

КООПЕРАТИВНО ОБРАЗОВАЊЕ

ПРЕРАДА ХРАНЕ

Дипл. инг. технологије
Биљана Ковачевић

ОБРАЗОВНИ ПРОГРАМ ПРИЛАГОЂЕН ПОТРЕБАМА ПРИВРЕДЕ

РЕФОРМА ОБРАЗОВАЊА прераде хране
спроведена је

III СТЕПЕН

ПЕКАР

МЕСАР

МЛЕКАР

у току ПРОИЗВОЂАЧ

ПРЕХРАМБЕНИХ

ПРОИЗВОДА

IV СТЕПЕН

ПРЕХРАМБЕНИ ТЕХНИЧАР



ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛИ

**СЕ КРЕИРАЈУ У СКЛАДУ СА ПОТРЕБАМА
КОНКРЕТНЕ ПРОИЗВОДЊЕ**

**НЕОПХОДНО ЈЕ ДА ПОСТОЈИ ЈАКА СПРЕГА
ИЗМЕЂУ**

ШКОЛА И ПРИВРЕДЕ

ОСНОВНИ КОРАЦИ ИМПЛЕМЕНТАЦИЈЕ РЕФОРМЕ ОБРАЗОВАЊА

1. ПОВЕЋАЊЕ АТРАКТИВНОСТИ
ЗАНИМАЊА

2. РЕГИСТАР ПОТРЕБНИХ ЗАНИМАЊА

3. ОБРАЗОВНИ ПРОГРАМ ПРИЛАГОЂЕН
ПОТРЕБАМА ПРИВРЕДЕ

ПОВЕЋАЊЕ АТРАКТИВНОСТИ ЗАНИМАЊА



МАРКЕТИНГ ШКОЛЕ



ГЛАС ПРИВРЕДЕ

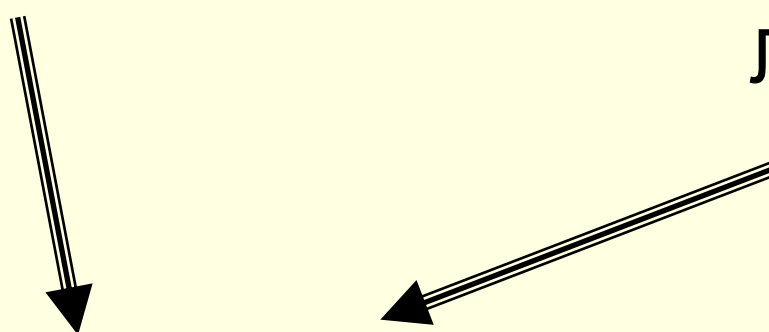


РЕГИСТАР ПОТРЕБНИХ ЗАНИМАЊА

КЉУЧНА УЛОГА

НАЦИОНАЛНА СЛУЖБА ЗА
ЗАПОШЉАВАЊЕ

ЛОКАЛНА УПРАВА



“ ПРАВА СЛИКА ” ПОТРЕБНИХ ЗАНИМАЊА

НАСТАВНИ ПЛАНОВИ И ПРОГРАМИ

- ⇒ СУ ПРИЛАГОЂЕНИ ПОТРЕБАМА
ПРИВРЕДЕ
- ⇒ ПРАКТИЧНА НАСТАВА ПО МОДЕЛУ
“1-2-2”
- ⇒ КВАЛИФИКОВАН РАДНИК
СПРЕМАН ДА НАСТАВИ РАД
У ПРЕРАДИ ХРАНЕ

Производња тестенине прехранбени техничари



На линији производње јогурта —прехранбени техничари—



ПЕКАРА



Припрема јела на жару

–изборни предмет

■ Ученички рад у школским условима



Кроз профил
ПРЕХРАМБЕНИ ТЕХНИЧАР
се изучавају

Технологија млинарства

Технологија скроба

Технологија воде

Технологија млека

Технологија меса

Технологија шећера

Технологија воћа и поврћа

Технологија кондиторских
производа

Технологија уља и биљних
масти

Кварење и конзервисање

ПРЕХРАМБЕНИ ТЕХНИЧАР

кроз своје вежбе научи да:

- припреми радно место,
- техничку и технолошку документацију
- планира начин и динамику сопственог рада и рада групе у малом погону
- организује рад групе у малом погону
- ради у тиму
- примени стечена знања прехранбених технологија које изучава

СТРУЧНЕ КОМПЕТЕНЦИЈЕ

РАД УЧЕНИКА У КЛАНИЦИ



МЕСАР

Врши пријем и припрему основних сировина у преради меса

Уситњава месо млевењем и кутеровањем

-Врши сољење и саламурење

-Херметички затвара лименке
-Термички обрађује лименке са садржајем

Припрема основне и помоћне сировине за конзервисане месне производе

-Прорачунава количине састојака за производњу производа од меса према рецептури

-Припрема месо за готова јела

Прерада меса

Производи конзумну маст

-Обликује кобасичарске производе

-Слаже кобасица у лименке и врши наливање

-Термички обрађује производе од меса

-Прати и контролише процес хлађења производа од меса

-Пакује, декларише и етикетира производе од меса, маст и конзервиране производе
-Складишти и отпрема производе од меса
-Води прописане евиденције производње

-Врши сензорну контролу квалитета конзерви

МЕСАР

-Планира обим дневне, недељне и месечне производње у сопственој месари

-Опрема и уређује сопствену кланицу и месарску радњу

Обавља калкулације цена меса и производа од меса

-Комуницира са пословним партнерима

-КОМПЕТЕНЦИЈЕ

-Промовише производе и услуге сопствене месаре

-Формулише и издаје радне задатке

-Води евиденције продаје

-Обавља продају и наплату

-Набавља и контролише квалитет сировина

-Организује дистрибуцију и транспорт меса и производа од меса

Стручна компетенција МЕСАР

Врши пријем и води улазне
и излазне евиденције
сировине

Пакује и смрзава месо

Обавља пријем и
припрему животиња за
клање

Омамљује и искрвављује
животињу

Расеца трупове на основне
делове, искоштава и
микрoконфекционира месо

Обрађује нуспроизоде
клања

Издаја месо
Оцењује и сортира месо

Обезбеђује хлађење меса и
складиштење
Води производну документацију

ПРЕДНОСТИ КООПЕРАТИВНОГ ОБРАЗОВАЊА



- УЛАЖЕ СЕ У МЛАДЕ ЛЈУДЕ НА ВРЕМЕ
- ДОБИЈА СЕ ПРИПРЕМЉЕН КАДАР ЗА ПРОИЗВОДНИ ПРОЦЕС
- СМАЊУЈУ СЕ ТРОШКОВУ ШКОЛОВАЊА ПОТРЕБНОГ КАДРА



БУДУЋНОСТ НАШЕ ПРИВРЕДЕ ЗАВИСИ ОД ОБРАЗОВАЊА

**ОРГАНИЗОВАНА ПРИВРЕДА ЗАХТЕВА
КВАЛИФИКОВАНЕ ЛЉУДЕ
И ОЧУВАЊЕ ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ
А ТО СУ УПРАВО ПРЕДНОСТИ НАШЕ
ШКОЛЕ**

ХВАЛА НА ПАЖЊИ!!!

Биљана Ковачевић

