

# Средняя профессиональная школа- техникум

Центр профессионального образования и обучения  
в пчеловодстве

Центр профессионального образования и обучения в производстве  
хлебобулочных и кондитерских изделий

Под Баношом 80, 974 11 Банска Быстрица, +421 48 47 24 522

---

Специальности:

## **4 – годовое обучение, высшее среднее образование**

4553 К предпринимательство в развитии сельского хозяйства

6324 М менеджмент регионального туризма

4234 М предпринимательство в разведении домашних, экзотических и мелких животных

## **3, 4 – годовое обучение, низшее среднее образование**

2977 Н кондитер, повар

2978 Н кондитер, пекарь

2954 Н мясник

4571 Н садовник

4582 Н пчеловод

## **Другие специальности**

2952 L приготовление продуктов и блюд (повар)

4512 L сельское хозяйство (фермерство)

4221 Q сельский туризм

## **проекты, которые помогают**

### **Школа для жизни**

Целью учебного заведения является научить наших студентов не только практическим навыкам, но и воспитать с ещё нерешительного человека ответственного человека с мудрыми намерениями, с желанием работать, имеющим обзор на рынке труда и не потеряться в толпе безработных.

В этих стараниях нам помогают и разные проекты, которые были реализованы или ещё продолжаются в нашем учебном заведении.

Проект под названием « **Современное и качественное образование, исходящее из требований работодателей – образование для жизни** » был успешно реализован в нашем учебном заведении.

Его целью является научить студентов то, что от них в современной жизни требуют работодатели и этим улучшить возможности для наших выпускников найти работу на рынке труда.

В рамках проекта мы создали качественную образовательную программу, исходящую из анализа требований потенциальных работодателей и потребностей рынка труда, которая была реализованная в процессе обучения по специальностям предпринимательство в развитии сельского хозяйства и пчеловод.

В это же время мы повысили эффективность учебной программы в 1 – 4 годах обучения по специальности менеджмент регионального туризма. Благодаря образовательной программе, которая была создана в рамках проекта, были введены в процессе обучения и новые формы как (e – learning и дистанционное, экстерное обучение), с которыми выпускники этой специальности имеют конкретный опыт, что повышает их конкурентоспособность на рынке труда.

Выпускники проекта приобретают способности использовать современные инновационные формы обучения и в дальнейшей практике и в процессе личного непрерывного жизненного обучения.

Другие реализованные проекты были разработаны в рамках международной программы Erasmus. При разработке этих проектов наше учебное заведение сотрудничает с учебными заведениями и фирмами за рубежом и организуют

мероприятия по обмену студентов для повышения профессиональности и знания иностранного языка.

Наше учебное заведение сотрудничает с партнёрами в Австрии, Италии, Словении, Чехии и Франции. Во время этих обменных мероприятий студенты имеют возможность узнать рынок труда и жизненные условия в этих странах, но и испытать незабываемые чувства возвращения домой – в Словакию.

Категория название учебного предмета	Год обучения			
	1	2	3	4
<b>Общеобразовательные предметы</b>				
Словацкий язык и литература	*	*	*	*
Первый иностранный язык	*	*	*	*
Второй иностранный язык	*	*	*	*
Этическое воспитание	*	*		
Гражданское право	*	*	*	
История	*	*		
Биология	*	*		
Химия	*	*		
Математика	*	*	*	*
Информатика	*	*	*	
Физическая подготовка	*	*	*	*
<b>Профессиональные предметы</b>				
Экономика	*	*	*	*
География туризма	*			
Технология туристических служб	*	*		
Социальная коммуникация	*	*		
Бухгалтерия			*	*
Маркетинг		*	*	*
Администрация и корреспонденция	*	*		
Правоведение				*
Препринимательство в сельском туризме				*
Экономика туристического предприятия			*	*
Менеджмент		*	*	*
<b>Добровольные предметы</b>				
Профессиональная коммуникация на иностранном языке			*	*
Введение в рынок труда				*
Службы аниматора	*			
Конгрессовые службы		*		
Службы в отеле			*	
Службы гида				*
<b>Практическая подготовка</b>				
Лыжный курс	*			
Пеший туризм		*		
Велотуризм			*	
Водный туризм			*	
Информатика				*
Региональное народописание				*

## **6324 М менеджмент регионального туризма**

Выпускник получает знания об истории, о культуре, о жизни и работе людей в регионах, а также использовании свободного времени в природе, также приобретают навыки для выполнения трудовой деятельности в региональном туризме, в частности, в развитии туризма на определенной территории.

Выпускник может работать в туристическом агентстве, информационном центре, музее в качестве информатора, организатора туризма в регионах, на предприятиях общественного питания, сопровождающим гидом.

Студенты приобретут практические навыки и после окончания курса верховой езды, лыжного курса, курса пешеходного и водного туризма и велоспорта. Их практические навыки улучшатся и после практики в туристических предприятиях.

Выпускник приобретёт свидетельство о среднем профессиональном образовании и по желанию международный сертификат [IES \(International Education Society\)](#). После получения международного сертификата о профессиональном обучении в нашем учебном заведении, образование узнаваемо и всех странах ЕС. Выпускник может продолжать обучение и в ВУЗах.

Категория название учебного предмета	Год обучения			
	1	2	3	4
<b>Общеобразовательные предметы</b>				
Словацкий язык и литература	*	*	*	*
Первый иностранный язык	*	*	*	*
Второй иностранный язык	*	*	*	*
Этическое воспитание	*	*		
Гражданское право	*	*	*	
История	*	*		
Биология	*	*		
Химия	*	*		
Математика	*	*	*	*
Информатика	*	*	*	
Физическая подготовка	*	*	*	*
<b>Профессиональные предметы</b>				
Экономика	*	*	*	*
Руководство малым предприятием				*
Развитие сельской местности	*	*	*	
Основы механизации	*	*		
Выращивание растений	*	*	*	
Разведение животных		*	*	*
Предпринимательство и службы				*
<b>Добровольные предметы</b>				
Оборудование и техника законодательство и средства сельской местности			*	*
Бухгалтерия	*			
Туризм в сельской местности		*		
Садоводство			*	
<b>Практическая подготовка</b>				
Профессиональные практические занятия	*	*	*	*
Практика на предприятиях судьского туризма		*		
Лыжный курс	*			
Пешый туризм		*		
Велотуризм			*	
Водный туризм			*	
Транспортные средства		*		
Службы в сельском туризме		*	*	
Региональное народописие		*		
Приготовление блюд и прием пищи	*			
Профессиональная коммуникация на иностранном языке			*	*
Предпринимательство торговля службы				
Прикладная информатика				*
Упражнения – развитие сельской местности			*	*
Упражнения – специальное выращивание животных				
Упражнения – экономика				
Упражнения – выращивание растений				*

## **4553К предпринимательство в развитии сельского хозяйства**

### **Специализация с четыре годовым обучением**

уключаемая выпускными экзаменами

Студенты получают знания из области развития сельской местности и служб для сельской местности, разведения сельскохозяйственных животных, использования механизированной техники, принципов предпринимательской деятельности и её экономической законности.

Выпускник может заниматься предпринимательской деятельностью в качестве самостоятельного фермера, который может управлять своей экономикой, развивать агротуризм и сельский туризм регионов. Также может работать в области служб в сельской местности, в агротуризме, может управлять сельским хозяйством и неправительственными организациями, которые участвуют в развитии сельских регионов.

#### **Учебное заведение обеспечит студентом:**

- практические занятия в наилучших предприятиях сельского туризма с возможностью стажировки за рубежом
- приобретение знаний и практики из области регионального народописания и народной культуры
- водительское удостоверение „Г“ и основные способности верховой езды

Студенты приобретут практические навыки и после окончания курса верховой езды, лыжного курса, курса пешеходного и водного туризма и велоспорта. Выпускник приобретёт свидетельство о среднем профессиональном образовании удостоверение, о специальном профессиональном образовании и по желанию международный сертификат **IES (International Education Society)**.

После получения международного сертификата о профессиональном обучении в нашем учебном заведении, оно узнаваемо и всех странах ЕС.

**Выпускник может продолжать обучение и в ВУЗах.**

Категория название учебного предмета	Год обучения			
	1	2	3	4
<b>Общеобразовательные предметы</b>				
Словацкий язык и литература	*	*	*	*
Первый иностранный язык	*	*	*	*
Второй иностранный язык	*	*	*	*
Этическое воспитание	*	*		
Гражданское право	*	*	*	
История	*	*		
Биология	*	*		
Химия	*	*		
Математика	*	*	*	*
Информатика	*	*	*	
Физическая подготовка	*	*	*	*
<b>Профессиональные предметы</b>				
Технология и гигиена в разведении экзотических и мелких животных	*	*	*	*
Сосуществование экзотических и мелких животных с человеком	*	*	*	*
Питание, диетология	*	*	*	*
Этология			*	*
Анатомия животных	*	*	*	*
Администрация и корреспонденция	*	*		
Менеджмент и маркетинг		*	*	*
Прикладная информатика				*
Транспортные средства			*	
Основы права				*
Экономика	*	*	*	
Бухгалтерия			*	*
Коммерческая деятельность	*	*	*	*
Профессиональная коммуникация на иностранном языке			*	*
<b>Практическая подготовка</b>				
Профессиональные практические занятия	*	*	*	*
Индивидуальная практика	*	*	*	*
Упражнения – питание, диетология		*		
Упражнения – дрессировка собак			*	
Упражнения – нетрадиционные жилище	*			



## **4234 M предпринимательство в разведении домашних,экзотических и мелких животных**

### **Специализация с четыре годовым обучением**

уконачаемая выпускными экзаменами

Студенты получают знания и профессиональную подготовку о целой области предпринимательства в разведении домашних,экзотических и мелких животных, которые коммерчески доступны на нашем рынке.

Теоретическое обучение организовано в помещении учебного заведения и включает знания с биологии, анатомии, технологии разведения,этиологии и выбора животных для некоторых гибридных условий. Практическое обучение организовано формой практики в классах для практического обучения и прямо у работодателей. Профессиональную подготовку укрепляют организация и участие на экскурсиях и непосредственная практика на специальных рвбочих местах. Студенты способны выполнять работы сувисящие с технологией развития животных, питания и кормления животных, подготовки кормов для экзотических животных, так и экономическое использование оборудования и техники в процессе ухаживания за животными. Выпускник имеет водительские права, что является необходимым в малом и среднем препринимательстве и является частью учебного процесса.

Рабочие места по этой специальности такие как предприниматель по продаже и разведении этих животных, в расплодниках, организация работ в приюте для животных, продажа и дистрибуция кормов, оборудования, жилища и игрушек для животных.

Студенты после окончания обучения имеют возможность продолжать обучение в ВУЗах разных типов, в большей мере при профилирующих предметах биология, зоология, этиология, анатомия животных, в Словацком сельскохозяйственном университете и на ветеринарных факультетах.

Категория название учебного предмета	Год обучения			
	1	2	3	4
<b>Общеобразовательные предметы</b>				
Словацкий язык и литература	*	*	*	*
Иностранный язык	*	*	*	*
Этическое воспитание	*	*		
Гражданское право			*	
Математика	*	*	*	
Информатика		*		
Физическая подготовка	*	*	*	*
<b>Профессиональные предметы</b>				
Экономика			*	*
Сырьё	*	*	*	*
Химия	*	*	*	*
Микробиология		*		
Продукты и питание	*	*	*	*
Товароведчество			*	*
Профессиональное черчение	*			
Оборудование и техника	*	*	*	*
Приём пищи				*
Кондитерская технология	*	*	*	*
Поварская технология	*	*	*	*
Лабораторное оценивание продуктов		*	*	
Специальная кондитерская техника	*	*	*	
Практические занятия	*	*	*	*

## **2977 Н кондитер, повар**

### **Учебная специализация с четырьмя годовым обучением**

заканчиваемая профессиональным экзаменом

Специальность для девушек и юношей с четырьмя годовым обучением. Выпускник способен к работе, которая включает самостоятельное приготовление блюд, имеет знания о сырье, напитках и технологии их производства, об основах употребления гастрономических правил, знает рецептуру и технологический процесс обычных и сложных блюд, знает правила безопасности и охраны здоровья на работе, культурного общественного поведения, способен профессионально общаться с заказчиком. Одновременно обладает знаниями и способностями разработки и приготовления кондитерских изделий. Учебная специализация была создана на основании заявок предпринимателей Словакии с целенаправленностью на отели, рестораны и предприятия общественного питания. Выпускники имеют возможности найти работу в промышленном производстве, на государственных и частных предприятиях, в ресторанах, в отелях и других предприятиях общественного питания, при приготовлении кондитерских изделий и блюд. Выпускник приобретёт сертифицированные удостоверения по двум специальностям. Выпускник может продолжать обучение в нашем учебном заведении ещё два года, чтобы получить среднее профессиональное образование.

Категория название учебного предмета	Год обучения			
	1	2	3	4
Общеобразовательные предметы				
Словацкий язык и литература	*	*	*	*
Иностранный язык	*	*	*	*
Этическое воспитание	*			
Гражданское право	*			
Биология	*			
Математика	*	*	*	
Информатика		*		
Физическая подготовка	*	*	*	*
Профессиональные предметы				
Экономика				*
Сырьё	*	*	*	*
Химия	*	*	*	*
Оборудование и техника	*	*	*	*
Технология	*	*	*	*
Профессиональное черчение	*			
Практические занятия	*	*	*	*
Специальная кондитерская техника	*	*	*	*
Микробиология				*
Оборудование и техника		*	*	*
Кондитерская технология	*	*	*	*
Пекарская технология	*	*	*	*

## **2978 Н кондитер, пекарь**

### **Учебная специализация с четырёхлетним обучением**

заканчиваемая профессиональным экзаменом

Выпускники являются квалифицированными работниками с широким профилем, которые способны самостоятельно исполнять профессиональную деятельность в пекарском и кондитерском производстве. Выпускник приобретёт сертифицированные удостоверения по двум специальностям, что даёт ему больше возможности найти работу на рынке труда. Выпускник может продолжать обучение в нашем учебном заведении ещё два года, чтобы получить среднее профессиональное образование.

Студенты научатся

- выпекать традиционный хлеб, печь струдель, больше 20 видов разных сортов солёной и сладкой выпечки
- делать вкусные пирожные, украшать медовники, печь торты и делать украшения для тортов
- Учебное заведение обеспечивает студентам
- практические занятия в современно обустроенных мастерских
- участие на профессиональных семинарах, соревнованиях и стажировках
- возможность приобрести международный сертификат IES

Категория название учебного предмета	Год обучения		
	1	2	3
<b>Общеобразовательные предметы</b>			
Словацкий язык и литература	*	*	*
Первый иностранный язык	*	*	*
Этическое воспитание	*		
Гражданское наука	*		
Биология	*		
Математика	*	*	*
Информатика		*	*
Физическая подготовка	*	*	*
<b>Профессиональные предметы</b>			
Экономика			*
Коммерческая деятельность			*
Продуктовая химия	*	*	
Техника и оборудование	*	*	
Технология	*	*	*
Продукты и питание	*	*	
Биология и анатомия	*	*	
Практические занятия	*	*	*
Микробиология		*	

## **2954 Н мясник**

### **Учебная специализация с трёх годовым обучением**

уключаемая профессиональным экзаменом

Выпускники являются квалифицированными работниками с широким профилем, которые способны самостоятельно исполнять профессиональную техническую и технологическую деятельность в мясной промышленности. Выпускники подготовлены для профессиональных работ как и на больших промышленных предприятиях, так и в малых и средних предприятиях, при продаже и оценке продуктовых изделий, их экспедировании и других службах, так и к самостоятельному частному предпринимательству.

Студенты научатся

- профессионально обработать мясо крупного рогатого скота и свиней
- производить разные мясные изделия как колбаса, салтисон, салами

Выпускник может продолжать обучение в нашем учебном заведении ещё два года, чтобы получить среднее профессиональное образование.

Категория название учебного предмета	Год обучения
Профессиональные предметы	
Пчеловодство	*
Биология пчелы медоносной	*
Разведение маток	*
Болезни и паразиты пчёл	*
Пчелиная семья	*
Строение и организация пасеки	*
Экономика и маркетинг в пчеловодстве	*
Практическая подготовка	*
Профессиональная практика	*
Вместе	160



## **4582 Н пчеловод**

### **Учебная специализация с 1 годовым обучением**

Обучение предлагается для студентов, которые имеют хотя бы профессиональное образование ISCED 3С. Обучение продолжается 1 год и состоит из профессиональных предметов и 50% практического обучения.

Обучение направлено

- на приобретение теоретических знаний с профессиональных предметов
- на приобретение практических способностей в пчеловодстве

Выпускники кроме знаний в области пчеловодства приобретают также основные знания с экономики и маркетинга в разведении пчёл, познакомятся с пчелиными продуктами и возможностями их употребления.

Обучение по этой специальности производится дневной и экстерной формой.

## **Мероприятия, соревнования, спорт, свободное время**

Школа. Что всё скрывается за этим кратким словом? Это студенты, учителя, мастера, воспитатели и их общая жизнь каждый день на протяжении четырёх лет. Но это не только об обучении и воспитании, но и о веселье, спорте, дружбе, о жизни. Поэтому наши будни мы украшаем спортом, соревнованиями, клубами, весельем.

В процессе обучения студенты принимают участие в курсе лыжного, пешего и водном туризма. Проверяют свои способности и на разных соревнованиях в том числе и международного характера. Таланты находятся и декламационных соревнованиях Nviedoslavov Kubín или в музыкальном клубе и клубе пения. Каждый год в учебном заведении функционирует 10 клубов, в которых студенты могут улучшить свои знания и способности.

Неделя в Чехии на хмелевых полях помогает студентам укрепить дружбу, улучшить отношения и немного наполнить свои кошельки.

Традиционные мероприятия Открытие и Закрытие Баноша, или другими словами Фермерский ярмарок каждый год привлекает множество гостей и студенты специальностей Менежмент и Предпринимательство в сельском хозяйстве покажут вам свои способности в роли аниматоров с детьми или при украшении окружающей среды. И Всенародная выставка пчеловодства, которая организуется под защитой нашего учебного заведения, является проверкой профессиональной годности не только пчеловодов, но и всех студентов, чтобы могли доказать свою самостоятельность, способность и ответственность, а главное их пригодность вступить в большую жизнь.

Конечно и посещение концертов, театральных представлений. Школьных дискотек – это всё незабываемые моменты, которые делают студенческую жизнь приятной и незабываемой.

Студенты всех специализаций участвуют во всех мероприятиях школы, помогают каждому, потому что мы большая семья.

Средняя профессиональное учебное заведение Под Баношом, Банская Бистрица 80 возникло 4.9.2007 соединением частного образовательного профессионального учреждения и профессионального сельскохозяйственного училища. Новое учебное заведение в сентябре 2008 получило название Средняя профессиональная школа.

Главная цель учреждения –воспитать качественных специалистов для развития сельского хозяйства и продуктового сектора,которые будут предлагать и организовать службы в региональном туризме, могут стать предпринимателями в сельском хозяйстве, агротуризме и предлагать службы для развития села.

Своим студентам образовательное учреждение предлагает жильё в общежитии, еду в школьной столовой и другие возможности проведения свободного времени в спортзале и фитнес.Студенты могут раз в неделю посещать бассейн.

Помещение школы, мастерские, в которых ведутся практические занятия, общежитиеБ фитнес и спортзал создают один целый ареал в приятном среде на периферии района Сасова.

[www.sosbanbb.sk](http://www.sosbanbb.sk)