


# Živilsko prehranski tehnik/živilsko prehranska tehnica

## Izbrane kvalifikacije

Manipulant/manipulantka nevarnih odpadkov 

**Ime kvalifikacije** Živilsko prehranski tehnik/živilsko prehranska tehnica

**Tip kvalifikacije** Srednja strokovna izobrazba

**Vrsta kvalifikacije** Izobrazba

**Vrsta izobraževanja** Srednje strokovno izobraževanje

**Trajanje izobraževanja** 4 leta

**Kreditne točke** 240 kreditnih točk

**Vstopni pogoji**

- Osnovnošolska izobrazba ali
- nižja poklicna izobrazba.

**ISCED področje** ISCED področje  
Tehnika, proizvodne tehnologije in gradbeništvo

**ISCED podpodročje** isced podpodročje živilska tehnologija

## Učni izidi

Imetnik spričevala je zmožen:

- prevzema, skladiščenja in priprave surovin za predelavo,
- predelave surovin rastlinskega in živalskega izvora v higiensko neoporečne izdelke,
- nadzora pakiranja in skladiščenja izdelkov,
- zagotavljanja in nadzora kakovosti izdelkov in storitev in vodenja evidenc,
- odvzemanja, sprejemanja in priprave vzorcev za laboratorijske analize in teste,
- opravljanja enostavnih senzoričnih, kemijskih, mikrobioloških in fizikalnih analiz,
- priprave delovnih mikroorganizmov za uporabo v proizvodnji živil,
- spremljanja bioprocasa,
- vzdrževanja in kontrole higiene v proizvodnih in skladiščnih prostorih,
- preračuna potreb organizma po energiji in hranilnih snoveh,
- izbire živil in priprave uravnoteženih in zdravih jedilnikov po vnaprej predpisanih normativih,
- sodelovanja pri razvoju novih izdelkov,
- uspešne ponudbe in trženja živilskih izdelkov,
- sodelovanja v skupini ter komuniciranja s sodelavci in strankami,
- uporabe informacijsko komunikacijske tehnologije,
- varovanja zdravja in okolja ter racionalne uporabe naravnih virov energije in surovin,
- upoštevanja higienskih, varnostnih in drugih živilskih predpisov,

Izbirno:

- ponudbe različnih izdelkov in storitev prehranskih obratov, sestavljanja jedilnikov za različne priložnosti ter predstavljanja slovenskih tradicionalnih jedi in izbranih jedi svetovnih kuhinj,
- izdelave zahtevnejših pekovskih in slaščičarskih izdelkov ter testenin, spremljanja mletja žit, predelave sadja in zelenjave ter izdelave pijač,
- izdelave različnih vrst fermentiranega mleka, sirov, predelave smetane v različne izdelke, izdelave sladoleda, izdelave mesnih izdelkov, nadzora in beleženja tehnoloških parametrov in skladiščenja surovin in izdelkov,
- izvajanja zahtevnejših mikrobioloških, kemijskih in senzoričnih analiz kakovosti živil,
- priprave strojev in linij za delovanje ter upravljanja s stroji in linijami v proizvodnji živil.

Imetnik spričevala ključna poklicna znanja in zmožnosti nadgradi tudi s ključnimi splošnimi znanji v skladu z nacionalnimi standardi.

## Ocenjevanje in zaključevanje

S preverjanjem in ocenjevanjem ugotavlja, kako dijak obvladuje poklicne zmožnosti, spretnosti in veščine ter kako izpolnjuje pogoje za doseganje kreditnih točk v skladu z izobraževalnim programom. Pri ocenjevanju dijaka se upošteva tudi neformalno pridobljeno znanje, ki mora biti ustrezno dokazano. Učenci so ocenjeni z ocenami od 5 (odlično) do 1 (nezadostno).

## Prehodnost

Maturitetni/poklicni tečaj, višje strokovno izobraževanje (SOK, raven 6), visoko strokovno izobraževanje (SOK, raven 7) in univerzitetno izobraževanje (SOK, raven 7)

## Izvajalci kvalifikacije

Srednje poklicne, strokovne in tehniške šole ter ljudske univerze.

URL

<https://paka3.mss.edus.si/registriweb/ProgramPodatki.aspx?ProgramID=5437>

---