

BEM sadržaj (za sve partnere)	Naslov/ ime kvalifikacije	Bezbednost hrane u pokretnim objektima, na uličnim i pijačnim štandovima		
	Funkcija mikrokvalifikacije / svrha	Ova mikrokvalifikacija pruža praktična i stručna znanja i vještine iz oblasti bezbednosti hrane, prilagođena specifičnostima pokretnih objekata, uličnih i pijačnih štandova. Program integriše zelene i digitalne vještine, uključujući energetske 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 bezbednost 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.	Vještine • Pravilno čišćenje i dezinfekcija radnih površina, opreme i prostora. • Efikasna upotreba digitalnih alata za	Kompetencije • Samostalno upravljanje higijenskim i sigurnosnim procedurama u pokretnim objektima.

		• 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.	praćenje higijenskih procedura. • Organizacija i upravljanje zalihama hrane u skladu sa sigurnosnim standardima. • Prepoznavanje znakova kvarenja hrane i donošenje odluka o njenoj upotrebi.	• 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 (dokumentovano 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	Početni nivo / preduslovi	Osnovno poznavanje higijenskih standarda i pravila bezbjednog rukovanja hranom.		

(ako je potrebno)	Moguće trajanje (preporuka)	Ukupno: (35 sati teorije i prakse + 15 sati za validaciju) ukupno 50 sati.
Specifičan sadržaj (nacionalni) (ako je potrebno)	Pozicija u lancu obrazovnih programa	III-V nivo NOK-a
	Pozivanje na NOK	Mikrokvalifikacija može biti povezana sa Nacionalnim okvirom kvalifikacija (NQF) u oblasti u oblasti poljoprivrede, hrane i trgovine
	Krediti	Moguće je dodati kredite na osnovu dogovorenog sistema bodovanja prema nacionalnom sistemu obrazovanja 2 kredita