**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 centarUprava za bezbjednost hrane, veterinu i fitosanitarne poslovePoslodavci u oblasti proizvodnje i prometa hranom |
| Provajder(i) | Uprava za bezbjednost hrane, veterinu i fitosanitarne posloveLokalne školeCentar za stručno obrazovanjePoslodavci  |
| **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-aMikrokvalifikacija može biti povezana sa Nacionalnim okvirom kvalifikacija (NQF) u oblasti u oblasti poljoprivrede, hrane i trgovineMoguće je dodati kredite na osnovu dogovorenog sistema bodovanja prema nacionalnom sistemu obrazovanja2 kredita |
| Pozivanje na NOK |
| Krediti |