

СТАНДАРД КВАЛИФИКАЦИЈЕ

1. Назив квалификације: Прерађивач млека

2. Сектор - подручје рада: Пољопривреда, производња и прерада хране

3. Ниво квалификације: Ш

4. Сврха квалификације: Добијање, обрада и прерада млека.

5. Стручне компетенције:

- Припрема за рад и спровођење хигијенских, заштитних и еколошких мера у млекарској производњи
- Добијање и обрада млека
- Прерађивање млека и производња млечних производа
- Паковање, складиштење и пласман млечних производа

6. Стандард стручних компетенција и јединице компетенција:

Дужности - стручне компетенције	Задаци - јединице компетенција
Припрема за рад и спровођење хигијенских, заштитних и еколошких мера у млекарској производњи	<ul style="list-style-type: none">- Проучава упутстава за рад- Проучава техничку и технолошку документацију уређаја за прераду млека- Комуницира са сарадницима- Планира сопствени рад- Организује и води рад мање групе сарадника код појединих радних задатака- Води дневник рада- Проверава исправност рада машина и уређаја и обавља њихово текуће одржавање- Одржава хигијену простора и средстава за рад (прање и дезинфиковање)- Одржава личну хигијену- Употребљава заштитна средства и опрему у раду- Сортира и одлаже отпад настао у млекарској производњи на прописани начин
Добијање и обрада млека	<ul style="list-style-type: none">- Обавља машинску мужу- Прати процес хлађења млека- Складишти млеко пре процеса прераде
Прерађивање млека и производња млечних производа	<ul style="list-style-type: none">- Врши пријем и мерење млека у млекари- Складишти сирово млеко у млекари- Врши сензорну контролу квалитета сировог млека

Дужности - стручне компетенције	Задаци - јединице компетенција
	<ul style="list-style-type: none"> - Одабира помоћне сировине - Припрема сировине и помоћне сировине у преради млека (стартер културе микроорганизама, сирило, со, ароме, зачини) - Додаје стартер културе микроорганизама - Додаје сирила, зачине и ароме - Производи различите млечне производе у складу са технологијом и утврђеном рецептуром - Контролише параметре процеса прераде млека - Обавља сензорну контролу готових производа (изглед, мирис, укус, боја, конзистенција, текстура) - Попуњава производну документацију
Паковање, складиштење и пласман млечних производа	<ul style="list-style-type: none"> - Пуни млеко и пуни и пакује млечне производе у одговарајућу амбалажу - Складишти конзумно млеко и млечне производе - Попуњава пријемно-отпремну и складишну документацију - Израђује калкулације за појединачне млечне производе

7. Циљеви и очекивани исходи стручног образовања

7.1 Циљеви стручног образовања

Циљ стручног образовања за образовни профил ПРЕРЕЂИВАЧ МЛЕКА је оспособљавање ученика за добијање, обраду и прераду млека. Неопходност сталног прилагођавања променљивим захтевима тржишта рада, потребе континуираног образовања, стручног усавршавања, развој каријере, унапређивање запошљивости, усмерава да ученици буду оспособљавани за:

- примену теоријских знања у практичном контексту;
- ефикасан рад у тиму;
- преузимање одговорности за властито континуирано учење и напредовање у послу и каријери;
- благовремено реаговање на промене у радној средини;
- препознавање пословних могућности у радној средини и ширем социјалном окружењу;
- 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.

7.2 Очекивани исходи стручног образовања

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Способности и ставови
По завршеном програму образовања за овај профил, ученик ће бити у стању да:			
Припрема за рад и спровођење хигијенских, заштитних и еколошких мера у млекарској производњи	<ul style="list-style-type: none"> - објасни основна правила организације рада - објасни организацију производног погона за прераду млека - објасни принципе технологије прераде млека - разликује врсте и објасни принципе рада машина и уређаја у млекарској производњи - објасни значај хигијене и мера HACCP у млекарској производњи - објасни значај примене санитарних прописа - објасни значај примене норматива и прописа у млекарској производњи - наведе техничку и технолошку документација - објасни значај примене прописа из области безбедности и заштите здравља на раду, области противпожарне заштите и области заштите животне средине 	<ul style="list-style-type: none"> - припреми радно место у складу са задатком - одржава функционалност алата, машина и опреме у млекарској производњи - одржава хигијену простора и средстава у млекарској производњи - примењује HACCP стандард у свим фазама производње и прераде млека и производње млечних производа - рукује алатима, машинама и опремом у млекарској производњи - користи средства и опрему за заштиту на раду - ради у тиму - одлаже отпад настао у производном процесу на прописан начин 	<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 HACCP и осталих важећих стандарда у свим фазама млекарске производње - испољи позитиван однос према значају функционалне и техничке исправности машина и уређаја у млекарској индустрији - испољи љубазност, комуникативност, предузимљивост, ненаметљивост и флексибилност у односу према сарадницима - испољи позитиван однос према професионално-етичким нормама и вредностима
Добијање и обрада млека	<ul style="list-style-type: none"> - објасни грађу вимена и начин лучења млека - наведе и објасни хемијски састав млека - наведе особине и мане млека - објасни технолошки поступак и услове примарне производње, складиштења и транспорта млека 	<ul style="list-style-type: none"> - рукује музилицом - рукује машином за хлађење млека 	
Прерађивање млека и производња млечних производа	<ul style="list-style-type: none"> - наведе стандардне методе за одређивање квалитета млека - наведе врсте и особине млечних производа - објасни све фазе технологије производње: конзумног млека, ферментисаних млечних производа, маслаца, сирева, сладоледа, кондензованог млека, млека у праху, кајмака, казеина, сурутке и производа од сурутке - разликује помоћне сировине у преради млека и производњи млечних производа 	<ul style="list-style-type: none"> - одређује и контролише параметре квалитета млека - рукује машинама за пријем и складиштење млека - припреми и дозира према рецептури starter културе микроорганизама, сирило, со, зачине и ароме - рукује машинама, уређајима и опремом за прераду млека 	

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Способности и ставови
По завршеном програму образовања за овај профил, ученик ће бити у стању да:			
	<ul style="list-style-type: none"> - објасни начин припреме и улогу стартер културе микроорганизама, сирила, соли, зачина и арома - објасни принципе рада машина и уређаја специфичних за технологију производње појединачних млечних производа - наведе важеће стандарде и примени их у свим фазама прераде млека и производње млечних производа (НАССР) - наведе и објасни параметре физичко-хемијског и микробиолошког квалитета различитих врста млека и параметре квалитета млечних производа - разликује врсте производне документације 	<ul style="list-style-type: none"> - контролише параметре процеса прераде млека и производње млечних производа - израчунава одступања у материјалу и готовим производима - контролише органолептички квалитет готових производа - врши требовање сировина и материјала, изради радни налог и попуни предајницу готових производа 	
Паковање, складиштење и пласман млечних производа	<ul style="list-style-type: none"> - разликује врсте амбалаже за млеко и млечне производе - објасни услове складиштења и транспорта млека и млечних производа - наведе врсте и објасни структуру трошкова - објасни услове продаје и испоруке млека - примени основне принципе предузетништва 	<ul style="list-style-type: none"> - рукује машином за паковање млечних производа - примени важеће стандарде у свим фазама паковања и складиштења млечних производа - спецификује утрошке и израчуна цену млечних производа 	

Ове мултифункционалне способности ће бити резултат:

- флексибилне и на квалитет ученичких постигнућа усмерене школске организације;
- заједничког рада наставника и ученика у свим предметима и модулима;
- примене стратегија, метода и техника активног учења и усвајања знања и вештина у настави.