**BEM Mikrokvalifikacija**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **BEM sadržaj**  **(za sve partnere)** | Naslov/ ime kvalifikacije | Bezbjednost hrane u pokretnim objektima, na uličnim i pijačnim štandovima | | | |
| **Funkcija mikrokvalifikacije / svrha** | Ova mikrokvalifikacija pruža praktična i stručna znanja i vještine iz oblasti bezbjednosti hrane, prilagođena specifičnostima pokretnih objekata, uličnih i pijačnih štandova. Program integriše zelene i digitalne vještine, uključujući energetski efikasne tehnologije i digitalne alate za praćenje higijenskih standarda i sigurnosnih protokola. Učesnici će ovladati tehnikama za očuvanje higijene, pravilno rukovanje hranom i implementaciju održivih praksi kako bi unaprijedili kvalitet usluge i ispunili savremene standarde. | | | |
| Moguće ciljne grupe | * Lica koja pripremaju, prodaju ili rukuju hranom u pokretnim objektima i na pijacama. * Preduzetnici u oblasti ulične trgovine hranom. * Radnici u maloprodaji hrane zainteresovani za unapređenje znanja i vještina. * Osobe iz ranjivih grupa, uključujući nezaposlene, povratnike i stanovnike ruralnih područja | | | |
| Grana/sektor primjene | * Poljoprivreda * Prehrambena industrija * Maloprodaja hrane * Ulična trgovina | | | |
| Polje primjene / radno okruženje | * Pokretni objekti za pripremu i prodaju hrane. * Štandovi na pijacama i uličnim prostorima. * Prodajni prostori na javnim manifestacijama i tržnim centrima. | | | |
| Tipični radni/profesionalni zadaci | * Održavanje higijene radnog prostora, alata i opreme. * Pravilno skladištenje i rukovanje hranom u skladu sa sigurnosnim standardima. * Primjena HACCP sistema za bezbjednost hrane. * Upotreba digitalnih alata za evidenciju higijenskih i sigurnosnih procedura. * Primjena održivih metoda za smanjenje otpada i očuvanje resursa. | | | |
| Ishodi učenja (lični i vezani za posao) | Znanje     * Osnovni principi higijene i njihova primjena u uličnoj trgovini hranom. * Pravila za skladištenje i rukovanje hranom na odgovarajućim temperaturama * Nacionalni i međunarodni standardi za bezbjednost hrane. * Ekološki principi relevantni za očuvanje resursa u pokretnim objektima. * Korišćenje digitalnih alata za evidenciju i kontrolu sigurnosnih protokola. | Vještine   * Pravilno čišćenje i dezinfekcija radnih površina, opreme i prostora. * Efikasna upotreba digitalnih alata za praćenje higijenskih procedura. * Organizacija i upravljanje zalihama hrane u skladu sa sigurnosnim standardima. * Prepoznavanje znakova kvarenja hrane i donošenje odluka o njenoj upotrebi. | | Kompetencije   * Samostalno upravljanje higijenskim i sigurnosnim procedurama u pokretnim objektima. * Prilagođavanje sigurnosnih praksi specifičnim zahtjevima ulične i pijačne trgovine. * Implementacija inovativnih i održivih rješenja za smanjenje otpada. * Aktivno korišćenje digitalnih alata za upravljanje sigurnosnim procesima. |
| Validacija | Kriterijumi   * Uspješno izvođenje stručnih zadataka u realnom ili simuliranom okruženju. * Demonstracija praktičnih vještina za održavanje higijene i sigurnosti hrane. | | Procedure   * Formiranje ispitne komisije * Realizacija praktičnog projekta na zadatu temu. * Evaluacija kompetencija i izdavanje sertifikata ili digitalne značke | |
| Priznato/prihvaćeno (dokumento vano MoU ) | Centar za stručno obrazovanje  Ispitni centar  Uprava za bezbjednost hrane, veterinu i fitosanitarne poslove  Poslodavci u oblasti proizvodnje i prometa hranom | | | |
| Provajder(i) | Uprava za bezbjednost hrane, veterinu i fitosanitarne poslove  Lokalne škole  Centar za stručno obrazovanje  Poslodavci | | | |
| **Dodatne informacije**  **(ako je potrebno)** | Početni nivo / preduslovi | Osnovno poznavanje higijenskih standarda i pravila bezbjednog rukovanja hranom.  Ukupno: (35 sati teorije i prakse + 15 sati za validaciju)  ukupno 50 sati. | | | |
| Moguće trajanje (preporuka) |
| **Specifičan sadržaj (nacionalni)**  **(ako je potrebno)** | Pozicija u lancu obrazovnih programa | III-V nivo NOK-a  Mikrokvalifikacija može biti povezana sa Nacionalnim okvirom kvalifikacija (NQF) u oblasti u oblasti poljoprivrede, hrane i trgovine  Moguće je dodati kredite na osnovu dogovorenog sistema bodovanja prema nacionalnom sistemu obrazovanja  2 kredita | | | |
| Pozivanje na NOK |
| Krediti |