

Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky

Regionálny úrad školskej správy v Prešove



ODBORNÉ UČILIŠTE INTERNÁTNE V PREŠOVE

Masarykova 11174/20D



PROPOZÍCIE

Celoštátnej súťaže teoretických vedomostí a praktických zručností žiakov odborných učilíšť

v učebnom odbore :

6491 G 01 Obchodná prevádzka – práce pri príprave jedál

Termín súťaže : **12. a 13. október 2022**



Ing. Valéria Varadská

riaditeľka školy

Telefón 051/77 330 06 e-mail skolaouipo@stonline.sk web www.ouipo.sk

Vyhlasovateľ : Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky
Regionálny úrad školskej správy v Prešove,
Združenie odborných učilíšť Slovenska

Usporiadateľ : OUI v Prešove, Masarykova 11174/ 20D

Miesto konania : SPV (Stredisko praktickej výchovy) OUI v Prešove, Masarykova 20D

Dátum konania : **12. – 13. október 2022**

Charakteristika súťaže : Súťaž je pre žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami učebného odboru : Obchodná prevádzka – práce pri príprave jedál

Podmienky súťaže : Súťaže sa zúčastní dvojčlenné družstvo z učebného odboru **Obchodná prevádzka – práce pri príprave jedál**. Súťažné družstvo sprevádza jeden pedagóg.

Súťažiteľ budú jednotlivci a vyhodnotení budú jednotlivci aj družstvá.

Prihlášky do súťaže : Priloženú prihlášku vyplniť a zaslať poštou na adresu :

Odborné učilište internátne

Masarykova 11174/20D,

080 01 Prešov.

alebo E- mailom na adresu : rusinkovicova@ouipo.sk

najneskôr do : **16.09.2022**

Z kapacitných dôvodov bude do súťaže zaradených **prvých desiat** **prihlásených družstiev.**

Ubytovanie : Školský internát pri OUI Prešov, Masarykova 20D, Prešov

Súčasťou prihlášky je objednávka na ubytovanie a stravu (*príloha č. 1*)

Stravovanie : Školská jedáleň SŠI Masarykova 20C , Prešov

Úhrada výdavkov : Stravu a ubytovanie pre súťažiacich a doprovod hradí usporiadateľ.
Cestovné hradí vysielajúca organizácia.

Stravovanie vodiča hradí vysielajúca organizácia.

Prezentácia : vestibul budovy školy OUI Masarykova 20D, Prešov, v deň súťaže, **13. 10. 2022**
od 7,30 – 8,00 hod.

Súťažiaci si prinesú :

- občiansky preukaz
- zdravotný preukaz
- preukaz poistenca
- požadované pracovné oblečenie a pracovnú obuv - písacie potreby
- súhlas so spracovaním osobných údajov
- potvrdenie o bezpríznakosti

Usporiadateľ zabezpečí :

- suroviny a pracovné pomôcky na praktickú časť
- stoly a inventár na jednoduché stolovanie
(stolovanie nebude súčasťou hodnotenia)

Ceny : Odmenení budú všetci súťažiaci

Riadenie súťaže: Predseda poroty – menovaný MŠVVaŠ SR.
Stály členovia poroty - menovaný MŠVVaŠ SR
Členovia poroty – jeden sprevádzajúci pedagóg za každú do súťaže prijatú školu

Počas priebehu súťaže zodpovedá za súťažiacich pedagogický dozor usporiadateľa.
Mimo súťaže sprevádzajúci pedagógovia zo zúčastnených škôl !

ČASOVÝ HARMONOGRAM SÚŤAŽE

streda, 12. október 2022 /streda /

- 15,00 – 18,00 hod. príchod do internátu OUI Prešov, ubytovanie
- 17,45 – 18,00 hod. večera
- 18,00 hod. individuálny program pod dozorom pedagógov

štvrtok, 13. október 2022 /štvrtok /

- 7,00 -7,30 hod. raňajky
- 7,30 – 8,00 hod. prezentovanie súťažiacich
- 8,00 – 9,00 hod. technická porada, vyžrebovanie súťažných čísel /pedagógovia/
- 9,00 – 9,45 hod. **teoretická časť súťaže** / žiaci /
- 9,45 – 10,00 hod. presun na pracovisko, prezlečenie do pracovného odevu
- 10,00 – 10,30 hod. prehliadka pracoviska / žiaci + sprevádzajúci pedagóg /
- 10,30 – 10,45 hod. poučenie o BOZP
- 10,45 – 13,45 hod. **praktická časť súťaže**
- 13,45 – 14,00 hod. obed
- 14,00 – 15,00 hod. práca poroty
- 15,00 hod. **vyhodnotenie súťaže**

SÚŤAŽNÝ PORIADOK

- Pred začiatkom súťaže predseda poroty vyžrebuje čísla, pre súťažné družstvá, s ktorými budú počas súťaže vystupovať a podľa ktorého im bude pridelené pracovné miesto
- Sprevádzajúci pedagóg **nehodnotí** svoje družstvo
- Súťaž sa skladá z - teoretickej časti – / písomný test/
praktickej časti
- V praktickej časti súťažiaci družstvo pracuje spoločne
- Súťažiaci sú povinní dodržiavať predpisy BOZP, za nedodržanie predpisov sa odpočítavajú body , hodnotí sa aj pracovný odev
- Súťažiaci musia pracovať samostatne a nepoužívajú nedovolený materiál, náradie alebo iné pomôcky / je zakázané používanie vlastných, prinesených pomôcok /
- Záverečné poradie sa určí súčtom dosiahnutých bodov zo všetkých súťažných častí
- Pri rovnosti bodov rozhoduje bodové ohodnotenie z praktickej časti a súťažný čas
- Organizátor odmení súťažné družstvá a jednotlivcov vecnými cenami a diplomami
- Dozor počas súťaže zabezpečuje organizátor súťaže. V prípade nerešpektovania pokynov organizátora súťaže, nedovoleného postupu, veľmi nevhodného správania alebo akéhokoľvek iného narušenia súťaže, môžu byť súťažiaci alebo škola vylúčení.
- Protest proti regulárnosti alebo výsledkom je možné podať písomne a to **30** minút po skončení súťaže predsedovi poroty
- **Sprevádzajúci pedagóg počas praktickej časti súťaže nekomunikuje so svojim družstvom.**

Za nerušený priebeh súťaže zodpovedá organizátor súťaže

TEORETICKÁ ČASŤ

Teoretická časť preveruje u žiakov vedomosti z odborných predmetov z príslušného učebného odboru formou písomného testu, ktorý pozostáva z **25** súťažných otázok, ktoré budú mať rôzne poradie oproti vzorovému testu. Súťažiaci zakrúžkuje správnu odpoveď alebo v nej doplní potrebný text.

Maximálny počet bodov u jednotlivca je : 25 bodov, družstvo 50 bodov.

Stanovený limit pre vypracovanie súťažného testu je : **45.minút**

Po tomto limite bude súťažiacemu test odobratý.

Vzor súťažného testu aj so správnymi odpoveďami je uvedený v *prílohe č. 2*

PRAKTICKÁ ČASŤ

Téma č. 1 : Uhorka s vajcovým šalátom

Téma č. 2 : Bravčový závitok šarišský , Dusená ryža

Každé súťažné družstvo pripravuje dve rovnaké porcie jedla.

Časový limit: 120 minút + 30 minút na servírovanie hotového jedla

Kritéria hodnotenia: Maximálny počet bodov pre družstvo je 75 bodov.

Hodnotí sa:

- | | |
|--|--------------|
| 1. Dodržiavanie hygieny a BOZP | 0 – 5 bodov |
| 2. Predbežná príprava mäsa a zeleniny | 0 – 10 bodov |
| 3. Tepelná úprava mäsa a zeleniny | 0 – 10 bodov |
| 4. Predbežná úprava šalátových uhoriek | 0 – 10 bodov |
| 5. Príprava dekorácie | 0 – 10 bodov |
| 6. Dodržiavanie technologických postupov | 0 – 10 bodov |
| 7. Estetická úprava jedla | 0 – 10 bodov |
| 8. Chuťové vlastnosti jedla – degustácia | 0 – 10 bodov |

Technologické postupy

Téma č. 1: Uhorka s vajcovým šalátom

Suroviny: 1 uhorka

2 plátky šunky

Vajcový šalát: 1 vajce uvarené natvrdo

100 g uvarené zemiaky

1 malá kyslá uhorka

10 g cibule

50 g tatárska omáčka

¼ jablka

Soľ, čierne korenie, ocot

Na zdobenie - zelenina, paradajka, paprika, zelené vňate

Pracovný postup: Uhorku rozkrojíme na 5 šikmých rezov, stred s jadierkami mierne vyhlúbime a uhorky osolíme. Do prehĺbeniny vložíme kornútok z plátku šunky, naplníme ho vajcovým šalátom a ozdobíme dielikom paradajky.

Vajcový jemný šalát

Natvrdo uvarené vajcia pokrájame na kocky, pridáme uvarené a pokrájané zemiaky, na kocky nakrájané jablko, uhorky, pokvapkáme octom, pridáme soľ, korenie, majonézu a premiešame. Pred podávaním dáme do chladu uležať.

Téma č. 2 : Bravčový závitok šarišský

Suroviny: 200 g Bravčové karé vykostené

1 PL horčica

30 g olej

½ cibuľa

20 g hladká múka

soľ, voda

Plnka: 60 g mäso mleté

1 strúčik cesnak

10 g karotka

1 vajce - žltok
10 g rajčiakový pretlak
10 g mäkka saláma
soľ, čierne korenie

Pracovný postup: Umyté bravčové karé rozrežeme na plát a naklepeme do šírky, osolíme, potrieme horčicou a po celej ploche rozotrieme plnku. Zviníme a upevníme motúzom. Na oleji opražíme nadrobno nakrájanú cibuľu, pridáme rascu, zastrekneme vodou, pridáme osolené mäso a prudko opečieme. Potom mierne podlejeme vodou a pečieme do mäkka. Počas pečenia mäso občas obraciame, polievame šťavou a podlievame vodou, aby sa cibuľa nepripálila. Upečené mäkké mäso vyberieme. Šťava s vydusí na tuk, zapráši múkou, opraží, zaleje vodou a nechá zovrieť. Po zovretí za občasného miešania sa pomaly varí 20 minút. Pred koncom sa dochutí soľou a precedí.

Dusená ryža

Suroviny: 150 g ryža
½ cibuľa
15 g olej
Soľ

Pracovný postup: Umytá a odkvapkaná ryža sa vsype do rozohriateho oleja, pridá sa očistená celá cibuľa a krátko sa opraží. Opražená ryža sa zaleje vriacou vodou, osolí, zamieša a nechá zovrieť. Po zovretí sa zamieša a pod pokrievkou sa udusí do mäkka. Z udusenej ryže sa vyberie cibuľa a zľahka sa vidličkou premieša.

Zeleninová obloha

Suroviny: hlávkový šalát (ľadový)
cherry paradajka
uhorka
paprika
zelené vňate podľa dostupnosti

Materiálne zabezpečenie: nože, hrnce, misky, varechy, tanier, doska na krájanie, škrabka, krájač na zemiaky, tĺčik na mäso, motúz, panvica, kliešte, sitko,

Škola:

Príloha č. 1

Závazná prihláška na stravu a ubytovanie

	Strava (počet)				Ubytovanie (počet)				
	Raňajky	Obed	Večera ¹	Balíček na cestu	Žiaci Chl./Diev	Ped. dozor ²		Vodič	
						M	Ž	M	Ž
12.10.2022	X	X		X					
13.10.2022			X						

.....
riaditeľ školy

Poznámka :

¹ dňa 12.10.2022 sa večera podáva do 18,00 hod.

² pedagogický dozor: rozlíšiť muž – žena

SÚŤAŽNÝ TEST

Číslo žiaka :

Počet dosiahnutých bodov :

Meno hodnotiaceho : Podpis :

Návod na vypracovanie :

- Test obsahuje 25 úloh.
- Pozorne si prečítaj znenie každej úlohy.
- Správnu odpoveď označ zakrúžkovaním príslušného písmena, alebo dopísaním textu.
- Za správne vykonanie úlohy získavaš 1 bod.
- Pracuj pokojne, neponáhľaj sa.
- Časový limit na vypracovanie testu je 45 minút.

Želáme veľa úspechov pri vypracovaní testu !



Príloha č. 2

1. Jeden zo spôsobov suchého čistenia potravín je lúpanie. Pri lúpaní z potraviny odstraňujeme

- a) stopku
- b) šupku**
- c) kožu

2. Namočením do vlažnej osolenej vody sa čistia

- a) jahody
- b) zemiaky
- c) **karfiol**

3. Šľahanie je

- a) vháňanie vzduchu do potraviny, čím sa zväčšuje jej objem**
- b) prelisovanie potraviny cez jemné cedidlo
- c) pridávanie smotany do potravín

4. Špikovaním nazývame také spracovanie potravín pred ich ďalšou tepelnou úpravou, pri ktorom

- a) na kovové ihly striedavo napichujeme kúsky mäsa, údenej slaniny a cibule
- b) z hovädzích a bravčových kostí úzkym nožom vyberáme špik
- c) **do suchšieho mäsa pomocou tenkého noža urobíme otvor a do neho vložíme prúžok slaniny**

5. Pri príprave paprikového základu použijeme nasledujúce suroviny

- a) tuk, hladkú múku, mletú červenú papriku
- b) tuk, cibuľu, mletú červenú papriku**
- c) tuk, hladkú múku, cibuľu, mletú červenú papriku

6. Prudké zaliatie horúcou vodou a následné krátke varenie zeleniny alebo ovocia sa nazýva

- a) blanšírovanie**
- b) pošírovanie

c) gratinovanie

7. Pri príprave kôprovej omáčky pridávame umytý a posekaný kôpor

- a) po opražení hladkej múky na tuku
- b) po zaliatí zápražky vývarom a mliekom

c) po precedení omáčky

8. Doplň chýbajúce slová pracovného postupu pri príprave základnej majonézy :

žĺtky

Do nádoby s okrúhlym dnom vložíme, pridáme trocha soli a šľaháme

olej

drôtenou metličkou. Za stáleho miešania pridávame po kvapkách..... kým nám

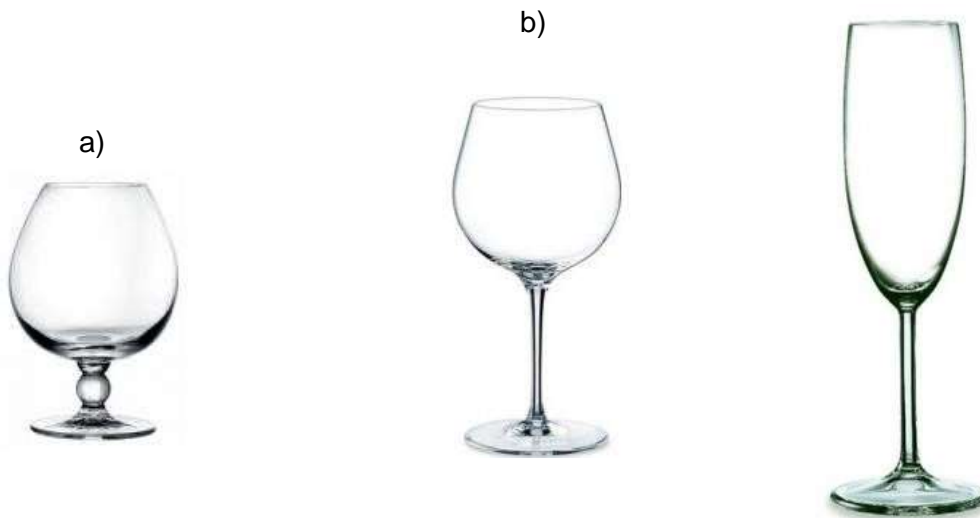
hmota nezačne hustnúť.

9. Ktorá z nasledujúcich korenín sa používa pri príprave gulášovej polievky a) fenikel

- b) klinčeky
- c) majorán**
- d) vanilka

10. Ktorý z nasledujúcich pohárov sa hodí na podávanie šumivého vína ?

c)



11. Ak vložíme mäso do studenej vody, vodu privedieme do varu a mäso v nej potom uvaríme, tak získame :

- a) silný vývar a šťavnaté mäso
- b) slabší vývar a šťavnaté mäso
- c) silný vývar, ale menej šťavnaté mäso**

12. Ktorá z nasledujúcich potravín je veľmi dôležitá pre výživu tehotných a dojčiacich žien ? a)

tvaroh

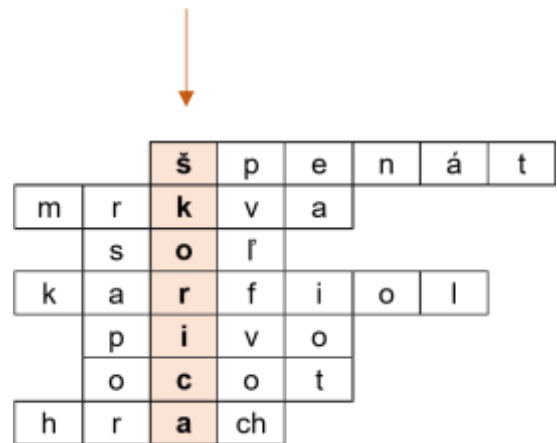
- b) plnotučná horčica
- c) spišské párky

13. Ktorá z nasledujúcich potravín je bohatá na vitamín „D“ ?

- a) pšeničné klíčky
- b) cesnak
- c) rybí tuk**

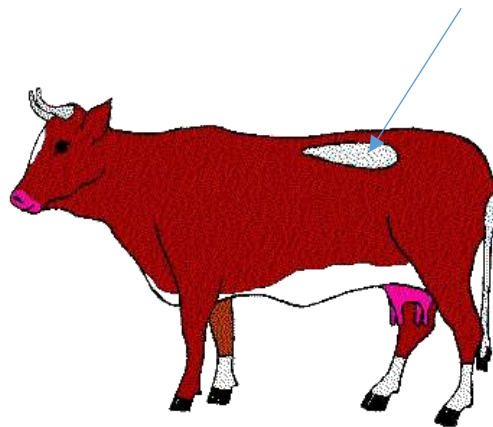
14. Vyplň nasledujúcu krížovku. V tajničke sa objaví názov aromatickej koreniny, ktorú získavame z kôry a používame na ochutenie horúcich nápojov a pri príprave múčnikov.

1. Listová zelenina s vysokým obsahom železa
2. Koreňová zelenina bohatá na vitamín „A“
3. Potravina, ktorá je (nielen v rozprávke) „nad zlato“
4. Hľúbová zelenina, veľmi vhodná na vyprážanie
5. Penivý nápoj vyrábaný z jačmeňa a chmeľu
6. Pochutina, ktorou sa okysľujú a konzervujú potraviny
7. Strukovina

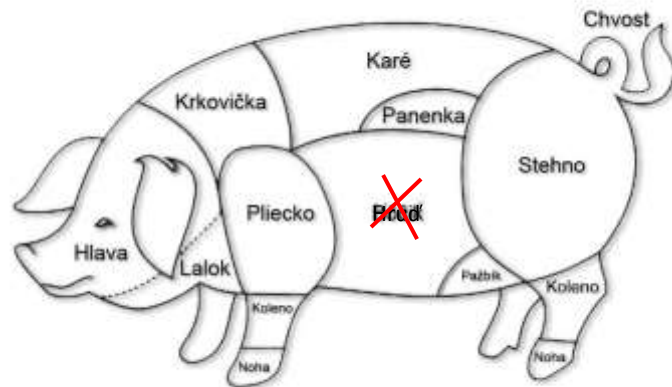


15. Na obrázku vyznačená časť hovädzieho mäsa sa volá :

- a) plece
- b) stehno
- c) **sviečkovica**



16. Na obrázku sú pomenované jednotlivé časti bravčového mäsa. Názov jednej z nich je nesprávny. Preškrtnutím označ tú časť bravčového mäsa, ktorá je označená nesprávne.



17. Ktoré zvieratá patria k pernatej zverine ?

- a) kačka, hus, moriak
- b) jeleň, srnec
- c) divý králik

d) bažant, prepelica

18. K múčnikom zo zemiakového cesta patria :

- a) zemiakové placky
- b) lekvárové pirohy**
- c) francúzske zemiaky

19. V nasledujúcom zozname surovín na prípravu šišiek z kysnutého cesta doplň potravinu, ktorá tam ešte chýba :

Pieskový cukor, konzumné mlieko, **droždie**, hrubá múka, žĺtky, citrónová kôra, soľ, rum, margarín, marhuľový džem, stolový olej na vyprážanie, práškový cukor na posýpanie.

20. Na to, aby sme so smotany na šľahanie urobili dostatočne pevnú šľahačku, ju pred šľahaním musíme

a) dobre vychladiť

b) trochu zohriať

c) zriediť s vodou v pomere 1 : 1

21. Na prípravu hovädzích biftekov použijeme :

a) bravčovú krkovičku

b) morčacie prsia

c) bravčové plece

d) hovädziu sviečkovicu

22. Kysnuté knedle varíme približne :

a) 30 minút

b) 15 minút

c) 5 – 7 minút

23. Pečenie mäsa na kovovej mriežke sa nazýva :

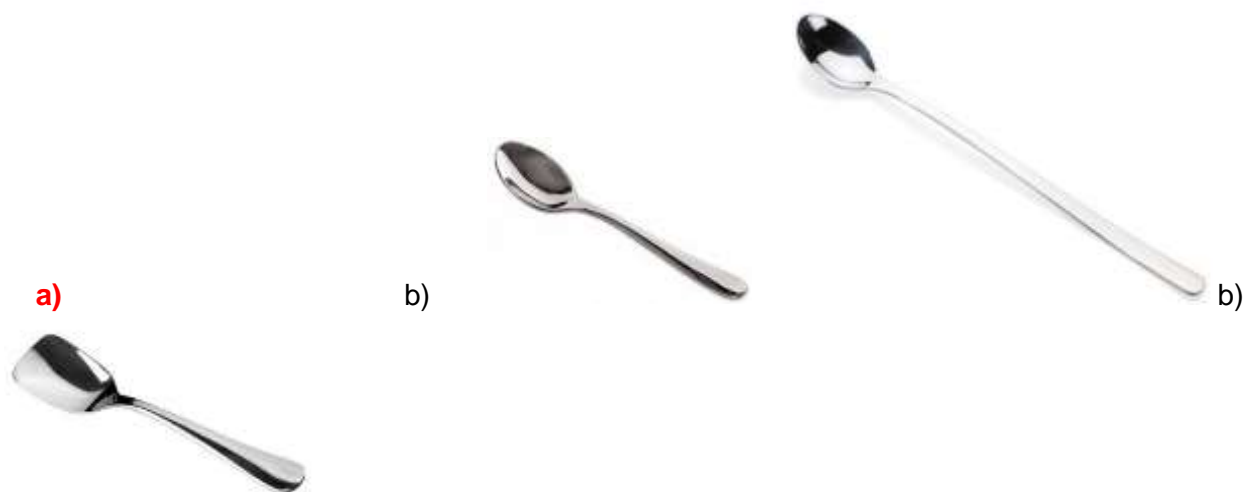
a) pečenie na rošte

b) pečenie na ražni

c) pečenie v mikrovlnnej rúre

24. Ktorá z nasledujúcich lyžičiek sa používa pri podávaní zmrzliny ?

c)



25. Ktoré z nasledujúcich raňajok spĺňajú požiadavky racionálnej výživy ?

a) praženica so slaninou, chlieb, čaj

b) párky s horčicou a chrenom, pečivo, čaj

c) ovsené vločky zaliate vodou s orechami, ľanovými semiačkami a jablkom

d) rožok natretý so syrokrémom s plátkami šunky, voda so sirupom.