



Crna Gora
Ministarstvo prosvjete



CENTAR ZA STRUČNO
OBRAZOVANJE

STANDARD ZANIMANJA

PEKAR/ PEKARKA ZA ZAHTJEVNE PEKARSKE PROIZVODE

SADRŽAJ

1.	OPŠTE INFORMACIJE O ZANIMANJU.....	2
2.	TIPIČNI POSLOVI U OKVIRU ZANIMANJA	3
3.	KLJUČNI POSLOVI.....	4
3.1.	GRUPA POSLOVA: ANALIZA, PLANIRANJE I ORGANIZACIJA RADA	4
3.2.	GRUPA POSLOVA: PRIPREMA POSLA I RADNOG MJESTA	5
3.3.	GRUPA POSLOVA: OPERATIVNI POSLOVI	7
3.4.	GRUPA POSLOVA: KOMERCIJALNI POSLOVI	14
3.5.	GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI.....	15
3.6.	GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA.....	16
3.7.	GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA	17
3.8.	GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA	18
3.9.	GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE.....	19
3.10.	GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA.....	20
3.11.	GRUPA POSLOVA: OČUVANJE ZDRAVLJA I OKOLINE	21
4.	OSTALE INFORMACIJE O ZANIMANJU.....	22
5.	REFERENTNI PODACI.....	23

Napomena:

Svi izrazi koji se u ovom dokumentu koriste u muškom rodu, obuhvataju iste izraze u ženskom rodu.

1. OPŠTE INFORMACIJE O ZANIMANJU

NAZIV ZANIMANJA: PEKAR/ PEKARKA ZA ZAHTJEVNE PEKARSKE PROIZVODE

NIVO: III

OPIS ZANIMANJA:

Pekar za zahtjevne pekarske proizvode priprema sirovine i vodu za proces proizvodnje, obavlja zamjesivanje i obradu, fermentaciju i termičku obradu tijesta. Kontrolira kvalitet sirovina za proizvodnju zahtjevnih pekarskih proizvoda, kao i kvalitet gotovih proizvoda. Održava optimalne higijenske uslove u proizvodnji zahtjevnih pekarskih proizvoda.

KOMPETENCIJE

Pekar za zahtjevne pekarske proizvode:

- Analizira, planira i organizuje sopstveni rad i rad radne grupe, u skladu sa dnevnim i nedjeljnim zaduženjima
- Priprema uslove i radno mjesto za proces proizvodnje, u skladu sa planom proizvodnje zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Priprema sirovine i vodu za proces proizvodnje zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Obavlja zamjesivanje i obradu tijesta za proizvodnju zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Obavlja postupke fermentacije i termičke obrade tijesta za proizvodnju zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Kontrolira kvalitet sirovina, zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Održava optimalne higijenske uslove u pekarskoj proizvodnji
- Izračunava troškove za realizaciju radnih zadataka
- Vodi radnu dokumentaciju u proizvodnji zahtjevnih pekarskih proizvoda u pisanoj i elektronskoj formi
- Rukovodi i nadzire radnu grupu za realizaciju procesa proizvodnje zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Obezbeđuje kvalitet sopstvenog rada
- Obavlja osnovno održavanje opreme i sredstava za rad u proizvodnji zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Komunicira sa saradnicima i nadređenima u proizvodnji, u skladu sa pravilima poslovne komunikacije
- Primjenjuje mjere zaštite i zdravlja na radu, i zaštite životne sredine

2. TIPIČNI POSLOVI U OKVIRU ZANIMANJA

Grupe poslova	Ključni poslovi
Analiza, planiranje i organizacija rada	<ul style="list-style-type: none"> - Analiziranje, planiranje i organizovanje sopstvenog rada i rada radne grupe, u skladu sa dnevnim i nedjeljnim zaduženjima
Priprema posla i radnog mjesta	<ul style="list-style-type: none"> - Pripremanje uslova za proces proizvodnje, u skladu sa planom proizvodnje zahtjevnih pekarskih proizvoda - Pripremanje radnog mjesta za proces proizvodnje, u skladu sa planom proizvodnje zahtjevnih pekarskih proizvoda
Operativni poslovi	<ul style="list-style-type: none"> - Pripremanje sirovina i vode za proces proizvodnje zahtjevnih pekarskih proizvoda - Zamjesivanje tijesta za proizvodnju zahtjevnih pekarskih proizvoda - Obrada tijesta za proizvodnju zahtjevnih pekarskih proizvoda - Fermentacija tijesta za proizvodnju zahtjevnih pekarskih proizvoda - Termička obrada tijesta i manipulisanje gotovim proizvodima - Kontrolisanje kvaliteta sirovina za proizvodnju i gotovih proizvoda - Održavanje optimalnih higijenskih uslova u pekarskoj proizvodnji
Komercijalni poslovi	<ul style="list-style-type: none"> - Izračunavanje troškova za realizaciju radnih zadataka
Administrativni poslovi	<ul style="list-style-type: none"> - Vođenje radne dokumentacije u proizvodnji zahtjevnih pekarskih proizvoda
Poslovi rukovođenja	<ul style="list-style-type: none"> - Rukovođenje radnom grupom za realizaciju procesa proizvodnje zahtjevnih pekarskih proizvoda
Nadzor rada	<ul style="list-style-type: none"> - Vršenje nadzora nad aktivnostima pomoćnika tokom realizacije radnog zadatka
Obezbjeđivanje kvaliteta	<ul style="list-style-type: none"> - Obezbjeđivanje kvaliteta sopstvenog rada
Održavanje i popravke	<ul style="list-style-type: none"> - Osnovno održavanje opreme i sredstava za rad u proizvodnji zahtjevnih pekarskih proizvoda
Komunikacija	<ul style="list-style-type: none"> - Komunikacija sa saradnicima i nadređenima u proizvodnji
Očuvanje zdravlja i okoline	<ul style="list-style-type: none"> - Primjenjivanje mjera zaštite i zdravlja na radu, i zaštite životne sredine

3. KLJUČNI POSLOVI

3.1. GRUPA POSLOVA: ANALIZA, PLANIRANJE I ORGANIZACIJA RADA

3.1.1. Ključni posao: Analiziranje, planiranje i organizovanje sopstvenog rada i rada radne grupe, u skladu sa dnevnim i nedjeljnim zaduženjima

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pekar za zahtjevne pekarske proizvode:

- Pregleda **radni nalog** u cilju planiranja aktivnosti i neophodnih **resursa** za realizaciju radnog zadatka
 - Radni nalog:** dnevni i nedjeljni
 - Resursi:** repromaterijal, oprema, alati, instrumenti, uređaji, zaposleni u proizvodnji i sirovine u proizvodnji zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Pregleda potrebnu **tehničku dokumentaciju**, u skladu sa zahtjevima radnog zadatka neophodnu za realizaciju predviđene proizvodnje **zahtjevnih pekarskih proizvoda**
 - Tehnička dokumentacija:** proizvođačka specifikacija i specifikacija opreme
 - Zahtjevni pekarski proizvodi:** specijalne vrste hljeba i peciva (mliječni hljeb, hljeb sa različitim dodacima, hljeb produžene svježine, tost hljeb, druge vrste specijalnog hljeba sa ili bez dodataka), drugi pekarski proizvodi (punjeno pecivo, burek, pita, štrudla, pecivo od lisnatog tijesta i kvasnog (fermentisanog lisnatog tijesta), krofne, mekike, proizvodi prhkog tijesta - linzer i dr.)
- Analizira uslove za rad, u skladu sa potrebnim fazama tehnološkog procesa proizvodnje zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Procjenjuje potrebne resurse i vrijeme za realizaciju radnog zadatka
- Planira realizaciju proizvodnje, u skladu sa fazama tehnološkog procesa proizvodnje, obimom posla i radnim nalogom pretpostavljenog
- Vršiti raspored izvršilaca, u skladu sa obimom posla i procesom rada
- Usklađuje sopstveni rad i rad grupe za realizaciju poslova proizvodnje zahtjevnih pekarskih proizvoda sa radom drugih grupa
- Organizuje radne sastanke sa saradnicima, u skladu sa svojim nadležnostima

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Zakonska regulativa iz oblasti tehnologije pekarskih proizvoda
- Radna i tehnička dokumentacija
- Faze tehnološkog procesa proizvodnje zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Resursi u proizvodnji zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Osnove organizacije rada
- Informaciono-komunikaciona tehnologija
- Poslovna komunikacija

3.2. GRUPA POSLOVA: PRIPREMA POSLA I RADNOG MJESTA

3.2.1. Ključni posao: Pripremanje uslova za proces proizvodnje, u skladu sa planom proizvodnje zahtjevnih pekarskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pekar za zahtjevne pekarske proizvode:

- Vršiti ličnu pripremu za rad u proizvodnji zahtjevnih pekarskih proizvoda
Lična priprema za rad: adekvatno pranje ruku i održavanje lične higijene
- Provjerava higijensko-sanitarne uslove za realizaciju procesa proizvodnje različitih vrsta zahtjevnih pekarskih proizvoda, u skladu sa zakonskom regulativom
Higijensko-sanitarni uslovi: higijena radnog mjesta i potvrda o zdravstvenom stanju zaposlenih, u skladu sa važećim propisima o higijenskim uslovima za rad
- Vršiti pripremu HTZ opreme, u skladu sa potrebama radnog zadatka
HTZ oprema: zaštitna obuća, zaštitna odjeća, zaštitne rukavice, zaštitna kapa, zaštitna maska, zaštitne slušalice za uši i zaštitne naočare
- Obezbeđuje relevantnu dokumentaciju za izvođenje proizvodnog procesa
Relevantna dokumentacija: radni nalog, trebovanje za magacin sirovina i magacin repromaterijala, prijemnica iz magacina sirovina, prijemnica za repromaterijal i otpremnica za magacin finalnog proizvoda, normativi
- Obezbeđuje osnovne i pomoćne sirovine za realizaciju procesa proizvodnje različitih vrsta zahtjevnih pekarskih proizvoda
Osnovne sirovine: voda, brašno, namjenske smješe i koncentрати za pekarstvo, kvasac, kuhinjska so, šećer i masnoće
Pomoćne sirovine: poboljšivači, začini, sjemenke žitarica, premazi, glazure, punila, voće, kakao krem, čokolada, fil od sira, fil od mesa, fil od spanaća, fil od šampinjona, fil od krompira i fil od bundeve

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Sirovine i materijali u proizvodnji zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Normativi u proizvodnji zahtjevnih pekarskih proizvoda
- HTZ oprema
- Zaštitne procedure za obavljanje poslova na siguran i bezbjedan način rada u prehrambenoj industriji
- Higijensko-sanitarne procedure za obavljanje poslova na siguran i bezbjedan način u prehrambenoj industriji
- Higijenski uslovi u procesu proizvodnje prehrambenih proizvoda
- Zakonska regulativa iz oblasti zaštite na radu
- Sistem dobre higijenske prakse u pekarskoj proizvodnji (HACCP)

3.2.2. Ključni posao: Pripremanje radnog mjesta za proces proizvodnje, u skladu sa planom proizvodnje zahtjevnih pekarskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pekar za zahtjevne pekarske proizvode:

- Provjerava dostupnost **energetskih izvora** neophodnih za različite tehnološke procese za proizvodnju zahtjevnih pekarskih proizvoda

Energetski izvori: struja, nafta, mazut, voda, uglj, drvo, gas i biomasa

- Provjerava higijenu instrumenata, opreme, alata i uređaja za proizvodnju zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Vrš pripremu **instrumenata, opreme, alata i uređaja** za rad u pogonu, u skladu sa tehnološkim procesom proizvodnje različitih vrsta zahtjevnih pekarskih proizvoda

Instrumenti, oprema, alat i uređaji: za prijem sirovine, proizvodnju, pakovanje i skladištenje zahtjevnih pekarskih proizvoda

- Vrš pripremu **ambalažnog materijala**, u skladu sa potrebama tehnološkog procesa proizvodnje različitih vrsta zahtjevnih pekarskih proizvoda

Ambalažni materijal: plastika, aluminijum, staklo, papir, karton, metal, drvo, celofan i kombinovani materijali

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Energetski izvori u proizvodnji zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Pribor, alati, instrumenti, uređaji i oprema u proizvodnji zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Normativi u proizvodnji zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Ambalažni materijal u proizvodnji zahtjevnih pekarskih proizvoda

3.3. GRUPA POSLOVA: OPERATIVNI POSLOVI

3.3.1. Ključni posao: Pripremanje sirovina i vode za proces proizvodnje zahtjevnih pekarskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pekar za zahtjevne pekarske proizvode:

- Vršiti prijem **osnovnih i pomoćnih sirovina** u cilju realizovanja planirane proizvodnje
 - Osnovne sirovine:** voda, brašno, namjenske smješe i koncentрати za pekarstvo, kvasac, kuhinjska so, šećer, masnoće, jaja i mlijeko
 - Pomoćne sirovine:** poboljšivači, začini, sjemenke žitarica, premazi, glazure i punila
- Skladišti sirovine i po potrebi odstranjuje **tehnološki neprihvatljive sirovine**, u skladu sa propisanim kvalitetom polaznih sirovina
 - Tehnološki neprihvatljive sirovine:** plijesnive sirovine, mehanički oštećene sirovine i sirovine neodgovarajućeg kvaliteta
- Obavlja temperiranje **vode za proces proizvodnje zahtjevnih pekarskih proizvoda**, u skladu sa tehnološkim procesom proizvodnje
 - Voda za proces proizvodnje:** procesna voda, tehnološka voda, voda za napajanje parnih kotlova, rashladna voda i voda za pranje
 - Zahtjevni pekarski proizvodi:** specijalne vrste hljeba i peciva (mliječni hljeb, hljeb sa različitim dodacima, hljeb produžene svježine, tost hljeb, druge vrste specijalnog hljeba sa ili bez dodataka), drugi pekarski proizvodi (punjeno pecivo, burek, pita, štrudla, pecivo od lisnatog tijesta i kvasnog (fermentisanog lisnatog tijesta), krofne, mekike, proizvodi prhkog tijesta - linzer i dr.)
- Vršiti **pripremu sirovina** za proces proizvodnje zahtjevnih pekarskih proizvoda, u skladu sa tehnološkim procesom proizvodnje
 - Priprema sirovina:** prosijavanje brašna, mjerenje temperature brašna, rastvaranje soli, priprema kisjelog tijesta, priprema kvasca, priprema masnoće, priprema punila, priprema premaza, posipa i glazura i klijanje žita

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Sirovine u tehnologiji proizvodnje zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Uputstva za prijem sirovina
- Skladištenje sirovina
- Priprema sirovina za proces proizvodnje zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Temperiranje vode za proces proizvodnje zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Zakonska regulativa iz oblasti kontrole kvaliteta i bezbjednosti polaznih sirovina

3.3.2. Ključni posao: Zamjesivanje tijesta za proizvodnju zahtjevnih pekarskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pekar za zahtjevne pekarske proizvode:

- Vršiti ručno i automatsko doziranje pripremljene sirovine prema zadatoj recepturi i vrsti zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Vršiti **pripremu tijesta**, u skladu sa tehnološkim procesom proizvodnje zahtjevnih pekarskih proizvoda
Priprema tijesta: direktno, indirektno i premjesivanje
- Obavlja miješenje tijesta za zahtjevne pekarske proizvoda koristeći odgovarajuće **uređaje**
Uređaji: sporohodni mikser, brzohodni mikser i mikser za intenzivni zamjes
- Prati **parametre** tokom procesa miješenja tijesta za zahtjevne pekarske proizvode koristeći odgovarajuće **instrumente** u cilju postizanja optimalnog zamjesa
Parametri: vrijeme miješenja, brzina miješenja, temperatura tijesta i konzistencija tijesta
Instrumenti: termometar i tajmer (mjerač vremena)

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Doziranje sirovina, u skladu sa recepturom
- Uređaji za miješenje tijesta za zahtjevne pekarske proizvode
- Premjesivanje tijesta

3.3.3. Ključni posao: Obrada tijesta za proizvodnju zahtjevnih pekarskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pekar za zahtjevne pekarske proizvode:

- Dijeli tijesto i prati **parametre kvaliteta** tokom dijeljenja tijesta za proizvodnju zahtjevnih pekarskih proizvoda koristeći odgovarajuće **uređaje**
 - Parametri kvaliteta:** masa, oblik i konzistencija
 - Uređaji:** vaga i djelilice (vakuumske, ručne, mehaničke, polumehaničke i volumenske)
- Obavlja ručno i mašinski oblikovanje tjestenih komada za proizvodnju zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Vršiti ručno i mašinsku **obradu tijesta** i dodavanje **masnoće** u proizvodnji lisnatog peciva
 - Masnoća:** margarin i maslac
- Prati odmaranje tjestenih komada za proizvodnju zahtjevnih pekarskih proizvoda na **radnim površinama** u cilju relaksacije tijesta
 - Radna površina:** radni sto i intermedijarna komora
- Vršiti **pripremanje** različitih **vrsta punila** za zahtjevne pekarske proizvode
 - Pripremanje:** usitnjavanje, miješanje, kuvanje i dinstanje
 - Vrste punila:** voćno, kakao krem, čokolada, fil od sira, fil od mesa, fil od spanaća, fil od šampinjona, fil od krompira i fil od bundeve
- Vršiti ručno i mašinski punjenje tjestenih komada odgovarajućim punilom
- Obavlja ručno i mašinski završno oblikovanje i slaganje tjestenih komada za proizvodnju zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Obavlja **završnu doradu** zahtjevnih pekarskih proizvoda
 - Završna dorada:** laminiranje (ručno, mašinski), premazivanje, posipanje i narezivanje

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Uređaji za dijeljenje tijesta
- Dijeljenje tijesta
- Uređaji za oblikovanje tijesta
- Oblikovanje tijesta
- Odmaranje tijesta
- Punila i punjenje zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Završna dorada zahtjevnih pekarskih proizvoda

3.3.4. Ključni posao: Fermentacija tijesta za proizvodnju zahtjevnih pekarskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pekar za zahtjevne pekarske proizvode:

- Podesi i prati **parametre rada uređaja i instrumenata za fermentaciju kvasnog tijesta** za proizvodnju zahtjevnih pekarskih proizvoda

Parametri: temperatura, relativna vlažnost vazduha i vrijeme

Uređaji za fermentaciju kvasnog tijesta: tunelske, konvejske i stacionarne fermentacione komore

Instrumenti: termometar i higrometar

- Obavlja ručno i automatsko slaganje tijesta u fermentacionu komoru, u skladu sa tehnološkim postupkom
- Provjerava rad fermentacione komore koristeći odgovarajuće **instrumente**

Instrumenti: termometar i higrometar

- Provjerava zrelost fermentisanog tijesta za proizvodnju zahtjevnih pekarskih proizvoda u cilju određivanja kraja završne fermentacije
- Vrš **pripremu** fermentisanih komada tijesta za proizvodnju zahtjevnih pekarskih proizvoda i transportovanje za **dalju obradu**

Priprema: narezivanje, premazivanje i posipanje-dekorisanje

Dalja obrada: pečenje i zamrzavanje

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Uređaji za fermentaciju tijesta
- Fermentacija tijesta za proizvodnju zahtjevnih pekarskih proizvoda

3.3.5. Ključni posao: Termička obrada tijesta i manipulisanje gotovim proizvodima

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pekar za zahtjevne pekarske proizvode:

- Obavlja manipulativne poslove ubacivanja tijesta i izbacivanja **gotovih proizvoda** iz uređaja za termičku obradu
 - Gotovi proizvodi:** specijalne vrste hljeba i peciva (mliječni hljeb, hljeb sa različitim dodacima, hljeb produžene svježine, tost hljeb, druge vrste specijalnog hljeba sa ili bez dodataka), hljeb i peciva od proklijalog žita, drugi pekarski proizvodi (punjeno pecivo, burek, pita, štrudla, pecivo od lisnatog tijesta i kvasnog (fermentisanog lisnatog tijesta), krofne, mekike, proizvodi prhkog tijesta- linzer i dr.)
- Podešava **parametre** rada **uređaja za pečenje, prženje i kuvanje** tijesta za proizvodnju zahtjevnih pekarskih proizvoda
 - Parametri:** temperature, vrijeme, vlažnost i kvalitet ulja za prženje
 - Uređaji za pečenje, prženje i kuvanje:** peći (rotaciona, etažna, tunelska), friteze i duplikatori
- Podešava **parametre** rada **uređaja za zamrzavanje** tijesta u proizvodnji zahtjevnih pekarskih proizvoda
 - Parametri:** temperature, vrijeme, vlažnost i protok vazduha
 - Uređaji za zamrzavanje:** komore i tuneli
- Prati rad uređaja i parametara rada za termičku obradu tijesta za proizvodnju zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Obavlja hlađenje i pakovanje gotovih pekarskih proizvoda u odgovarajuću **ambalažu**
 - Ambalaža:** kese, kutije, folije i gajbe
- Skladišti gotove pekarske proizvode pod propisanim uslovima

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Uređaji za pečenje i prženje
- Uređaji za zamrzavanje
- Pečenje zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Hlađenje zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Zamrzavanje tijesta i zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Pakovanje zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Zakonska regulativa iz oblasti pakovanja i skladištenja gotovih pekarskih proizvoda

3.3.6. Ključni posao: Kontrolisanje kvaliteta sirovina za proizvodnju i gotovih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pekar za zahtjevne pekarske proizvode:

- Kontroliše organoleptičkom metodom osnovne i pomoćne sirovine u proizvodnji zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Tumači rezultate analiza kvaliteta osnovnih i pomoćnih sirovina dobijenih **fizičko-hemijskim metodama** u cilju dostizanja kvaliteta gotovih proizvoda

Fizičko-hemijske metode: određivanje sadržaja pepela i vlage, količine i kvaliteta vlažnog glutena i određivanje aktivnosti kvasca

- Tumači reološke karakteristike brašna u cilju obrade tijesta
- Prati dijagram pečenja različitih vrsta zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Prati **parametre kvaliteta** pakovanja i skladištenja u proizvodnji zahtjevnih pekarskih proizvoda

Parametri kvaliteta: temperatura, relativna vlažnost, protok vazduha i senzorne osobine gotovog proizvoda

- Ocjenjuje kvalitet zahtjevnih pekarskih proizvoda odgovarajućim **metodama kontrole**

Metode kontrole: organoleptički, sistemom bodovanja i AACC metoda

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Kontrola kvaliteta i metode ispitivanja sirovina u proizvodnji brašna
- Kontrola kvaliteta i metode ispitivanja sirovina u proizvodnji zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Kontrola kvaliteta zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Kontrola kvaliteta pakovanja i skladištenja zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Zakonska regulativa iz oblasti kontrole kvaliteta i bezbjednosi pekarskih proizvoda

3.3.7. Ključni posao: Održavanje optimalnih higijenskih uslova u pekarskoj proizvodnji

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pekar za zahtjevne pekarske proizvode:

- Sprovodi postupak **održavanja higijene** alata, instrumenata, opreme i uređaja i proizvodnog pogona koristeći odgovarajuća sredstva

Održavanje higijene: čišćenje, pranje i sterilizacija

- Održava optimalne higijenske uslove svog radnog mjesta
- Pere ručno i mašinski ambalažu
- Vodi evidenciju o dnevnom čišćenju radnog mjesta
- Vršiti dezinfekciju u proizvodnom pogonu koristeći odgovarajuća sredstva za dezinfekciju
- Kontroliše efekte **DDD plana** u cilju održavanja higijensko-sanitarnih uslova pogona

DDD plan: dezinfekcija, dezinsekcija i deratizacija

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Higijena alata, instrumenata, opreme i uređaja
- Higijena proizvodnog pogona
- Higijena radnog mjesta
- Higijena ambalaže
- Sanitarno-higijenski uslovi u pekarskoj industriji
- DDD u pekarskoj industriji

3.4. GRUPA POSLOVA: KOMERCIJALNI POSLOVI

3.4.1. Ključni posao: Izračunavanje troškova za realizaciju radnih zadataka

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pekar za zahtjevne pekarske proizvode:

- Vršiti trebovanje HTZ opreme potrebne za realizaciju radnog zadatka
- Izračunava količinu sirovina, materijala i sredstava, u skladu sa recepturom za proizvodnju različitih vrsta zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Izračunava utrošak sredstava za održavanje higijenskih uslova u pogonu na osnovu dnevne i nedjeljne proizvodnje, u skladu sa **uputstvima**

Uputstva: tekstualna i slikovna

- Određuje vremensku dinamiku izvođenja posla, u skladu sa normativima i dnevnim i nedjeljnim nalogom
- Izračunava količinu ambalažnog materijala, u skladu sa realizacijom proizvodnje

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Trebovanja u proizvodnji zahtjevnih pekarskih proizvoda na osnovu radnog naloga
- Način izračunavanja potrebnog ambalažnog materijala na osnovu realizovane proizvodnje
- Izračunavanje utroška hemijskih sredstava za čišćenje radnog mjesta i pogona
- Normativi utroška vremena za različite tehnološke faze proizvodnje zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Izračunavanje potrebne količine sirovina, materijala i sredstava rada u odnosu na specifikaciju određenog proizvoda
- Ambalažni materijal za pakovanje zahtjevnih pekarskih proizvoda

3.5. GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI

3.5.1. Ključni posao: Vođenje radne dokumentacije u proizvodnji zahtjevnih pekarskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pekar za zahtjevne pekarske proizvode:

- Vodi evidenciju o količinama utrošenih sirovina za obavljanje određenog posla, u pisanoj ili elektronskoj formi
- Vodi evidenciju o nastalim kvarovima i zastojsima mašina na kojima obavlja posao, u pisanoj ili elektronskoj formi
- Vodi evidenciju o škartu na mašinama na kojima obavlja posao, u pisanoj ili elektronskoj formi
- Vodi evidenciju o utrošenim sredstvima za održavanje higijenskih uslova, u pisanoj ili elektronskoj formi
- Vodi evidenciju o količinama gotovog proizvoda, u pisanoj ili elektronskoj formi
- Vodi evidenciju o vrijednostima parametara tokom proizvodnje, pakovanja i skladištenja zahtjevnih pekarskih proizvoda, pisanoj formi
- Vodi evidenciju o prisustvu radnika u proizvodnji, u pisanoj ili elektronskoj formi
- Sastavlja izvještaj o svom radu, i radu radne grupe kojom rukovodi, u elektronskoj formi

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Dokumentacija u pogonima za proizvodnju zahtjevnih pekarskih proizvoda: način vođenja evidencije
- Forme pisanja izvještaja o radu
- Osnove rada na računaru

3.6. GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA

3.6.1. Ključni posao: Rukovođenje radnom grupom za realizaciju procesa proizvodnje zahtjevnih pekarskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pekar za zahtjevne pekarske proizvode:

- Daje instrukcije radnoj grupi, u skladu sa uputstvom nadređenih i dnevnim ili nedjeljnim radnim zadacima u procesu proizvodnje zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Koordinira radom grupe tokom procesa proizvodnje zahtjevnih proizvoda
- Usklađuje rad radne grupe sa ostalim učesnicima i grupama tokom realizacije radnog zadatka
- Obezbeđuje informacije od izvršilaca o realizaciji pojedinačnih radnih zadataka, u skladu sa radnim nalogom

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Organizacija rada u pogonima za proizvodnju zahtjevnih pekarskih proizvoda

3.7. GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA

3.7.1. Ključni posao: Vršenje nadzora nad aktivnostima pomoćnika tokom realizacije radnog zadatka

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pekar za zahtjevne pekarske proizvode:

- Vršiti nadzor primjene zaštitnih mjera u pogonima i korišćenja HTZ opreme tokom rada grupe radnika
- Vršiti nadzor aktivnosti pomoćnika u toku svih faza tehnološkog procesa proizvodnje zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Pojašnjava uputstva i dnevna zaduženja radnoj grupi kojom rukovodi
- Vršiti nadzor izvođenja radova radne grupe, u skladu sa normativima i standardima struke

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Zaštitne mjere
- HTZ oprema u pogonima za proizvodnju zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Organizacija rada u pogonima za proizvodnju zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Normativi i standardi za proizvodnju zahtjevnih pekarskih proizvoda

3.8. GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA

3.8.1. Ključni posao: Obezbeđivanje kvaliteta sopstvenog rada

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pekar za zahtjevne pekarske proizvode:

- Obavlja aktivnosti, u skladu sa uputstvima i zahtjevima nadređenog u cilju obezbjeđenja kvaliteta sopstvenog rada
- Koristi sredstva za rad koja se upotrebljavaju u procesu proizvodnje zahtjevnih pekarskih proizvoda, u skladu sa preporukama proizvođača
- Sprovodi procese rada, u skladu sa odgovarajućim procesom proizvodnje (tehnološkim postupkom)
- Obavlja procesnu i završnu kontrolu kvaliteta i kvantiteta rada tokom sprovođenja tehnološkog procesa
- Kontroliše zadate **parametre skladištenja** poluproizvoda i gotovih proizvoda

Parametri skladištenja: temperatura, relativna vlažnost i pritisak

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Način rukovanja alatom, opremom i uređajima, u skladu sa preporukama proizvođača
- Proces rada u proizvodnim pogonima za proizvodnju zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Kontrola kvaliteta tehnološkog procesa zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Stručna terminologija
- Parametri skladištenja zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Zakonska regulativa iz oblasti etiketiranja i skladištenja prehrambenih proizvoda

3.9. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE

3.9.1. Ključni posao: Osnovno održavanje opreme i sredstava za rad u proizvodnji zahtjevnih pekarskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pekar za zahtjevne pekarske proizvode:

- Provjerava redovno ispravnost i funkcionalnost instrumenata, alata, opreme i uređaja za rad
- Čisti i kontrolira održavanje instrumenata, alata, opreme i uređaja za rad
- Obavlja osnovno održavanje instrumenata, alata, opreme i uređaja za rad
- Odlaze instrumente, alat, opremu i uređaju, u skladu sa uputstvima proizvođača i nadređenog

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Čišćenje i održavanje opreme i sredstava rada u proizvodnji zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Ispravnost i funkcionalnost alata, opreme, uređaja i mašina u pogonu za proizvodnju zahtjevnih pekarskih proizvoda
- Osnovni kvarovi instrumenata, alata, opreme i uređaja za rad
- Način odlaganja instrumenata, alata, opreme i uređaja za rad

3.10. GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA

3.10.1. Ključni posao: Komunikacija sa saradnicima i nadređenima u proizvodnji

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pekar za zahtjevne pekarske proizvode:

- Informiše se od nadređenog o planiranom zadatku i ukazuje mu na mogućnost njegove realizacije
- Po potrebi, traži dodatna uputstva i pojašnjenja od nadređenog za realizaciju radnog zadatka
- Daje uputstva radnicima u pogonu za obavljanje planiranog zadatka koristeći pravila poslovne komunikacije i stručnu terminologiju
- Dobija informacije od radnika u pogonu o realizaciji pojedinačnih radnih zadataka
- Izveštava nadređenog o završenom poslu koristeći stručnu terminologiju i pravila poslovne komunikacije
- Komunicira sa nadređenima i saradnicima koristeći **sredstva informaciono-komunikacione tehnologije** u skladu sa pravilima poslovne komunikacije

Sredstva informaciono-komunikacione tehnologije: telefonski uređaj, računar, telefaks i dr.

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Poslovna komunikacija
- Verbalna i neverbalna komunikacija, rješavanje konflikta, timski rad
- Stručna terminologija
- Upotreba informaciono-komunikacione tehnologije

3.11. GRUPA POSLOVA: OČUVANJE ZDRAVLJA I OKOLINE

3.11.1. Ključni posao: Primjenjivanje mjera zaštite i zdravlja na radu, i zaštite životne sredine

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pekar za zahtjevne pekarske proizvode:

- Sprovodi propise i mjere iz oblasti zaštite životne sredine i zaštite zdravlja, i bezbjednosti na radu
- Identifikuje sve opasnosti iz procesa rada i umanjuje rizike za nastanak povreda na radu i profesionalnih oboljenja
- Učestvuje, po potrebi, u pružanju prve pomoći povrijeđenom saradniku, u skladu sa propisanom procedurom
- Učestvuje u evakuaciji i spašavanju saradnika u slučaju opšte opasnosti, u skladu sa propisanom procedurom
- Preduzima mjere za siguran rad, u skladu sa propisima o korišćenju zaštitnih sredstava (**HTZ oprema**)
HTZ oprema: zaštitna obuća, zaštitna odjeća, zaštitne rukavice, zaštitna kapa, zaštitna maska, zaštitne slušalice za uši i zaštitne naočare
- Izvodi radove efikasno, bez nepotrebnog utroška materijala i ugrožavanja životne sredine
- Sortira i na odgovarajući način odlaže **otpad**, u skladu sa propisima o zaštiti životne sredine
Otpad: otpadni materijal u proizvodnji, otpad biljnog i animalnog porijekla, komunalni otpad, otpad od plastike i zauljeni otpad
- Preduzima mjere kako ne bi došlo do pojave **kontaminacije** hrane i radnih površina sa otpadnim materijalom
Kontaminacija: mikrobiološka, biološka, fizička i hemijska
- Održava radno mjesto čistim u toku i nakon realizacije radnog zadatka

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Propisi iz oblasti zdravstvene zaštite, zaštite na radu i zaštite životne sredine
- Procedure za pružanje prve pomoći
- Procedure za postupanje u slučaju opšte opasnosti
- Kontaminacija hrane i radnih površina
- Odlaganje otpada u proizvodnji zahtjevnih pekarskih proizvoda

4. OSTALE INFORMACIJE O ZANIMANJU

Sektor i podsektor prema NOK-u	Sektor: Poljoprivreda, prehrana i veterina Podsektor: Prehrana
Šifra i naziv zanimanja ili grupe zanimanja prema SKZ/ ISCO-u	7512 – Pekari, poslastičari i proizvođači konditorskih proizvoda
Tipično radno okruženje i uslovi rada	Pekar za zahtjevne pekarske proizvode radi u industrijskoj proizvodnji ili u pogonima za proizvodnju različitih vrsta zahtjevnih pekarskih proizvoda manjih privatnih privrednih društava. Tokom obavljanja radnih zadataka obavezno je nošenje HTZ opreme, kao i posjedovanje važeće sanitarne knjižice. Najveći dio svog posla obavlja u stojećem položaju u zatvorenom prostoru. Mogućnost rada je u noćnim uslovima u zavisnosti od rokova završetaka predviđenog posla, kao i u prostorijama sa niskim i ekstremno visokim temperaturama. Mogućnost rada je pod povećanom bukom, prisustvom čestica brašna u vazduhu i u prostorijama sa povećanom vlagom. Može da radi samostalno, da koordinira grupom radnika i/ili da radi pod nadzorom nadređenog.
Srodna zanimanja	Pekar za hljeb i peciva, Pomoćnik pekara za hljeb i peciva, Pomoćnik pekara za zahtjevne pekarske proizvode
Ostale informacije	

5. REFERENTNI PODACI

Naziv dokumenta: Standard zanimanja Pekar/ Pekarka za zahtjevne pekarske proizvode

Kod dokumenta: SZ-080230-PZZPP

Datum usvajanja dokumenta: 11. mart 2019. godine

Sjednica nadležnog Savjeta na kojoj je dokument usvojen: XXVII sjednica Savjeta za kvalifikacije

Radna grupa za izradu dokumenta:

1. Doc. dr Vesna Boljević, doktor biotehnoških nauka, savjetnik izvršnog direktora za razvoj i kvalitet, INPEK a.d. Podgorica/ profesor, Fakultet za prehrambenu tehnologiju, bezbjednost hrane i ekologiju, Univerzitet Donja Gorica
2. Mario Rebić, diplomirani inženjer prehrambene tehnologije, rukovodilac PJ "DonDon" d.o.o. Danilovgrad
3. Dragan Krivokapić, diplomirani inženjer prehrambene tehnologije, rukovodilac proizvodnje i kontrole kvaliteta, pekara "Migado" d.o.o. Nikšić
4. Luka Pekić, magistar ekonomije, vlasnik, PS Trade d.o.o. „Harmonija“, Podgorica
5. Mirjana Kavaja, diplomirani inženjer prehrambene tehnologije biljnih proizvoda, rukovodilac kontrole kvaliteta, Nemesis doi d.o.o. Podgorica
6. Slavko Radulović, pekar, vođa smjene, INPEK a.d. Podgorica
7. Milica Matić, diplomirani inženjer hemijske tehnologije – prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, nastavnik, JU Srednja stručna škola "Spasoje Raspopović" Podgorica
8. Dragana Boričić, diplomirani inženjer prehrambene tehnologije, nastavnik, JU Srednja stručna škola "Spasoje Raspopović" Podgorica
9. Svetlana Mijušković, diplomirani inženjer prehrambene tehnologije, nastavnik, JU Prva srednja stručna škola Nikšić

Koordinator:

Dušan Pejović, diplomirani inženjer poljoprivrede, samostalni savjetnik I u Odjeljenju za istraživanje i razvoj kvalifikacija, JU Centar za stručno obrazovanje

Ostale informacije:

Lektura: Magdalena Jovanović, samostalni savjetnik I za odnose sa javnošću, organizaciju događaja i lektorisanje, JU Centar za stručno obrazovanje

Dizajn i tehnička obrada: Danilo Gogić, savjetnik I – administrator, JU Centar za stručno obrazovanje