SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Štúdium, pri ktorom nezostaneš iba v lavici

6445 H Kuchár, kuchárka • 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 odbornú prípravu pokrmov a prácu v kuchynských, reštauračných a stravovacích prevádzkach.

Aké predmety a zručnosti ťa čakajú?

Príprava pokrmov
Základy kuchárskeho remesla a receptúr.

Technológia a hygiena
Postupy, bezpečnosť a kvalita pokrmov.

Prax v kuchyni
Odborný výcvik a kuchynské pracovné návyky.

Uplatnenie
Reštaurácie, hotely, catering a bistrá.

SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Kuchár, kuchárka

Čím je štúdium zaujímavé?

Odbor je zameraný na spracovanie surovín, prípravu teplých aj studených jedál, hygienu, technologické postupy a organizáciu práce v kuchyni. Súčasťou je odborný výcvik a praktická príprava v gastronómii.

Čo sa počas štúdia naučíš?

- spracovanie surovín a prípravu jedál
- dodržiavanie technológie, hygieny a bezpečnosti
- organizáciu práce v kuchyni a tímovú spoluprácu
- kultúru stravovania a profesionálnu disciplínu

Ako prebieha praktická príprava?

Súčasťou vzdelávania sú odborný výcvik, odborná prax alebo cvičenia podľa typu odboru a učebného plánu. Praktická príprava vedie k samostatnosti, zodpovednosti, profesionálnemu správaniu a dodržiavaniu bezpečnosti a hygieny.

Kde sa môžeš uplatniť?

Možnosť uplatnenia je najmä v oblastiach: reštaurácie, hotely, školské a závodné stravovanie, catering a gastronomické prevádzky. Absolvent môže podľa získaného vzdelania a 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 6445 H • 3-ročné štúdium

Vyučovací predmet	1.	2.	3.
VŠEOBECNOVZDELÁVACIE PREDMETY			
slovenský jazyk a literatúra	●	●	●
telesná a športová výchova	●	●	●
cudzí jazyk	●	●	●
etická / náboženská výchova	●		
občianska náuka			●
matematika	●	●	
informatika		●	
ODBORNÉ PREDMETY			
potraviny a výživa	●	●	
technológia prípravy pokrmov	●	●	●
zariadenie prevádzok	●		
ekonomika		●	●
hospodárske výpočty			●
svet práce			●
cvičenia z technológie	●	●	●
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.