



## Minimalni elementi standarda zanimanja *(The minimal elements of occupational standard)*

### 1. OSNOVNE KARAKTERISTIKE *(Basic characteristics)*

#### 1.1 Naziv(i) zanimanja *(Name(s) of the occupation)*

Inženjer prehrambene tehnologije (Federalni zavod za statistiku)

#### 1.2 Šifra zanimanja *(Code of the occupation)*

2145.005 (Federalni zavod za statistiku)

#### 1.3 Veza na međunarodnu klasifikaciju *(Link to the international classification)*

Međunarodna standardna klasifikacija prema preporuci ILO (International Labor Organization) (Odluka o klasifikaciji zanimanja "Službene novine FBiH" broj 60, 2014)

#### 1.4 Razina / nivo potrebnih kvalifikacija *(Level of necessary qualifications)*

6

### 2. OPIS ZANIMANJA / KLJUČNI POSLOVI I POTREBNE KOMPETENCIJE *(Descriptions of occupation / key operations and competencies needed)*

#### 2.1 Opis zanimanja *(Description of the occupation)*

- Rad u svim pogonima prehrambene industrije (za preradu žitarica, mesa, riba, voća, povrća, ulja, masti, mlijeka itd),
- Rad u laboratorijima za analizu hrane i u znanstveno-istraživačkim institutima.
- Projektovanje, vođenje, upravljanje i kontrola procesa proizvodnje
- Kontrola sirovina i gotovih proizvoda

#### 2.2 Ključni/tipični poslovi i potrebne kompetencije *(Key tasks and necessary knowledge, skills and competence)*

RADNE AKTIVNOSTI	KOMPETENCIJE (ZNANJA, VJEŠTINE I KOMPETENCIJE)
Kontrola ulazne sirovine	Uzimanje uzoraka prema radnom nalogu Određivanje fizičkih (temperatura, pH, gustina, itd.), hemijskih (relativna kiselost, sadržaj sastojaka) i mikrobioloških (ukupan broj mikroorganizama, patogeni mikroorganizmi i somatske stanice) osobina
Vođenje tehnološkog procesa proizvodnje	Praćenje parametara u okviru procesa pasterizacije, separacije, homogenizacije, sterilizacije, fermentacije.
Tipizacija proizvoda	Primjeniti stehiometrijsko izračunavanje kvantitativnog sastava tipiziranog proizvoda
Kontrola procesa pakovanja i gotovih proizvoda	Kontrola kvaliteta ambalaže (procijeniti sigurnost vara, aseptičnosti pakovanja) Interna kontrola kvaliteta gotovog proizvoda (uzorkovanje, analiza fizičkih, hemijskih, mikrobioloških parametara, te ocjena organoleptičkih svojstava).
Kontrola uslova skladištenja gotovih proizvoda	Kontrola kondicionih uslova higijene i sanitacije u skladu sa zakonskim propisima i standardima date proizvodnje.
Osiguranje kvaliteta	Primjeniti sisteme kvalitete ISO i HACCP.
Zaštita zdravlja i okoliša	Primjeniti zakonske propise o sigurnosti i zaštiti na radu i zaštiti okoliša

### **3. OSIGURAVANJE KVALITETE** *(Quality Assurance)*

**3.1 Opravdanost uvođenja standarda zanimanja** *(Justification for the introduction of occupational standards)*

**3.2 Predlagatelji standarda zanimanja i datum izrade** *(Developers and the date)*

**3.3 Rok do kojeg se standard zanimanja koristi za razvoj kvalifikacija** *(Value of OS for qualifications standard development)*

**3.4 Nadležna ustanova za odobravanje, te Link na odluku o upisu u Registar i stručno mišljenje sektorskog vijeća o upisu u Registar** *(Competent institution and link to the sectoral council expert opinion)*

**3.5 Datum upisa u Registar** *(Date of entry in the Register)*

**3.6 Članovi radne grupe** *(Working group members)*

### **4. DODATNE INFORMACIJE** *(Additional information)*

**2.1 Specifična zakonska regulative direktno vezana za zanimanje** *(Specific legal regulations directly related to the occupation)*

**2.2 Zdravstveni rizici u zanimanju i radni uvjeti** *(Health risks in occupation and working conditions)*

Rad u prehrambenoj proizvodnji podrazumijeva boravak u pogonima koji su vještački osvjetljeni gdje je povećana buka, različiti temperaturni režimi kao i prisutnost neprijatnih mirisa.

**2.3 Specifični zahtjevi za zapošljavanje** *(Specific requirements for employment)*