
Živilsko prehranski tehnik/živilsko prehranska tehnica

Izbrane kvalifikacije

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	<ul style="list-style-type: none">• 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>
