

**ЦЕНТАР ЗА СТРУЧНО ОБРАЗОВАНИЕ И ОБУКА**

**СТАНДАРД НА ЗАНИМАЊЕ**

**ПРОДАВАЧ/ПРОДАВАЧКА НА МЕСО И МЕСНИ  
ПРОИЗВОДИ**



**Скопје, 2014**

## 1. Име и код на стандардот на занимање

Продавач/продавачка на месо и месни производи

## 2. Ниво на сложеност

III.

## 3. Стручни компетенции

Кандидатот:

- ја планира, подготвува, извршува и контролира својата работа
- внимава на континуитетот и води соодветна документација
- рационално ја користи енергијата, материјалот и времето
- го чува здравјето и околината
- гарантира квалитет на прехранбените производи
- комуницира со соработниците и клиентите
- го расекува, обескостува, обработува и категоризира месото
- оладува, лади и замрзнува полупроизводи и производи
- подготвува и пакува производи
- набавува, презема, складира и обезбедува транспорт
- продава производи

## 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"><li>- ја организира својата работа и работата на групата</li><li>- прегледува технолошка документација и упатства за работа и ја определува постапката за работа</li><li>- при подготовката на работата и при самата работа ги почитува начелата на ветеринарно-санитарните прописи</li><li>- ги почитува основите на заштитата при работа и доследно ги почитува упатствата</li><li>- совесно ги исполнува начелата на добрата хигиенска пракса</li><li>- редовно и целосно исполнува обрасци</li><li>- го проверува квалитетот на суровините (миризбата, бојата,</li></ul>

		<p>изгледот)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ја разбира технолошката документација</li> <li>- го познава системот на следење и неговото значење</li> <li>- знае сензорски да ја оцени преземената суровина при преземањето, да ја измери температурата и рН-вредноста на месото,</li> <li>- знае да ги утврди технолошки значајните податоци од пропратната документација за помошни суровини</li> <li>- ги знае основите на исхраната со микробиологија на прехранбените производи</li> <li>- ги знае основните правила и стандарди за организација на работата</li> </ul>
	Внимава на континуитетот и води соодветна документација	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ја собира пропишаната документација за потеклото и квалитетот на увозните суровини</li> <li>- го означува и следи движењето на суровините во производниот процес (од приемот на суровините до крајните производи)</li> <li>- ги знае барањата на законодавството за критериумите за квалитет на увозните суровини</li> <li>- го познава системот за следење и неговото значење</li> </ul>
Подготовка на работата и на работното место	Подготвува услови за вршење на работата	<ul style="list-style-type: none"> <li>- се грижи за личната хигиена и хигиената на деловното подрачје</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>- ги знае хемиските и технолошките карактеристики на суровините во месната индустрија</li> <li>- ги знае основите на микробиологијата, хемијата и исхраната</li> <li>- има знаења за оптимално одржување на личната хигиена, хигиената на погоните, машините и уредите</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- ги знае можните зарази од неправилно постапување со прехранбените производи</li> <li>- го знае значењето и намената на работната облека, обувки и безбедносни заштитни средства</li> </ul>
Оперативни работи	Го расекува, обескостува, обработува и категоризира месото	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ги обескостува свински и говедски парчиња на основните делови за продавање</li> <li>- го категоризира месото за продажба</li> <li>- ги обескостува, обработува и обликува деловите на месото</li> <li>- ги знае различните начини на расекување и распарчување на месото за продажба</li> <li>- знае да ги именува деловите на месото и да ја наведе нивната употреба</li> </ul>
	Разладува, лади и замрзнува месо, месни полупроизводи и производи	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготвува месо и месни производи за ладење или замрзнување</li> <li>- го надгледува ладењето и замрзнувањето на месото и месните производи</li> <li>- ги пополнува пропишаните обрасци за следење на температурата во коморите</li> <li>- го складира замрзнатото месо во замрзнувач за чување</li> <li>- ја знае постапката на ладење, замрзнување, моментално замрзнување и одмрзнување на месото и месните производи</li> <li>- ги познава машините и уредите за ладење и замрзнување</li> <li>- знае да ги заштити производите од расипување</li> <li>- го разбира значењето на следење на параметрите за складирање</li> </ul>

	Ги подготвува и пакува производите	<ul style="list-style-type: none"> <li>- одбира соодветни амбалажни материјали според начинот на пакување и складирање</li> <li>- го дели на порции и го пакува подготвениот производ</li> <li>- мери и пакува рачно или машински производите во продажна или транспорта амбалажа</li> <li>- управува со машини за пакување</li> <li>- става декларација на пакуваните производи</li> <li>- ја контролира тежината на пакуваните производи</li> <li>- знае да ги насече и спакува месните производи</li> <li>- ги познава машините и уредите за пакување на месо и месни производи</li> <li>- ги знае прописите за пакување, декларирање и складирање на месото и месните производи</li> <li>- ги знае условите за ладење и складирање</li> <li>- ги препознава знаците на расипаност на спакуваните производи</li> </ul>
Административни работи		-
Комерцијални работи	Набавува, презема, складира и обезбедува транспорт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ги контролира условите за време на складирањето</li> <li>- пополнува деловни налози и технолошки листи</li> <li>- соработува при водењето на залихите и водењето на инвентар</li> <li>- знае да ги пласира своите производи</li> <li>- ги знае основите на претприемништвото</li> <li>- знае да се користи со современи комуникациски средства</li> <li>- ги знае прописите за складирање и транспорт на месото и месните производи</li> </ul>
	Ги продава производите	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготвува излози со месо и деликатесни излози за продажба</li> <li>- го прима купувачот, советува и услужува</li> <li>- правилно ги чува и класифицира</li> </ul>

		<p>производите во продажните излози според ветеринарно-санитарните прописи, естетиката, температурниот режим, пропишан за одделни производи</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- се грижи за пријатниот и убаво уреден амбиент во продавницата (месарницата)</li> <li>- се договара со странките за нарачки</li> <li>- ја знае категоризацијата на месото за продажба</li> <li>- знае да советува за употребата на разни делови од различни видови месо за подготовка на различни видови јадења</li> <li>- ја знае постапката на одржување на ладен ланец во продавницата</li> <li>- знае на странките правилно да им ги понуди производите</li> <li>- знае да одреди цена на производот</li> <li>- ги знае основите на психологијата во продажбата</li> <li>- ги знае прописите за класична продавница и за самопослуга</li> </ul>
<p>Обезбедување и осигурување на квалитет</p>	<p>Гарантира квалитет на производите</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- според НАССР-плановите ги проверува параметрите и ги пополнува пропишаните обрасци за време на самиот технолошки процес</li> <li>- соработува при проверка на крајниот квалитет на производите</li> <li>- постојано го проверува квалитет на суровините за време на самиот технолошки процес</li> <li>- го контролира крајниот квалитет на производот</li> <li>- ги спроведува начелата на добра производна и хигиенска пракса</li> <li>- ја чисти и дезинфицира опремата и уредите во продавницата за месо и месни производи,</li> <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>- ја знае постапката на чистење и</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- дезинфекција на месарницата,</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 за преработка на месо</li> <li>- ги знае стандардите за квалитет</li> </ul>
Комуникација	Комуницира со соработниците и со клиенти	<ul style="list-style-type: none"> <li>- комуницира со соработниците, со надредените и со подредените</li> <li>- комуницира со странките, нарачателите</li> <li>- користи современи информациско-комуникациски помагала</li> <li>- ги знае техниките и видовите комуницирање</li> <li>- познава основите на деловно комуницирање</li> <li>- знае коректно и одговорно да комуницира со купувачите</li> <li>- ја познава стручната терминологија на странски јазик</li> <li>- знае да одбере соодветен начин на комуникација при решавање на проблеми и извршување на одделни задачи</li> <li>- го знае значењето на современите комуникациски средства и знае да ги користи</li> </ul>
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 знае прописите за заштита на околината</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:**

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

## **5. Надлежна институција за донесување на стандардот на занимање**

Стандардот на занимање **Продавач/продавачка на месо и месни производи** го усвои/донесе Министерот за труд и социјална политика со решение бр.08-426/9 од 16.01.2015 година.