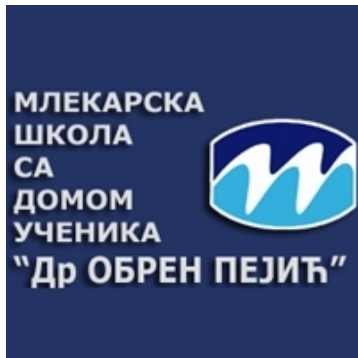


MLEKARSKA ŠKOLA SA DOMOM UČENIKA DR OBREN PEJIĆ



Nikole Pašića 173
Pirot 18300
Srbija

Telefon: +381 10 313 718
Fax: +381 10 313 258

Srednja stručna škola u Pirotu Mlekarska škola sa domom učenika "Dr Obren Pejić" u Pirotu je srednja stručna škola koja obrazuje kadrove u oblasti proizvodnje i prerade hrane pri čemu je uže specijalizovana za kadrove mlekarske industrije. Škola je osnovana krajem 1945. godine Aktom o osnivanju Narodne Republike Srbije kao niža poljoprivredno stočarsko mlekarska škola. Donesi pravu odluku! Škola raspolaže savremenim kabinetima za izvođenje teoretske nastave, radionicama za praktičnu obuku, potrebnim laboratorijama, balon halom i domom za smeštaj učenika. U radionicama mlekarske škole izvodi se praktična nastava sa ciljem obuke učenika za potrebe mlekarske, pekarske i industrije mesa, kao i prekvalifikacija i dokvalifikacija odraslih. Mlekarska škola je jedna od 55 stručnih škola u Srbiji obuhvaćenih reformom srednjih stručnih škola. Od osnivanja 1945. godine do danas školu je završilo više od 3000 učenika koji su danas nosioci mlekarske proizvodnje širom zemlje i poznati stručnjaci van nje. Zašto Mlekarska škola? Ako se pitate zašto da upišete Mlekarsku školu, mi vam nudimo najbolje odgovore. Zato što... je proizvodnja hrane jedna od najperspektivnijih delatnosti imamo najbolje uslove za obavljanje praktične nastave u mlekarstvu ćete otkriti tajnu proizvodnje pirotskog brenda- pirotskog kačkavalja imamo najbolje uslove za obavljanje praktične nastave u pekarstvu imamo odlično opremljene kabinete i laboratorije ćete imati višegodišnje

nego teorijske nastave imamo balon halu za sportske aktivnosti organizujemo stručne ekskurzije i posete sajmovima učenici koji nisu iz Pirota imaju obezbeđen smeštaj u domu ćete imati velike mogućnosti u pogledu nastavka školovanja i još mnogo, mnogo toga... Obrazovni profili U Mlekarskoj školi sa domom učenika "Dr Obren Pejić" stiće se obrazovanje za sledeće nastavne profile: U četvorogodišnjem trajanju Prehrambeni tehničar U trogodišnjem trajanju Prerađivač mleka Mesar Učenici se obrazuju kroz teorijske predmete i predmete praktične nastave. Praktična nastava se izvodi u mlekarskoj i pekarskoj radionici u okviru škole, specijalizovanim kabinetima, laboratorijama, kao i nastava u bloku u raznim preduzećima i kroz posete privatnim firmama. Nastavni planovi se stalno osavremenjuju i usaglašavaju sa potrebama struke. Dom učenika Dr Obren Pejić Za učenike sa prebivalištem van Pirota obezbeđen je SMEŠTAJ U DOMU. Dom učenika se nalazi u sastavu Mlekarske škole u Pirotu. Mešovitog je tipa jer obuhvata populaciju učenika oba pola. Dom učenika pri Mlekarskoj školi pruža usluge smeštaja, ishrane, vaspitno-obrazovnog rada i organizaciju slobodnog vremena učenicima srednjih škola u Pirotu, kao i usluge smeštaja i ishrane redovnim studentima. Posle rekonstrukcije doma, koju finansiralo Ministarstvo prosvete, nauke i tehnološkog razvoja, smeštajni kapaciteti doma je 90 mesta. Sobe u domu su trokrevetne i četvorokrevetne. Učenicima u domu na raspolaganju je pomoć vaspitača i nastavnika škole u savlađivanju gradiva, a u cilju postizanja što boljeg školskog uspeha. Dom raspolaže učionicom opremljenom računarima i ADSL-om, savremenom TV-salom, bogatom bibliotekom i balon halom. Dugogodišnja saradnja Doma učenika sa Domom kulture, Pozorištem, sportskim i plesnim klubovima u gradu, omogućava svestran razvoj ličnosti svakog učenika. U domu se poklanja puna pažnja kvalitetu ishrane učenika. Jelovnik je usklađen sa normativima ishrane učenika i studenata u ustanovama učeničkog i studentskog standarda. Urađena je detaljna rekonstrukcija kuhinje i trpezarije, a kuhinja je opremljena savremenim mašinama za rad. Proizvodnja Pirotskog kačkavalja Školska mlekarska radionica je opremljena uređajima za preradu mleka i izradu mlečnih proizvoda: Kačkavalj Beli sir Pasterizovano mleko Jogurt Polutvrđi sirevi Sirevi sa plesnima Učenici imaju sve mogućnosti da upoznaju proces proizvodnje i izrade niz proizvoda i tako steknu znanja, veštine i sposobnosti za brzo

i lako uključivanje u industrijsku proizvodnju. Pored kvalitetne obuke kadra za mlekarsku industriju, Mlekarska škola tržištu nudi proizvode iz proizvodnog asortimana uglavnom na lokalnom tržištu. Kapacitet prerade školske radionice je 4 000 litara mleka dnevno. Radionica ima sertifikovan HACCP sistem. U toku su radovi na renoviranju radionice koji se finansiraju iz sopstvenih sredstava a sve u cilju prilagođavanja HACCP sistemu. Shodno tradiciji pirotskog kraja, naša radionica je orjentisana ka proizvodnji sireva, naročito ka proizvodnji široko poznatog PIROTSKOG KAČKAVALJA. Proizvodnja slavskih kolača U toku školske 2008/2009 godine u okviru škole adaptiran je prostor za obavljanje praktične nastave iz pekarstva i poslastičarstva. Pekara je opremljena savremenim uređajima kapaciteta 15 radnih mesta. Obrazovanje odraslih Licima koja po zakonu ne mogu ostvariti status redovnog, onima koji nemaju završenu srednju školu, ili pak žele da ostvare viši stepen obrazovanja, promene kvalifikaciju, Mlekarska škola sa domom učenika "Dr Obren Pejić" pruža mogućnost sticanja obrazovanja kroz prekvalifikaciju i dokvalifikaciju.

Prekvalifikacija - ukoliko želite da promenite zanimanje
Dokvalifikacija - ukoliko sa završenom trogodišnjom školom želite da nastavite školovanje i završite četvorogodišnju školu

Kontakt
Direktor
Milan Surlandžić
Tel: +381 10 2100 127
e-mail: direktor@mlekarskaskolapirot.edu.rs
Sekretar
Marija Takić
Tel: +381 10 311 258 lok. 608
e-mail: sekretar@mlekarskaskolapirot.edu.rs

[Poseti web sajt](#)

[Pošalji e-mail](#)

[Pošalji prijatelju](#)