SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Štúdium, pri ktorom nezostaneš iba v lavici

2956 H Mäsiar kuchár, mäsiarka kuchárka • Čo sa budeš učiť a kde sa uplatníš



4 roky	Záverečná	Výstup
denné štúdium	stredné odborné vzdelanie	Výučný list

O čom je tento odbor?

Spája odborné mäsiarske zručnosti s kuchárskou technológiou, potravinami a výživou, hygienou, skladovaním a odborným výcvikom v prevádzkach.

Aké predmety a zručnosti ťa čakajú?

Mäsiarska technológia
Spracovanie mäsa a mäsových výrobkov.

Kuchárska technológia
Príprava pokrmov a postupy v kuchyni.

Suroviny a výživa
Znalosť potravín a ich využitia.

Hygiena a mikrobiológia
Bezpečnosť pri spracovaní potravín.

Obchod a prevádzka
Evidencia, ekonomika a obsluha.

Odborný výcvik
Praktický nácvik pracovných úloh.

SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Mäsiar kuchár, mäsiarka kuchárka

Čím je štúdium zaujímavé?

Spája odborné mäsiarske zručnosti s kuchárskou technológiou, potravinami a výživou, hygienou, skladovaním a odborným výcvikom v prevádzkach. Teoretické poznatky sa prepájajú s praktickým vyučovaním a odbornými úlohami podľa učebného plánu.

Čo sa počas štúdia naučíš?

- Opracovanie a spracovanie mäsa.
- Kuchárske technologické postupy.
- Bezpečnosť potravín a hygiena.
- Práca so surovinami a prevádzkovou evidenciou.

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: mäsiarstva, spracovanie mäsa, kuchyne, reštaurácie, jedálne a spoločné stravovanie. 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 2956 H • 4-ročné štúdium

Vyučovací predmet	1.	2.	3.	4.
VŠEOBECNOVZDELÁVACIE PREDMETY				
Slovenský jazyk a literatúra	●	●	●	●
Cudzí jazyk	●	●	●	●
Etická /náboženská výchova	●			
Občianska náuka			●	
Chémia	●			
Matematika	●	●	●	●
Informatika		●		
Telesná a športová výchova	●	●	●	●
ODBORNÉ PREDMETY				
ekonomika			●	
obchodná prevádzka				●
aplikovaná chémia		●	●	●
biológia a anatómia	●	●		
mikrobiológia		●	●	
hygiena potravín			●	●
potraviny a výživa				●
suroviny	●	●	●	●
kuchárska technológia	●	●	●	●
technológia	●	●	●	●
stolovanie	●			
PRAKTICKÉ VYUČOVANIE				
praktické cvičenia zo stolovania		●		
praktické cvičenia z ekonomiky				●
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.