

Učebný odbor 2987 H 01 biochemik – mliekarská výroba

3-ročné štúdium



Profil absolventa:

Absolvent vie samostatne pracovať, uskutočňovať fyzikálno-chemické a mikrobiologické rozbery potravinárskych surovín, ovláda komplexné technologické spracovanie surového mlieka na mliečne výrobky a polotovary, najmä sortiment mliek tekutých, ochutených, sušených, zahustených, smotany, masla, syrov, zakysaných výrobkov, jogurtov a krémov, zmrzlinových zmesí, bielkovinových mliečnych výrobkov (napr. výroby korbáčikov), laktózy, srvátky, výrobu zmrzliny na báze mlieka. Ovláda základné strojo-technologické zariadenia mliekarenskej výroby, syrárskych vaní, automatických liniek na výrobu mrazených ovocných, mliečnych smotanových výrobkov a pod.

Povolania, pre ktoré učebný odbor pripravuje:

Výrobca mlieka (mliekar)	Výrobca syra a bryndze
Výrobca masla	Výrobca ostatných výrobkov z mlieka (okrem syra, bryndze a masla)

Vyberte si školu:

Prešovský kraj
Stredná odborná škola agropotravinárska a technická, Kušníerska brána 349/2, 06001 Kežmarok sekretariat@soskezmrok.sk, 052/45 23 040
SOŠ gastronómie a služieb, Sídlisko duklianskych hrdinov, 08134 Prešov soeobcho@souopo.edu.sk, 051/77 10 863
Nitriansky kraj
Stredná odborná škola služieb, Ul. sv. Michala 36, 934 01 Levice riaditel@soslevice.sk, 036/6221 061
Trenčiansky kraj
Cirkevná SOŠ sv. Terézie z, Farská 5, 95704 Bánovce nad Bebravou cirkevnaskolabn@gmail.com, 0911 440 608
Žilinský kraj
SOŠ polytechnická, Demänovská cesta 669, 03101 Liptovský Mikuláš sekretariat@polytechnika.sk, 044 / 55 21 849