
Živilsko prehranski tehnik/živilsko prehranska tehnica

Izbrane kvalifikacije

Vojak/vojakinja za oskrbo 

Ime kvalifikacije

Živilsko prehranski tehnik/živilsko prehranska tehnica

Tip kvalifikacije

Srednja strokovna izobrazba

Vrsta kvalifikacije

Izobrazba

Vrsta izobraževanja

Srednje poklicno-tehniško izobraževanje

Trajanje izobraževanja

4 leta

Kreditne točke

240 kreditnih točk

Vstopni pogoji

Kdor je uspešno zaključil: srednje poklicno izobraževanje in pridobil enega izmed naslednjih nazivov srednje poklicne izobrazbe:

- mlekar, pek, slašičar, slašičar-konditor, mesar, kuhar, natakar, kuhar-natakar, gastronom hotelir, kmetovalka-gospodinja, oskrbnik, električar, električar elektronike, električar energetik, mehatronik operater, instalater strojnih instalacij, oblikovalec kovin, orodjar, oblikovalec kovin-orodjar, gospodar na podeželju, kmetovalec ali
- pridobil naziv srednje poklicne izobrazbe prodajalec in ima vsaj tri leta delovnih izkušenj pri prodaji živil ali
- pridobil enakovredno izobrazbo po prejšnjih predpisih.

ISCED področje

ISCED področje
Tehnika, proizvodne tehnologije in gradbeništvo

ISCED podpodročje

isced podpodročje živilska tehnologija

Raven kvalifikacije

SOK 5
EOK 4

Učni izidi

Imetnik spričevala je usposobljen za:

- prevzem, skladiščenje in pripravo surovin za predelavo;
- predelavo surovin rastlinskega in živalskega izvora v higiensko neoporečne izdelke;
- nadzor pakiranja in skladiščenja izdelkov;
- zagotavljanje in nadzor kakovosti izdelkov in storitev in vodenje evidenc;
- odzemanje, sprejemanje in pripravo vzorcev za laboratorijske analize in teste;
- opravljanje enostavnih senzoričnih, kemijskih, mikrobioloških in fizikalnih analiz;
- pripravo delovnih mikroorganizmov za uporabo v proizvodnji živil;
- spremljanje bioprocesa;
- vzdrževanje in kontrolo higiene v proizvodnih in skladiščnih prostorih;
- preračun potreb organizma po energiji in hranilnih snoveh;
- izbiro živil in pripravo uravnoteženih in zdravih jedilnikov po vnaprej predpisanih normativih;
- sodelovanje pri razvoju novih izdelkov;

Izbirno:

Podjetništvo in trženje

- uspešno ponudbo in trženje živilskih izdelkov;
- sodelovanje v skupini ter komuniciranje s sodelavci in strankami;
- uporabo informacijsko komunikacijske tehnologije;

Trajnostni razvoj

- varovanje zdravja in okolja ter racionalno uporabo naravnih virov energije in surovin; trajnostni

- upoštevanje higienskih, varnostnih in drugih živilskih predpisov;

Tehnologije živil rastlinskega izvora

- izdelavo zahtevnejših pekovskih in slaščičarskih izdelkov ter testenin, spremljanje mletja žit, predelavo sadja in zelenjave ter izdelavo pijač;

Tehnologije živil živalskega izvora

- izdelavo različnih vrst fermentiranega mleka, sirov, predelavo smetane v različne izdelke, izdelavo sladoleda, izdelavo mesnih izdelkov, nadzor in beleženje tehnoloških parametrov in skladiščenja surovin in izdelkov;

Prehranski obrati in gastronomija

- ponudbo različnih izdelkov in storitev prehranskih obratov, sestavljanje jedilnikov za različne priložnosti ter predstavljanje slovenskih tradicionalnih jedi in izbranih jedi svetovnih kuhinj;

Kontrola kakovosti živil

- izvajanje zahtevnejših mikrobioloških, kemijskih in senzoričnih analiz kakovosti živil;

Upravljanje strojev in naprav v živilstvu

- pripravo strojev in linij za delovanje ter upravljanje s stroji in linijami v proizvodnji živil.

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

Ocenjevanje in zaključevanje

S preverjanjem in ocenjevanjem se 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 strokovne in tehniške šole ter ljudske univerze.

URL

<https://paka3.mss.edus.si/registriweb/ProgramPodatki.aspx?ProgramId=6498>
