SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Čo prinesie absolvent do vašej prevádzky?

Profil absolventa odboru 2987 H • vedomosti, zručnosti a spolupráca



3 roky	Záverečná	Výstup
denné štúdium	stredné odborné vzdelanie	Výučný list

Odborný profil využiteľný v praxi

Štúdium prepája poznatky zo surovín, mikrobiológie, hygieny, potravín a výživy, aplikovanej chémie, technológie a strojov so zručnosťami v pivovarskej a sladovníckej výrobe. Žiaci sa učia pracovať podľa technologických postupov, udržiavať čistotu prevádzky a senzoricky hodnotiť výrobky. Absolvent si vytvára pracovné návyky pre potravinársku výrobu v rozsahu získaných kompetencií.

Kompetencie podľa typu pracoviska

Sladovníctvo a pivovarníctvo

Výroba sladu a pivných produktov podľa technologických postupov.

Kvalita a hygiena

Mikrobiológia, hygiena, potraviny a výživa.

Stroje a zariadenia

Obsluha technológie, údržba a bezpečnosť.

Odborný výcvik

Praktická príprava v školskom pivovare a na zmluvných pracoviskách.

Praktické vyučovanie

Odborný výcvik vo všetkých ročníkoch.

Všeobecné predmety

Jazyk, matematika, informatika a ďalšie.

SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Pivovarník a sladovník, pivovarníčka a sladovníčka – profil absolventa

Aké pracovné návyky si absolvent precvičuje?

- **Technológia:** základné pracovné postupy pri výrobe sladu a piva a spracovaní surovín.
- **Kvalita a hygiena:** kontrola kvality, mikrobiologické základy, sanitácia a dodržiavanie HACCP.
- **Stroje:** obsluha zariadení a bežná údržba podľa technologických a bezpečnostných postupov.
- **Spolupráca:** evidencia, tímová práca, hospodárne nakladanie s vodou, energiami a surovinami.

Kde môže byť absolvent užitočný?

pivovary a sladovne, potravinárske prevádzky, výrobné linky, kontrola kvality, skladovanie a expedícia výrobkov. Miera samostatnosti pri obsluhe technológie je viazaná na bezpečnostné predpisy, odbornú prax a podmienky pracoviska.

Ako sa môže zamestnávateľ zapojiť?

- **Praktické vyučovanie:** pracoviská na odborný výcvik a prax v súlade s dohodou so školou.
- **Odborná spätná väzba:** pripomienkovanie moderných technológií, sanitácie, kvality a bezpečnosti.
- **Budúci pracovníci:** možnosť spoznať odborné zručnosti a prístup žiakov počas praxe.

> **DÔLEŽITÉ** Profil vychádza zo ŠkVP 2987 H. Získanie výučného listu neznamená automatické oprávnenie samostatne vykonávať každú činnosť na rizikovom pracovisku.

PREDMETY PODĽA ROČNÍKOV

Podľa učebného plánu ŠkVP 2987 H • 3-ročné denné štúdium

Vyučovací predmet	1.	2.	3.
VŠEOBECNOVZDELÁVACIE PREDMETY			
slovenský jazyk a literatúra	●	●	●
cudzí jazyk	●	●	●
etická / náboženská výchova	●		
občianska náuka			●
matematika	●	●	●
informatika	●		
telesná a športová výchova	●	●	●
ODBORNÉ PREDMETY			
ekonomika a podnikanie	●	●	
mikrobiológia		●	●
hygiena	●	●	●
potraviny a výživa	●	●	●
suroviny	●	●	●
aplikovaná chémia	●	●	●
obchodná prevádzka		●	●
psychológia predaja			●
skúšobné a kontrolné metódy	●	●	●
stroje a zariadenia	●	●	●
technológia	●	●	●
PRAKTICKÉ VYUČOVANIE			
odborný výcvik	●	●	●

Značka ● označuje ročník, v ktorom sa predmet vyučuje podľa učebného plánu v priloženom ŠkVP. Hodinové dotácie, delenie hodín a poznámky určuje aktuálny ŠkVP.