

## СТАНДАРД КВАЛИФИКАЦИЈЕ

- 1. Назив квалификације:** Оператер у прехранбеној индустрији.
- 2. Сектор - подручје рада:** Пољопривреда, производња и прерада хране.
- 3. Ниво квалификације:** III
- 4. Начин стицања квалификације:**  
Квалификација се стиче након успешно завршеног процеса средњег стручног образовања.
- 5. Трајање:**  
Програм средњег стручног образовања за стицање квалификације траје три године.
- 6. Начин провере:**  
Достигнутост исхода програма средњег стручног образовања се проверава на завршном испиту који спроводи средња школа.
- 7. Заснованост квалификације:**  
Квалификација се заснива на опису рада, циљевима стручног образовања и исходима стручног образовања.

### 7.1. Опис рада

#### Дужности - стручне компетенције:

- Спровођење хигијенских, заштитних и еколошких мера у технолошком процесу прехранбене производње;
- Производња полупроизвода и готових прехранбених производа;
- Планирање и организација сопственог рада у производњи прехранбених производа.

Дужности - стручне компетенције	Задаци - јединице компетенција
Спровођење хигијенских, заштитних и еколошких мера у технолошком процесу прехранбене производње	<ul style="list-style-type: none"><li>- одржава личну хигијену;</li><li>- одржава хигијену опреме и простора у погону;</li><li>- примењује HACCP и остале важеће стандарде у свим фазама производње;</li><li>- користи заштитна средства и опрему у раду;</li><li>- сортира и одлаже отпад на одговарајући начин.</li></ul>

Дужности - стручне компетенције	Задачи - јединице компетенција
Производња полупроизвода и готових прехранбених производа	<ul style="list-style-type: none"> <li>- припрема радно место и средства за рад;</li> <li>- проверава исправност рада машина и врши замену и подешавање основних делова и алата;</li> <li>- врши одабир основних и помоћних сировина у складу са захтевима технолошког процеса;</li> <li>- дозира сировине и помоћне сировине;</li> <li>- припрема амбалажу и контролише њену исправност;</li> <li>- спроводи поступке механичке/биотехнолошке/термичке прераде сировина;</li> <li>- рукује опремом и уређајима;</li> <li>- врши сензорну контролу квалитета полупроизвода и готових производа;</li> <li>- пакује и етикетира полупроизводе и готове производе;</li> <li>- складишти полупроизводе и готове производе.</li> </ul>
Планирање и организација сопственог рада у производњи прехранбених производа	<ul style="list-style-type: none"> <li>- води одговарајућу документацију;</li> <li>- израђује план производње према потребама;</li> <li>- набавља/обезбеђује ресурсе за производњу (опрема, радна снага, енергенти, сировине, амбалажа и др.);</li> <li>- ради у тиму, комуницира са сарадницима;</li> <li>- израђује основне калкулације за различите производе.</li> </ul>

#### 7.1.1. Екстремни услови под којима се обављају дужности:

- загађеност ваздуха (прашина, испарења, опасне супстанце и сл.);
- повишена температура;
- бука која онемогућава нормалну комуникацију.

#### 7.1.2. Изложеност ризицима при обављању дужности:

- ризик од механичких повреда;
- ризик од опекотина.

### 7.2. Циљеви стручног образовања

Циљ стручног образовања за квалификацију Оператер у прехранбеној индустрији је оспособљавање ученика за спровођење хигијенских, заштитних и еколошких мера у технолошком процесу производње и прераде прехранбених производа, производњу полупроизвода и готових прехранбених производа и планирање и организацију послова у сопственој производњи прехранбених производа.

Неопходност сталног прилагођавања променљивим захтевима тржишта рада, потребе континуираног образовања, стручног усавршавања, развој каријере, унапређивања запошљивости, усмерава да лица буду оспособљавана за:

- примену теоријских знања у практичном контексту;

- примену безбедносних и здравствених мера у процесу рада;
- примену мера заштите животне средине у процесу рада;
- употребу информатичке технологије у: прикупљању, организовању и коришћењу информација у раду и свакодневном животу;
- преузимање одговорности за vlastito континуирано учење и напредовање у послу и каријери;
- препознавање пословних могућности у радној средини и ширем социјалном окружењу.

### 7.3. Исходи стручног образовања

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Способности и ставови
По завршеном програму образовања, лице ће бити у стању да:			
спроводи хигијенске, заштитне и еколошке мере у технолошком процесу прехранбене производње	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни значај хигијене у производњи прехранбених производа;</li> <li>- објасни начине одржавања личне хигијене;</li> <li>- објасни принципе одржавања хигијене опреме и простора у производњи прехранбених производа;</li> <li>- наведе стандарде који се примењују у прехранбеној индустрији (НАССР);</li> <li>- објасни значај примене санитарних прописа, прописа из области заштите на раду у производњи прехранбених производа, из области безбедности и заштите здравља на раду, противпожарне заштите и из области заштите животне средине;</li> <li>- разликује врсте отпада у одговарајућој прехранбеној производњи;</li> <li>- објасни начине одлагања отпада.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- одржава личну хигијену;</li> <li>- одржава хигијену опреме и простора;</li> <li>- користи заштитна средства и опрему у раду;</li> <li>- сортира и одлаже отпад.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- савесно, одговорно, уредно и прецизно обавља поверене послове;</li> <li>- ефикасно планира и организује време;</li> <li>- испољи позитиван однос према значају спровођења прописа и важећих стандарда у производњи прехранбених производа;</li> <li>- испољи позитиван однос према функционалности и техничкој исправности уређаја и алата које користи при обављању посла;</li> <li>- испољи љубазност, комуникативност, предузимљивост, флексибилност у односу према сарадницима;</li> <li>- поштује принципе тимског рада;</li> <li>- се прилагођава у односу на промене у радном процесу;</li> <li>- решава проблеме у раду;</li> </ul>
производи полупроизводе и готове прехранбене производе	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разликује механичке, топлотне и дифузионе операције у одговарајућој прехранбеној технологији;</li> <li>- објасни поступке механичке, биотехнолошке односно термичке прераде сировина;</li> <li>- објасни принципе рада различитих</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- мери различите процесне величине (маса, запремина, густина, вискозитет, температура, притисак, проток, влажност ваздуха, рН вредност, садржај суве материје...);</li> </ul>	

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Способности и ставови
По завршеном програму образовања, лице ће бити у стању да:			
	<p>машина и уређаја;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разликује приборе и алате који се користе у одговарајућој прехранбеној производњи;</li> <li>- наведе врсте и параметре квалитета основних и помоћних сировина;</li> <li>- наведе врсте и објасни карактеристике адитива;</li> <li>- објасни фазе технолошког поступка производње различитих прехранбених производа;</li> <li>- наведе параметре производње за различите врсте прехранбених производа;</li> <li>- објасни карактеристике различитих врста прехранбених производа;</li> <li>- наведе узроке кварења намирница;</li> <li>- објасни поступке конзервисања;</li> <li>- разликује поступке сензорне контроле сировина, помоћних сировина, полупроизвода и готових производа;</li> <li>- наведе врсте и особине амбалаже за паковање и транспорт;</li> <li>- објасни садржај декларације;</li> <li>- наведе услове складиштења сировина, материјала и производа;</li> <li>- објасни промене до којих долази услед неправилног складиштења и транспорта.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- примењује НАССР и остале вежеће стандарде у свим фазама прехранбене производње;</li> <li>- припрема радно место у складу са одговарајућима стандардима;</li> <li>- очисти, опере и класира сировине ручно и машински;</li> <li>- дозира сировине, помоћне сировине и адитиве по задатој рецептури;</li> <li>- изврши хомогенизацију сировина;</li> <li>- спроводи механичке, термичке или биотехнолошке поступке прераде сировина у складу са одговарајућом технологијом;</li> <li>- рукује одговарајућим прибором, алатима;</li> <li>- опслужује уређаје у производњи;</li> <li>- идентификује неисправности у процесу производње;</li> <li>- врши сензорну контролу сировина, полупроизвода и готових производа;</li> <li>- припрема амбалажу;</li> <li>- пакује, мери и етикетира готове производе;</li> <li>- складишти готове производе.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- одреди приоритете;</li> <li>- буде спреман на даље учење и усавршавање;</li> <li>- испољи позитиван однос према професионално-етичким нормама и вредностима.</li> </ul>
планира и организује сопствени	- објасни основна правила организације	- планира набавку и	

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Способности и ставови
По завршеном програму образовања, лице ће бити у стању да:			
рад у производњи прехранбених производа	<p>рада у предузећу;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни организацију посла према технолошком поступку производње;</li> <li>- наведе прописе који регулишу рад у погону прехранбене индустрије;</li> <li>- наведе врсте и структуру трошкова;</li> <li>- објасни основне принципе предузетништва;</li> <li>- наведе врсте пословне документације (требовање сировина, радни налози, утрошак сировина, извештај о производњи и сл.).</li> </ul>	<p>производњу према потребама;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- комуницира са сарадницима;</li> <li>- изради основне калкулације за различите производе.</li> </ul>	