SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Je tento odbor vhodný pre vaše dieťa?

Obsah, podmienky, praktická príprava a perspektíva štúdia 2978 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 cukrárska a pekárska výroba, ktorí chcú rozvíjať praktické zručnosti, dodržiavať bezpečnosť a zodpovedne pristupovať k práci. Prepája dve remeslá — pekársku a cukrársku výrobu. Zameriava sa na suroviny, cestá, technológiu výrobkov, špeciálne techniky, hygienu a odborný výcvik.

Čo je dobré zvážiť?

Záujem o odbor
Cestá, chlieb a pekárske výrobky.

Praktická práca
Bezpečnosť, kvalita a stroje.

Podmienky štúdia
4-ročné, denné štúdium

Možnosti po škole
pekárne, cukrárne, remeselné výrobne, hotelové gastroprevádzky a vlastná dielňa

SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Cukrár pekár, cukrárka pekárka – informácie pre záujemcov a rodičov

Čo sa bude žiak alebo uchádzač učiť?

Prepája dve remeslá — pekársku a cukrársku výrobu. Zameriava sa na suroviny, cestá, technológiu výrobkov, špeciálne techniky, hygienu a odborný výcvik. Odborné predmety dopĺňa praktická príprava a pracovné postupy podľa ŠkVP.

Ako vyzerá odborná príprava?

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

Čo bude absolvent vedieť?

výroba a spracovanie pekárskych ciest; príprava a zdobenie cukrárskych výrobkov; dodržiavanie hygienických postupov; bezpečná obsluha zariadení. Rozsah konkrétnych činností sa odvíja od absolvovaného praktického vyučovania a právnych požiadaviek.

Uplatnenie a ďalšie vzdelávanie

Odbor pripravuje pre oblasti: pekárne, cukrárne, remeselné výrobne, hotelové gastroprevádzky a vlastná dielňa. 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 2978 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	●	●	●	●
pekárska technológia	●	●	●	●
špeciálne techniky	●			●
hygiena potravín	●			
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.