

Technologie potravin maturitní obor



Studiem tohoto oboru se zaměříš na technologické postupy výroby potravin - plánování výroby, řízení výrobních úseků, dodržování technologických a hygienických postupů a naučíš se kontrolovat i jejich kvalitu a bezpečnost. Budeš se specializovat na zpracování mléka, ale stejné postupy využiješ například i při výrobě piva, vína nebo masných výrobků. Čeká tě praxe nejen ve školní mlékárně a laboratořích, ale i u těch nejvýznamějších potravinářských firem, takže si všechno vyzkoušíš na vlastní kůži.

www.potravinarska-skola.cz

Jaké budeš mít uplatnění?

Uplatníš se především jako potravinářský technik na různých pozicích, jako je technolog, vedoucí provozu či mistr. Budeš řídit výrobu, nebo mít na starost to, aby potraviny byly v potřebné jakosti, kvalitě a byly bezpečné. Díky skvělé laboratorní a praktické přípravě snadno najdeš uplatnění i v laboratořích mimo potravinářství. A maturitou tvé studium rozhodně skončit nemusí - pokračuj na vysoké škole, stejně jako většina našich absolventů.

Jaké odborné předměty tě čekají?

- chemie
- instrumentální metody
- analytická chemie
- biologie a mikrobiologie
- technologie obecná
- analýza mléka
- mikrobiologie mléka
- technologie mléka
- stroje a zařízení
- dílenská cvičení

Zaujali jsme tě?



- Podívej se na náš web www.potravinarska-skola.cz, kde najdeš spoustu dalších informací.
- Chceš to vidět na vlastní oči a zažít, jaké je být potravinářským expertem? Přijď na DOD, nebo zavolej na **573 334 936** a domluv si vlastní prohlídku!