



Crna Gora
Ministarstvo prosvjete



CENTAR ZA STRUČNO
OBRAZOVANJE

STANDARD ZANIMANJA

PREHRAMBENI TEHNIČAR/ PREHRAMBENA TEHNIČARKA ZA BILJNU PROIZVODNJU

SADRŽAJ

1.	OPŠTE INFORMACIJE O ZANIMANJU.....	2
2.	TIPIČNI POSLOVI U OKVIRU ZANIMANJA	3
3.	KLJUČNI POSLOVI.....	4
3.1.	GRUPA POSLOVA: ANALIZA, PLANIRANJE I ORGANIZACIJA RADA	4
3.2.	GRUPA POSLOVA: PRIPREMA POSLA I RADNOG MJESTA	6
3.3.	GRUPA POSLOVA: OPERATIVNI POSLOVI	7
3.4.	GRUPA POSLOVA: KOMERCIJALNI POSLOVI	13
3.5.	GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI.....	14
3.6.	GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA.....	15
3.7.	GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA	16
3.8.	GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA	17
3.9.	GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE.....	18
3.10.	GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA.....	19
3.11.	GRUPA POSLOVA: OČUVANJE ZDRAVLJA I OKOLINE	20
4.	OSTALE INFORMACIJE O ZANIMANJU.....	21
5.	REFERENTNI PODACI.....	22

Napomena:

Svi izrazi koji se u ovom dokumentu koriste u muškom rodu, obuhvataju iste izraze u ženskom rodu.

1. OPŠTE INFORMACIJE O ZANIMANJU

NAZIV ZANIMANJA: PREHRAMBENI TEHNIČAR/ PREHRAMBENA TEHNIČARKA ZA BILJNU PROIZVODNJU

NIVO: IV1

OPIS ZANIMANJA:

Prehrambeni tehničar za biljnu proizvodnju priprema sirovine i vodu za proces proizvodnje, obavlja tehnološke procese u proizvodnji prehrambenih proizvoda biljnog porijekla. Vršiti rukovanje i nadgledanje rada mašina za punjenje, pakovanje i skladištenje proizvoda. Provjerava kvalitet u svim fazama tehnološkog postupka proizvodnje proizvoda. Vršiti rukovanje i nadgledanje rada mašina za održavanje higijene sredstava rada i proizvodnih pogona za proizvodnju prehrambenih proizvoda biljnog porijekla.

KOMPETENCIJE

Prehrambeni tehničar za biljnu proizvodnju:

- Analizira dnevna i nedjeljna zaduženja i planira rad u proizvodnji prehrambenih proizvoda biljnog porijekla
- Organizuje sopstveni rad i rad radne grupe, u skladu sa dnevnim i nedjeljnim zaduženjima
- Priprema uslove i radno mjesto za proces proizvodnje, u skladu sa planom proizvodnje prehrambenih proizvoda biljnog porijekla
- Priprema osnovne sirovine, pomoćne sirovine i vodu za proces proizvodnje prehrambenih proizvoda biljnog porijekla
- Obavlja tehnološke procese u proizvodnji prehrambenih proizvoda biljnog porijekla
- Puni i pakuje prehrambene proizvode biljnog porijekla
- Kontrolise kvalitet tokom tehnološkog procesa proizvodnje prehrambenih proizvoda biljnog porijekla
- Kontrolise održavanje higijenskih uslova u proizvodnji prehrambenih proizvoda biljnog porijekla
- Izračunava utrošak sirovina, materijala i vremena za realizaciju radnih zadataka, u skladu sa dobijenom specifikacijom
- Vodi radnu dokumentaciju u tehnologiji proizvodnje prehrambenih proizvoda biljnog porijekla u pisanoj i elektronskoj formi
- Rukovodi i nadzire radnu grupu za realizaciju procesa proizvodnje prehrambenih proizvoda biljnog porijekla
- Obavlja poslove u skladu sa normativima i standardima struke
- Održava alat, opremu, uređaje i mašine za rad, koje koristi pri obavljanju posla
- Komunicira sa saradnicima i nadređenima u proizvodnji prehrambenih proizvoda
- Primjenjuje mjere zaštite i zdravlja na radu, i zaštite životne sredine

2. TIPIČNI POSLOVI U OKVIRU ZANIMANJA

Grupe poslova	Ključni poslovi
Analiza, planiranje i organizacija rada	<ul style="list-style-type: none"> - Analiziranje dnevnih i nedjeljnih zaduženja i planiranje rada u proizvodnji biljnih prehrambenih proizvoda - Organizovanje sopstvenog rada i rada radne grupe, u skladu sa dnevnim i nedjeljnim zaduženjima
Priprema posla i radnog mjesta	<ul style="list-style-type: none"> - Pripremanje uslova za proces proizvodnje, u skladu sa planom proizvodnje prehrambenih proizvoda biljnog porijekla - Pripremanje radnog mjesta za proces proizvodnje, u skladu sa planom proizvodnje prehrambenih proizvoda biljnog porijekla
Operativni poslovi	<ul style="list-style-type: none"> - Pripremanje osnovnih sirovina, pomoćnih sirovina i vode za proces proizvodnje prehrambenih proizvoda biljnog porijekla - Obavljanje tehnoloških procesa u proizvodnji prehrambenih proizvoda biljnog porijekla - Punjenje i pakovanje prehrambenih proizvoda biljnog porijekla - Kontrolisanje kvaliteta tokom tehnološkog procesa proizvodnje prehrambenih proizvoda biljnog porijekla - Kontrolisanje održavanja higijenskih uslova u proizvodnji prehrambenih proizvoda biljnog porijekla
Komercijalni poslovi	<ul style="list-style-type: none"> - Izračunavanje utroška sirovina, materijala i vremena za realizaciju radnih zadataka, u skladu sa dobijenom specifikacijom
Administrativni poslovi	<ul style="list-style-type: none"> - Vođenje radne dokumentacije u tehnologiji proizvodnje prehrambenih proizvoda biljnog porijekla u pisanoj i elektronskoj formi
Poslovi rukovođenja	<ul style="list-style-type: none"> - Rukovođenje radnom grupom za realizaciju procesa proizvodnje prehrambenih proizvoda biljnog porijekla
Nadzor rada	<ul style="list-style-type: none"> - Vršenje nadzora rada radne grupe za realizaciju procesa proizvodnje prehrambenih proizvoda biljnog porijekla
Obezbeđivanje kvaliteta	<ul style="list-style-type: none"> - Obavljanje poslova, u skladu sa normativima i standardima struke
Održavanje i popravke	<ul style="list-style-type: none"> - Održavanje alata opreme, uređaja i mašina za rad
Komunikacija	<ul style="list-style-type: none"> - Komunikacija sa saradnicima i nadređenima u proizvodnji prehrambenih proizvoda
Očuvanje zdravlja i okoline	<ul style="list-style-type: none"> - Primjenjivanje mjera zaštite i zdravlja na radu, i zaštite životne sredine

3. KLJUČNI POSLOVI

3.1. GRUPA POSLOVA: ANALIZA, PLANIRANJE I ORGANIZACIJA RADA

3.1.1. Ključni posao: Analiziranje dnevnih i nedjeljnih zaduženja i planiranje rada u proizvodnji biljnih prehrambenih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Prehrambeni tehničar za biljnu proizvodnju:

- Pregleda dnevna i nedjeljna zaduženja za rad u cilju planiranja aktivnosti i neophodnih **resursa** za realizaciju predviđene proizvodnje
Resursi: zaposleni u proizvodnji, sirovine u proizvodnji biljne grupe proizvoda, repromaterijal, oprema, mašine, uređaji, instrumenti i alati
- Pregleda potrebnu **tehničku dokumentaciju** neophodnu za realizaciju predviđene proizvodnje
Tehnička dokumentacija: proizvođačke specifikacije, specifikacija opreme
- Procjenjuje potrebne resurse i vrijeme za realizaciju radnog zadatka
- Planira realizaciju proizvodnje, u skladu sa fazama tehnološkog procesa proizvodnje prehrambenih proizvoda biljnog porijekla

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Zakonska regulativa iz oblasti tehnologije prehrambenih proizvoda biljnog porijekla koja se odnosi na posao koji obavlja
- Radna i tehnička dokumentacija
- Faze tehnološkog procesa proizvodnje prehrambenih proizvoda biljnog porijekla

3.1.2. Ključni posao: Organizovanje sopstvenog rada i rada radne grupe, u skladu sa dnevnim i nedjeljnim zaduženjima

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Prehrambeni tehničar za biljnu proizvodnju:

- Organizuje radne sastanke sa saradnicima, u skladu sa svojim nadležnostima u cilju organizacije realizacije planiranog posla
- Vršiti raspored izvršilaca, u skladu sa obimom posla i procesom rada
- Usklađuje rad radnih grupa iz različitih radnih jedinica

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Osnove organizacije rada
- Poslovna komunikacija

3.2. GRUPA POSLOVA: PRIPREMA POSLA I RADNOG MJESTA

3.2.1. Ključni posao: Pripremanje uslova za proces proizvodnje, u skladu sa planom proizvodnje prehrambenih proizvoda biljnog porijekla

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Prehrambeni tehničar za biljnu proizvodnju:

- Obezbeđuje **relevantnu dokumentaciju** za izvođenje proizvodnog procesa

Relevantna dokumentacija: radni nalog, trebovanje za magacin sirovina i magacin repromaterijala, prijemnica iz magacina sirovina, prijemnica za repromaterijal, otpremnica za magacin finalnog proizvoda, normativi
- Obezbeđuje osnovne i pomoćne sirovine za realizaciju procesa proizvodnje prehrambenih proizvoda biljnog porijekla
- Obezbeđuje **HTZ opremu** za realizaciju radnog zadatka

HTZ oprema: zaštitna obuća, zaštitna odjeća, zaštitne rukavice, zaštitna kapa, zaštitna maska, zaštitne slušalice za uši, zaštitne naočare, u skladu sa važećim propisima o zaštiti na radu
- Provjerava **higijensko-sanitarne uslove** za realizaciju procesa proizvodnje prehrambenih proizvoda biljnog porijekla u skladu sa zakonskom regulativom

Higijensko-sanitarni uslovi: lična higijena, higijena radnog mjesta, potvrda o zdravstvenom stanju zaposlenih, u skladu sa važećim propisima o higijenskim uslovima za rad

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Sirovine i materijali u proizvodnji prehrambenih proizvoda biljnog porijekla
- Normativi u proizvodnji prehrambenih proizvoda biljnog porijekla
- HTZ oprema
- Zaštitne procedure za obavljanje poslova na siguran i bezbjedan način rada u prehrambenoj industriji
- Higijensko-sanitarne procedure za obavljanje poslova na siguran i bezbjedan način u prehrambenoj industriji
- Higijenski uslovi u procesu proizvodnje prehrambenih proizvoda

3.2.2. Ključni posao: Pripremanje radnog mjesta za proces proizvodnje, u skladu sa planom proizvodnje prehrambenih proizvoda biljnog porijekla

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Prehrambeni tehničar za biljnu proizvodnju:

- Provjerava dostupnost **energetskih izvora** neophodnih za različite tehnološke procese za proizvodnju prehrambenih proizvoda biljnog porijekla

Energetski izvori: struja, nafta, mazut, voda, uglj, drvo, gas, biomasa

- Obezbeđuje instrumente, alate i pribor za određeni posao, u skladu sa tehnološkim procesom proizvodnje prehrambenih proizvoda biljnog porijekla
- Priprema **ambalažni materijal**, u skladu sa potrebama tehnološkog procesa proizvodnje prehrambenih proizvoda biljnog porijekla

Ambalažni materijal: plastika, aluminijum, staklo, papir, karton, metal, drvo, celofan, kombinovani materijali

- Priprema **mašine i uređaje** za rad u pogonu, u skladu sa tehnološkim procesom proizvodnje prehrambenih proizvoda biljnog porijekla

Mašine i uređaji: za prijem sirovine, proizvodnju , pakovanje i skladištenje gotovih proizvoda biljnog porijekla

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Energetski izvori u proizvodnji prehrambenih proizvoda
- Pribor, alati, instrumenti, uređaji i mašine u proizvodnji prehrambenih proizvoda biljnog porijekla
- Normativi u proizvodnji prehrambenih proizvoda biljnog porijekla
- Ambalažni materijal u proizvodnji prehrambenih proizvoda biljnog porijekla

3.3. GRUPA POSLOVA: OPERATIVNI POSLOVI

3.3.1. Ključni posao: Pripremanje osnovnih sirovina, pomoćnih sirovina i vode za proces proizvodnje prehrambenih proizvoda biljnog porijekla

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Prehrambeni tehničar za biljnu proizvodnju:

- Uzorkuje **osnovne, pomoćne sirovine** i vodu za **laboratorijske analize**, u skladu sa vrstom tehnološkog procesa za proizvodnju prehrambenih proizvoda biljnog porijekla
 - Osnovne sirovine:** voda, voće, povrće, gljive, žitarice, šećerna repa, uljarice, ljekovito i začinsko bilje, hmelj, šećerna trska, med, voda, kakao zrno
 - Pomoćne sirovine:** začini, aditivi, šećer, kuhinjska so, selekcionisani kvasac, ljekovito i začinsko bilje
- Obavlja **laboratorijske analize** u cilju provjere kvaliteta osnovnih, pomoćnih sirovina i vode koji se koriste u tehnološkom procesu za proizvodnju prehrambenih proizvoda biljnog porijekla
 - Laboratorijske analize:** organoleptičke, fizičko-hemijske, mikrobiološke
- Kontrolira **pripremu vode** za proces proizvodnje biljnih prehrambenih proizvoda, u skladu sa tehnološkim procesom proizvodnje
 - Priprema:** prečišćavanje, omekšavanje, dezinfekcija, temperiranje
 - Voda:** procesna, tehnološka, voda za napajanje parnih kotlova, rashladna voda, voda za pranje
- Kontrolira **pripremu sirovina** za proces proizvodnje biljnih prehrambenih proizvoda, u skladu sa tehnološkim procesom proizvodnje
 - Priprema sirovina:** sortiranje, pranje, ljuštenje, drobljenje, usitnjavanje, odmrzavanje, miješanje, filtriranje, cijeđenje, termička obrada, konzervisanje
- Kontrolira **uslove** skladištenja osnovnih i pomoćnih sirovina, u skladu sa zakonskom regulativom i tehnološkim procesom proizvodnje
 - Uslovi:** temperatura, relativna vlažnost vazduha, pritisak
- Mjeri količinu sirovina u skladu sa dobijenim **radnim uputstvima**
 - Radna uputstva:** radni nalozi, normativi, receptura

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Zakonska regulativa iz oblasti bezbjednosti hrane koja se odnosi na obavljanje ovog posla
- Zakonska regulativa iz oblasti deklarisanja namirnica koja se odnosi na obavljanje ovog posla
- Uzorkovanje osnovnih, pomoćnih sirovina i vode za proizvodnju biljnih prehrambenih proizvoda
- Tehnike rada i metode analize u laboratoriji
- Analiza prehrambenih namirnica biljnog porijekla
- Sirovine u proizvodnji prehrambenih proizvoda biljnog porijekla
- Tehnologija pripreme vode
- Mjerenje sirovina za proizvodnju biljnih prehrambenih proizvoda
- Zakonska regulativa iz oblasti kvaliteta vode koja se odnosi na obavljanje ovog posla

3.3.2. Ključni posao: Obavljanje tehnoloških procesa u proizvodnji prehrambenih proizvoda biljnog porijekla

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla
<p>Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Prehrambeni tehničar za biljnu proizvodnju</p> <ul style="list-style-type: none"> - Obavlja faze tehnološkog procesa pripreme vode <ul style="list-style-type: none"> Faze tehnološkog procesa: pripremanje hemikalija, omekšavanje, prečišćavanje, dezinfekcija, filtracija, jonska izmjena, reverzna osmoza - Obavlja faze tehnološkog procesa proizvodnje osvježavajućih bezalkoholnih pića <ul style="list-style-type: none"> Faze tehnološkog procesa: mjerenje, miješanje, pasterizacija, hlađenje, filtriranje, karbonizacija, flaširanje - Obavlja faze tehnološkog procesa proizvodnje prehrambenih proizvoda u tehnologiji ugljeno-hidratnih proizvoda <ul style="list-style-type: none"> Tehnologija ugljeno-hidratnih proizvoda: tehnologija mlinarstva, tehnologija pekarskih proizvoda i tjestenina, tehnologija šećera i konditorskih proizvoda Faze tehnološkog procesa: prosijavanje, mjerenje, miješanje, dijeljenje, laminiranje, oblikovanje, fermentacija, pečenje, hlađenje, ljuštenje, ribanje, pranje, kondicioniranje, mljevenje, sušenje, ekstrakcija, difuzija, uparavanje, kristalizacija, končiranje, temperiranje - Obavlja faze tehnološkog procesa proizvodnje prehrambenih proizvoda u industriji voća i povrća <ul style="list-style-type: none"> Faze tehnološkog procesa: pranje, sortiranje, usitnjavanje, blanširanje, cijedenje, centrifugiranje, pasterizacija, bistrenje, deaeracija, pasiranje, sušenje, miješanje, uparavanje, mariniranje - Obavlja faze tehnološkog procesa proizvodnje prehrambenih proizvoda u industriji ulja i masti <ul style="list-style-type: none"> Faze tehnološkog procesa: ljuštenje, mljevenje, kondicioniranje, presovanje, ekstrakcija, neutralizacija, dekolorizacija, vinterizacija, dezodorizacija, bistrenje, flaširanje - Obavlja faze tehnološkog procesa proizvodnje vina <ul style="list-style-type: none"> Faze tehnološkog procesa: prijem grožđa, muljanje, cijedenje, presovanje, bistrenje, fermentacija, otakanje, pretakanje, sazrijevanje, stabilizacija, filtracija, centrifugiranje, kupažiranje, šampanjizacija, barikiranje, flaširanje - Obavlja faze tehnološkog procesa proizvodnje slada i piva <ul style="list-style-type: none"> Faze tehnološkog procesa: čišćenje zrna, sortiranje, močenje, klijanje, otklicavanje, sušenje, mljevenje, komljenje, kuvanje, cijedenje, hlađenje, bistrenje, fermentacija, filtracija, stabilizacija, pasterizacija, flaširanje - Obavlja faze tehnološkog procesa proizvodnje jakih alkoholnih pića <ul style="list-style-type: none"> Faze tehnološkog procesa: sortiranje, usitnjavanje, muljanje, pasiranje, odvajanje košnice, sušenje, ukomljavanje, klijanje, ošećerenje, fermentacija, destilacija, redestilacija, deflegmacija, rektifikacija, sazrijevanje, stabilizacija, filtriranje, kupažiranje, flaširanje
Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla
<ul style="list-style-type: none"> - Prehrambene tehnologije proizvodnje biljnih proizvoda - Tehnološke operacije u prehrambenoj industriji biljnih proizvoda - Mašine, uređaji, alati i instrumenti u prehrambenoj industriji biljnih proizvoda

3.3.3. Ključni posao: Punjenje i pakovanje prehrambenih proizvoda biljnog porijekla

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Prehrambeni tehničar za biljnu proizvodnju:

- Podešava **parametre** za rad mašina za punjenje i pakovanje prehrambenih proizvoda biljnog porijekla
Parametri: temperatura, pritisak, brzina punjenja i pakovanja
- Obavlja **punjenje** i pakovanje gotovih prehrambenih proizvoda biljnog porijekla
Punjenje: čepljenje, zatvaranje, vakuumiranje
- Otklanja škart prilikom punjenja i pakovanja prehrambenih proizvoda, u skladu sa procedurama uklanjanja
- Obavlja **deklarisanje** gotovih prehrambenih proizvoda biljnog porijekla
Deklarisanje: etiketiranje, označavanje datuma i drugih oznaka na ambalaži
- Provjerava **parametre punjenja, pakovanja i skladištenja** poluproizvoda i gotovih proizvoda biljnog porijekla
Parametri punjenja: kvantitet i kvalitet punjenja
Parametri pakovanja: kvantitet i kvalitet pakovanja
Parametri skladištenja: temperatura, vlažnost, pritisak, svjetlost u skladištima ukoliko proizvod zahtijeva odgovarajuće uslove
- Kontrolirane datume i oznake na proizvodima i prijavljuje nepravilnosti

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Ambalaža i pakovanje prehrambenih proizvoda biljnog porijekla
- Mašine i uređaji za punjenje i pakovanje proizvoda u tehnologiji prehrambenih proizvoda biljnog porijekla
- Mašine i uređaji za deklarisanje proizvoda u tehnologiji prehrambenih proizvoda biljnog porijekla
- Procedure uklanjanja škarta pri pakovanju prehrambenih proizvoda
- Tehnološke operacije

3.3.4. Ključni posao: Kontrolisanje kvaliteta tokom tehnološkog procesa proizvodnje prehrambenih proizvoda biljnog porijekla

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Prehrambeni tehničar za biljnu proizvodnju:

- Vršiti **laboratorijske analize** poluproizvoda prilikom rada u fazama tehnološkog postupka gdje je predviđena kontrola

Laboratorijske analize: određivanje fizičkih, hemijskih i mikrobioloških parametara, u skladu sa stepenom proizvodnje i tehnologijom

- Prati i zapisuje izmjerene parametre kvaliteta poluproizvoda
- Obavlja neophodne korekcije parametara tokom proizvodnje i o tome obavještava nadređenog
- Vršiti laboratorijske analize gotovog proizvoda, u skladu sa odgovarajućim procedurama

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Kontrola kvaliteta
- Tehnike rada i metode analize u laboratoriji
- Analiza prehrambenih namirnica biljnog porijekla
- Tehnologije proizvodnje biljnih proizvoda (voće, povrće, žitarice, šećerna repa, uljarice)

3.3.5. Ključni posao: Kontrolisanje održavanja higijenskih uslova u proizvodnji prehrambenih proizvoda biljnog porijekla

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Prehrambeni tehničar za biljnu proizvodnju:

- Podešava **parametre pranja** i dezinfekcije uređaja i opreme u proizvodnom objektu u zavisnosti od vrste tehnološkog procesa

Parametri pranja: temperatura, vrijeme trajanja i koncentracija sredstava za pranje (ukoliko automatski nije određena), u skladu sa procedurama pranja i tehnološkim postupkom

- Rukuje **uređajima za automatsko pranje** koji se koriste u tehnologiji proizvodnje prehrambenih proizvoda biljnog porijekla

Uređaji za automatsko pranje: uređaji za čišćenje i dezinfekciju opreme i mašina u proizvodnom pogonu, CIP uređaji (Centralno industrijsko pranje, Cleaning in place)

- Radi laboratorijske analize efekata pranja, u skladu sa propisanom procedurom
- Kontroliše zaposlene u održavanju **higijene pogona**

Higijena pogona: higijena prostorija, higijena proizvodnih linija, higijena opreme i mašina, higijena toaleta

- Osigurava bezbjedno skladištenje hemikalija koje se koriste u procesu održavanja higijene

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Cip pranje
- Uređaji za pranje
- Laboratorijske analize efekata pranja
- Zakonska regulativa iz oblasti higijenskih uslova proizvodnje prehrambenih proizvoda koji se odnose na obavljanje ovog posla
- Zakonska regulativa iz oblasti i skladištenja hemikalija koje se koriste za pranje procesne opreme i prostora
- Zakonska regulativa iz oblasti zaštite na radu koja se odnosi na obavljanje ovog posla

3.4. GRUPA POSLOVA: KOMERCIJALNI POSLOVI

3.4.1. Ključni posao: Izračunavanje utroška sirovina, materijala i vremena za realizaciju radnih zadataka u skladu sa dobijenom specifikacijom

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Prehrambeni tehničar za biljnu proizvodnju:

- Izračunava količinu sirovina, materijala i sredstava, u skladu sa recepturomom za proizvodnju prehrambenih proizvoda biljnog porijekla i planom proizvodnje
- Izračunava utrošak sredstava za održavanje higijenskih uslova u pogonu na osnovu dnevne i nedjeljne proizvodnje
- Određuje vremensku dinamiku izvođenja posla, u skladu sa normativima
- Izračunava količinu ambalažnog materijala, u skladu sa realizacijom proizvodnje
- Vršiti trebovanje HTZ opreme potrebne za realizaciju radnog zadatka

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Izračunavanje potrebne količine sirovina, materijala i sredstava rada u odnosu na specifikaciju određenog proizvoda
- Sredstva za održavanje higijenskih uslova u pogonu
- Normativi utroška vremena za proizvodnju prehrambenih proizvoda
- Ambalažni materijal
- Troškovi u proizvodnji

3.5. GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI

3.5.1. Ključni posao: Vođenje radne dokumentacije u tehnologiji proizvodnje prehrambenih proizvoda biljnog porijekla u pisanoj i elektronskoj formi

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Prehrambeni tehničar za biljnu proizvodnju:

- Vodi evidenciju o količinama, stanju sirovine koja se koristi u određenom procesu proizvodnje prehrambenih proizvoda biljnog porijekla, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju o mogućim kvarovima i zastoјima mašina, uređaja, instrumenata i alata u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju o količinama gotovog proizvoda, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju o vrijednostima parametara tokom proizvodnje, pakovanja i skladištenja prehrambenih proizvoda biljnog porijekla, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju o urađenim laboratorijskim analizama tokom proizvodnje prehrambenih proizvoda biljnog porijekla, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju o dnevnom čišćenju i održavanju higijene u proizvodnim pogonima, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju o prisustvu radnika u proizvodnji, u odgovarajućoj formi
- Sastavlja izvještaj o svom radu, i radu radne grupe kojom rukovodi, u odgovarajućoj formi

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Dokumentacija u pogonima proizvodnje biljnih prehrambenih proizvoda
- Forme pisanja izvještaja o radu
- Osnove rada na računaru

3.6. GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA

3.6.1. Ključni posao: Rukovođenje radnom grupom za realizaciju procesa proizvodnje prehrambenih proizvoda biljnog porijekla

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Prehrambeni tehničar za biljnu proizvodnju:

- Daje instrukcije radnoj grupi, u skladu sa uputstvom nadređenih i dnevnim ili nedjeljnim radnim zadacima u procesu proizvodnje prehrambenih proizvoda biljnog porijekla
- Koordinira radom grupe tokom procesa proizvodnje
- Usklađuje rad radne grupe sa ostalim učesnicima i grupama tokom realizacije radnog zadatka
- Obezbeđuje informacije od izvršilaca o realizaciji pojedinačnih radnih zadataka

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Organizacija rada u pogonima za proizvodnju prehrambenih proizvoda biljnog porijekla

3.7. GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA

3.7.1. Ključni posao: Vršenje nadzora rada radne grupe za realizaciju procesa proizvodnje prehrambenih proizvoda biljnog porijekla

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Prehrambeni tehničar za biljnu proizvodnju:

- Vršiti nadzor aktivnosti članova radne grupe u toku svih faza tehnološkog procesa proizvodnje prehrambenih proizvoda biljnog porijekla
- Pojašnjava uputstva i dnevna zaduženja radnoj grupi kojom rukovodi
- Vršiti nadzor izvođenja radova radne grupe, u skladu sa normativima i standardima struke
- Vršiti nadzor primjene zaštitnih mjera u pogonima i korišćenja HTZ opreme tokom rada grupe radnika

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Zaštitne mjere
- HTZ oprema u pogonima za proizvodnju prehrambenih proizvoda biljnog porijekla
- Organizacija rada u pogonima za prehrambenu proizvodnju
- Normativi i standardi za proizvodnju prehrambenih proizvoda biljnog porijekla

3.8. GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA

3.8.1. Ključni posao: Obavljanje poslova, u skladu sa normativima i standardima struke

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Prehrambeni tehničar za biljnu proizvodnju:

- Koristi sredstva za rad koja se koriste u procesu proizvodnje prehrambenih proizvoda biljnog porijekla, u skladu sa preporukama proizvođača
- Sprovodi procese rada, u skladu sa odgovarajućim procesom proizvodnje prehrambenih proizvoda biljnog porijekla
- Obavlja procesnu i završnu kontrolu kvaliteta i kvantiteta rada tokom sprovođenja tehnološkog procesa
- Obučava nove zaposlene u skladu sa normativima i standardima struke

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Način rukovanja alatom, opremom i uređajima, u skladu sa preporukama proizvođača
- Proces rada u proizvodnim pogonima prehrambenih proizvoda biljnog porijekla
- Kontrola kvaliteta tehnološkog procesa
- Stručna terminologija

3.9. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE

3.9.1. Ključni posao: Održavanje alata opreme, uređaja i mašina za rad

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Prehrambeni tehničar za biljnu proizvodnju:

- Čisti i kontroliše održavanje alata, opreme, uređaja i mašina za rad
- Provjerava redovno ispravnost i funkcionalnost alata, opreme, uređaja i mašina za rad
- Prijavljuje sektoru održavanja kvarove ili moguće nedostatke mašina i uređaja
- Prijavljuje sektoru održavanja redovne remonte za uređaje i mašine, u skladu sa uputstvom proizvođača
- Pravilno odlaže alat, opremu i uređaje za rad nakon upotrebe

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Održavanje i čišćenje alata, opreme, uređaja i mašina za rad u pogonu za proizvodnju prehrambenih proizvoda biljnog porijekla
- Način odlaganja alata, opreme i uređaja za rad
- Ispravnost i funkcionalnost alata, opreme, uređaja i mašina u pogonu za proizvodnju prehrambenih proizvoda biljnog porijekla

3.10. GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA

3.10.1. Ključni posao: Komunikacija sa saradnicima i nadređenima u proizvodnji prehrambenih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Prehrambeni tehničar za biljnu proizvodnju:

- Informiše se od nadređenog o planiranom zadatku i ukazuje mu na mogućnost njegove realizacije
- Daje uputstva radnicima u pogonu za obavljanje planiranog zadatka koristeći pravila poslovne komunikacije i stručnu terminologiju
- Izvještava nadređenog o završenom poslu koristeći stručnu terminologiju i pravila poslovne komunikacije
- Komunicira sa nadređenima i saradnicima uz prihvatanje sugestija i primjedbi u radu
- Koristi sredstva informaciono-komunikacione tehnologije

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Poslovna komunikacija
- Verbalna i neverbalna komunikacija, rješavanje konflikta, timski rad
- Stručna terminologija
- Upotreba informaciono-komunikacione tehnologije

3.11. GRUPA POSLOVA: OČUVANJE ZDRAVLJA I OKOLINE

3.11.1. Ključni posao: Primjenjivanje mjera zaštite i zdravlja na radu, i zaštite životne sredine

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Prehrambeni tehničar za biljnu proizvodnju:

- Sprovodi propise i mjere iz oblasti zaštite životne sredine i zaštite zdravlja i bezbjednosti na radu
- Izvodi radove efikasno, bez nepotrebnog utroška materijala i ugrožavanja životne sredine
- Identifikuje sve opasnosti iz procesa rada u svom zanimanju i umanjuje rizike za nastanak povreda na radu, kao i profesionalnih oboljenja
- Učestvuje, po potrebi, u pružanju prve pomoći povrijeđenom saradniku, u skladu sa propisanom procedurom
- Učestvuje u evakuaciji i spašavanju saradnika u slučaju opšte opasnosti, u skladu sa propisanom procedurom
- Sprovodi mjere za siguran rad, u skladu sa propisima o korišćenju zaštitnih sredstava (**HTZ oprema**)
HTZ oprema: zaštitna obuća, zaštitna odjeća, zaštitne rukavice, zaštitna kapa, zaštitna maska, zaštitne slušalice za uši, zaštitne naočare
- Preduzima mere za uklanjanje i skladištenje **otpada** i sredstava za rad sa radnih površina ili iz prostorija gde se hrana skladišti ili prerađuje
Otpad: otpadni materijal u proizvodnji, otpad biljnog porijekla, komunalni otpad, plastika, ulje za mašine, zauljani otpad,
- Preduzima mjere kako ne bi došlo do pojave **kontaminacije** proizvoda i radnih površina
Kontaminacija: mikrobiološka, biološka, fizička, hemijska
- Obezbeđuje adekvatan tretman otpadnih voda

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Propisi iz zdravstvene zaštite, zaštite na radu i zaštite životne sredine
- Procedure za pružanje prve pomoći
- Procedure za postupanje u slučaju opšte opasnosti
- Kontaminacija hrane i radnih površina
- Odlaganje otpada u proizvodnji biljnih prehrambenih proizvoda
- Tretman otpadnih voda

4. OSTALE INFORMACIJE O ZANIMANJU

Sektor i podsektor prema NOK-u	Sektor. Poljoprivreda, prehrana i veterina Podsektor: Prehrana
Šifra i naziv zanimanja ili grupe zanimanja prema SKZ/ ISCO-u	7514 - Prerađivači voća i povrća i srodni prerađivači 3139 - Kontrolori i operateri tehnoloških procesa, koji nijesu klasifikovani na drugom mjestu
Tipično radno okruženje i uslovi rada	Prehrambeni tehničar za biljnu proizvodnju radi u industrijskoj proizvodnji ili u manjim privatnim privrednim društvima, kao i u različitim ustanovama. Moguća radna mjesta su mu u proizvodnim pogonima za proizvodnju biljnih prehrambenih proizvoda, u laboratorijama, u prodavnicama, inspekcijskim službama i slično. Tokom obavljanja radnih zadataka obavezno je nošenje HTZ opreme, kao i posjedovanje važeće sanitarne knjižice. Veći dio radnog vremena provodi u stojećem položaju. Mogućnost rada je u noćnim uslovima u zavisnosti od rokova završetaka predviđenog posla, kao i u prostorijama sa niskim i ekstremno visokim temperaturama. Može da radi samostalno, da koordinira grupom radnika i/ili da radi pod nadzorom nadređenog.
Srodna zanimanja	Prehrambeni tehničar za animalnu proizvodnju, Proizvođač animalnih prehrambenih proizvoda, Proizvođač biljnih prehrambenih proizvoda, Pomoćnik proizvođača prehrambenih proizvoda
Ostale informacije	

5. REFERENTNI PODACI

Naziv dokumenta: Standard zanimanja Prehrambeni tehničar/ Prehrambena tehničarka za biljnu proizvodnju

Kod dokumenta: SZ-080241-PTBP

Datum usvajanja dokumenta: 15. decembar 2017. godine

Sjednica nadležnog Savjeta na kojoj je dokument usvojen: XVIII sjednica Savjeta za kvalifikacije

Radna grupa za izradu dokumenta:

1. Dr Danijela Raičević, doktor biotehničkih nauka, saradnik u nastavi i rukovodilac proizvodnje, Biotehnički fakultet Univerziteta Crne Gore
2. Milena Grujić, diplomirani inženjer prehrambene tehnologije, rukovodilac sektora proizvodnje, "Šimšić-Montmilk" d.o.o. Danilovgrad
3. Jelena Popović, specijalista inženjer prehrambene tehnologije, stručni saradnik, "Farmont MP" d.o.o. Danilovgrad
4. Mario Rebić, diplomirani inženjer prehrambene tehnologije, tehnolog u proizvodnji, "Pop commerce" d.o.o. (pekara "Panini") Podgorica
5. Mr Dejan Vukićević, magistar tehnologije proizvoda animalnog porijekla, tehnolog u proizvodnji, industrija mesa "Goranović" d.o.o. Nikšić
6. Bojan Gašović, diplomirani inženjer prehrambene tehnologije biljnih proizvoda, direktor sektora za proizvodnju vina i jakih alkoholnih pića, kompanija "13. jul-Plantaže" Podgorica
7. Milica Stošić, diplomirani inženjer hemijske tehnologije – prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, nastavnik, JU Srednja stručna škola "Spasoje Raspopović" Podgorica
8. Maida Idrizović, diplomirani inženjer prehrambene tehnologije, nastavnik, JU Srednja stručna škola Bijelo Polje
9. Svetlana Mijušković, diplomirani inženjer prehrambene tehnologije, nastavnik, JU Prva srednja stručna škola Nikšić

Koordinator:

Dušan Pejović, diplomirani inženjer poljoprivrede, samostalni savjetnik I u Odjeljenju za istraživanje i razvoj kvalifikacija, Centar za stručno obrazovanje

Ostale informacije:

Lektura: Magdalena Jovanović, samostalni savjetnik I za odnose sa javnošću, organizaciju događaja i lektorisanje, Centar za stručno obrazovanje

Dizajn i tehnička obrada: Danilo Gogić, savjetnik I – administrator, Centar za stručno obrazovanje