SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Štúdium, pri ktorom nezostaneš iba v lavici

2954 H Mäsiar, mäsiarka • Čo sa budeš učiť a kde sa uplatníš



3 roky	Záverečná	Výstup
denné štúdium	stredné odborné vzdelanie	Výučný list

O čom je tento odbor?

Pripravuje na spracovanie mäsa a výrobu mäsových výrobkov, správnu manipuláciu so surovinami, obsluhu technologických zariadení a hygienické postupy.

Aké predmety a zručnosti ťa čakajú?

Technológia
Spracovanie mäsa a mäsové výrobky.

Anatómia
Biológia a anatómia zvierat.

Potraviny a výživa
Zloženie a vlastnosti surovín.

Hygiena a kvalita
Mikrobiológia a bezpečné postupy.

Obchodná prevádzka
Základy ekonomiky a predaja.

Odborný výcvik
Praktické spracovanie a prevádzková práca.

SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Mäsiar, mäsiarka

Čím je štúdium zaujímavé?

Pripravuje na spracovanie mäsa a výrobu mäsových výrobkov, správnu manipuláciu so surovinami, obsluhu technologických zariadení a hygienické postupy. Teoretické poznatky sa prepájajú s praktickým vyučovaním a odbornými úlohami podľa učebného plánu.

Čo sa počas štúdia naučíš?

- Opracovanie a spracovanie mäsa.
- Práca s výrobným zariadením.
- Hygiena a skladovanie mäsa.
- Kontrola výrobkov a bezpečnosť práce.

Ako prebieha praktická príprava?

Súčasťou vzdelávania sú odborný výcvik a praktické úlohy. Rozsah a miesto realizácie sa riadia podmienkami školy a konkrétnym ročníkom.

Kde sa môžeš uplatniť?

Možnosť uplatnenia je najmä v oblastiach: mäsiarske prevádzky, výrobne mäsových výrobkov, potravinárske podniky a špecializovaný predaj. 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 2954 H • 3-ročné štúdium

Vyučovací predmet	1.	2.	3.
VŠEOBECNOVZDELÁVACIE PREDMETY			
slovenský jazyk a literatúra	●	●	●
cudzí jazyk	●	●	●
etická výchova/náboženská výchova	●		
občianska náuka			●
chémia	●		
matematika	●	●	●
informatika		●	
telesná a športová výchova	●	●	●
ODBORNÉ PREDMETY			
ekonomika		●	●
biológia a anatómia	●	●	
mikrobiológia		●	●
hygiena		●	●
potraviny a výživa	●		
obchodná prevádzka	●		
aplikovaná chémia		●	●
technológia	●	●	●
PRAKTICKÉ VYUČOVANIE			
Odborný výcvik	●	●	●

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.