SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Je tento odbor vhodný pre vaše dieťa?

Obsah, podmienky, praktická príprava a perspektíva štúdia 2977 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 cukrárstvo a kuchárska príprava, ktorí chcú rozvíjať praktické zručnosti, dodržiavať bezpečnosť a zodpovedne pristupovať k práci. Spája cukrársku výrobu s kuchárskou technológiou, prípravou jedál, poznaním surovín a výživy, hygienou a odborným výcvikom.

Čo je dobré zvážiť?

Záujem o odbor
Dezerty, zákusky a torty.

Praktická práca
Servis, organizácia a bezpečnosť.

Podmienky štúdia
4-ročné, denné štúdium

Možnosti po škole
cukrárne, reštaurácie, hotely, kuchyne a prevádzky spoločného stravovania

SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Cukrár kuchár, cukrárka kuchárka – informácie pre záujemcov a rodičov

Čo sa bude žiak alebo uchádzač učiť?

Spája cukrársku výrobu s kuchárskou technológiou, prípravou jedál, poznaním surovín a výživy, hygienou a odborným výcvikom. Odborné predmety dopĺňa praktická príprava a pracovné postupy podľa ŠkVP.

Ako vyzerá odborná príprava?

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

Čo bude absolvent vedieť?

príprava cukrárskych výrobkov; príprava jedál a základný servis; práca so surovinami a zariadeniami; hygiena, skladovanie a organizácia práce. Rozsah konkrétnych činností sa odvíja od absolvovaného praktického vyučovania a právnych požiadaviek.

Uplatnenie a ďalšie vzdelávanie

Odbor pripravuje pre oblasti: cukrárne, reštaurácie, hotely, kuchyne a prevádzky spoločného stravovania. 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 2977 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	●	●	●	●
kuchárska technológia	●	●	●	●
špeciálne techniky	●			●
stolovanie	●			
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.