

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

**КВАЛИФИКАЦИЈА
ПРЕХРАМБЕНИ ТЕХНИЧАР**

1. **Назив квалификације:** Прехрамбени техничар
2. **Подручје рада:** Пољопривреда, производња и прерада хране
3. **Ниво квалификације:** IV
4. **Стандард стручних компетенција**

4.1. Опис рада

Дужности - стручне компетенције	Задаци - јединице компетенција
Планирање и организовање сопственог рада и рада групе у малом погону прехрамбене и биотехнолошке производње	<ul style="list-style-type: none"> - Проучава упутства за рад и технолошку документацију - Планира процес извршења задатака у склопу целокупне производње - Организује и води рад групарадника по производним целинама - Комуницира са сарадницима - Праћење иновација у струци
Припрема воде, сировина и помоћних сировина у прехрамбеној и биотехнолошкој производњи	<ul style="list-style-type: none"> - Одабира сировине и помоћне сировине за даљи процес производње на основу резултата контроле квалитета - Класира сировине биљног и животињског порекла у зависности од стања у коме се налазе - Припрема помоћне сировине према технолошком процесу - Рукује машинама за чишћење и прање сировина - Рукује дозаторима за сировине и помоћне сировине - Рукује уређајима за припрему технолошке воде
Производња прехрамбених производа	<ul style="list-style-type: none"> - Припрема и контролише припремљеност и исправност машина и уређаја за рад - Рукује машинама и уређајима у производњи - Прати технолошке параметре у току производње - Припрема лабораторијске и погонске културе
Паковање и складиштење прехрамбених производа	<ul style="list-style-type: none"> - Припрема амбалажу за пуњење и затварање готових производа - Подешава и контролише одговарајуће машине за пуњење, затварање и паковање готових прехрамбених производа
Контрола квалитета технолошког процеса, основних и помоћних сировина, готових	<ul style="list-style-type: none"> - Узима узорке из производног погона и складишта за анализу - Контролише рад инструмената и апарата у лабораторији - Одржава прибор, инструменте и апарате у лабораторији

Дужности - стручне компетенције	Задаци - јединице компетенција
производа и амбалаже, у погону прехранбене и биотехнолошке производње и лабораторији	<ul style="list-style-type: none"> - Припрема растворе-реагенсе за одређене анализе - Обавља физичка, хемијска, физичко-хемијска и микробиолошка испитивања основних и помоћних сировина, готових производа и амбалаже применом прописаних метода према важећим стандардима квалитета
Вођење и попуњавање прописане документације у прехранбеној и биотехнолошкој производњи	<ul style="list-style-type: none"> - Води дневну документацију производње - Врши требовање сировина, помоћних сировина и амбалаже - Врши требовање лабораторијског прибора и реагенаса - Задужује складишта за готове производе - Води евиденцију рада - Води евиденцију извршених анализа - Припрема извештаје о квалитету сировина, помоћних сировина, полупроизвода, готових производа и амбалаже
Очување здравља и околине при прехранбеној и биотехнолошкој производњи	<ul style="list-style-type: none"> - Спроводи мере безбедности и заштите здравља на раду - Спроводи мере противпожарне заштите - Спроводи мере санитарне заштите - Спроводи мере заштите животне средине

4.2 Екстремни услови под којима се обавља посао са стеченом квалификацијом:

- нема.

4.3 Изложеност ризицима при обављању посла са стеченом квалификацијом:

- нема.

5. Циљеви и исходи стручног образовања

5.1 Циљеви стручног образовања

Циљ стручног образовања за квалификацију ПРЕХРАМБЕНИ ТЕХНИЧАР је оспособљавање лица за спровођење и контролу квалитета технолошког процеса у прехранбеној и биотехнолошкој производњи.

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

- примену теоријских знања у практичном контексту;
- примену сигурносних 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

5.2 Исходи стручног образовања

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Способности и ставови
По завршеном програму образовања, лице ће бити у стању да:			
планира и организује сопствени рад и рад групе у малом погону прехранбене и биотехнолошке производње	<ul style="list-style-type: none"> - наведе основне врсте техничке и технолошке документације - објасни основна правила организације рада предузећа и конкретним радним местима - разликује начине организације производних погона у прехранбеној и биотехнолошкој производњи - објасни основне принципе предузетништва - објасни значај примене мера сигурности рада у складу са прописима 	<ul style="list-style-type: none"> - припреми радно место, техничку и технолошку документацију - планира начин и динамику сопственог рада и рада групе у малом погону - организује рад групе у малом погону - ради у тиму 	<ul style="list-style-type: none"> - савесно, одговорно, уредно и прецизно обавља поверене послове - ефикасно организује време - испољи позитиван однос према значају спровођења санитарних прописа, стандарда НАССР и осталих важећих стандарда у свим фазама прехранбене и биотехнолошке производње - испољи позитиван однос према значају функционалне и техничке исправности машина и уређаја у прехранбеној индустрији - испољи љубазност, комуникативност, предузимљивост, ненаметљивост и флексибилност у односу према сарадницима - испољи позитиван однос према професионално-
припрема воду, сировине и помоћне сировине у прехранбеној и биотехнолошкој производњи	<ul style="list-style-type: none"> - наведе врсте и објасни особине и квалитет прехранбених сировина биљног и животињског порекла - наведе врсте и објасни особине и квалитет помоћних сировина - објасни технологију припреме воде - објасни поступке припреме сировина и помоћних сировина у оквиру сваке прехранбене технологије - објасни технике мерења 	<ul style="list-style-type: none"> - одабере и припреми сировине и помоћне сировине по одговарајућој процедури сваке прехранбене технологије - очисти, опере и класира сировине ручно и машински - измери сировине и помоћне сировине - рукује дозаторима - рукује уређајима за припрему технолошке воде - одржава хигијену технолошког постројења 	<ul style="list-style-type: none"> - испољи позитиван однос према значају функционалне и техничке исправности машина и уређаја у прехранбеној индустрији - испољи љубазност, комуникативност, предузимљивост, ненаметљивост и флексибилност у односу према сарадницима - испољи позитиван однос према професионално-
производи прехранбене производе	<ul style="list-style-type: none"> - наведе технолошке операције појединачних прехранбених технологија - објасни принципе рада машина и уређаја у прехранбеној индустрији - објасни појединачне технологије производње: безалкохолних пића, брашна и тестенина, скроба, шећера, 	<ul style="list-style-type: none"> - припреми лабораторијске и погонске културе - примењује НАССР и остале важеће стандарде у свим фазама прехранбене и биотехнолошке производње - рукује машинама и уређајима у прехранбеној индустрији и 	<ul style="list-style-type: none"> - испољи позитиван однос према значају функционалне и техничке исправности машина и уређаја у прехранбеној индустрији - испољи љубазност, комуникативност, предузимљивост, ненаметљивост и флексибилност у односу према сарадницима - испољи позитиван однос према професионално-

	<p>уља и биљних масти, пекарских и посластичарских производа, кондиторских производа, сточне хране, производа од воћа и поврћа, готове хране, млека и млечних производа, производа од меса, слада и пива, вина, винских и воћних дестилата, пекарског квасца, етанола и јаких алкохолних пића, органских киселина</p> <ul style="list-style-type: none"> - примени знања из индустријске микробиологије - наведе важеће стандарде квалитета производње (НАССР и други), и објасни њихов значај - разликује критичне тачке при производњи - наведе параметре квалитета прехранбених производа 	<p>контролише њихову исправност</p> <ul style="list-style-type: none"> - лоцира неправилности у процесу производње и интервенише - одржава хигијену технолошког постројења 	<p>етичким нормама и вредностима</p>
<p>пакује и складишти прехранбене производе</p>	<ul style="list-style-type: none"> - објасни начине и услове складиштења прехранбених производа - разликује врсте и објасни карактеристике складишта - разликује врсте и објасни карактеристике амбалаже 	<ul style="list-style-type: none"> - пакује готове производе у одговарајућу амбалажу - складишти готове производе - контролише услове у складишту 	
<p>врши контролу квалитета технолошког процеса, основних и помоћних сировина, готових производа и амбалаже, у погону прехранбене и биотехнолошке производње и лабораторији</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наведе параметре технолошког процеса и објасни значај њиховог праћења у погону - разликује лабораторијски прибор и опрему и објасни њихову употребу - објасни принципе рада инструмената - разликује врсте и карактеристике реагенаса - спроведе физичке, хемијске, физичко-хемијске и микробиолошке анализе сировина, помоћних сировина, полупроизвода, готових производа и амбалаже 	<ul style="list-style-type: none"> - изврши узорковање - изврши самостално физичке, хемијске, физичко-хемијске и микробиолошке анализе сировина, помоћних сировина, полупроизвода, готових производа и амбалаже - одржава хигијену прибора, опреме и инструмената за узорковање и лабораторијске анализе 	

	<ul style="list-style-type: none"> - наведе и објасни параметре квалитета сировина, помоћних сировина, полупроизвода, готових производа и амбалаже - објасни значај законске регулативе у области производње хране 		
води и попуњава прописану документацију у прехранбеној и биотехнолошкој производњи	<ul style="list-style-type: none"> - објасни значај вођења евиденција - наведе врсте евиденција у производњи, лабораторији и скобјасни значај примене прописа из области заштите на раду, противпожарне заштите, заштите животне средине и санитарних прописа - објасни изворе и начине загађења животне средине као последице сваког појединачног технолошког процеса производњеладиштењу 	<ul style="list-style-type: none"> - води дневну документацију производње - врши требовање сировина, помоћних сировина и амбалаже - врши требовање лабораторијског прибора и реагенаса - задужује складишта за готове производе - води евиденцију рада - води евиденцију извршених анализа - припрема извештаје о квалитету сировина, помоћних сировина, полупроизвода, готових производа и амбалаже - користи рачунар 	
чува здравље и околину при прехранбеној и биотехнолошкој производњи	<ul style="list-style-type: none"> - објасни значај примене прописа из области заштите на раду, противпожарне заштите, заштите животне средине и санитарних прописа - објасни изворе и начине загађења животне средине као последице сваког појединачног технолошког процеса производње 	<ul style="list-style-type: none"> - примени средства за личну и колективну заштиту на раду у лабораторији и погонима за производњу - одложи отпад настао у процесу производње на прописан начин 	

6. Кадар за реализацију програма образовања одраслих на основу стандарда квалификације

Теоријски део програма:

Лица са високим образовањем из области прехранбене технологије и најмање три године радног искуства у струци.

Практични део програма:

Лица са завршеним трогодишњим или четворогодишњим образовањем одговарајућег образовног профила и најмање три године радног искуства на пословима одговарајућег занимања.