

Pripravuje žiakov na:

- pásovú výrobu zákuskov
- zdobenie zákuskov
- obsluhu a ovládanie strojov pri výrobe zákuskov
- prácu v potravinárskych skladoch
- posudzovanie kvality a akosti produktov
- ovládanie záručných lehôt potravín a výrobkov
- na organizovaný spôsob práce na pracoviskách



Odborné kompetencie

a) Požadované vedomosti

Absolvent má:

- popísať základné pojmy sveta práce,
- posúdiť svoje predpoklady pre výkon zvoleného povolania a možnosti ďalšieho štúdia a profesijnej orientácie,
- ovládať a rešpektovať základné práva a povinnosti v pracovnom procese,
- charakterizovať základné druhy potravinárskych surovín a pomocných látok,
- popísať príslušné nástroje, náradie, stroje a zariadenia,
- definovať základnú podstatu výrobného procesu,
- definovať sanitačné opatrenia na pracovisku,
- poznať zásady hygieny a bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci.

b) Požadované zručnosti

Absolvent vie:

- pripraviť pracovisko,
- pracovať so surovinami a materiálmi,
- voliť správne pracovné postupy,
- používať príslušné nástroje, náradia, stroje a zariadenia,
- posudzovanie záručnej lehoty potravín a výrobkov,
- uskutočňovať práce v sklade,
- uskutočňovať práce v expedícii,
- uskutočniť jednoduchú údržbu príslušných strojov,
- správne odkladať a ukladať výrobky, nástroje a náradie,
- vykonávať sanitačné opatrenia na pracovisku,
- dodržiavať zásady hygieny, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, protipožiarnej ochrany.

[ŠkVP - cukrár](#)