SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Štúdium, pri ktorom nezostaneš iba v lavici

2952 L Výroba potravín • Čo sa budeš učiť a kde sa uplatníš



2 roky	Maturitná	Výstup
denné štúdium	úplné stredné odborné vzdelanie	Maturitné vysvedčenie

O čom je tento odbor?

Dvojročné nadstavbové štúdium rozširuje odborné poznatky o potravinárskej technológii, surovinách, mikrobiológii, chémii a ekonomike, ktoré žiaci uplatňujú pri odbornej praxi.

Aké predmety a zručnosti ťa čakajú?

Technológia potravín

Výrobné postupy a spracovanie surovín.

Laboratórne predmety

Analytická chémia, biochémia a mikrobiológia.

Bezpečnosť a kvalita

Hygienické a kvalitatívne požiadavky.

Ekonomika

Ekonomické základy prevádzky.

Cvičenia a prax

Odborná prax a odborné laboratórne cvičenia.

Všeobecné predmety

Slovenčina, cudzí jazyk, matematika a ďalšie.

SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Výroba potravín

Čím je štúdium zaujímavé?

Dvojročné nadstavbové štúdium rozširuje odborné poznatky o potravinárskej technológii, surovinách, mikrobiológii, chémii a ekonomike, ktoré žiaci uplatňujú pri odbornej praxi. Teoretické poznatky sa prepájajú s praktickým vyučovaním a odbornými úlohami podľa učebného plánu.

Čo sa počas štúdia naučíš?

- Spracovanie potravinárskych surovín.
- Laboratórne a kontrolné postupy.
- Technologické plánovanie a organizácia.
- Bezpečnosť potravín a dokumentácia.

Ako prebieha praktická príprava?

Súčasťou vzdelávania sú odborná prax, cvičenia alebo odborný výcvik podľa učebného plánu. Rozsah a miesto realizácie sa riadia podmienkami školy a konkrétnym ročníkom.

Kde sa môžeš uplatniť?

Možnosť uplatnenia je najmä v oblastiach: potravinárske výrobné prevádzky, kontrola kvality, prevádzková podpora a ďalšie odborné štúdium. Absolvent môže podľa získaného vzdelania a prijímacích podmienok pokračovať aj v ďalšom vzdelávaní.

> **DÔLEŽITÉ** Aktuálne prijímacie kritériá a zdravotné požiadavky si over v zverejnených podmienkach školy. Niektoré pracovné činnosti môžu vyžadovať osobitné oprávnenie alebo ďalšiu prax.

PREDMETY PODĽA ROČNÍKOV

Podľa učebného plánu ŠkVP 2952 L • 2-ročné štúdium

Vyučovací predmet	1.	2.
VŠEOBECNOVZDELÁVACIE PREDMETY		
Slovenský jazyk a literatúra	●	●
Cudzí jazyk	●	●
Dejepis	●	●
Chémia	●	
Matematika	●	●
Informatika	●	●
Telesná a športová výchova	●	●
ODBORNÉ PREDMETY		
ekonomika	●	●
biochémia	●	●
analytická chémia	●	●
technológia	●	●
mikrobiológia	●	●
suroviny	●	
odborná konverzácia v CUJ	●	
PRAKTICKÉ VYUČOVANIE		
cvičenia z analytickej chémie	●	●
cvičenia z mikrobiológie		●
cvičenia z technológie potravín	●	
Odborná prax	●	●

Značka ● označuje ročník, v ktorom sa predmet podľa učebného plánu vyučuje. Tabuľka uvádza prehľad predmetov; drobné zmeny názvov a hodinových dotácií sa riadia aktuálnym ŠkVP.