

**ЗАВОД ЗА УНАПРЕЂИВАЊЕ ОБРАЗОВАЊА И ВАСПИТАЊА
ЦЕНТАР ЗА СТРУЧНО ОБРАЗОВАЊЕ И ОБРАЗОВАЊЕ ОДРАСЛИХ**

**СТАНДАРД КВАЛИФИКАЦИЈЕ
ОПЕРАТЕР У ПРЕХРАМБЕНОЈ ИНДУСТРИЈИ**

1. **Назив квалификације:** Оператер у прехранбеној индустрији
2. **Сектор - подручје рада:** Производња и прерада хране – Пољопривреда, производња и прерада хране
3. **Ниво квалификације:** Ш
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"> - одржава личну хигијену; - одржава хигијену опреме и простора у погону; - примењује НАССР и остале важеће стандарде у свим фазама производње; - користи заштитна средства и опрему у раду; - сортира и одлаже отпад на одговарајући начин.

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

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 властито 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 мера у технолошком процесу прехранбене производње	<ul style="list-style-type: none"> - објасни значај хигијене у производњи прехранбених производа; - објасни начине одржавања личне хигијене; - објасни принципе одржавања хигијене опреме и простора у производњи прехранбених производа; - наведе стандарде који се примењују у прехранбеној индустрији (НАССР); - 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; - разликује врсте отпада у одговарајућој прехранбеној производњи; - објасни начине одлагања отпада. 	<ul style="list-style-type: none"> - одржава личну хигијену; - одржава хигијену опреме и простора; - користи заштитна средства и опрему у раду; - сортира и одлаже отпад. 	<ul style="list-style-type: none"> - савесно, одговорно, уредно и прецизно обавља поверене послове; - ефикасно планира и организује време; - испољи позитиван однос према значају спровођења прописа и важећих стандарда у производњи прехранбених производа; - испољи позитиван однос према функционалности и техничкој исправности уређаја и алата које користи при обављању посла; - испољи љубазност, комуникативност, предузимљивост, флексибилност у односу према сарадницима; - поштује принципе тимског рада; - се прилагођава у односу на промене у радном процесу; - решава проблеме у раду;
производи полупроизводе и готове прехранбене производе	<ul style="list-style-type: none"> - разликује механичке, топлотне и дифузионе операције у одговарајућој прехранбеној технологији; - објасни поступке механичке, биотехнолошке односно термичке прераде сировина; - објасни принципе рада различитих машина и уређаја; 	<ul style="list-style-type: none"> - мери различите процесне величине (маса, запремина, густина, вискозитет, температура, притисак, проток, влажност ваздуха, рН вредност, садржај суве материје...); 	

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

	<ul style="list-style-type: none">- наведе прописе који регулишу рад у погону прехрамбене индустрије;- наведе врсте и структуру трошкова;- објасни основне принципе предузетништва;- наведе врсте пословне документације (требовање сировина, радни налози, утрошак сировина, извештај о производњи и сл.).	<ul style="list-style-type: none">- изради основне калкулације за различите производе.	
--	--	--	--