

Maturitné skúšky

Študijný odbor: 2952 L výroba potravín

Maturitná skúška sa skladá z externej časti a internej časti.

Slovenský jazyk a literatúra - skúška sa skladá z externej časti a internej časti

Anglický jazyk - skúška sa skladá z externej časti a internej časti

Praktická časť odbornej zložky (PČOZ) - skúška sa skladá z internej časti

Teoretická časť odbornej zložky (TČOZ) - skúška sa skladá z internej časti

Interná časť maturitnej skúšky sa skladá z praktickej a teoretickej časti:

- Praktická časť odbornej zložky (PČOZ)
- Teoretická časť odbornej zložky (TČOZ) – všetky odbory: 6. 6. – 10. 6. 2022

Podrobný rozpis bude doložený po koncoročnej klasifikačnej porade do 27. 5. 2022

Praktická časť pozostáva z odovzdania maturitnej práce a jej obhajoby pred maturitnou komisiou v power pointovej prezentácii. Témy prác si žiaci losujú v januári príslušného školského roka a odovzdávajú ich v stanovenom termíne.

Teoretická časť odbornej zložky sa skladá z 25 tém, ktoré sú vytvorené z odborných predmetov absolvovaných počas dvoch rokov štúdia a sú medzipredmetovo previazané.

Odpoveď na vylosovanú tému sa skladá z 30 minútovej prípravy a 30 minútovej vlastnej odpovede pred maturitnou komisiou.

Okruhy maturitných celkov pre teoretickú časť odbornej zložky maturitnej skúšky:

Študijný odbor: 2952 L výroba potravín

Predmet: **Technológia**

Predmet: **Biochémia**

- porovnanie živočíšnej a rastlinnej bunky
- biochemické deje prebiehajúce v živom organizme
- biokatalyzátory
- nukleové kyseliny

Predmet: **Analytická chémia**

- subjektívne metódy hodnotenie surovín a hotových výrobkov
- objektívne metódy hodnotenie surovín a hotových výrobkov

Predmet: **Mikrobiológia**

- rozdelenie a tvar mikroorganizmov
- fyziológia MO
- mikroorganizmy využívané v technologických procesoch
- patogénne mikroorganizmy

Predmet: **Ekonomika**

- Trhový mechanizmus
- Národné hospodárstvo
- Medzinárodná ekonomická integrácia
- Podnik, podnikanie
- Majetok podniku
- Náklady, výnosy
- Finančné inštitúcie
- Daňová sústava
- Podnikateľský plán

Záverečné skúšky

Učebný odbor: 2954 H mäsiar

Učebný odbor: 2977 H cukrár kuchár

Učebný odbor: 2978 H cukrár pekár

Študent dosiahnu stredné odborné vzdelanie, ak úspešne ukončil posledný ročník najmenej trojročného a najviac štvorročného vzdelávacieho programu odboru vzdelávania v strednej odbornej škole. Odborné vzdelávanie a príprava sa ukončuje záverečnou skúškou. Cieľom záverečnej skúšky je overenie vedomostí, zručností a kompetencií žiakov v rozsahu učiva určeného vzdelávacími štandardmi tohto štátneho vzdelávacieho programu. Záverečná skúška sa člení na písomnú, praktickú a ústnu časť. Záverečná skúška sa koná v riadnom alebo mimoriadnom skúšobnom období v súlade so všeobecne záväznými právnymi predpismi. Záverečná skúška sa koná pred skúšobnou komisiou. Klasifikácia žiaka na záverečnej skúške je vyjadrená stupňom prospechu alebo percentom úspešnosti. Celkové hodnotenie záverečnej skúšky vychádza z klasifikácie jej písomnej, praktickej a ústnej časti. Dokladom o získanom vzdelaní je vysvedčenie o záverečnej skúške. Dokladom o získanej kvalifikácii je výučný list.

Okruhy tém na záverečné skúšky pre učebné odbory

Učebný odbor: 2954 H mäsiar

Predmet: **Technológia**

hygiena a bezpečnosť v mäso priemysle

- chem.zlož mäsa, bielkoviny mäsa
- nákup HZ- výťažnosť
- klasifikácia JOT
- predajne chladenie, mrazenie

- delenie brav a hov.
- výroba MV

Predmet: Biológia a anatómia

- Sval-zloženie,činnosť
- zrenie mäsa, choroby HZ
- činnosť sústav a orgánov

Predmet: Chémia a aplikovaná chémia

- Prídavné látky v mäse a mäsových výrobkoch

Predmet: Obchodná prevádzka

- Maloobchodné operácie v predajni
- Legislatívna ochrana spotrebiteľa
- Riadenie predajne
- Inventarizácia

Predmet: Ekonomika

- Trhový mechanizmus
- Podnik, podnikanie
- Majetok podniku
- Náklady, výnosy
- Personálna činnosť podniku
- Finančné inštitúcie
- Daňová sústava
- Podnikateľský plán
-

Okruhy tém pre učebný odbor: 2977 H cukrár kuchár

2978 H cukrár pekár

Predmet: Kuchárska technológia

- Studená kuchyňa
- Príprava a normovanie polievok
- Rôzne tepelné úpravy
- Zdravá výživa
- Diétne stravovanie
- Hotové a minútkové jedlá z rôznych druhov mäsa
- Normovanie a príprava pokrmov
- Bezmäsité jedlá
- Múčne jedlá
- Reštauračné dezerty
- Medzinárodná kuchyňa

Predmet: Cukrárska technológia

- Tuhé cestá
- Náplne a polevy
- Odpaľované cestá
- Špeciálne výrobky
- Reštauračné múčniky
- Moderné technologické postupy pri výrobe cukrárskych výrobkov
- Šľahané hmoty a výrobky
- Medové cestá a výrobky
- Listové cestá a výrobky

Predmet: Pekárska technológia

- Výroba bežného pečiva
- Výroba jemného pečiva
- Výroba chleba

Predmet: Stroje a zariadenia (cukrár pekár)

- Popis strojov používaných pri výrobe pekárskych a cukrárskych výrobkov

Predmet: Stroje a zariadenia (cukrár kuchár)

- Popis strojov používaných pri výrobe kuchárskych výrobkov

Spoločné predmety pre dané odbory

Predmet: Potraviny a výživa

- Tráviaca sústava
- Nutričná hodnota potravín
- Zdraviu bezpečné potraviny

Predmet: Mikrobiológia

- Rozdelenie mikroorganizmov
- fyziológia MO
- Využitie MO v pekárskej a cukrárskej výroba
- Zdraviu škodlivé MO

Predmet: Suroviny

- Druhy múk a ich zloženie
- Droždie
- Vajcia
- Ovocie
- Surovinové zmesi

Predmet : Ekonomika

- Trhový mechanizmus
- Podnik, podnikanie
- Majetok podniku
- Náklady, výnosy
- Personálna činnosť podniku
- Finančné inštitúcie
- Daňová sústava
- Podnikateľský plán