

Charakteristika štúdia

- štúdium je 3-ročné, ukončené záverečnou skúškou,
- absolventi/absolventky tohto odboru :
 - vedia zrealizovať výrobu cukrárskych výrobkov od vynormovania a prípravy surovín až po ich konečné dohotovenie,
 - majú všetky predpoklady na to, aby vedeli posudzovať základné a pomocné suroviny, kontrolovať nastavenie technologických parametrov vo výrobnom procese, vyrábať výrobky podľa technologických postupov a receptúr, dodržiavať a uplatňovať zásady HACCP, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci,
 - sú pripravení/é na výkon odborných činností, pre ktoré je podmienkou stredné odborné vzdelanie v potravinárstve, vo veľkovýrobných podmienkach, v stredných i malých podnikoch, ako aj na samostatné podnikanie.

Organizácia, miesto vyučovania

Štúdium je organizované striedaním teoretického a praktického vyučovania – jeden týždeň teoretické vyučovanie, druhý týždeň praktické vyučovanie formou odborného výcviku.

Teoretické aj praktické vyučovanie sa realizuje v areály školy na Jablonovej ulici 1352 vo Zvolene. Teoretické vyučovanie v budove školy a praktické vyučovanie v cukrárskej výrobni.

Ukončovanie štúdia

Trojročné štúdium je ukončené záverečnou skúškou.

Dokladom o vykonaní záverečnej skúšky je výučný list, záverečné vysvedčenie, dodatok k vysvedčeniu o záverečnej skúške.

Ďalšie štúdium

Úspešní absolventi/absolventky majú v našej škole možnosť ďalšieho štúdia v 2-ročnom študijnom odbore **spoločné stravovanie**, ktoré je ukončované maturitnou skúškou.

Viac informácií

Viac informácií nájdete v časti Dokumenty - ŠkVP, pre učebný odbor cukrár.

Na konkrétne otázky Vám radi odpovieme na adrese: skola@soshotel.sk.