

Ministarstvo znanosti,  
obrazovanja i sporta

**STANDARD ZANIMANJA**  
**PREHRAMBENI TEHNIČAR**

## Sadržaj

1. Razina, ključna svrha i opis zanimanja .....	3
2. Grupa poslova, ključni poslovi i aktivnosti .....	4
3. Uobičajeni/poželjni stavovi i obrasci ponašanja .....	11
4. Ostale informacije.....	12
4.1. Zakonska regulativa povezana sa zanimanjem .....	12
4.2. Perspektive u zanimanju – nastavak obrazovanja, karijera .....	12
4.3. Zanimanja s kojima se često i usko surađuje .....	13
4.4. Zdravstveni rizici u zanimanju.....	13
4.5. Tipično radno okruženje i uvjeti rada .....	13
5. Reference dokumenta .....	14

### *Napomena:*

*imenice korištene u ovom dokumentu, primjerice polaznik, tehničar, student, korisnik, poslodavac, investitor, stručni suradnik i referent, podrazumijevaju rodnu razliku.*

## 1. Razina, ključna svrha i opis zanimanja

<b>Razina:</b>	
<b>Ključna svrha:</b>	Provođenje i kontroliranje procesa u prehrambenoj industriji, laboratorijima, obrtništvu i prometu hranom.
<b>Opis zanimanja:</b>  Prehrambeni tehničar radi u industrijskoj proizvodnji, laboratorijima, obrtništvu i u prometu hranom. Samostalno obavlja posao u proizvodnim pogonima, skladištima, laboratorijima, prodavaonicama, catering industriji i u prometu hranom. Pri obavljanju poslova u proizvodnji može raditi i na poslovima s posebnim uvjetima rada. U radu je obvezno korištenje zaštitne obuće i odjeće. Prostor je osvijetljen dnevnom ili umjetnom rasvjetom. Rad se planira u smjenama i ovisi o opsegu posla.	

## 2. Grupa poslova, ključni poslovi i aktivnosti

Grupa poslova	Ključni poslovi	Aktivnosti
Analiza, planiranje i organizacija rada	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ analiziranje, planiranje, organiziranje i nadziranje sljedivosti i potrebne dokumentacije u skladu sa specifikacijama</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ primjenjivati zakonodavstvo vezano uz kriterije kvalitete ulaznih sirovina i gotovih proizvoda</li> <li>▪ primjenjivati načelo sljedivosti i poznavati njegovo značenje</li> <li>▪ analizirati dokumentaciju o podrijetlu sirovine i kvaliteti ulaznih sirovina</li> <li>▪ označivati i pripremati kretanje sirovina u proizvodnom procesu (od primitka sirovine do gotovog proizvoda)</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ planiranje i organiziranje posla u skladu sa specifikacijama</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ odabrati i primjenjivati principe planiranja, organiziranja i koordinacije rada u timu i odjelu</li> <li>▪ primjenjivati osnovna pravila i standarde organizacije posla</li> <li>▪ organizirati radne zadatke</li> <li>▪ izrađivati interne upute za rad</li> </ul>
Priprema radnog mjesta	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pripremanje za provedbu posla</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ provjeravati i primjenjivati pravila osobne higijene, higijene prostora i strojeva te radnog okoliša</li> <li>▪ upotrebljavati i provjeravati propisanu zaštitnu radnu odjeću i obuću</li> </ul>

Grupa poslova	Ključni poslovi	Aktivnosti
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pripremanje radnog mjesta i sredstava za rad/strojeva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ uspoređivati parametre kvalitete sirovina</li> <li>▪ provjeravati količine sirovina, obavljati izbor osnovnih i pomoćnih sirovina</li> <li>▪ procjenjivati i uklanjati onečišćenja koja nastaju zbog nepravilnog rukovanja u tijeku proizvodnje</li> <li>▪ verificirati kritične točke proizvodnog procesa</li> <li>▪ provjeravati, organizirati i puštati u rad strojeve/sredstva za rad</li> </ul>
Operativni poslovi	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rukovanje sirovinama, ambalažom i gotovim proizvodima prema radnim uputama</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ osiguravati sirovine i ambalažu te njihove uvjete skladištenja</li> <li>▪ primjenjivati Zakon o hrani, pripadajuće pravilnike, dobru proizvođačku i higijensku praksu te sustave kvalitete ISO 9001, 14001, 22000, HACCP, Halal, Kosher, GOST, IFS, BRC</li> <li>▪ integrirati zakonske norme i procjenjivati moguće opasnosti tijekom tehnološkog procesa</li> </ul>

Grupa poslova	Ključni poslovi	Aktivnosti
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vođenje tehnoloških operacija i procesa proizvodnje hrane prema radnim uputama i raspoloživim resursima</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ primjenjivati tehnološki proces proizvodnje i kontrolirati njegove kritične točke</li> <li>▪ mjeriti i dodavati sirovine na osnovi zadane recepture</li> <li>▪ upotrebljavati linije za proizvodnju i pakiranje prehrambenih proizvoda te raditi sa strojevima i opremom</li> <li>▪ zbrinjavati otpad i nusproizvode</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ obrađivanje sirovina i poluproizvoda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ analizirati i identificirati specifična svojstva sirovina za proizvodnju hrane te postupke obrade</li> <li>▪ primjenjivati postupke konzerviranja</li> <li>▪ pripremati tradicionalne prehrambene proizvode Republike Hrvatske</li> <li>▪ procjenjivati sastav hrane prema načelima zdrave prehrane</li> <li>▪ primjenjivati različite postupke pripreme i pakiranja hrane na delikatesnim odjelima</li> </ul>

Grupa poslova	Ključni poslovi	Aktivnosti
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pripremanje gotovih proizvoda i/ili gotove hrane u catering industriji</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ odabrati određenu hranu prema vrsti jelovnika</li> <li>▪ sastavljati jelovnike (ovisno o životnoj dobi i fizičkoj aktivnosti), pri tome poznavati i izračunavati energetske i hranidbene vrijednosti predloženih prehrambenih proizvoda</li> <li>▪ pripremati različite vrste hrane u catering industriji čuvajući hranidbenu i senzorsku vrijednost obrađenih sirovina/hrane</li> <li>▪ upotrebljavati sirovine, dodatke, posuđe i pribor u prehrambenoj proizvodnji, preradi i cateringu u skladu s pravilima struke</li> <li>▪ pripremati i prezentirati hranu u skladu s kulinarskim i catering zahtjevima</li> <li>▪ primjenjivati trendove u prehrani (npr. alternativna prehrana)</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ provođenje analize hrane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ uzorkovati hranu i ambalažu u prometu hranom</li> <li>▪ pripremati i provoditi senzorske, fizikalno-kemijske i mikrobiološke analize u laboratorijima</li> <li>▪ analizirati i uspoređivati dobivene rezultate u skladu sa zakonskom regulativom</li> </ul>

Grupa poslova	Ključni poslovi	Aktivnosti
Administrativni poslovi	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ispunjavanje radne dokumentacije</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ voditi dokumentaciju o podrijetlu sirovine i kvaliteti ulaznih sirovina</li> <li>▪ pripremati i voditi radnu dokumentaciju za tehnološke procese, postupak skladištenja, transporta i označivanja proizvoda i hrane</li> <li>▪ evidentirati i provjeravati potrošnju sirovina i energije</li> <li>▪ prikupljati i uređivati dokumentaciju nakon kontrole i analize proizvoda</li> <li>▪ zapisivati naručene i proizvedene količine</li> <li>▪ upotrebljavati računalne tehnike u operativnom radu</li> </ul>
Komercijalni poslovi	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ nabavljanje sirovina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ primjenjivati osnove poslovne kulture</li> <li>▪ primjenjivati i uspoređivati postupke nabave u skladu sa specifikacijama i drugim zahtjevima</li> <li>▪ dogovarati sa strankama detalje narudžbe</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ prodavanje proizvoda i usluga</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rangirati i valorizirati kanale i tehnike prodaje</li> <li>▪ uspoređivati i utvrđivati specifičnosti prodaje prehrambenih proizvoda</li> </ul>



Grupa poslova	Ključni poslovi	Aktivnosti
Komunikacija i suradnja s drugima	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ komuniciranje s timom/suradnicima i strankama</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ primjenjivati osnove pisane i usmene poslovne komunikacije i poslovnog bontona</li> <li>▪ prilagođavati komunikacijski stil sugovorniku pri rješavanju problema i provedbi pojedinih naloga</li> <li>▪ voditi osnovnu komunikaciju na jednom stranom jeziku</li> </ul>
Osiguranje kvalitete	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pripremanje i uzorkovanje sirovina, poluproizvoda, gotovih proizvoda i ambalaže</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ raditi u skladu sa zakonskim i internim propisima</li> <li>▪ provoditi uzorkovanje sirovina, poluproizvoda, gotovih proizvoda i ambalaže</li> <li>▪ pripremati posuđe, otopine reagensa i/ili podloge za fizikalno-kemijske i mikrobiološke analize</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ kontroliranje ispravnosti sirovina, poluproizvoda, gotovih proizvoda i ambalaže</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ koristiti se kemijskim i mikrobiološkim priborom, instrumentima i uređajima</li> <li>▪ izvoditi propisane fizikalno-kemijske i mikrobiološke analize prema protokolu</li> <li>▪ integrirati postupke sigurnog rada u laboratoriju</li> </ul>

Grupa poslova	Ključni poslovi	Aktivnosti
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ procjenjivanje sukladnosti rezultata dobivenih analizama</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ analizirati i uspoređivati dobivene rezultate u skladu sa zakonskom regulativom i internim propisima</li> <li>▪ pripremati izvještaje analitičkih rezultata</li> <li>▪ uspoređivati i utvrđivati novosti na profesionalnom području</li> </ul>
Zaštita zdravlja i okoliša	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zaštita zdravlja na radu i na radnome mjestu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ upotrebljavati propisanu sigurnosnu i zaštitnu opremu na radnome mjestu</li> <li>▪ primjenjivati zakonske propise o sigurnosti i zaštiti na radu, zaštiti okoliša i zaštiti od požara te drugih standarda</li> <li>▪ preispitivati i procjenjivati mogući nastanak štete zbog nepravilnog rukovanja strojevima i sredstvima</li> </ul>

### 3. Uobičajeni/poželjni stavovi i obrasci ponašanja

Prehrambeni tehničar treba imati dobru opću tjelesnu sposobnost, spretnost ruku, vid (oštrina vida i raspoznavanje boja), opip, njuh, sluh i okus. Treba imati dobro razvijene i usvojene higijenske navike, ekološku osviještenost, sposobnost predočavanja prostornih odnosa (prosudba rasporeda i udaljenosti, proporcija i veličina) te razumijevanje za funkcionalne dijelove cjeline (proizvoda, strojeva, prostora) i razvijen osjećaj za estetiku. Prehrambeni tehničar treba imati razvijen smisao za sklad, proporcije i konceptualno razmišljanje u stvaranju idejnih zamisli, kao i prezentacijske vještine u prikazivanju svojih zamisli i/ili roba i usluga. Za prehrambenog tehničara koji radi direktno u proizvodnji (na strojevima i/ili vodi pojedine tehnološke procese) važna je urednost, emocionalna stabilnost (prisebnost, sređenost, samokontrola), kooperativnost (s pojedincima, s timom), komunikacija (usmena, pisana, grafička, jednostavna, razumljiva), uočavanje međuovisnih oštećenih ili manjkavih dijelova, tehnička inteligencija i mišljenje (dokumentiranje stanja, grafičko rješavanje), snalažljivost (učinkovito rješavanje problema), inicijativnost i samostalnost u donošenju valjanih odluka, kao i odgovornost (savjesnost, planiranje poželjnog ishoda, sposobnosti dobre organizacije, pripreme i provođenja posla/zadataka).

## 4. Ostale informacije

### 4.1. Zakonska regulativa povezana sa zanimanjem

- Zakoni i pravilnici zajedno s njihovim izmjenama i dopunama:
- Zakon o hrani (NN 46/07, 155/08 i 55/11)
- Zakon o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti (NN 79/07, 113/08 i 43/09)
- Zakon o sanitarnoj inspekciji (NN 113/08)
- Zakon o zaštiti okoliša (NN 110/07)
- Zakon o otpadu (NN 178/04)
- Zakon o zdravstvenoj ispravnosti i zdravstvenom nadzoru nad namirnicama i predmetima opće uporabe (NN 60/92, 26/93, 29/94 i 55/96)
- Zakon o zaštiti potrošača (NN 79/07, 125/07, 79/09, 89/09, 133/09 i 78/12)
- Zakon o obrtu (NN 73/93, 90/96, 102/98, 64/01, 71/01, 49/03, 68/07, 79/07 i 40/10)
- Zakon o trgovačkim društvima (NN 152/11)
- Zakon o porezu na dodanu vrijednost (NN 47/95 i 76/07)
- ostala pozitivna zakonska regulativa.

### 4.2. Perspektive u zanimanju – nastavak obrazovanja, karijera

Uspješan prehrambeni tehničar u okviru svojeg zanimanja može napredovati u položajna zvanja:

- u prehrambenoj industriji kao: voditelj linije, voditelj smjene, voditelj odjela, voditelj pogona, voditelj tvornice, viši tehničar internog laboratorija, voditelj internog laboratorija
- u laboratorijsko-inspekcijskim poslovima kao: voditelj smjene, voditelj odjela, pomoćnik inspektora, razne vrste inspektora
- u skladišno-distribucijskoj djelatnosti kao: nadzornik odjela, voditelj odjela, viši voditelj skladišnog poslovanja
- u catering industriji kao: voditelj linije, voditelj smjene, voditelj odjela, voditelj pogona, voditelj tvornice, koordinator cateringa, viši koordinator cateringa, samostalni banketni djelatnik
- u specijaliziranim delikatesnim odjelima/prodavaonicama: voditelj odjela delikatesa, voditelj prodavaonice delikatesa, referent nabave delikatesa, voditelj nabave delikatesa
- u djelokrugu komercijalnih poslova kao: komercijalist prehrambenih proizvoda, viši komercijalist prehrambenih proizvoda, glavni komercijalist prehrambenih proizvoda, referent nabave/prodaje, viši referent, referent marketinških aktivnosti, suradnik u marketingu, samostalni referent
- ukoliko je nadaren poslovnim duhom, odlučan, kreativan, spreman preuzeti rizik, prehrambeni tehničar može osnovati i voditi vlastitu tvrtku
- mogućnost stjecanja kvalifikacije više razine na visokoškolskim ustanovama i fakultetima.

#### **4.3. Zanimanja s kojima se često i usko surađuje**

- prehrambeni tehnolog
- tehničar nutricionist
- mesar
- pekar
- slastičar
- kemijski tehničar
- poslovođa
- skladištar
- strojarski tehničar
- energetičar
- informatičar
- sanitarni inspektor
- veterinarski inspektor
- kuhar
- prodavač
- drugi prehrambeni tehničar

#### **4.4. Zdravstveni rizici u zanimanju**

Ozljede oštrim predmetima pri tehnološkom postupku (ubodi, porezotine, posjekline, ogrebotine), ozljede uzrokovane visokom/niskom temperaturom (opekline prouzročene parom ili toplim zrakom odnosno medijem za hlađenje), alergijske reakcije zbog izloženosti prašini i/ili kemikalijama s kojima se susreće tijekom proizvodnih procesa, oštećenja sluha zbog izloženosti buci strojeva, oštećenja vida zbog rasvjete, oštećenja kralješnice (i lokomotornog sustava) zbog prisilnog položaja tijela tijekom radnog procesa te druge profesionalne bolesti.

#### **4.5. Tipično radno okruženje i uvjeti rada**

Prehrambeni tehničar radi u industrijskoj i/ili obrtničkoj proizvodnji, u prometu hrane (specijalizirane prodavaonice i/ili odjeli unutar prodavaonica, carinske ispostave, špedicije, luke, inspekcijske službe i slično), u laboratorijima, catering industriji i slično. Posao obavlja ovisno o zahtjevu radnoga mjesta i posebnim uvjetima rada. Obvezno je odijevanje zaštitne radne odjeće i obuće, ostalih sredstava osobne zaštite te posjedovanje valjane sanitarne iskaznice. Prostor je osvijetljen dnevnom ili umjetnom rasvjetom. Rad se planira u dvije ili tri smjene i ovisi o opsegu posla.

## 5. Reference dokumenta

<b>Broj reference:</b>	SZ-0102/11-01
<b>Naziv obrazovnog sektora:</b>	Poljoprivreda, prehrana i veterina
<b>Šifra obrazovnog sektora:</b>	01
<b>Popis članova radne skupine koja je izradila standard zanimanja:</b>	<p>Ružica Budimir, dipl. ing., Srednja škola "Braća Radić", Kaštel Štafilić-Nehaj</p> <p>mr. sc. Vlatka Dajčić, Kraš, prehrambena industrija d.d., Zagreb</p> <p>Daška Domljan, prof., Gavrilović d.o.o., Petrinja</p> <p>Jadranka Herceg, prof., ASOO, Zagreb</p> <p>prof. dr. sc. Branka Levaj, Prehrambeno-biotehnoški fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Zagreb</p> <p>Anastasija Milardović, dipl. ing., Poljoprivredna, prehrambena i veterinarska škola Stanka Ožanića, Zadar</p> <p>Dean Pašiček, dipl. ing., Nova Zeelandia, GmbH, Zagreb</p> <p>Ligija Prpa Blažeković, dipl. ing., Prehrambeno-tehnološka škola, Zagreb</p> <p>Jasna Rep, dipl. ing., Prehrambeno-tehnološka škola, Zagreb</p> <p>mr. sc. Zdenka Ribić Dugandžić, Graditeljska, prirodoslovna i rudarska škola, Varaždin</p> <p>Dragica Vrgoč, dipl. ing., ASOO, Zagreb</p>
<b>Predlagatelj standarda zanimanja:</b>	Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih uz prethodnu suglasnost nadležnog sektorskog vijeća od 14. 2. 2011.