

ЦЕНТАР ЗА СТРУЧНО ОБРАЗОВАНИЕ И ОБУКА

СТАНДАРД НА ЗАНИМАЊЕ

ПРЕРАБОТУВАЧ НА МЕСО И МЕСНИ ПРОИЗВОДИ



Скопје, 2014

1. Име и код на стандардот на занимање

Преработувач на месо и месни производи

2. Ниво на сложеност

III.

3. Стручни компетенции

Кандидатот:

- ја планира, подготвува, извршува и контролира сопствената работа
- внимава на континуитетот и води соодветна документација
- рационално ја користи енергијата, материјалот и времето
- го чува здравјето и околината
- гарантира квалитет во прехранбеното производство
- комуницира со соработниците и со клиентите
- произведува свежи месни производи, производи од основните делови на месото и готови јадења
- произведува пастеризирани месни производи
- произведува стерилизирани месни производи
- произведува сушени месни производи
- разладува, лади и замрзнува месни производи
- складира и пакува месни производи и обезбедува транспорт

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 ја определува постапката за работа	<ul style="list-style-type: none">- ја организира својата работа и работата на групата- прегледува технолошка документација и упатства за работа и ја определува постапката за работа- ги почитува ветеринарно-санитарните прописи при подготовката за работа и при самата работа- ги почитува основите на безбедност и заштита при работа и доследно ги почитува упатствата- ги исполнува совесно начелата на

		<p>добрата хигиенска пракса и HACCP-системот, кој се однесува на производниот дел кој го врши, и редовно и целосно пополнува обрасци</p> <ul style="list-style-type: none"> - го проверува квалитетот на суровините (миризбата, бојата, изгледот) - ја разбира технолошката документација - го познава системот на следење и неговото значење - знае сензорски да ја оценува при преземањето преземената суровина и да измери температурата и рН-вредноста на месото, од пропратната документација за помошни суровини - знае да ги утврди технолошки значајните податоци - ги знае основите на исхраната со микробиологија на прехранбените производи - ги знае основните правила и стандарди за организација на работата
	Внимава на континуитетот и води соодветна документација	<ul style="list-style-type: none"> - ја собира пропишаната документација за потеклото и квалитетот на увозните суровини - го означува и следи движењето на суровините во производниот процес (од приемот на суровините до крајните производи) - води документација за движењето на суровините во производниот процес - ги знае барањата на законодавството за критериумите за квалитет на увозните суровини - го познава системот за следење и неговото значење
Подготовка на работата и на работното место	Подготвува услови за вршење на работата	<ul style="list-style-type: none"> - се грижи за личната хигиена и хигиената на деловното подрачје - носи пропишана работна заштитна облека, - го подготвува работното место и средствата за работа (работни алати, машини, суровини за работа)

		<ul style="list-style-type: none"> - ги знае хемиските и технолошките карактеристики на суровините во месната индустрија - ги знае основите на микробиологијата, хемијата и исхраната - има знаења за оптимално одржување на личната хигиена, хигиената на погоните, машините и уредите - ги знае можните зарази од неправилно постапување со прехранбените производи - го знае значењето и намената на работната облека, обувки и безбедносни заштитни средства
Оперативни работи	Произведува свежи месни производи, производи од основните делови на месото и готови јадења	<ul style="list-style-type: none"> - подготвува алати, уреди и машини за производство на производи - подготвува соодветна суровина, зачини и адитиви за одделен производ - подготвува маринада, зачини и адитиви според пропишани рецептури за одделен производ - соли, зачинува, маринира, панира, зрее и формира одделни производи - според технолошко упатство ги произведува свежите месни производи: ражнички, зачинето месо, расолено месо, маринирано месо, панирано месо, зреено месо, производи од мелено месо (ќебапи, нарезози), намази (татарски бифтек), - според технолошко упатство произведува производи од основните делови на месото - според технолошко упатство произведува приготвени јадења и ги подготвува за термичка обработка - ги знае посебностите во технолошките постапки на производство на свежи месни производи: раженчиња, зачинето месо, саламурено месо, маринирано месо, панирано месо, зреено месо, производи од мелено месо (ќебапи, нарезози), месни

		<p>намази (татарски бифтек),</p> <ul style="list-style-type: none"> - ги знае посебностите во технолошките постапки на производство на производи од основните делови на месото и на приготвените јадења - знае да ја пресмета количината на сол и други додатоци - ги познава машините и уредите за производство
	<p>Произведува пастеризирани месни производи</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготвува машини за производство на пастеризирани месни производи - одбира правилна - соодветна суровина за одделен производ - подготвува суровини за расекување и лед - подготвува мешавини од зачини и адитиви - подготвува мешавина на сол или саламура - подготвува обвивки - го ситни месото со помош на машина за мелење месо, волк, кутер и микрокутер - прави масна емулзија, месно тесто и суспензија од кожа - полни фил во разни обвивки (зависно од видовите производи) - формира односно витка полнети колбаси - соодветно обликува суровини за производство на чадено и конзервирано месо - правилно ја подесува програмата за термичка обработка и димење во коморите - термички ги обработува производите - дими и термички обработува сланина според посакуваниот производ - топи маст по сува и водена постапка - произведува цимирики со термичка обработка - го познава просторното уредување во објектите за преработка - ги познава машините и уредите за

		<p>преработка на месо (колоидна мелница, машина за сечење во коцки, машини за расолување) и принципот на работа</p> <ul style="list-style-type: none"> - го знае дејството на коморите за чадење - ги знае видовите природни и вештачки обвивки и нивните специфични карактеристики - ги знае видовите зачини и адитиви за месните производи и знае правилно да ги користи - ја знае технолошката постапка на производство на месна емулзија - ја знае технолошката постапка на производство на трајни производи (чајна, зимска, кулен) - ја знае технолошката постапка на производство на колбаси во непропустливи обвивки (париска, посебна, шункарица,) - ја знае технолошката постапка на производство на колбаси во пропустливи обвивки и природни црева - ја знае технолошката постапка на производство на чадено месо и конзервирано месо - ги знае начините на чадење: ги знае видовите и квалитетот на чад - ги знае различните производи од маст и технолошките постапки на производство на производи од маст и разликите помеѓу нив (домашна свинска маст, свинска маст, џириринки)
	<p>Произведува стерилизирани месни производи</p>	<ul style="list-style-type: none"> - избира соодветна суровина - подготвува суровини за изработка на фил - полни на лентите за дозирање фил во лименки или алу-фолии - стерилизира во стерилизатор(автоклав) ги наполнетите лименки/садови и работи по дадената процедура - ги означува и пакува готовите производи - ги знае видовите стерилизирани месни производи - ги знае машините и уредите за

		<p>производство на стерилизирани месни производи</p> <ul style="list-style-type: none"> - ги знае технолошките постапки за производство на стерилизирани месни производи
	Произведува сушено месо	<ul style="list-style-type: none"> - рачно или машински ги толчи деловите за употреба - ги соли и пресолува деловите за употреба - ги обликува деловите за употреба - ги зрее и суши деловите за употреба - ги знае карактеристиките на суровините и знае да ја одреди вистинската за одделен вид на производ - ја знае технолошката постапка на производство на сушено месо - ги знае начините на чадење; видовите и квалитетот на чадот - го знае дејството на коморите за чадење и сушење - знае правилно да ги пакува производите
	Ги разладува, лади и замрзнува месните производи	<ul style="list-style-type: none"> - подготвува месо и месни производи за ладење, замрзнување или одмрзнување - ја лади и замрзнува термички обработената храна - го надгледува ладењето и замрзнувањето на месото и месните производи - ги пополнува пропишаните обрасци за следење на температурата во коморите - ја знае постапката на ладење на месните производи по термичката обработка, на ладење, замрзнување, моментално замрзнување и одмрзнување на месото и месните производи - ги знае спецификите на ладење и замрзнување на приготвената храна - ги познава машините и уредите за ладење и замрзнување - знае да ги заштити производите од расипување - го разбира значењето на следење на параметрите за складирање

	Складира и пакува месни производи и обезбедува транспорт	<ul style="list-style-type: none"> - одбира соодветни амбалажни материјали според начинот на пакување и складирање - ги мери и пакува рачно или машински производите во продажна или транспорта амбалажа - управува со машини за пакување - ја контролира тежината на пакуваните производи - ги декларира правилно одделните месни производи според видот на месо - ги складира правилно по работните упатства производите и соодветно ги транспортира - ги контролира условите за време на складирањето - го знае значењето и видовите амбалажни материјали - знае да ги насече и спакува месните производи - ги познава машините и уредите за пакување на месо и месни производи - ги знае прописите за пакување, декларирање и складирање на месото и месните производи - ги знае условите за складирање на производите и приготвената храна и нивните специфики - ги препознава знаците на расипаност на спакуваните производи - го користи системот прв влез прв излез
Административни работи	Пополнува деловна документација	<ul style="list-style-type: none"> - пополнува деловни налози и технолошки листи - соработува при водењето на залихите и водењето на инвентар
Раководење	Ја надгледува работата и ги води помошните работници	<ul style="list-style-type: none"> - ја усогласува својата работа со претходната и со следната фаза од работниот процес - ги води помошните работници и ја надгледува нивната работа - знае да ја организира својата работа - знае да решава проблеми во организацијата и извршувањето на одделни задачи

Комерцијални работи		
Обезбедување и осигурување на квалитет	Гарантира квалитет на производи	<ul style="list-style-type: none"> - ги проверува параметрите според HACCP-плановите и ги пополнува пропишаните обрасци за време на самиот технолошки процес - соработува при проверка на крајниот квалитет на производите - постојано го проверува квалитетот на суровините за време на самиот технолошки процес - го контролира крајниот квалитет на производот - ги спроведува начелата на добра производна и хигиенска пракса - ја чисти и дезинфицира опремата и уредите во погонот за преработување на месо - постапува согласно законските и интерните прописи - ги следи новините на професионалното подрачје - ги знае основите на хигиената на просториите и машините - ја знае постапката на чистење и дезинфекција на погонот за преработување на месо - го знае значењето на темелното чистење и дезинфекција во прехранбената индустрија - знае правилно да постапува со суровините, полупроизводите и крајните производи - ги знае методите на контрола на квалитетот - ги знае прописите за преработка на месо - ги знае стандардите за квалитет
Одржување и поправка	Управува со механички подесиви и рачно управувачки машини и уреди	<ul style="list-style-type: none"> - се грижи за чистотата во работната средина ги чисти и дезинфицира машините и уредите со кои управува - ја проверува работата на машините и уредите - врши помали поправки и одржување, за недостатоците го известува овластениот сервисер - ги знае постапките на чистење, дезинфекција и стерилизација на

		<p>машините и уредите</p> <ul style="list-style-type: none"> - знае правилно да ги состави и одржува машините и уредите кои ги користи при работата
Комуникација	Комуницира со соработниците и со странки	<ul style="list-style-type: none"> - комуницира со соработниците, со надредените и со подредените - користи современи информациско-комуникациски помагала - ги знае техниките и видовите на комуницирање - ги знае основите на деловната комуникација - знае да ги користи современите комуникациски средства - 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"> - користи пропишана заштитна опрема на работното место - ги почитува барањата и законските прописи за заштита и здравје при работа, заштита на околината и заштита од пожар - ги знае опасностите и можните повреди од неправилно ракување со машините - го познава деловното законодавство - ги знае прописите за заштита при работа - ги знае прописите за заштита на околината

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:

- Раде Младенов, МИК Свети Николе-
- Татјана Митевска, СОУ „Киро Бурназ,, Куманово
- Боривоја Ѓорѓевиќ, месара,,Коилџак,, - Куманово
- Координација:спец. Ардијана Исахи-Палоши , Центар за стручно образование и обука
- Координација:Војана Sever, STE

6. Надлежна институција за донесување на стандардот на занимање

Стандардот на **Преработувач на месо и месни производи**

го усвои/донесе Министерот за труд и социјална политика со решение

бр.08-426/8 од 16.01.2015 година.