

ŽIVILSKO-PREHRANSKI TEHNIK SSI ali PTI

Kaj delamo v času izobraževanja?

- ~ Obravnavamo lastnosti živil rastlinskega in živalskega izvora.
- ~ Seznanimo se s postopki preprečevanja kvarjenja živil.
- ~ V specializiranih laboratorijih kontroliramo kakovost živil in jih senzorično ocenimo.
- ~ V šolskih delavnicah spoznavamo tehnološke postopke izdelave živil.
- ~ Spoznavamo priporočila zdravega in uravnoteženega prehranjevanja.

Srednje strokovno izobraževanje traja 4 leta in se zaključí z uspešno opravljeno poklicno maturo.

Izobraževanje v poklicno tehniškem programu traja 2 leti in se zaključí z uspešno opravljeno poklicno maturo.



Zakaj vpis na Srednjo šolo BC Naklo?

Poleg rednega pouka imaš možnost:

- ~ udeležbe v mednarodnih izmenjavah
- ~ praktičnega usposabljanja v tujini
- ~ imeti pouk v učilnici na prostem
- ~ sodelovati na številnih strokovnih ali drugih tekmovanjih
- ~ razvijati svoje talente v številnih krožkih
- ~ biti v dobri družbi
- ~ aktivno sodelovati še pri mnogih drugih aktivnostih

V srednji šoli BC Naklo izobražujemo tudi na drugih strokovnih področjih:

- ~ hortikultura
- ~ kmetijstvo
- ~ naravovarstvo
- ~ gimnazija



Želite v življenju početi kar vas res zanima in veseli?
OBIŠČITE CENTER PRILOŽNOSTI IN ZNANJA.
Biotehniški center Naklo
Strahinj 99, Naklo | www.bc-naklo.si

tisk 2016/17

ŽIVILSTVO in PREHRANA

Izobraževalni programi:

MESAR

PEK

SLAŠČIČAR

ŽIVILSKO-PREHRANSKI TEHNIK SSI

ŽIVILSKO-PREHRANSKI TEHNIK PTI



MESAR

Kaj delamo v času izobraževanja?

- ~ Spoznavamo lastnosti in postopke preprečevanja kvarjenja živil.
- ~ Razsekujemo, izkoščujemo, obdelujemo in kategoriziramo meso.
- ~ Izdelujemo presne, toplotno obdelane in sušene mesnine.
- ~ Pakiramo, označujemo, skladiščimo in prodajamo meso in mesnine.

Izobraževanje traja 3 leta in se zaključi z uspešno opravljenim zaključnim izpitom.

Po uspešno končanem izobraževanju se lahko MESAR/MESARKA zaposli ali nadaljuje izobraževanje.

Možnosti zaposlitve MESARJA ali MESARKE so: mesnopredelovalni obrati, mesnice in klavnice, prehranski obrati (gostilne, restavracije, hoteli, pripravljavnice hitre hrane), industrijski živilski obrati, pakirnice živil, samozaposlitev.

Nadaljnja pot izobraževanja je v poklicno tehniškem programu živilsko-prehranski tehnik (PTI).



PEK

Kaj delamo v času izobraževanja?

- ~ Spoznavamo lastnosti in postopke preprečevanja kvarjenja živil.
- ~ Izdelujemo različne vrste pekovskih izdelkov: kruh, bombice, štručke, žemlje, kajzerice, slanike, potice ipd.
- ~ Pakiramo, označujemo in prodajamo pekovske izdelke.



Izobraževanje traja 3 leta in se zaključi z uspešno opravljenim zaključnim izpitom.

Po uspešno končanem izobraževanju se lahko PEK/PEKINJA zaposli ali nadaljuje izobraževanje.

Možnosti zaposlitve PEKA ali PEKINJE so: pekarnice, prehranski obrati (picerije, gostilne, restavracije, hoteli, pripravljavnice hitre hrane), industrijski živilski obrati, pakirnice živil, samozaposlitev.

Nadaljnja pot izobraževanja je v poklicno tehniškem programu živilsko-prehranski tehnik (PTI).

SLAŠČIČAR

Kaj delamo v času izobraževanja?

- ~ Spoznavamo lastnosti in postopke preprečevanja kvarjenja živil.
- ~ Pripravimo različne vrste testa, mas, nadevov in prelivov.
- ~ Izdelamo različne piškote, pite, potice, rolade, torte ipd.
- ~ Pakiramo, označujemo in prodajamo slaščičarske izdelke.

Izobraževanje traja 3 leta in se zaključi z uspešno opravljenim zaključnim izpitom.

Po uspešno končanem izobraževanju se lahko SLAŠČIČAR/SLAŠČIČARKA zaposli ali nadaljuje izobraževanje.

Možnosti zaposlitve SLAŠČIČARJA ali SLAŠČIČARKE so: slaščičarne, prehranski obrati (gostilne, restavracije, hoteli), industrijski živilski obrati, pakirnice živil, samozaposlitev.

Nadaljnja pot izobraževanja je v poklicno tehniškem programu živilsko-prehranski tehnik (PTI).

