SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Čo prinesie absolvent do vašej prevádzky?

Profil absolventa odboru 2956 H • vedomosti, zručnosti a spolupráca



4 roky	Záverečná	Výstup
denné štúdium	stredné odborné vzdelanie	Výučný list

Odborný profil využiteľný v praxi

Spája odborné mäsiarske zručnosti s kuchárskou technológiou, potravinami a výživou, hygienou, skladovaním a odborným výcvikom v prevádzkach. Absolvent získava odborné kompetencie a pracovné návyky využiteľné v príslušných prevádzkach; miera samostatnosti závisí od praxe a požadovanej spôsobilosti.

Kompetencie podľa typu pracoviska

Mäsiarska technológia
Spracovanie mäsa a mäsových výrobkov.

Kuchárska technológia
Príprava pokrmov a postupy v kuchyni.

Suroviny a výživa
Znalosť potravín a ich využitia.

Hygiena a mikrobiológia
Bezpečnosť pri spracovaní potravín.

Obchod a prevádzka
Evidencia, ekonomika a obsluha.

Odborný výcvik
Praktický nácvik pracovných úloh.

SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Mäsiar kuchár, mäsiarka kuchárka – profil absolventa

Aké pracovné návyky si absolvent precvičuje?

- **Odbornosť a kvalita:** opracovanie a spracovanie mäsa; kuchárske technologické 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 mäsiarstva, spracovanie mäsa, kuchyne, reštaurácie, jedálne a spoločné stravovanie. 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 2956 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			●	
obchodná prevádzka				●
aplikovaná chémia		●	●	●
biológia a anatómia	●	●		
mikrobiológia		●	●	
hygiena potravín			●	●
potraviny a výživa				●
suroviny	●	●	●	●
kuchárska technológia	●	●	●	●
technológia	●	●	●	●
stolovanie	●			
PRAKTICKÉ VYUČOVANIE				
praktické cvičenia zo stolovania		●		
praktické cvičenia z ekonomiky				●
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.