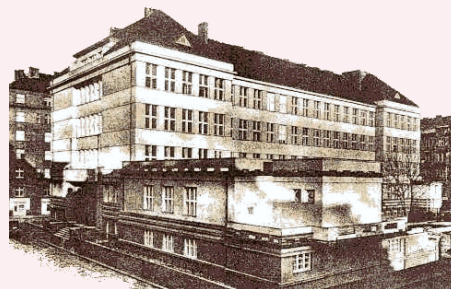




VOŠ, Gymnázium, SPŠ a SOŠ,
Praha 2, Podskalská 10

**STUDIJNÍ OBOR – TECHNOLOGIE
POTRAVIN**

**ZPRACOVÁNÍ MASA,
VÝROBA MASNÝCH
VÝROBKŮ**





Cíl studijního oboru

Zpracování masa, výroba masných výrobků

Suroviny pro masnou výrobu

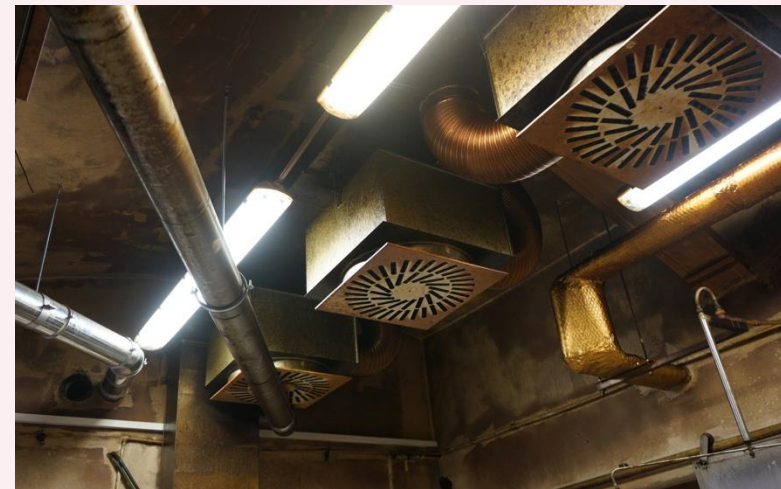
Naučíte se rozpoznat a vybírat suroviny používané při výrobě masných výrobků.

Technologie výroby masných výrobků

Osvojíte si postupy potřebné k výrobě kvalitních masných produktů.

Hodnocení kvality masných produktů

Dokážete posoudit kvalitu surovin, polotovarů i hotových masných výrobků.





Specifika výuky

Zpracování masa, výroba masných výrobků



Laboratorní praxe

Vysoké procento praktické výuky přímo v odborných laboratořích.



Školní uzenářská dílna

Každý ročník obsahuje výuku a trénink ve školní uzenářské dílně.



Praxe v masokombinátech

V 1.–3. ročníku absolvujete praxi v masokombinátech a řeznictvích.





Co umíme na konci studia?

Zpracování masa, výroba masných výrobků

Výroba masných výrobků

Dokážeme samostatně vyrobit různé druhy masných výrobků.

Hodnocení kvality

Umíme posoudit kvalitu surovin i hotových masných produktů.

Hygiena a správná výroba

Známe hygienická pravidla a umíme je dodržovat při výrobních postupech.





Uplatnění absolventů

Zpracování masa, výroba masných výrobků



Práce v masokombinátech a řeznictví

Uplatníme se v provozech zpracování masa i v maloobchodních řeznictvích.



Laboratoře a veterinární kontrola

Najdeme práci v laboratorní praxi i v kontrolních a inspekčních orgánech.



Studium na vysokých školách

Pokračování ve studiu na prestižních univerzitách jako ČZU a VŠCHT.

