SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Čo prinesie absolvent do vašej prevádzky?

Profil absolventa odboru 2977 H • vedomosti, zručnosti a spolupráca



4 roky	Záverečná	Výstup
denné štúdium	stredné odborné vzdelanie	Výučný list

Odborný profil využiteľný v praxi

Spája cukrársku výrobu s kuchárskou technológiou, prípravou jedál, poznaním surovín a výživy, hygienou a odborným výcvikom. Absolvent získava odborné kompetencie a pracovné návyky využiteľné v príslušných prevádzkach; miera samostatnosti závisí od praxe a požadovanej spôsobilosti.

Kompetencie podľa typu pracoviska

Cukrárska technológia
Dezerty, zákusky a torty.

Kuchárska technológia
Teplé a studené jedlá.

Suroviny
Výber a hodnotenie potravín.

Špeciálne techniky
Zdobenie a úprava výrobkov.

Stolovanie a hygiena
Servis, organizácia a bezpečnosť.

Odborný výcvik
Praktická práca v gastronómii.

SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Cukrár kuchár, cukrárka kuchárka – profil absolventa

Aké pracovné návyky si absolvent precvičuje?

- **Odbornosť a kvalita:** príprava cukrárskych výrobkov; príprava jedál a základný servis.
- **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 cukrárne, reštaurácie, hotely, kuchyne a prevádzky spoločného stravovania. 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 2977 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	●	●	●	●
kuchárska technológia	●	●	●	●
špeciálne techniky	●			●
stolovanie	●			
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.