

Číslo odboru	2955 H
Názov odboru	mäsiar, lahôdkar
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Podmienky prijatia	úspešné ukončenie základnej školy zdravotná spôsobilosť uchádzača
Odborné vyučovacie predmety	odborný výcvik, ekonomika, mikrobiológia, biológia a anatómia, potraviny a výživa, obchodná prevádzka, tovaroznalectvo, stroje a zariadenia, lahôdkárska výroba, technológia
Ukončenie štúdia	záverečná skúška absolvent získa výučný list
Uplatnenie absolventa	možnosť nadstavbového štúdia



Absolventi sú:

kvalifikovaní pracovníci so širokým odborným profilom,
schopní samostatne vykonávať odborné technické a technologické činnosti v mäso priemysle,
uplatňovať moderné trendy technologických postupov vo výrobe.

Ovládajú príslušnú techniku,

stroje a zariadenia, príslušné technológie,

základy ekonomiky výroby a služieb,

prípravu surovín na výsek a výrobu rôznych druhov mäsových výrobkov.

Odborný výcvik bude realizovaný v mäso kombináte JINEX Žilina,

Žiaci sa naučia

rozdelenie jatočných zvierat,

ich nákup a základy jatočnej výroby,

chladenie mäsa, zásady správneho uskladnenia mäsa,

oboznámia sa s postupmi rozoberania,

vykosťovania, triedenia a solenia mäsa,

spracovaním vedľajších jatočných produktov,

výrobou drobných mäsových výrobkov a mäkkých salám,
varených mäsových výrobkov, špecialít,
trvanlivých mäsových výrobkov, údeného mäsa a slanín,
predajom mäsa, mäsových výrobkov,
lahôdkarských výrobkov a získavajú manuálnu zručnosť pri rozoberaní mäsa.

Absolventi sú pripravení

na výkon odborných činností, pre ktoré je podmienkou stredné odborné vzdelanie v
potravinárstve,

vo veľkovýrobných podmienkach,

v stredných i malých podnikoch,

v predaji a hodnotení potravinárskych výrobkov,

ich expedícií a ďalších službách,

ako aj na samostatné podnikanie.

Spolupracujúca firma

