

Učebný odbor 2955 H mäsiar, lahôdkar

3-ročné štúdium



Profil absolventa:

Absolvent je kvalifikovaný prevádzkový pracovník v potravinárstve, ktorý vie pripraviť suroviny na výsek a výrobu rôznych druhov mäsových výrobkov, vyrobiť určené mäsové výrobky, pripraviť suroviny na výrobu rôznych výrobkov studenej kuchyne, vyrobiť určené lahôdkárske výrobky, vyrobiť konzervy a polokonzervy, nastavovať, priebežne udržiavať príslušné strojné zariadenia, posúdiť vhodnosť jednotlivých surovín, operatívne upravovať technologický režim, prípadne receptúru, upraviť mäso na predaj, aplikovať základné techniky balenia a zásady správneho skladovania, uplatniť základné hygienické návyky pri výrobe a predaji.

Povolania, pre ktoré učebný odbor pripravuje:

Mäsiar, údenár	Lahôdkar
Operátor zariadenia na spracovanie a konzervovanie mäsa a mäsových produktov a rýb	

Vyberte si školu:

Banskobystrický kraj
SOŠ technická a agropotravinárska, Okružná 61, 97901 Rimavská Sobota spojenaskola.rs@gmail.com, 047/5621527
Spojená škola, Jarmočná 1, 99280 Modrý Kameň sekretariat@ssmk.sk, 047/48 70 271
Košický kraj
SOŠ poľnohospodárstva a služieb na vidieku, Kukučínova 23, 040 01 Košice-Juh riaditel@sospsvke.edu.sk , 055/68 55 391, 055/68 55 389
Žilinský kraj
SOŠ podnikania, Sasinkova 45, 01001 Žilina info@sospza.sk, 041/ 5622493
Bratislavský kraj
Stredná odborná škola, Farského 9, 85101 Bratislava-Petržalka farskeho@farskeho.sk, 02 / 6224 3626
Prešovský kraj
Stredná odborná škola a, Kušníerska brána 349/2, 06001 Kežmarok sekretariat@soskezmarok.sk, 052/45 23 040