

СПИСАК МАТУРСКИХ ЗАДАТАКА ЗА ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ
„ПРЕХРАМБЕНИ ТЕХНИЧАР“, ЗА ШКОЛСКУ 2017/2018. ГОДИНУ

1.ПХТ-01-1.1-1

У склопу контроле квалитета у производњи безалкохолних газираних пића, одредити садржај укупних киселина у готовом производу. Процес производње безалкохолних газираних пића пратити на шеми ,број 1.

2.ПХТ-01-1.1-2

У склопу контроле квалитета у производњи безалкохолних газираних пића, утврдити да ли анализирана вода може да се користи као сировина.Процес производње безалкохолних газираних пића пратити на шеми ,број 1.

3.ПХТ-02-1.0-1

У склопу контроле квалитета у производњи тврдих бомбона, одредити киселост готовог производа. Процес производње пратити на шеми производње тврдих бомбина.

4.ПХТ-02-1.0-2

У склопу контроле квалитета у производњи трајног сланог пецива, утврдити да ли је садржај NaCl у готовом производу у складу са важећом регулативом. Процес производње пратити на предвиђеној шеми производње.

5.ПХТ-02-1-0-3

У склопу контроле квалитета у производњи грисина, одредити садржај NaOH у готовом производу. Процес пратити на предвиђеној шеми производње.

6.ПХТ-05-1.1-1

У склопу контроле квалитета скробног сирупа, утврдити на основу важеће регулативе, вредност декстрозног еквивалента скробног сирупа и поступак производње. Процес производње пратити на шеми производње скроба, број 1.

7.ПХТ-09.1

У оквиру контроле квалитета производа од воћа, извршити праћење процеса производње џема и одредити садржај укупних киселина у бистром воћном соку. Процес производње пратити на предвиђеној шеми производње.

8.ПХТ-09-2.1-1

У склопу контроле квалитета конзервисаног поврћа, одредити садржај NaCl у наливу и утврдити исправност узорка, према важећој регулативи. Процес производње пратити на шеми производње стерилисаног грашка, број 1.

9.ПХТ-09-2.1-2

У склопу контроле квалитета конзервисаног поврћа, одредити садржај сирћетне киселине у наливу и утврдити исправност узорка, према важећој регулативи. Процес производње пратити на шеми производње стерилисаног грашка, број 1.

10.ПХТ-12-1.1-3

У склопу контроле квалитета млечних производа, одредити степен киселости млека и утврдити исправност узорка према важећој регулативи. Процес производње пратити на шеми производње белог сира, број 1.

11.ПХТ-12-2.1-1

У склопу контроле квалитета млечних производа, одредити густину млека лактодензиметром и утврдити исправност узорка према важећој регулативи. Процес производње пратити на шеми производње јогурта, број 1.

12.ПХТ-12-2.1-2

У склопу контроле квалитета млечних производа, одредити степен киселости млека или јогурта и утврдити исправност узорка према важећој регулативи. Процес производње пратити на шеми производње јогурта, број 1.

13.ПХТ-12-3.0-3

У склопу контроле квалитета млечних производа, одредити степен киселости млека и утврдити исправност узорка према важећој регулативи. Процес производње пратити на шеми производње качкаваља од пастеризованог млека, број 1.

14.ПХТ-12-4.1-3

У склопу контроле квалитета млечних производа, одредити степен киселости млека и утврдити исправност узорка према важећој регулативи. Процес производње пратити на шеми производње пастеризованог млека, број 1.

15.ПХТ.13-1.1-3

У склопу контроле квалитета производа од меса, одредити пероксидни број масти по Вилеровој методи и утврдити исправност узорка према важећој регулативи. Процес производње пратити на шеми производње хреновки, број 1.

16.ПХТ-13-2.0-3

У склопу контроле квалитета производа од меса, одредити пероксидни број масти по Вилеровој методи и утврдити исправност узорка према важећој регулативи. Процес производње пратити на шеми производње куване шунке.

17.ПХТ-13-4.0-3

У склопу контроле квалитета производа од меса, одредити пероксидни број масти по Вилеровој методи и утврдити исправност узорка према важећој регулативи. Процес производње пратити на шеми производње ужичког пршута.

18.ПХТ-14-1.1-2

У склопу контроле квалитета пива, одреди тип пива коме припада узорак на основу вредности карбонатне тврдоће воде која се користила за производњу. Процес производње пратити на шеми производње светлог слада, број 1.

19.ПХТ-14-1.1-3

У склопу контроле квалитета пива, одреди тип пива коме припада узорак на основу вредности укупне тврдоће воде која се користила за производњу. Процес производње пратити на шеми производње светлог слада, број 1.

20.ПХТ-14-2.1-2

У склопу контроле квалитета пива, одреди тип пива коме припада узорак на основу вредности карбонатне тврдоће воде која се користила за производњу. Процес производње пратити на шеми производње тамног слада, број 1.

21.ПХТ-14-2.1-3

У склопу контроле квалитета пива, одреди тип пива коме припада узорак на основу вредности укупне тврдоће воде која се користила за производњу. Процес производње пратити на шеми производње тамног слада, број 1.

22.ПХТ-14-3.1-2

У склопу контроле квалитета пива, одреди тип пива коме припада узорак на основу вредности карбонатне тврдоће воде која се користила за производњу.Процес производње пратити на шеми производње пива, број 1.

23.ПХТ-14-3.1-3

У склопу контроле квалитета пива, одреди тип пива коме припада узорак на основу вредности укупне тврдоће воде која се користила за производњу.Процес производње пратити на шеми производње пива, број 1.

24.ПХТ-15-1.0-3

У склопу контроле квалитета вина, винских и воћних дестилата, одредити садржај укупних киселина у вину(титрациона киселост). Процес производње пратити на шеми производње младог белог вина.

25.ПХТ-15-2.0-3

У склопу контроле квалитета вина, винских и воћних дестилата, одредити садржај укупних киселина у вину(титрациона киселост). Процес производње пратити на шеми производње белог вина.

26.ПХТ-15-3.0-3

У склопу контроле квалитета вина, винских и воћних дестилата, одредити садржај укупних киселина у вину(титрациона киселост). Процес производње пратити на шеми производње младог црног вина.

27.ПХТ-15-4.1-2

У склопу контроле квалитета вина, винских и воћних дестилата, одредити садржај укупних киселина у ракији.Процес производње пратити на шеми производње вињака, број 1.

28.ПХТ-15-5.1-2

У склопу контроле квалитета вина, винских и воћних дестилата, одредити садржај укупних киселина у ракији. Процес производње пратити на шеми производње шљивовице, број 1.

Председник стручног већа прехрамбене струке:

Мара Стојановић-Николић