



ОБРАЗОВАЊЕ
ПО МЕРИ
ПРИВРЕДЕ

ПОДРУЧЈЕ РАДА

ПОЉОПРИВРЕДА, ПРОИЗВОДЊА И ПРЕРАДА ХРАНЕ

4 НАЗИВ ПРОФИЛА Прехрамбени техничар

Трајање профила	4 године
Кратак опис	По завршетку школовања прехрамбени техничар је оспособљен за спровођење и контролу квалитета технолошког процеса у прехрамбеној и биотехнолошкој производњи.
Знања и вештине	Након завршеног школовања, ученик ће бити у стању да: <ul style="list-style-type: none">• Врши припрему воде, сировина и помоћних сировина у прехрамбеној и биотехнолошкој производњи;• Производи прехрамбене производе;• Пакује и складишти прехрамбене производе;• Контролише квалитет технолошког процеса, основних и помоћних сировина, готових производа и амбалаже, у погону прехрамбене или биотехнолошке производње и лабораторији;• Води и попуњава прописану документацију у прехрамбеној и биотехнолошкој производњи.
Динамика	I разред – ученик је у школи; II разред – ученик је у компанији 60 часова годишње блок наставе; III разред – ученик је у компанији 1х недељно + 60 часова годишње блок наставе. IV разред – ученик је у компанији 1х недељно + 60 часова годишње блок наставе.
Предмети који се изучавају у компанији	1. Основи прехрамбене технологије, технологија воде; 2. Технолошке операције; 3. Изборне прехрамбене технологије; 4. Контрола квалитета у прехрамбеној индустрији.