SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Je tento odbor vhodný pre vaše dieťa?

Obsah, podmienky, praktická príprava a perspektíva štúdia 6445 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 kuchár a o praktické odborné činnosti. Pripravuje na odbornú prípravu pokrmov a prácu v kuchynských, reštauračných a stravovacích prevádzkach.

Čo je dobré zvážiť?

Záujem o odbor
Základy kuchárskeho remesla a receptúr.

Praktická práca
Odborný výcvik alebo prax sú prirodzenou súčasťou štúdia.

Podmienky štúdia
3-ročné, denné štúdium

Možnosti po škole
reštaurácie, hotely, školské a závodné stravovanie, catering a gastronomické prevádzky

SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Kuchár, kuchárka – informácie pre záujemcov a rodičov

Čo sa bude žiak alebo uchádzač učiť?

Odbor je zameraný na spracovanie surovín, prípravu teplých aj studených jedál, hygienu, technologické postupy a organizáciu práce v kuchyni. Súčasťou je odborný výcvik a praktická príprava v gastronómii.

Ako vyzerá odborná príprava?

- Teória: odborné poznatky o pracovných procesoch, technológiách a organizácii v odbore.
- Prax: odborný výcvik, odborná prax alebo cvičenia podľa učebného plánu.
- Rozvoj zručností: samostatnosť, spolupráca, odborná komunikácia a pracovné návyky.

Čo bude absolvent vedieť?

spracovanie surovín a prípravu jedál; dodržiavanie technológie, hygieny a bezpečnosti; organizáciu práce v kuchyni a tímovú spoluprácu; kultúru stravovania a profesionálnu disciplínu. Rozsah konkrétnych činností sa odvíja od absolvovaného praktického vyučovania a právnych požiadaviek.

Uplatnenie a ďalšie vzdelávanie

Odbor pripravuje pre oblasti: reštaurácie, hotely, školské a závodné stravovanie, catering a gastronomické prevádzky. Štúdium je 3-ročné, denné štúdium a ukončuje sa: záverečná skúška.

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

PREDMETY PODĽA ROČNÍKOV

Podľa učebného plánu ŠkVP 6445 H • 3-ročné štúdium

Vyučovací predmet	1.	2.	3.
VŠEOBECNOVZDELÁVACIE PREDMETY			
slovenský jazyk a literatúra	●	●	●
telesná a športová výchova	●	●	●
cudzí jazyk	●	●	●
etická / náboženská výchova	●		
občianska náuka			●
matematika	●	●	
informatika		●	
ODBORNÉ PREDMETY			
potraviny a výživa	●	●	
technológia prípravy pokrmov	●	●	●
zariadenie prevádzok	●		
ekonomika		●	●
hospodárske výpočty			●
svet práce			●
cvičenia z technológie	●	●	●
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.