

Učebný odbor 2980 H pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín / pracovníčka v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín

3-ročné štúdium



Profil absolventa:

Absolvent je pripravený na výkon odborných technických a technologických činností v jednotlivých oblastiach potravinárskeho priemyslu. V oblasti dehydratovaných výrobkov ovláda vlastnosti surovín potrebných na ich výrobu, postupy konzervačných metód, prípravu polievok, bujónov, fixov, papyrusových hmôt. V oblasti spracovania mäsa pozná druhy mias, spôsob konzervácie, výrobu mäsových výrobkov. V oblasti pekárstva pozná suroviny na výrobu chleba, pečiva a cukrárskych výrobkov, ovláda balenie výrobkov a ich expedíciu, vie posúdiť chyby výrobkov...

Povolania, pre ktoré učebný odbor pripravuje:

Pracovník potravinárstve	
--------------------------	--

Vyberte si školu:

Trenčiansky kraj

Stredná odborná škola obchodu a služieb, Nábřežie J. Kalinčiaka 1, 971 01 Prievidza
info@kalina.sk, +421 46 5422110

Zamestnávateľa v systéme duálneho vzdelávania:

NESTLÉ SLOVENSKO, s.r.o. Košovská cesta 11, 971 27 Prievidza	
--	--

Bližšie informácie k ponuke odboru vzdelávania a k systému duálneho vzdelávania

Ing. Henrieta Vrábľová
Slovenská poľnohospodárska a potravinárska komora
Záhradnícka 21, 811 07 Bratislava
Tel.: 02/502 17 403
vrablova@sppk.sk