



Crna Gora
Ministarstvo prosvjete



CENTAR ZA STRUČNO
OBRAZOVANJE

STANDARD ZANIMANJA

POMOĆNIK/ POMOĆNICA PEKARA ZA HLJEB I PECIVA

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	6
3.4.	GRUPA POSLOVA: KOMERCIJALNI POSLOVI	9
3.5.	GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI.....	10
3.6.	GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA.....	10
3.7.	GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA	10
3.8.	GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA	11
3.9.	GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE.....	12
3.10.	GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA.....	13
3.11.	GRUPA POSLOVA: OČUVANJE ZDRAVLJA I OKOLINE	14
4.	OSTALE INFORMACIJE O ZANIMANJU.....	15
5.	REFERENTNI PODACI.....	16

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: POMOĆNIK/ POMOĆNICA PEKARA ZA HLJEB I PECIVA

NIVO: II

OPIS ZANIMANJA:

Pomoćnik pekara za hljeb i peciva obezbjeđuje sirovine i vodu za proces proizvodnje, obavlja pomoćne poslove pri zamjesivanju i obradi tijesta. Pakuje i skladišti hljeb i peciva pod propisanim uslovima. Održava optimalne higijenske uslove u proizvodnji hljeba i peciva.

KOMPETENCIJE

Pomoćnik pekara za hljeb i peciva:

- Organizuje sopstveni rad za obavljanje pomoćnih poslova pri proizvodnji hljeba i peciva
- Priprema osnovne resurse i radno mjesto za obavljanje pomoćnih poslova pri proizvodnji hljeba i peciva
- Obezbuđuje sirovine i vodu za proces proizvodnje hljeba i peciva
- Obavlja pomoćne poslove prilikom zamjesa i obrade tijesta za proizvodnju hljeba i peciva
- Pakuje i skladišti hljeb i peciva pod propisanim uslovima, u skladu sa vrstom proizvoda
- Održava optimalne higijenske uslove u proizvodnji hljeba i peciva
- Vodi osnovnu radnu dokumentaciju u proizvodnji hljeba i peciva u pisanoj i elektronskoj formi
- Obezbuđuje kvalitet sopstvenog rada
- Obavlja osnovno održavanje alata, opreme i uređaja za rad koje koristi pri obavljanju posla
- Komunicira sa saradnicima i nadređenima u proizvodnji, u skladu sa pravilima poslovne komunikacije
- Pimjenjuje 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	- Organizovanje sopstvenog rada za obavljanje pomoćnih poslova pri proizvodnji hljeba i peciva
Priprema posla i radnog mjesta	- Pripremanje osnovnih resursa i radnog mjesta za obavljanje pomoćnih poslova pri proizvodnji hljeba i peciva
Operativni poslovi	<ul style="list-style-type: none"> - Obezbeđivanje sirovina i vode za proces proizvodnje hljeba i peciva - Obavljanje pomoćnih poslova prilikom zamjesa i obrade tijesta za proizvodnju hljeba i peciva - Pakovanje i skladištenje hljeba i peciva pod propisanim uslovima, u skladu sa vrstom proizvoda - Održavanje optimalnih higijenskih uslova u proizvodnji hljeba i peciva
Komercijalni poslovi	- Nema komercijalnih poslova
Administrativni poslovi	- Vođenje osnovne radne dokumentacije u proizvodnji hljeba i peciva
Poslovi rukovođenja	- Nema poslova rukovođenja
Nadzor rada	- Nema poslova nadzora rada
Obezbeđivanje kvaliteta	- Obezbeđivanje kvaliteta sopstvenog rada
Održavanje i popravke	- Osnovno održavanje alata, opreme i uređaja za rad koje koristi pri obavljanju posla
Komunikacija	- Obavljanje komunikacije sa saradnicima i nadređenima u proizvodnji
Očuvanje zdravlja i okoline	- Pimjenjivanje 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: Organizovanje sopstvenog rada za obavljanje pomoćnih poslova pri proizvodnji hljeba i peciva

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik pekara za hljeb i peciva:

- Informiše se kod nadređenog o radnom zadatku i neophodnim **resursima** za njegovu realizaciju

Resursi: repromaterijal, oprema, instrumenti, alati i uređaji

- Upoznaje se sa uslovima za rad na mjestu obavljanja radnog zadatka
- Planira obavljanje radnog zadatka, u skladu sa obimom posla i radnim nalogom pretpostavljenog

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Materijal, oprema, instrumenti, alat i uređaji u pekarskoj proizvodnji
- Osnove organizacije rada

3.2. GRUPA POSLOVA: PRIPREMA POSLA I RADNOG MJESTA

3.2.1. Ključni posao: Pripremanje osnovnih resursa i radnog mjesta za obavljanje pomoćnih poslova pri proizvodnji hljeba i peciva

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik pekara za hljeb i peciva:

- Vršiti **ličnu pripremu za rad**, u skladu sa standardima lične higijene u proizvodnji hljeba i peciva
 - Lična priprema za rad:** adekvatno pranje ruku i održavanje lične higijene
- Priprema **HTZ opremu** neophodnu za realizaciju dnevnih zadataka
 - HTZ oprema:** zaštitna obuća, zaštitna odjeća, zaštitne rukavice, zaštitna kapa, zaštitna maska, zaštitne slušalice za uši i zaštitne naočare
- Donosi **materijal i sredstva za rad** na mjesto realizacije radnog zadatka, prema uputstvu nadređenog
 - Materijal:** plastika, papir, karton, staklo, metal, drvo i višeslojni ambalažni materijal
 - Sredstva za rad:** oprema, alat, instrumenti i uređaji

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- HTZ oprema
- Higijena u proizvodnji prehrambenih proizvoda

3.3. GRUPA POSLOVA: OPERATIVNI POSLOVI

3.3.1. Ključni posao: Obezbeđivanje sirovina i vode za proces proizvodnje hljeba i peciva

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik pekara za hljeb i peciva:

- Obavlja manipulativne poslove pri utovaru i istovaru sirovina za proces proizvodnje hljeba i peciva
- Mjeri **osnovne sirovine**, pod nadzorom nadređenog
 - Osnovne sirovine:** voda, brašno, namjenske smješe i koncentрати za pekarstvo, kvasac, kuhinjska so, šećer, masnoće, jaja i mlijeko
- Mjeri **pomoćne sirovine**, pod nadzorom nadređenog
 - Pomoćne sirovine:** poboljšivači, začini i sjemenke žitarica
- Skladišti pripremljene sirovine, u skladu sa tehnološkim procesom proizvodnje hljeba i peciva i prema uputstvu nadređenog

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Utovar i istovar sirovina
- Mjerenje sirovina
- Skladištenje sirovina
- Zakonska regulativa iz oblasti kontrole kvaliteta i bezbjednosti polaznih sirovina

3.3.2. Ključni posao: Obavljanje pomoćnih poslova prilikom zamjesa i obrade tijesta za proizvodnju hljeba i peciva

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik pekara za hljeb i peciva:

- Vršiti **pripremu** vode za proces proizvodnje različitih vrsta hljeba i peciva
Priprema: temperiranje, doziranje i obavljanje manipulativnih poslova
- Vršiti **pripremu sirovina**, u skladu sa radnim nalogom
Priprema sirovina: sortiranje, pranje, ljuštenje i usitnjavanje
- Obavlja **manipulaciju** tijesta nakon zamjesa za dalju obradu
Manipulacija: vađenje tijesta iz posude za zamjes i postavljanje tijesta na tablu
- Dijeli tijesto i prati **parametre kvaliteta** tokom dijeljenja tijesta za proizvodnju hljeba i peciva koristeći odgovarajuće **uređaje**
Parametri kvaliteta: masa i oblik
Uređaji: vaga i djelilice (vakuumске, ručne, mehaničke, polumehaničke i volumenske)
- Obavlja **pomoćne poslove** pri **oblikovanju** tjestenih komada za proizvodnju hljeba i peciva
Oblikovanje: okruglo i završno
Pomoćni poslovi: priprema uređaja i radnih površina, pripremanje plehova, kalupa, korpi, modli, tepsija, slaganje oblikovanih tjestenih komada i dekorisanje posipima

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Priprema vode za proizvodnju hljeba i peciva
- Sortiranje sirovina
- Dijeljenje tijesta za proizvodnju hljeba i peciva
- Oblikovanje tjestenih komada za proizvodnju hljeba i peciva

3.3.3. Ključni posao: Pakovanje i skladištenje hljeba i peciva pod propisanim uslovima, u skladu sa vrstom proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik pekara za hljeb i peciva:

- Formira ambalažu za pakovanje određene vrsta hljeba i peciva
- Stavlja ambalažu na proizvodnu liniju
- Vršiti ručno i mašinski pakovanje **gotovih proizvoda** u odgovarajuću ambalažu
Gotovi proizvodi: hljeb (vekna, pogača, cvijet, ruža, pletenica, slavski, slobodne forme hljeba) i peciva (kifla, đevrek, zemička, kajzerica, pereca, štapić, pletenica i slobodne forme peciva)
- Sklanja škart koji nastaje tokom pakovanja, u skladu sa uputstvom od strane nadređenog
- Vršiti ručno i mašinski etiketiranje ambalaže za pakovanje hljeba i peciva
- Skladišti gotove pekarske proizvode pod propisanim uslovima
- Vršiti manipulaciju i odvajanje određene količine gotovih proizvoda prema potrebi iz skladišta

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Formiranje ambalaže i slaganje gotovih proizvoda
- Škart pri pakovanju hljeba i peciva
- Ručno i mašinsko etiketiranje ambalaže
- Skladištenje gotovih pekarskih proizvoda hljeba i peciva
- Zakonska regulativa iz oblasti etiketiranja i skladištenja prehrambenih proizvoda

3.3.4. Ključni posao: Održavanje optimalnih higijenskih uslova u proizvodnji hljeba i peciva

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik pekara za hljeb i peciva:

- Održava higijenu alata, opreme, instrumenata i uređaja koji se koriste u tehnološkom procesu proizvodnje hljeba i peciva

Održavanje higijene: čišćenje, pranje i sterilizacija

- Sprovodi **postupke** održavanja higijene radnog mjesta koristeći odgovarajuća **sredstva, pribor i uređaje**

Postupci: čišćenje, pranje i dezinfekcija

Sredstva: za čišćenje, za dezinfekciju i za pranje (deterdženti)

Pribor i uređaji: četke, metle, krpe, džogeri, žica i uređaji za čišćenje zidova i podova

- Sprovodi **postupke** održavanja higijene proizvodnog pogona koristeći odgovarajuća sredstva, pribor i uređaje

Postupci: čišćenje, pranje i dezinfekcija

- Sprovodi **postupke** održavanja higijene transportnih vozila koristeći odgovarajuća sredstva, pribor i uređaje

Postupci: čišćenje, pranje i dezinfekcija

- Pere ambalažu ručno i mašinski koristeći odgovarajuća sredstva za pranje

- Skladišti hemikalije koje se koriste u procesu održavanja higijene, u skladu sa uputstvom

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Održavanje higijene sredstava za rad u proizvodnji hljeba i peciva
- Održavanje higijene radnog mjesta, pogona i transportnih vozila
- Ručno i mašinsko pranje ambalaže
- Skladištenje hemikalija koje se koriste u procesu održavanja higijene

3.4. GRUPA POSLOVA: KOMERCIJALNI POSLOVI

- Nema komercijalnih poslova

3.5. GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI

3.5.1. Ključni posao: Vođenje osnovne radne dokumentacije u proizvodnji hljeba i peciva

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik pekara za hljeb i peciva:

- Vodi osnovnu evidenciju o utrošku materijala i sirovina za realizaciju radnog zadatka, u pisanoj ili elektronskoj formi
- Vodi osnovnu evidenciju o realizovanim aktivnostima u procesu proizvodnje hljeba i peciva, u pisanoj ili elektronskoj formi
- Vodi evidenciju o **održavanju higijene** u procesu proizvodnje hljeba i peciva, u pisanoj ili elektronskoj formi
Održavanje higijene: održavanje higijene radnog mjesta, proizvodnog pogona, transportnih vozila i sredstava rada
- Sastavlja izvještaj o radu, u elektronskoj formi

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Način vođenja osnovne evidencije
- Forme pisanja izvještaja o radu
- Osnove rada na računaru

3.6. GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA

- Nema poslova rukovođenja

3.7. GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA

- Nema poslova nadzora rada

3.8. GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA

3.8.1. Ključni posao: Obezbjedivanje kvaliteta sopstvenog rada

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik pekara za hljeb i peciva:

- Obavlja aktivnosti, u skladu sa uputstvima i zahtjevima nadređenog u cilju obezbjeđenja kvaliteta sopstvenog rada
- Provjerava usklađenost svog rada u različitim fazama obavljanja radnih aktivnosti u odnosu na dobijena uputstva
- Koristi instrumente, alat, opremu i uređaje, u skladu sa uputstvima nadređenog i uputstvom proizvođača

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Način korišćenja alata i opreme i uređaja

3.9. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE

3.9.1. Ključni posao: Osnovno održavanje alata, opreme i uređaja za rad koje koristi pri obavljanju posla

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik pekara za hljeb i peciva:

- Čisti i održava alat, opremu i uređaje, u skladu sa preporukama proizvođača
- Odlaže alat, opremu i uređaje, u skladu sa uputstvima nadređenog i preporukom proizvođača
- Prijavljuje neispravnost alata, opreme i uređaja nadređenom

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Način održavanja alata, opreme i uređaja

3.10. GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA

3.10.1. Ključni posao: Obavljanje komunikacije sa saradnicima i nadređenima u proizvodnji

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik pekara za hljeb i peciva:

- Po potrebi, traži dodatna uputstva i pojašnjenja od nadređenog za realizaciju radnog zadatka
- Komunicira sa saradnicima u cilju optimalnijeg obavljanja radnih zadataka, u skladu sa pravilima komunikacije
- Izvještava nadređenog o završenom poslu, prema nivou odgovornosti
- Uvažava druge i prihvata sugestije u radu

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Verbalna i neverbalna komunikacija
- Saradnja i kooperativnost
- Poslovna komunikacija

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, Pomoćnik pekara za hljeb i peciva:

- Sprovodi postupke i mjere zaštite i zdravlja na radu prilikom realizacije operativnih i drugih poslova, u cilju umanjenja rizika 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
- Koristi zaštitna sredstva (**HTZ oprema**), u skladu sa uputstvima nadređenog

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
- Održava radno mjesto čistim u toku i nakon realizacije radnog zadatka
- Sortira i odlaže **otpad** na odgovarajući način, u skladu sa uputstvom nadređenih i propisima o zaštiti životne sredine

Otpad: otpadni materijal u proizvodnji, komunalni otpad, otpad od plastike, istrošeno ulje za mašine i zauljeni otpad

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Propisi iz oblasti zdravstvene zaštite, zaštite na radu i zaštite životne sredine koji se odnosi na poslove koje obavlja
- Procedure za pružanje prve pomoći
- Procedure za postupanje u slučaju opšte opasnosti
- HTZ oprema
- Odlaganje otpada u proizvodnji prehrambenih 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	Pomoćnik pekara za hljeb i peciva radi u industrijskoj proizvodnji ili u pogonima za proizvodnju različitih vrsta hljeba i peciva 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. 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. Radi pod nadzorom nadređenog.
Srodna zanimanja	Pomoćnik pekara za zahtjevne pekarske proizvode, Pekar za hljeb i peciva, Pekar za zahtjevne pekarske proizvode
Ostale informacije	

5. REFERENTNI PODACI

Naziv dokumenta: Standard zanimanja Pomoćnik/ Pomoćnica pekara za hljeb i peciva

Kod dokumenta: SZ-080220-PPZHP

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 „Harmonija“d.o.o. 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