

**Школске 2012/2013.**  
**образовни профил**  
**ТЕХНИЧАР ЗА БИОТЕХНОЛОГИЈУ**  
**30 ученика**



**ШТА УЧИ**

**ТЕХНИЧАР ЗА БИОТЕХНОЛОГИЈУ?**

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 контолише 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  
Социологија  
Филозофија  
Историја  
Музичка уметност  
Ликовна култура  
Физичко васпитање  
Математика  
Рачунарство и информатика  
Географија  
Физика  
Хемија  
Биологија  
Устав и права грађана  
Техничко цртање са машинским елементима  
Електротехника  
Аналитичка хемија  
Организација производње  
Термодинамика  
Биохемија  
Микробиологија  
Физичка хемија  
Прехранбена технологија  
Машине и апарети са аутоматиком  
Испитивање намирница  
Практична настава  
Грађанско васпитање  
Верска настава



shutterstock · 81980704

**ШТА РАДИ ТЕХНИЧАР ЗА БИОТЕХНОЛОГИЈУ?**

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



**ГДЕ РАДИ?**

У индустријама за производњу квасца, пива вина, алкохола, сирћета, шећеранама, пекарама и у погонским лабораторијама.



**А ДАЉЕ?**

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