

**JEDNOTNÉ ZADANIE ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY
PRE ŠKOLSKÝ ROK 2024/2025
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) Pre praktickú časť záverečnej skúšky v učebnom odbore 6445 H kuchár je zadaných 5 tém. Riaditeľ školy môže na návrh predmetovej komisie, resp. po dohode so zamestnávateľmi rozhodnúť, že pre realizáciu záverečnej skúšky nevyužije všetky zadané témy, ale môže vybrať jednu tému alebo viac tém, pričom musí dodržať zadanie vybranej témy v plnom rozsahu. Vo vybranej téme si škola môže podľa potreby zvoliť viac variantov, z ktorých si žiaci žrebujú. Výber tém jednotných zadaní pre praktickú časť záverečnej skúšky schváli riaditeľ školy na návrh predmetovej komisie do 31. marca 2025.

JEDNOTNÉ ZADANIE PRAKTICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY - Zoznam tém

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2024/2025
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:	2024/2025
Názov témy:	PRÍPRAVA HLAVNÉHO MENU (PREDJEDLO, POLIEVKA, HLAVNÉ JEDLO, DEZERT) A JEHO EXPEDÍCIA PRI PRÍLEŽITOSTI RODINNEJ OSLAVY
Zadanie úloh pre žiaka:	<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; – 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 pre žiaka:</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>	<p>Na záverečnej skúške žiak používa tieto predpísané 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.
<p>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku žiaka na skúške:</p>	<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>
<p>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:</p>	<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>
<p>Podmienka práce s potravinami na skúške:</p>	<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:	2024/2025
Názov témy:	PRÍPRAVA HLAVNÉHO MENU (PREDJEDLO, POLIEVKA, HLAVNÉ JEDLO, DEZERT) A JEHO EXPEDÍCIA PRI PRÍLEŽITOSTI SPOLOČENSKEJ UDALOSTI
Zadanie úloh pre žiaka:	<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; – 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.
Pokyny pre žiaka:	<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.
Učebné pomôcky:	<p>Na záverečnej skúške žiak používa tieto predpísané 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.
<p>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku žiaka na skúške:</p>	<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>
<p>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:</p>	<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>
<p>Podmienka práce s potravinami na skúške:</p>	<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:	2024/2025
Názov témy:	PRÍPRAVA HLAVNÉHO MENU (PREDJEDLO, POLIEVKA, HLAVNÉ JEDLO, DEZERT) A JEHO EXPEDÍCIA PRI PRÍLEŽITOSTI SLÁVNOSTNÉHO SEZÓNNEHO STOLOVANIA
Zadanie úloh pre žiaka:	<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 pre žiaka:</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>	<p>Na záverečnej skúške žiak používa tieto predpísané 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.
<p>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku žiaka na skúške:</p>	<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>
<p>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:</p>	<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>
<p>Podmienka práce s potravinami na skúške:</p>	<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:	2024/2025
Názov témy:	PRÍPRAVA HLAVNÉHO MENU (PREDJEDLO, POLIEVKA, HLAVNÉ JEDLO, DEZERT) A JEHO EXPEDÍCIA PRI PRÍLEŽITOSTI VÝZNAMNÉHO PRACOVNÉHO STRETNUTIA
Zadanie úloh pre žiaka:	<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; – Vykonať 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 pre žiaka:</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>	<p>Na záverečnej skúške žiak používa tieto predpísané 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.
<p>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku žiaka na skúške:</p>	<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>
<p>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:</p>	<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>
<p>Podmienka práce s potravinami na skúške:</p>	<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:	2024/2025
Názov témy:	PRÍPRAVA JEDLA NA OBJEDNÁVKU PODĽA VLASTNEJ RECEPTÚRY A JEHO EXPE- DÍCIA
Zadanie úloh pre žiaka:	<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 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 pre žiaka:</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>	<p>Na záverečnej skúške žiak používa tieto predpísané 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.
<p>Predpísané pracovné oblečenie a predpísaná úprava zovňajšku žiaka na skúške:</p>	<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>
<p>Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie skúšky:</p>	<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>
<p>Podmienka práce s potravinami na skúške:</p>	<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:	2024/2025		
Meno a priezvisko skúšaného žiaka:			
Názov témy:			
Názov / Popis pracovnej činnosti – Pracovný postup			
1. Postup plánovaných a prípravných prác	2. Postup realizácie jednotlivých pracovných činností	3. Postup predvedenia odborných zručností	4. Postup prezentácie práce
Meno a priezvisko hodnotiteľov:	Hodnotenie:		Podpis:

Republiková únia zamestnávateľov je členom:

PRÍLOHA č. 2 – VYHODNOCOVACIA TABUĽKA pre skúšajúceho

Učebný odbor:	6445 H kuchár				
Školský rok:	2024/2025				
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 pre skúšajúceho

Učebný odbor:	6445 H kuchár		
Školský rok:	2024/2025		
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 žiaka:	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 žiaka z 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 pre skúšajúceho

Učebný odbor:	6445 H kuchár	
Školský rok:	2024/2025	
Meno a priezvisko žiaka:		
Názov témy:		
Záznam o výkone žiaka:	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 žiaka:	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 žiaka z 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:	2024/2025
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. TEPELNÁ ÚPRAVA TELACIEHO MÄSA;8. JEDLÁ NA OBJEDNÁVKU;9. JEDLÁ Z RÝB;10. PRÍPRAVA POKRMOV Z BRAVČOVÉHO MÄSA;11. POŽÍVATINY VYUŽÍVANÉ V KUCHYNI;12. PRÍPRAVA HOVÄDZIEHO MÄSA;13. PRÍPRAVA POKRMOV Z JAHŇACIEHO A KOZĽACIEHO MÄSA;14. SYRY A JEDLÁ ZO SYROV;15. PRÍPRAVA PRÍLOH ZO ZEMIAKOV A RYŽE;16. PRÍPRAVA VÝVAROV A MÄSOVÝCH KONZERV;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 zabezpečí škola k teoretickej časti záverečnej skúšky:

- odborná literatúra;
- 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.

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 1

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	PRÍPRAVA ZELENINOVÝCH ŠALÁTOV
Zadanie pre žiaka:	<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:	2024/2025
Názov témy:	VYUŽITIE VAJEC V STUDENEJ A TEPLEJ KUCHYNI
Zadanie pre žiaka:	<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, jeho obstaranie a opotrebenie.
Učebné pomôcky:	odborná literatúra, obrázkový materiál;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 3

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	TEPELNÁ ÚPRAVA HYDINY
Zadanie pre žiaka:	<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:	2024/2025
Názov témy:	PRÍPRAVA TEPLÝCH OMÁČOK
Zadanie pre žiaka:	<ol style="list-style-type: none">Vymenujte charakteristické znaky teplých omáčok a ich rozdelenie;Charakterizujte základné omáčky;Popíšte spôsoby použitia smotany a masla pri príprave teplých omáčok;Definujte charakteristické znaky smotany a masla;Popíšte ich výrobu, zásady skladovania;Vysvetlite význam masla vo výžive;Popíšte podmienky na prevádzkovanie živnosti v gastroprevádzke, charakteristické znaky a 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:	2024/2025
Názov témy:	PONUKA STUDENÝCH OMÁČOK
Zadanie pre žiaka:	<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, náležitosti;e) Vymenujte gastronomické poradie jedál na jedálnom lístku a la carte;f) Popíšte trh a subjekty trhu v gastro sektore;g) 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:	2024/2025
Názov témy:	VYUŽITIE OVOCIA V STUDENEJ A TEPLEJ KUCHYNI
Zadanie pre žiaka:	<ul style="list-style-type: none">a) Popíšte využitie ovocia v studenej a teplej kuchyni;b) Definujte rozdelenie ovocia a zásady ich skladovania;c) Popíšte charakteristické znaky nealkoholických ovocných nápojov, pitnej a minerálnej vody;d) Rozlíšte druhy minerálnych vôd;e) Vysvetlite podstatu tvorby ceny v gastroprevádzke;f) Definujte nákladovú, realizačnú a predajnú cenu;g) Popíšte výpočet DPH.
Učebné pomôcky:	odborná literatúra, obrázkový materiál;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 7

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	TEPELNÁ ÚPRAVA TEĽACIEHO MÄSA
Zadanie pre žiaka:	<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) Vysvetlite postup podávanie ružového vína;g) Popíšte ako zostaviť moderný vínny lístok.
Učebné pomôcky:	obrázkový materiál, odborná literatúra;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 8

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	JEDLÁ NA OBJEDNÁVKU
Zadanie pre žiaka:	<ul style="list-style-type: none">a) Charakterizujte jedlá na objednávku;b) Vymenujte druhy jedál na objednávku a ich tepelné úpravy;c) Popíšte prípravu minútkových pokrmov;d) Uveďte charakteristické znaky povzbudivých pochutín;e) Popíšte druhy káv a čajov a spôsob ich výroby;f) Vymenujte päť druhov nápojov z kávy;g) Vysvetlite význam kávy a čaju na ľudský organizmus;
Učebné pomôcky:	obrázkový materiál, odborná literatúra;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 9

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	JEDLÁ Z RÝB
Zadanie pre žiaka:	<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 používaných pri príprave rýb;e) Popíšte soľ a jej význam pre ľudský organizmus;f) Charakterizujte znaky osobnosti hostá a čo na ňu vplýva;g) Vymenujte typy temperamentu hostá;
Učebné pomôcky:	odborná literatúra, obrázkový materiál;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 10

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	PRÍPRAVA POKRMOV Z BRAVČOVÉHO MÄSA
Zadanie pre žiaka:	<ul style="list-style-type: none">a) Uveďte charakteristické znaky bravčového mäsa;b) Vysvetlite použitie jednotlivých častí bravčového mäsa;c) Popíšte rôzne spôsoby tepelnej úpravy bravčového mäsa;d) Popíšte jedlá na objednávku – minútky z bravčového mäsa;e) Vymenujte vhodné prílohy k bravčovému mäsu;f) Vymenujte druhy cestovín ako príloha k bravčovému mäsu, ich charakteristické znaky a suroviny na ich prípravu;g) Vymenujte vhodné gastro zariadenia a vybavenie kuchyne pre tepelnú úpravu bravčového mäsa v gastroprevádzke.
Učebné pomôcky:	odborná literatúra, obrázkový materiál;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 11

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	POŽÍVATINY VYUŽÍVANÉ V KUCHYNI
Zadanie pre žiaka:	<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:	2024/2025
Názov témy:	PRÍPRAVA HOVÄDZIEHO MÄSA
Zadanie pre žiaka:	<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;
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:	2024/2025
Názov témy:	PRÍPRAVA POKRMOV Z JAHŇACIEHO A KOZĽACIEHO MÄSA
Zadanie pre žiaka:	<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 jahňacieho a kozľacieho mäsa;d) Popíšte vhodnosť použitia tukov v kuchyni, ich charakteristické znaky a rozdelenie;e) Vysvetlite spôsoby získavania tukov; spôsob ich skladovania; chyby tukov;f) Popíšte spôsoby vzniku pracovného pomeru zamestnanca v podniku spoločného stravovania;g) 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:	2024/2025
Názov témy:	SYRY A JEDLÁ ZO SYROV
Zadanie pre žiaka:	<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 a technologické postupy ich prípravy;f) Vymenujte charakteristické znaky dezinfekcie, dezinfekcie a deratizácie;g) 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:	2024/2025
Názov témy:	PRÍPRAVA PRÍLOH ZO ZEMIAKOV A RYŽE
Zadanie pre žiaka:	<ul style="list-style-type: none">a) Uveďte charakteristické znaky príloh zo zemiakov a ryže;b) Popíšte základné druhy príloh zo zemiakov a ich technologické postupy prípravy;c) Popíšte základné druhy príloh z ryže a ich technologické postupy prípravy;d) Vymenujte kovový a porcelánový inventár;e) Uveďte vznik nákladov a výnosov v gastro prevádzke;f) Popíšte evidenciu nákladov a výnosov v podniku spoločného stravovania;g) Vysvetlite spôsoby znižovania nákladov v gastro prevádzke;
Učebné pomôcky:	odborná literatúra, obrázkový materiál;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 16

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	PRÍPRAVA VÝVAROV A MÄSOVÝCH KONZERV
Zadanie pre žiaka:	<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) 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:	2024/2025
Názov témy:	ZLOŽENIE A DRUHY MÄSA
Zadanie pre žiaka:	<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) Vysvetlite vznik pracovného pomeru;g) Vymenujte náležitosti pracovnej zmluvy;
Učebné pomôcky:	odborná literatúra, obrázkový materiál;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 18

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	PRÍPRAVA MÄSOVEJ ROLÁDY
Zadanie pre žiaka:	<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:	2024/2025
Názov témy:	VÝROBKY STUDENEJ KUCHYNE
Zadanie pre žiaka:	<ul style="list-style-type: none">a) Vymenujte druhy výrobkov studenej kuchyne;b) Vysvetlite prípravu a použitie majonézy a dresingu v studenej kuchyni;c) Popíšte druhy výrobkov studenej kuchyne;d) Uveďte charakteristické znaky spoločenského stretnutia - banket, recepcia, raut;e) Popíšte dispozičné riešenie skladových priestorov gastro prevádzky;f) Vymenujte druhy skladov v gastro prevádzke;g) Vymenujte stroje a zariadenia využívané 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:	2024/2025
Názov témy:	POKRMY Z KYSNUTÉHO CESTA
Zadanie pre žiaka:	<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 gastro prevádzke;
Učebné pomôcky:	odborná literatúra, obrázkový materiál;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 21

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	ZÁKLADNÉ DRUHY JEDÁL ZO ZEMIAKOV
Zadanie pre žiaka:	<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 gastro prevádzke;f) Vysvetlite význam motivačného listu;g) Popíšte pracovnú náplň kuchára a hlavného kuchára;
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:	2024/2025
Názov témy:	BEZMÄSITÉ POKRMY
Zadanie pre žiaka:	<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 gastro prevádzke;g) Vymenujte vlastnosti a osobné predpoklady manažéra;
Učebné pomôcky:	odborná literatúra, jedálny lístok;

JEDNOTNÉ ZADANIE TEORETICKEJ ČASTI ZÁVEREČNEJ SKÚŠKY – Téma č. 23

Učebný odbor:	6445 H kuchár
Školský rok:	2024/2025
Názov témy:	VÝZNAM DIÉT V SPOLOČNOM STRAVOVANÍ
Zadanie pre žiaka:	<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:	2024/2025
Názov témy:	STUDENÉ A TEPLÉ PREDJEDLÁ
Zadanie pre žiaka:	<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:	2024/2025
Názov témy:	VLOŽKY A ZAVÁRKY DO POLIEVOK
Zadanie pre žiaka:	<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) Vymenujte spôsoby zjemňovania polievok;e) Popíšte spôsoby zahusťovania polievok;f) Popíšte proces socializácie, sociálna rola, sociálna pozícia, sociálny status v podniku spoločného stravovania;g) Vysvetlite, aké správanie sa očakáva od sociálnej roly kuchár.
Učebné pomôcky:	odborná literatúra, obrázkový materiál;