

### 1. Názov vysvedčenia/osvedčenia <sup>1</sup>

---

Učebný odbor 2956 H mäsiar kuchár

### 2. Preklad názvu vysvedčenia/osvedčenia <sup>2</sup>

---

(en)

### 3. Charakteristika zručností a kompetencií

---

Typický držiteľ vysvedčenia/osvedčenia je spôsobilý:

- zabezpečiť welfare zvierat,
- zatriedovať jatočne opracované telá podľa noriem EÚ,
- jatočne opracovať hospodárske zvieratá, zverinu a ryby,
- deliť, vykosťovať, porciovať mäso a hydinu,
- vyrobiť určené mäsové výrobky, hydinové výrobky, výrobky studenej kuchyne,
- určiť základné znaky kvality výrobkov, zhodnotiť chyby výrobkov a spôsoby ich odstránenia,
- ovládať základy senzorického a mikrobiologického hodnotenia výrobkov,
- esteticky aranžovať výrobky, realizovať predaj a služby na prevádzke,
- dodržiavať podmienky skladovania a hygienického predaja,
- realizovať organizáciu práce vo výrobnom, obchodnom, odbytovom stredisku a v strediskách služieb,
- vypočítať množstva spotreby surovín pre pripravované pokrmy a ceny jedál,
- pripraviť pokrmy teplej a studenej kuchyne podľa receptúr,
- aplikovať nové trendy v gastronómii a v medzinárodnej kuchyni,
- aplikovať zásady dietiky a pripravovať jedlá diferencovanej stravy,
- zostaviť jedálne a nápojové lístky podľa gastronomických pravidiel,
- zvoliť správne postupy práce, potrebné suroviny a zariadenia pre prípravu pokrmov,
- aplikovať zásady stolovania a s tým súvisiace práce pri teplom a studenom bufete,
- používať predpísanú evidenciu – skladovú, výrobnú, evidenciu expedície a ostanú evidenciu,
- správne nakladať s odpadmi v jatočnom opracovaní, v mäsovej výrobe a gastronómii s ohľadom na prostredie,
- dodržiavať zásady správnej výrobnéj praxe, príslušné normy a legislatívu vrátane hygienických, bezpečnostných a protipožiarnych opatrení, a ochrany životného prostredia,
- dodržiavať zásady osobnej a prevádzkovej hygieny a psychohygieny.

### 4. Okruh povolání, ktoré je držiteľ vysvedčenia/osvedčenia oprávnený vykonávať <sup>3</sup>

---

Absolvent učebného odboru 2956 H mäsiar kuchár sa uplatní ako kvalifikovaný pracovník v:

- priemyselnej výrobe, družstevných a súkromných podnikoch, alebo samostatný podnikateľ v potravinárskej výrobe a v rôznych súvisiacich službách pri spracovaní a predaji mäsa, mäsových výrobkov, výrobe lahôdok,
- oblasti spoločného stravovania, taktiež ako samostatne zárobkovo činná osoba.

---

<sup>1</sup> V pôvodnom jazyku. | <sup>2</sup> Ak je to vhodné. Tento preklad nie je právne záväzný. | <sup>3</sup> Ak je to vhodné.

Dodatok k vysvedčeniu/osvedčeniu poskytuje doplňujúce informácie k vysvedčeniu/osvedčeniu a ako taký nemá žiadnu právnu záväznosť. Jeho formát vychádza z rozhodnutia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2018/646 z 18. apríla 2018 o spoločnom rámci na poskytovanie lepších služieb v oblasti zručností a kvalifikácií (Europass) a o zrušení rozhodnutia č. 2241/2004/ES.

Na účely dokumentu vydaného v Slovenskej republike sa vysvedčením rozumie aj doklad v zmysle vyhlášky MŠ SR č. 326/2008 Z. z. o druhoch a náležitostiach vysvedčení a ostatných školských tlačív vrátane spôsobov ich evidencie a uloženia.

Uplatní sa ako mäsiar, predavač mäsa a mäsových výrobkov, kuchár v hoteloch, reštauráciách a ostatných zariadeniach.

## 5. Oficiálny rámec vysvedčenia/osvedčenia

<p>Inštitúcia, ktorá vydala vysvedčenie/osvedčenie</p>	<p>Orgán, ktorý akreditoval vzdelávací program (resp. uznal vysvedčenie/osvedčenie)</p> <p>Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu SR Stromová 1 813 30 Bratislava Tel.: +421 2/59 374 111 <a href="http://www.minedu.sk">www.minedu.sk</a></p>
<p>Stupeň dosiahnutého vzdelania v národnom alebo európskom systéme <sup>1</sup></p> <p>Stredné odborné vzdelanie</p> <p>SKKR/EKR: 3</p> <p>ISCED 353</p>	<p>Hodnotiacia stupnica/požiadavky na úspešné ukončenie vzdelávania</p> <p>1 – výborný 2 – chváľitebný 3 – dobrý 4 – dostatočný 5 – nedostatočný</p>
<p>Prístup k vzdelávaniu vedúcemu k ďalšiemu stupňu vzdelania <sup>1</sup></p> <p>Vzdelávacie programy nadstavbového štúdia pre absolventov 3-ročných učebných odborov SKKR/EKR 4, ISCED 454</p> <p>Právny predpis</p> <p>Zákon č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov, Zákon č. 61/2015 Z. z. o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov, Vyhláška Ministerstva školstva Slovenskej republiky č. 318/2008 Z. z. o ukončovaní štúdia na stredných školách v znení neskorších predpisov.</p>	<p>Medzinárodné dohody o uznávaní kvalifikácií <sup>1</sup></p>

## 6. Oficiálne uznané spôsoby získania vysvedčenia/osvedčenia

Úspešné absolvovanie štvorročného vzdelávacieho programu príslušného učebného odboru, ktorý sa ukončuje záverečnou skúškou.

### 7. Doplnujúce informácie

Europass – Dodatok k vysvedčeniu/osvedčeniu je platný spolu s vysvedčením o maturitnej skúške vydaným príslušnou strednou školou (názov a adresa školy uvedené na vysvedčení). Viac informácií o vzdelávacom systéme možno nájsť na [www.minedu.sk/data/files/7421.jpg](http://www.minedu.sk/data/files/7421.jpg), ďalšie podrobnosti o organizácii školstva na [www.minedu.sk](http://www.minedu.sk), o vzdelávacích programoch na [www.siov.sk](http://www.siov.sk) a na internetovej stránke príslušnej školy.

### Vstupné požiadavky <sup>1</sup>

- nižšie stredné vzdelanie ISCED 244
- splnenie podmienok prijímacieho konania

### Viac informácií (vrátane informácie o národnom systéme kvalifikácií)

Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu SR - študijné a učebné odbory  
<https://www.minedu.sk/18673-sk/studijne-a-ucebne-odbory-sauo/>

### Národné stredisko Europass

Štátny inštitút odborného vzdelávania  
Bellova 54/a,  
837 63 Bratislava  
[europass@siov.sk](mailto:europass@siov.sk)  
[www.europass.sk](http://www.europass.sk)



<sup>1</sup> Ak je to vhodné