

Základné informácie o študijných a učebných odboroch a ich zameraniach skupiny odborov

29 POTRAVINÁRSTVO

Učebný odbor	Počet žiakov v šk. roku 2010/2011 ¹	Počet absolventov v šk. roku 2009/2010 ²
2982 0 potravinárska výroba	178	11
Doklad o získanom stupni vzdelania	Vysvedčenie o záverečnej skúške	
Doklad o získanej kvalifikácii	Vysvedčenie o záverečnej skúške, môže získať výučný list³	
Stupeň vzdelania	Nižšie stredné odborné vzdelanie	

Pracovné uplatnenie: jednoduché a pomocné činnosti v potravinárskej výrobe.

Odborné vedomosti – absolvent pozná

- 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
- popísať základné pojmy sveta práce
- ovládať a rešpektovať základné práva a povinnosti v pracovnom procese

Odborné zručnosti – absolvent vie

- pripraviť pracovisko
- pracovať so surovinami a materiálmi
- voliť správne pracovné postupy
- používať príslušné nástroje, náradia, stroje a zariadenia
- 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

Učebný odbor	Počet žiakov v šk. roku 2010/2011 ¹	Počet absolventov v šk. roku 2009/2010 ²
2954 2 00 mäsiar	46	22
Doklad o získanom stupni vzdelania	Vysvedčenie o záverečnej skúške	
Doklad o získanej kvalifikácii	Výučný list	
Stupeň vzdelania	Stredné odborné vzdelanie	

Pracovné uplatnenie: spracovanie a predaj mäsa a mäsových výrobkov.

Odborné vedomosti – absolvent pozná

- základné a pomocné suroviny
- základy jatočnictva
- energetické zdroje používané vo výrobe
- základné druhy mäsiarskych výrobkov
- technologické postupy výroby

¹ Zdroj – <http://www.uips.sk/sub/uips.sk/images/JC/PREHLAD/SS/odbory.xls>

² Zdroj – <http://www.uips.sk/sub/uips.sk/images/JC/PREHLAD/SS/odbory.xls>

³ Ak žiak v poslednom ročníku preukáže zvládnutie praktických zručností a odborných vedomostí v rozsahu učiva určitého učebnými osnovami, môže získať výučný list

- príslušné normy platné pri výrobe a kontrole mäsiarskych výrobkov
- princípy a prevádzku mäsiarskych poloautomatických i automatických strojov a zariadení základné požiadavky na údržbu a opravy strojov
- kvalitu výrobkov, ich chyby a spôsob ich odstránenia
- zásady hygieny a sanitácie podľa potravinového kódexu
- prácu s počítačovou technikou
- základné pojmy a vzťahy z ekonomiky, metódy plánovania a ekonomiky práce
- základné typy a metódy kontroly a zabezpečovanie kvality v celom výrobnom procese
- psychológiu trhu, kultúru predaja
- zásady predaja mäsa a mäsových výrobkov
- zásady aranžovania a propagácie potravinárskeho tovaru
- zásady tvorby a ochrany životného prostredia vo vzťahu k odboru činnosti
- zásady bezpečnosti práce, protipožiarnej ochrany, starostlivosti o kultúru práce a životného prostredia

Odborné zručnosti – absolvent vie

- pripraviť suroviny na výsek a výrobu rôznych druhov mäsových výrobkov
- vyrobiť určené mäsové výrobky
- nastavovať, priebežne udržiavať a čiastočne opravovať príslušné strojné zariadenia
- posúdiť vhodnosť jednotlivých surovín
- operatívne upravovať technologický režim, prípadne receptúru
- upraviť mäso na predaj
- aplikovať základné techniky balenia
- zásady správneho skladovania
- uplatniť základné hygienické návyky pri výrobe a predaji
- základné aranžérske práce
- základné princípy predaja
- komunikovať so zákazníkom
- uplatňovať moderné trendy technologických postupov vo výrobe

Učebný odbor	Počet žiakov v šk. roku 2010/2011 ¹	Počet absolventov v šk. roku 2009/2010 ²
2955 2 mäsiar, lahôdkar	77	27
Doklad o získanom stupni vzdelania	Vysvedčenie o záverečnej skúške	
Doklad o získanej kvalifikácii	Výučný list	
Stupeň vzdelania	Stredné odborné vzdelanie	

Pracovné uplatnenie: spracovanie a predaj mäsa a mäsových výrobkov, výroba a predaj lahôdok.

Odborné vedomosti – absolvent pozná

- základné a pomocné suroviny
- základy jatočníctva
- energetické zdroje používané vo výrobe
- základné druhy mäsiarskych výrobkov
- technologické postupy výroby mäsových výrobkov
- technologické postupy prípravy lahôdok a výrobkov studenej kuchyne
- príslušné normy platné pri výrobe a kontrole mäsiarskych výrobkov a v lahôdkarskej výrobe
- princípy a prevádzku mäsiarskych poloautomatických i automatických strojov a zariadení, základné požiadavky na údržbu a opravy strojov
- princípy, obsluhu a základy údržby strojov a zariadení používaných v lahôdkarskej výrobe
- kvalitu výrobkov, ich chyby a spôsob ich odstránenia
- zásady hygieny a sanitácie podľa potravinového kódexu

- prácu s počítačovou technikou
- základné pojmy a vzťahy z ekonomiky, metódy plánovania a ekonomiky práce
- základné typy a metódy kontroly a zabezpečovanie kvality v celom výrobnom procese
- psychológiu trhu, kultúru predaja
- zásady predaja mäsa, mäsových výrobkov a lahôdok
- zásady aranžovania a propagácie potravinárskeho tovaru
- zásady tvorby a ochrany životného prostredia vo vzťahu k odboru činnosti
- zásady bezpečnosti práce, protipožiarnej ochrany, starostlivosti o kultúru práce a životného prostredia

Odborné zručnosti – absolvent vie

- pripraviť suroviny na výsek a výrobu rôznych druhov mäsových výrobkov
- vyrobiť určené mäsové výrobky
- pripraviť suroviny na výrobu rôznych výrobkov studenej kuchyne
- vyrobiť určené lahôdkárske výrobky
- nastavovať, priebežne udržiavať a čiastočne opravovať príslušné strojné zariadenia
- posúdiť vhodnosť jednotlivých surovín
- operatívne upravovať technologický režim, prípadne receptúru
- upraviť mäso na predaj
- aplikovať základné techniky balenia
- zásady správneho skladovania
- uplatniť základné hygienické návyky pri výrobe a predaji
- základné aranžérske práce
- základné princípy predaja
- komunikovať so zákazníkom
- uplatňovať moderné trendy technologických postupov vo výrobe
- dodržiavať zásady bezpečnosti a hygieny pri práci

Učebný odbor	Počet žiakov v šk. roku 2010/2011 ¹	Počet absolventov v šk. roku 2009/2010 ²
2962 2 pekář	149	41
Doklad o získanom stupni vzdelania	Vysvedčenie o záverečnej skúške	
Doklad o získanej kvalifikácii	Výučný list	
Stupeň vzdelania	Stredné odborné vzdelanie	

Pracovné uplatnenie: kvalifikované činnosti vo výrobe a predaji pekárskych výrobkov.

Odborné vedomosti – absolvent pozná

- suroviny, materiály a spôsob ich uskladnenia
- technologické výpočty a technologické postupy výroby
- druhy pekárskych výrobkov
- príslušné normy platné pri výrobe a kontrole pekárskych výrobkov
- kvalitu výrobkov, ich chyby a spôsob odstránenia týchto chýb
- princípy a prevádzku pekárskych poloautomatických i automatických strojov a zariadení, dávkovacích mechanizmov, spôsoby pohonu jednotlivých strojov
- základné požiadavky na údržbu a opravy strojov a zariadení
- energetické zdroje používané vo výrobe
- prácu s počítačovou technikou
- všeobecné princípy a zákonitosti chémie a jej aplikáciu v odbore
- základné pojmy a vzťahy z ekonomiky podniku, metódy plánovania a ekonomiky práce
- základné typy a metódy kontroly a zabezpečovanie kvality v celom výrobnom procese
- zásady hygieny a sanitácie podľa potravinového kódexu

- zásady tvorby a ochrany životného prostredia vo vzťahu k odboru činnosti
- zásady bezpečnosti práce, protipožiarnej ochrany, starostlivosti o kultúru práce a životného prostredia

Odborné zručnosti – absolvent vie

- pripraviť suroviny na výrobu podľa príslušnej normy
- posúdiť kvalitu surovín a vie ich uskladniť
- vyrobiť pekárske výrobky podľa receptúry
- pripraviť kvas a cestá, plnky, tvarovať pekárske výrobky, ozdobovať, piecť a chladiť výrobky
- uskladňovať, baliť a expedovať hotové výrobky
- vykonávať základnú údržbu a obsluhovať príslušné stroje a zariadenia potrebné na túto prácu
- vykonať vstupnú, medzioperačnú a výstupnú senzorickú kontrolu
- dodržiavať zásady správnej hygienickej praxe
- kontrolovať jednotlivé stupne výrobného procesu
- uplatňovať nové trendy v pekárskej výrobe
- dodržiavať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci

Učebný odbor	Počet žiakov v šk. roku 2010/2011 ¹	Počet absolventov v šk. roku 2009/2010 ²
2963 2 mlynár a cestovinár	0	0
Doklad o získanom stupni vzdelania	Vysvedčenie o záverečnej skúške	
Doklad o získanej kvalifikácii	Výučný list	
Stupeň vzdelania	Stredné odborné vzdelanie	

Pracovné uplatnenie: kvalifikované činnosti v mlynárskej a cestovinárskej výrobe a príslušných službách.

Odborné vedomosti a zručnosti – aktuálne učebné dokumenty nie sú vypracované. Učebný odbor sa nevyučuje už tri cykly.

Učebný odbor	Počet žiakov v šk. roku 2010/2011 ¹	Počet absolventov v šk. roku 2009/2010 ²
2964 2 cukrár	1431	522
Doklad o získanom stupni vzdelania	Vysvedčenie o záverečnej skúške	
Doklad o získanej kvalifikácii	Výučný list	
Stupeň vzdelania	Stredné odborné vzdelanie	

Pracovné uplatnenie: kvalifikované činnosti v cukrárskej výrobe, výroba klasických a špeciálnych cukrárskych výrobkov, zmrzlín, reštauračných múčnikov a príslušných službách.

Odborné vedomosti – absolvent pozná

- základné suroviny, materiály a pomocné látky používané vo výrobnom procese
- základné druhy cukrárskych výrobkov a ich výživovú hodnotu
- špeciálne cukrárske výrobky, zmrzliny, mrazené krémy a reštauračné múčniky
- technologické postupy výroby
- príslušné normy platné pri výrobe a kontrole cukrárskych výrobkov
- funkciu a konštrukciu cukrárskych poloautomatických i automatických strojov a zariadení
- kvalitu výrobkov, ich chyby a spôsob odstránenia týchto chýb
- hygienu a sanitáciu cukrárskej prevádzky v zmysle potravinového kódexu
- prácu s počítačovou technikou a jej uplatnenie v riadení technologických procesov
- základné pojmy a vzťahy z ekonomiky podniku so zameraním na racionalizáciu, efektívnosť a hospodárnosť vo využívaní zdrojov

- metódy plánovania, riadenia a ekonomiky práce
- základné typy a metódy kontroly a zabezpečovanie kvality vo výrobnom procese
- zásady tvorby a ochrany životného prostredia vo vzťahu k odboru činnosti
- zásady bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci, protipožiarnej ochrany, starostlivosti o kultúru práce a životného prostredia
- všeobecné princípy a zákonitosti chémie a jej aplikáciu v odbore

Odborné zručnosti – absolvent vie

- pripraviť suroviny na výrobu podľa noriem
- zhotoviť cestá, hmoty, náplne, polevy, ozdoby a finálne výrobky
- uplatniť fantáziu, tvorivosť, estetické cítenie pri príprave výrobkov
- obsluhovať technologické strojné zariadenia
- kontrolovať a usmerniť výrobný proces
- viesť základnú výrobnú dokumentáciu
- uplatňovať moderné technologické postupy a prvky vo výrobe
- skladovať a expedovať hotové prvky
- aplikovať zásady správnej výrobných praxe

Učebný odbor/zameranie	Počet žiakov v šk. roku 2010/2011 ¹	Počet absolventov v šk. roku 2009/2010 ²
2965 2 cukrovinkár pečivár	0	0
2965 2 01 cukrovinkár pečivár – výroba cukrovíniiek	0	0
2965 2 02 cukrovinkár pečivár – výroba trvanlivého pečiva	0	0
Doklad o získanom stupni vzdelania	Vysvedčenie o záverečnej skúške	
Doklad o získanej kvalifikácii	Výučný list	
Stupeň vzdelania	Stredné odborné vzdelanie	

Pracovné uplatnenie: kvalifikované činnosti vo výrobe cukrovíniiek a trvanlivého pečiva a v príslušných službách.

Odborné vedomosti a zručnosti – aktuálne učebné dokumenty nie sú vypracované.

Učebný odbor	Počet žiakov v šk. roku 2010/2011 ¹	Počet absolventov v šk. roku 2009/2010 ²
2978 2 cukrár pekár	154	49
Doklad o získanom stupni vzdelania	Vysvedčenie o záverečnej skúške	
Doklad o získanej kvalifikácii	Výučný list	
Stupeň vzdelania	Stredné odborné vzdelanie	

Pracovné uplatnenie: kvalifikované činnosti v cukrárskej a pekárskej výrobe a príslušných službách, je pripravený na dve povolania – pekár a cukrár.

Odborné vedomosti – absolvent pozná

- základné suroviny, materiály a pomocné látky používané vo výrobnom procese
- základné druhy cukrárskech a pekárskych výrobkov
- špeciálne cukrárske a pekárske výrobky
- technologické postupy výroby
- príslušné normy platné pri výrobe a kontrole cukrárskech a pekárskych výrobkov
- funkciu a základnú konštrukciu cukrárskech a pekárskych strojov a zariadení
- zásady správnej technologickej praxe

- základy sensorického a chemicko-fyzikálneho, mikrobiologického hodnotenia cukrárskych a pekárskych výrobkov
- kvalitu výrobkov, ich chyby a spôsoby odstránenia týchto chýb
- hygienu a sanitáciu cukrárskej, pekárskej prevádzky v zmysle potravinového kódexu a noriem ES
- prácu s výpočtovou technikou a jej uplatnenie v riadení technologických procesov
- základné pojmy a vzťahy z ekonomiky podniku so zameraním na racionalizáciu, efektívnosť a hospodárnosť vo využívaní zdrojov
- metódy plánovania, riadenia a ekonomiky práce
- základné typy a metódy kontroly a zabezpečovanie kvality vo výrobnom procese
- zásady tvorby a ochrana životného prostredia vo vzťahu k odboru činnosti
- zásady bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci, protipožiarnej ochrany, starostlivosti o kultúru práce a životného prostredia
- všeobecné princípy a zákonitosti chémie aplikovanej v odbore

Odborné zručnosti – absolvent vie

- prijať a uskladniť suroviny na výrobu cukrárskych a pekárskych výrobkov
- posúdiť kvalitu surovín a pripraviť ich na výrobu
- vyrobiť cukrárske a pekárske výrobky podľa receptúry
- pripraviť cestá, plnky, tvarovať výrobky, ozdobovať, piecť, dohotovovať a chladit' výrobky
- uskladňovať, baliť, expedovať výrobky
- posúdiť ich kvalitu a vykonať kontrolu kvality na každom stupni výroby
- dodržiavať zásady správnej hygienickej praxe
- kontrolovať jednotlivé stupne výrobného procesu
- vykonať všetky hygienické a sanitačné opatrenia
- nastaviť a obsluhovať stroje a zariadenia, vykonať ich základnú údržbu

Študijný odbor/zameranie	Počet žiakov v šk. roku 2010/2011 ¹	Počet absolventov v šk. roku 2009/2010 ²
2940 6 potravinárstvo	56	58
2940 6 01 potravinárstvo – výroba cukru a cukrovíniiek	0	0
2940 6 03 potravinárstvo – spracúvanie múky	0	0
2940 6 04 potravinárstvo – kvasná technológia	0	0
2940 6 05 potravinárstvo – spracúvanie mlieka	0	0
2940 6 06 potravinárstvo – spracúvanie mäsa	0	0
2940 6 07 potravinárstvo – konzervárstvo	0	0
2940 6 08 potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve	0	8
2940 6 09 potravinárstvo – potravinár kvalitár	38	9
2940 6 10 potravinárstvo – syrárstvo a fermentované výrobky	0	0
Doklad o získanom stupni vzdelania	Vysvedčenie o maturitnej skúške	
Doklad o získanej kvalifikácii	Vysvedčenie o maturitnej skúške	
Stupeň vzdelania	Úplné stredné odborné vzdelanie	

Pracovné uplatnenie: v odvetviach potravinárskeho priemyslu v rôznych odborných funkciách, alebo v oblasti obchodu, podnikania a služieb súvisiacich s potravinárskym priemyslom podľa absolvovaného študijného zamerania – 01 výroba cukru a cukrovínok v odvetví výroby repného cukru, cukrovínok, čokolády a škrobárenstva, výroby trvanlivého pečiva a cukrárskej výroby; 03 spracúvanie múky v odvetví výroby chleba a pečiva, cestovín, cukrárskych ciest a hmôt, náplní, poliev a zmrzlín; 04 kvasná technológia v odvetviach výrob založených na kvasných procesoch, výrobe sladu, piva, liehu, destilátov, droždia, octu a nealkoholických nápojov; 05 spracúvanie mlieka v oblasti spracovania mlieka, technológiu syrárstva a výrobu masla; 06 spracúvanie mäsa v oblasti spracovania všetkých druhov mäsa a výrobkov z mäsa; 07 konzervárstvo v oblasti spracovania ovocia, zeleniny a mäsa konzervovaním; 08 podnikanie v potravinárstve v oblasti obchodu, podnikania marketingu, reklamy a trhu v potravinárstve; 09 potravinár kvalitár v oblasti kontroly v jednotlivých odvetviach potravinárskeho priemyslu, hodnotenia hygieny a kvality potravín a kontroly dodržiavania zásad obchodu s potravinami; 10 syrárstvo a fermentované výrobky v oblastiach zameraných na technológiu mliekarenskej výroby, výrobu syrárskych a fermentovaných výrobkov.

Odborné vedomosti – absolvent pozná

- charakter a postavenie potravinárskej výroby, jej úlohy a ciele
- súhrn poznatkov o hlavných surovinách a pomocných látkach využívaných vo výrobnom procese
- výrobné procesy a technologické postupy v rôznych výrobných fázach potravinárskych strojov a zariadení
- základy chemických procesov prebiehajúcich pri potravinárskej výrobe
- základné pojmy z biológie, mikrobiológie a biochémie, biochemické procesy v živých organizmoch, zásady práce s biologickým materiálom
- metódy kontroly a získavania biologických materiálov
- princípy a postupy spracovania rôznych druhov potravín
- zásady racionálnej výživy
- základné pojmy a vzťahy z ekonomiky so zameraním na princípy trhového hospodárstva, základné znalosti pre vyhotovenie písomnosti obchodného charakteru a vybavovanie hospodárskej korešpondencie
- základy ekologických zákonitostí v prostredí a integráciu človeka s prostredím
- zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a svoje práva v tejto oblasti
- požiadavky na hygienu práce a pracovného prostredia z hľadiska ochrany zdravia spotrebiteľov i pracovníkov v potravinárstve
- zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri výrobe, preprave a skladovaní potravín
- zásady tvorby a ochrany životného prostredia.

Zameranie 01 výroba cukru a cukrovínok – absolvent pozná

- základné princípy výroby repného cukru, cukrovínok, čokolády a škrobárenstva, výrobu trvanlivého pečiva a cukrársku výrobu

Zameranie 03 spracúvanie múky – absolvent pozná

- princíp výroby chleba a pečiva, cestovín, cukrárskych ciest a hmôt, náplní, poliev a zmrzlín

Zameranie 04 kvasná technológia – absolvent pozná

- princípy výrob založených na kvasných procesoch, výrobu sladu, piva, liehu, destilátov, droždia, octu a nealkoholických nápojov

Zameranie 05 spracúvanie mlieka – absolvent pozná

- základné princípy spracovania mlieka, technológiu syrárstva a výrobu masla

Zameranie 06 spracúvanie mäsa – absolvent pozná

- výrobné postupy na spracovanie všetkých druhov mäsa a výrobkov z mäsa

Zameranie 07 konzervárstvo – absolvent pozná

- základné princípy spracovania ovocia, zeleniny a mäsa konzervovaním

Zameranie 08 podnikanie v potravinárstve – absolvent pozná

- základné pojmy, ktoré charakterizujú podstatu a úlohy marketingu, základné predpisy z oblasti obchodno-podnikateľských činností, základné poznatky z psychológie osobnosti, práce, reklamy a trhu

Zameranie 09 potravinár kvalítár – absolvent pozná

- základné kontrolné metódy používané v jednotlivých odvetviach potravinárskeho priemyslu, hodnotenie hygieny a kvality potravín a kontrolu dodržiavania zásad obchodu s potravinami

Zameranie 10 syrárstvo a fermentované výrobky – absolvent pozná

- technológiu mliekarenskej výroby, výrobu syrárskych a fermentovaných výrobkov

Odborné zručnosti – absolvent vie

- obsluhovať zariadenia a prístroje používané v potravinárskej výrobe
- vykonávať základné technologické a hospodárske výpočty
- vykonávať základné pracovné postupy prípravy a spracovania rôznych druhov potravín
- ovládať základné laboratórne techniky
- pracovať s biologickým materiálom, ovládať základné biochemické a mikrobiologické operácie
- používať metódy kontroly biotechnologických procesov, ovládať chemické a biologické rozbor potravinárskych surovín a výrobkov
- využívať a dodržiavať technologické a hygienické normy
- pracovať s odbornou literatúrou, zbierať a spracúvať informácie a využívať ich pri riešení konkrétnych situácií
- samostatne viesť pracovnú dokumentáciu
- ovládať základné pracovné operácie na počítači

Zameranie 01 výroba cukru a cukrovíniak – absolvent vie

- všetky kampaňové a mimokampaňové práce v cukrovarníckej prevádzke a laboratóriu, ovláda základy cukrárskej výroby v menších i väčších cukrárskych výrobniciach (výroba zákuskov, náplní, poliev, ciest apod.)

Zameranie 03 spracúvanie múky – absolvent vie

- upiecť chlieb a pečivo, vyrobiť cestoviny, cukrárenské výrobky a zmrzliny, zhodnotiť kvalitu týchto výrobkov zmyslovo i analyticky

Zameranie 04 kvasná technológia – absolvent vie

- pracovať na technologických zariadeniach používaných pri výrobe sladu, piva, vína a ostatných alkoholických i nealkoholických výrobkov, posúdiť kvalitu surovín, kvasov a hotových výrobkov zmyslovo, mikrobiologicky a analyticky

Zameranie 05 spracúvanie mlieka – absolvent vie

- základné ošetrovanie mlieka, vyrobiť tekuté a sušené mliečne výrobky, maslo a syry, zmyslovo, mikrobiologicky a analyticky zhodnotiť kvalitu mliečnych výrobkov

Zameranie 06 spracúvanie mäsa – absolvent vie

- usmrtiť zvieru, porciovať a spracovať ošúpané, hovädzí dobytok, hydinu a ryby, posúdiť kvalitu základných typov mäsových jedál a konzerv

Zameranie 07 konzervárstvo – absolvent vie

- riadiť a hodnotiť nákup konzervárenských surovín, zvoliť a urobiť optimálny technologický postup pri konzervovaní ovocia a zeleniny, výrobe ovocných štiav, sirupov, nealkoholických nápojov a hotových jedál

Zameranie 08 podnikanie v potravinárstve – absolvent vie

- viesť efektívne obchodné rokovania, zabezpečovať marketing, vyhotoviť správne písomnosti obchodného a právneho charakteru

Zameranie 09 potravinár kvalítár – absolvent vie

- používať metódy kontroly potravinárskych procesov, ovláda predvýrobnú, výrobnú i finálnu kontrolu surovín, pomocných látok a výrobkov

Zameranie 10 syrárstvo a fermentované výrobky – absolvent vie

- riadiť technologický proces výroby syrov a kyslomliečnych výrobkov, vykonať vstupnú, medzioperačnú a výstupnú kontrolu surovín a hotových výrobkov

Študijný odbor	Počet žiakov v šk. roku 2010/2011 ¹	Počet absolventov v šk. roku 2009/2010 ²
2949 6 výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín	43	14
Doklad o získanom stupni vzdelania	Vysvedčenie o maturitnej skúške	
Doklad o získanej kvalifikácii	Vysvedčenie o maturitnej skúške	
Stupeň vzdelania	Úplné stredné odborné vzdelanie	

Pracovné uplatnenie: ako stredný technicko-hospodársky pracovník v oblasti potravinárstva, v oblasti hodnotenia, hygieny, kontroly a dozoru výroby, distribúcie a predaja potravín, v oblasti poradenstva a služieb spojených s výživou a ochranou zdravia, kvality života a v gastronómii.

Odborné vedomosti – absolvent pozná

- ovládať základné pojmy a zákony zo všeobecnej, anorganickej, organickej, fyzikálnej, analytickej chémie a biochémie, biológie a mikrobiológie a ich aplikácie na potravinárstvo a výživu
- poznať veľký okruh potravín, ich surovinové zloženie, význam a využitie v každodennom živote
- poznať zásady správnej výživy, bezpečnosti potravín, základy dietiky a špeciálnej výživy
- poznať kritéria nezávadnosti potravín
- poznať zásady hodnotenia a kontroly kvality potravín, rozbor potravín
- poznať výrobu a manipuláciu s potravinami
- poznať základy fyziológie a patofyziológie ľudského organizmu
- poznať problematiku ochorení z potravín
- poznať problematiku cudzorodých látok v požívatinách
- ovládať zásady zdravého životného štýlu
- poznať základné pojmy a vzťahy z ekonomiky a ďalších ekonomických disciplín
- ovládať matematické, fyzikálne, chemické a ekologické zákony dôležité pri riešení problémov praxe
- uplatňovať ekologické zákonitosti v integrácii človeka a prostredia
- uplatňovať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, tvorby a ochrany životného prostredia

Odborné zručnosti – absolvent vie

- hodnotiť a kontrolovať suroviny, medziprodukty a produkty potravinárskych technológií
- uskutočniť základné laboratórne stanovenia, odber a prípravu vzoriek
- posúdiť nezávadnosť potravín
- zostaviť výživové programy a hygienické programy aj pre zariadenia verejného stravovania, školské jedálne a iné zariadenia
- kontrolovať výživové a hygienické programy
- vytvárať a kontrolovať podmienky pre výrobu bezpečných potravín
- viesť základnú pracovnú dokumentáciu
- uskutočniť chemické a mikrobiologické rozbor podľa noriem, správne hodnotiť a vysvetliť výsledky analýz
- aplikovať informačné technológie
- aplikovať príslušnú potravinársku legislatívu
- využívať a aplikovať najnovšie poznatky v oblasti ochrana zdravia
- využívať, aplikovať a propagovať zásady zdravého životného štýlu
- uplatňovať zásady bezpečnosti práce, protipožiarnej ochrany a ochrany životného prostredia

Študijný odbor	Počet žiakov v šk. roku 2010/2011 ¹	Počet absolventov v šk. roku 2009/2010 ²
2952 4 výroba potravín (nadstavbové štúdium pre absolventov učebných odborov skupiny 29 Potravinárstvo)	49	6
Doklad o získanom stupni vzdelania	Vysvedčenie o maturitnej skúške	
Doklad o získanej kvalifikácii	Vysvedčenie o maturitnej skúške	
Stupeň vzdelania	Úplné stredné odborné vzdelanie	

Pracovné uplatnenie: vo všetkých odvetviach potravinárskej výroby, a to najmä ako potravinársky technik, technolog vo výrobných prevádzkach, v obchodných firmách v oblasti predaja a marketingu potravinárskych výrobkov ako stredný technicko-hospodársky pracovník v oblasti kontrolných metód, technického riadenia výroby alebo vo vysokokvalifikovaných robotníckych povolaniach v týchto výrobných, alebo v súkromnom podnikaní.

Odborné vedomosti – absolvent pozná

- poznať odbornú terminológiu a vedieť ju správne používať
- ovládať základy všeobecnej, anorganickej, organickej chémie a biochémie, fyzikálnej a analytickej chémie a chémie potravín a aplikovať ich vo svojom odbore
- poznať chemické názvoslovie, odborné chemické pojmy a vedieť ich správne používať
- ovládať základné chemické výpočty
- vysvetliť fyzikálno-chemickú podstatu a princípy základných chemických alebo biochemických operácií a procesov
- poznať základné metódy senzorickej a laboratórnej analýzy
- ovládať základy potravinárskej biológie a mikrobiológie
- vymenovať a charakterizovať jednotlivé druhy mikroorganizmov, ktoré sú významné v potravinárstve
- rozlíšiť a charakterizovať alimentárne nákazy
- popísať vonkajšie vplyvy pôsobiace na mikroorganizmy
- osvojiť si zásady správnej hygienickej praxe, HACCP, bezpečnosti práce, ochrany zdravia pri práci a zásady požiarnej prevencie, zásady ochrany a tvorby životného prostredia
- charakterizovať potraviny, potraviny, pochutiny a nápoje
- popísať stavbu tráviacich ústrojov, ich funkciu, fyziológiu trávenia a vstrebávania živín
- charakterizovať zásady správnej výživy a negatívne dôsledky nesprávneho stravovania
- popísať suroviny, aditívne látky a pomocné látky používané pri výrobe potravín
- ovládať princípy technologických procesov
- hodnotiť priebeh procesov výroby, technologických postupov a ekonomiky výroby
- ovládať technologické výpočty
- vysvetliť funkcie najdôležitejších prístrojov, strojov a zariadení potravinárskeho priemyslu
- poznať konštrukciu strojov a zariadení používaných vo výrobe podľa konkrétneho odvetvia a ich funkciu
- poznať technickú a technologickú dokumentáciu a vedieť ju používať
- poznať meraciu a regulačnú techniku pri riadení technologických procesov
- poznať príslušné normy, podnikové predpisy, pracovnoprávne predpisy, predpisy BOZP
- zvyšovať svoju odbornosť
- používať a aplikovať základné ekonomické pojmy
- popísať podstatu a princípy fungovania trhovej ekonomiky
- popísať podstatu podnikateľskej činnosti
- orientovať sa v právnych formách podnikania a charakterizovať ich
- posúdiť vhodné formy podnikania vo svojom odbore
- charakterizovať podstatu podniku, základné podnikové činnosti a jeho postavenie na trhu
- charakterizovať štruktúru národného hospodárstva a činitele ovplyvňujúce jeho úroveň
- charakterizovať hlavné znaky trhu práce

- využívať informačné médiá pri vyhľadávaní pracovných príležitostí
- posudzovať a podľa osobných predpokladov využívať informácie o pracovných príležitostiach
- posudzovať podnikateľské príležitosti a konfrontovať ich so svojimi možnosťami
- formulovať vlastné priority a zosúladiť ich s požiadavkami pre výkon povolania a možnosťami ďalšieho vzdelávania

Odborné zručnosti – absolvent vie

- aplikovať získané vedomosti pri príprave, priebehu a kontrole výroby
- navrhnuť a organizovať postup výroby v závislosti od zamerania
- kontrolovať a riadiť technologický proces
- triediť výrobky podľa kvality, určiť cenovú kalkuláciu výrobku
- posúdiť dopad technologického procesu na životné prostredie, eliminovať negatívne vplyvy
- poznať technickú a technologickú dokumentáciu a vedieť ju používať
- poznať princípy technologických zariadení používaných vo výrobe podľa konkrétneho zamerania
- vedieť podľa návodu nastavovať a obsluhovať stroje, prístroje a niektoré technologické zariadenia podľa konkrétneho odvetvia výroby
- vedieť pracovať s príslušnými materiálmi, pomôckami, nástrojmi a strojmi
- používať meraciu a regulačnú techniku pri riadení chemických a technologických procesov, robiť záznamy výsledkov merania
- používať základné metódy potravinárskej analýzy
- určiť chyby výrobkov, analyzovať ich príčiny, vyvodzovať závery, zabezpečiť odstránenie chýb
- aplikovať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a hygieny práce, ekologické aspekty jednotlivých výrob podľa zamerania, dodržiavať HACCP
- ďalej sa vzdelávať a rozširovať si poznanie v svojom odbore, byť dostatočne adaptabilný aj v príbuzných odboroch
- citlivo a taktne komunikovať s ľuďmi, kultivovane vystupovať a správať sa
- vedieť používať ochranné pracovné pomôcky
- dokázať pracovať s cudzojazyčným odborným textom, využívať ho v prax
- vedieť využívať IKT pri svojej práci
- ovládať špecifické zručnosti podľa konkrétneho odboru
- používať a aplikovať základné ekonomické pojmy
- ovládať prvky organizácie práce
- využívať právne normy v podnikaní vo svojom odbore
- posudzovať podnikateľské príležitosti a konfrontovať ich so svojimi možnosťami
- využívať dostupné softvérové vybavenie pri riešení praktických úloh
- využívať informačné médiá pri vyhľadávaní pracovných príležitostí
- zosúladiť vlastné priority s požiadavkami pre výkon povolania a možnosťami zvyšovania kvalifikácie

Študijný odbor	Počet žiakov v šk. roku 2010/2011 ¹	Počet absolventov v šk. roku 2009/2010 ²
2960 4 operátor potravinárskej výroby	0	0
Doklad o získanom stupni vzdelania	Vysvedčenie o maturitnej skúške	
Doklad o získanej kvalifikácii	Vysvedčenie o maturitnej skúške, výučný list	
Stupeň vzdelania	Úplné stredné odborné vzdelanie	

Pracovné uplatnenie: činnosti súvisiace s technologickým procesom výroby v rôznych odvetviach potravinárskeho priemyslu, , pozná chemické zloženie a vlastnosti spracovávaných surovín, polotovarov a hotových výrobkov. Vykonáva údržbu a nastavovanie strojov a zariadení s využitím technic-

kej dokumentácie, orientuje sa v záznamoch na kontrolných prístrojoch, vykonáva preskúšanie strojov, riadi a obsluhuje mechanizované a automatizované linky.

Odborné vedomosti – absolvent pozná

- základné pojmy z ekonomiky podniku, trhového mechanizmu, riadenia podniku, organizácie výroby, kalkulácie cien, mzdovej problematiky, oceňovania a predaja hotových výrobkov, zásad hospodárnosti, hmotnej zainteresovanosti
- význam informačnej sústavy podniku a príslušných odborov, organizáciu, riadenie výroby
- hlavné strojové súčiastky, ich spájanie, vytváranie funkčných celkov a využitie v strojových zariadeniach a prevádzkach výroby
- zásady zobrazovania súčiastok, zhotovenie dielenského výkresu, čítanie zostavných a montážnych výkresov normalizáciu, typizáciu výrobkov, výrobný a pracovný postup
- význam lícovania súčiastok pre montáž zariadení
- materiály používané v strojárskych výrobkoch, ich vlastnosti
- hlavné spôsoby opráv a údržby strojov a zariadení
- základné pojmy elektrotechniky, elektroniky
- funkciu a konštrukciu elektrických strojov a prístrojov, systém výroby, rozvod elektrickej energie
- princíp automatického riadenia strojov a zariadení
- automatizáciu riadenia výrobných procesov a diaľkový prenos informácií
- základy výpočtovej techniky a jej využívanie v odbore
- funkciu, konštrukciu a princíp práce strojov a zariadení používaných v mliekarenských, hydínarských, mäsiarských, pekárskych, cukrárskych, pivovarníckych a sladovníckych prevádzkach
- fyziológiu trávenia, zloženie potravy
- zloženie, výskyt, pestovanie a druhy potravinárskych surovín používaných v mliekarenstve, pivovarníctve, mäsiarstve a pekárstve
- v súčasnosti používané technologické postupy výroby mlieka a mliečnych výrobkov, sladu a piva, mäsa a mäsových výrobkov, hydiny, chleba, pečiva a príbuzných výrobkov
- možnosti použitia nových technologických postupov
- ďalšie rozširujúce vedomosti zo zvoleného odborného zamerania
- zásady BOZP v potravinárskych prevádzkach z hľadiska potravinárskej výroby aj údržby zariadení

Odborné zručnosti – absolvent vie

- zhotoviť obrobky ručným opracovaním, skontrolovať zhotovené plochy
- zhotoviť obrobky na obrábacích strojoch, zmerať správnosť zhotovených plôch
- vykonávať údržbu jednoduchých súčiastok a strojových celkov, dopravných zariadení a potrubí
- zhotoviť technické výkresy a dokumentáciu strojných zariadení
- pripravovať montáže po stránke technickej, economickej, montážne a technologické postupy, opráv strojov a zariadení
- diagnostikovať poruchy prostredníctvom meracej techniky
- obsluhovať systémy regulačnej techniky
- obsluhovať stroje, zariadenia používané pri jednotlivých operáciách technologického postupu
- riadiť mechanizovanú alebo automatizovanú linku
- vykonávať ručné opracovanie polotovarov na určitom stupni technologického postupu
- dávkovať suroviny podľa technologického postupu a receptúr
- ďalšie zručnosti vyplývajúce zo zvoleného zamerania

Študijný odbor/zamerania	Počet žiakov v šk. roku 2010/2011 ¹	Počet absolventov v šk. roku 2009/2010 ²
2982 4 potravinárska výroba (nadstavbové štúdium pre absolventov jednotlivých učebných odborov)	38	19
2982 4 01 potravinárska výroba – mäsová a údenárska výroba (pre absolventov UO 2968 2 01 mäsiar údenár – spracovanie mäsa a mäsových výrobkov, 2968 2 02 mäsiar údenár – predaj mäsa a mäsových výrobkov, 2954 2 mäsiar, 2955 2 mäsiar, lahôdkar)	36	9
2982 4 02 potravinárska výroba – pekárská a cukrárska výroba (pre absolventov UO 2962 2 pekár, 2964 2 cukrár, 2978 2 cukrár pekár)	519	199
2982 4 04 potravinárska výroba – mliekarenská výroba (je pre absolventov UO 2878 2 01 biochemik – mliekarská výroba)	0	7
2982 4 05 potravinárska výroba – konzervárenská výroba (je pre absolventov UO 2970 2 konzervár)	0	0
2982 4 06 potravinárska výroba – mlynárska a cestovinárska výroba (pre absolventov UO 2961 2 mlynár, 2963 2 mlynár a cestovinár)	0	0
2982 4 07 potravinárska výroba – spracovanie cukru a výroba perníka – špeciálne techniky (pre absolventov UO 2964 2 cukrár, 2965 2 01 cukrovinkár pečivár – výroba cukroviniek, 2965 2 02 cukrovinkár pečivár – výroba trvanlivého pečiva)	11	13
2982 4 08 potravinárska výroba – výroba piva, sladu, nealkoholických nápojov a spracovanie minerálnych vôd (pre absolventov UO 2878 2 02 biochemik – výroba piva, sladu, nealkoholických nápojov a spracovanie minerálnych vôd)	0	0
2982 4 09 potravinárska výroba – liehovarnícka výroba, výroba vína a nealkoholických nápojov (pre absolventov UO 2878 2 03 biochemik – liehovarnícka výroba a výroba vína)	0	0
Doklad o získanom stupni vzdelania	Vysvedčenie o maturitnej skúške	
Doklad o získanej kvalifikácii	Vysvedčenie o maturitnej skúške	
Stupeň vzdelania	Úplné stredné odborné vzdelanie	

Pracovné uplatnenie: technicko-hospodárske činnosti prevádzkového charakteru v potravinárskej výrobe, vie aplikovať získané vedomosti na konkrétne prípady v praxi.

Odborné vedomosti – absolvent pozná

- matematické, fyzikálne, chemické, biologické, ekologické a ďalšie zákony dôležité pri štúdiu a riešení technologických problémov praxe a dokáže ich aplikovať v praxi
- charakter a postavenie potravinárskej výroby, jej úlohy a ciele
- základné princípy analytickej chémie zamerané na kontrolné metódy používané v príslušnom výrobnom zameraní
- hlavné suroviny a pomocné látky používané vo výrobnom procese
- zásady technologických postupov vo všetkých výrobných fázach, technologické výpočty, rozbor
- princíp príslušných potravinárskych strojov a zariadení a ich zaradenie do technologických liniek
- princípy a možnosti automatického riadenia strojov a výrobných zariadení
- možnosti využitia výpočtovej techniky v odbore
- základné pojmy a vzťahy z ekonomiky podniku a podnikania, princípy zvyšovania efektívnosti a hospodárnosti vo využívaní surovín, mzdovú problematiku, organizáciu a riadenie výroby
- biochemický a mikrobiologický stav surovín, polotovarov i hotových výrobkov
- zásady hygieny a sanitácie, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, ochrany životného prostredia
- musí ovládať zákony, vyhlášky a normy týkajúce sa jednotlivých zameraní odboru potravinárska výroba.

Zameranie 01 mäsová a údenárska výroba – absolvent pozná

- chov a nákup jatočných zvierat
- výrobné postupy spracovania mäsa
- konzervovanie mäsa a mäsových výrobkov

Zameranie 02 pekárenská a cukrárska výroba – absolvent pozná

- prípravu a výrobu ciest a hmôt, výrobu náplní a poliev, výrobu netradičných a špeciálnych výrobkov
- technologické výpočty zostavenia výroby
- evidenciu výroby a expedície

Zameranie 04 mliekarenská výroba – absolvent pozná

- zloženie a tvorbu mlieka
- základné oštiepenie surového mlieka, výrobu konzumného mlieka
- technologické postupy výroby jednotlivých mliekarenských výrobkov

Zameranie 05 konzervárenská výroba – absolvent pozná

- základy všetkých technológií v potravinárskych odvetviach
- zloženie a technologické vlastnosti konzervárenských surovín
- vlastnosti pomocných surovín a ich vplyv na technologický proces
- základné technologické postupy vo všetkých výrobných fázach, výpočty a bežné analytické rozbor
- základné princípy z oblasti riadenia a vedenia malých pracovných kolektívov

Zameranie 06 mlynárenská a cestovinárska výroba – absolvent pozná

- technologické postupy spracovania pšenice, raže a ostatných obilovín a strukovín
- technológiu výroby netradičných mlynských výrobkov, instantného charakteru, ako i kompletných múčnych zmesí

Zameranie 07 spracovanie cukru a výroba perníka – špeciálne techniky – absolvent pozná

- históriu slovenského perníkárstva
- hodnotu, zloženie a význam medu ako biologicky a funkčne dôležitej potraviny pre ľudský organizmus
- technologické postupy výroby perníka a medovníka
- technologické spôsoby tepelného spracovania cukru na varený karamel a výrobu rôznych cukrových výrobkov
- dejiny výtvarného a úžitkového umenia

Zameranie 08 výroba piva, sladu, nealkoholických nápojov a spracovanie minerálnych vôd – absolvent pozná

- technologické postupy výroby piva, sladu a nealkoholických nápojov

- spracovanie minerálnych vôd

Zameranie 09 liehovarnícka výroba, výroba vína a nealkoholických nápojov – absolvent pozná

- technologický postup výroby octu, vína, liehu a nealkoholických nápojov
- technologický postup výroby kyseliny citrónovej a iných organických kyselín kvasnou cestou
- úprava pitnej vody

Odborné zručnosti – absolvent vie

- kontrolu a usmernenie výrobného procesu a aktívne do neho zasahovať
- rozboru a výpočty technologického procesu
- prevádzkovú kontrolu výrobného procesu
- reguláciu strojno-technologických zariadení
- zaradenie strojov do technologických liniek
- obsluhu a riadenie linky
- základnú prevádzkovú dokumentáciu
- ekonomické vyhodnotenie výroby, predaj, vhodnú reklamu, ovládať základné situačné metódy v styku so zákazníkom

Zameranie 01 mäsová a údenárska výroba – absolvent vie

- obsluhu a riadenie linky na delenie mäsa
- zabezpečenie preberania jatočných zvierat
- rozoberanie bravčovej polovičky, hovädzej štvrtiny, teliat a baranov
- triedenie všetkých druhov mäsa na výsek a výrobu
- jednotlivé skupiny výrobkov, konzerv
- riadiť kontinuálne aparatury na spracovanie tukov
- zmyslovú a laboratórnu kontrolu mäsa a mäsových výrobkov

Zameranie 02 pekárská a cukrárska výroba – absolvent vie

- riadiť prúdovú výrobu chleba a pečiva v koordinácii s obsluhou veľkokapacitných priebežných pecí a ďalších zariadení začlenených do liniek
- zhotoviť cestá, polydisperzné sústavy, všetky druhy pekárskych a cukrárskych výrobkov širokého sortimentu
- navrhnuť umelecky zložité a výtvarne náročné súbory výrobkov

Zameranie 04 mliekarenská výroba – absolvent vie

- fyzikálno-chemické a mikrobiologické rozboru surovín
- ošetriť a spracovať mlieko (pasterizácia, odstredovanie, mletie, tvarovanie, očkovanie zákvasom, sírenie, sušenie, zahusťovanie, tavenie, údenie, mrazenie, termizácia, atď.) na mliečne polotovary a výrobky
- údržbu a opravu jednotlivých zariadení
- nákup surovín, pomocných látok a obalov

Zameranie 05 konzervárenská výroba – absolvent vie

- obsluhovať technologické zariadenia a riadiť technologické procesy konzervácie ovocia, zeleniny a mäsa
- zabezpečiť suroviny pre konzervárenský priemysel
- zabezpečiť likvidáciu odpadov a ochranu životného prostredia v súlade s platnými predpismi

Zameranie 06 mlynárska a cestovinárska výroba – absolvent vie

- príjem základnej suroviny do obilných síl, vykonávať jeho kvalitatívnu a kvantitatívnu kontrolu
- nastavovať a obsluhovať všetky stroje a zariadenia, linky na mletie obilia a výrobu cestovín
- príslušné kontroly akosti, rozboru, výpočty a laboratórne skúšky surovín, medziproduktov a hotových výrobkov podľa platných akostných noriem
- základné mikrobiologické hodnotenie v príslušnom výrobnom zariadení

Zameranie 07 spracovanie cukru a výrobu perníka – špeciálne techniky – absolvent vie

- všetky druhy medových ciest a hmôt
- výzdobu medovníkov podľa predlohy i vlastnej fantázie
- pripraviť polevy, modelovacie hmoty, všetky druhy polotovarov a hotových výrobkov

- upraviť cukrové roztoky tepelnou úpravou na karamel odlievaním ťahaním, fúkaním a modelovaním
- tvarovať karamel do rôznych figurálnych útvarov so zmyslom pre harmóniu farieb a estetickú úpravu
- ozdoby a rôzne cukrovinky z čokolády
- usmerniť a kontrolovať výrobný proces a aktívne do neho zasahovať

Zameranie 08 výroba piva, sladu, nealkoholických nápojov a spracovanie minerálnych vôd – absolvent vie

- obsluhu a riadenie linky na výrobu piva, nealkoholických nápojov
- spracovanie minerálnych vôd
- ovládať jednotlivé technologické postupy pri výrobe sladu, piva a nealkoholických nápojov
- ovládať expedíciu, odbyť a organizáciu práce v potravinárskych podnikoch zameraných na výrobu piva, sladu, nealkoholických nápojov a minerálnych vôd
- sanitáciu zariadení a priestorov

Zameranie 09 liehovarnícka výroba, výroba vína a nealkoholických nápojov – absolvent vie

- základnú prevádzkovú dokumentáciu
- riadiť technologický proces výroby kvasného octu, vína, liehu v priemyselných a v poľnohospodárskych liehovaroch, nealkoholických nápojov, kyseliny citrónovej, technicky dôležitých organických kyselín kvasnou cestou v súlade s prevádzkovými predpismi
- zdôvodniť všetky pracovné úkony a ich vplyv pri výrobnom procese
- kontrolovať priebeh kontinuálneho procesu kvasenia
- úpravu pitnej vody a likvidáciu odpadových vôd
- laboratórnu kontrolu výroby jednotlivých liehovarníckych výrobkov

Študijný odbor/zamerania	Počet žiakov v šk. roku 2010/2011 ¹	Počet absolventov v šk. roku 2009/2010 ²
2940 7 potravinárstvo	0	0
2940 7 01 potravinárstvo – hygiena potravín	73	11
Doklad o získanom stupni vzdelania	Vysvedčenie o absolventskej skúške, absolventský diplom	
Doklad o získanej kvalifikácii	Vysvedčenie o absolventskej skúške, absolventský diplom	
Stupeň vzdelania	Vyššie odborné vzdelanie	

Pracovné uplatnenie: v oblastiach súvisiacich s kvalitnou výrobou potravín, ich distribúciou a racionálnou zdravou výživou. V zameraní hygiena potravín – sledovanie akostí potravín z hľadiska biologického a chemického zloženia a zmien počas technologického spracovania a skladovania.

Odborné vedomosti – absolvent pozná

- postavenie potravinárskej výroby a jej úlohy a ciele
- analýzu potravinárskych surovín, polotovarov a hotových výrobkov
- zásady racionálnej výživy s prihliadnutím na chemické zloženie a reakcie prebiehajúce počas technologického spracovania a skladovania potravín
- mikrobiologické a biochemické procesy, ktoré prebiehajú v živých organizmoch a umožňujú pracovať s biologickým materiálom

Zameranie 01 hygiena potravín – absolvent pozná

- oblasť hygieny a sanitácie v potravinárstve a spoločnom stravovaní
- problematiku z oblasti tvorby a ochrany životného prostredia
- látky zámerne pridávané do potravín (potravinárske aditíva)
- pôvodcov infekčných ochorení, predovšetkým s ohľadom na ich rezistenciu v prirodzených aj umelých podmienkach vonkajšieho prostredia a na prípadný prenos ochorení na človeka

Odborné zručnosti – absolvent vie

- aplikovať teoretické vedomosti o technologických postupoch pri spracovaní potravinárskych surovín
- zabezpečiť dodržiavanie technologických a hygienických noriem
- ovládať laboratórnu techniku v chemickom laboratóriu
- pracovať s biologickým materiálom, pripraviť preparáty a pracovať s príslušnou laboratórnou technikou

Zameranie 01 hygiena potravín – absolvent vie

- biochemické a mikrobiologické operácie
- diagnostikovať a likvidovať pôvodcov infekčných chorôb
- uskutočňovať kultiváciu a identifikáciu mikroorganizmov
- aplikovať vedomosti z oblasti hygieny a sanitácie v potravinárstve a spoločnom stravovaní
- správne hodnotiť a interpretovať výsledky prác