

Школске 2012/2013.  
образовни профил  
**ПРЕХРАМБЕНИ ТЕХНИЧАР** уписује  
24 ученика



### ШТА УЧИ ПРЕХРАМБЕНИ ТЕХНИЧАР?

Школовање траје четири године.  
Циљ програма је квалитетна обука у струци.  
Кад завршиш школу, припремљен си за радни однос у погонима прехранбене индустрије.  
То постижемо већим бројем часова практичног рада и теоријским часовима, који на прикладан начин појашњавају процесе рада.  
Научићеш како се производе прехранбени производи, али и како се контролише њихов квалитет.



### ГДЕ СЕ УЧИ?

Осим у учионицама, где се обавља настава, много времена ћеш проводити у школским лабораторијама кабинету за информатику и у погонима прехранбене индустрије у Сомбору и околини.



### ТОКОМ ЧЕТИРИ ГОДИНЕ УЧИЋЕШ :

Српски језик и књижевност  
Страни језик  
Физичко васпитање  
Математика  
Историја  
Рачунарство и информатика  
Географија  
Екологија и заштита животне средине  
Друштвено уређење  
Исхрана људи  
Технике рада у лабораторији  
Физика  
Хемија  
Аналитичка хемија  
Основи прехранбене технологије  
Технологија воде  
Технолошке операције  
Ензимологија  
Физичка хемија  
Микробиологија  
Изборне технологије  
Контрола квалитета у прехранбеној индустрији  
Предузетништво  
Грађанско васпитање  
Верска настава  
Изборни предмети



### ШТА РАДИ ПРЕХРАМБЕНИ ТЕХНИЧАР?

Производи прехранбене производе, прати процес производње хране, врши контролу произведене хране.



### ГДЕ РАДИ?

У индустријама за производњу меса, млека, уља, кондиторској индустрији, шећеранама, индустрији прераде воћа и поврћа, у погонским лабораторијама.



### А ДАЉЕ?

По завршетку средње школе ученик стиче право да упише Технолошки факултет, Пољопривредни факултет, Факултет природних наука.