technologického, hospodárneho a ekologického pohľadu,
- napláňovať fázy realizácie úlohy, určiť čiastkové úlohy, zostaviť podklady k plánovaniu spracovania úlohy,
- dodržať vhodný technologický postup a odbornosť vypracovania úloh,
- preukázať zručnosť a pohotovosť pri použití náradia a surovín,
- dodržiavať hygienické predpisy a BOZP,
- odovzdať výsledok práce, poskytnúť odborné informácie, zhodnotiť a zdokumentovať výsledky práce.

(5) Téma praktickej časti záverečnej skúšky sa má rozložiť na pracovné úlohy vrátane 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 praktickej časti záverečnej skúšky ručne alebo elektronicky zaznamenané. Skúšobná komisia môže dať skúšanému žiakovi pri zadaní úlohy k dispozícii príslušné podklady pre praktickú časť záverečnej skúšky, ako aj pre evidenciu jednotlivých činností a postupov.

(7) V rámci praktickej časti záverečnej skúšky musia byť preukázané predovšetkým nasledovné zručnosti:

- osvojené zručnosti a hygienické návyky,
- vhodnosť použitia pomôcok a náradia,
- manipulácia s pomôckami a surovinami,
- zručnosť pri práci s náradím a malou mechanizáciou,
- zručnosť v spracovaní surovín, estetika a úprava jedla,
- vzhľad, konzistencia a výsledná chuť jedál,
- funkčnosť a estetika výsledného produktu,
- správnosť postupov pri pestovaní a ošetrovaní poľnohospodárskych plodín,
- správnosť postupu pri ošetrovaní a údržbe trávnikov,
- zručnosť pri ošetrovaní, kŕmení a hospodárskych zvierat.

(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:
 - vhodnosť použitia materiálov, surovín, náradia a pomôcok, manipulácia s nimi,



- technologický postup pri každej úlohe,
- čas potrebný na vyhotovenie produktu, prípravu jedla, ošetrovanie plodiny a hospodárskych zvierat,
- vzhľad a presnosť vyhotovenia daného odevu,
- samostatnosť pri práci so šijacím strojom,
- zručnosť a istota pri práci v kuchyni,
- vzhľad, chuť a konzistencia pripraveného jedla,
- estetika, úprava a servírovanie jedla,
- samostatnosť pri ošetrovaní poľnohospodárskej plodiny,
- voľba náradia a správnosť postupov pri ošetrovaní pestovanej plodiny,
- samostatnosť pri starostlivosti, kŕmení hospodárskych zvierat,
- voľba pracovného náradia a správnosť postupov pri ošetrovaní hospodárskych zvierat.



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Zoznam tém

Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Téma č. 1	Ošetrovanie zeleninového záhonu v období rastu
Téma č. 2	Ošetrovanie poľnej plodiny podľa regiónu
Téma č. 3	Zhotovenie pásovej zástery s nakladaným vreckom
Téma č. 4	Príprava mäsového vývaru s domácimi cestovinami
Téma č. 5	Príprava mäsového hlavného jedla s prílohou
Téma č. 6	Denná starostlivosť o hospodárske zvieratá
Téma č. 7	Príprava menu (predjedlo, polievka, hlavné jedlo) a slávnostnej tabule pri príležitosti rodinnej oslavy
Téma č. 8	Ošetrovanie a údržba trávnik
Téma č. 9	Denná starostlivosť o hydinu
Téma č. 10	Výroba syra

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1	
Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Ošetrovanie zeleninového záhonu v období rastu
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- posúďte porast na záhone vizuálne - určte druh pestovanej zeleniny a rastovú fázu,- navrhnete potrebné ošetrenia v aktuálnom čase,- vykonajte správne odstránenie burín zo záhonu tak, aby nedošlo k poškodeniu pestovanej plodiny,- posúďte potrebu prihnojenia alebo zavlažovania,- navrhnete a realizujete vhodnú formu prihnojenia alebo zavlažovania,- vykonajte vizuálnu kontrolu záhonu na výskyt škodcov a chorôb rastlín,- navrhnete vhodnú ochranu,- dodržiavajte BOZP a hygienické zásady.
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,- pri práci používajte pracovné oblečenie a ochranné pomôcky,- pripravte si potrebné pomôcky, náradie a materiál,- pracujte podľa vypracovaného pracovného postupu,- v rastlinnej výrobe pred použitím hnojiva si podrobne preštudujte návod a bezpečnostné predpisy,- dodržiavajte predpisy BOZP a PO, dbajte na hygienu práce a čistotu na pracovisku,- po ukončení úlohy urobte na pracovisku poriadok s dôrazom na separáciu odpadu, očistite pracovné pomôcky a náradie a umyte si ruky,- predložte komplexne vyplnené tlačivá a ukončenú prácu na kontrolu skúšobnej komisii.
Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- predpísané osobné ochranné prostriedky, záhradné náradie, pracovný odev a obuv.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka



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

Materiálno- technické a priestorové zabezpečenie skúšky	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.
--	--



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2	
Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Ošetrovanie poľnej plodiny podľa regiónu
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- posúďte porast poľnej kultúry vizuálne, určte druh pestovanej plodiny, rastovú fázu,- navrhnete potrebné ošetrenia v aktuálnom čase,- vykonajte správne mechanické odstránenie burín z porastu tak, aby nedošlo k poškodeniu pestovanej plodiny,- posúďte potrebu prihnojenia a realizujte prihnojenie rastlín vhodnou formou,- vykonajte vizuálnu kontrolu na výskyt škodcov a chorôb pestovaných jedincov,- navrhnete vhodnú ochranu,- dodržiavajte BOZP a hygienické zásady.
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,- pri práci používajte pracovné oblečenie a ochranné pomôcky,- pripravte si potrebné pomôcky, náradie a materiál,- pracujte podľa vypracovaného pracovného postupu,- v rastlinnej výrobe pred použitím hnojiva si podrobne preštudujte návod a bezpečnostné predpisy,- dodržiavajte predpisy BOZP a PO, dbajte na hygienu práce a čistotu na pracovisku,- po ukončení úlohy urobte na pracovisku poriadok s dôrazom na separáciu odpadu, očistite pracovné pomôcky a náradie a umyte si ruky,- predložte komplexne vyplnené tlačivá a ukončenú prácu na kontrolu skúšobnej komisii.
Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- predpísané osobné ochranné prostriedky, záhradné náradie, pracovná odev a obuv.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka



Materiálno- technické a priestorové zabezpečenie skúšky	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.
--	--

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3

Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Zhotovenie pásovej zástery s nakladaným vreckom
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- pripravte si pracovisko, textilný materiál a pomôcky na šitie,- vypočítajte spotrebu textilného materiálu na zhotovenie pásovej zástery s nakladaným vreckom,- navrhните technologický postup zhotovenia pásovej zástery,- pripravte si strihovú predlohu,- vystrihnite jednotlivé časti zástery podľa pripravenej strihovej predlohy,- pred začatím práce skontrolujte šijací stroj,- zhotovte pásovú zásteru s nakladaným vreckom,- vykonajte dokončovacie operácie,- dodržiavajte BOZP a hygienické zásady pri šití.
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,- pri práci používajte pracovné oblečenie a ochranné pomôcky,- pripravte si potrebné pomôcky, náradie a materiál,- pracujte podľa vypracovaného pracovného postupu,- dodržiavajte predpisy BOZP a PO, dbajte na hygienu práce a čistotu na pracovisku,- po ukončení úlohy urobte na pracovisku poriadok s dôrazom na separáciu odpadu, očistite pracovné pomôcky a náradie a umyte si ruky,- predložte komplexne vyplnené tlačivá a ukončenú prácu na kontrolu skúšobnej komisii.
Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- predpísané osobné ochranné prostriedky, šijací stroj, textilný materiál, strihová predloha a šijacie potreby.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka



**Materiálno-
technické
a priestorové
zabezpečenie
skúšky**

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.



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4	
Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Príprava mäsového vývaru s domácimi cestovinami
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- vypracujte plán práce - časové zabezpečenie prác prípravy pokrmu,- popíšte technologický postup prípravy pokrmu,- vynormujte pokrm na 4 porcie,- nachystajte jednotlivé suroviny podľa normovacieho listu,- pripravte pokrm podľa vypracovaného technologického postupu,- dbajte na estetiku servírovania,- dodržiavajte BOZP a hygienické zásady pri príprave pokrmu.
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,- pri práci používajte pracovné oblečenie a ochranné pomôcky,- pripravte si potrebné pomôcky, náradie a materiál,- pracujte podľa vypracovaného pracovného postupu,- pri práci v kuchyni dbajte na úpravu zovňajšku - starostlivo upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, pri práci so surovinami používajte hygienické rukavice,- dodržiavajte predpisy BOZP a PO, dbajte na hygienu práce a čistotu na pracovisku,- po ukončení úlohy urobte na pracovisku poriadok s dôrazom na separáciu odpadu, očistite pracovné pomôcky a náradie a umyte si ruky,- predložte komplexne vyplnené tlačivá a ukončenú prácu na kontrolu skúšobnej komisii.
Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- predpísané osobné ochranné prostriedky, suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny, koreniny.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka



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

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5	
Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Príprava mäsového hlavného jedla s prílohou
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- vypracujte plán práce - časové zabezpečenie prác prípravy pokrmu,- navrhnete mäsové hlavné jedlo pre 4 osoby,- vyberte k mäsovému jedlu vhodnú prílohu,- popíšte technologický postup prípravy pokrmu,- vynormujte pokrm na 4 porcie,- nachystajte jednotlivé suroviny podľa normovacieho listu,- pripravte pokrm podľa vypracovaného technologického postupu,- dbajte na estetiku úpravy jedla na tanieri,- dodržiavajte BOZP a hygienické zásady pri príprave pokrmu.
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,- pri práci používajte pracovné oblečenie a ochranné pomôcky,- pripravte si potrebné pomôcky, náradie a materiál,- pracujte podľa vypracovaného pracovného postupu,- pri práci v kuchyni dbajte na úpravu zovňajšku - starostlivo upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, pri práci so surovinami používajte hygienické rukavice,- dodržiavajte predpisy BOZP a PO, dbajte na hygienu práce a čistotu na pracovisku,- po ukončení úlohy urobte na pracovisku poriadok s dôrazom na separáciu odpadu, očistite pracovné pomôcky a náradie a umyte si ruky,- predložte komplexne vyplnené tlačivá a ukončenú prácu na kontrolu skúšobnej komisii.
Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- predpísané osobné ochranné prostriedky, suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny, koreniny.



Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie - biele tričko, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté. Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Potrebné je dodržiavať osobnú hygienu, mať krátke nenalakované nechty. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napr. prstene, náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie	Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 6	
Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Denná starostlivosť o hospodárske zvieratá
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- popíšte udržiavanie čistoty v ustajňovacích priestoroch,- vykonajte kontrolu mikroklímy v ustajňovacích priestoroch,- vykonajte očistu ustajňovacieho priestoru,- vyčistite napájadlá a krmidlá ustajnených zvierat,- navrhnete a pripravte krmivá vhodné pre ustajnené zvieratá,- vykonajte kŕmenie hospodárskych zvierat,- dodržiavajte BOZP a hygienické zásady pri práci v ustajňovacích priestoroch.
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,- pri práci používajte pracovné oblečenie a ochranné pomôcky,- pripravte si potrebné pomôcky, náradie a materiál,- pracujte podľa vypracovaného pracovného postupu,- pri práci v zariadeniach pre ustajnenie a chov zvierat zachovajte pokoj a dbajte na bezpečnosť,- práce vykonávajte v súlade s prevádzkovým poriadkom zariadenia,- dodržiavajte predpisy BOZP a PO, dbajte na hygienu práce a čistotu na pracovisku,- po ukončení úlohy urobte na pracovisku poriadok s dôrazom na separáciu odpadu, očistite pracovné pomôcky a náradie a umyte si ruky,- predložte komplexne vyplnené tlačivá a ukončenú prácu na kontrolu skúšobnej komisii.
Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- predpísané osobné ochranné prostriedky, vedro, voda, utierka, hrable, metla.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka



Materiálno- technické a priestorové zabezpečenie	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.
---	--

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 7	
Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Príprava menu (predjedlo, polievka, hlavné jedlo) a slávnostnej tabule pri príležitosti rodinnej oslavy
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none"> - vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy menu v kuchyni - jedla na objednávku podľa vlastnej receptúry, - navrhnete menu, podľa gastronomických pravidiel urobte výber vhodnej prílohy, - vyberte k menu vhodný zeleninový alebo ovocný šalát podľa vlastného výberu, - popíšte technologický postup prípravy pokrmov, - vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť, - prezentujte každú časť prípravy akcie pri príležitosti vo vyžrebovanej téme, - zdôvodnite výber menu, spôsob prípravy pokrmov, - popíšte spôsob prípravy tabule, voľbu inventáru, - predvedzte slávnostné prestieranie, kladenie inventáru.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none"> - pri práci v gastronomickej prevádzke je predpísaný platný zdravotný preukaz, - pozorne si prečítajte zadanie úloh, - 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, - pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác pri plánovaní menu, dodržiavajte časový limit na prácu, - dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia, - práce vykonávajte v súlade s prevádzkovým poriadkom zariadenia, - predložte komplexne vyplnené tlačivá a ukončenú prácu na kontrolu skúšobnej komisii.



Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky, inventár a zariadenie vo výrobnom stredisku, bavlnená utierka, odborná literatúra: Technologické normy prípravy pokrmov, Receptúry jedál.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku	Pracovné oblečenie - biele tričko, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy. Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté. Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Potrebné je dodržiavať osobnú hygienu, mať krátke nenalakované nechty. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napr. prstene, náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie	Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
Podmienka práce s potravinami	Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka. Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky sa musí žiak skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 8	
Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Ošetrovanie a údržba trávnik
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- zhodnoťte stav ošetrovaného trávnik- premyslite si postup prác a vytvorte plán vykonania jednotlivých úkonov, zapíšte do tabuľky (Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu),- pripravte si potrebné náradie a mechanizmy,- zvolte najvhodnejšiu postupnosť jednotlivých úkonov,- navrhnete potrebné konkrétne opatrenie na údržbu danej plochy trávnik- pripravte a nastavte si potrebný mechanizmus na vykonanie úkonu,- prakticky vykonajte navrhnuté opatrenie,- vykonajte údržbu a očistenie mechanizmov po vykonaní práce,- odvezte odstránený rastlinný materiál na určené miesto,- trávnik podľa potreby prihnojte a podsejte,- poupratujte príľahlé priestory,- vypracujte harmonogram následných opatrení na údržbu trávnik a zdôvodnite ho,- navrhnete spôsoby odstraňovania trávnikových burín.
Pokyny:	<ul style="list-style-type: none">- pozorne si prečítajte zadanie,- presuňte sa na pridelené pracovisko,- vytvorte návrh pracovného postupu a popis pracovných činností, zapíšte do tabuľky v prílohe,- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,- pripravte si pracovisko, pracovné náradie a mechanizmy,- pri práci dodržiavajte technologický postup,- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a udržiavajte poriadok na pracovisku,- vykonajte práce po skončení úlohy, očistite náradie a mechanizmy a vráťte ich do skladu, odvezte odpadové rastlinné zvyšky a nepoužitý materiál na určené miesto, poupratujte pracovný priestor a príľahlé priestory.



Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- pracovné prostriedky - ručné náradie, motyka, hrable, rýľ, nôž, špachtľa, kosačka, vertikutátor, fúrik, vedro, metla, lopata, osobné ochranné prostriedky BOZP.- materiál - trávnikové hnojivo, trávnikové osivo.- ostatné - písacie potreby.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie	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.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 9	
Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Denná starostlivosť o hydinu
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- zhodnoťte zdravotný stav hydiny v ustajňovacom priestore podľa plemena a úžitkového zamerania,- vykonajte kontrolu mikroklimy v ustajňovacích priestoroch,- vykonajte očistu ustajňovacieho priestoru,- vyčistite napájadlá a krmidlá ustajnenej hydiny,- navrhnite a pripravte krmivá vhodné pre ustajnené zvieratá,- vykonajte kŕmenie hospodárskych zvierat,- dodržiavajte BOZP a hygienické zásady pri práci v ustajňovacích priestoroch.
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,- pri práci používajte pracovné oblečenie a ochranné pomôcky,- pripravte si potrebné pomôcky, náradie a materiál,- pracujte podľa vypracovaného pracovného postupu,- pri práci v zariadeniach pre ustajnenie a chov hydiny zachovajte pokoj a dbajte na bezpečnosť,- práce vykonávajte v súlade s prevádzkovým poriadkom zariadenia,- dodržiavajte predpisy BOZP a PO, dbajte na hygienu práce a čistotu na pracovisku,- po ukončení úlohy urobte na pracovisku poriadok s dôrazom na separáciu odpadu, očistite pracovné pomôcky a náradie a umyte si ruky,- predložte komplexne vyplnené tlačivá a ukončenú prácu na kontrolu skúšobnej komisii.
Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- predpísané osobné ochranné prostriedky, vedro, voda, utierka, hrable, metla, krmivá pre hydinu.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka



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

Materiálno- technické a priestorové zabezpečenie	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
---	---

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 10	
Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Výroba syra
Zadanie úlohy:	<ul style="list-style-type: none">- popíšte technologický proces výroby čerstvého prírodného syra,- vykonajte úpravu mlieka predpísaným spôsobom na výrobu vybraného prírodného syra,- pridajte syridlo,- sledujte proces vzniku syreniny,- spracujte syreninu predpísaným spôsobom pre vybraný druh syra,- odoberte vzorku na posúdenie sensorických požiadaviek hotového výrobku,- posúďte sensorické požiadavky v odobratej vzorke syra,- vymenujte prostriedky používané na sanitáciu.
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,- používajte predpísané pracovné oblečenie, obuv a osobné ochranné pracovné prostriedky,- používajte potrebné mliekarské pomôcky a pracovné náradie,- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP, protipožiarnej ochrany, ochrany životného prostredia,- dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku,- používajte ekonomicky a hospodárne náradie, pomôcky, základný a pomocný materiál,- vykonajte sanitačné práce po ukončení zadanej úlohy na určenom pracovisku.
Učebné pomôcky:	<ul style="list-style-type: none">- mliekarské pomôcky, pracovné náradie, čistiace prostriedky, papierová utierka, rukavice.
Prílohy:	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka



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



PRACOVNÝ HODNOTIACI LIST PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY

Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby		
Školský rok:	2025/2026		
Meno a priezvisko žiaka:			
Predvedenie zadanej úlohy: (max. 100 bodov)	Maximálne bodové hodnotenie	Priznané bodové hodnotenie	
	príprava a plánovanie – max. 20 bodov		
	dodržanie technologického postupu – max. 30 bodov		
	kvalita prevedenej práce – max. 30 bodov		
	dodržiavanie BOZP – max. 20 bodov		
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. nevhodné oblečenie...) – odpočítať 5 bodov, - za závažnejšie porušenie predpisov (napr. znehodnotenie inventáru, nepoužívanie osobných OPP...) – odpočítať 10 bodov.		
Celkové hodnotenie:	Dosiahnutý počet bodov	Známka	Slovné hodnotenie
	100 - 90	1 – výborný	Výkon nadštandardne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	89 - 80	2 – chváľitebný	Výkon spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	79 - 70	3 – dobrý	Výkon všeobecne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	69 - 60	4 – dostatočný	Výkon vykazuje nedostatky. Ako celok dostatočne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	59 - 0	5 - nedostatočný	Výkon nespĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti a absentujú základné vedomosti a zručnosti.
Hodnotenie praktickej časti záverečnej skúšky:	Celkový počet 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 4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby.
- (3) Na teoretickú časť záverečnej skúšky je určených 25 tém. Škola môže na návrh predmetovej komisie v zmysle regionálnych špecifik školského vzdelávacieho programu a požiadaviek regiónu 25 % tém zmeniť. Alternatívne témy sa týkajú odborných vyučovacích predmetov, ktoré škola vyučuje a preferuje v zmysle jej školského vzdelávacieho programu.
- (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 tvrdením 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:	4561 H poľnohospodár - služby
Školský rok:	2025/2026
Zoznam tém teoretickej časti záverečnej skúšky:	<ol style="list-style-type: none">1. Chov a význam chovu hovädzieho dobytku (HD)2. Mlieko, jeho význam a výroba3. Chov hydiny a spracovanie produktov4. Chov oviec a spracovanie produktov5. Chov ošípaných a spracovanie produktov6. Pestovanie olejnin a využitie rastlinných tukov7. Zemiaky, ich výroba a význam8. Strukoviny, ich pestovanie a využitie vo výžive9. Obilniny, ich pestovanie a význam10. Spracovanie pôdy11. Životné prostredie, možné znečistenie životného prostredia pri poľnohospodárskej výrobe (rastlinná výroba, živočíšna výroba)12. Reprodukcia hovädzieho dobytku (HD)13. Chov drobných hospodárskych zvierat (králikov) na vidieku14. Príprava a podávanie polievok15. Príprava a podávanie omáčok16. Ovocie vo výžive17. Tradičné múčniky v regióne a ich servírovanie18. Konzervovanie (mrazenie, zaváranie, sušenie,...)19. Zelenina vo výžive20. Príprava a úprava bytových textilných doplnkov (závesy, návliečky, obrusy, prestieranie,...)21. Pracovné oblečenie v regióne a jeho využitie (zástera,...)22. Denné oblečenie v regióne (sukňa,...)23. Zdroje sociálneho zabezpečenia domácností a ich efektívne riadenie24. Úloha manželstva a rodiny v súčasnej spoločnosti25. Postup otvorenia živnosti <p>Alternatívne témy:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Morfológia viniča2. Cyklické práce vo vinohrade3. Bylinky v poľnohospodárskych službách4. Včelársky rok5. Zdravie včiel



Zoznam učebných pomôcok, ktoré zabezpečí škola k teoretickej časti záverečnej skúšky:	<ul style="list-style-type: none">- odborná literatúra,- obrazový materiál pre rastlinnú výrobu,- obrazový materiál pre živočíšnu výrobu,- obrazový materiál pre výživu a varenie,- strihové predlohy,- ukážka dámskych suknií,- ukážka zástery,- kuchárske knihy.- schematické prehľadové obrázky a ukážky vysvetľujúce základné pojmy,- vzor pracovnej zmluvy, vzor výpovede,- vzory životopisov,- letáky, katalógy, ponukové listy, cenníky,- ukážky propagácie na web. stránkach a sociálnych sieťach,- porovnávací tabuľka živnosti a obchodných spoločností,- Živnostenský zákon,- Obchodný zákonník,- Občiansky zákonník,- Zákonník práce,- štatistiky a analýzy trhu práce,- odborné profily povolání,- sebahodnotiaci dotazník,- vzory podnikateľských plánov,- finančná kalkulačka,- vzory platobných kariet, mince, bankovky,- vzorové poisťné zmluvy,- príklady poisťných udalostí,- zaradenie majetku do odpisových skupín,- cenníky doplnkového dekoračného materiálu.
--	---



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1	
Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Chov a význam chovu hovädzieho dobytku (HD)
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite význam chovu HD- Uveďte rozdelenie plemien HD podľa úžitkovosti- Uveďte príklady a charakterizujte jednotlivé plemená- Popíšte spôsoby ustajnenia a kŕmenia jatočného dobytku- Uveďte charakteristické znaky hovädzieho mäsa- Navrhните spôsoby využitia hovädzieho mäsa v kuchyni- Definujte pojmy práca, povolanie, zamestnanie, zamestnávateľ, zamestnanec a pracovné miesto
Učebné pomôcky	Odborná literatúra, obrazový materiál, kuchárska kniha



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2	
Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Mlieko, jeho význam a výroba
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Popíšte spôsob tvorby a uvoľňovania mlieka- Uveďte, aké spôsoby dojenia poznáme- Charakterizujte jednotlivé spôsoby dojenia- Popíšte postup pri ošetrovaní mlieka po dojení- Uveďte zdravotný význam a zloženie mlieka- Vymenujte druhy mlieka a mliečnych výrobkov- Vymenujte hlavné povinnosti zamestnávateľa a zamestnanca pri vzniku pracovného pomeru vo vašej profesii
Učebné pomôcky	Obrazový materiál, Zákonník práce, vzory pracovných zmlúv



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3	
Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Chov hydiny a spracovanie produktov
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite význam chovu hydiny- Popíšte spôsoby liahnutia kurčiat- Uveďte spôsoby odchovu kurčiat- Charakterizujte najvýznamnejšie plemená sliepok podľa ich úžitkového zamerania- Určte zloženie a druhy vajec- Vymenujte základné spôsoby kuchynskej úpravy vajec- Definujte trh s poľnohospodárskymi komoditami- Definujte životopis (CV), uveďte jeho základnú štruktúru a pravidlá správneho vypracovania, vysvetlite, čo je motivačný list, aký je jeho účel a aké informácie má obsahovať- Charakterizujte sprievodný list, jeho funkciu pri žiadosti o zamestnanie a rozdiel oproti motivačnému listu
Učebné pomôcky	Odborná literatúra, obrazový materiál, kuchárska kniha, vzor životopisu



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4	
Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Chov oviec a spracovanie produktov
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite význam chovu oviec- Vymenujte a charakterizujte národné plemená oviec- Popíšte technológiu chovu jednotlivých plemien- Vysvetlite pojmy plemenitba, kotnosť, ošetrovanie mláďat- Analyzujte charakteristické znaky baranieho resp. jahňacieho mäsa- Navrhnite spôsoby použitia baranieho mäsa v kuchyni- Zараd'те bahnice do majetku- Popíšte daňovú sústavu SR, charakterizujte priame a nepriame dane a uveďte praktické príklady vo vašom odbore
Učebné pomôcky	Odborná literatúra, obrazový materiál, kuchárska kniha



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5	
Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Chov ošípaných a spracovanie produktov
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite význam chovu ošípaných- Vymenujte najrozšírenejšie plemená ošípaných- Popíšte spôsoby odchovu- Vymenujte časti jatočne opracovaného tela- Navrhňte konkrétny príklad jedla z bravčového mäsa- Definujte pojem výroba a uveďte, aký je jej cieľ, vysvetlite pojmy výrobok a tovar a popíšte rozdiel medzi nimi- Charakterizujte pojem služba a vysvetlite, čím sa služba líši od výrobku
Učebné pomôcky	Odborná literatúra, obrazový materiál, kuchárska kniha



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 6	
Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Pestovanie olejní a využitie rastlinných tukov
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite význam pestovania olejní- Vymenujte druhy olejní- Uveďte biologickú charakteristiku olejní- Popíšte technológiu výroby jednotlivých druhov- Vysvetlite význam rastlinných tukov z hľadiska výživy- Uveďte rozdelenie rastlinných tukov a olejov- Navrhnite spôsoby použitia tukov pri varení- Vysvetlite základné mzdové formy (časová, úkolová mzda, podielová mzda) a uveďte ich výhody a nevýhody
Učebné pomôcky	Odborná literatúra, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 7	
Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Zemiaky, ich výroba a význam
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite význam pestovania zemiakov- Uveďte biologickú charakteristiku zemiakov- Popíšte technológiu výroby zemiakov- Uveďte rozdelenie kultivarov podľa hlavného účelu výroby- Vysvetlite zdravotný význam zemiakov- Navrhňte spôsoby využitia zemiakov v kuchyni- Charakterizujte pojmy minimálna mzda, hrubá mzda a čistá mzda a vysvetlite vzťahy medzi nimi
Učebné pomôcky	Odborná literatúra, obrazový materiál, kuchárska kniha, vzor pracovnej zmluvy



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 8	
Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Strukoviny, ich pestovanie a využitie vo výžive
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vymenujte najrozšírenejšie druhy strukovín- Uveďte biologickú charakteristiku strukovín- Popíšte technológiu výroby strukovín- Vysvetlite význam strukovín pre potravinársky priemysel- Navrhnite spôsoby využitia strukovín pri príprave pokrmov- Popíšte osobnú prípravu na prijímací pohovor so zameraním na požadované odborné znalosti a zručnosti
Učebné pomôcky	Odborná literatúra, obrazový materiál, kuchárska kniha



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 9	
Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Obilniny, ich pestovanie a význam
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vymenujte druhy obilnín- Popíšte biologickú charakteristiku obilnín- Popíšte technológiu výroby obilnín- Uvedte príklady využitia obilnín v živočíšnej výrobe- Vysvetlite význam obilnín pre potravinársky priemysel- Navrhnite spôsob využitia obilnín pri príprave jedál- Vysvetlite, čo je skúšobná doba, uvedte, pri akých pracovných pomeroch sa uplatňuje a aké výhody prináša zamestnancovi aj zamestnávateľovi
Učebné pomôcky	Odborná literatúra, obrazový materiál, kuchárska kniha



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 10	
Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Spracovanie pôdy
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite význam spracovania pôdy- Uveďte rozdelenie sústavy na spracovanie pôdy- Charakterizujte základné spracovanie pôdy- Vymenujte, aké pracovné operácie patria do základného spracovania pôdy- Popíšte jednotlivé pracovné operácie na základné spracovanie pôdy- Uveďte význam predsejbového spracovania pôdy- Charakterizujte pracovné operácie predsejbového spracovania pôdy- Vysvetlite postup uzatvárania a ukončenia pracovnej zmluvy vo vašej profesii- Charakterizujte pracovnú zmluvu, uveďte jej povinné náležitosti a význam pre zamestnanca a zamestnávateľa
Učebné pomôcky	Odborná literatúra, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 11	
Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Životné prostredie, možné znečistenie životného prostredia pri poľnohospodárskej výrobe (rastlinná výroba, živočíšna výroba)
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vymenujte najdôležitejšie zložky životného prostredia (voda, pôda, vzduch)- Vysvetlite možnosti znečistenia životného prostredia pri používaní chemických postrekov (herbicídy, pesticídy, ...) v rastlinnej výrobe- Popíšte, aké podmienky musia spĺňať farmy v chove zvierat pri produkcii močovky a maštalného hnoja- Vysvetlite využitie hnojovky a maštalného hnoja v poľnohospodárskej výrobe- Vysvetlite, ktoré zložky životného prostredia sú ohrozené pri porušení podmienok ochrany životného prostredia- Vysvetlite dôležitosť vykonávania pravidelnej DDD (dezinfekcia, dezinfekcia, deratizácia) v poľnohospodárskej výrobe- Popíšte dohody o prácach vykonávaných mimo pracovného pomeru
Učebné pomôcky	Obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 12

Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Reprodukcia hovädzieho dobytku (HD)
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite význam plemenitby- Definujte pojmy plodnosť, ruja, gravidita- Vysvetlite, čo je inseminácia- Opíšte priebeh telenia (pôrodu)- Popíšte priebeh rastu a vývinu teliat- Uveďte spôsoby odchovu teliat- Vysvetlite pojmy náklady, výnosy a hospodársky výsledok a opíšte ich vzájomný vzťah
Učebné pomôcky	Odborná literatúra, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 13

Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Chov drobných hospodárskych zvierat (králikov) na vidieku
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite význam chovu králikov- Uveďte rozdelenie plemien králikov do skupín- Charakterizujte jednotlivé skupiny plemien králikov- Uveďte príklady plemien králikov vhodných pre drobnochovy- Vysvetlite pojmy zapúšťanie, kotnosť a kotenie- Vymenujte typy králikární- Definujte pojmy podnikanie a podnik a uveďte, v čom spočíva ich význam pre ekonomiku
Učebné pomôcky	Odborná literatúra, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 14

Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Príprava a podávanie polievok
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte polievky z hľadiska výživy- Uveďte rozdelenie polievok- Popíšte technologický postup prípravy vývaru- Popíšte postup pri príprave bielych polievok- Vymenujte vložky a závary do polievok- Uveďte spôsob podávania polievok- Vysvetlite triedenie podnikov podľa veľkosti a podľa predmetu činnosti
Učebné pomôcky	Obrazový materiál, kuchárska kniha



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 15

Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Príprava a podávanie omáčok
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite, k akým pokrmom sa podávajú omáčky- Uveďte rozdelenie omáčok- Popíšte postup pri príprave základných bielych omáčok- Uveďte príklady na hnedé omáčky- Vymenujte studené omáčky- Uveďte postup prípravy studenej majonézovej omáčky- Vysvetlite, čo je živnosť, aké podmienky musí spĺňať živnostník a aké druhy živností poznáme- Charakterizujte samostatne hospodáriaceho roľníka
Učebné pomôcky	Obrazový materiál, kuchárska kniha



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 16

Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Ovocie vo výžive
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Uveďte význam ovocia z hľadiska výživy- Vymenujte jednotlivé druhy ovocia- Popíšte zloženie ovocia- Uveďte, ktoré faktory vplyvajú na predĺženie skladovateľnosti ovocia- Popíšte spôsoby konzervovania ovocia- Navrhnite spôsoby využitia ovocia pri príprave jedál- Charakterizujte podnikanie obchodných spoločností a družstiev a vysvetlite ich základné znaky a rozdiely
Učebné pomôcky	Obrazový materiál, kuchárska kniha



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 17	
Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Tradičné múčniky v regióne a ich servírovanie
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vymenujte tradičné múčniky v regióne- Uveďte, pri akej príležitosti sa múčniky podávajú- Popíšte technologický postup prípravy kysnutého cesta- Uveďte tradičné múčniky z piškótového cesta- Navrhňte druhy krémov a náplní, ktoré by ste použili na tradičné múčniky z piškótového cesta- Popíšte postup pri príprave studeného múčnika- Opíšte jednoduchý podnikateľský zámer podniku vo vašom odbore a vysvetlite, aký je jeho význam pri zakladaní a riadení podniku
Učebné pomôcky	Obrazový materiál, kuchárska kniha



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 18	
Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Konzervovanie (mrazenie, zaváranie, sušenie, ...)
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Popíšte uskladňovanie ovocia a zeleniny v chladných priestoroch pivníc a komôr- Uvedte, ktoré druhy ovocia a zeleniny môžeme skladovať v chladných priestoroch pivníc a komôr a podmienky ich skladovania (teplota, vlhkosť, vetranie)- Popíšte spôsob konzervovania ovocia a zeleniny sterilizáciou- Vysvetlite podmienky uskladňovania potravín (mäso, mäsové výrobky, mliečne výrobky) v chladničkách a chladiacich boxoch- Popíšte postup pri uskladňovaní potravín mrazením- Vysvetlite spôsob konzervovania mäsových výrobkov údením a sušením- Charakterizujte rozdiel medzi bankovými a nebankovými finančnými subjektami a uvedte ich typické činnosti
Učebné pomôcky	Obrazový materiál, odborná literatúra



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 19

Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Zelenina vo výžive
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Uveďte význam zeleniny z hľadiska výživy- Popíšte zloženie zeleniny- Vymenujte jednotlivé druhy zeleniny- Vysvetlite, akým spôsobom sa upravuje zelenina pred varením- Popíšte spôsoby konzervovania zeleniny- Navrhňte spôsoby využitia zeleniny pri príprave jedál- Navrhňte využitie zeleniny vo výžive hospodárskych zvierat- Charakterizujte bezhotovostný platobný styk a opíšte jeho základné formy - internetové bankovníctvo (e-bank), mobilné bankovníctvo (smart bank) a platobné karty
Učebné pomôcky	Obrazový materiál, kuchárska kniha



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 20

Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Príprava a úprava bytových textilných doplnkov (závesy, návliečky, obrusy, prestieranie, ...)
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite význam bytových textilných doplnkov- Vymenujte najčastejšie používané textilné bytové doplnky- Navrhňte slávnostnú dekoračnú návliečku na malý vankúš- Vysvetlite výber vhodného materiálu- Uveďte technologický postup zhotovenia návliečky- Popíšte dokončovacie práce- Popíšte spôsoby propagácie služieb alebo produktov vo vašom odbore (online, letáky, inzeráty)
Učebné pomôcky	Obrazový materiál, strihová predloha



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 21

Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Pracovné oblečenie v regióne a jeho využitie (zástera, ...)
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite význam pracovného oblečenia- Uveďte druhy pracovného oblečenia podľa jednotlivých profesií v regióne- Navrhните využitie jednoduchej zástery v pracovnom procese- Popíšte jednoduchú pásovú zásteru- Vysvetlite výber vhodného materiálu- Uveďte technologický postup zhotovenia jednoduchej pásovej zástery- Popíšte dokončovacie práce- Opíšte základné spôsoby financovania podniku z cudzích zdrojov a stručne charakterizujte úver, dotáciu a leasing
Učebné pomôcky	Odborná literatúra, strihová predloha



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 22

Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Denné oblečenie v regióne (sukňa, ...)
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Porovnajte tradičné a súčasné odevy v regióne- Vysvetlite miesto sukne v dámskom šatníku- Navrhните rôzne príležitosti na jej využitie- Uveďte rozdelenie sukni z rôznych hľadísk- Opíšte jednoduchú dámsku sukňu rovného strihu- Popíšte technologický postup šitia jednoduchej sukne- Popíšte dokončovacie práce- Vysvetlite význam bánk v ekonomike a charakterizujte bankový systém v Slovenskej republike- Opíšte postavenie, úlohy a základné funkcie Národnej banky Slovenska
Učebné pomôcky	Odborná literatúra, strihová predloha



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 23

Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Zdroje sociálneho zabezpečenia domácností a ich efektívne riadenie
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Definujte, čo znamená sociálne zabezpečenie- Uveďte modely sociálneho zabezpečenia- Opíšte úrovne sociálnej pomoci- Charakterizujte zdroje príjmov- Uveďte príklad na systém hospodárenia s finančnými prostriedkami- Vysvetlite, ako sa môžu členovia domácnosti podieľať na jej hospodárení
Učebné pomôcky	Obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 24

Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Úloha manželstva a rodiny v súčasnej spoločnosti
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Definujte pojem manželstva podľa zákona- Uveďte formy manželstva- Popíšte obdobia trvania manželstva- Vymenujte nové formy partnerstva a manželského života- Uveďte, kým je tvorená rodina a vymenujte jej členov- Vysvetlite hlavné funkcie rodiny- Opíšte hlavné typy neživotného poistenia a uveďte ich význam pre domácnosť a podniky
Učebné pomôcky	Odborná literatúra



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 25

Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Postup otvorenia živnosti
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vymenujte druhy živnostenského podnikania a charakterizujte ich- Vymenujte všeobecné podmienky, ktoré musíte spĺňať pri založení živnosti- Vymenujte osobitné podmienky, ktoré musíte spĺňať ako živnostník- Vymenujte, akými dokladmi sa preukazuje odbornosť- Charakterizujte rozdiel medzi trvalým pracovným pomerom a živnostníkom- Vytvorte si meno vlastnej živnosti- Charakterizujte zdravotné poistenie, sociálne poistenie a dôchodkové poistenie a vysvetlite ich účel
Učebné pomôcky	Odborná literatúra, obrazový materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Alternatívna téma č. 1

Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Morfológia viniča
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Popíšte podzemné orgány viniča- Charakterizujte zdrevnatené nadzemné časti viniča- Charakterizujte zelené časti viniča a objasnite ich význam pre rastlinu- Vysvetlite stavbu, zloženie a rast letorastu viniča- Popíšte tvar, veľkosť a stavbu bobúľ viniča- Vymenujte chemické zloženie bobúľ viniča- Navrhnite možnosti využitia rastlinného materiálu po reze viniča- Navrhnite dekorácie na obračkové slávnosti s využitím materiálu z viniča- Vysvetlite metódu tvorby ceny dekorácie na obračkovú slávnosť zo živého a doplnkového rastlinného materiálu
Učebné pomôcky	Obrazový materiál viniča, rastlinný materiál - výhon viniča



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Alternatívna téma č. 2

Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/202
Názov témy:	Cyklické práce vo vinohrade
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Vysvetlite špecifiká rastu viniča- Popíšte vplyv rezu viniča na rast a rodivosť- Vymenujte spôsoby rezu viniča- Odôvodnite termín a techniku rezu- Navrhните práce vo vinohrade v období vegetácie a ich význam- Navrhните organizáciu zberu hrozna, určenie termínu a spôsobu zberu- Vysvetlite potrebu starostlivosti o zdravotný stav viniča- Vysvetlite princípy ekologického vinohradníctva- Charakterizujte náležitosti pracovnej zmluvy pracovníka vo vinohradníckej firme
Učebné pomôcky	Obrazový materiál, rastlinný materiál - výhon viniča



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Alternatívna téma č. 3

Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Bylinky v poľnohospodárskych službách
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Rozdeľte sortiment záhonových rastlín podľa životného cyklu- Popíšte minimálne 1 zástupcu v každej kategórii- Navrhňte možnosti umiestnenia letničiek a trvaliek pri agropenzióne- Charakterizujte úžitkové vlastnosti letničiek a trvaliek využívaných v gastronómii a alternatívnej medicíne- Navrhňte využitie úžitkových rastlín v dekorácii interiérov a floristike- Vysvetlite význam pestovania kvitnúcich rastlín v exteriéroch pre včelstvo- Objasnite možnosti biologickej ochrany a alternatívnych možností pri pestovaní liečivých rastlín- Vysvetlite, prečo je pre agropenzión výhodné pestovať vlastné rastliny namiesto ich kupovania
Učebné pomôcky	Obrazový materiál, rastlinný materiál



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Alternatívna téma č. 4

Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Včelársky rok
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Charakterizujte včelstvo ako biologickú jednotku v prírode- Vysvetlite funkciu rôznych pohlavných foriem včelstva- Rozdeľte obdobia včelárskeho roku- Popíšte prejavy správania sa včiel v jeseni a v zime- Popíšte životné prejavy včiel na jar- Popíšte životné prejavy včiel v produkčnom období- Navrhňte aktivitu včelára v jednotlivých obdobiach včelárskeho roka- Zvoľte 5 rastlín, ktoré sú vhodné ako včelí pastva- Definujte v danej súvislosti pojem tovar a vysvetlite, prečo sa niektoré výrobky nestanú tovarom
Učebné pomôcky	Obrazový materiál, včelí úl, model včely



JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Alternatívna téma č. 5

Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby
Školský rok:	2025/2026
Názov témy:	Zdravie včiel
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">- Roztriedte najčastejšie choroby včiel podľa pôvodu- Charakterizujte príznaky a liečenie nozematózy, varroatózy a akarinózy včiel- Vysvetlite, čo spôsobuje najčastejšie otravy včiel- Navrhnite preventívne opatrenia pred otravami včiel- Hovorte o možných prejavoch škodcov vo včelnici (napríklad hlodavce, vtáky, hmyz a medvede)- Vysvetlite prírodné zdroje výživy pre včely- Navrhnite údržbu úľa ako preventívne opatrenia proti ochoreniam včiel- Analyzujte význam včiel pre prírodu a človeka- Charakterizujte zdravotné a sociálne poistenie na Slovensku
Učebné pomôcky	Model včely, obrazový materiál, včelí úl



PRACOVNÝ HODNOTIACI LIST TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY		
Učebný odbor:	4561 H 03 poľnohospodár – služby / poľnohospodárka – služby	
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:	