

PREHRAMBENI TEHNIČAR [4 godine]

Prehrambeni tehničar pomaže u vođenju i nadzoru suvremenih tehnoloških procesa pakiranja, klasificiranja, skladištenja i prodaje prehrambenih sirovina i gotovih proizvoda.

Što ću naučiti?

Prehrambeni tehničari organiziraju primanje, rukovanje, čuvanje i usklađivanje prehrambenih sirovina i proizvoda, vode prehrambene proizvodne trake i rade u odgovarajućim nadzorno-analitičkim i razvojnim laboratorijima.

Mogu raditi u proizvodnji mlijeka i mliječnih proizvoda, preradi mesa i riba, voća i povrća, u mlinarstvu i preradi brašna, u proizvodnji konditorskih proizvoda, šećera i škroba, ulja i masti, vina i drugih pića, kvasca i octa, u tehnologiji fermentacijskih procesa i obradi otpadnih voda.

Postani prehrambeni tehničar i bit ćeš osposobljen za rad u prehrambenoj industriji i zanatstvu, a možeš i nastaviti svoje školovanje na svim fakultetima i visokim školama.

Link na objavljeni kurikulum za zanimanje Prehrambeni tehničar:

https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2025_03_43_594.html