

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

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

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

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