



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 2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka**



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

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



Slovenská poľnohospodárska a potravinárska komora (ďalej len „SPPK“) ako stavovská organizácia podľa § 28 ods. 2. písm. c) Zákon č. 61/2015 Z. z. o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov **vydáva jednotné zadanie pre záverečné skúšky v učebnom odbore 2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka**, ktoré sú spracované v súlade s § 18 a § 19 Vyhlášky č. 224/2022 Z. z. o strednej škole.

**Jednotné zadanie záverečnej skúšky obsahuje:**

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

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

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

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

Kontaktná osoba v SPPK		
Meno a priezvisko	Pracovné zaradenie	Kontakt
Ing. Henrieta Vrábľová	riaditeľka Odboru OVP, SPPK	<a href="mailto:vrablova@sppk.sk">vrablova@sppk.sk</a>

## 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, zaobstaráť si informácie, vyhodnotiť a aplikovať vhodný postup spracovania úloh. Určuje si čiastkové úlohy a zostavuje podklady k spracovaniu úlohy. Žiak preukazuje schopnosť plánovať a koordinovať svoju prácu, skontrolovať a sfinalizovať výsledok práce. Žiak počas celého procesu dodržiava technické normy a pravidlá hygieny, HACCP a predpisy BOZP. Poslednou fázou je odovzdanie výsledkov práce.

(3) Organizácia praktickej časti záverečnej skúšky:

- Téma praktickej časti záverečnej skúšky je komplexného charakteru so zameraním na obsluhu výrobných linky, výrobu a skladovanie produktov z mäsa a mäsových výrobkov a na prípravu hotových pokrmov.
- Losovanie tém prebieha minimálne 3 dni pred záverečnou skúškou.
- Skúška sa skladá z 2 častí:
  - Blok mäsiarsky: čas skúšky 7 hodín (1 hod. = 60 min.). Prípravné práce sa môžu realizovať v dostatočnom časovom predstihu. Na začiatku skúšky je čas určený na prípravu pracoviska, surovín a pracovných pomôcok. 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.
  - Blok kuchársky: čas skúšky najmenej 5 hodín a najviac 7 hodín (1 hod. = 60 min.). Prípravné práce sa môžu realizovať v dostatočnom časovom predstihu.

Na začiatku skúšky je čas určený na prípravu pracoviska, surovín a pracovných pomôcok. 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 v jednotlivých blokoch:

- Blok mäsiarsky:
  - vyžrebovanú tému analyzovať, zaobstaráť si informácie, vyhodnotiť a vybrať správny postup spracovania úloh z technologického, hospodárskeho, bezpečnostného a ekologického pohľadu,
  - napláňovať fázy realizácie úlohy, určiť čiastkové úlohy, zostaviť podklady k plánovaniu spracovania úlohy,

- zohľadniť danosti zariadenia a miesta realizácie úloh,
- zdokumentovať bezpečnosť produktu,
- dodržiavať technické a iné normy a štandardy kvality a bezpečnosti systému, ako aj systematicky vyhľadávať chyby v procesoch a odstraňovať ich,
- odovzdať výsledok práce, poskytnúť odborné informácie, zostaviť preberací protokol, zhodnotiť a zdokumentovať výsledky práce.
- Blok kuchársky:
  - pracovnú úlohu analyzovať, vykalkulovať si množstvo surovín, vyhodnotiť a vybrať postup spracovania úloh z technologického, hospodárneho, bezpečnostného a ekologického hľadiska,
  - vykalkulovať podľa príslušnej normy,
  - napláňovať fázy realizácie úlohy, určiť čiastkové úlohy, správne určiť prípravu jednotlivých častí z hľadiska technologického postupu,
  - pripraviť si pomôcky a pracovisko pre realizáciu úloh,
  - vyrobiť jednotlivé časti pokrmu a správne dohotoviť,
  - naservírovať pokrm, zabaliť, pripraviť k expedícii,
  - dodržiavať hygienické a bezpečnostné predpisy a pravidlá na podávanie jedál,
  - prezentovať a vysvetliť podávanie jedál,
  - správne uskladniť hotové jedlo.

(5) Témy na praktickú časť záverečnej skúšky sa majú rozložiť v jednotlivých blokoch:

- Blok mäsiarsky:
  - pracovné úlohy v oblasti technológie priemyselného spracovania jatočných zvierat až po finálne výrobky,
  - kvalifikovaný predaj vrátane pracovného plánu,
  - bezpečnostné opatrenia na ochranu zdravia pri práci,
  - opatrenia na ochranu životného prostredia,
  - opatrenia na kontrolu riadenia kvality.
- Blok kuchársky:
  - pracovné úlohy v oblasti kalkulácie zadanej úlohy,

- 
- výroba jedla v kuchárskej časti vrátane pracovného postupu,
  - bezpečnostné opatrenia na ochranu zdravia pri práci,
  - opatrenia na ochranu životného prostredia,
  - opatrenia na kontrolu riadenia kvality.
- (6) Jednotlivé pracovné úlohy musia byť pri realizácii skúšobnej úlohy ručne alebo počítačovo zaznamenávané. Skúšobná komisia môže dať skúšajúcemu žiakovi pri zadaní úlohy k dispozícii príslušné podklady pre praktickú časť záverečnej skúšky, príslušné normy STN, kalkulačku pre výpočet, normovací hárok.
- (7) V rámci praktickej časti záverečnej skúšky musia byť preukázané predovšetkým nasledovné zručnosti:
- Blok mäsiarsky:
    - príprava a kvalitatívne hodnotenie surovín a pomocných materiálov,
    - chladenie mäsa, vedľajšie jatočné produkty,
    - základy správneho spracovania jatočnej výroby od vykostenia po čistenie,
    - rýchle chladenie a príprava pre rozrábku a predaj,
    - príprava stroja - sanitácia, nastavenie a rozbeh stroja,
    - obsluha stroja podľa zadania,
    - starostlivosť o stroj a jednoduchá údržba,
    - operačné zručnosti v príprave a spracovaní surovín a pomocného materiálu,
    - manuálne zručnosti pri delení mäsa,
    - manuálne zručnosti pri technologickom postupe a výbere výrobného zariadenia,
    - manuálne zručnosti pri technologických postupoch pri úprave a výrobe mäsových výrobkov,
    - manuálne zručnosti vyrábať a uchovávať mäsové výrobky,
    - balenie mäsa a mäsových výrobkov,
    - spracovávanie živočíšnych tukov.
  - Blok kuchársky:
    - kalkulácia zadanej témy,

- príprava a hodnotenie kvality surovín,
- príprava pracoviska a pracovných pomôcok, strojov a zariadení potrebných pre splnenie zadanej úlohy,
- príprava pokrmov v súlade s technologickým postupom,
- dokončenie výrobku, krájanie,
- dokončenie pokrmu a servírovanie,
- hygiena a sanitácia pracoviska.

(8) Na hodnotení 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 ďalšie kritériá:
  - Blok mäsiarsky:
    - odborná manipulácia so strojmi, zariadeniami a meracou technikou,
    - kvalita pridelených a vykonaných prác.
  - Blok kuchársky:
    - normovanie surovín na prípravu pokrmu podľa vyžrebovanej témy a spracovanie kalkulácie,
    - príprava, spracovanie a zhotovenie zadaného výrobku,
    - zručnosť, čas potrebný na prípravu,
    - kvalita vykonaných prác, chuť, vôňa, hmotnosť, celkový vzhľad pokrmu,
    - organizácia výdaja jedál hosťom,
    - práce po skončení prevádzky.



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

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Blok:</b>	mäsiarsky
<b>Téma č. 1</b>	Bravčová porážka - jatočné opracovanie ošípaných
<b>Téma č. 2</b>	Hovädzia porážka - jatočné opracovanie hovädzieho dobytku
<b>Téma č. 3</b>	Hovädzia rozrábka - delenie zadnej štvrte na výsek
<b>Téma č. 4</b>	Hovädzia rozrábka - delenie prednej štvrte na výrobu
<b>Téma č. 5</b>	Bravčová rozrábka - delenie bravčovej polovice na výsek
<b>Téma č. 6</b>	Bravčová rozrábka - delenie bravčovej polovice na výrobu
<b>Téma č. 7</b>	Výroba varených mäsových výrobkov - výroba domácej tlačienky
<b>Téma č. 8</b>	Výroba varených mäsových výrobkov - výroba domácich jaterníc
<b>Téma č. 9</b>	Výroba mäkkých mäsových výrobkov - výroba špekačiek
<b>Téma č. 10</b>	Výroba mäkkých mäsových výrobkov - výroba bratislavských párkov/mäkkého mäsového výrobku podľa možností pracoviska
<b>Téma č. 11</b>	Výroba mäkkých mäsových výrobkov - výroba jemnej salámy
<b>Téma č. 12</b>	Výroba mäkkých mäsových výrobkov - výroba šunkovej salámy/mäkkého mäsového výrobku podľa možností pracoviska
<b>Téma č. 13</b>	Výroba drobných mäsových výrobkov - výroba domácej klobásy
<b>Téma č. 14</b>	Škvarenie tukov - škvarenie bravčovej slaniny
<b>Téma č. 15</b>	Výroba pečených mäsových výrobkov - výroba pečeného plneného bravčového bôčika



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

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Bravčová porážka - jatočné opracovanie ošípaných
<b>Zadanie úlohy:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- návrh pracovného postupu,</li><li>- príprava technologických zariadení a pracovných pomôcok,</li><li>- príprava ošípaných,</li><li>- samotné jatočné opracovanie podľa technologického postupu,</li><li>- chladenie bravčových polovic.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- popíšte technologický postup pri jatočnom opracovaní ošípaných,</li><li>- vykonajte prehliadku zvierat,</li><li>- popíšte zásady welfare pri porážke,</li><li>- venujte pozornosť príprave pomôcok a materiálu na porážacej linke,</li><li>- dodržiavajte základné hygienické predpisy, zásady HACCP a BOZP,</li><li>- vykonajte zabitie pripravených ošípaných podľa technologického postupu,</li><li>- skontrolujte vykonanú pracovnú činnosť.</li></ul>
<b>Učebné a ochranné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- mäsiarska výstroj - mäsiarske nože, ocielka, zvon, tulec, plynový horák, píla, sekáč,</li><li>- pracovný odev a ochranné pomôcky - čiapka, pogumovaná zástera, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice.</li></ul>
<b>Prílohy:</b>	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
<b>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:</b>	Stroje a zariadenia na stredisku  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 komisie preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



## JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2 – Mäsiarsky blok

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Hovädzia porážka - jatočné opracovanie hovädzieho dobytká
<b>Zadanie úlohy:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- návrh pracovného postupu,</li><li>- príprava technologických zariadení a pracovných pomôcok,</li><li>- príprava hovädzieho dobytká,</li><li>- zabíjanie hovädzieho dobytká podľa technologického postupu,</li><li>- chladenie hovädzích polovic.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- popíšte technologický postup pri jatočnom opracovaní hovädzieho dobytká,</li><li>- vykonajte prehliadku zvierat,</li><li>- popíšte zásady welfare pri porážke,</li><li>- venujte pozornosť príprave pomôcok a materiálu na porážacej linke,</li><li>- dodržiavajte základné hygienické predpisy, zásady HACCP a BOZP,</li><li>- vykonajte zabitie pripraveného hovädzieho dobytká podľa technologického postupu,</li><li>- skontrolujte vykonanú pracovnú činnosť.</li></ul>
<b>Učebné a ochranné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- mäsiarska výstroj - mäsiarske nože, ocielka, tulec, plynový horák, píla, sekáč,</li><li>- pracovný odev a ochranné pomôcky - čiapka, pogumovaná zásterá, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice.</li></ul>
<b>Prílohy:</b>	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
<b>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:</b>	Stroje a zariadenia na stredisku  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 komisie preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



### JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3 – Mäsiarsky blok

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Hovädzia rozrábka - delenie zadnej štvrte na výsek
<b>Zadanie úlohy:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- návrh pracovného postupu,</li><li>- príprava technologických zariadení a pracovných pomôcok,</li><li>- delenie zadnej štvrte na výsek,</li><li>- vykostenie a úprava stehna a nízkej roštenky,</li><li>- chladenie mäsa a príprava na expedíciu.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- vykonajte obhliadku zadnej štvrte,</li><li>- venujte pozornosť príprave vhodných pracovných pomôcok,</li><li>- dodržiavajte základné hygienické predpisy, zásady HACCP a BOZP,</li><li>- rozdeľte hovädziu štvrť a popíšte základné časti,</li><li>- vykostíte a upravte stehno a nízku roštenku,</li><li>- skontrolujte vykonanú pracovnú činnosť podľa technologického postupu.</li></ul>
<b>Učebné a ochranné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- mäsiarska výstroj - mäsiarske nože, ocielka, tulec, píla, sekáč,</li><li>- pracovný odev a ochranné pomôcky - čiapka, ochranná kovová zástera a rukavica, pogumovaná zástera, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice.</li></ul>
<b>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:</b>	<p>Pracovný stôl, mäsiarske plastové prepravky, vozík na prepravky</p> <p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.</p>
<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 komisie preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>



### JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4 – Mäsiarsky blok

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Hovädzia rozrábka - delenie prednej štvrte na výrobu
<b>Zadanie úlohy:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- návrh pracovného postupu,</li><li>- príprava technologických zariadení a pracovných pomôcok,</li><li>- delenie prednej štvrte na výrobu,</li><li>- vykosenie a úprava pleca a vysokej roštenky,</li><li>- chladenie mäsa.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- vykonajte obhliadku prednej štvrte,</li><li>- venujte pozornosť príprave vhodných pracovných pomôcok,</li><li>- dodržiavajte základné hygienické predpisy, zásady HACCP a BOZP,</li><li>- rozdeľte hovädziu štvrť a popíšte základné časti,</li><li>- vykostíte a upravíte plece a vysokú roštenku,</li><li>- skontrolujte vykonanú pracovnú činnosť podľa technologického postupu.</li></ul>
<b>Učebné a ochranné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- mäsiarska výstroj - mäsiarske nože, ocielka, tulec, píla, sekáč,</li><li>- pracovný odev a ochranné pomôcky - čiapka, ochranná kovová zástera a rukavica, pogumovaná zástera, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice.</li></ul>
<b>Prílohy:</b>	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
<b>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:</b>	Pracovný stôl, mäsiarske plastové prepravky, vozík na prepravky  Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.  Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
<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 komisie preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



### JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5 – Mäsiarsky blok

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Bravčová rozrábka - delenie bravčovej polovice na výsek
<b>Zadanie úlohy:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- návrh pracovného postupu,</li><li>- príprava technologických zariadení a pracovných pomôcok,</li><li>- delenie bravčovej polovice na výsek,</li><li>- vykostenie a úprava stehna a pleca,</li><li>- chladenie mäsa a príprava na expedíciu.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- vykonajte obhliadku bravčovej polovice,</li><li>- venujte pozornosť príprave vhodných pracovných pomôcok,</li><li>- dodržiavajte základné hygienické predpisy, zásady HACCP a BOZP,</li><li>- rozdeľte bravčovú polovicu a popíšte základné časti,</li><li>- vykostíte a upravte stehno a plece,</li><li>- skontrolujte vykonanú pracovnú činnosť podľa technologického postupu.</li></ul>
<b>Učebné a ochranné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- mäsiarska výstroj - mäsiarske nože, ocielka, tulec, píla, sekáč,</li><li>- pracovný odev a ochranné pomôcky - čiapka, ochranná kovová zástera a rukavica, pogumovaná zástera, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice.</li></ul>
<b>Prílohy:</b>	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
<b>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:</b>	Pracovný stôl, mäsiarske plastové prepravky, vozík na prepravky  Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.  Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
<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 komisie preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



### JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 6 – Mäsiarsky blok

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Bravčová rozrábka - delenie bravčovej polovice na výrobu
<b>Zadanie úlohy:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- návrh pracovného postupu,</li><li>- príprava technologických zariadení a pracovných pomôcok,</li><li>- delenie bravčovej polovice na výrobu,</li><li>- vykostenie a úprava karé a krkovičky,</li><li>- chladenie mäsa.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- vykonajte obhliadku bravčovej polovice,</li><li>- venujte pozornosť príprave vhodných pracovných pomôcok,</li><li>- dodržiavajte základné hygienické predpisy, zásady HACCP a BOZP,</li><li>- rozdeľte bravčovú polovicu a popíšte základné časti,</li><li>- vykostíte a upravte karé a krkovičku,</li><li>- skontrolujte vykonanú pracovnú činnosť podľa technologického postupu.</li></ul>
<b>Učebné a ochranné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- mäsiarska výstroj - mäsiarske nože, ocielka, tulec, píla, sekáč,</li><li>- pracovný odev a ochranné pomôcky - čiapka, ochranná kovová zástera a rukavica, pogumovaná zástera, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice.</li></ul>
<b>Prílohy:</b>	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
<b>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:</b>	Pracovný stôl, mäsiarske plastové prepravky, vozík na prepravky  Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.  Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
<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 komisie preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



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

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Výroba varených mäsových výrobkov - výroba domácej tlačanky
<b>Zadanie úlohy:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- návrh pracovného postupu,</li><li>- príprava technologických zariadení a pracovných pomôcok,</li><li>- príprava základných a pomocných surovín,</li><li>- výroba domácej tlačanky,</li><li>- príprava na degustáciu.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- pozorne si prečítajte zadanie,</li><li>- vynormujte základné suroviny a pomocné suroviny na výrobu tlačanky,</li><li>- pripravte surovinu na výrobu diela - varenie,</li><li>- pripravte prírodné obaly,</li><li>- dodržiavajte základné hygienické predpisy, zásady HACCP a BOZP,</li><li>- dodržiavajte časový limit na prácu,</li><li>- vykonajte zadanú úlohu podľa technologického postupu,</li><li>- uskladnite hotový výrobok a pripravte ho na expedíciu a degustáciu.</li></ul>
<b>Učebné a ochranné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- mäsiarska výstroj - mäsiarske nože, ocielka, obojručný nôž,</li><li>- pracovný odev a ochranné pomôcky - čiapka, pogumovaná zástera, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice.</li></ul>
<b>Prílohy:</b>	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
<b>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:</b>	Pracovný stôl, pomocné suroviny, obaly, váha, varný kotol  Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku 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 komisie preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



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

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Výroba varených mäsových výrobkov - výroba domácich jaterníc
<b>Zadanie úlohy:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- návrh pracovného postupu,</li><li>- príprava technologických zariadení a pracovných pomôcok,</li><li>- príprava základných a pomocných surovín,</li><li>- výroba domácich jaterníc,</li><li>- príprava na degustáciu.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- pozorne si prečítajte zadanie,</li><li>- vynormujte základné suroviny a pomocné suroviny na výrobu tlačienky,</li><li>- pripravte surovinu na výrobu diela - varenie, rezanie,</li><li>- pripravte prírodné obaly,</li><li>- dodržiavajte základné hygienické predpisy, zásady HACCP a BOZP,</li><li>- dodržiavajte časový limit na prácu,</li><li>- vykonajte zadanú úlohu podľa technologického postupu,</li><li>- uskladnite hotový výrobok a pripravte ho na expedíciu a degustáciu.</li></ul>
<b>Učebné a ochranné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- mäsiarska výstroj - mäsiarske nože, ocielka,</li><li>- pracovný odev a ochranné pomôcky - čiapka, pogumovaná zástera, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice.</li></ul>
<b>Prílohy:</b>	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
<b>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:</b>	Pracovný stôl, pomocné suroviny, obaly, váha, varný kotol, rezačka mäsa  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 komisie preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.
---------------------------------------	---



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

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Výroba mäkkých mäsových výrobkov - výroba špekačiek
<b>Zadanie úlohy:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- návrh pracovného postupu,</li><li>- príprava technologických zariadení a pracovných pomôcok,</li><li>- príprava základných a pomocných surovín,</li><li>- výroba špekačiek,</li><li>- príprava na degustáciu.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- pozorne si prečítajte zadanie,</li><li>- vynormujte základné suroviny a pomocné suroviny na výrobu špekačiek,</li><li>- skontrolujte potrebné strojné zariadenia,</li><li>- pripravte surovinu na výrobu diela - rezanie, miešanie, narážanie,</li><li>- pripravte obaly,</li><li>- dodržiavajte základné hygienické predpisy, zásady HACCP a BOZP,</li><li>- dodržiavajte časový limit na prácu,</li><li>- vykonajte zadanú úlohu podľa technologického postupu,</li><li>- uskladnite hotový výrobok a pripravte ho na expedíciu a degustáciu.</li></ul>
<b>Učebné a ochranné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- mäsiarska výstroj - mäsiarske nože, ocielka,</li><li>- pracovný odev a ochranné pomôcky - čiapka, pogumovaná zástera, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice.</li></ul>
<b>Prílohy:</b>	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
<b>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:</b>	Pracovný stôl, pomocné suroviny, obaly, váha, rezačka mäsa/kuter, miešačka, narážka, varný kotol, údiareň  Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku



	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 komisie preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 10 – Mäsiarsky blok</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Výroba mäkkých mäsových výrobkov - výroba bratislavských párkov/mäkkého mäsového výrobku podľa možností pracoviska
<b>Zadanie úlohy:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- návrh pracovného postupu,</li><li>- príprava technologických zariadení a pracovných pomôcok,</li><li>- príprava základných a pomocných surovín,</li><li>- výroba bratislavských párkov/mäkkého mäsového výrobku podľa možností pracoviska,</li><li>- príprava na degustáciu.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- pozorne si prečítajte zadanie,</li><li>- vynormujte základné suroviny a pomocné suroviny na výrobu bratislavských párkov/mäkkého mäsového výrobku podľa možností pracoviska,</li><li>- skontrolujte potrebné strojné zariadenia,</li><li>- pripravte surovinu na výrobu diela - rezanie, miešanie, narážanie,</li><li>- pripravte obaly,</li><li>- dodržiavajte základné hygienické predpisy, zásady HACCP a BOZP,</li><li>- dodržiavajte časový limit na prácu,</li><li>- vykonajte zadanú úlohu podľa technologického postupu,</li><li>- uskladnite hotový výrobok a pripravte ho na expedíciu a degustáciu.</li></ul>
<b>Učebné a ochranné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- mäsiarska výstroj - mäsiarske nože, ocielka,</li><li>- pracovný odev a ochranné pomôcky - čiapka, pogumovaná zástera, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice.</li></ul>
<b>Prílohy:</b>	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
<b>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:</b>	Pracovný stôl, pomocné suroviny, obaly, váha, rezačka mäsa/kuter, miešačka, narážka, varný kotol, údiareň  Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania



	<p>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 komisie preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 11 – Mäsiarsky blok</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Výroba mäkkých mäsových výrobkov - výroba jemnej salámy
<b>Zadanie úlohy:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- návrh pracovného postupu,</li><li>- príprava technologických zariadení a pracovných pomôcok,</li><li>- príprava základných a pomocných surovín,</li><li>- výroba jemnej salámy,</li><li>- príprava na degustáciu.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- pozorne si prečítajte zadanie,</li><li>- vynormujte základné suroviny a pomocné suroviny na výrobu jemnej salámy,</li><li>- skontrolujte potrebné strojné zariadenia,</li><li>- pripravte surovinu na výrobu diela - rezanie, miešanie, narážanie,</li><li>- pripravte obaly,</li><li>- dodržiavajte základné hygienické predpisy, zásady HACCP a BOZP,</li><li>- dodržiavajte časový limit na prácu,</li><li>- vykonajte zadanú úlohu podľa technologického postupu,</li><li>- uskladnite hotový výrobok a pripravte ho na expedíciu a degustáciu.</li></ul>
<b>Učebné a ochranné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- mäsiarska výstroj - mäsiarske nože, ocielka,</li><li>- pracovný odev a ochranné pomôcky - čiapka, pogumovaná zástera, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice.</li></ul>
<b>Prílohy:</b>	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
<b>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:</b>	Pracovný stôl, pomocné suroviny, obaly, váha, rezačka mäsa/kuter, miešačka, narážka, varný kotol  Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku



	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 komisie preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 12 – Mäsiarsky blok</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Výroba mäkkých mäsových výrobkov - výroba šunkovej salámy/ mäkkého mäsového výrobku podľa možností pracoviska
<b>Zadanie úlohy:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- návrh pracovného postupu,</li><li>- príprava technologických zariadení a pracovných pomôcok,</li><li>- príprava základných a pomocných surovín,</li><li>- výroba šunkovej salámy/mäkkého mäsového výrobku podľa možností pracoviska,</li><li>- príprava na degustáciu.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- pozorne si prečítajte zadanie,</li><li>- vynormujte základné suroviny a pomocné suroviny na výrobu šunkovej salámy/mäkkého mäsového výrobku podľa možností pracoviska,</li><li>- skontrolujte potrebné strojné zariadenia,</li><li>- pripravte surovinu na výrobu diela - rezanie, miešanie, narážanie,</li><li>- pripravte obaly,</li><li>- dodržiavajte základné hygienické predpisy, zásady HACCP a BOZP,</li><li>- dodržiavajte časový limit na prácu,</li><li>- vykonajte zadanú úlohu podľa technologického postupu,</li><li>- uskladnite hotový výrobok a pripravte ho na expedíciu a degustáciu.</li></ul>
<b>Učebné a ochranné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- mäsiarska výstroj - mäsiarske nože, ocielka,</li><li>- pracovný odev a ochranné pomôcky - čiapka, pogumovaná zástera, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice.</li></ul>
<b>Prílohy:</b>	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
<b>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:</b>	Pracovný stôl, pomocné suroviny, obaly, váha, rezačka mäsa, miešačka/kuter, narážka, varný kotol  Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania



	<p>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 komisie preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 13 – Mäsiarsky blok	
<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Výroba drobných mäsových výrobkov - výroba domácej klobásy
<b>Zadanie úlohy:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- návrh pracovného postupu,</li> <li>- príprava technologických zariadení a pracovných pomôcok,</li> <li>- príprava základných a pomocných surovín,</li> <li>- výroba domácej klobásy podľa vlastnej receptúry,</li> <li>- príprava na degustáciu.</li> </ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pozorne si prečítajte zadanie,</li> <li>- vynormujte základné suroviny a pomocné suroviny na výrobu domácej klobásy,</li> <li>- skontrolujte potrebné strojné zariadenia,</li> <li>- pripravte surovinu na výrobu diela - rezanie, miešanie, narážanie,</li> <li>- pripravte prírodné obaly,</li> <li>- dodržiavajte základné hygienické predpisy, zásady HACCP a BOZP,</li> <li>- dodržiavajte časový limit na prácu,</li> <li>- vykonajte zadanú úlohu podľa technologického postupu,</li> <li>- uskladnite hotový výrobok a pripravte ho na expedíciu a degustáciu.</li> </ul>
<b>Učebné a ochranné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mäsiarska výstroj - mäsiarske nože, ocielka,</li> <li>- pracovný odev a ochranné pomôcky - čiapka, pogumovaná zástera, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice.</li> </ul>
<b>Prílohy:</b>	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
<b>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:</b>	<p>Pracovný stôl, pomocné suroviny, obaly, váha, rezačka mäsa, miešačka/kuter, narážka, údiareň</p> <p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku</p>



	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 komisie preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 14 – Mäsiarsky blok</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Škvarenie tukov - škvarenie bravčovej slaniny
<b>Zadanie úlohy:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- návrh pracovného postupu,</li><li>- príprava technologických zariadení a pracovných pomôcok,</li><li>- príprava základných a pomocných surovín,</li><li>- škvarenie bravčovej slaniny,</li><li>- príprava na degustáciu.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- pozorne si prečítajte zadanie,</li><li>- pripravte surovinu na škvarenie,</li><li>- skontrolujte potrebné strojné zariadenie,</li><li>- pripravte obaly na masť,</li><li>- dodržiavajte základné hygienické predpisy, zásady HACCP a BOZP,</li><li>- dodržiavajte časový limit na prácu,</li><li>- vykonajte zadanú úlohu podľa technologického postupu,</li><li>- uskladnite hotový výrobok a pripravte ho na expedíciu a degustáciu.</li></ul>
<b>Učebné a ochranné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- mäsiarska výstroj - mäsiarske nože, ocielka,</li><li>- pracovný odev a ochranné pomôcky - čiapka, pogumovaná zástera, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice.</li></ul>
<b>Prílohy:</b>	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
<b>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:</b>	Pracovný stôl, obaly, váha, panvica/kotol  Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.
<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 komisie preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 15 – Mäsiarsky blok</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Výroba pečených mäsových výrobkov - výroba pečeného plneného bravčového bôčika
<b>Zadanie úlohy:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- návrh pracovného postupu,</li><li>- príprava technologických zariadení a pracovných pomôcok,</li><li>- príprava základných a pomocných surovín,</li><li>- výroba pečeného plneného bravčového bôčika,</li><li>- príprava na degustáciu.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- pozorne si prečítajte zadanie,</li><li>- vynormujte základné suroviny a pomocné suroviny na výrobu pečeného plneného bravčového bôčika,</li><li>- skontrolujte potrebné strojné zariadenia,</li><li>- pripravte surovinu na výrobu diela,</li><li>- dodržiavajte základné hygienické predpisy, zásady HACCP a BOZP,</li><li>- dodržiavajte časový limit na prácu,</li><li>- vykonajte zadanú úlohu podľa technologického postupu,</li><li>- uskladnite hotový výrobok a pripravte ho na expedíciu a degustáciu.</li></ul>
<b>Učebné a ochranné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- mäsiarska výstroj - mäsiarske nože, ocielka,</li><li>- pracovný odev a ochranné pomôcky - čiapka, pogumovaná zástera, protišmyková obuv, gumené pracovné rukavice.</li></ul>
<b>Prílohy:</b>	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
<b>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:</b>	Pracovný stôl, pomocné suroviny, obaly, váha, rezačka mäsa, miešačka/kuter, narážka, elektrická rúra/údiareň  Skúška sa realizuje v priestoroch dielne školy, pracoviska zamestnávateľa alebo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa. Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania



	zodpovedá zamestnávateľ.
<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 komisie preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.





PRÍLOHA č. 2 – VYHODNOCOVACÍ LIST PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – MÄSIARSKA ČASŤ			
<b>Učebný odbor:</b>		2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka	
<b>Školský rok:</b>			
<b>Meno a priezvisko žiaka:</b>			
<b>Popis hodnotenia</b>		<b>Slovné zhodnotenie, poznámky</b>	<b>Počet bodov</b>
<b>Príprava práce (max. 20 bodov)</b>	Normovanie a kalkulácia		
	Technická príprava		
<b>Realizácia pracovnej činnosti (max. 60 bodov)</b>	Vhodnosť použitých surovín a pomôcok		
	Dodržanie technologických postupov		
	Príprava, spracovanie a dohotovenie výrobku		
	Prezentácia zhotoveného výrobku		
<b>BOZP (max. 20 bodov)</b>	Dodržanie hmotnosti výrobku, chuťové a estetické vlastnosti		
	Dodržania hygienických predpisov		
<b>Odpočet bodov</b>	Dodržanie bezpečnostných predpisov		
	Za prekročenie časového limitu sa body odpočítavajú nasledovne: - za každú začatú hodinu – odpočítať 5 bodov. Za porušenie predpisov sa body odpočítavajú nasledovne: - za závažnejšie porušenie predpisov (napr. poškodenie zákazníka, znehodnotenie tovaru, ...) – odpočítať 10 bodov.		
<b>Hodnotiaca tabuľka</b>	<b>Body</b>	<b>Známka</b>	<b>Slovné zhodnotenie</b>
	100 - 90	1 - výborný	Výkon nadštandardne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	89 - 80	2 - chválitebný	Výkon spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	79 – 70	3 - dobrý	Výkon všeobecne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	69 – 60	4 - dostatočný	Výkon vykazuje nedostatky. Ako celok dostatočne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
59 – 0	5 - nedostatočný	Výkon nespĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti a absentujú základné vedomosti a zručnosti.	
<b>Hodnotenie praktickej časti záverečnej skúšky</b>	Celkový počet získaných bodov		
	Výsledná známka		
	Mená a priezviská hodnotiteľov		
	Podpisy hodnotiteľov		



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Zoznam tém</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Blok:</b>	kuchársky
<b>Téma č. 1</b>	Slovenská kuchyňa - špecifické jedlo servírované v novom šate
<b>Téma č. 2</b>	Fit kuchyňa - zdravý životný štýl
<b>Téma č. 3</b>	Vegetariánska kuchyňa - kombinácia farieb, chutí a tvarov
<b>Téma č. 4</b>	Medzinárodná gastronómia - špecifické jedlo pre krajinu podľa vlastného výberu
<b>Téma č. 5</b>	Strukoviny na jedálnom lístku
<b>Téma č. 6</b>	Jedlá zo zemiakov
<b>Téma č. 7</b>	Jedlá z ryže
<b>Téma č. 8</b>	Múčne jedlá slané
<b>Téma č. 9</b>	Múčne jedlá sladké
<b>Téma č. 10</b>	Jedlá z cestovín
<b>Téma č. 11</b>	Jedlá z hrabavej hydiny
<b>Téma č. 12</b>	Jedlá z vodnej hydiny
<b>Téma č. 13</b>	Jedlá z mletého mäsa
<b>Téma č. 14</b>	Jedlá na objednávku z bravčového mäsa
<b>Téma č. 15</b>	Jedlá na objednávku z rýb

**Poznámka: V každej téme sa pripravuje polievka a hlavné jedlo.**



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

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Slovenská kuchyňa - špecifické jedlo servírované v novom šate
<b>Zadanie úlohy:</b>	<p>Príprava - plán práce:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy jedál v kuchyni,</li><li>- napíšte technologický postup prípravy pokrmov,</li><li>- vynormujte pokrmy na 2 porcie,</li><li>- zostavte súpis potrebného inventára,</li><li>- vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť.</li></ul> <p>Praktické predvedenie zručností pri príprave pokrmov:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- degustujte jednotlivé pokrmy,</li><li>- naservírujte pokrmy na degustáciu komisii,</li><li>- dbajte na estetiku úpravy jedál na tanieri (kreativita, tvorivosť, kombinácia farieb a chutí) na prezentáciu,</li><li>- dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy,</li><li>- vykonajte práce po skončení prevádzky.</li></ul> <p>Prezentácia hotového jedla hosťovi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- prezentujte spôsob a postup prípravy pokrmov,</li><li>- aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li><li>- premyslite si pracovný postup,</li><li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li><li>- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,</li><li>- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li><li>- pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál,</li><li>- pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác, dodržiavajte časový limit na prácu,</li><li>- dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia,</li><li>- predveďte správnu komunikáciu s hosťom - privítanie hostá,</li></ul>



	<p>predstavenie sa, prezentáciu prípravy pokrmov,</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností,</li><li>- vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára.</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky,</li><li>- inventár a zariadenie vo výrobnom stredisku,</li><li>- suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny a koreniny,</li><li>- odborná literatúra - technologické normy prípravy pokrmov, receptúry jedál,</li><li>- normovací hárok.</li></ul>
<b>Prílohy:</b>	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
<b>Materiálno-technické a priestorové podmienky</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>Pracovné oblečenie - rondón, 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 a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napr. náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.</p>



## JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2 – Kuchársky blok

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Fit kuchyňa - zdravý životný štýl
<b>Zadanie úlohy:</b>	<p>Príprava menu - plán práce:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pripravte pokrm s dôrazom na zdravú výživu, s využitím moderných trendov v tepelnej úprave pokrmov,</li><li>- dbajte na sezónnosť, kombináciu farieb a tvarov,</li><li>- vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy pokrmov v kuchyni,</li><li>- napíšte technologický postup prípravy pokrmov,</li><li>- vynormujte pokrmy na 2 porcie,</li><li>- zostavte súpis potrebného inventára,</li><li>- vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť.</li></ul> <p>Praktické predvedenie zručností pri príprave pokrmov:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- využite moderné technologické postupy pri príprave pokrmov,</li><li>- degustujte jednotlivé pokrmy,</li><li>- naservírujte pokrmy na degustáciu komisii,</li><li>- dbajte na estetiku úpravy jedál na tanieri (kreativita, tvorivosť, kombinácia farieb a chutí) na prezentácii,</li><li>- dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy,</li><li>- vykonajte práce po skončení prevádzky.</li></ul> <p>Prezentácia hotového jedla hostovi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- prezentujte spôsob a postup prípravy pokrmov,</li><li>- aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li><li>- premyslite si pracovný postup,</li><li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li><li>- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,</li><li>- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li><li>- pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické</li></ul>



	<p>postupy prípravy jedál,</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác, dodržiavajte časový limit na prácu,</li><li>- dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia,</li><li>- predvedzte správnu komunikáciu s hosťom - privítanie hostia, predstavenie sa, prezentáciu prípravy pokrmov,</li><li>- využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností,</li><li>- vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára.</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky,</li><li>- inventár a zariadenie vo výrobnom stredisku,</li><li>- suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny a koreniny,</li><li>- odborná literatúra - technologické normy prípravy pokrmov, receptúry jedál,</li><li>- normovací hárok.</li></ul>
<b>Prílohy:</b>	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
<b>Materiálno-technické a priestorové podmienky</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>Pracovné oblečenie - rondón, biele tričko, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy, Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napr. náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.</p>

### JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3 – Kuchársky blok

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Vegetariánska kuchyňa - kombinácia farieb, tvarov a chutí
<b>Zadanie úlohy:</b>	<p>Príprava menu - plán práce:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- zamerajte sa na vyzdvihnutie farieb a tvarov na tanieri,</li><li>- vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy pokrmov v kuchyni,</li><li>- napíšte technologický postup prípravy pokrmov,</li><li>- vynormujte 2 porcie pokrmu,</li><li>- zostavte súpis potrebného inventára,</li><li>- vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť.</li></ul> <p>Praktické predvedenie zručností pri príprave pokrmov:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- využite moderné technologické postupy pri príprave pokrmov,</li><li>- degustujte jednotlivé pokrmy,</li><li>- podajte pokrmy na degustáciu komisii,</li><li>- dbajte na estetiku úpravy jedál na tanieri (kreativita, tvorivosť, kombinácia farieb a chutí) na prezentácii,</li><li>- dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy,</li><li>- vykonajte práce po skončení prevádzky.</li></ul> <p>Prezentácia hotového jedla hostovi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- prezentujte spôsob a postup prípravy pokrmov,</li><li>- aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li><li>- premyslite si pracovný postup,</li><li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li><li>- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,</li><li>- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li><li>- pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál,</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác, dodržiavajte časový limit na prácu,</li><li>- dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia,</li><li>- predvedte správnu komunikáciu s hosťom - privítanie hostia, predstavenie sa, prezentáciu prípravy pokrmov,</li><li>- využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností,</li><li>- vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára.</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky,</li><li>- inventár a zariadenie vo výrobnom stredisku,</li><li>- suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny a koreniны,</li><li>- odborná literatúra - technologické normy prípravy pokrmov, receptúry jedál,</li><li>- normovací hárok.</li></ul>
<b>Prílohy:</b>	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
<b>Materiálno-technické a priestorové podmienky</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>	Pracovné oblečenie - rondón, biele tričko, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy, Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené. Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napr. náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.

### JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4 – Kuchársky blok

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Medzinárodná gastronómia - špecifické jedlo pre krajinu podľa vlastného výberu
<b>Zadanie úlohy:</b>	<p>Príprava menu - plán práce:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy pokrmov v kuchyni,</li><li>- napíšte technologický postup prípravy pokrmov,</li><li>- vynormujte 2 porcie pokrmu,</li><li>- zostavte súpis potrebného inventára,</li><li>- vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť.</li></ul> <p>Praktické predvedenie zručností pri príprave pokrmov:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- využite moderné technologické postupy pri príprave pokrmov,</li><li>- degustujte jednotlivé pokrmy,</li><li>- podajte pokrmy na degustáciu komisii,</li><li>- dbajte na estetiku úpravy jedál na tanieri (kreativita, tvorivosť, kombinácia farieb a chutí) na prezentácii,</li><li>- naservírujte pokrmy,</li><li>- dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy,</li><li>- vykonajte práce po skončení prevádzky.</li></ul> <p>Prezentácia hotového jedla hostovi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- prezentujte spôsob a postup prípravy pokrmov,</li><li>- aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li><li>- premyslite si pracovný postup,</li><li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li><li>- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,</li><li>- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li><li>- pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál,</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác, dodržiavajte časový limit na prácu,</li><li>- dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia,</li><li>- predvedte správnu komunikáciu s hosťom - privítanie hostia, predstavenie sa, prezentáciu prípravy pokrmov,</li><li>- využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností,</li><li>- vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára.</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky,</li><li>- inventár a zariadenie vo výrobnom stredisku,</li><li>- suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny a koreniны,</li><li>- odborná literatúra -technologické normy prípravy pokrmov, receptúry jedál,</li><li>- normovací hárok.</li></ul>
<b>Prílohy:</b>	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
<b>Materiálno-technické a priestorové podmienky</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>	Pracovné oblečenie - rondón, biele tričko, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy, Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené. Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napr. náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.



### JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5 – Kuchársky blok

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Strukoviny na jedálnom lístku
<b>Zadanie úlohy:</b>	<p>Príprava menu - plán práce:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- zamerajte sa kombináciu strukovín s inými surovinami, v trende je zdravie a potešenie zmyslov,</li><li>- vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy pokrmov v kuchyni,</li><li>- napíšte technologický postup prípravy pokrmov,</li><li>- vynormujte 2 porcie pokrmu,</li><li>- zostavte súpis potrebného inventára,</li><li>- vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť.</li></ul> <p>Praktické predvedenie zručností pri príprave pokrmov:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- využite moderné technologické postupy pri príprave pokrmov,</li><li>- degustujte jednotlivé pokrmy,</li><li>- podajte pokrmy na degustáciu komisii,</li><li>- dbajte na estetiku úpravy jedál na tanieri (kreativita, tvorivosť, kombinácia farieb a chutí) na prezentácii,</li><li>- expedujte (naservírujte) pokrmy,</li><li>- dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy,</li><li>- vykonajte práce po skončení prevádzky.</li></ul> <p>Prezentácia hotového jedla hostovi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- prezentujte spôsob a postup prípravy pokrmov,</li><li>- aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li><li>- premyslite si pracovný postup,</li><li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li><li>- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,</li><li>- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li><li>- pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické</li></ul>



	<p>postupy prípravy jedál a cukrárskych výrobkov,</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác, dodržiavajte časový limit na prácu,</li><li>- dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia,</li><li>- predvedzte správnu komunikáciu s hosťom - privítanie hostia, predstavenie sa, prezentáciu prípravy pokrmov,</li><li>- využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností,</li><li>- vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára.</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky,</li><li>- inventár a zariadenie vo výrobnom stredisku,</li><li>- suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny a koreniny,</li><li>- odborná literatúra -technologické normy prípravy pokrmov, receptúry jedál,</li><li>- normovací hárok.</li></ul>
<b>Prílohy:</b>	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
<b>Materiálno-technické a priestorové podmienky</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>Pracovné oblečenie - rondón, biele tričko, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy, Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napr. náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.</p>

### JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 6 – Kuchársky blok

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Jedlá zo zemiakov
<b>Zadanie úlohy:</b>	<p>Príprava menu - plán práce:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- zamerajte sa na moderné trendy v gastronómii a na sezónnosť,</li><li>- vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy hlavného menu v kuchyni,</li><li>- popíšte technologický postup prípravy pokrmov,</li><li>- vynormujte 2 porcie pokrmov,</li><li>- zostavte súpis potrebného inventára,</li><li>- vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť.</li></ul> <p>Praktické predvedenie zručností pri príprave pokrmov:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- využite moderné technologické postupy pri príprave pokrmov,</li><li>- degustujte jednotlivé pokrmy,</li><li>- podajte pokrmy a cukrárske výrobky na degustáciu komisii,</li><li>- dbajte na estetiku úpravy jedál na tanieri (kreativita, tvorivosť, kombinácia farieb a chutí) na prezentácii,</li><li>- expedujte (naservírujte) pokrmy,</li><li>- dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy,</li><li>- vykonajte práce po skončení prevádzky.</li></ul> <p>Prezentácia hotového jedla hostovi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- prezentujte spôsob a postup prípravy pokrmov,</li><li>- aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li><li>- premyslite si pracovný postup,</li><li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li><li>- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,</li><li>- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li><li>- pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické</li></ul>



	<p>postupy prípravy jedál,</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác, dodržiavajte časový limit na prácu,</li><li>- dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia,</li><li>- predvedzte správnu komunikáciu s hosťom - privítanie hostia, predstavenie sa, prezentáciu prípravy pokrmov,</li><li>- využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností,</li><li>- vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára.</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky,</li><li>- inventár a zariadenie vo výrobnom stredisku,</li><li>- suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny a koreniny,</li><li>- odborná literatúra -technologické normy prípravy pokrmov, receptúry jedál,</li><li>- normovací hárok.</li></ul>
<b>Prílohy:</b>	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
<b>Materiálno-technické a priestorové podmienky</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>Pracovné oblečenie - rondón, biele tričko, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy, Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napr. náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.</p>



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

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Jedlá z ryže
<b>Zadanie úlohy:</b>	<p>Príprava menu - plán práce:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- zamerajte sa na sezónnosť, klientelu,</li><li>- napíšte technologický postup prípravy pokrmov,</li><li>- vynormujte 2 porcie pokrmov,</li><li>- zostavte súpis potrebného inventára,</li><li>- vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť.</li></ul> <p>Praktické predvedenie zručností pri príprave pokrmov:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- degustujte jednotlivé pokrmy,</li><li>- podajte pokrmy na degustáciu komisii,</li><li>- dbajte na estetiku úpravy jedál na tanieri (kreativita, tvorivosť, kombinácia farieb a chutí) na prezentácii,</li><li>- naservírujte pokrmy,</li><li>- dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy,</li><li>- vykonajte práce po skončení prevádzky.</li></ul> <p>Prezentácia hotového jedla hosťovi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- prezentujte spôsob a postup prípravy pokrmov,</li><li>- aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li><li>- premyslite si pracovný postup,</li><li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li><li>- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,</li><li>- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li><li>- pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál,</li><li>- pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác, dodržiavajte časový limit na prácu,</li><li>- dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia,</li><li>- predveďte správnu komunikáciu s hosťom - privítanie hosťa,</li></ul>



	<p>predstavenie sa, prezentáciu prípravy pokrmov,</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností,</li><li>- vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára.</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky,</li><li>- inventár a zariadenie vo výrobnom stredisku,</li><li>- suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny a koreniny,</li><li>- odborná literatúra -technologické normy prípravy pokrmov, receptúry jedál,</li><li>- normovací hárok.</li></ul>
<b>Prílohy:</b>	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
<b>Materiálno-technické a priestorové podmienky</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>Pracovné oblečenie - rondón, 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 a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napr. náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.</p>



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

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Múčne jedlá slané
<b>Zadanie úlohy:</b>	<p>Príprava menu - plán práce:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- zamerajte sa na sezónnosť, klientelu,</li><li>- vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy pokrmov v kuchyni,</li><li>- napíšte technologický postup prípravy pokrmov,</li><li>- vynormujte 2 porcie pokrmu,</li><li>- zostavte súpis potrebného inventára,</li><li>- vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť.</li></ul> <p>Praktické predvedenie zručností pri príprave pokrmov:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- degustujte pripravený pokrm,</li><li>- podajte pokrmy na degustáciu komisii,</li><li>- dbajte na estetiku úpravy jedál na tanieri (kreativita, tvorivosť, kombinácia farieb a chutí) na prezentácii,</li><li>- naservírujte pokrmy,</li><li>- dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy,</li><li>- vykonajte práce po skončení prevádzky.</li></ul> <p>Prezentácia hotového jedla hostovi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- prezentujte spôsob a postup prípravy pokrmov,</li><li>- aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li><li>- premyslite si pracovný postup,</li><li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li><li>- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,</li><li>- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li><li>- pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál,</li><li>- pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác, dodržiavajte časový limit na prácu,</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia,</li><li>- predveďte správnu komunikáciu s hosťom - privítanie hostá, predstavenie sa, prezentáciu prípravy pokrmov,</li><li>- využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností,</li><li>- vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára.</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky,</li><li>- inventár a zariadenie vo výrobnom stredisku,</li><li>- suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny a koreniny,</li><li>- odborná literatúra - technologické normy prípravy pokrmov, receptúry jedál,</li><li>- normovací hárok.</li></ul>
<b>Prílohy:</b>	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
<b>Materiálno-technické a priestorové podmienky</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>	Pracovné oblečenie - rondón, biele tričko, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy, Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené. Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napr. náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.

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

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Múčne jedlá sladké
<b>Zadanie úlohy:</b>	<p>Príprava menu - plán práce:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- zamerajte sa na sezónnosť, klientelu,</li><li>- vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy pokrmov v kuchyni,</li><li>- napíšte technologický postup prípravy pokrmov,</li><li>- vynormujte 2 porcie pokrmu,</li><li>- zostavte súpis potrebného inventára,</li><li>- vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť.</li></ul> <p>Praktické predvedenie zručností pri príprave pokrmov:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- využite moderné technologické postupy pri príprave pokrmov,</li><li>- degustujte jednotlivé pokrmy,</li><li>- podajte pokrmy na degustáciu komisii,</li><li>- dbajte na estetiku úpravy jedál na tanieri (kreativita, tvorivosť, kombinácia farieb a chutí) na prezentácii,</li><li>- dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy,</li><li>- vykonajte práce po skončení prevádzky.</li></ul> <p>Prezentácia hotového jedla hosťovi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- prezentujte spôsob a postup prípravy pokrmov,</li><li>- aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li><li>- premyslite si pracovný postup,</li><li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li><li>- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,</li><li>- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li><li>- pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál,</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác, dodržiavajte časový limit na prácu,</li><li>- dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia,</li><li>- predvedte správnu komunikáciu s hosťom - privítanie hostia, predstavenie sa, prezentáciu prípravy pokrmov,</li><li>- využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností,</li><li>- vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára.</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky,</li><li>- inventár a zariadenie vo výrobnom stredisku,</li><li>- suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny a koreniny,</li><li>- odborná literatúra - technologické normy prípravy pokrmov, receptúry jedál,</li><li>- normovací hárok.</li></ul>
<b>Prílohy:</b>	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
<b>Materiálno-technické a priestorové podmienky</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>	Pracovné oblečenie - rondón, biele tričko, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy, Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené. Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napr. náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 10 – Kuchársky blok</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Jedlá z cestovín
<b>Zadanie úlohy:</b>	<p>Príprava menu - plán práce:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- zamerajte sa na sezónnosť, klientelu,</li><li>- napíšte technologický postup prípravy pokrmov,</li><li>- vynormujte 2 porcie pokrmu,</li><li>- zostavte súpis potrebného inventára,</li><li>- vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť.</li></ul> <p>Praktické predvedenie zručností pri príprave pokrmov:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- využite moderné technologické postupy pri príprave pokrmov,</li><li>- degustujte jednotlivé pokrmy,</li><li>- podajte pokrmy na degustáciu komisii,</li><li>- dbajte na estetiku úpravy jedál na tanieri (kreativita, tvorivosť, kombinácia farieb a chutí) na prezentácii,</li><li>- dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy,</li><li>- vykonajte práce po skončení prevádzky.</li></ul> <p>Prezentácia hotového jedla hosťovi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- prezentujte spôsob a postup prípravy pokrmov,</li><li>- aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li><li>- premyslite si pracovný postup,</li><li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li><li>- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,</li><li>- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li><li>- pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál,</li><li>- pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác, dodržiavajte časový limit na prácu,</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia,</li><li>- predveďte správnu komunikáciu s hosťom - privítanie hostá, predstavenie sa, prezentáciu prípravy pokrmov,</li><li>- využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností,</li><li>- vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára.</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky,</li><li>- inventár a zariadenie vo výrobnom stredisku,</li><li>- suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny a koreniny,</li><li>- odborná literatúra - technologické normy prípravy pokrmov, receptúry jedál,</li><li>- normovací hárok.</li></ul>
<b>Prílohy:</b>	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
<b>Materiálno-technické a priestorové podmienky</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>	Pracovné oblečenie - rondón, biele tričko, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy, Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené. Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napr. náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 11 – Kuchársky blok</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Jedlá z hrabavej hydiny
<b>Zadanie úlohy:</b>	<p>Príprava menu - plán práce:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- zamerajte sa na sezónnosť, klientelu,</li><li>- vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy pokrmov v kuchyni,</li><li>- napíšte technologický postup prípravy pokrmov,</li><li>- vynormujte 2 porcie pokrmu,</li><li>- zostavte súpis potrebného inventára,</li><li>- vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť.</li></ul> <p>Praktické predvedenie zručností pri príprave pokrmov:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- degustujte jednotlivé pokrmy,</li><li>- podajte pokrmy a cukrárske výrobky na degustáciu komisii,</li><li>- dbajte na estetiku úpravy jedál na tanieri (kreativita, tvorivosť, kombinácia farieb a chutí) na prezentácii,</li><li>- dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy,</li><li>- vykonajte práce po skončení prevádzky.</li></ul> <p>Prezentácia hotového jedla hosťovi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- prezentujte spôsob a postup prípravy pokrmov,</li><li>- aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li><li>- premyslite si pracovný postup,</li><li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li><li>- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,</li><li>- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li><li>- pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál,</li><li>- pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác, dodržiavajte časový limit na prácu,</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia,</li><li>- predveďte správnu komunikáciu s hosťom - privítanie hostá, predstavenie sa, prezentáciu prípravy pokrmov,</li><li>- využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností,</li><li>- vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára.</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky,</li><li>- inventár a zariadenie vo výrobnom stredisku,</li><li>- suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny a koreniny,</li><li>- odborná literatúra - technologické normy prípravy pokrmov, receptúry jedál,</li><li>- normovací hárok.</li></ul>
<b>Prílohy:</b>	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
<b>Materiálno-technické a priestorové podmienky</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>	Pracovné oblečenie - rondón, biele tričko, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy, Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené. Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napr. náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 12 – Kuchársky blok</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Jedlá z vodnej hydiny
<b>Zadanie úlohy:</b>	<p>Príprava menu - plán práce:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- zamerajte sa na sezónnosť, klientelu,</li><li>- vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy pokrmov v kuchyni,</li><li>- napíšte technologický postup prípravy pokrmov,</li><li>- vynormujte 2 porcie pokrmu,</li><li>- zostavte súpis potrebného inventára,</li><li>- vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť.</li></ul> <p>Praktické predvedenie zručností pri príprave pokrmov:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- degustujte jednotlivé pokrmy,</li><li>- podajte pokrmy a cukrárske výrobky na degustáciu komisii,</li><li>- dbajte na estetiku úpravy jedál na tanieri (kreativita, tvorivosť, kombinácia farieb a chutí) na prezentácii,</li><li>- expedujte (naservírujte) pokrmy a cukrárske výrobky,</li><li>- dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy,</li><li>- vykonajte práce po skončení prevádzky.</li></ul> <p>Prezentácia hotového jedla hostovi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- prezentujte spôsob a postup prípravy pokrmov,</li><li>- aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li><li>- premyslite si pracovný postup,</li><li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li><li>- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,</li><li>- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li><li>- pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál,</li><li>- pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác,</li></ul>



	<p>dodržiavajte časový limit na prácu,</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia,</li><li>- predvedte správnu komunikáciu s hosťom - privítanie hostá, predstavenie sa, prezentáciu prípravy pokrmov,</li><li>- využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností,</li><li>- vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára.</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky,</li><li>- inventár a zariadenie vo výrobnom stredisku,</li><li>- suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny a koreniny,</li><li>- odborná literatúra - technologické normy prípravy pokrmov, receptúry jedál,</li><li>- normovací hárok.</li></ul>
<b>Prílohy:</b>	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
<b>Materiálno-technické a priestorové podmienky</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>Pracovné oblečenie - rondón, 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 a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napr. náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.</p>



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 13 – Kuchársky blok</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Jedlá z mletého mäsa
<b>Zadanie úlohy:</b>	<p>Príprava menu - plán práce:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- zamerajte sa na sezónnosť, klientelu,</li><li>- vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy pokrmov v kuchyni</li><li>- napíšte technologický postup prípravy pokrmov,</li><li>- vynormujte 2 porcie pokrmu,</li><li>- zostavte súpis potrebného inventára,</li><li>- vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť.</li></ul> <p>Praktické predvedenie zručností pri príprave pokrmov:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- degustujte jednotlivé pokrmy,</li><li>- podajte pokrmy na degustáciu komisii,</li><li>- dbajte na estetiku úpravy jedál na tanieri (kreativita, tvorivosť, kombinácia farieb a chutí) na prezentácii,</li><li>- expedujte (naservírujte) pokrmy,</li><li>- dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy,</li><li>- vykonajte práce po skončení prevádzky.</li></ul> <p>Prezentácia hotového jedla hostovi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- prezentujte spôsob a postup prípravy pokrmov,</li><li>- aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li><li>- premyslite si pracovný postup,</li><li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li><li>- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,</li><li>- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li><li>- pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál,</li><li>- pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác,</li></ul>



	<p>dodržiavajte časový limit na prácu,</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia,</li><li>- predvedte správnu komunikáciu s hosťom - privítanie hostia, predstavenie sa, prezentáciu prípravy pokrmov,</li><li>- využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností,</li><li>- vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára.</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky,</li><li>- inventár a zariadenie vo výrobnom stredisku,</li><li>- suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny a koreniny,</li><li>- odborná literatúra - technologické normy prípravy pokrmov, receptúry jedál,</li><li>- normovací hárok.</li></ul>
<b>Prílohy:</b>	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
<b>Materiálno-technické a priestorové podmienky</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>Pracovné oblečenie - rondón, 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 a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napr. náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.</p>



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 14 – Kuchársky blok</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Jedlá na objednávku z bravčového mäsa
<b>Zadanie úlohy:</b>	<p>Príprava menu - plán práce:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- zamerajte sa na sezónnosť, klientelu,</li><li>- vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy pokrmov v kuchyni,</li><li>- napíšte technologický postup prípravy pokrmov,</li><li>- vynormujte 2 porcie pokrmu,</li><li>- zostavte súpis potrebného inventára,</li><li>- vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť.</li></ul> <p>Praktické predvedenie zručností pri príprave pokrmov:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- degustujte jednotlivé pokrmy,</li><li>- podajte pokrmy na degustáciu komisii,</li><li>- dbajte na estetiku úpravy jedál na tanieri (kreativita, tvorivosť, kombinácia farieb a chutí) na prezentácii,</li><li>- expedujte (naservírujte) pokrmy,</li><li>- dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy,</li><li>- vykonajte práce po skončení prevádzky.</li></ul> <p>Prezentácia hotového jedla hostovi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- prezentujte spôsob a postup prípravy pokrmov,</li><li>- aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li><li>- premyslite si pracovný postup,</li><li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li><li>- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,</li><li>- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li><li>- pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál,</li><li>- pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác,</li></ul>



	<p>dodržiavajte časový limit na prácu,</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia,</li><li>- predvedte správnu komunikáciu s hosťom - privítanie hostia, predstavenie sa, prezentáciu prípravy pokrmov,</li><li>- využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností,</li><li>- vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára.</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky,</li><li>- inventár a zariadenie vo výrobnom stredisku,</li><li>- suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny a koreniny,</li><li>- odborná literatúra - technologické normy prípravy pokrmov, receptúry jedál,</li><li>- normovací hárok.</li></ul>
<b>Prílohy:</b>	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
<b>Materiálno-technické a priestorové podmienky</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>Pracovné oblečenie - rondón, 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 a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napr. náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.</p>

<b>JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 15 – Kuchársky blok</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Jedlá na objednávku z rýb
<b>Zadanie úlohy:</b>	<p>Príprava menu - plán práce:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- zamerajte sa na sezónnosť, klientelu,</li><li>- vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy pokrmov v kuchyni,</li><li>- napíšte technologický postup prípravy pokrmov,</li><li>- vynormujte 2 porcie pokrmu,</li><li>- zostavte súpis potrebného inventára,</li><li>- vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť.</li></ul> <p>Praktické predvedenie zručností pri príprave pokrmov:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- degustujte jednotlivé pokrmy,</li><li>- podajte pokrmy na degustáciu komisii,</li><li>- dbajte na estetiku úpravy jedál na tanieri (kreativita, tvorivosť, kombinácia farieb a chutí) na prezentácii,</li><li>- expedujte (naservírujte) pokrmy,</li><li>- dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy,</li><li>- vykonajte práce po skončení prevádzky.</li></ul> <p>Prezentácia hotového jedla hostovi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- prezentujte spôsob a postup prípravy pokrmov,</li><li>- aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom.</li></ul>
<b>Pokyny:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- pozorne si prečítajte zadanie úlohy,</li><li>- premyslite si pracovný postup,</li><li>- presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne,</li><li>- dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska,</li><li>- dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku,</li><li>- pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál,</li><li>- pracujte podľa vypracovaného plánu práce - postup prác,</li></ul>



	<p>dodržiavajte časový limit na prácu,</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia,</li><li>- predvedte správnu komunikáciu s hosťom - privítanie hostá, predstavenie sa, prezentáciu prípravy pokrmov,</li><li>- využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností,</li><li>- vykonajte práce po skončení prevádzky - upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára.</li></ul>
<b>Učebné pomôcky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky,</li><li>- inventár a zariadenie vo výrobnom stredisku,</li><li>- suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny a koreniny,</li><li>- odborná literatúra - technologické normy prípravy pokrmov, receptúry jedál,</li><li>- normovací hárok.</li></ul>
<b>Prílohy:</b>	Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu Príloha č. 2 – Vyhodnocovací list
<b>Materiálno-technické a priestorové podmienky</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>Pracovné oblečenie - rondón, 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 a vyleštené.</p> <p>Úprava zovňajšku - upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je piercing, ktorý má byť odstránený alebo prelepený. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov. Žiak na ZS nastúpi bez šperkov (napr. náušnice, náramky, retiazky a pod.), ktoré nie sú z dôvodov BOZP povolené.</p>





PRÍLOHA č. 2 – VYHODNOCOVACÍ LIST PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – KUCHÁRSKA ČASŤ			
<b>Učebný odbor:</b>		2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka	
<b>Školský rok:</b>			
<b>Meno a priezvisko žiaka:</b>			
<b>Popis hodnotenia</b>		<b>Slovné zhodnotenie, poznámky</b>	<b>Počet bodov</b>
<b>Príprava práce (max. 20 bodov)</b>	Normovanie a kalkulácia		
	Technická príprava		
<b>Realizácia pracovnej činnosti (max. 60 bodov)</b>	Vhodnosť použitých surovín a pomôcok		
	Dodržanie technologických postupov		
	Príprava, spracovanie a dohotovenie výrobku		
	Prezentácia zhotoveného výrobku		
	Dodržanie hmotnosti výrobku, chuťové a estetické vlastnosti		
<b>BOZP (max. 20 bodov)</b>	Dodržania hygienických predpisov		
	Dodržanie bezpečnostných predpisov		
<b>Odpočet bodov</b>	Za prekročenie časového limitu sa body odpočítavajú nasledovne: - za každú začatú hodinu – odpočítať 5 bodov. Za porušenie predpisov sa body odpočítavajú nasledovne: - za závažnejšie porušenie predpisov (napr. poškodenie zákazníka, znehodnotenie tovaru, ...) – odpočítať 10 bodov.		
<b>Hodnotiaca tabuľka</b>	<b>Body</b>	<b>Známka</b>	<b>Slovné zhodnotenie</b>
	100 - 90	1 - výborný	Výkon nadštandardne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	89 - 80	2 - chválitebný	Výkon spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	79 – 70	3 - dobrý	Výkon všeobecne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	69 – 60	4 - dostatočný	Výkon vykazuje nedostatky. Ako celok dostatočne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
59 – 0	5 - nedostatočný	Výkon nespĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti a absentujú základné vedomosti a zručnosti.	
<b>Hodnotenie praktickej časti záverečnej skúšky</b>	Celkový počet získaných bodov		
	Výsledná známka		
	Mená a priezviská hodnotiteľov		
	Podpisy hodnotiteľov		



## 2. Teoretická časť záverečnej skúšky

- (1) V teoretickej časti záverečnej skúšky sa overuje úroveň vedomostí žiaka vo vyžrebovanej téme.
- (2) Témy na teoretickú časť záverečnej skúšky sú záväzné pre všetky školy v učebnom odbore 2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka.
- (3) Na teoretickú časť záverečnej skúšky je určených 25 tém.
- (4) Teoretická časť záverečnej skúšky trvá najviac 15 minút. Príprava žiaka na teoretickú časť záverečnej skúšky trvá 15 minút až 30 minút.
- (5) Čas trvania záverečnej skúšky pre žiakov so zdravotným znevýhodnením možno so súhlasom predsedu skúšobnej komisie pre záverečnú skúšku 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 popieral 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 a schopnosť praktickej aplikácie teoretických poznatkov.



## JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Zoznam tém

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Zoznam tém teoretickej časti záverečnej skúšky:</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Jatočné zvieratá, ich nákup, preprava a zásady welfare Vývar Výroba a výrobný proces</li><li>2. Hygiena a bezpečnosť práce v mäsovom priemysle Kuchyňa Obchodné spoločnosti</li><li>3. Jatočné opracovanie ošípaných Bravčové mäso Pracovnoprávne vzťahy</li><li>4. Delenie mäsa jatočných zvierat - ošípané Medzinárodná gastronómia Ukončenie pracovného pomeru</li><li>5. Jatočné opracovanie hovädzieho dobytku Tepelné úpravy jedál Dane a daňová sústava</li><li>6. Delenie mäsa jatočných zvierat - hovädzí dobytok Hovädzie mäso Finančná gramotnosť</li><li>7. Skladovanie a konzervovanie mäsa Grilovanie mäsa Práva a povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa</li><li>8. Základné delenie ostatných druhov jatočných zvierat Jahňacie mäso Hmotná zodpovednosť zamestnanca</li><li>9. Mäso ako hlavná surovina mäsového priemyslu Mleté mäso Práva spotrebiteľa</li><li>10. Vedľajšie jatočné produkty Príprava pokrmov z vnútorností Trh práce</li><li>11. Pomocné suroviny mäsového priemyslu Polievky</li></ol>



	<p>Podnik a jeho činnosť</p> <p>12. Mäsová výroba Slovenská kuchyňa Živnosti</p> <p>13. Tepelné opracovanie výrobkov a solenie mäsa Minútkové jedlá, jednoduchá úprava Náklady a výnosy</p> <p>14. Technológia výroby mäsových výrobkov - mletie, rezanie a miešanie Omáčky Trh a trhový mechanizmus</p> <p>15. Lahôdkárska výroba Múčniky Marketing</p> <p>16. Výroba mäkkých mäsových výrobkov Vegetariánska kuchyňa Banková sústava</p> <p>17. Výroba údených mias slaniny Studená kuchyňa Úvery</p> <p>18. Výroba trvanlivých mäsových výrobkov Plody mora Konkurencia</p> <p>19. Výroba varených a pečených mäsových výrobkov Prílohy k hlavným jedlám Peniaze</p> <p>20. Výroba špeciálnych mäsových výrobkov Úprava vajec a pokrmov zo syrov Mzda</p> <p>21. Spracovanie rýb Ryby Inventarizácia majetku podniku</p> <p>22. Spracovanie zveriny a ostatných druhov zvierat Zverina Sporenie a investovanie</p> <p>23. Výroba mäsových konzerv Obložené chlebíky, chuťovky, kanapky Poistenie</p>
--	---



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)

	<p>24. Spracovanie tukového tkaniva Flambovanie, syrové a mäsové fondue Subjekty trhu</p> <p>25. Spracovanie hydiny Hydina Cena</p>
--	---



<b>Zoznam učebných pomôcok, ktoré zabezpečí škola k teoretickej časti záverečnej skúšky:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- schémy strojov a zariadení pre kuchársku prevádzku,</li><li>- schémy montážnych liniek,</li><li>- vzorky surovín,</li><li>- prospekty a obrazový materiál,</li><li>- Potravinový kódex Slovenskej republiky,</li><li>- Zákonník práce,</li><li>- Živnostenský zákon,</li><li>- Vyhláška MP SR č. 205/2007 Z.z. o klasifikácii jatočne opracovaných tiel ošípaných,</li><li>- Vyhláška MP SR č. 206/2007 Z.z. o klasifikácii jatočne opracovaných tiel hovädzieho dobytku a jatočne opracovaných tiel oviec,</li><li>- Atlas hospodárskych zvierat,</li><li>- Atlas malých hospodárskych zvierat,</li><li>- obrazový materiál,</li><li>- katalóg mäsových výrobkov,</li><li>- krivka dopytu a ponuky,</li><li>- pracovná zmluva,</li><li>- vzor výpovede,</li><li>- schéma výrobného procesu,</li><li>- Obchodný zákonník,</li><li>- šablónové tabuľky rozpočtu domácnosti,</li><li>- dohoda o hmotnej zodpovednosti zamestnanca,</li><li>- zákon o ochrane spotrebiteľa,</li><li>- brožúry so vzdelávacím poradenstvom,</li><li>- profesijné portály,</li><li>- vzorová úverová zmluva,</li><li>- tabuľka daní a odvodov do sociálnej a zdravotnej poisťovne,</li><li>- vzor inventarizačného zápisu.</li></ul>
--	---



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Jatočné zvieratá, ich nákup, preprava a zásady welfare Vývar Výroba a výrobný proces
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vymenujte jatočné zvieratá a rozdeľte ich podľa pohlavia, plemien a úžitkovosti</li><li>- Opíšte nákup jatočných zvierat napevno v živom a napevno v mäse</li><li>- Definujte pojem welfare</li><li>- Vysvetlite rozdiel medzi kontrolným a núteným zabíjaním jatočných zvierat</li><li>- Vymenujte druhy vývarov a opíšte ich prípravu</li><li>- Vysvetlite, prečo suroviny na vývar dávame do studenej vody</li><li>- Opíšte, ako čistíme vývary</li><li>- Vymenujte vhodné vložky do vývarov</li><li>- Uvedte, akou tepelnou úpravou sa vývar pripravuje</li><li>- Vymenujte suroviny živočíšneho pôvodu, ktoré sa používajú v potravinárskej výrobe a použite ich v konkrétnych výrobkoch</li></ul> Výroba a výrobný proces <ul style="list-style-type: none"><li>- Popíšte výrobný proces a vstupnú, priebežnú a výstupnú kontrolu.</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Obrazový materiál, schéma výrobného procesu



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Hygiena a bezpečnosť práce v mäsiarskom priemysle Kuchyňa Obchodné spoločnosti
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Charakterizujte základný pojem BOZP</li><li>- Opíšte najčastejšie úrazy pri spracovaní mäsa a príprave pokrmov</li><li>- Vysvetlite význam hygieny, sanitácie a HACCP</li><li>- Porovnajzte pracovný odev mäsiara a kuchára</li><li>- Charakterizujte pojem závodná kuchyňa, členenie výrobného strediska</li><li>- Vymenujte základné zariadenie a vybavenie kuchyne</li><li>- Charakterizujte pracovnú etiku kuchára</li><li>- Vymenujte tepelné úpravy jedál a zvolte k nim vhodné zariadenie a vybavenie výrobného strediska</li><li>- Vymenujte suroviny rastlinného pôvodu, ktoré sa používajú v potravinárskej výrobe a ich použitie v konkrétnych výrobkoch</li><li>- Vysvetlite rozdiel medzi pojmami vegán a vegetarián</li></ul> Obchodné spoločnosti <ul style="list-style-type: none"><li>- Charakterizujte obchodné spoločnosti a uveďte možnosti podnikania vo vašom odbore</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Obrazový materiál, Obchodný zákonník



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

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Jatočné opracovanie ošípaných Bravčové mäso Pracovnoprávne vzťahy
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vymenujte fázy jatočného opracovania ošípaných</li><li>- Vysvetlite význam a spôsoby omračovania a vykrovovania ošípaných</li><li>- Opíšte vonkajšie a vnútorné opracovanie ošípaných</li><li>- Charakterizujte bravčové mäso a použitie jednotlivých častí bravčového mäsa</li><li>- Uvedte, ktorá časť bravčového mäsa je najkvalitnejšia</li><li>- Popíšte predbežnú úpravu bravčového mäsa</li><li>- Vymenujte tepelné úpravy, ktorými sa upravujú pokrmy z bravčového mäsa</li><li>- Definujte alergény</li><li>- Uvedte príklady surovín, ktoré môžu vyvolať u konzumentov alergickú reakciu</li><li>- Uvedte požiadavky na osobnú hygienu zamestnancov v potravinárstve</li><li>- Vymenujte suroviny živočíšneho pôvodu, ktoré sa používajú v potravinárskej výrobe a ich použitie v konkrétnych výrobkoch</li></ul> Pracovnoprávne vzťahy <ul style="list-style-type: none"><li>- Uvedte druhy pracovného pomeru</li><li>- Popíšte náležitosti pracovnej zmluvy</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Obrazový materiál, Zákonník práce, vzor pracovnej zmluvy



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Delenie mäsa jatočných zvierat - ošípané Medzinárodná gastronómia Ukončenie pracovného pomeru
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Charakterizujte technologické zariadenia a vybavenie priestorov na delenie mäsa</li><li>- Opíšte základné delenie bravčovej polovice na výsek a na výrobu</li><li>- Charakterizujte vlastnosti bravčového mäsa</li><li>- Charakterizujte rozdelenie svetovej gastronómie</li><li>- Popíšte, v čom spočívajú rozdiely medzi francúzskou a čínskou gastronómiou</li><li>- Opíšte, ako svetová gastronómia ovplyvňuje slovenskú kuchyňu</li><li>- Vymenujte niektoré špeciality cudzích kuchýň</li><li>- Vyberte si pokrm (špecialitu) cudzej kuchyne a popíšte technologický postup jeho prípravy</li><li>- Popíšte význam uvedenia zloženia výrobkov na obale</li><li>- Uveďte, ktoré údaje musia byť uvedené na každom spotrebiteľskom obale</li></ul> Ukončenie pracovného pomeru <ul style="list-style-type: none"><li>- Vysvetlite postup ukončenia pracovnej zmluvy a obsah výpovede</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Obrazový materiál, vzor výpovede



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Jatočné opracovanie hovädzieho dobytká Tepelné úpravy jedál Dane a daňová sústava
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vymenujte fázy jatočného opracovania hovädzieho dobytká</li><li>- Vysvetlite význam a spôsoby omračovania a vykrovovania hovädzieho dobytká</li><li>- Opíšte vonkajšieho a vnútorné opracovanie hovädzieho dobytká</li><li>- Vymenujte všetky tepelné úpravy jedál</li><li>- Opíšte varenie v tekutine</li><li>- Uvedte, na aké tepelné úpravy môžeme použiť konvektomat</li><li>- Vysvetlite pojmy sous-vide, konfitovanie, gratinovanie, blanšírovanie, legírovanie</li><li>- Rozlíšte pojmy energetická, biologická a výživová hodnota potravín</li><li>- Popíšte sanitačné opatrenia - deratizáciu a dezinfekciu</li></ul> Dane a daňová sústava <ul style="list-style-type: none"><li>- Vysvetlite úlohu daní v štátnom rozpočte</li><li>- Uvedte dane, s ktorými sa stretávate v svojom odbore</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Obrazový materiál

### JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 6

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Delenie mäsa jatočných zvierat - hovädzí dobytok Hovädzie mäso Finančná gramotnosť
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Opíšte základné delenie hovädzej polovice na výsek a na výrobu</li><li>- Charakterizujte technologické zariadenia a vybavenie priestorov na delenie mäsa</li><li>- Zatriedte hovädzie mäso do akostných tried podľa podielu svaloviny</li><li>- Popíšte využitie jednotlivých častí hovädzej štvrte pre kuchynské účely</li><li>- Charakterizujte hovädzie mäso z hľadiska výživy, vymenujte jednotlivé časti hovädzieho mäsa</li><li>- Opíšte úpravu mäsa na základe teploty (steaky)</li><li>- Opíšte technologický postup pečenia na anglický spôsob</li><li>- Uvedte, čo rozumiete pod pojmom základ pri príprave pokrmu</li><li>- Vymenujte tepelné úpravy, ktorými pripravíte pokrmy z hovädzieho mäsa</li><li>- Vysvetlite význam hodnotenia kvality potravinárskych výrobkov</li><li>- Uvedte príklady hodnotenia kvality potravinárskych výrobkov</li><li>- Popíšte senzorické, analytické a mikrobiologické hodnotenie</li></ul> Finančná gramotnosť <ul style="list-style-type: none"><li>- Zostavte jednoduchý rozpočet domácnosti</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Obrazový materiál, šablónové tabuľky rozpočtu domácnosti



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

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Skladovanie a konzervovanie mäsa Grilovanie mäsa Práva a povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vysvetlite význam a spôsoby chladenia mäsa</li><li>- Charakterizujte význam, cieľ a spôsoby zmrazovania mäsa</li><li>- Opíšte princíp konzervovania surového mäsa sušením</li><li>- Vymenujte druhy mäsa vhodné na grilovanie</li><li>- Opíšte zásady správneho grilovania</li><li>- Vymenujte grily a popíšte ich</li><li>- Vyberte vhodné prílohy ku grilovaným jedlám</li><li>- Popíšte technologický postup grilovania bravčovej krkovičky</li><li>- Popíšte senzorické hodnotenie výrobkov</li><li>- Rozdeľte vitamíny podľa rozpustnosti</li><li>- Uveďte význam vitamínov vo výžive človeka</li><li>- Definujte pojem fortifikácia výrobkov</li></ul> Práva a povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa <ul style="list-style-type: none"><li>- Uveďte práva a povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Obrazový materiál, Zákonník práce, pracovná zmluva



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

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Základné delenie ostatných jatočných druhov zvierat Jahňacie mäso Hmotná zodpovednosť zamestnanca
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Popíšte základné delenie teľacieho, baranieho, jahňacieho a kozieho mäsa</li><li>- Uveďte akostné znaky mäsa ostatných druhov jatočných zvierat</li><li>- Charakterizujte jahňacie mäso z hľadiska výživy</li><li>- Popíšte rozdiel medzi jahňacím a baraním mäsom</li><li>- Popíšte technologický postup prípravy pokrmu z jahňaciny podľa vlastného výberu</li><li>- Vymenujte tepelné úpravy, ktoré sú vhodné na úpravu jahňacieho mäsa</li><li>- Uveďte princípy predlžovania trvanlivosti výrobkov pomocou nízkych teplôt - chladením a mrazením</li></ul> Hmotná zodpovednosť zamestnanca <ul style="list-style-type: none"><li>- Vysvetlite pojem hmotná zodpovednosť zamestnanca</li><li>- Popíšte dohodu o hmotnej zodpovednosti</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Obrazový materiál, dohoda o hmotnej zodpovednosti zamestnanca



<b>JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 9</b>	
<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Mäso ako hlavná surovina mäsového priemyslu Mleté mäso Práva spotrebiteľa
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Charakterizujte chemické zloženie mäsa a jeho význam pre výživu</li><li>- Popíšte zmeny mäsa po zabití</li><li>- Vysvetlite pojem zrenie mäsa</li><li>- Charakterizujte význam mletého mäsa</li><li>- Vymenujte druhy mäsa vhodné na mletie</li><li>- Opíšte úpravu mäsa pred mletím</li><li>- Uveďte, čím spájame mleté mäso</li><li>- Popíšte tvarovanie mletého mäsa podľa pokrmov vlastného výberu</li><li>- Popíšte proces riadenia alergénov vo výrobe</li></ul> Práva spotrebiteľa <ul style="list-style-type: none"><li>- Uveďte základne práva spotrebiteľa a spôsoby ich uplatnenia vo vašej praxi a uveďte príklady falšovaných výrobkov alebo klamlivých obchodných praktík, s ktorými sa môžete stretnúť</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Obrazový materiál, zákon o ochrane spotrebiteľa



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

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Vedľajšie jatočné produkty Príprava pokrmov z vnútorností Trh práce
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vymenujte vedľajšie jatočné produkty</li><li>- Opíšte spôsoby získavania, konzervovania a využitia krvi</li><li>- Vysvetlite spracovanie a význam čriev v mäsovej výrobe</li><li>- Rozlíšte droby jatočných zvierat</li><li>- Popíšte biologickú hodnotu vnútorností a ich použitie v kuchyni</li><li>- Vymenujte vnútornosti</li><li>- Uvedte niekoľko jedál z vnútorností a opíšte ich prípravu</li><li>- Popíšte, aký rozdiel je medzi pečeňou a pečienkou</li><li>- Popíšte podmienky skladovania hotových výrobkov</li><li>- Definujte druhy skladov</li></ul> Trh práce <ul style="list-style-type: none"><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</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Obrazový materiál, brožúry so vzdelávacím poradenstvom, profesijné portály



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

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Pomocné suroviny mäsového priemyslu Polievky Podnik a jeho činnosť
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Charakterizujte pomocné suroviny mäsového priemyslu</li><li>- Porovnajzte zloženie a spôsob použitia dusičnovej a dusitanovej soliacej zmesi</li><li>- Vymenujte pomocné suroviny zvyšujúce väznosť mäsa</li><li>- Charakterizujte polievky</li><li>- Rozdeľte polievky z rôznych hľadísk</li><li>- Vysvetlite, aký je rozdiel medzi závarkou a vložkou do polievky</li><li>- Vymenujte suroviny, ktoré sú vhodné na legírovanie polievok a vysvetlite postup legírovania polievok</li><li>- Uveďte, čím zahusťujeme polievky</li></ul> Podnik a jeho činnosť <ul style="list-style-type: none"><li>- Charakterizujte podnik a činnosti podniku</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Obrazový materiál, Obchodný zákonník



### JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 12

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Mäsová výroba Slovenská kuchyňa Živnosti
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Definujte pojem väznosť mäsa, prát, spojka, vložka</li><li>- Charakterizujte mäsové výrobky a ich rozdelenie</li><li>- Opíšte základný technologický postup výroby mäsových výrobkov</li><li>- Charakterizujte slovenskú kuchyňu</li><li>- Vymenujte niektoré slovenské národné jedlá</li><li>- Uvedte, aké suroviny sa najčastejšie používajú na prípravu tradičných jedál na Slovensku</li><li>- Popíšte technologický postup prípravy zemiakového cesta a jeho využitie</li><li>- Charakterizujte bielkoviny, uveďte ich význam vo výžive</li><li>- Uvedte rozdelenie bielkovín podľa pôvodu, uveďte konkrétne zdroje bielkovín</li></ul> Živnosti <ul style="list-style-type: none"><li>- Popíšte podmienky založenia živnosti, prerušenia a ukončenia</li><li>- Vymenujte druhy živností</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Obrazový materiál, Živnostenský zákon



### JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 13

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Tepelné opracovanie výrobkov a solenie mäsa Minútkové jedlá, jednoduchá úprava Náklady a výnosy
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vysvetlite pojem a ciele tepelného opracovania mäsových výrobkov</li><li>- Uveďte význam a spôsoby solenia mäsa, vysvetlite vyfarbovací proces pri solení mäsa</li><li>- Charakterizujte soliace zmesi, uveďte ich výhody a nevýhody</li><li>- Vysvetlite pojem jedlo na objednávku (minútka)</li><li>- Vymenujte časti hovädzieho a bravčového mäsa vhodné na prípravu minútkových pokrmov</li><li>- Charakterizujte mäso podľa stupňa prepečenia mäsa (opíšte steak)</li><li>- Opíšte prípravu na panvici, grile, rošte, woku, v konvektomate</li><li>- Opíšte dokončovanie jedál pred hosťom</li><li>- Opíšte fritézu a typy fritéz</li></ul> Náklady a výnosy <ul style="list-style-type: none"><li>- Charakterizujte náklady a výnosy</li><li>- Uveďte príklady na náklady a výnosy v mäsiarskej výrobe a v kuchyni</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Obrazový materiál



### JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 14

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Technológia výroby mäsových výrobkov - mletie, rezanie, miešanie Omáčky Trh a trhový mechanizmus
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Popíšte postup mletia, rezania, miešania a narážania mäsových výrobkov</li><li>- Vymenujte základné strojné zariadenia používané pri výrobe mäsových výrobkov</li><li>- Uveďte význam a rozdelenie obalov podľa použitého obalového materiálu</li><li>- Popíšte prípravu obalov pred narážaním</li><li>- Charakterizujte omáčky a ich význam</li><li>- Vymenujte základné omáčky a opíšte ich prípravu</li><li>- Popíšte, ako legirujeme omáčky</li><li>- Uveďte, čo rozumiete pod redukciou</li><li>- Uveďte, na prípravu akých jedál môžeme použiť bešamel</li></ul> Trh a trhový mechanizmus <ul style="list-style-type: none"><li>- Vysvetlite podstatu trhového mechanizmu - tvorba dopytu, ponuky a ceny</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Obrazový materiál, krivka ponuky a dopytu



### JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 15

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Lahôdkárska výroba Múčniky Marketing
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vysvetlite význam a trendy v studenej kuchyni</li><li>- Uvedte zásady pri výrobe lahôdkarských výrobkov</li><li>- Charakterizujte rozdelenie lahôdkarských výrobkov podľa spôsobu výroby</li><li>- Vymenujte mäsové špeciality lahôdkarskej výroby</li><li>- Charakterizujte múčniky a ich význam</li><li>- Vymenujte niektoré jednoduché múčne jedlá</li><li>- Rozdeľte ich podľa tepelnej úpravy a spôsobu podávania</li><li>- Opíšte technologický postup prípravy múčneho jedla podľa vlastného výberu</li><li>- Vymenujte potravinové alergény, ktoré môžu ovplyvniť prípravu múčneho jedla</li></ul> Marketing <ul style="list-style-type: none"><li>- Popíšte spôsoby propagácie produktov vo vašom odbore</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Obrazový materiál, reklamné materiály



### JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 16

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Výroba mäkkých mäsových výrobkov Vegetariánska kuchyňa Banková sústava
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Rozdeľte mäkké mäsové výrobky</li><li>- Uveďte suroviny vhodné na výrobu mäkkých mäsových výrobkov</li><li>- Popíšte technologický postup výroby vybraných druhov mäkkých mäsových výrobkov</li><li>- Opíšte pojem vegetarián, aké suroviny používa pri príprave jedla</li><li>- Vymenujte bielkoviny pri vegetariánskej strave</li><li>- Vyberte vegetariánske menu vhodné aj pre deti</li><li>- Opíšte rozdiel medzi vegetariánom a vegánom</li></ul> Banková sústava <ul style="list-style-type: none"><li>- Charakterizujte bankovú sústavu</li><li>- Uveďte banky pôsobiace v Slovenskej republike</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Obrazový materiál, reklamné materiály bánk



### JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 17

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Výroba údených mias a slaniny Studená kuchyňa Úvery
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Popíšte význam údenia a fázy pri údení</li><li>- Opíšte suroviny na výrobu údených mias</li><li>- Vysvetlite technológiu výroby surových a tepelne opracovaných solených mias</li><li>- Charakterizujte studenú kuchyňu</li><li>- Charakterizujte rôsol a aspik</li><li>- Vysvetlite prípravu rôsolu, huspeniny, použité suroviny a techniku zalievania a krájania</li><li>- Opíšte zásady prípravy studených mäs</li><li>- Uveďte ich servírovanie - múčne maslo, výroba, použitie</li><li>- Charakterizujte pochutiny a popíšte význam pochutín</li><li>- Charakterizujte koreniny a vymenujte druhy korenín</li></ul> Úvery <ul style="list-style-type: none"><li>- Vysvetlite, v akom prípade by ste si požiadali o úver pre podnikanie vo vašom odbore</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Obrazový materiál, vzorová úverová zmluva



### JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 18

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Výroba trvanlivých mäsových výrobkov Plody mora Konkurencia
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Uvedte členenie trvanlivých mäsových výrobkov</li><li>- Popíšte technologický postup výroby vybraných druhov trvanlivých salám</li><li>- Vysvetlite proces sušenia a zrenia trvanlivých salám</li><li>- Vymenujte a vysvetlite chyby trvanlivých mäsových výrobkov</li><li>- Vymenujte produkty mora</li><li>- Charakterizujte mäso kôrovcov a ich výživovú hodnotu</li><li>- Charakterizujte mäkkýše</li><li>- Opíšte predbežnú úpravu slimákov a lastúrníkov</li><li>- Opíšte predbežnú úpravu kôrovcov</li><li>- Uvedte príklady využiteľnosti užitočných mikroorganizmov pri výrobe potravín</li><li>- Vymenujte hlavné skupiny mikroorganizmov</li></ul> Konkurencia <ul style="list-style-type: none"><li>- Vysvetlite pojem konkurencia a spôsoby súťaže s možnými konkurentami</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Obrazový materiál, reklamné materiály firiem v odbore



### JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 19

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Výroba varených a pečených mäsových výrobkov Prílohy k hlavným jedlám Peniaze
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Charakterizujte a rozlíšte varené mäsové výrobky</li><li>- Popíšte technologický postup výroby jaterníc a tlačeníek</li><li>- Charakterizujte pečené mäsové výrobky a technologické operácie pri ich výrobe</li><li>- Popíšte prílohy zo zemiakov, z múky a cestovín, zo zeleniny</li><li>- Popíšte postup prípravy a ich kombináciu servírovania</li><li>- Opíšte technologický postup prípravy dusenej ryže a uveďte, akým spôsobom môžeme prílohu z ryže ešte pripraviť</li><li>- Vysvetlite používanie a význam príloh pri diéte</li><li>- Uveďte moderné servírovanie príloh</li></ul> Peniaze <ul style="list-style-type: none"><li>- Popíšte význam peňazí, ich históriu, funkcie a súčasné formy peňazí</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Obrazový materiál



### JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 20

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Výroba špeciálnych mäsových výrobkov Úprava vajec a pokrmov zo syrov Mzda
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Charakterizujte špeciálne mäsové výrobky</li><li>- Charakterizujte suroviny na výrobu špecialít</li><li>- Uveďte spôsob výroby niektorých druhov špeciálnych mäsových výrobkov</li><li>- Popíšte biologickú hodnotu vajec a ich skladovanie</li><li>- Vymenujte tepelné úpravy pokrmov pripravovaných z vajec</li><li>- Opíšte technologický postup prípravy pošírovaného vajca</li><li>- Charakterizujte využitie syrov v studenej a teplej kuchyni</li><li>- Vysvetlite podstatu bezpečnej diéty, uveďte vhodné suroviny pre tento typ diéty</li></ul> Mzda <ul style="list-style-type: none"><li>- Definujte pojem mzda</li><li>- Vymenujte formy mzdy</li><li>- Vysvetlite rozdiel - hrubá a čistá mzda</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Obrazový materiál



### JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 21

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Spracovanie rýb Ryby Inventarizácia majetku podniku
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Uvedte charakteristiku a rozdelenie rýb</li><li>- Popíšte technologický postup opracovania rýb</li><li>- Definujte pojem plody mora</li><li>- Charakterizujte mäso rýb a rozdeľte ich z gastronomického hľadiska</li><li>- Vysvetlite pošírovanie a pečenie v papilote</li><li>- Popíšte význam filetovania rýb</li><li>- Charakterizujte ryby z hľadiska výživy</li><li>- Popíšte kaviár a jeho servírovanie</li><li>- Vymenujte tepelné úpravy, ktorými sa upravujú pokrmy z rýb</li><li>- Vymenujte výrobky studenej kuchyne pripravené z rýb</li><li>- Vysvetlite podstatu diabetickej diéty, uveďte vhodné suroviny pre tento typ diéty</li></ul> Inventarizácia majetku podniku <ul style="list-style-type: none"><li>- Vysvetlite postup pri inventarizácii majetku podniku</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Obrazový materiál, vzor inventarizačného zápisu



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

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Spracovanie zveriny a ostatných druhov zvierat Zverina Sporenie a investovanie
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Zatriedte zverinu do skupín</li><li>- Charakterizujte spôsob spracovania králikov</li><li>- Uvedte význam mäsa zveriny a králika pre výživu</li><li>- Vysvetlite význam a postup veterinárnej prehliadky zveriny</li><li>- Uvedte spôsoby označovania mäsa pri veterinárnej prehliadke</li><li>- Charakterizujte mäso zveriny</li><li>- Uvedte, ako delíme zverinu</li><li>- Vymenujte druhy srstnatej zveriny</li><li>- Opíšte predbežné spracovanie zveriny pred tepelnou úpravou</li><li>- Opíšte úpravu pernatej zveriny pred pečením</li><li>- Popíšte význam obalov.</li><li>- Vymenujte druhy obalových materiálov, vrátane praktických príkladov</li></ul> Sporenie a investovanie <ul style="list-style-type: none"><li>- Uvedte zásady sporenia a investovania</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Obrazový materiál



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

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Výroba mäsových konzerv Obložené chlebíky, chuťovky, kanapky Poistenie
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Rozdeľte konzervy podľa tepelného opracovania</li><li>- Uveďte základný postup výroby mäsových konzerv</li><li>- Uveďte druhy tepelných ohrevov používaných v potravinárstve</li><li>- Popíšte spôsoby kontroly akosti konzerv, chyby a skladovanie konzerv</li><li>- Uveďte rozdiel medzi obloženým chlebíkom a kanapkou</li><li>- Opíšte technologický postup prípravy obložených chlebíkov</li><li>- Vyberte aspoň tri druhy kanapiiek a opíšte ich prípravu</li><li>- Vymenujte najznámejšie peny</li><li>- Opíšte zásady prípravy studených mís</li><li>- Uveďte druhy skladov</li><li>- Popíšte vhodné podmienky na skladovanie surovín a obalov</li></ul> Poistenie <ul style="list-style-type: none"><li>- Charakterizujte základné druhy poistenia súvisiace s vašou prácou</li><li>- Uveďte príklad, aké druhy poistenia môžete využiť vo svojom osobnom živote</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Obrazový materiál, reklamné materiály poisťovní



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

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Spracovanie tukového tkaniva Flambovanie, syrové a mäsové fondue Subjekty trhu
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Uveďte význam a rozdelenie tukov</li><li>- Opíšte postup získavania živočíšnych tukov</li><li>- Popíšte výskyt chýb počas získavania a skladovania živočíšnych tukov</li><li>- Vysvetlite pojem flambovanie a jeho význam</li><li>- Vysvetlite, čo je macerát</li><li>- Uveďte, ktoré pokrmy flambujeme</li><li>- Popíšte postup pri flambovaní</li><li>- Opíšte syrové a mäsové fondue</li><li>- Uveďte, čo je súčasťou expedície</li><li>- Uveďte, aké podmienky musia spĺňať prepravné obaly</li><li>- Popíšte, aké dopravné prostriedky možno používať na prepravu potravín</li></ul> Subjekty trhu <ul style="list-style-type: none"><li>- Charakterizujte trh a subjekty trhu</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Obrazový materiál



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

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka
<b>Školský rok:</b>	2025/2026
<b>Názov témy:</b>	Spracovanie hydiny Hydina Cena
<b>Zadanie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Uveďte rozdelenie hydiny podľa druhu, farby mäsa a úžitkovosti</li><li>- Vysvetlite postup jatočného opracovania hydiny</li><li>- Vymenujte trhové druhy hydiny</li><li>- Charakterizujte druhotné suroviny pri spracovaní hydiny (vajcia, perie)</li><li>- Charakterizujte hydinu z hľadiska výživy</li><li>- Vymenujte druhy hydiny a jej delenie</li><li>- Opíšte úpravu hydiny drezírovaním</li><li>- Opíšte predbežné spracovanie hydiny pred tepelnou úpravou</li><li>- Opíšte jednotlivé tepelné úpravy hydiny</li><li>- Definujte pojem odpad, recyklácia</li><li>- Vysvetlite, akým spôsobom môžeme predchádzať vzniku odpadu</li><li>- Popíšte cieľ odpadového hospodárstva</li></ul> Cena <ul style="list-style-type: none"><li>- Objasnite pojem cena</li><li>- Vysvetlite, čo sa môže stať s cenou výrobkov, ak je dopyt po nich vysoký a čo sa môže stať, ak je dopyt po výrobkoch nízky</li></ul>
<b>Učebné pomôcky</b>	Obrazový materiál, krivka ponuky a dopytu



### PRACOVNÝ HODNOTIACI LIST TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY

<b>Učebný odbor:</b>	2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka	
<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:</b> 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:	
<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:	