**Stredná odborná škola, Pod Bánošom 80, Banská Bystrica**

**Témy na ústnu časť záverečnej skúšky**

**pre učebný odbor**

 **2954 H mäsiar**

**školský rok 2018/2019**

**Prerokované v predmetovej komisii dňa:.........................**

**Predseda predmetovej komisie:.....................................**

**Schválené riaditeľom školy:........................................................**

1. **Jatočné opracovanie ošípaných**
* Popíšte technologický postup zabíjania a opracovania ošípaných
* Vysvetlite zásady dodržiavania hygieny pri opracovaní ošípaných
* Uveďte klasifikáciu jatočne opracovaných tiel
* Vysvetlite ekonomický pojem potreba, druhy potrieb a ich uspokojovanie

 Pomôcky: schéma, obraz

1. **Jatočné opracovanie hovädzieho mäsa**
* Vysvetlite technologický postup zabíjania a opracovania hovädzieho dobytka
* Označte vplyv pohlavia na kvalitu mäsa
* Popíšte pracovné prostredie v mäsovom priemysle
* Vysvetlite pojem platobný styk hotovostný a jeho podstatu

Pomôcky: schéma, hygienické predpisy, doklady používané

 v platobnom styku

1. **Jatočné opracovanie teliat a oviec**
* Popíšte technologický postup zabíjania a opracovania ťažkých teliat
* Uveďte rozdelenie hospodárskych zvierat podľa druhu a veku, charakterizujte domestikované zviera a plemeno hospodárskych zvierat.
* Vysvetlite zásady správnej výživy u detí a mládeže
* Vysvetlite význam výroby a výrobné faktory

 Pomôcky: obrazy, atlas zvierat

1. **Vedľajšia jatočné produkty - krv, črevá, koža**
* Popíšte technologický postup získavania a spracovania krvi, koží a čriev
* Popíšte tráviacu sústavu hovädzieho dobytka
* Charakterizujte kožnú emulziu (kožovka) a jej výrobu
* Vysvetlite pojem platobný styk bezhotovostný a jeho podstatu

 Pomôcky: obraz tráviacej sústavy hovädzieho dobytka, katalóg drobných

 výrobkov, doklady používané v platobnom styku

1. **Vedľajšie jatočné produkty - droby, kosti, ostatné**
* Popíšte technologický postup získavania drobov, kostí a ostatných jatočných produktov
* Vysvetlite výrobu varených mäsových výrobkov
* Popíšte zaradenia používané pri výrobe varených výrobkov
* Definujte pojmy trh, typy trhov, účastníci trhu

 Pomôcky: recepty výroby jaterníc, prospekt varného kotla

1. **Chladenie a mrazenie mäsa**

* Popíšte spôsoby a druhy chladenia a mrazenia mäsa
* Popíšte princíp a systém chladenia v chladiarenskom zariadení
* Vymenujte zásady osobnej hygieny pracovníkov v mäsovej výrobe
* Popíšte trhový mechanizmus, proces tvorby ponuky a dopytu

 Pomôcky: prospekty chladiacich strojov

1. **Delenie bravčového mäsa**
* Popíšte základné delenie bravčových polovíc a časti získané rozrábkou
* Popíšte delenie bravčového mäsa pre výrobu
* Uveďte stroje a nástroje používané pri delení mäsa a ich údržbu.
* Charakterizujte podnikanie, podnik, vznik podniku, zrušenie a zánik

 Pomôcky: obrazy delenia bravčových polovíc, prospekty strojov

 na delenie mäsa, Vestník Ministerstva pôdohospod. SR

1. **Delenie – rozrábka mäsa**
* Popíšte deliarne a vybavenie deliarní strojmi a nástrojmi
* Vysvetlite opatrenia proti nežiaducim mikroorganizmom
* Popíšte delenie hovädzieho pleca a stehna a využitie v kulinárstve
* Charakterizujte obchodný register a jeho obsah

 Pomôcky: obraz tráviacej sústavy, prospekty deliacich nástrojov

1. **Delenie hovädzieho mäsa**
* Popíšte delenie hovädzích polovíc a požiadavky na výsekové mäso
* Definujte vstrebávanie a zažívanie a vysvetlite ako a kde prebiehajú
* Popíšte zloženie živín a ich percentuálny obsah v mäse
* Charakterizujte obchodné spoločnosti osobné

 Pomôcky: obraz delenia hovädzieho mäsa, skladová karta

1. **Predajne mäsa**
* Uveďte požiadavky na predajne mäsa
* Vymenujte a popíšte strojné vybavenie predajní a zásady hygieny v predajni
* Vysvetlite intravitálne vplyvy podmieňujúce kvalitu a produkciu mäsa
* Charakterizujte obchodné spoločnosti kapitálové

 Pomôcky: hygienické predpisy na predajňu, obrazy strojov

 používaných v predajni, Zákony

1. **Mäsová výroba**
* Uveďte a popíšte členenie výrobného mäsa a jeho prípravu do výroby
* Charakterizujte prísady a pomocné látky pri výrobe mäsových výrobkov
* Popíšte strojné zariadenia používané v mäsovej výrobe
* Vysvetlite pojmy výrobný program a plán výroby

 Pomôcky: prospekty a obrazy udiarní

1. **Tepelné spracovanie mäsa- pečenie, vyprážanie, varenie**
* Vysvetlite postup pečenia, vyprážania, varenia a uveďte časti bravčovej polky vhodné pre toto tepelné spracovanie
* Charakterizujte bielkoviny mäsa
* Popíšte strojné zariadenie - kuter
* Charakterizujte daňovú sústavu SR, popíšte priame a nepriame dane

 Pomôcky: prospekty strojov na varenie a pečenie, recepty

1. **Solenie mäsa**
* Popíšte význam a spôsoby solenia mäsa
* Vysvetlite mikroflóru solenia mäsa
* Vysvetlite hygienické zásady pri manipulácii s potravinami
* Popíšte druhy odpadov a ich likvidáciu

 Pomôcky: prospekty soličiek mäsa, hygienické predpisy v predajni

1. **Tepelné spracovanie mäsa – dusenie, stužovanie, kombinované** **varenie**
* Uveďte technologický postup dusenia, stužovania a kombinovaného varenia mäsa
* Popíšte diéty, ich význam a rozdelenie
* Vysvetlite fázy zrenia mäsa
* Popíšte živnosti a ich druhy, povinnosti živnostníka

 Pomôcky: hygienické predpisy o predaji mäsa, Zákony

1. **Výroba drobných mäsových výrobkov**
* Popíšte technológiu výroby drobných mäsových výrobkov
* Vysvetlite rozdiel kvality mäsa PSE a DFD
* Uveďte chyby chladeného a mrazeného mäsa
* Popíšte organizáciu výrobného procesu a likvidáciu odpadu

 Pomôcky: katalóg drobných mäsových výrobkov, zásady deratizácie

1. **Výroba mäkkých mäsových výrobkov**
* Uveďte druhy mäkkých mäsových výrobkov a technologický postup ich výroby
* Popíšte získavanie, opracovanie a triedenie čriev
* Vysvetlite a popíšte strojné zaradenie – miešačka diela
* Charakterizujte pojem konkurencia, popíšte jednotlivé druhy konkurencie, aplikujte konkurenciu na predaji mäsových výrobkov

 Pomôcky: katalóg mäkkých salám, prospekty miešačiek mäsa

1. **Výroba trvanlivých salám**
* Popíšte výrobu trvanlivých salám
* Vysvetlite dodržiavanie hygieny a čistoty vo výrobni trvanlivých salám
* Popíšte stroje a zariadenia na výrobu trvanlivých salám
* Vysvetlite pojmy evidencia a inventarizácia zásob

 Pomôcky: prospekty druhov salám, prospekty rezačiek a miešačiek

1. **Spracovanie tukového tkaniva**
* Charakterizujte tuky, ich zloženie a význam v mäsovej výrobe
* Popíšte spôsoby získavania tukov
* Popíšte postup varenia guláša
* Popíšte dlhodobý majetok podniku a rozčleňte ho

 Pomôcky: prospekt varných kotlov, recepty

1. **Výroba špecialít**
* Definujte špeciality a popíšte ich výrobu
* Uveďte druhy obalov na mäsové výrobky a salámy
* Vysvetlite pojem spojka, vložka a dielo v mäsovej výrobe
* Definujte opotrebenie a odpisovanie majetku

 Pomôcky: katalóg špecialít, hygienické predpisy, Zákony 2009

1. **Údenie výrobkov a mäsa**
* Uveďte voľbu a prípravu mäsa na údenie
* Popíšte udiareň a spôsoby údenia
* Vysvetlite mikrobiálne chyby údenárskych výrobkov
* Popíšte krátkodobý majetok podniku a jeho členenie

 Pomôcky: prospekty udiarní a strojov na varenie a stužovanie

1. **Predaj mäsa a mäsových výrobkov**
* Definujte mäsové výrobky, vymenujte aké poznáte a popíšte podmienky uvádzania mäsa do obehu
* Uveďte zásady dodržiavania bezpečnosti a hygieny v predajniach
* Popíšte sterilizáciu a kde ju využívame v mäsovej výrobe
* Charakterizujte hospodársky výsledok a jeho použitie

 Pomôcky: katalóg mäsových výrobkov, prospekt sterilizátora

1. **Výroba konzerv**
* Popíšte suroviny vhodné na konzervovanie a druhy konzerv
* Popíšte strojnotechnologické zariadenia používané pri konzervovaní a obaly na výrobu konzerv
* Popíšte sortiment konzerv, kontrolu akosti a chyby konzerv
* Charakterizujte náklady podniku a uveďte ich členenie

 Pomôcky: prospekt strojov na konzervovanie, recepty jedál

1. **Jatočné spracovanie hydiny**
* Popíšte jatočné spracovanie hydiny
* Vysvetlite trhovú úpravu hydinového mäsa a hydinových dielov
* Definujte výťažnosť a jej výpočet
* Popíšte vznik a ukončenie pracovného pomeru

 Pomôcky: atlas hydiny, prospekt jatočnej linky, Zákony

1. **Hydinové výrobky**
* Uveďte základné hydinové výrobky a charakterizujte výrobu niektorého z nich
* Charakterizujte hydinové mäso
* Vysvetlite význam hydinového mäsa vo výžive ľudí
* Uveďte možnosti zamestnania mimo pracovného pomeru, uveďte výhody a nevýhody každej z nich

 Pomôcky: obrazy, katalóg výrobkov, Zákon

1. **Spracovanie rýb**
* Popíšte rozdelenie rýb a ich jatočné spracovanie
* Vysvetlite znaky živých a pridusených rýb
* Uveďte druhy výrobkov z rýb a význam rybieho mäsa vo výžive
* Uveďte príklady odmeňovania pracovníkov

Pomôcky: katalóg výrobkov, atlas zvierat