

2955 H mäsiar – lahôdkar / mäsiarka – lahôdkarka

učebný odbor | 3 roky | výučný list



Ilustračná fotografia vytvorená pomocou AI.

O odbore v skratke

Mäsiar – lahôdkar je zaujímavý odbor, ak máš rád prácu s potravinami a chceš sa naučiť pripravovať kvalitné mäsové a lahôdkárske výrobky. Počas štúdia získaš praktické zručnosti, ktoré môžeš využiť v mäsiarstve, predajni potravín, kuchyni alebo pri vlastnom podnikaní.

Je tento odbor pre teba?

- baví ťa práca s potravinami
- si šikovný, zodpovedný a máš rád praktickú prácu
- chceš sa naučiť pripravovať kvalitné mäsiarske a lahôdkárske výrobky
- zaujímaš sa o základy správnej výživy
- chceš robiť v odbore, ktorý má budúcnosť

Čo sa v odbore naučíš

- spracovať a opracovať mäso
- vyrobiť mäsové a údenárske výrobky
- pripraviť lahôdkárske výrobky
- správne používať pracovné nástroje a zariadenia
- správne skladovať a uchovávať potraviny
- dodržiavať hygienu a bezpečnosť pri práci
- komunikovať so zákazníkmi pri predaji výrobkov

Uplatnenie

- mäsiar v mäsokombináte
- pracovník v potravinárskej výrobe
- výrobca lahôdok v lahôdkarstve
- pracovník v supermarketoch a predajniach potravín
- súkromný podnikateľ v potravinárskom priemysle

Prečo si vybrať tento odbor?

- naučí ťa užitočné zručnosti v oblasti potravinárstva
- pripraví ťa na prácu v potravinárskom priemysle
- budeš ovládať princípy zdravej výživy
- ide o odbor so stabilnou pracovnou budúcnosťou, pretože šikovní odborníci v potravinárstve budú vždy potrební

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