Stredná odborná škola hotelových služieb a dopravy, Zvolenská cesta č. 83, v Lučenci poskytuje odborné vzdelávanie a odbornú prípravu v rámci **celoživotného vzdelávania** podľa požiadaviek fyzických a právnický osôb.

Názov a číslo akreditovaného programu	**Počet hodín**	**Cena v EUR**	**Informácie a kontakty**	**Poznámka**
Kaderník 1735/2013/19/5	450	1 000 €	edita.hlodakova@gmail.com 0915 775 064	Možnosť vykonať skúšku odbornej spôsobilosti
Kozmetik 1735/2013/19/6	450	1 000 €	edita.hlodakova@gmail.com 0915 775 064	Možnosť vykonať skúšku odbornej spôsobilosti
Kuchár 1735/2013/19/2	500	1 000 €	edita.hlodakova@gmail.com 0915 775 064	Možnosť vykonať skúšku odbornej spôsobilosti
Čašník – servírka 1735/2013/19/4	500	1 000 €	edita.hlodakova@gmail.com 0915 775 064	
Cukrár 1735/2013/19/1	280	700 €	edita.hlodakova@gmail.com 0915 775 064	Možnosť vykonať skúšku odbornej spôsobilosti
Vizážista – vizážistka 1735/2019/30/3	160	500 €	edita.hlodakova@gmail.com 0915 775 064	
Pomocné práce v kuchyni 1735/2019/30/1	260	300 €	edita.hlodakova@gmail.com 0915 775 064	
Pomocné práce v cukrárskej dielni 1735/2019/30/2	180	300 €	edita.hlodakova@gmail.com 0915 775 064	
Sprievodca cestovného ruchu 1735/2018/103/1	300	1 000 €	lucia.spodniak@gmail.com 0907 255 891	

Forma ukončenia vzdelávacieho programu: Záverečnou skúškou, ktorá pozostáva z:

- písomnej časti
- praktickej časti
- ústnej časti

Doklad o ukončení vzdelávacieho programu: Po úspešnom ukončení vzdelávacieho programu absolventi získajú **osvedčenie** s celoštátnou platnosťou.

Absolventi majú možnosť hneď po ukončení vzdelávania prihlásiť sa **na skúšku odbornej spôsobilosti** /kaderník, kozmetik, kuchár a cukrár/. Po jej absolvovaní si môže otvoriť živnosť.

Forma	Denná, s možnosťou dištančného štúdia
Charakteristika kurzu Kaderník	Absolvent vzdelávacieho programu samostatne zvláda všetky kadernícke úkony s využitím nových moderných trendov pri ich výkone. Pozná materiály používané v odbore, ich zloženie, vlastnosti a použitie, ich pôsobenie na vlasy a vlasovú pokožku, dávkovanie a bezpečné manipulovanie s nimi. Vie si pripraviť pracovisko, používať pracovné prostriedky a zariadenia a zabezpečiť ich bežnú údržbu. Má vedomosti o hygiene a kožných chorobách, ovláda základy vlasovej kozmetiky, základy diagnostikovania typu a kvality pokožky hlavy a vlasov. Ovláda technologické postupy pri kaderníckych úkonoch: vlasová preparácia, odfarbovanie vlasov, farbenie vlasov, vodová ondulácia, strihanie vlasov, ošetrenie a regenerácia vlasov, súčasnú účesovú tvorbu. Pozná techniky pánskych strihov, voľby úpravy účesu podľa typu tváre, použitia vhodných ošetrovacích prípravkov, práce s kaderníckymi prístrojmi. Je zručný v oblasti uplatňovania zásad BOZP, v súlade s hygienickými predpismi v oblasti kaderníckych služieb. Ovláda základné ekonomické pojmy, pozná právne formy podnikania a základné ustanovenia z oblasti pracovného práva. Je schopný vykonávať túto profesiu a môže túto službu ponúkať v rámci živnosti alebo sa zamestnať v kaderníckom salóne. Počet hodín teórie: 170 hodín Počet hodín praxe: 280 hodín

Forma	Denná, s možnosťou dištančného štúdia
Charakteristika kurzu Kozmetik	Absolvent vzdelávacieho programu ovláda všetky kozmetické úkony starostlivosti o pleť, ruky a celé telo. Vie povrchovo a hĺbkovo očistiť pleť. Vie upraviť a nafarbiť obočie a mihalnice, aplikovať pleťové masky, kúry, zábaly a vykonávať kozmetickú masáž. Má poznatky z oblasti kozmetiky, dermatológie a dekoratívnej kozmetiky, poznatky o materiáloch používaných v odbore, vie aplikovať jednotlivé kozmetické prípravky s ohľadom na ich zloženie a vlastnosti. Pozná technologický popis v pracovných úkonov v kozmetických službách, kozmetické prípravky na čistenie pleti, líčidlá, prípravky na odstránenie lesku a malých chýb, prípravky na líčenie, opaľovanie... Pozná anatómiu a fyziológiu kože, biochemické procesy v jednotlivých vrstvách pokožky, vie posúdiť aktuálny stav a kvalitu pokožky, dokáže klientovi odborne poradiť v starostlivosti o pleť. Používa vhodné ošetrovacie prípravky s kozmetickými prístrojmi (naparovač, ozonizér, biostimulačný laser, biotropná lampa, depilačný prístroj). Je zručný pri voľbe vhodnej masky, pleťových krémov, masáže tváre, krku, dekoltu. Pozná základy dodržiavania bezpečnostno – hygienických zásad, depilácií, líčenia, vizážistických trikov, korekcie tváre, techniky nanášania make-upu, korektora, líčidiel. Vie si pripraviť pracovisko, používať pracovné prostriedky a zariadenia a zabezpečiť ich bežnú údržbu. Počet hodín teórie: 170 hodín Počet hodín praxe: 280 hodín

Forma	Denná, s možnosťou dištančného štúdia
Charakteristika kurzu Vizážista - vizážistka	Absolvent vzdelávacieho programu získa vedomosti a praktické zručnosti zamerané na prevádzkovanie salónu, na prevádzkový poriadok, na zásady BOZ pri vykonávaní úkonov spojených s líčením, na pracovné postupy pri mechanickej očiste a dezinfekcii nástrojov vizážistu. Pozná anatómiu a funkciu kože, je zručný v diagnostikovaní typov pleti, v starostlivosti o jednotlivé typy pleti s cieľom prípravy pleti na úkony spojené s líčením, pozná a pracuje s dekoratívnymi kozmetickými prípravkami podľa typu pleti, morfológiu tváre, očí, nosa, pier, brady, podľa zásad farebnej typológie, pozná povolené a nepovolené úkony v starostlivosti o pleť, pri korekcii, kamuflážnych technikách v súvislosti s kožnými zmenami, kožnými chorobami, ovláda pracovné postupy depilácie nad hornou perou, úpravu a farbenie mihalníc, lepenie umelých mihalníc, techniku a pracovný postup pri dennom, večernom, svadobnom, extravagantnom líčení. Počet hodín teórie: 40 hodín Počet hodín praxe: 120 hodín

Forma	Denná, s možnosťou dištančného štúdia
Charakteristika kurzu Kuchár	Absolvent vzdelávacieho programu pozná zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, zásady osobnej a prevádzkovej hygieny, ovláda predpisy HACCP. Má základné poznatky o potravinách a nápojoch, pozná ich charakteristiku, ovláda základné zmyslové skúšky akosti a dodržiavania doby spotreby. Ovláda základné poznatky o receptúrach a technologických postupoch prípravy pokrmov, kalkulácie a výpočty množstva spotreby surovín. Pozná strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzok, vie ako ho využívať a ošetrovať. Má základné poznatky o gastronomických pravidlách a zásady zostavovania jedálnych a nápojových lístkov. Je zručný v oblasti práce s výdajom a skladovaním surovín na prípravu pokrmov, hospodárení so zvereným majetkom. Vie vypočítať množstvo spotreby surovín pre pripravované pokrmy a voľby postupu práce. Je zručný pri predbežnej úprave základných surovín, úprave a spracovaní mäsa jatočných zvierat, hydiny, zveriny a rýb, používania polotovarov. Vie používať pracovné stroje, zariadenia a ostatný inventár, organizovať práce v bežnej prevádzke a pri gastronomických akciách, pripravovať pokrmy teplej a studenej kuchyne podľa receptúr, pripravovať minútkové pokrmy a špeciality. Pozná pokrmy národných kuchýň a ďalšie špeciality, ovláda prípravu pokrmov pre rýchle stravovanie, prípravu pokrmov pre diétne stravovanie, prípravu múčnikov, prípravu teplých nápojov. Ovláda techniky expedície a estetickej úpravy jedál v bežnej prevádzke a pri slávnostných príležitostiach, pozná základné ekonomické a právne predpisy nevyhnutné pre výkon činnosti v prevádzke spoločného stravovania. Počet hodín teórie: 180 hodín Počet hodín praxe: 320 hodín

Forma	Denná, s možnosťou dištančného štúdia
Charakteristika kurzu Cukrár	Absolvent vzdelávacieho programu ovláda technologické výpočty, postupy a normy pri výrobe cukrárskych výrobkov. Vie posúdiť kvalitu surovín a správne ich uskladniť. Riadi sa zásadami hygieny a sanitácie podľa potravinového kódexu. Ovláda odbornú terminológiu, základné technologické výpočty a technologické postupy. Vie ako normovať spotrebu surovín a pomocných materiálov podľa objednávok. Pozná jednotlivé druhy cukrárskych ciest, polotovarov a výrobkov. Vie zhotoviť cestá, hmoty, náplne, polevy, ozdoby a finálne cukrárske výrobky. Vie posúdiť kvalitu hotových výrobkov, popísať ich chyby a spôsob odstránenia. Vie vykonať základnú údržbu a obsluhu príslušných strojov a zariadení v cukrárskej prevádzke. Uplatňuje moderné technologické postupy a prvky vo výrobe. Ovláda základné pojmy a vzťahy z ekonomiky podniku, metódy plánovania a ekonomiky práce. Dokáže skladovať a expedovať hotové výrobky, uplatňuje moderné technologické postupy, vedie výrobnú dokumentáciu a aplikuje zásady správnej výrobnej praxe. Je schopný uplatniť fantáziu, tvorivosť a estetické cítenie pri príprave špecifických cukrárenských výrobkov. Počet hodín teórie: 60 hodín Počet hodín praxe: 220 hodín

Forma	Denná, s možnosťou dištančného štúdia
Charakteristika kurzu Čašník, servírka	Absolvent vzdelávacieho programu ovláda zásady stolovania a s tým súvisiace práce, pravidlá techniky jednoduchej a zložitej obsluhy, zásady spoločenského vystupovania, zásady dokončovania jedál pred hosťom. Ovláda zásady hygieny, bezpečnosti pri práce, predpisov HACCP a vie uplatniť správne technologické postupy práce. Ovláda základné ekonomické a právne normy nevyhnutné pre výkon činnosti v prevádzke spoločného stravovania. Má poznatky z odbornej terminológie o potravinách a nápojoch, o technologických postupoch prípravy teplých a studených jedál, múčnikov, teplých a studených nápojov. Pozná zásady práce pri slávnostných príležitostiach. Je zručný pri zostavovaní jedálnych a nápojových lístkov podľa gastronomických pravidiel, pri praktickom uplatňovaní techniky podávania jedál a nápojov, prípravy základných druhov miešaných nápojov a káv. Vie pracovať s registračnou pokladnicou a výpočtovou technikou, robiť vyúčtovanie. Je zručný v oblasti uplatňovania etických zásad komunikácie s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi. Počet hodín teórie: 120 hodín Počet hodín praxe: 380 hodín

Forma	Denná, s možnosťou dištančného štúdia
Charakteristika kurzu	Absolvent vzdelávacieho programu pozná zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, zásady osobnej a prevádzkovej hygieny, ovláda predpisy HACCP. Má základné poznatky o potravinách a

Pomocné práce v kuchyni	nápojoch, pozná ich charakteristiku, ovláda základné zmyslové skúšky akosti a dodržiavania doby spotreby. Ovláda základné poznatky o receptúrach a technologických postupoch prípravy pokrmov, kalkulácie a výpočty množstva spotreby surovín. Pozná strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzok, vie ako ho využívať a ošetrovať. Je zručný v oblasti práce s výdajom a skladovaním surovín na prípravu pokrmov, hospodárení so zvereným majetkom. Vie vypočítať množstvo spotreby surovín pre pripravované pokrmy a voľby postupu práce. Je zručný pri predbežnej úprave základných surovín, úprave a spracovaní mäsa jatočných zvierat, hydiny, zveriny a rýb, používania polotovarov. Vie používať pracovné stroje, zariadenia a ostatný inventár, organizovať práce v bežnej prevádzke a pri gastronomických akciách, pripravovať pokrmy teplej a studenej kuchyne podľa receptúr, pripravovať minútkové pokrmy a špeciality. Počet hodín teórie: 40 hodín Počet hodín praxe: 220 hodín

Forma	Denná, s možnosťou dištančného štúdia
Charakteristika kurzu Pomocné práce v cukrárskej dielni	Absolvent vzdelávacieho programu ovláda technologické výpočty, postupy a normy pri výrobe cukrárskych výrobkov. Vie posúdiť kvalitu surovín a správne ich uskladniť. Riadi sa zásadami hygieny a sanitácie podľa potravinového kódexu. Vie ako normovať spotrebu surovín a pomocných materiálov podľa objednávok. Pozná jednotlivé druhy cukrárskych ciest, polotovarov a výrobkov. Vie zhotoviť cestá, hmoty, náplne, polevy, ozdoby a finálne cukrárske výrobky. Vie posúdiť kvalitu hotových výrobkov, popísať ich chyby a spôsob odstránenia. Vie vykonať základnú údržbu a obsluhu príslušných strojov a zariadení v cukrárskej prevádzke. Uplatňuje moderné technologické postupy a prvky vo výrobe. Dokáže skladovať a expedovať hotové výrobky, uplatňovať moderné technologické postupy, viesť výrobnú dokumentáciu a aplikovať zásady správnej výrobnej praxe. Počet hodín teórie: 30 hodín Počet hodín praxe: 150 hodín

Forma	Denná, s možnosťou dištančného štúdia
Charakteristika kurzu Sprievodca cestovného ruchu	Ovláda metodiku sprievodcovskej činnosti a techniky sprevádzania v teréne aj s ohľadom na špecifické skupiny účastníkov cestovného ruchu a prácu v rôznych prostrediach. Disponuje odbornými teoretickými znalosťami potrebných pre sprievodcu cestovného ruchu zo základov ekonomiky cestovného ruchu, aktualít spoločenského diania, dejín kultúry a umenia, geografie cestovného ruchu, techniky cestovného ruchu, metodiky sprievodcovskej činnosti. Ovláda normy spoločenského správania, vie primerane komunikovať a vystupovať. Počet hodín teórie: 180 hodín Počet hodín praxe: 120 hodín