SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Je tento odbor vhodný pre vaše dieťa?

Obsah, podmienky, praktická príprava a perspektíva štúdia 2956 H



4 roky	Záverečná	Výstup
denné štúdium	stredné odborné vzdelanie	Výučný list

Komu môže štúdium vyhovovať?

Odbor je vhodný najmä pre uchádzačov so záujmom o mäsiarstvo a kuchárska príprava, ktorí chcú rozvíjať praktické zručnosti, dodržiavať bezpečnosť a zodpovedne pristupovať k práci. Spája odborné mäsiarske zručnosti s kuchárskou technológiou, potravinami a výživou, hygienou, skladovaním a odborným výcvikom v prevádzkach.

Čo je dobré zvážiť?

Záujem o odbor
Spracovanie mäsa a mäsových výrobkov.

Praktická práca
Evidencia, ekonomika a obsluha.

Podmienky štúdia
4-ročné, denné štúdium

Možnosti po škole
mäsiarstva, spracovanie mäsa, kuchyne, reštaurácie, jedálne a spoločné stravovanie

SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Mäsiar kuchár, mäsiarka kuchárka – informácie pre záujemcov a rodičov

Čo sa bude žiak alebo uchádzač učiť?

Spája odborné mäsiarske zručnosti s kuchárskou technológiou, potravinami a výživou, hygienou, skladovaním a odborným výcvikom v prevádzkach. Odborné predmety dopĺňa praktická príprava a pracovné postupy podľa ŠkVP.

Ako vyzerá odborná príprava?

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

Čo bude absolvent vedieť?

opracovanie a spracovanie mäsa; kuchárske technologické postupy; bezpečnosť potravín a hygiena; práca so surovinami a prevádzkovou evidenciou. Rozsah konkrétnych činností sa odvíja od absolvovaného praktického vyučovania a právnych požiadaviek.

Uplatnenie a ďalšie vzdelávanie

Odbor pripravuje pre oblasti: mäsiarstva, spracovanie mäsa, kuchyne, reštaurácie, jedálne a spoločné stravovanie. Štúdium je 4-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 2956 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			●	
obchodná prevádzka				●
aplikovaná chémia		●	●	●
biológia a anatómia	●	●		
mikrobiológia		●	●	
hygiena potravín			●	●
potraviny a výživa				●
suroviny	●	●	●	●
kuchárska technológia	●	●	●	●
technológia	●	●	●	●
stolovanie	●			
PRAKTICKÉ VYUČOVANIE				
praktické cvičenia zo stolovania		●		
praktické cvičenia z ekonomiky				●
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.