

**ЦЕНТАР ЗА СТРУЧНО ОБРАЗОВАНИЕ И ОБУКА**

**СТАНДАРД НА ЗАНИМАЊЕ**  
**КОНФЕКЦИОНЕР НА МЕСО**



**Скопје, 2014**

## 1. Име и код на стандардот на занимање

Конфекционер на месо

## 2. Ниво на сложеност

III.

## 3. Стручни компетенции

Кандидатот:

- ја планира, подготвува, извршува и контролира својата работа
- рационално ја користи енергијата, материјалот и времето
- го чува здравјето и околината
- комуницира со соработниците
- гарантира квалитет на прехранбените производи
- го расекува, обескостува, обработува и категоризира месото
- лади и замрзнува месо
- прима, складира и пакува месо и месни производи
- води основни евиденции
- управува со механички подесиви и рачно управувачки машини и уреди

## 4. Опис на стандардот на занимањето

ГРУПА НА РАБОТИ	ТИПИЧНИ (КЛУЧНИ) РАБОТИ	ВЕШТИНИ И ЗНАЕЊА
Анализа, планирање и организирање на работата	Ја прегледува документацијата и определува постапка за работа	<ul style="list-style-type: none"><li>- ја организира својата работа и работи во групи</li><li>- прегледува упатствија и определува постапка за работа</li><li>- при подготовката за работа и при самата работа ги почитува ветеринарно – санитарните прописи</li><li>- ги почитува основите на безбедност и заштита при работа</li><li>- совесно ги исполнува начелата на добрата хигиенска пракса и HACCP системот кој се однесува на производниот дел кој го врши и редовно и целосно пополнува обрасци</li><li>- го познава системот на следење и неговото значење</li><li>- ги познава основите на исхраната со микробиологија на свежото месо</li></ul>

<p>Подготовка на работата и на работното место</p>	<p>Подготвува услови за вршење на работата</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- се грижи за личната хигиена и хигиената на работната средина</li> <li>- носи пропишана работна заштитна облека,</li> <li>- го подготвува работното место и средствата за работа (работни алати, машини, суровини за работа)</li> <li>- има знаења за оптимално одржување на личната хигиена, хигиената на погоните, машините и уредите</li> <li>- ги знае можните зарази од неправилно постапување месото како суровина</li> <li>- го знае значењето и намената на работната облека, обувки и безбедносни заштитни средства</li> </ul>
<p>Оперативни работи</p>	<p>Го расекува, обескостува, обработува и категоризира месото</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- расекува делови од трупови и половинки (свински и говедски) на различни делови и на основните делови за продавање и преработка</li> <li>- ги обескостува, обработува и обликува деловите на месото (свинско и говедско)</li> <li>- го категоризира свинското и говедското месо за продажба и преработка</li> <li>- рачно ги расекува труповите на живината на основни делови</li> <li>- ги обликува парчињата месо од кози, зајаци или дивеч</li> <li>- ги знае критериумите за одредување на квалитетот и рандманот</li> <li>- ги знае начините на расдекување и распарчување на говеда и свињи за продажба</li> <li>- знае да ги именува деловите на месото и да ја наведе нивната примена</li> <li>- разликува и разложува погонско и машинско расекување</li> <li>- ги знае различните начини на распарчување за продажба (говедска предна и задна четвртина, свинска половина, свински милански и француски</li> </ul>

		<p>рез, говедски милански рез)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ја познава анатомијата на животните за колење</li> <li>- ги познава машините и уредите за обескостување на живината</li> <li>- знае да обескостити коза, зајак и дивеч</li> <li>- ги знае просториите, уредите и опремата за примарна соработка</li> </ul>
	Лади и замрзнува месо	<ul style="list-style-type: none"> <li>- го подготвува месото за ладење</li> <li>- го надгледува ладењето на месото</li> <li>- ги пополнува пропишаните обрасци за следење на температурата во коморите</li> <li>- ги знае постапките на ладење на месото</li> <li>- ги познава машините и уредите за ладење</li> <li>- знае да ги заштити производите од расипување</li> <li>- ги знае условите за ладење</li> </ul>
	Прима, складира и пакува месо и месни производи	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правилно врши прием на месо, месни делови и ги бележи потребните параметри</li> <li>- ги складира месото и месните производи при соодветни услови</li> <li>- подготвува и обликува делови од месото за пакување</li> <li>- ги мери и пакува рачно или машински производите во продажна и транспортна амбалажа</li> <li>- управува со машини/ленти за пакување</li> <li>- става декларација на пакуваните производи</li> <li>- ја контролира тежината на пакуваните делови од месото и обезбедува соодветен транспорт</li> <li>- го знае правилниот режим на складирање на одделни видови месо и месни делови</li> <li>- го знае значењето за следење на параметри на складирање</li> <li>- ги знае техниките на обликување на месо за пакување</li> <li>- ги знае машините и уредите за пакување на месо</li> <li>- го знае значењето и видовите на амбалажни материјали</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- ги знае прописите за пакување, декларирање и складирање на месото</li> <li>- ги препознава знаците на расипување на пакуваните производи</li> <li>- ги знае прописите за складирање и транспорт на месото и месните производи</li> </ul>
Административни работи	Води основни евиденции	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пополнува деловни налози и технолошки листи</li> <li>- соработува при водење на налозите и водење на инвентарот</li> <li>- ги знае основите на хигиената на прехранбените производи</li> <li>- ги знае основите на претприемништвото</li> <li>- знае да ги користи современите комуникациски средства</li> </ul>
Комерцијални работи		-
Обезбедување и осигурување на квалитет	Гарантира квалитет на прехранбените производи	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ги проверува параметрите и ги пополнува пропишаните обрасци за време на технолошки процес според HACCP -плановите</li> <li>- соработува при проверка на квалитетот на месото</li> <li>- ги спроведува начелата на добра производна и хигиенска пракса</li> <li>- ја чисти и дезинфицира опремата</li> </ul>

		<p>и уредите во погонот за преработка на месо</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- постапува согласно законските и интерните прописи</li> <li>- ги следи новините на професионалното подрачје</li> <li>- ги знае основите на хигиената на просториите и машините</li> <li>- го знае значењето на темелното чистење и дезинфекција во прехранбената индустрија</li> <li>- знае правилно да постапува со суровините, полупроизводите и крајните производи</li> <li>- ги знае методите на контрола на квалитетот</li> <li>- ги знае прописите кои важат во месно-преработувачката индустрија</li> <li>- ги знае стандардите за квалитет</li> <li>- ги знае најчестите заразни болести на животните за колење и начините на спречување на заразните болести од животните</li> </ul>
Одржување и поправка	Управува со механички подесиви и рачно управувачки машини и уреди	<ul style="list-style-type: none"> <li>- се грижи за чистотата во работната средина ги чисти и дезинфицира машините и уредите со кои управува</li> <li>- ја проверува работата на машините и уредите</li> <li>- врши помали поправки и одржување а за недостатоците го известува овластениот сервисер</li> <li>- ги знае постапките на чистење, дезинфекција и стерилизација на машините и уредите</li> <li>- знае правилно да ги состави и одржува машините и уредите кои ги користи при работата</li> </ul>
Комуникација	Комуницира со соработниците и со странки	<ul style="list-style-type: none"> <li>- комуницира со соработниците, надредените и подредените</li> <li>- користи современи информациско-комуникациски помагала</li> <li>- ги знае техниките и видовите на комуницирање</li> <li>- ги знае основите на деловната комуникација</li> <li>- знае да ги користи современите комуникациски средства</li> </ul>

		- го знае значењето на современите комуникациски средства и знае да ги користи
Заштита на работата, здравјето и околината	Го штити здравјето при работа на работното место	<ul style="list-style-type: none"> <li>- користи пропишана заштитна опрема на работното место</li> <li>- ги почитува барањата и законските прописи за заштита и здравје при работа, заштита на околината и заштита од пожар</li> <li>- ги знае опасностите и можните повреди од неправилно ракување со машините</li> <li>- го познава деловното законодавство</li> <li>- ги знае прописите за заштита при работа</li> <li>- ги познава прописите за заштита на животната средина</li> </ul>

## 5. Датум, носител и состав на работната група за изработка на стандардот на занимање

5.1. Датум на изработка: 2012

5.2. Институција-носител на изработката: Центар за стручно образование и обука - Скопје

### 5.3. Состав на работната група:

1. Раде Младенов, МИК Свети Николе
2. Татјана Митевска, СОУ,, Киро Бурназ, Куманово
3. Боривоја Ѓорѓиевски, Косилџак, Куманово
4. Координација: спец. Ардијана Исахи Палоши, Центар за стручно образование и обука Македонија
5. Координација: Бојана Север, STE

## 6. Надлежна институција за донесување на стандардот на занимање

Стандардот на занимање **Конфекционер на месо** го усвои/донесе Министерот за труд и социјална политика со решение бр.08-426/3 од 16.01.2015 година.