SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Je toto štúdium vhodné pre vás?

Obsah, podmienky, praktická príprava a perspektíva štúdia 2952 L



2 roky	Maturitná	Výstup
denné štúdium	úplné stredné odborné vzdelanie	Maturitné vysvedčenie

Komu môže štúdium vyhovovať?

Odbor je vhodný najmä pre uchádzačov so záujmom o nadstavbové štúdium v potravinárstve, ktorí chcú rozvíjať praktické zručnosti, dodržiavať bezpečnosť a zodpovedne pristupovať k práci. Dvojročné nadstavbové štúdium rozširuje odborné poznatky o potravinárskej technológii, surovinách, mikrobiológii, chémii a ekonomike, ktoré žiaci uplatňujú pri odbornej praxi.

Čo je dobré zvážiť?

Záujem o odbor
Výrobné postupy a spracovanie surovín.

Praktická práca
Odborná prax a odborné laboratórne cvičenia.

Podmienky štúdia
2-ročné, denné štúdium

Možnosti po škole
potravinárske výrobné prevádzky, kontrola kvality, prevádzková podpora a ďalšie odborné štúdium

SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Výroba potravín – informácie pre záujemcov a rodičov

Čo sa bude žiak alebo uchádzač učiť?

Dvojročné nadstavbové štúdium rozširuje odborné poznatky o potravinárskej technológii, surovinách, mikrobiológii, chémii a ekonomike, ktoré žiaci uplatňujú pri odbornej praxi. Odborné predmety dopĺňa praktická príprava a pracovné postupy podľa ŠkVP.

Ako vyzerá odborná príprava?

- **Teória:** odborné poznatky o pracovných procesoch, technológiách a organizácii.
- **Prax:** odborná prax a odborné laboratórne cvičenia. Výučba rešpektuje hygienu a bezpečnosť.
- **Rozvoj zručností:** samostatnosť, spolupráca, odborná komunikácia a pracovné návyky.

Čo bude absolvent vedieť?

spracovanie potravinárskych surovín; laboratórne a kontrolné postupy; technologické plánovanie a organizácia; bezpečnosť potravín a dokumentácia. Rozsah konkrétnych činností sa odvíja od absolvovaného praktického vyučovania a právnych požiadaviek.

Uplatnenie a ďalšie vzdelávanie

Odbor pripravuje pre oblasti: potravinárske výrobné prevádzky, kontrola kvality, prevádzková podpora a ďalšie odborné štúdium. Štúdium je 2-ročné (denné) a ukončuje sa: maturitná skúška.

> **DÔLEŽITÉ PRE VÝBER** Zvážte záujem o odbor, fyzické a zdravotné predpoklady, reálne požiadavky praxe a aktuálne pravidlá prijatia. Pri pomaturitnom a nadstavbovom štúdiu platia odlišné vstupné predpoklady než po základnej škole.

PREDMETY PODĽA ROČNÍKOV

Podľa učebného plánu ŠkVP 2952 L • 2-ročné štúdium

Vyučovací predmet	1.	2.
VŠEOBECNOVZDELÁVACIE PREDMETY		
Slovenský jazyk a literatúra	●	●
Cudzí jazyk	●	●
Dejepis	●	●
Chémia	●	
Matematika	●	●
Informatika	●	●
Telesná a športová výchova	●	●
ODBORNÉ PREDMETY		
ekonomika	●	●
biochémia	●	●
analytická chémia	●	●
technológia	●	●
mikrobiológia	●	●
suroviny	●	
odborná konverzácia v CUJ	●	
PRAKTICKÉ VYUČOVANIE		
cvičenia z analytickej chémie	●	●
cvičenia z mikrobiológie		●
cvičenia z technológie potravín	●	
Odborná prax	●	●

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.