SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Čo prinesie absolvent do vašej prevádzky?

Profil absolventa odboru 2954 H • vedomosti, zručnosti a spolupráca



3 roky	Záverečná	Výstup
denné štúdium	stredné odborné vzdelanie	Výučný list

Odborný profil využiteľný v praxi

Pripravuje na spracovanie mäsa a výrobu mäsových výrobkov, správnu manipuláciu so surovinami, obsluhu technologických zariadení a hygienické postupy. Absolvent získava odborné kompetencie a pracovné návyky využiteľné v príslušných prevádzkach; miera samostatnosti závisí od praxe a požadovanej spôsobilosti.

Kompetencie podľa typu pracoviska

Technológia
Spracovanie mäsa a mäsové výrobky.

Anatómia
Biológia a anatómia zvierat.

Potraviny a výživa
Zloženie a vlastnosti surovín.

Hygiena a kvalita
Mikrobiológia a bezpečné postupy.

Obchodná prevádzka
Základy ekonomiky a predaja.

Odborný výcvik
Praktické spracovanie a prevádzková práca.

SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Mäsiar, mäsiarka – profil absolventa

Aké pracovné návyky si absolvent precvičuje?

- **Odbornosť a kvalita:** opracovanie a spracovanie mäsa; práca s výrobným zariadením.
- **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 mäsiarske prevádzky, výrobne mäsových výrobkov, potravinárske podniky a špecializovaný predaj. 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 2954 H • 3-ročné štúdium

Vyučovací predmet	1.	2.	3.
VŠEOBECNOVZDELÁVACIE PREDMETY			
slovenský jazyk a literatúra	●	●	●
cudzí jazyk	●	●	●
etická výchova/náboženská výchova	●		
občianska náuka			●
chémia	●		
matematika	●	●	●
informatika		●	
telesná a športová výchova	●	●	●
ODBORNÉ PREDMETY			
ekonomika		●	●
biológia a anatómia	●	●	
mikrobiológia		●	●
hygiena		●	●
potraviny a výživa	●		
obchodná prevádzka	●		
aplikovaná chémia		●	●
technológia	●	●	●
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.