



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" stiže 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 HCCP 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](#)