Информатор за упис у први разред

ПРЕХРАМБЕНИ ТЕХНИЧАР

(основне информације о образовном профилу)

Циљ образовања:
Оспособљавање за спровођење и контролу квалитета технолошког процеса у прехрамбеној и биотехнолошкој производњи.

Стручне компетенције:
Организује сопствени рад ,
Припрема воду и помоћне сировине у прехрамбеној производњи,
Производи, пакује и складишти производе,
Врши контролу квалитета,
Предузима БЗР и мере заштите животне средине.

Запослење:
У компанији „Бамби“ ,
Отварање самосталне продавнице,
Прехрамбена индустрија и продавнице,
Лабораторије за контролу квалитета,
Угостотељски објекти,
Складишта прехрамбених производа,
Самосталне радионице за производњу прехрамбених прозвода,
Оснивање задруге.

Наставак образовања:
Пољопривредни, Технолошки, Фармацеутски факултет,
Факултет заштите на раду,
Полицијска и војна академија,
Факултет за спорт и физичку културу и
друге Високе школе струковних студија.

НАСТАВНИ ПЛАН

Недељни и годишњи фонд часова стручних предмета за образовни профил:

ПРЕХРАМБЕНИ ТЕХНИЧАР

		I РАЗРЕД							II РАЗРЕД							III РАЗРЕД							IV РАЗРЕД							УКУПНО				
		недељно			годишње				недељно			годишње				недељно			годишње				недељно			годишње				годишње				
		Т	В	ПН	Т	В	ПН	Б	Т	В	ПН	Т	В	ПН	Б	Т	В	ПН	Т	В	ПН	Б	Т	В	ПН	Т	В	ПН	Б	Т	В	ПН	Б	Σ
Б1: ОБАВЕЗНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ		**6**	**8**	**0**	**222**	**296**	**0**	**0**	**11**	**8**	**0**	**385**	**280**	**0**	**60**	**10**	**9**	**0**	**350**	**315**	**0**	**60**	**6**	**11**	**0**	**192**	**352**	**0**	**60**	**1149**	**1243**	**0**	**180**	**2572**
1.	Исхрана људи	1			37																									**37**				**37**
2.	Технике рада у лабораторији		6			222																									**222**			**222**
3.	Физика	2			74				2			70																		**144**				**144**
4.	Хемија	3	2		111	74			3	2		105	70																	**216**	**144**			**360**
5.	Аналитичка хемија								1	2		35	70																	**35**	**70**			**105**
6.	Основи прехрамбене технологије*								2	2		70	70		60															**70**	**70**		**60**	**200**
7.	Технологија воде*																																	
8.	Технолошке операције								3	2		105	70			3	2		105	70										**210**	**140**			**350**
9.	Ензимологија															1			35											**35**				**35**
10.	Физичка хемија															2	2		70	70										**70**	**70**			**140**
11.	Микробиологија															2	2		70	70										**70**	**70**			**140**
12.	Изборна технологија 1*															2	3		70	105		60								**70**	**105**		**60**	**235**
13.	Изборна технологија 2*																																	
14.	Изборна технологија 3*																																	
15.	Кварење и конзервисање																																	
16.	Изборна технологија 4*																													**128**	**192**		**60**	**380**
17.	Изборна технологија 5*																																	
18.	Изборна технологија 6*																						4	6		128	192		60					
19.	Изборна технологија 7*																																	
20.	Изборна технологија 8*																																	
21.	Контрола квалитета у прехрамбеној индустрији																						2	3		64	96			**64**	**96**			**160**
22.	Предузетништво																							2			64				**64**			**64**
Б2: ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ ПРЕМА ПРОГРАМУ ОБРАЗОВНОГ ПРОФИЛА		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2**	**0**	**0**	**70**	**0**	**0**	**0**	**2**	**0**	**0**	**70**	**0**	**0**	**0**	**2**	**0**	**0**	**64**	**0**	**0**	**0**	**204**	**0**	**0**	**0**	**204**
1.	Изборни предмети према програму образовног профила				0				2			70				2			70				2			64				**204**				**204**
Укупно Б1+Б2		**6**	**8**	**0**	**222**	**296**	**0**	**0**	**11 (13**)**	**8**	**0**	**385 (455**)**	**280**	**0**	**60**	**10 (12**)**	**9**	**0**	**350 (420**)**	**315**	**0**	**60**	**6 (8**)**	**11**	**0**	**192 (256**)**	**352**	**0**	**60**	**1149 (1353**)**	**1243**	**0**	**180**	**2572 (2776**)**
Укупно		**14**			**518**				**19 (21**)**			**725 (795**)**				**19 (21**)**			**715 (795**)**				**19**			**604 (668**)**				**2572 (2776**)**				

Напомена:Ученик бира са листе изборних општеобразовних или стручних предмета**

*****Стручно веће наставника пољопривредне групе предмета бира за свако уписано одељење одговарајућу технологију са листе изборних технологија у зависности од типа производње у региону у коме се налази школа**

Листа изборних технологија у оквиру обавезних стручних предмета

Листа изборних технологија*		РАЗРЕД	
		III	IV
Изборне технологије 1, 2 и 3	Технологија безалкохолних пића	*	
	Технологија кондиторских производа	*	
	Технологија млинарства	*	
	Технологија сточне хране	*	
	Технологија скроба	*	
Изборне технологије 4, 5,6,7 и 8	Технологија шећера		*
	Технологија уља и биљних масти		*
	Технологија органских киселина		*
	Технологија прераде воћа и поврћа		*
	Технологија пекарства		*
	Индустријска производња готове хране		*
	Технологија млека		*
	Технологија меса		*
	Технологија слада и пива		*
	Технологија вина, винских и воћних дестилата		*
	Технологија пекарског квасца		*
	Технологија етанола и јаких алкохолних пића		*

Б2: Листа изборних предмета према програму образовног профила

Рб	Листа изборних предмета	РАЗРЕД			
		I	II	III	IV
Стручни предмети					
1.	Основе туризма		2	2	2
2.	Аграрни туризам			2	2
3.	Основе угоститељства		2	2	2
4.	Припрема јела са жара			2	2
5.	Историја пиварства			2	2

СТРУКТУРА МАСТИ
PERIODNI SISTEM ELEMENATA
Fisher Chemical