

Učebný odbor 2954 H mäsiar

3-ročné štúdium



Povolania, pre ktoré učebný odbor pripravuje:

Profil absolventa:

Absolvent má najmä vedieť pripraviť suroviny na výsek a výrobu mäsových výrobkov, vyrobiť mäsové výrobky, vyrobiť konzervy a polokonzervy, nastavovať príslušné strojné zariadenia, posúdiť vhodnosť surovín, upravovať technologický režim a receptúru, upraviť mäso na predaj, aplikovať základné techniky balenia, zásady správneho skladovania, uplatniť základné hygienické návyky pri výrobe a predaji, aplikovať základné princípy predaja, komunikovať so zákazníkom. správne pracovať s receptúrami, vypočítať kalkuláciu výrobkov, viesť základnú výrobnú dokumentáciu, prijímať a spracovať objednávky a dodržiavať HACCP.

Mäsiar, údenár	Porážač, vykosťovač
Spracovateľ rýb	Spracovateľ hydiny

Vyberte si školu:

Banskobystrický kraj
Stredná odborná škola, Pod Bánošom 80, 97411 Banská Bystrica sos@sosbanbb.sk, 048/47 24 514
Prešovský kraj
SOŠ gastronómie a služieb, Sídlisko duklianskych hrdinov, 08134 Prešov soeobcho@souopo.edu.sk, 051/77 10 863
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
Súkromná Spojená škola EDUCO, Slanická osada 2178, 02901 Námestovo ssou.educono@mail.t-com.sk, 0908 770 755, 043/5522410
Nitriansky kraj
SOŠ potravinárska, Krušovská 2091, 95501 Topoľčany skola@sospoto.sk, 038/53 23 863
Trnavský kraj
Stredná odborná škola, V. P. Tótha 31, 90501 Senica sossenica@sossenica.sk, 034/65 13 790
Súkromná SOŠ ADVENTIM, Komenského ulica 1219/1, 92901 Dunajská Streda adventimssos@gmail.com, 0911 957 817
Trenčiansky kraj
SOŠ obchodu a služieb, Nábr. J. Kalinčiaka 1, 97101 Prievidza darina.krcikova@kalina.sk, 0901 918 908