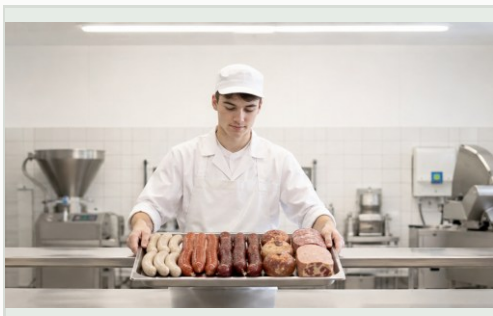


2954 H mäsiar / mäsiarka

učebný odbor | 3 roky | výučný list



Ilustračná fotografia vytvorená pomocou AI.

O odbore v skratke

Odbor ťa pripraví na prácu v mäsiarskych prevádzkach a predajniach. Naučíš sa rozpoznať druhy mäsa, opracovať, deliť mäso, vyrobiť z neho rôzne mäsiarske výrobky a špeciality. Je to remeslo, ktoré má budúcnosť.

Je tento odbor pre teba?

- máš rád grilované mäso, klobásku, tlačenu, jaternicu
- chceš vedieť, ako sa vyrábajú mäsové výrobky
- baví ťa práca s mäsom a chceš sa o ňom dozvedieť viac
- si šikovný, samostatný, komunikatívny
- chceš sa naučiť a ovládať skutočné remeslo a vyrábať vlastné výrobky

Čo sa v odbore naučíš

- správne ovládať anatómiu zvierat
- rozdeliť a spracovať mäso
- vykosťovať a krájať mäso
- upraviť a pripraviť mäso na výrobu mäsových výrobkov
- vyrábať rôzne mäsové výrobky, špeciality
- používať moderné stroje a postupy
- dodržiavať základné hygienické predpisy
- dodržiavať bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci s mäsom

Uplatnenie

- mäsiar vo výrobe
- výrobca mäsiarskych výrobkov a špecialít
- mäsiar – predavač
- mäsiar údenár
- mäsiar v gastroprevádzkach
- vlastné podnikanie v odbore

Prečo si vybrať tento odbor?

- získanie kvalifikácie v odbore – výučný list
- široké uplatnenie na pracovnom trhu
- možnosť uplatnenia v odbore aj v zahraničí
- základy pre vlastné podnikanie

Kde môžeš študovať

Aktuálny zoznam škôl nájdeš na stránke:

www.podporodbor.sk

Viac informácií

Pri výbere školy sa poraď s kariérovým poradcom na základnej škole alebo kontaktuj priamo vybranú strednú odbornú školu.

Prehľad odborov: www.podporodbor.sk

Podpor svoj odbor | SPPK