



ПОДРУЧЈЕ РАДА

ПОЉОПРИВРЕДА, ПРОИЗВОДЊА И ПРЕРАДА ХРАНЕ

11 | НАЗИВ ПРОФИЛА Прехрамбено – биотехнолошки техничар

Трајање профила	4 године
Кратак опис	По завршетку школовања за прехрамбено – биотехнолошког техничара ученик се оспособљава да обезбеђује техничку подршку у припреми техничко-технолошке документације и организацији технолошког процеса у производњи хране. Такође, ученик спроводи и контролише технолошке поступке и операције (механичке, топлотне, дифузионе и биопроцесне), изводи анализе контроле квалитета сировина, полупроизвода, готових производа и амбалаже у производњи хране, те обезбеђује техничку подршку у процесу развоја нових производа укључујући храну додате вредности, уз примену стандарда квалитета, хигијенских, заштитних и еколошких мера.
Знања и вештине	Након завршеног школовања ученик ће бити обучен да: <ul style="list-style-type: none">• Врши одабир и припрему сировина и помоћних сировина по одговарајућој процедури у оквиру одређене прехрамбене технологије;• Организује рад мање групе радника;• Учествоје у целокупној организацији рада производних линија у процесу производње и паковања полупроизвода и готових производа;• Припреми податке, анализе и другу потребну технолошку документацију за развој хране додате вредности;• Врши улазну и међуфазну контролу процеса производње, процесне опреме и готовог производа;• Обавља основне физичке, хемијске, физичко-хемијске и микробиолошке анализе сировина, помоћних сировина, полупроизвода, готових производа и амбалаже.
Динамика	I разред – ученик је у школи; II разред – ученик је у компанији 1х недељно + 60 часова годишње блок наставе; III разред – ученик је у компанији 1х недељно + 60 часова годишње блок наставе; IV разред – ученик је у компанији 1х недељно + 90 часова годишње блок наставе;
Предмети који се изучавају у компанији	1. Прехрамбене технологије; 2. Технолошке операције; 3. Контрола квалитета у прехрамбеној индустрији.