

STANDARD ZANIMANJA

1.DIO

Naziv porodice zanimanja:	Poljoprivreda i prerada hrane
Naziv zanimanja:	Prehrambeni tehničar
Nivo kvalifikacije: (u skladu sa Osnovama kvalifikacijskog okvira u BiH)	IV
Datum izrade standarda:	10.05.2012
Verzija:	1
Popis kompetencija u širem smislu:	
1. Organizuje procese proizvodnje hrane	
2. Vodi procese proizvodnje hrane	
3. Nadzire mašinama i uređajima	
4. Provodi kontrolu kvaliteta hrane	
5. Učestvuje u plasmanu i prodaji proizvoda	
6. Vodi procesnu dokumentaciju	
7. Provodi mjere zaštite lica,radnog objekta i okoline	
8. Komunicira i radi u timu	

2.DIO

Znanje:	Vještine:	Lične kompetencije
1. Organizuje procese proizvodnje hrane		
<ul style="list-style-type: none"> - okarakterizira sastav životnih namirnica i principe pravilne ishrane - identificira osnovne i pomoćne sirovine za različite proizvode - objasni postupak uzorkovanja - definiše propise vezane za kontrolu sirovina - identifikuje mašine i aparate za preradu u cilju adekvatne organizacije rada - opiše načine konzerviranja i uslove skladištenja različitih vrsta sirovina - definiše načine infekcije sirovina - identifikira hranjivu i biološku vrijednost različitih sirovina 	<ul style="list-style-type: none"> - organizuje radne zadatke - odabire pojedine osnovne i pomoćne sirovine - provjerava kvalitet ulaza osnovnih i pomoćnih sirovina - izvede uzorkovanje sirovina poštujući Pravilnik - pretpostavi mogućnost inficiranja sirovine - koristi instrumente potrebne pri kontroli - prati rad mašina i aparata u skladu sa operativnim zahtjevima - procjeni i predloži uslove skladištenja 	<ul style="list-style-type: none"> - pokazuje organizatorske sposobnosti i odgovornost - iskazuje svijest o potrebi sigurnosti - pokazuje sposobnost za timski rad, komunikaciju - pokazuje ekološku svijest i sposobnost reagiranja u neočekivanim situacijama - štedi sredstva - dovodi u vezu ishranu i zdravlje u sklopu cjeloživotnog učenja
2. Vodi procese proizvodnje hrane		
<ul style="list-style-type: none"> - objasni izradu recepture - definiše procentualno učešće sirovina u pojedinim proizvodima prema važećim pravilnicima - razlikuje pojedine vrste proizvoda - opiše tehnološki proces proizvodnje pojedinih proizvoda - identifikuje uslove za određene tehnološke procese proizvodnje - razlikuje promjene tokom faza tehnoloških procesa proizvodnje - identifikuje organoleptičke, mikrobiološke promjene proizvoda - procijeni uticaj faza tehnološkog procesa proizvodnje u zavisnosti od hemijskog sastava sirovina 	<ul style="list-style-type: none"> - primjenjuje uputstva zadate recepture - mjeri i dodaje sirovine na osnovu zadate recepture - raspoređuje prema planu radnike na liniju proizvodnje - nadzire rad na liniji proizvodnje i daje dodatna uputstva - primjenjuje procese konzerviranja - odabire i usklađuje ambalažu - predlaže adekvatno korištenje sirovina - otkloni uočene pogreške uz primjenu adekvatnih postupaka (metoda) - koristiti informatičke tehnologije - primjenjuje HACCP plan i ostale propise 	<ul style="list-style-type: none"> - pokazuje odgovornost za radnike, resurse i okolinu - pokazuje kreativnost i inovativnost - iskazuje svijest o značaju sigurnosti - prati razvoj novih mašina i uređaja, kao i primjenu informatičkih tehnologija u području proizvodnje hrane - učestvuje u timskom radu

Znanje:	Vještine:	Lične kompetencije
<ul style="list-style-type: none"> - identificira moguće greške tokom tehnološkog procesa proizvodnje - predloži načine popravljanja kvaliteta nakon grešaka - odabere propisani način pakovanja (ambalažu) - definiše značaj i primjenu informatičkih tehnologija u stručnom području - definiše propise vezane za procese proizvodnje hrane - objasni princip i postupak uvođenja HACCAP sistema u procesu proizvodnje 		
3. Nadzire mašinama i uređajima		
<ul style="list-style-type: none"> - navede mašine datog procesa proizvodnje hrane - definiše primjernost materijala za izradu mašina - objasni princip rada pojedinih mašina - nabroji i objasni tehnološke operacije - objasni sisteme automatskog upravljanja i regulisanja - odabere metode za kontrolu tehničke ispravnosti mašina i uređaja - prepoznaje i identifikuje kvar na mašinama i uređajima - razlikuje vrste i načine transporta 	<ul style="list-style-type: none"> - nadzire i rukuje mašinama i uređajima u procesu proizvodnje hrane - kontroliše ispravnost i funkcionalnost mašina i uređaja i pravovremeno prijavljuje kvar - vrši kontrolu tehnoloških operacija - primjenjuje i provodi manje opravke - izabere odgovarajući način transporta - primjenjuje informatičku tehnologiju u stručnom području 	<ul style="list-style-type: none"> - preuzima odgovornost pri radu na mašinama i transportu - iskazuje svijest o značaju sigurnosti - pokazuje sklonost ka usavršavanju - učestvuje u timskom radu - prati razvoj novih mašina i uređaja kao i primjenu informatičkih tehnologija u stručnom području

Znanje:	Vještine:	Lične kompetencije
4. Provodi kontrolu kvaliteta hrane		
<ul style="list-style-type: none"> - objasni načine uzorkovanja - opiše organoleptičke, fizičko-hemijske i mikrobiološke metode analize - razlikuje pojedine vrste kvara hrane - interpretira zakonske propise o kontroli kvaliteta - razlikuje pojedine instrumente i pribor - prepozna kritične tačke procesa proizvodnje - objasni principe rada pojedinih laboratorija - objasni postupak akreditacije laboratorija - objasni metode analitičke hemije - opiše promjene tokom analitičkih metoda određivanja kvaliteta - nabroji potreban kvalitet različitih proizvoda - opiše specifične analize - identifikuje načine predstavljanja podataka analiza - prezentuje standarde kvaliteta - objasni pojam standardizacije - razlikuje pojedine standarde - definiše načela zdrave hrane - definiše različite pristupe kontroli kvaliteta 	<ul style="list-style-type: none"> - primijeni odabrani način uzimanja uzorka - ispita osobine uzorka različitim metodama - sprovodi pojedine analize (organoleptičke, hemijske mikrobiološke) - provjerava rezultate analiza - reaguje na uočene kvarove - priprema pojedine reagentse - koristi instrumente i pribor - kontroliše primjenu poštovanje standarda - primijeni siguran rad u laboratoriji - predstavi podatke analiza kvaliteta - provodi uputstva značajna za zdravu hranu - procjenjuje i implementira pojedine standarde - prati novosti na području standarda kvaliteta 	<ul style="list-style-type: none"> - demonstrira samostalnost i odgovornost - iskazuje sposobnost usvajanja novih znanja - pokazuje svijest o značaju sigurnosti - razvija ekološku svijest - predstavlja analize kvaliteta na objektivan način - pokazuje svijest o značaju korištenja zdrave hrane - iskazuje sposobnost kritičkog prosuđivanja - pokazuje sklonost ka usavršavanju
5. Učestvuje u plasmanu i prodaji proizvoda		
<ul style="list-style-type: none"> - definiše pojam i podjelu troškova - predvidi moguće troškove i uštede - objasni formiranje ukupnog prihoda i dobiti - nabroji oblike promocije 	<ul style="list-style-type: none"> - izračuna cijenu koštanja - izračuna produktivnost, ekonomičnost i rentabilnost - kontroliše zalihe proizvoda - prezentuje proizvod kupcu i priprema 	<ul style="list-style-type: none"> - razvija toleranciju na frustracije - demonstrira ekonomično razmišljanje - koristi informacione sisteme - pokazuje sklonost urednosti, preciznosti i snalažljivosti

Znanje:	Vještine:	Lične kompetencije
<ul style="list-style-type: none"> - opiše životni vijek proizvoda - definiše kanale distribucije - opisuje poslovna sredstva 	<p>ponudu</p> <ul style="list-style-type: none"> - sudjeluje u izboru kanala distribucije - kontoliše manipulisanje proizvodima - kontoliše pakovanje proizvoda - primjenjuje poslovni bonton 	
6. Vodi procesnu dokumentaciju		
<ul style="list-style-type: none"> - definiše procesnu dokumentaciju - objasni vođenje procesne dokumentacije - obezbjeđuje procesnu dokumentaciju 	<ul style="list-style-type: none"> - ispunjava procesnu dokumentaciju - piše izvještaj - vodi evidenciju naloga - arhivira podatke - koristi informacione sisteme 	<ul style="list-style-type: none"> - pokazuje preciznost - pokazuje sklonost ka urednosti -
7. Provodi mjere zaštite lica, radnog objekta i okoline		
<ul style="list-style-type: none"> - identifikuje zakonske propise za sigurnost - interpretira pojedine zakone i propise - procjenjuje odgovarajuće mjere u datoj situaciji za sigurnost lica, radnog objekta i okoline 	<ul style="list-style-type: none"> - primjenjuje propise o sigurnosti lica, radnog objekta i okoline - poduzima mjera u slučaju nesreće - organizuje pružanje prve pomoći - primjenjuje mjere higijene - provodi pravilno odlaganje otpada - osigurava reciklažu - primjenjuje mjere zaštite zdravlja i sigurnosti na radu - poštuje i provodi ekološke standarde 	<ul style="list-style-type: none"> - pokazuje izdržljivost, upornost - pokazuje vlastitu inicijativu - iskazuje svijest o potrebi sigurnosti - djeluje samostalno - prati novosti u datoj oblasti
8. Komunicira i radi u timu		
<ul style="list-style-type: none"> - razvija i savladava usmenu i pismenu komunikaciju, kulturu usmenog i pismenog izražavanja - odredi savremene informacione tehnologije - prepoznaje potrebu timskog rada, osobine grupe 	<ul style="list-style-type: none"> - primjenjuje komunikacijske i jezičke sposobnosti - koristi savremene informacione tehnologije - komunicira na jednom stranom jeziku - primjenjuje poslovni bonton 	<ul style="list-style-type: none"> - korektno i odgovorno komunicira - razvija pozitivan stav prema međukulturnoj komunikaciji - učestvuje aktivno u timskom radu