SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Čo prinesie absolvent do vašej prevádzky?

Profil absolventa odboru 6445 H • vedomosti, zručnosti a spolupráca



3 roky	Záverečná	Výstup
denné štúdium	stredné odborné vzdelanie	Výučný list

Odborný profil využiteľný v praxi

Odbor je zameraný na spracovanie surovín, prípravu teplých aj studených jedál, hygienu, technologické postupy a organizáciu práce v kuchyni. Súčasťou je odborný výcvik a praktická príprava v gastronómii. Absolvent získava odborné kompetencie a pracovné návyky využiteľné v príslušných prevádzkach; miera samostatnosti závisí od praxe a požadovanej spôsobilosti.

Kompetencie podľa typu pracoviska

Príprava pokrmov

Základy kuchárskeho remesla a receptúr.

Technológia a hygiena

Postupy, bezpečnosť a kvalita pokrmov.

Prax v kuchyni

Odborný výcvik a kuchynské pracovné návyky.

Uplatnenie

Reštaurácie, hotely, catering a bistrá.

SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Kuchár, kuchárka – profil absolventa

Aké pracovné návyky si absolvent precvičuje?

- **Odbornosť a kvalita:** spracovanie surovín a prípravu jedál.
- **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 reštaurácie, hotely, školské a závodné stravovanie, catering a gastronomické prevádzky. 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 6445 H • 3-ročné štúdium

Vyučovací predmet	1.	2.	3.
VŠEOBECNOVZDELÁVACIE PREDMETY			
slovenský jazyk a literatúra	●	●	●
telesná a športová výchova	●	●	●
cudzí jazyk	●	●	●
etická / náboženská výchova	●		
občianska náuka			●
matematika	●	●	
informatika		●	
ODBORNÉ PREDMETY			
potraviny a výživa	●	●	
technológia prípravy pokrmov	●	●	●
zariadenie prevádzok	●		
ekonomika		●	●
hospodárske výpočty			●
svet práce			●
cvičenia z technológie	●	●	●
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.