

Charakteristika študijného odboru

– štúdium je 4-ročné, ukončené maturitnou skúškou,

Absolventi/absolventky tohto odboru:

- sú kvalifikovaní/é odborníci/odborničky schopní/é aplikovať získané vedomosti pri príprave, priebehu a kontrole výroby potravín, riadiť technologický proces, kontrolovať podmienky pre výrobu bezpečných potravín,
- sú schopní/é určiť chyby výrobkov, analyzovať ich príčiny, vyvodzovať závery, zabezpečiť odstránenie chýb,
- dokážu triediť výrobky podľa kvality, posúdiť neškodnosť potravín,
- dokážu vytvoriť a kontrolovať výživové a hygienické programy pre stravovacie a iné zariadenia,
- vedia vypracovať cenovú kalkuláciu výrobku,
- dokážu aplikovať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a hygieny práce, ekologické aspekty jednotlivých výrob podľa zamerania, dodržiavať HACCP,
- dokážu využívať IKT pri svojej práci, využívať dostupné softvérové vybavenie pri riešení praktických úloh,
- vedia citlivo a taktne komunikovať s ľuďmi, kultivovane vystupovať a správať sa,
- vedia aktívne komunikovať v materinskom a 2 cudzích jazykoch.

Organizácia, miesto vyučovania

Štúdium je organizované striedaním teoretického a praktického vyučovania. Teoretické vyučovanie sa realizuje v budove školy na Jabložovej 1352 vo Zvolene. Praktické vyučovanie sa realizuje formou praktickej prípravy v odborných laboratóriách, v zmluvne dohodnutých podnikoch štátnej, verejnej správy a v súkromnom sektore.

Ukončovanie štúdia

Štvorročné štúdium je ukončené maturitnou skúškou.

Dokladom o vykonaní maturitnej skúšky je maturitné vysvedčenie, dodatok k vysvedčeniu o maturitnej skúške.

Ďalšie štúdium

Úspešní absolventi/absolventky majú možnosť ďalšieho štúdia formou pomaturitného alebo vysokoškolského štúdia.

Viac informácií

Viac informácií nájdete v časti Dokumenty - ŠkVP, pre študijný odbor výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín.

Na konkrétne otázky Vám radi odpovieme na adrese: skola@soshotel.sk