SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Čo prinesie absolvent do vašej prevádzky?

Profil absolventa odboru 2952 L • vedomosti, zručnosti a spolupráca



2 roky	Maturitná	Výstup
denné štúdium	úplné stredné odborné vzdelanie	Maturitné vysvedčenie

Odborný profil využiteľný v praxi

Dvojročné nadstavbové štúdium rozširuje odborné poznatky o potravinárskej technológii, surovinách, mikrobiológii, chémii a ekonomike, ktoré žiaci uplatňujú pri odbornej praxi. Absolvent získava odborné kompetencie a pracovné návyky využiteľné v príslušných prevádzkach; miera samostatnosti závisí od praxe a požadovanej spôsobilosti.

Kompetencie podľa typu pracoviska

Technológia potravín

Výrobné postupy a spracovanie surovín.

Laboratórne predmety

Analytická chémia, biochémia a mikrobiológia.

Bezpečnosť a kvalita

Hygienické a kvalitatívne požiadavky.

Ekonomika

Ekonomické základy prevádzky.

Cvičenia a prax

Odborná prax a odborné laboratórne cvičenia.

Všeobecné predmety

Slovenčina, cudzí jazyk, matematika a ďalšie.

SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Výroba potravín – profil absolventa

Aké pracovné návyky si absolvent precvičuje?

- **Odbornosť a kvalita:** spracovanie potravinárskych surovín; laboratórne a kontrolné postupy.
- **Bezpečnosť:** dodržiavanie hygienických, pracovných a technologických postupov.
- **Tím a komunikácia:** plánovanie, spolupráca, evidencia a kontakt so zákazníkom či odbornými pracovníkmi.
- **Samostatnosť:** riešenie bežných odborných úloh v rozsahu dosiahnutých kompetencií.

Kde môže byť absolvent užitočný?

Predpokladané oblasti uplatnenia zahŕňajú potravinárske výrobné prevádzky, kontrola kvality, prevádzková podpora a ďalšie odborné štúdium. Zamestnávateľ zohľadní úroveň praktických zručností a zákonné podmienky výkonu jednotlivých činností.

Ako sa môže zamestnávateľ zapojiť?

- **Praktická príprava:** poskytnúť bezpečné pracovné úlohy podľa možností a dohody so školou.
- **Odborná spätná väzba:** komunikovať požadované technológie, zručnosti a profesijné štandardy.
- **Budúce zamestnanie:** spoznať záujem a pracovný prístup žiakov počas praxe.

> **DÔLEŽITÉ** Ide o stručný profil podľa ŠkVP, nie o automatické oprávnenie vykonávať všetky činnosti bez dozoru. Kompetencie sa rozvíjajú ďalšou praxou a prípadným osvedčením.

PREDMETY PODĽA ROČNÍKOV

Podľa učebného plánu ŠkVP 2952 L • 2-ročné štúdium

Vyučovací predmet	1.	2.
VŠEOBECNOVZDELÁVACIE PREDMETY		
Slovenský jazyk a literatúra	●	●
Cudzí jazyk	●	●
Dejepis	●	●
Chémia	●	
Matematika	●	●
Informatika	●	●
Telesná a športová výchova	●	●
ODBORNÉ PREDMETY		
ekonomika	●	●
biochémia	●	●
analytická chémia	●	●
technológia	●	●
mikrobiológia	●	●
suroviny	●	
odborná konverzácia v CUJ	●	
PRAKTICKÉ VYUČOVANIE		
cvičenia z analytickej chémie	●	●
cvičenia z mikrobiológie		●
cvičenia z technológie potravín	●	
Odborná prax	●	●

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.