

MINISTARSTVO ZNANOSTI I OBRAZOVANJA

1820

Na temelju članka 6. stavka 4. Zakona o strukovnom obrazovanju (»Narodne novine«, broj 30/2009, 24/2010 i 22/2013) ministrica znanosti i obrazovanja donosi

ODLUKU

O DONOŠENJU STANDARDA ZANIMANJA ZA STJECANJE KVALIFIKACIJE PREHRAMBENI TEHNIČAR U OBRAZOVNOM SEKTORU POLJOPRIVREDA, PREHRANA I VETERINA

I.

Ovom odlukom donosi se standard zanimanja za stjecanje kvalifikacije PREHRAMBENI TEHNIČAR u obrazovnom sektoru POLJOPRIVREDA, PREHRANA I VETERINA.

II.

Standard zanimanja za stjecanje kvalifikacije PREHRAMBENI TEHNIČAR u obrazovnom sektoru POLJOPRIVREDA, PREHRANA I VETERINA, sastavni je dio ove odluke.

III.

Ova odluka stupa na snagu osmoga dana od dana objave u »Narodnim novinama«, a primjenjivat će se na učenike koji će prvi razred srednje škole upisati počevši od školske godine 2017./2018.

Klasa: 602-03/17-05/00079

Urbroj: 533-25-17-0006

Zagreb, 28. lipnja 2017.

Ministrica

prof. dr. sc. Blaženka Divjak, v. r.

STANDARD ZANIMANJA
PREHRAMBENI TEHNIČAR

Napomena:
Riječi i pojmovni sklopovi koji imaju rodno značenje korišteni u ovom dokumentu odnose se jednako na oba roda (muški i ženski) i na oba broja (jedinu i množinu), bez obzira na to jesu li korišteni u muškom ili ženskom rodu, odnosno u jednini ili množini.

1. RAZINA, KLJUČNA SVRHA I OPIS ZANIMANJA

Razina:	4.2
Ključna svrha:	Provođenje i kontroliranje procesa u prehrambenoj industriji, laboratorijima, obrtništvu i prometu hranom.
Opis zanimanja:	Prehrambeni tehničar radi u industrijskoj proizvodnji, laboratorijima, obrtništvu i u prometu hranom. Samostalno obavlja posao u proizvodnim pogonima, skladištima, laboratorijima, prodavaonicama, catering industriji i u prometu hranom. Pri obavljanju poslova u proizvodnji može raditi i na poslovima s posebnim uvjetima rada. U radu je obvezno korištenje zaštitne obuće i odjeće. Prostor je osvijetljen dnevnom ili umjetnom rasvjetom. Rad se planira u smjenama i ovisi o opsegu posla.

2. GRUPA POSLOVA, KLJUČNI POSLOVI I AKTIVNOSTI

Grupa poslova	Ključni poslovi	Aktivnosti
Analiza, planiranje i organizacija rada	<ul style="list-style-type: none"> • analiziranje, planiranje, organiziranje i nadziranje slijeđenja i potrebne dokumentacije u skladu sa specifikacijama 	<ul style="list-style-type: none"> • primjenjivati zakonodavstvo vezano uz kriterije kvalitete ulaznih sirovina i gotovih proizvoda • primjenjivati načelo slijeđenja i poznavati njegovo značenje • analizirati dokumentaciju o podrijetlu sirovine i kvaliteti ulaznih sirovina • označivati i pripremati kretanje sirovina u proizvodnom procesu (od primitka sirovine do gotovog proizvoda)
	<ul style="list-style-type: none"> • planiranje i organiziranje posla u skladu sa specifikacijama 	<ul style="list-style-type: none"> • odabrati i primjenjivati principe planiranja, organiziranja i koordinacije rada u timu i odjelu • primjenjivati osnovna pravila i standarde organizacije posla • organizirati radne zadatke • izradivati interne upute za rad
Priprema radnog mjesta	<ul style="list-style-type: none"> • pripremanje za provedbu posla 	<ul style="list-style-type: none"> • provjeravati i primjenjivati pravila osobne higijene, higijene prostora i strojeva te radnog okoliša • upotrebljavati i provjeravati propisanu zaštitnu radnu odjeću i obuću
	<ul style="list-style-type: none"> • pripremanje radnog mjesta i sredstava za rad/strojeve 	<ul style="list-style-type: none"> • uspoređivati parametre kvalitete sirovina • provjeravati količine sirovina, obavljati izbor osnovnih i pomoćnih sirovina • procjenjivati i uklanjati onečišćenja koja nastaju zbog nepravilnog rukovanja u tijeku proizvodnje • verificirati kritične točke proizvodnog procesa • provjeravati, organizirati i puštati u rad strojeve/sredstva za rad
Operativni poslovi	<ul style="list-style-type: none"> • rukovanje sirovinama, ambalažom i gotovim proizvodima prema radnim uputama 	<ul style="list-style-type: none"> • osiguravati sirovine i ambalažu te njihove uvjete skladištenja • primjenjivati Zakon o hrani, pripadajuće pravilnike, dobru proizvođačku i higijensku praksu te sustave kvalitete ISO 9001, 14001, 22000, HACCP, Halal, Kosher, GOST, IFS, BRC • integrirati zakonske norme i procjenjivati moguće opasnosti tijekom tehnološkog procesa
	<ul style="list-style-type: none"> • vođenje tehnoloških operacija i procesa proizvodnje hrane prema radnim uputama i raspoloživim resursima 	<ul style="list-style-type: none"> • primjenjivati tehnološki proces proizvodnje i kontrolirati njegove kritične točke • mjeriti i dodavati sirovine na osnovi zadane recepture • upotrebljavati linije za proizvodnju i pakiranje prehrambenih proizvoda te raditi sa strojevima i opremom • zbrinjavati otpad i nusproizvode
	<ul style="list-style-type: none"> • obrađivanje sirovina i poluproizvoda 	<ul style="list-style-type: none"> • analizirati i identificirati specifična svojstva sirovina za proizvodnju hrane te postupke obrade • primjenjivati postupke konzerviranja • pripremati tradicionalne prehrambene proizvode Republike Hrvatske • procjenjivati sastav hrane prema načelima zdrave prehrane • primjenjivati različite postupke pripreme i pakiranja hrane na delikatesnim odjelima
	<ul style="list-style-type: none"> • pripremanje gotovih proizvoda i/ili gotove hrane u catering industriji 	<ul style="list-style-type: none"> • odabrati određenu hranu prema vrsti jelovnika • sastavljati jelovnike (ovisno o životnoj dobi i fizičkoj aktivnosti), pri tome poznavati i izračunavati energetske i hranidbene vrijednosti predloženih prehrambenih proizvoda • pripremati različite vrste hrane u catering industriji čuvajući hranidbenu i senzorsku vrijednost obrađenih sirovina/hrane • upotrebljavati sirovine, dodatke, posuđe i pribor u prehrambenoj proizvodnji, preradi i cateringu u skladu s pravilima struke • pripremati i prezentirati hranu u skladu s kulinarским i catering zahtjevima • primjenjivati trendove u prehrani (npr. alternativna prehrana)
	<ul style="list-style-type: none"> • provođenje analize hrane 	<ul style="list-style-type: none"> • uzorkovati hranu i ambalažu u prometu hranom • pripremati i provoditi senzorske, fizikalno-kemijske i mikrobiološke analize u laboratorijima • analizirati i uspoređivati dobivene rezultate u skladu sa zakonskom regulativom
Administrativni poslovi	<ul style="list-style-type: none"> • ispunjavanje radne dokumentacije 	<ul style="list-style-type: none"> • voditi dokumentaciju o podrijetlu sirovine i kvaliteti ulaznih sirovina • pripremati i voditi radnu dokumentaciju za tehnološke procese, postupak skladištenja, transporta i označavanja proizvoda i hrane • evidentirati i provjeravati potrošnju sirovina i energije • prikupljati i uređivati dokumentaciju nakon kontrole i analize proizvoda • zapisivati naručene i proizvedene količine • upotrebljavati računalne tehnike u operativnom radu
Komerrijalni poslovi	<ul style="list-style-type: none"> • nabavljanje sirovina 	<ul style="list-style-type: none"> • primjenjivati osnove poslovne kulture • primjenjivati i uspoređivati postupke nabave u skladu sa specifikacijama i drugim zahtjevima • dogovarati sa strankama detalje narudžbe
	<ul style="list-style-type: none"> • prodavanje proizvoda i usluga 	<ul style="list-style-type: none"> • rangirati i valorizirati kanale i tehnike prodaje • uspoređivati i utvrđivati specifičnosti prodaje prehrambenih proizvoda
Komunikacija i suradnja s drugima	<ul style="list-style-type: none"> • komuniciranje s timom/suradnicima i strankama 	<ul style="list-style-type: none"> • primjenjivati osnove pisane i usmene poslovne komunikacije i poslovnog bontona • prilagođavati komunikacijski stil sugovorniku pri rješavanju problema i provedbi pojedinih naloga • voditi osnovnu komunikaciju na jednom stranom jeziku