

STANDARD ZANIMANJA

1.DIO

| | |
|---|-------------------------------|
| Naziv porodice zanimanja: | Poljoprivreda i prerada hrane |
| Naziv zanimanja: | Prerađivač mlijeka |
| Nivo kvalifikacije: (u skladu sa Osnovama kvalifikacijskog okvira u BiH) | III |
| Datum izrade standarda: | 9.5.2012.godine |
| VERZIJA: | 1 |
| Popis kompetencija u širem smislu: | |
| 1. Izvodi otkup i prijem mlijeka | |
| 2. Pasterizira i sterilizira mlijeko | |
| 3. Proizvodi mliječno-kisele napitke | |
| 4. Proizvodi sir | |
| 5. Izrađuje ostale proizvode od mlijeka | |
| 6. Održava higijenu | |
| 7. Pakuje i vrši unutrašnji transport sirovina i proizvoda | |
| 8. Sprovodi mjere zaštite na radu i okoliša | |

2.DIO

| Znanje: | Vještine: | Lične kompetencije |
|---|---|--|
| 1. Izvodi otkup i prijem mlijeka | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Objasni proces dobijanja mlijeka - Objašnjava ulogu i značaj mljekare - Prepoznaje higijenske mjere - Odabire adekvatnu tehniku uzimanja uzoraka mlijeka - Razlikuje organoleptičke osobine mlijeka - Nabroji mjerne vrijednosti koje karakterišu osobine mlijeka - Razlikuje hemijske komponente mlijeka - Odabire mjerne instrumente za temperaturu - Navede instrumente za mjerenje kiselosti i postotka masnoće mlijeka - Objasni značaj dokumentacije i nabroji parametre analize - Opiše osnovne karakteristike mašina koje se koriste za prečišćavanje mlijeka | <ul style="list-style-type: none"> - Primjenjuje higijenske mjere i odgovarajuće metode uzimanja uzoraka - Provjerava organoleptičke pokazatelje mlijeka - Prikuplja i vodi evidenciju o karakteristikama mlijeka - Vršiti mjerenje i evidentiranje temperature mlijeka - Mjeri kiselost i masnoću mlijeka - Pravilno unosi dobivene podatke - Čisti mlijeko | <ul style="list-style-type: none"> - Pokazuje osjećaj za inicijativu, preduzetništvo i građanske kompetencije - Iskazuje sposobnost za timski rad - Preuzima odgovornost za svoj rad - Iskazuje kreativnost - Snalazi se u datoj situaciji - Iskazuje pozitivan stav prema razvoju ključnim kompetencijama: učenje stranih jezika, cjeloživotno učenje, informatička pismenost... - Pokazuje spremnost za primjenu i sticanje novih znanja i primjenu savremenih tehnologija - Komunicira na adekvatan način u različitim i teškim situacijama i stvara pozitivan stav prema ljudima - Racionalno i ekonomično koristi resurse - Razvija interkulturalne vještine - |
| 2. Pasterizira i sterilizira mlijeko | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Definiše značaj konzervisanja dejstvom niskih temperatura - Objasni uticaj niski temperatura na kvalitet mlijeka i proizvoda - Objasni postupke i rad mašina u proizvodnji pasteriziranog i streiliziranog mlijeka - Opisuje režim pasterizacije i sterilizacije | <ul style="list-style-type: none"> - Priprema i održava mašine i uređeje za proizvodnju pasteriziranog i steriliziranog mlijeka - Radi na mašinama i uređajima uređeje za proizvodnju pasteriziranog i steriliziranog mlijeka - Očitava temperature u postupku pasterizacije i sterilizacije mlijeka - Radi na mašinama za hlađenje mlijeka i | <ul style="list-style-type: none"> - Efektivno koristi radno vrijeme - Preuzima odgovornost za svoj rad - Iskazuje sposobnost za timski rad - Racionalno i ekonomično koristi sirovine za proizvodnju pasterizovanog i sterilizovanog mlijeka - Pokazuje spremnost za primjenu i sticanje novih znanja i primjenu savremenih tehnologija |

| Znanje: | Vještine: | Lične kompetencije |
|---|--|---|
| | proizvoda - Rukuje na mašinama za otparavanja vode - Obavlja proces dnevnog i generalnog pranja prema rasporedu | - |
| 3. Proizvodi mliječno-kisele napitke | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Navede sirovine za dobijanje mliječno-kiselih napitaka (mlijeko, dodatke, mikrobiološke kulture) - Objasni princip rada i nabroji vrste hladnjaka i instrumenata za mjerenje temperature - Razlikuje vrste i namjenu pojedinih mikrobioloških kultura - Identifikuje moment uzimanja uzorka za određivanje kiselosti - Definiše proces fermentacije i potrebne mikrobiološke kulture - Opiše princip rada mašina za punjenje, pakovanje i etiketiranje proizvoda | <ul style="list-style-type: none"> - Učestvuje u proizvodnji mliječno-kiselih napitaka u skladu s uputstvima - Reguliše protok punjenja tanka/spremnika - Prati rad i očitava temperaturu hladnjaka - Upotrebljava mikrobiološku kulturu u skladu sa recepturom - Mjeri vrijednosti kiselosti | <ul style="list-style-type: none"> - - Efektivno koristi radno vrijeme - Preuzima odgovornost za svoj rad - Iskazuje sposobnost za timski rad - Racionalno i ekonomično koristi sirovine za proizvodnju mliječno-kiselih napitaka - Pokazuje spremnost za primjenu i sticanje novih znanja i primjenu savremenih tehnologija |
| 4. Proizvodi sir | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Navede sirovinu za proizvodnju sira - Razlikuje pojedine organoleptičke osobine mlijeka pogodnog za sirenje - Objasni ulogu startera u proizvodnji sira - Objasni način određivanja kiselosti - Primjeni propisanu temperaturu - Opiše proces sirenja - Kontroliše potrebne parametre - Ispituje i organoleptički procjenjuje potrebne karakteristike kod | <ul style="list-style-type: none"> - Postupa u skladu s recepturom - Koristi instrumente za određivanje kiselosti - Mjeri temperaturu tokom proizvodnje sira - Izvodi postupak prečišćavanja, hlađenja i skladištenja mlijeka - Rukuje pasterizatorom - Očitava procenat masnoće mlijeka - Upotrebljava mikrobiološku kulturu u | <ul style="list-style-type: none"> - Efektivno koristi radno vrijeme - Preuzima odgovornost za svoj rad - Iskazuje sposobnost za timski rad - Racionalno i ekonomično koristi sirovine za proizvodnju sira - Pokazuje spremnost za primjenu i sticanje novih znanja i primjenu savremenih tehnologija |

| Znanje: | Vještine: | Lične kompetencije |
|---|--|--|
| <p>proizvodnje sira</p> | <p>skladu s recepturom</p> <ul style="list-style-type: none"> - Učestvuje u formiranju i presovanju sira - Vršiti soljenje sira po recepturi - Prati zrijenje sira i obavlja manipulaciju - Vršiti organoleptičku ocjenu | |
| 5. Izrađuje ostale proizvode od mlijeka | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Navede sirovine za dobijanje mliječnih konzervi i modificiranog mlijeka - razlikuje sirovine za dobijanje pavlake, maslaca, masla i kajmaka - Definiše sirovine za dobijanje sladoleda - Iščitava i primjenjuje određene recepture - Provodi mjere osiguranja kvaliteta - Nabroji i opiše tehnološke postupke za izradu ostalih proizvoda od mlijeka | <ul style="list-style-type: none"> - Priprema sirovine za ostale proizvode od mlijeka - Izrađuje ostale proizvode od mlijeka - Postupa u skladu s recepturom - Koristi odgovarajuće instrumente - Izvodi potrebne tehnološke operacije - Postupa u skladu s propisanim mjerama o kvalitetu - Koristi adekvatnu ambalažu i rukuje mašinom za pakovanje - Pakuje proizvode | <ul style="list-style-type: none"> - Efektivno koristi radno vrijeme - Preuzima odgovornost za svoj rad - Iskazuje sposobnost za timski rad - Racionalno i ekonomično koristi resurse - Racionalno i ekonomično koristi sirovine za proizvodnju ostalih mliječno kiselih prerađevina - Pokazuje spremnost za primjenu i sticanje novih znanja i primjenu savremenih tehnologija - |
| 6. Održava higijenu | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Objasni važnost lične i opće higijene načine korištenja radne opreme - Planira vrijeme pranja - Definiše karakteristike sredstava za pranje i način primjene - Opiše pranje cisterni, tankova, preša, kada... - Definiše standarde u području higijene | <ul style="list-style-type: none"> - Vršiti pravilnu upotrebu odgovarajućih sredstava za pranje - Sprovodi postupak pranja cisterni, tankova, preša, kada... - Prati i evidentira nivo higijene i postupa u skladu s važećim normativima - Održava ličnu higijenu i koristi odgovarajuću radnu opremu | <ul style="list-style-type: none"> - Iskazuje sposobnost za timski rad i preuzima odgovornost za svoj rad - Pokazuje spremnost za primjenu znanja - Racionalno koristi sredstva za održavanje higijene |

| Znanje: | Vještine: | Lične kompetencije |
|--|--|---|
| 7. Pakuje i vrši unutrašnji transport sirovina i proizvoda | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Nabroji vrste ambalaže - Opiše princip rada na mašini za pakovanje - Navede načine evidentiranja gotovog proizvoda pri otpremi iz pogona u skladište - Definiše osnovne funkcije unutrašnjeg transporta | <ul style="list-style-type: none"> - Vršiti pravovremnu pripremu ambalaže - Postupa u skladu s radnim nalogom - Rukuje mašinom za pakovanje - Vodi prateću dokumentaciju o proizvodnim i uskladištenim količinama – Pakuje i opslužuje mašine za punjenje, pakovanje i etiketiranje proizvoda - Vršiti unutrašnji transport | <ul style="list-style-type: none"> - Iskazuje sposobnost za timski rad - Racionalno i ekonomično koristi sredstva za pakovanje - Pokazuje spremnost za primjenu znanja |
| 8. Sprovodi mjere zaštite na radu i okoliša | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Organizuje mjere za siguran rad u skladu s propisima i zakonima - Vršiti izbor potrebnih sredstava i opreme za zaštitu - Razlikuje načine sortiranja pojedinih gotovih proizvoda - Razlikuje načine za odlaganje otpada - Ukazuje i provodi standarde o datim proizvodima - Objašnjava značenje veterinarskog nadzora | <ul style="list-style-type: none"> - Radi u skladu sa pravilima o bezbjednosti - Koristi zaštitnu opremu - Razvrstava gotove proizvode - Odlazuje otpatke u skladu sa propisima - Primjenjuje standarde prema uputstvima (HACCAP, ISO, HALAL...) - Koristi Pravilnik o veterinarskom nadzoru - Zbrinjava otpadne vode | <ul style="list-style-type: none"> - Ispoljava ekološku svijest - Pokazuje svijest o sigurnosti na radu - Iskazuje sposobnost za timski rad - Pokazuje spremnost za primjenu znanja - Pokazuje odgovornost prema sredstvima rada i okolini |