SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Štúdium, pri ktorom nezostaneš iba v lavici

2977 H Cukrár kuchár, cukrárka 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 cukrársku výrobu s kuchárskou technológiou, prípravou jedál, poznaním surovín a výživy, hygienou a odborným výcvikom.

Aké predmety a zručnosti ťa čakajú?

Cukrárska technológia

Dezerty, zákusky a torty.

Kuchárska technológia

Teplé a studené jedlá.

Suroviny

Výber a hodnotenie potravín.

Špeciálne techniky

Zdobenie a úprava výrobkov.

Stolovanie a hygiena

Servis, organizácia a bezpečnosť.

Odborný výcvik

Praktická práca v gastronómii.

SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Cukrár kuchár, cukrárka kuchárka

Čím je štúdium zaujímavé?

Spája cukrársku výrobu s kuchárskou technológiou, prípravou jedál, poznaním surovín a výživy, hygienou a odborným výcvikom. Teoretické poznatky sa prepájajú s praktickým vyučovaním a odbornými úlohami podľa učebného plánu.

Čo sa počas štúdia naučíš?

- Príprava cukrárskych výrobkov.
- Príprava jedál a základný servis.
- Práca so surovinami a zariadeniami.
- Hygiena, skladovanie a organizácia 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: cukrárne, reštaurácie, hotely, kuchyne a prevádzky spoločného stravovania. 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 2977 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			●	
aplikovaná chémia		●	●	●
mikrobiológia		●	●	
potraviny a výživa	●			
suroviny	●	●	●	●
stroje a zariadenia			●	●
cukrárska technológia	●	●	●	●
kuchárska technológia	●	●	●	●
špeciálne techniky	●			●
stolovanie	●			
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.