

# STANDARD ZANIMANJA

## 1.DIO

Naziv porodice zanimanja:	Poljoprivreda i prerada hrane
Naziv zanimanja:	Prehrambeni prerađivač
Nivo kvalifikacije: (u skladu sa Osnovama kvalifikacijskog okvira u BiH)	III
Datum izrade standarda:	08. 05. 2012
Verzija:	1
Popis kompetencija u širem smislu:	
1. Učestvuje u prijemu, skladištenju i pripremi sirovina i repromaterijala	
2. Obavlja proces proizvodnje različitih poluproizvoda i proizvoda	
3. Provodi organoleptičku kontrolu kvaliteta	
4. Učestvuje u pakovanju i skladištenju poluproizvoda i proizvoda	
5. Održava ličnu higijenu, higijenu opreme i radnog prostora	
6. Primjenjuje mjere zaštite na radu i zaštite okoline	

## 2.DIO

Znanje:	Vještine:	Lične kompetencije
<b>1. Učestvuje u prijemu, skladištenju i pripremi sirovina i repromaterijala</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Navede vrste sirovina i repromaterijala</li> <li>- Identifikuje organoleptička svojstva sirovina</li> <li>- Objasni pojam i vrste zrelosti sirovine</li> <li>- Nabroji osnovne mikrobiološke procese</li> <li>- Definiše potrebne uslove za skladištenje sirovina</li> <li>- Razlikuje procese pripreme sirovina</li> <li>- Objasni značenje propisa i standarda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Učestvuje u preuzimanju sirovina i repromaterijala od dobavljača</li> <li>- Vršiti uzorkovanje i izbiranje sirovina na osnovu organoleptičkih svojstava</li> <li>- Procjenjuje stepen zrelosti sirovina</li> <li>- Podešava temperaturu, vlažnost i svjetlost u skladištu</li> <li>- Priprema sirovine prema vrstama proizvoda</li> <li>- Uočava kvarenje sirovina</li> <li>- Uvažava propise i standarde kod rada sa materijalima</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pokazuje spretnost pri rukovanju mjernim instrumentima</li> <li>- Demonstrira samostalnost i odgovornost u radu</li> <li>- Pokazuje sposobnost komunikacije</li> <li>- Pokazuje spremnost za timski rad</li> <li>- Prati sva dostignuća u prehrambenoj industriji (primjena standarda o hrani)</li> </ul>
<b>2. Obavlja proces proizvodnje različitih poluproizvoda i proizvoda</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Razlikuje načine obrade sirovina</li> <li>- Identifikuje osobine poluproizvoda i proizvoda</li> <li>- Pozna osnovne procese proizvodnje različitih proizvoda</li> <li>- Opiše značenje mikrobioloških procesa u prehrani</li> <li>- Definiše standarde (ISO, HACCAP, HALAL ...) za proizvodnju različitih poluproizvoda i proizvoda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Koristi različiti pribor i opremu i za obradu sirovina</li> <li>- Proizvodi različite poluproizvode i proizvode od voća i povrća</li> <li>- Proizvodi različite proizvode od industrijskog bilja i jestivih gljiva</li> <li>- Proizvodi različite proizvode od začinskog i aromatičnog bilja</li> <li>- Proizvodi različita alkoholna i bezalkoholna pića</li> <li>- Opslužuje mašine i uređaje za proizvodnju</li> <li>- Učestvuje u stvaranju uslova za pokretanje tehnoloških linija proizvodnje</li> <li>- Koristi različite načine konzervisanja</li> <li>- Uočava kvarenje poluproizvoda i proizvoda</li> <li>- Obavlja radne zadatke u skladu sa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pokazuje spretnost pri rukovanju različitim priborom, opremom, mašinama i uređajima</li> <li>- Komunicira vješto</li> <li>- Pokazuje spremanost za rad u timu</li> <li>- Pokazuje ekonomičnost u radu</li> <li>- Prati sva dostignuća u prehrambenoj industriji (primjena standarda o hrani)</li> </ul>

Znanje:	Vještine:	Lične kompetencije
	standardima (ISO, HACCAP, HALAL ...) proizvodnje različitih poluproizvoda i proizvoda	
<b>3. Provodi organoleptičku kontrolu kvaliteta</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Definiše postupak uzorkovanja sirovina (poluproizvoda), repromaterijala, proizvoda u toku proizvodnje i gotovog proizvoda za analizu</li> <li>- Navede organoleptičke osobine sirovina i repromaterijala</li> <li>- Objasni posljedice mikrobioloških procesa na kvalitet proizvoda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Izvodi uzorkovanje</li> <li>- Izvodi organoleptički pregled sirovine (poluproizvoda), repromaterijala, proizvoda u toku proizvodnje i gotovog proizvoda</li> <li>- Uočava kvarenje poluproizvoda ili proizvoda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pokazuje spremnost za rješavanje problema na licu mjesta</li> <li>- Ispoljava samostalnost u radu</li> <li>- Preuzima odgovornost za osobni rad</li> </ul>
<b>4. Učestvuje u pakovanju i skladištenju poluproizvoda i proizvoda</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Razlikuje parametre za skladištenje proizvoda i poluproizvoda</li> <li>- Razlikuje vrste ambalažnog materijala i ambalaže</li> <li>- Navede mašine za pakovanje</li> <li>- Razlikuje načine pakovanja</li> <li>- Imenuje transportna sredstva</li> <li>- Definiše standarde u vezi pakovanja i skladištenja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Racionalno koristi skladišni prostor po površini i visini</li> <li>- Podešava parametre skladištenja</li> <li>- Opslužuje mašine za punjenje i pakovanje</li> <li>- Pakuje poluproizvode i gotove proizvode</li> <li>- Koristi pogodnu vrstu ambalaže</li> <li>- Transportuje u procesu proizvodnje i skladištenja</li> <li>- Vješto manipuliše mašinama u skladištu</li> <li>- Primjenjuje standarde prema uputstvima u vezi pakovanja i skladištenja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Demonstrira organizatorske sposobnosti</li> <li>- Sposoban je za rješavanje problema na licu mjesta</li> <li>- Pokazuje ekonomičanost u radu</li> <li>- Ispoljava odgovornost i spretnost u radu</li> <li>- Prati sva dostignuća u prehrambenoj industriji (primjena standarda o hrani)</li> </ul>
<b>5. Održava ličnu higijenu, higijenu opreme i radnog prostora</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Objasni važnost lične i opće higijene</li> <li>- Razlikuje sredstva za ličnu higijenu, higijenu opreme i radnog</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Koristi pravilno sredstva za ličnu higijenu i sredstva za dezinfekciju</li> <li>- Upotrebljava pravilno sredstva za ličnu zaštitu (rukavice, mantil, dezobarijere ...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pokazuje samosvjesnost pri održavanju lične higijene i higijene pogona</li> <li>- Prati sva dostignuća u prehrambenoj</li> </ul>

Znanje:	Vještine:	Lične kompetencije
prostora - Definiše standarde iz područja higijene	- Održava higijenu opreme i radnog prostora uz pravilno korištenje sredstava - Primjenjuje standarde iz područja higijene	industriji (primjena standarda o hrani)
<b>6. Primjenjuje mjere zaštite na radu i zaštite okoline</b>		
- Nabroji mjere i objasni značaj zaštite na radu - Prati propise i zakone o sigurnosti i o zaštiti okoline	- Primjenjuje propise o sigurnosti na radu - Primjenjuje uputstva o bezbjednom radu na mašinama - Koristi lična zaštitna sredstva (kako je to određeno važećim propisima) - Preduzima mjere u slučaju nesreće i učestvuje u pružanju prve pomoći - Odlaze pravilno otpad	- Demonstrira svjest o potrebi sigurnosti i odgovornosti - Ispoljava samostalanost u radu - Pokazuje odgovornost u provođenju mjera zaštite na radu i zaštite okoline - Pokazuje spremnost za vlastito usavršavanje