SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Je tento odbor vhodný pre vaše dieťa?

Obsah, podmienky, praktická príprava a perspektíva štúdia 2954 H



3 roky	Záverečná	Výstup
denné štúdium	stredné odborné vzdelanie	Výučný list

Komu môže štúdium vyhovovať?

Odbor je vhodný najmä pre uchádzačov so záujmom o mäsiarska výroba, ktorí chcú rozvíjať praktické zručnosti, dodržiavať bezpečnosť a zodpovedne pristupovať k práci. Pripravuje na spracovanie mäsa a výrobu mäsových výrobkov, správnu manipuláciu so surovinami, obsluhu technologických zariadení a hygienické postupy.

Čo je dobré zvážiť?

Záujem o odbor
Spracovanie mäsa a mäsové výrobky.

Praktická práca
Základy ekonomiky a predaja.

Podmienky štúdia
3-ročné, denné štúdium

Možnosti po škole
mäsiarske prevádzky, výrobne mäsových výrobkov, potravinárske podniky a špecializovaný predaj

SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Mäsiar, mäsiarka – informácie pre záujemcov a rodičov

Čo sa bude žiak alebo uchádzač učiť?

Pripravuje na spracovanie mäsa a výrobu mäsových výrobkov, správnu manipuláciu so surovinami, obsluhu technologických zariadení a hygienické postupy. Odborné predmety dopĺňa praktická príprava a pracovné postupy podľa ŠkVP.

Ako vyzerá odborná príprava?

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

Čo bude absolvent vedieť?

opracovanie a spracovanie mäsa; práca s výrobným zariadením; hygiena a skladovanie mäsa; kontrola výrobkov a bezpečnosť práce. Rozsah konkrétnych činností sa odvíja od absolvovaného praktického vyučovania a právnych požiadaviek.

Uplatnenie a ďalšie vzdelávanie

Odbor pripravuje pre oblasti: mäsiarske prevádzky, výrobne mäsových výrobkov, potravinárske podniky a špecializovaný predaj. Štúdium je 3-ročné (denné) a ukončuje sa: záverečná 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 2954 H • 3-ročné štúdium

Vyučovací predmet	1.	2.	3.
VŠEOBECNOVZDELÁVACIE PREDMETY			
slovenský jazyk a literatúra	●	●	●
cudzí jazyk	●	●	●
etická výchova/náboženská výchova	●		
občianska náuka			●
chémia	●		
matematika	●	●	●
informatika		●	
telesná a športová výchova	●	●	●
ODBORNÉ PREDMETY			
ekonomika		●	●
biológia a anatómia	●	●	
mikrobiológia		●	●
hygiena		●	●
potraviny a výživa	●		
obchodná prevádzka	●		
aplikovaná chémia		●	●
technológia	●	●	●
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.