SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Štúdium, pri ktorom nezostaneš iba v lavici

2978 H Cukrár pekár, cukrárka pekárka • Čo sa budeš učiť a kde sa uplatníš



4 roky	Záverečná	Výstup
denné štúdium	stredné odborné vzdelanie	Výučný list

O čom je tento odbor?

Prepája dve remeslá — pekársku a cukrársku výrobu. Zameriava sa na suroviny, cestá, technológiu výrobkov, špeciálne techniky, hygienu a odborný výcvik.

Aké predmety a zručnosti ťa čakajú?

Pekárska technológia
Cestá, chlieb a pekárske výrobky.

Cukrárska technológia
Dezerty, zákusky, torty a zdobenie.

Suroviny
Vlastnosti a využitie surovín.

Špeciálne techniky
Úprava a prezentácia výrobkov.

Hygiena a zariadenia
Bezpečnosť, kvalita a stroje.

Odborný výcvik
Rozvoj zručností v prevádzke.

SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Cukrár pekár, cukrárka pekárka

Čím je štúdium zaujímavé?

Prepája dve remeslá — pekársku a cukrársku výrobu. Zameriava sa na suroviny, cestá, technológiu výrobkov, špeciálne techniky, hygienu a odborný výcvik. Teoretické poznatky sa prepájajú s praktickým vyučovaním a odbornými úlohami podľa učebného plánu.

Čo sa počas štúdia naučíš?

- Výroba a spracovanie pekárskych ciest.
- Príprava a zdobenie cukrárskych výrobkov.
- Dodržiavanie hygienických postupov.
- Bezpečná obsluha zariadení.

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: pekárne, cukrárne, remeselné výrobne, hotelové gastroprevádzky a vlastná dielňa. 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 2978 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	●	●	●	●
pekárska technológia	●	●	●	●
špeciálne techniky	●			●
hygiena potravín	●			
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.