PODSKALSKÁ 10, PRAHA 2

**STŘEDNÍ PRŮMYSLOVÁ ŠKOLA POTRAVINÁŘSKÝCH TECHNOLOGIÍ,
STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA PŘÍRODOVĚDNÁ A VETERINÁRNÍ A GYMNÁZIUM**

Uplatnění:

- zajištění nezávadnosti potravin (kontrolor kvality potravinářských produktů, technolog v potravinářských firmách, laborant v potravinářském průmyslu)
- kontrola dodržování receptur, technologických postupů a dodržování hygienických pravidel
- navazující vysokoškolské studium - VŠCHT, ČZU, MENDELU, JČU a další (obor Technologie potravin)





Co nabízíme:

- moderní vybavení - špičkově vybavené odborné laboratoře a dílny
- spolupráci s VŠ a zahraniční spolupráci
- praxi ve firmách
- odbornost v předmětech technologie, chemie, biologie a mikrobiologie
- pozitivní atmosféru ve škole

TECHNOLOGIE POTRAVIN
STUDIUM ZAKONČENÉ MATURITNÍ ZKOUŠKOU



PODSKALSKÁ 10, PRAHA 2

**STŘEDNÍ PRŮMYSLOVÁ ŠKOLA POTRAVINÁŘSKÝCH TECHNOLOGIÍ,
STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA PŘÍRODOVĚDNÁ A VETERINÁRNÍ A GYMNÁZIUM**

Naši absolventi mohou pracovat v laboratořích a potravinářských závodech na různých pozicích – výroba, vývoj, výzkum, kvalita, ale i v oblasti životního prostředí. Při studiu je velká pozornost věnována také práci v laboratořích mikrobiologie, chemie, žáci mohou absolvovat zahraniční stáže a praxe v potravinářských závodech. Žáci jsou seznamováni s potravinářskými normami, které platí v ČR a EU.





Žáci získají odborné znalosti o technologických postupech základních potravinářských výrob, o složení, skladování, trvanlivosti a významu surovin při výrobě pekařských, cukrářských, těstovinových i masných produktů. Naučí se kontrolovat jakost výrobků, osvojí si hygienické a bezpečnostní návyky a jsou seznámeni se systémem kontroly kritických bodů.

TECHNOLOGIE POTRAVIN
STUDIUM ZAKONČENÉ MATURITNÍ ZKOUŠKOU

