

**JEDNOTNÉ ZADANIE ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY
PRE ŠKOLSKÝ ROK 2023/2024
Učebný odbor 6445 H kuchár**

Republiková únia zamestnávateľov je členom:

Republiková únia zamestnávateľov (ďalej len „RÚZ“) ako profesijná organizácia podľa § 28 ods. 2 písm. c) Zákona č. 61/2015 Z. z. o odbornom vzdelávaní a príprave v znení neskorších predpisov **vydáva jednotné zadania pre záverečné skúšky v učebnom odbore 6445 H kuchár**, ktoré sú spracované v súlade s § 18 a § 19 vyhlášky č. 224/2022 Z. z. o strednej škole.

Jednotné zadanie záverečnej skúšky obsahuje :

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

Kontaktná osoba v RÚZ		
Meno a priezvisko	Pracovné zaradenie	Kontakt
Ing. Eva Polášková	expert RÚZ pre sektor - gastronómia, hotelierstvo a cestovný ruch	polaskova@ruzsr.sk

Republiková únia zamestnávateľov je členom:

1. Praktická časť záverečnej skúšky

- (1) V praktickej časti záverečnej skúšky sa overuje úroveň osvojených zručností a schopností žiaka a jeho schopnosť využiť získané teoretické poznatky a vedomosti pri riešení konkrétnych praktických úloh komplexného charakteru vo vyžrebovanej téme.
- (2) Žiak v praktickej časti skúšky preukazuje, že je spôsobilý pracovnú úlohu analyzovať, zaobstarať si informácie, vyhodnotiť a aplikovať vhodný postup spracovania úloh. Určuje si čiastkové úlohy a zostavuje podklady k spracovaniu úlohy. Žiak preukazuje schopnosť plánovať a koordinovať svoju prácu a môže zdokumentovať postup pracovných úkonov (činností), skontrolovať a otestovať kvalitu produktu. Žiak počas celého procesu dodržiava technické normy a pravidlá hygieny, HACCP a predpisy BOZP a PO. Poslednou fázou je odovzdanie výsledkov práce, poskytovanie odborných informácií, zostavenie preberacieho protokolu, zhodnotenie a zdokumentovanie výsledkov práce.
- (3) Organizácia praktickej časti záverečnej skúšky:
 - Téma praktickej časti záverečnej skúšky je komplexného charakteru so zameraním na **„pracovné činnosti spojené s prípravou pokrmov v gastronomickej prevádzke“**.
 - Skúška trvá 4 hodiny (1h = 60 min). Prípravné práce sa môžu realizovať v dostatočnom časovom predstihu. Na začiatku skúšky je čas určený na prípravu pracoviska a v priebehu skúšky je prestávka. 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 idúce 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 hygieny a BOZP – 20 %.
- (4) Žiak v praktickej časti záverečnej skúšky preukazuje, že je spôsobilý:
- vyžrebovanú tému analyzovať, zaobstarať si informácie a vyhodnotiť ich;
 - vybrať postup spracovania úloh z technologického, hospodárneho, bezpečnostného a ekologického pohľadu;
 - napláňovať fázy realizácie úlohy, určiť čiastkové úlohy, zostaviť podklady k plánovaniu spracovania úlohy;
 - zohľadniť danosti zariadení a miesta realizácie úloh;
 - dodržiavať hygienické predpisy a BOZP v prevádzke spoločného stravovania;
 - odovzdať výsledok práce, poskytnúť odborné informácie, zhodnotiť a zdokumentovať výsledky svojej práce.
- (5) Téma praktickej časti záverečnej skúšky sa má rozložiť na pracovné úlohy vrátane pracovného plánu, bezpečnostných opatrení a na ochranu bezpečnosti a zdravia pri práci, na opatrenia na ochranu životného prostredia a na kontrolu a riadenie kvality.
- (6) Jednotlivé pracovné úlohy musia byť pri realizácii praktickej časti záverečnej skúšky ručne alebo počítačovo zaznamenané. Skúšobná komisia môže dať skúšanému žiakovi pri zadaní úlohy k dispozícii príslušné podklady pre praktickú časť záverečnej skúšky ako aj pre evidenciu jednotlivých činností a postupov.
- (7) V rámci praktickej časti záverečnej skúšky musia byť preukázané predovšetkým nasledovné zručnosti:
- osvojené zručnosti a hygienické návyky;
 - úroveň prípravných prác;
 - správnosť normovania;
 - zosúladenie a následnosť operácií;
 - vhodnosť použitia pomôcok;
 - manipulácia s pomôckami a surovinami;
 - zručnosti v spracovaní surovín, estetika a úprava jedla;
 - vzhľad, konzistencia a výsledná chuť jedál.
- (8) Na hodnotenie praktickej časti záverečnej skúšky sú smerodajné všeobecné kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov:
- pochopenie úlohy;
 - analýza úlohy;
 - voľba postupu;
 - voľba a použitie pomôcok, špeciálnych zariadení, prístrojov a materiálov;
 - organizácia práce;
 - dodržiavanie noriem, hygieny a pravidiel bezpečnosti práce;

- ochrana životného prostredia;
 - výsledok práce.
- (9) V rámci jednotného zadania praktickej časti záverečnej skúšky v učebnom odbore 6445 H kuchár je určených päť tém, z ktorých si škola, resp. zamestnávateľ môže vybrať na realizáciu záverečných skúšok jednu tému alebo viacero tém, pričom vo vybranej téme si môže vytvoriť podľa potreby viacero variantov, z ktorých si žiaci žrebujú konkrétne zadanie.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY - Zoznam tém

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2023/2024
Téma č. 1	PRÍPRAVA HLAVNÉHO MENU (PREDJEDLO, POLIEVKA, HLAVNÉ JEDLO, DE-ZERT) A JEHO EXPEDÍCIA PRI PRÍLEŽITOSTI RODINNEJ OSLAVY;
Téma č. 2	PRÍPRAVA HLAVNÉHO MENU (PREDJEDLO, POLIEVKA, HLAVNÉ JEDLO, DE-ZERT) A JEHO EXPEDÍCIA PRI PRÍLEŽITOSTI SPOLOČENSKEJ UDALOSTI;
Téma č. 3	PRÍPRAVA HLAVNÉHO MENU (PREDJEDLO, POLIEVKA, HLAVNÉ JEDLO, DE-ZERT) A JEHO EXPEDÍCIA PRI PRÍLEŽITOSTI SLÁVNOSTNÉHO SEZÓNNEHO STOLOVANIA;
Téma č. 4	PRÍPRAVA HLAVNÉHO MENU (PREDJEDLO, POLIEVKA, HLAVNÉ JEDLO, DE-ZERT) A JEHO EXPEDÍCIA PRI PRÍLEŽITOSTI VÝZNAMNÉHO PRACOVNÉHO STRETNUTIA;
Téma č. 5	PRÍPRAVA JEDLA NA OBJEDNÁVKU PODĽA VLASTNEJ RECEPTÚRY A JEHO EXPEDÍCIA;

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	PRÍPRAVA HLAVNÉHO MENU (PREDJEDLO, POLIEVKA, HLAVNÉ JEDLO, DEZERT) A JEHO EXPEDÍCIA PRI PRÍLEŽITOSTI RODINNEJ OSLAVY
Zadanie úloh:	<p>1. Zadanie úlohy pre prípravu menu – plán práce:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy hlavného menu v kuchyni / jedla na objednávku podľa vlastnej receptúry; – Navrhňte hlavné menu, podľa gastronomických pravidiel urobte výber vhodnej prílohy; – Vyberte k menu vhodný zeleninový alebo ovocný šalát podľa vlastného výberu; – Popíšte technologický postup prípravy pokrmov; – Vynormujte menu na 2 porcie; – Vypracujte kalkulačné listy – kalkulácie surovín na 10 porcií a 2 porcie (uvedte to do tabuľky); – Zostavte súpis potrebného inventára – žiadanku na inventár; – Vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť; – Plán práce odovzdajte v dvoch vyhotoveniach v tlačenej forme spracované na počítači a zviazané min. 2 dni pred realizáciou praktickej časti záverečnej skúšky. <p>2. Zadanie úlohy pre praktické predvedenie zručností pri príprave pokrmov:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Príprava hlavného menu/jedla na objednávku v trvaní 4 hodiny (240 minút); – Využite moderné technologické postupy pri príprave pokrmov; – Degustujte jednotlivé pokrmy; – Podajte pokrmy na degustáciu komisii; – Dbajte na estetiku úpravy jedál na tanieri; – Expedujte pokrmy; – Dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy; – Vykonajte práce po skončení prevádzky. <p>3. Zadanie úlohy pre prezentáciu hotového jedla hosťovi:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Prezentujte spôsob a postup prípravy pokrmov a chute jedla hosťovi;

	<ul style="list-style-type: none"> - Aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom. <p>4. Zadanie úlohy pre predvedenie odborných zručností</p> <ul style="list-style-type: none"> - V rámci prípravy pokrmov prezentujte pred skúšobnou komisiou technologický postup prípravy pokrmov, odborné zručnosti v spracovaní surovín, dochucovania pokrmov a zručnosti v dekorácii a servírovaní jedál na tanier.
<p>Pokyny:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pri práci v gastronomickej prevádzke je predpísaný platný zdravotný preukaz, preto najneskôr ráno v deň začiatku praktickej časti záverečnej skúšky predložte skúšobnej komisii váš platný zdravotný preukaz. V opačnom prípade sa nemôžete zúčastniť praktickej časti záverečnej skúšky; - Pozorne si prečítajte zadanie úloh; - Premyslite si pracovný postup a zapíšte si to do tabuľky (Príloha č.1); - Presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine; - Dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska; - Dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku; - Pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál; - Pracujte podľa vypracovaného plánu práce – postup prác pri príprave hlavného menu, dodržujte časový limit na prácu; - Dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia; - Predvedte správnu komunikáciu s hosťom – privítanie hosťa, predstavenie sa, prezentáciu prípravy hlavného menu; - Využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností; - Vykonajte práce po skončení prevádzky – upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára.
<p>Učebné pomôcky:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky; - inventár a zariadenie vo výrobnom stredisku; - suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny a koreniny; - odborná literatúra: Technologické normy prípravy pokrmov, Receptúry jedál; - normovací hárok; - kalkulačné listy; - slávnostné stolovanie. <p>Prílohy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu.

	- Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka.
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku:	<p>Pracovné oblečenie:</p> <p><u>Dievčatá</u> – rondón, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), nôž s čepeľou 16 cm, kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy;</p> <p><u>Chlapci</u> – rondón, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), nôž s čepeľou 16 cm, kuchárska zástera, menovka, kuchárska čiapka;</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 pírsing a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.</p>
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie:	<p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielni školy, pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.</p>
Podmienka práce s potravinami:	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka.</p> <p>Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky žiak sa musí skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	PRÍPRAVA HLAVNÉHO MENU (PREDJEDLO, POLIEVKA, HLAVNÉ JEDLO, DEZERT) A JEHO EXPEDÍCIA PRI PRÍLEŽITOSTI SPOLOČENSKEJ UDALOSTI
Zadanie úloh:	<p>1. Zadanie úlohy pre prípravu menu – plán práce:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy hlavného menu v kuchyni / jedla na objednávku podľa vlastnej receptúry; – Navrhните hlavné menu, podľa gastronomických pravidiel urobte výber vhodnej prílohy; – Vyberte k menu vhodný zeleninový alebo ovocný šalát podľa vlastného výberu; – Popíšte technologický postup prípravy pokrmov; – Vynormujte menu na 2 porcie; – Vypracujte kalkulačné listy – kalkulácie surovín na 10 porcií a 2 porcie (uvedte to do tabuľky); – Zostavte súpis potrebného inventára – žiadanku na inventár; – Vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť; – Plán práce odovzdajte v dvoch vyhotoveniach v tlačenej forme spracované na počítači a zviazané min. 2 dni pred realizáciou praktickej časti záverečnej skúšky. <p>2. Zadanie úlohy pre praktické predvedenie zručností pri príprave pokrmov:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Príprava hlavného menu/jedla na objednávku v trvaní 4 hodiny (240 minút); – Využite moderné technologické postupy pri príprave pokrmov; – Degustujte jednotlivé pokrmy; – Podajte pokrmy na degustáciu komisii; – Dbajte na estetiku úpravy jedál na tanieri; – Expedujte pokrmy; – Dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy; – Vykonajte práce po skončení prevádzky. <p>3. Zadanie úlohy pre prezentáciu hotového jedla hosťovi:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Prezentujte spôsob a postup prípravy pokrmov a chute jedla hosťovi;

	<ul style="list-style-type: none"> - Aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom. <p>4. Zadanie úlohy pre predvedenie odborných zručností</p> <ul style="list-style-type: none"> - V rámci prípravy pokrmov prezentujte pred skúšobnou komisiou technologický postup prípravy pokrmov, odborné zručnosti v spracovaní surovín, dochucovania pokrmov a zručnosti v dekorácii a servírovaní jedál na tanier.
<p>Pokyny:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pri práci v gastronomickej prevádzke je predpísaný platný zdravotný preukaz, preto najneskôr ráno v deň začiatku praktickej časti záverečnej skúšky predložte skúšobnej komisii váš platný zdravotný preukaz. V opačnom prípade sa nemôžete zúčastniť praktickej časti záverečnej skúšky; - Pozorne si prečítajte zadanie úloh; - Premyslite si pracovný postup a zapíšte si to do tabuľky (Príloha č.1); - Presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine; - Dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska; - Dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku; - Pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál; - Pracujte podľa vypracovaného plánu práce – postup prác pri príprave hlavného menu, dodržujte časový limit na prácu; - Dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia; - Predved'te správnu komunikáciu s hosťom – privítanie hosťa, predstavenie sa, prezentáciu prípravy hlavného menu; - Využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností; - Vykonajte práce po skončení prevádzky – upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára.
<p>Učebné pomôcky:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky; - inventár a zariadenie vo výrobnom stredisku; - suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny a koreniny; - odborná literatúra: Technologické normy prípravy pokrmov, Receptúry jedál; - normovací hárok; - kalkulačné listy; - slávnostné stolovanie. <p>Prílohy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu.

	- Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka.
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku:	<p>Pracovné oblečenie:</p> <p><u>Dievčatá</u> – rondón, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), nôž s čepeľou 16 cm, kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy;</p> <p><u>Chlapci</u> – rondón, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), nôž s čepeľou 16 cm, kuchárska zástera, menovka, kuchárska čiapka;</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 pírsing a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.</p>
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie:	<p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielni školy, pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.</p>
Podmienka práce s potravinami:	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka.</p> <p>Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky žiak sa musí skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	PRÍPRAVA HLAVNÉHO MENU (PREDJEDLO, POLIEVKA, HLAVNÉ JEDLO, DEZERT) A JEHO EXPEDÍCIA PRI PRÍLEŽITOSTI SLÁVNOSTNÉHO SEZÓNNEHO STOLOVANIA
Zadanie úloh:	<p>1. Zadanie úlohy pre prípravu menu – plán práce:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy hlavného menu v kuchyni / jedla na objednávku podľa vlastnej receptúry; – Navrhňte hlavné menu, podľa gastronomických pravidiel urobte výber vhodnej prílohy; – Vyberte k menu vhodný zeleninový alebo ovocný šalát podľa vlastného výberu; – Popíšte technologický postup prípravy pokrmov; – Vynormujte menu na 2 porcie; – Vypracujte kalkulačné listy – kalkulácie surovín na 10 porcií a 2 porcie (uvedte to do tabuľky); – Zostavte súpis potrebného inventára – žiadanku na inventár; – Vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť; – Plán práce odovzdajte v dvoch vyhotoveniach v tlačenej forme spracované na počítači a zviazané min. 2 dni pred realizáciou praktickej časti záverečnej skúšky. <p>2. Zadanie úlohy pre praktické predvedenie zručností pri príprave pokrmov:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Príprava hlavného menu/jedla na objednávku v trvaní 4 hodiny (240 minút); – Využite moderné technologické postupy pri príprave pokrmov; – Degustujte jednotlivé pokrmy; – Podajte pokrmy na degustáciu komisii; – Dbajte na estetiku úpravy jedál na tanieri; – Expedujte pokrmy; – Dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy; – Vykonať práce po skončení prevádzky. <p>3. Zadanie úlohy pre prezentáciu hotového jedla hostovi:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Prezentujte spôsob a postup prípravy pokrmov a chute jedla hostovi;

	<ul style="list-style-type: none"> - Aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom. <p>4. Zadanie úlohy pre predvedenie odborných zručností</p> <ul style="list-style-type: none"> - V rámci prípravy pokrmov prezentujte pred skúšobnou komisiou technologický postup prípravy pokrmov, odborné zručnosti v spracovaní surovín, dochucovania pokrmov a zručnosti v dekorácii a servírovaní jedál na tanier.
<p>Pokyny:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pri práci v gastronomickej prevádzke je predpísaný platný zdravotný preukaz, preto najneskôr ráno v deň začiatku praktickej časti záverečnej skúšky predložte skúšobnej komisii váš platný zdravotný preukaz. V opačnom prípade sa nemôžete zúčastniť praktickej časti záverečnej skúšky; - Pozorne si prečítajte zadanie úloh; - Premyslite si pracovný postup a zapíšte si to do tabuľky (Príloha č.1); - Presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine; - Dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska; - Dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku; - Pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál; - Pracujte podľa vypracovaného plánu práce – postup prác pri príprave hlavného menu, dodržujte časový limit na prácu; - Dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia; - Predved'te správnu komunikáciu s hosťom – privítanie hosťa, predstavenie sa, prezentáciu prípravy hlavného menu; - Využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností; - Vykonajte práce po skončení prevádzky – upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára.
<p>Učebné pomôcky:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky; - inventár a zariadenie vo výrobnom stredisku; - suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny a koreniny; - odborná literatúra: Technologické normy prípravy pokrmov, Receptúry jedál; - normovací hárok; - kalkulačné listy; - slávnostné stolovanie. <p>Prílohy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu.

	- Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka.
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku:	<p>Pracovné oblečenie:</p> <p><u>Dievčatá</u> – rondón, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), nôž s čepeľou 16 cm, kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy;</p> <p><u>Chlapci</u> – rondón, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), nôž s čepeľou 16 cm, kuchárska zástera, menovka, kuchárska čiapka;</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 pírsing a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.</p>
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie:	<p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielni školy, pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.</p>
Podmienka práce s potravinami:	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka.</p> <p>Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky žiak sa musí skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	PRÍPRAVA HLAVNÉHO MENU (PREDJEDLO, POLIEVKA, HLAVNÉ JEDLO, DEZERT) A JEHO EXPEDÍCIA PRI PRÍLEŽITOSTI VÝZNAMNÉHO PRACOVNÉHO STRETNUTIA
Zadanie úloh:	<p>1. Zadanie úlohy pre prípravu menu – plán práce:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy hlavného menu v kuchyni / jedla na objednávku podľa vlastnej receptúry; – Navrhnete hlavné menu, podľa gastronomických pravidiel urobte výber vhodnej prílohy; – Vyberte k menu vhodný zeleninový alebo ovocný šalát podľa vlastného výberu; – Popíšte technologický postup prípravy pokrmov; – Vynormujte menu na 2 porcie; – Vypracujte kalkulačné listy – kalkulácie surovín na 10 porcií a 2 porcie (uvedte to do tabuľky); – Zostavte súpis potrebného inventára – žiadanku na inventár; – Vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť; – Plán práce odovzdajte v dvoch vyhotoveniach v tlačenej forme spracované na počítači a zviazané min. 2 dni pred realizáciou praktickej časti záverečnej skúšky. <p>2. Zadanie úlohy pre praktické predvedenie zručností pri príprave pokrmov:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Príprava hlavného menu/jedla na objednávku v trvaní 4 hodiny (240 minút); – Využite moderné technologické postupy pri príprave pokrmov; – Degustujte jednotlivé pokrmy; – Podajte pokrmy na degustáciu komisii; – Dbajte na estetiku úpravy jedál na tanieri; – Expedujte pokrmy; – Dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy; – Vykonaajte práce po skončení prevádzky. <p>3. Zadanie úlohy pre prezentáciu hotového jedla hosťovi:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Prezentujte spôsob a postup prípravy pokrmov a chute jedla hosťovi;

	<ul style="list-style-type: none"> - Aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom. <p>4. Zadanie úlohy pre predvedenie odborných zručností</p> <ul style="list-style-type: none"> - V rámci prípravy pokrmov prezentujte pred skúšobnou komisiou technologický postup prípravy pokrmov, odborné zručnosti v spracovaní surovín, dochucovania pokrmov a zručnosti v dekorácii a servírovaní jedál na tanier.
<p>Pokyny:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pri práci v gastronomickej prevádzke je predpísaný platný zdravotný preukaz, preto najneskôr ráno v deň začiatku praktickej časti záverečnej skúšky predložte skúšobnej komisii váš platný zdravotný preukaz. V opačnom prípade sa nemôžete zúčastniť praktickej časti záverečnej skúšky; - Pozorne si prečítajte zadanie úloh; - Premyslite si pracovný postup a zapíšte si to do tabuľky (Príloha č.1); - Presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine; - Dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska; - Dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku; - Pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál; - Pracujte podľa vypracovaného plánu práce – postup prác pri príprave hlavného menu, dodržujte časový limit na prácu; - Dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia; - Predvedte správnu komunikáciu s hosťom – privítanie hosťa, predstavenie sa, prezentáciu prípravy hlavného menu; - Využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností; - Vykonajte práce po skončení prevádzky – upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára.
<p>Učebné pomôcky:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky; - inventár a zariadenie vo výrobnom stredisku; - suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny a koreniny; - odborná literatúra: Technologické normy prípravy pokrmov, Receptúry jedál; - normovací hárok; - kalkulačné listy; - slávnostné stolovanie. <p>Prílohy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu.

	- Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka.
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku:	<p>Pracovné oblečenie:</p> <p><u>Dievčatá</u> – rondón, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), nôž s čepeľou 16 cm, kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy;</p> <p><u>Chlapci</u> – rondón, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), nôž s čepeľou 16 cm, kuchárska zástera, menovka, kuchárska čiapka;</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 pírsing a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.</p>
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie:	<p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielni školy, pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.</p>
Podmienka práce s potravinami:	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka.</p> <p>Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky žiak sa musí skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	PRÍPRAVA JEDLA NA OBJEDNÁVKU PODĽA VLASTNEJ RECEPTÚRY A JEHO EXPE- DÍCIA
Zadanie úloh:	<p>1. Zadanie úlohy pre prípravu menu – plán práce:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vypracujte plán práce - organizačné a časové zabezpečenie prác prípravy hlavného menu v kuchyni / jedla na objednávku podľa vlastnej receptúry; – Navrhните hlavné menu, podľa gastronomických pravidiel urobte výber vhodnej prílohy; – Vyberte k menu vhodný zeleninový alebo ovocný šalát podľa vlastného výberu; – Popíšte technologický postup prípravy pokrmov; – Vynormujte menu na 2 porcie; – Vypracujte kalkulačné listy – kalkulácie surovín na 10 porcií a 2 porcie (uvedte to do tabuľky); – Zostavte súpis potrebného inventára – žiadanku na inventár; – Vyhotovte zoznam surovín, ktoré je potrebné zabezpečiť; – Plán práce odovzdajte v dvoch vyhotoveniach v tlačenej forme spracované na počítači a zviazané min. 2 dni pred realizáciou praktickej časti záverečnej skúšky. <p>2. Zadanie úlohy pre praktické predvedenie zručností pri príprave pokrmov:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Príprava hlavného menu/jedla na objednávku v trvaní 4 hodiny (240 minút); – Využite moderné technologické postupy pri príprave pokrmov; – Degustujte jednotlivé pokrmy; – Podajte pokrmy na degustáciu komisii; – Dbajte na estetiku úpravy jedál na tanieri; – Expedujte pokrmy; – Dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygienické predpisy; – Vykonaajte práce po skončení prevádzky. <p>3. Zadanie úlohy pre prezentáciu hotového jedla hosťovi:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Prezentujte spôsob a postup prípravy pokrmov a chute jedla hosťovi;

	<ul style="list-style-type: none"> - Aplikujte zásady spoločenského správania a vystupovania pred hosťom. <p>4. Zadanie úlohy pre predvedenie odborných zručností</p> <ul style="list-style-type: none"> - V rámci prípravy pokrmov prezentujte pred skúšobnou komisiou technologický postup prípravy pokrmov, odborné zručnosti v spracovaní surovín, dochucovania pokrmov a zručnosti v dekorácii a servírovaní jedál na tanier.
<p>Pokyny:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pri práci v gastronomickej prevádzke je predpísaný platný zdravotný preukaz, preto najneskôr ráno v deň začiatku praktickej časti záverečnej skúšky predložte skúšobnej komisii váš platný zdravotný preukaz. V opačnom prípade sa nemôžete zúčastniť praktickej časti záverečnej skúšky; - Pozorne si prečítajte zadanie úloh; - Premyslite si pracovný postup a zapíšte si to do tabuľky (Príloha č.1); - Presuňte sa na pridelené pracovisko a pracujte samostatne alebo v skupine; - Dodržiavajte pracovný a prevádzkový poriadok pracoviska; - Dbajte na dodržiavanie predpisov BOZP a PO, dodržiavajte hygienu práce a čistotu na pracovisku; - Pripravte si pracovisko a dodržiavajte pri práci technologické postupy prípravy jedál; - Pracujte podľa vypracovaného plánu práce – postup prác pri príprave hlavného menu, dodržujte časový limit na prácu; - Dbajte na úpravu svojho zovňajšku a oblečenia; - Predvedte správnu komunikáciu s hosťom – privítanie hosťa, predstavenie sa, prezentáciu prípravy hlavného menu; - Využite moderné technológie a úpravu pokrmov pri predvádzaní odborných zručností; - Vykonajte práce po skončení prevádzky – upratanie pracoviska a vrátenie nepoškodeného a čistého inventára.
<p>Učebné pomôcky:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky; - inventár a zariadenie vo výrobnom stredisku; - suroviny na prípravu pokrmov, pochutiny a koreniny; - odborná literatúra: Technologické normy prípravy pokrmov, Receptúry jedál; - normovací hárok; - kalkulačné listy; - slávnostné stolovanie. <p>Prílohy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Príloha č. 1 – Návrh pracovného postupu.

	- Príloha č. 2 – Vyhodnocovacia tabuľka.
Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku:	<p>Pracovné oblečenie:</p> <p><u>Dievčatá</u> – rondón, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), nôž s čepeľou 16 cm, kuchárska zástera, menovka, pokrývka hlavy;</p> <p><u>Chlapci</u> – rondón, nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), nôž s čepeľou 16 cm, kuchárska zástera, menovka, kuchárska čiapka;</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 pírsing a tetovanie. Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.</p>
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie:	<p>Skúška sa realizuje v priestoroch dielni školy, pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa.</p> <p>Za zabezpečenie materiálno-technických a priestorových podmienok na skúšku zodpovedá škola, na pracovisku zamestnávateľa alebo pracovisku praktického vyučovania zodpovedá zamestnávateľ.</p>
Podmienka práce s potravinami:	<p>Pri práci s potravinami je predpísaný platný zdravotný preukaz skúšaného žiaka.</p> <p>Najneskôr ráno v deň praktickej časti záverečnej skúšky žiak sa musí skúšobnej komisii preukázať platným zdravotným preukazom, v opačnom prípade nebude môcť byť skúšaný.</p>

PRÍLOHA č. 1 – NÁVRH PRACOVNÉHO POSTUPU

Učebný odbor:	6445 H kuchár		
Školský rok:	2023/2024		
Meno a priezvisko skúšaného žiaka:			
Názov témy:			
Názov / Popis pracovnej činnosti – Pracovný postup			
1. Príprava menu - plán práce	2. Príprava pokrmov	3. Prezentácia hotového jedla hosťovi	4. Predvedenie odborných zručností
Meno a priezvisko hodnotiteľov:	Hodnotenie:		Podpis:

PRÍLOHA č. 2 – VYHODNOCOVACIA TABUĽKA

Učebný odbor:	6445 H kuchár				
Školský rok:	2023/2024				
Meno a priezvisko skúšaného žiaka:					
Názov témy:					
Kontrola zadaných úloh vykonanej práce – Indikátory kritérií hodnotenia					
	Príprava menu – plán práce	Príprava pokrmov	Prezentácia hotového jedla hosťovi	Predvedenie odbor- ných zručností	Počet získaných bodov
príprava a pláno- vanie max 20 bodov					
realizácia pracovnej činnosti max 60 bodov					
riadenie kvality, dodržiavanie BOZP max 20 bodov					
Meno a priezvisko hodnotiteľov:	Hodnotenie:			Podpis:	

Republiková únia zamestnávateľov je členom:

PRACOVNÝ HODNOTIACI LIST PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY

Učebný odbor:	6445 H kuchár		
Školský rok:	2023/2024		
Meno a priezvisko žiaka:			
Názov témy:			
Predvedenie zadanej úlohy:	Max bodové hodnotenie		Priznané bodové hodnotenie
	príprava a plánovanie – max 20 bodov		
	realizácia pracovnej činnosti – max 60 bodov		
	riadenie kvality, dodržiavanie BOZP – max 20 bodov		
Odpočet bodov:	<p>Za prekročenie časového limitu sa body odpočítavajú nasledovne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - za každú začatú hodinu – odpočítať 5 bodov; <p>Za BOZP sa body odpočítavajú nasledovne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - za drobné porušenie predpisov (napr. nevhodná obuv, oblečenie...) – odpočítať 5 bodov; - za závažnejšie porušenie predpisov (napr. poškodenie zákazníka, znehodnotenie inventáru, surovín, nepoužívanie ochranných OPP, ...) – odpočítať 10 bodov. 		
Celkové hodnotenie:	Dosiahnutý počet bodov	Známka	Slovné zhodnotenie
	100 – 90	1 - výborný	Výkon nadštandardne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	89 – 80	2 - chválitebný	Výkon spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	79 – 70	3 - dobrý	Výkon všeobecne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	69 – 60	4 - dostatočný	Výkon vykazuje nedostatky. Ako celok dostatočne spĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti.
	59 – 0	5 - nedostatočný	Výkon nespĺňa požiadavky odbornej spôsobilosti a absentujú základné vedomosti a zručnosti.
Hodnotenie praktickej časti záverečnej skúšky:	Celkový počet bodov: Výsledná známka: Podpis hodnotiteľa:		

2. Teoretická časť záverečnej skúšky

- (1) V teoretickej časti záverečnej skúšky sa overuje úroveň vedomostí žiaka vo vyžrebovanej téme.
- (2) Témy na teoretickú časť záverečnej skúšky sú záväzné pre všetky školy v učebnom odbore 6445 H kuchár.
- (3) Na teoretickú časť záverečnej skúšky je určených 25 tém.
- (4) Teoretická časť záverečnej skúšky trvá najviac 15 minút. Príprava žiaka na teoretickú časť záverečnej skúšky trvá 15 minút až 30 minút.
- (5) Čas trvania záverečnej skúšky pre žiakov so zdravotným znevýhodnením možno so súhlasom predsedu skúšobnej komisie pre záverečnú skúšku primerane predĺžiť.
- (6) Priebeh teoretickej časti záverečnej skúšky je verejný.
- (7) Skúšajúci citlivo riadi rozhovor so žiakmi, kladie pomocné a stimulačné otázky, vyjadruje súhlas alebo nesúhlas s tvrdeniami žiaka, pričom ho vedie k tomu, aby svoje názory podopieral argumentami a využíval pri tom písomnú prípravu a tiež vlastné poznatky získané počas prípravy na záverečnú skúšku.
- (8) Na hodnotenie teoretickej časti záverečnej skúšky sú smerodajné všeobecné kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov:
 - porozumenie téme;
 - správne používanie odbornej terminológie;
 - vecnosť a správnosť odpovede;
 - komplexnosť odpovede;
 - samostatnosť prejavu;
 - schopnosť praktickej aplikácie teoretických poznatkov.

PRACOVNÝ HODNOTIACI LIST TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY

Učebný odbor:	6445 H kuchár	
Školský rok:	2023/2024	
Meno a priezvisko žiaka:		
Názov témy:		
Záznam o výkone:	Zoznam kritérií hodnotenia	Slovné hodnotenie: zvládol žiak kritérium? áno = 2 body; čiastočne áno = 1 bod; nie = 0 bodov;
	1. porozumenie téme	
	2. správne používanie odbornej terminológie	
	3. vecnosť a správnosť odpovede	
	4. komplexnosť odpovede	
	5. samostatnosť prejavu	
	6. schopnosť praktickej aplikácie teoretických poznatkov	
	SUMÁR:	
Celkové hodnotenie:	Dosiahnutá úspešnosť (áno)	známka
	12 – 10	1 - výborný
	9 – 8	2 - chváľitebný
	7 – 6	3 - dobrý
	5 – 4	4 - dostatočný
	3 - 0	5 - nedostatočný
Hodnotenie teoretickej časti záverečnej skúšky:	Celkový počet bodov: Výsledná známka: Podpis hodnotiteľa:	

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Zoznam tém

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2023/2024
Zoznam tém teoretickej časti záverečnej skúšky:	<ol style="list-style-type: none"> 1. PRÍPRAVA ZELENINOVÝCH ŠALÁTOV; 2. VYUŽITIE VAJEC V STUDENEJ A TEPLEJ KUCHYNI; 3. TEPELNÁ ÚPRAVA HYDINY; 4. PRÍPRAVA TEPLÝCH OMÁČOK; 5. PONUKA STUDENÝCH OMÁČOK; 6. VYUŽITIE OVOCIA V STUDENEJ A TEPLEJ KUCHYNI; 7. TEPELNÉ ÚPRAVY POKRMOV; 8. JEDLÁ NA OBJEDNÁVKU; 9. JEDLÁ Z RÝB; 10. PRÍPRAVA BRAVČOVÉHO MÄSA; 11. POŽÍVATINY VYUŽÍVANÉ V KUCHYNI; 12. PRÍPRAVA HOVÄDZIEHO MÄSA; 13. PRÍPRAVA JAHŇACIEHO A KOZĽACIEHO MÄSA; 14. SYRY A JEDLÁ ZO SYROV; 15. PRÍPRAVA PRÍLOH ZO ZEMIAKOV A RYŽE; 16. PRÍPRAVA VÝVAROV; 17. ZLOŽENIE A DRUHY MÄSA; 18. PRÍPRAVA MÄSOVEJ ROLÁDY; 19. VÝROBKY STUDENEJ KUCHYNE; 20. POKRMY Z KYSNUTÉHO CESTA; 21. ZÁKLADNÉ DRUHY JEDÁL ZO ZEMIAKOV; 22. BEZMÄSITÉ POKRMY; 23. VÝZNAM DIÉT V SPOLOČNOM STRAVOVANÍ; 24. STUDENÉ A TEPLÉ PREDJEDLÁ; 25. VLOŽKY A ZAVÁRKY DO POLIEVOK.
Zoznam učebných pomôcok, ktoré	– odborná literatúra;

Republiková únia zamestnávateľov je členom:

**zabezpečí škola k teo-
retickej časti závereč-
nej skúšky:**

- obrazový materiál;
- kalkulačný list;
- Obchodný zákonník;
- Zákon o živnostenskom podnikaní;
- krivka ponuky a dopytu;
- jedálny lístok;
- Zákonník práce;
- vzor pracovnej zmluvy;
- žiacka práca – životopis, motivačný list.

Republiková únia zamestnávateľov je členom:

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	PRÍPRAVA ZELENINOVÝCH ŠALÁTOV
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Popíšte zeleninu a jej zloženie;b) Charakterizujte druhy zeleniny a chyby zeleniny;c) Popíšte spôsoby uchovávanía zeleniny;d) Popíšte zásady pri manipulácii so zeleninou;e) Rozdeľte šaláty;f) Popíšte šaláty pripravené zo surovej a varenej zeleniny;g) Vymenujte náležitosti kalkulačného listu;
Učebné pomôcky:	odborná literatúra, obrázkový materiál, kalkulačný list;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 2

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	VYUŽITIE VAJEC V STUDENEJ A TEPEJ KUCHYNI
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Popíšte stavbu a zloženie vajec;b) popíšte spôsoby skladovania a konzervovania vajec;c) Vymenujte výrobky z vajec;d) Popíšte spôsoby tepelnej úpravy vajec;e) Vysvetlite využitie vajec v studenej a teplej kuchyni;f) Vymenujte druhy jedál z vajec;g) Charakterizujte majetok v podniku spoločného stravovania;h) Vymenujte spôsoby jeho obstarania;i) Vysvetlite rozdiel medzi fyzickým a morálnym opotrebením majetku;
Učebné pomôcky:	odborná literatúra, obrázkový materiál;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	TEPELNÁ ÚPRAVA HYDINY
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Charakterizujte jednotlivé tepelné úpravy hydiny;b) Popíšte úpravu hydiny formovaním – drezírovaním;c) Popíšte predbežné úpravy hydiny;d) Vymenujte hydínové droby a jedlá z nich;e) Vymenujte charakteristické znaky podniku v spoločnom stravovaní;f) Vysvetlite jeho založenie a vznik;g) Vysvetlite spôsoby jeho zrušenia a zániku;
Učebné pomôcky:	odborná literatúra, obrázkový materiál, Obchodný zákonník;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 4

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	PRÍPRAVA TEPLÝCH OMÁČOK
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Vymenujte charakteristické znaky teplých omáčok a ich rozdelenie;b) Charakterizujte základné omáčky;c) Popíšte spôsoby použitia smotany a masla pri príprave teplých omáčok;d) Definujte charakteristické znaky smotany a masla;e) Popíšte ich výrobu, skladovanie;f) Vysvetlite význam masla vo výžive;g) Popíšte podmienky na prevádzkovanie živnosti v gastroprevádzke;h) Definujte charakteristické znaky živnosti;i) Vymenujte druhy živností;
Učebné pomôcky:	obrázkový materiál, Zákon o živnostenskom podnikaní;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 5

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	PONUKA STUDENÝCH OMÁČOK
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Vymenujte charakteristické znaky studených omáčok;b) Rozdeľte studené omáčky;c) Vymenujte majonézové studené a bezmajonézové studené omáčky;d) Popíšte jedálny lístok - význam, druhy, náležitostí a gastronomické poradie jedál na jedálnom lístku a la carte;e) Popíšte trh a subjekty trhu v gastro sektore;f) Vysvetlite podstatu dopytu a ponuky v gastroprevádzke;
Učebné pomôcky:	obrázkový materiál, krivka ponuky a dopytu, jedálny lístok;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 6

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	VYUŽITIE OVOCIA V STUDENEJ A TEPLEJ KUCHYNI
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Popíšte využitie ovocia v studenej a teplej kuchyni;b) Popíšte charakteristické znaky nealkoholických nápojov, pitnej a minerálnej vody;c) Definuje zdroje pitnej vody a jej úpravu;d) Rozlíšte druhy minerálnych vôd;e) Definujte podstatu tvorby ceny v gastroprevádzke;f) Vysvetlite nákladovú, realizačnú a predajnú cenu.
Učebné pomôcky:	odborná literatúra, obrázkový materiál;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 7

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	TEPELNÉ ÚPRAVY POKRMOV
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Popíšte jednotlivé druhy tepelných úprav pri príprave pokrmov;b) Popíšte tepelné úpravy používané pri teľacom mäse;c) Vysvetlite využitie teľacieho mäsa v diétnom stravovaní;d) Popíšte vhodné tepelné úpravy pri jedlách na objednávku;e) Vymenujte vhodné druhy vín k teľaciemu mäsu;f) Popíšte podávanie ružového vína;
Učebné pomôcky:	obrázkový materiál, odborná literatúra;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 8

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	JEDLÁ NA OBJEDNÁVKU
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Charakterizujte jedlá na objednávku, vymenujte druhy a ich tepelné úpravy;b) Uveďte charakteristické znaky povzbudivých pochutín;c) Rozlíšte druhy káv a čajov;d) Popíšte výrobu kávy a čaju;e) Vysvetlite význam kávy a čaju na ľudský organizmus;f) Uveďte charakteristické znaky kaviarne;g) Vymenujte druhy a vybavenie kaviarní;h) Popíšte päť druhov nápojov z kávy;
Učebné pomôcky:	obrázkový materiál, odborná literatúra;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 9

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	JEDLÁ Z RÝB
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Vymenujte druhy rýb;b) Uveďte základné tepelné úpravy sladkovodných a morských rýb;c) Uveďte charakteristické znaky korenín;d) Vymenujte druhy korenín;e) Popíšte soľ a jej význam pre ľudský organizmus;f) Uveďte charakteristické znaky osobnosti hosťa a čo na ňu vplýva;g) Vymenujte typy temperamentu;h) Vysvetlite pojmy extrovert a introvert;
Učebné pomôcky:	odborná literatúra, obrázkový materiál;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 10

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	PRÍPRAVA BRAVČOVÉHO MÄSA
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Uveďte charakteristické znaky bravčového mäsa;b) Vysvetlite použitie jednotlivých častí bravčového mäsa;c) Popíšte tepelné úpravy bravčového mäsa;d) Uveďte charakteristické znaky cestovín;e) Vymenujte druhy cestovín a suroviny na prípravu;f) Vysvetlite, aký majetok má podnik v gastroprevádzke;g) Popíšte dlhodobý a krátkodobý majetok v gastroprevádzke;
Učebné pomôcky:	odborná literatúra, obrázkový materiál;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 11

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	POŽÍVATINY VYUŽÍVANÉ V KUCHYNI
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Uveďte charakteristické znaky potravín, pochutín a nápojov;b) Vymenujte druhy potravín, pochutín a nápojov;c) Vysvetlite prípravu liateho a zemiakového cesta;d) Uveďte jednotlivé druhy pokrmov pripravených z liateho a zemiakového cesta;e) Vysvetlite podstatu mzdy v gastro sektore;f) Vymenujte základné a doplnkové formy miezd v gastroprevádzke;
Učebné pomôcky:	odborná literatúra, Zákonník práce;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 12

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	PRÍPRAVA HOVÄDZIEHO MÄSA
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Uveďte charakteristické znaky hovädzieho mäsa;b) Popíšte tepelné využitie hovädzieho mäsa;c) Vysvetlite upotrebenie jednotlivých častí hovädzieho mäsa;d) Popíšte jedlá na objednávku – minútky z hovädzieho mäsa;e) Uveďte charakteristické znaky mlieka;f) Vymenujte trhové druhy a skladovanie mlieka;g) Zdôvodnite význam mlieka vo výžive detí a dospelujúcej mládeže;h) Vysvetlite vznik pracovného pomeru v podniku spoločného stravovania;i) Vymenujte náležitosti pracovnej zmluvy zamestnanca;
Učebné pomôcky:	odborná literatúra, obrázkový materiál, Zákonník práce, vzor pracovnej zmluvy;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 13

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	PRÍPRAVA JAHŇACIEHO A KOZĽACIEHO MÄSA
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Definujte charakteristické znaky jahňacieho a kozľacieho mäsa;b) Popíšte tepelné spracovanie jahňacieho a kozľacieho mäsa;c) Vysvetlite prípravu minútkových pokrmov z týchto druhov mäsa;d) Definujte charakteristické znaky tukov, rozdelenie a spôsoby získavania tukov;e) Vysvetlite skladovanie, chyby tukov a použitie tukov v kuchyni;f) Vysvetlite spôsoby skončenia pracovného pomeru zamestnanca;
Učebné pomôcky:	odborná literatúra, obrázkový materiál, Zákonník práce, vzor pracovnej zmluvy;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 14

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	SYRY A JEDLÁ ZO SYROV
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Vymenujte charakteristické znaky syrov;b) Popíšte výrobu syrov a ich význam vo výžive človeka;c) Vymenujte druhy a chyby syrov;d) Popíšte využitie syrov v studenej a teplej kuchyni;e) Vymenujte syrové krémy a rolády;f) Vysvetlite technologické postupy ich prípravy;g) Vymenujte charakteristické znaky dezinfekcie, dezinfekcie a deratizácie;h) Vysvetlite, čo znamená systém HACCP;
Učebné pomôcky:	odborná literatúra, obrázkový materiál;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 15

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	PRÍPRAVA PRÍLOH ZO ZEMIAKOV A RYŽE
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Uveďte charakteristické znaky príloh zo zemiakov a ryže;b) Popíšte základné druhy príloh a ich technologické postupy prípravy;c) Vymenujte kovový a porcelánový inventár;d) Uveďte charakteristické znaky nákladov a výnosov;e) Popíšte, aké náklady a výnosy vznikajú v podniku spoločného stravovania;f) Vysvetlite výsledok hospodárenia podniku;
Učebné pomôcky:	odborná literatúra, obrázkový materiál;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 16

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	PRÍPRAVA VÝVAROV
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Vymenujte základné druhy vývarov;b) Popíšte technologický postup prípravy vývaru;c) Uveďte postup pri čistení a zosilňovaní vývarov;d) Uveďte charakteristické znaky mäsových výrobkov, mäsových konzerv;e) Vysvetlite skladovanie konzerv, význam kontroly konzerv a ich chyby;f) Vymenujte druhy konzerv;g) Vysvetlite význam raňajok;h) Vymenujte druhy raňajok;i) Popíšte hotelové – etážové, rodinné a cudzinecké raňajky;
Učebné pomôcky:	odborná literatúra, obrázkový materiál;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 17

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	ZLOŽENIE A DRUHY MÄSA
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Definujte charakteristické znaky mäsa;b) Popíšte zloženie mäsa;c) Vymenujte druhy mäsa;d) Vysvetlite význam mäsa vo výžive;e) Popíšte tepelnú prípravu mäsových zmesí, kašovín a mäsového ragú;f) Definujte charakteristické znaky polievok;g) Zdôvodnite význam polievok;h) Vymenujte druhy polievok;i) Vysvetlite podávanie polievok;
Učebné pomôcky:	odborná literatúra, obrázkový materiál;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 18

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	PRÍPRAVA MÄSOVEJ ROLÁDY
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Vymenujte mäsové rolády;b) Popíšte technologické postupy prípravy mäsových rolád;c) Uveďte charakteristické znaky zložitej obsluhy vyššej formy – flambovanie mäsa, múčnikov, ovocia;d) Uveďte charakteristické znaky konfliktu;e) Vymenujte príčiny konfliktov na pracovisku v gastroprevádzke;f) Popíšte príklady možných konfliktných situácií pri práci obsluhujúceho;g) Vysvetlite spôsoby riešenia konfliktov na pracovisku;
Učebné pomôcky:	odborná literatúra, obrázkový materiál;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 19

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	VÝROBKY STUDENEJ KUCHYNE
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Vymenujte druhy výrobkov studenej kuchyne;b) Vysvetlite prípravu a použitie majonézy a dresingu;c) Popíšte druhy výrobkov studenej kuchyne;d) Uveďte charakteristické znaky spoločenského stretnutia - banket, recepcia, raut;e) Vymenujte stroje a zariadenia studenej kuchyne;f) Popíšte využitie strojov a zariadení pri príprave pokrmov;
Učebné pomôcky:	odborná literatúra, obrázkový materiál;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 20

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	POKRMY Z KYSNUTÉHO CESTA
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Vymenujte pokrmy z kysnutého cesta;b) Popíšte prípravu kysnutého cesta;c) Uveďte prípravu múčnikov z kysnutého cesta;d) Vymenujte sadzby dane z pridanej hodnoty (DPH) uplatňované v gastro sektore;e) Uveďte postup výpočtu cien jedál a nápojov s DPH;f) Vysvetlite asertivitu a asertívne správanie na pracovisku;g) Popíšte techniky asertívneho správania na základe konkrétnych príkladov v gastroprevádzke;
Učebné pomôcky:	odborná literatúra, obrázkový materiál;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 21

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	ZÁKLADNÉ DRUHY JEDÁL ZO ZEMIAKOV
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Popíšte zemiaky, ich skladovanie a chyby;b) Vymenujte druhy zemiakov a výrobky zo zemiakov;c) Uveďte základné druhy jedál zo zemiakov;d) Popíšte využitie zemiakov v studenej a teplej kuchyni;e) Uveďte náležitosti životopisu uchádzača o zamestnanie v gastroprevádzke;f) Vysvetlite význam motivačného listu;
Učebné pomôcky:	odborná literatúra, žiacka práca - životopis, motivačný list;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 22

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	BEZMÄSITÉ POKRMY
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Charakterizujte bezmäsité pokrmy;b) Vymenujte jednotlivé druhy bezmäsitých pokrmov zo zeleniny, cestovín a ryže;c) Vysvetlite význam bezmäsitých pokrmov zo zeleniny, cestovín a ryže v stravovaní;d) Popíšte druhy jedálnych lístkov a náležitosti jedálnych lístkov;e) Vymenujte pracovníkov podieľajúcich sa na zostavovaní jedálneho lístka;f) Popíšte osobnosť manažéra v gastroprevádzke;g) Vymenujte vlastnosti a predpoklady manažéra;
Učebné pomôcky:	odborná literatúra, jedálny lístok;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 23

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	VÝZNAM DIÉT V SPOLOČNOM STRAVOVANÍ
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Vysvetlite rozdielne stravovanie podľa veku a zdravotného stavu;b) Určte význam diét v spoločnom stravovaní;c) Vymenujte jednotlivé druhy diét;d) Vysvetlite pojmy spoločenské správanie a spoločenská etiketa;e) Vymenujte zásady spoločenského správania pri zdravení a predstavovaní;f) Vysvetlite dispozičné riešenie prevádzok spoločného stravovania;g) Vymenujte zariadenia jednotlivých častí prevádzok;
Učebné pomôcky:	odborná literatúra, obrázkový materiál;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY - Téma č. 24

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	STUDENÉ A TEPLÉ PREDJEDLÁ
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Uveďte charakteristické znaky predjedál;b) Vymenujte základné druhy studených a teplých predjedál;c) Uveďte charakteristické znaky komunikačného procesu a jeho zložiek;d) Popíšte verbálnu a neverbálnu komunikáciu;e) Uveďte príklady masovej a extrapersonálnej komunikácie;f) Popíšte mimoriadne spoločenské stretnutia - kokteil party, garden party a piknik;
Učebné pomôcky:	odborná literatúra, obrázkový materiál;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 25

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2023/2024
Názov témy:	VLOŽKY A ZAVÁRKY DO POLIEVOK
Zadanie:	<ul style="list-style-type: none">a) Vysvetlite rozdiel medzi vložkami a závarkami do polievok;b) Vymenujte desať druhov vložiek a závarek do polievok;c) popíšte technologický postup prípravy vložiek a závarek do polievok;d) Vysvetlite proces socializácie;e) Popíšte pojmy sociálna rola, sociálna pozícia, sociálny status s uvedením príkladov;f) Vysvetlite, aké správanie sa očakáva od sociálnej roly kuchár;g) Vymenujte spôsoby zjemňovania polievok;h) Popíšte zahusťovanie polievok;
Učebné pomôcky:	odborná literatúra, obrázkový materiál;