



**AD FORMANDUM**

società cooperativa sociale - socialna zadruga

**Tčaj srednje strokovnega izobraževanja  
in poklicnega usposabljanja**

# **Tehnik predelave mesnin in mlečnih izdelkov**

**Trajanje**

**4 leta**

**Namenjeno**

**Mladim med 14. in 18. letom starosti**

**Vstopni pogoji**

**Diploma nižje srednje šole**

**Delovna praksa**

**v 3. in 4. letniku**

**Diploma**

**Diploma poklicne kvalifikacije četrte  
evropske stopnje**

- neposreden dostop do ITS Academy za nadaljnje strokovno in tehnično izpopolnjevanje;
- možnost opravljanja maturitetnega izpita in nadaljevanja izobraževanja na univerzitetni ravni



**SEDEŽ**

**AD FORMANDUM  
Ul. Ginnastica 72  
34142 Trst (TS)**

**VEČ INFORMACIJ**

**info@adformandum.org  
+39 040 566360**

## Nova poklicna diploma v okviru izobraževalne verige

Štiriletni izobraževalni program za pridobitev poklicnega naziva **Tehnik predelave mesnin in mlečnih izdelkov** je del izobraževalne verige in zagotavlja celovito splošno-kulturno ter strokovno usposabljanje, tesno povezano s potrebami agroživilskega sektorja, zlasti s sirarnami, mesnopredelovalnimi obrati in drugimi podjetji živilske industrije.

Program je modularno in fleksibilno strukturiran ter omogoča postopno, neprekinjeno in individualizirano poklicno rast udeležencev. Izvaja se v sodelovanju z izobraževalno ustanovo ter z gospodarskimi subjekti in proizvodnimi dejavnostmi na območju delovanja.

### Poleg pridobitve poklicnega diplomskega naziva program omogoča:

- neposreden dostop do **ITS Academy** s področja agroživilstva za nadaljnje strokovno in tehnično izpopolnjevanje;
- možnost opravljanja **maturitetnega izpita** in nadaljevanja izobraževanja na **univerzitetni ravni** na agroživilskem, tehnološkem ali znanstvenem področju;
- hitrejšo in učinkovitejšo vključitev na trg dela zaradi pridobljenih praktičnih znanj in spretnosti, razvitih v specializiranih laboratorijih za sirarstvo ter predelavo mesa.

