



Crna Gora
Ministarstvo prosvjete



CENTAR ZA STRUČNO
OBRAZOVANJE

STANDARD ZANIMANJA

PEKAR/ PEKARKA 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	7
3.4.	GRUPA POSLOVA: KOMERCIJALNI POSLOVI	13
3.5.	GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI.....	14
3.6.	GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA.....	15
3.7.	GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA	16
3.8.	GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA	17
3.9.	GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE.....	18
3.10.	GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA.....	19
3.11.	GRUPA POSLOVA: OČUVANJE ZDRAVLJA I OKOLINE	20
4.	OSTALE INFORMACIJE O ZANIMANJU.....	21
5.	REFERENTNI PODACI.....	22

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 HLJEB I PECIVA

NIVO: III

OPIS ZANIMANJA:

Pekar za hljeb i peciva priprema sirovine i vodu za proces proizvodnje, obavlja zamjesivanje i obradu, fermentaciju i termičku obradu tijesta. Kontrolira kvalitet sirovina za proizvodnju hljeba i peciva, kao i kvalitet gotovih proizvoda. Održava optimalne higijenske uslove u proizvodnji hljeba i peciva.

KOMPETENCIJE

Pekar za hljeb i peciva:

- 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 hljeba i peciva
- Priprema sirovine i vodu za proces proizvodnje hljeba i peciva
- Obavlja zamjesivanje i obradu tijesta za proizvodnju hljeba i peciva
- Obavlja postupak fermentacije i termičke obrade tijesta za proizvodnju hljeba i peciva
- Kontrolira kvalitet sirovina, hljeba i peciva
- Održava optimalne higijenske uslove u pekarskoj proizvodnji
- Izračuna troškova za realizaciju radnih zadataka
- Vodi radnu dokumentaciju u proizvodnji hljeba i peciva u pisanoj i elektronskoj formi
- Rukovodi i nadzire radnu grupu za realizaciju procesa proizvodnje hljeba i peciva
- Obezbeđuje kvalitet sopstvenog rada
- Obavlja osnovno održavanje opreme i sredstava za rad u proizvodnji hljeba i peciva
- 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	- Analiziranje, planiranje i organizovanje sopstvenog rada i rada radne grupe, u skladu sa dnevnim i nedjeljnim zaduženjima
Priprema posla i radnog mjesta	- Pripremanje uslova za proces proizvodnje, u skladu sa planom proizvodnje hljeba i peciva - Pripremanje radnog mjesta za proces proizvodnje, u skladu sa planom proizvodnje hljeba i peciva
Operativni poslovi	- Pripremanje sirovina i vode za proces proizvodnje hljeba i peciva - Zamjesivanje i obrada tijesta za proizvodnju hljeba i peciva - Fermentacija tijesta za proizvodnju hljeba i peciva - Termička obrada tijesta i manipulisanje gotovim proizvodima - Kontrolisanje kvaliteta sirovina za proizvodnju i gotovih proizvoda - Održavanje optimalnih higijenskih uslova u pekarskoj proizvodnji
Komercijalni poslovi	- Izračunavanje troškova za realizaciju radnih zadataka
Administrativni poslovi	- Vođenje radne dokumentacije u proizvodnji hljeba i peciva
Poslovi rukovođenja	- Rukovođenje radnom grupom za realizaciju procesa proizvodnje hljeba i peciva
Nadzor rada	- Vršenje nadzora nad aktivnostima pomoćnika tokom realizacije radnog zadatka
Obezbjeđivanje kvaliteta	- Obezbjeđivanje kvaliteta sopstvenog rada
Održavanje i popravke	- Osnovno održavanje opreme i sredstava za rad u proizvodnji hljeba i peciva
Komunikacija	- Komunikacija sa saradnicima i nadređenima u proizvodnji
Očuvanje zdravlja i okoline	- 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 hljeb i peciva:

- 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 hljeba i peciva
- Pregleda potrebnu **tehničku dokumentaciju**, u skladu sa zahtjevima radnog zadatka neophodnu za realizaciju predviđene proizvodnje **hljeba i peciva**
 - Tehnička dokumentacija:** proizvođačka specifikacija i specifikacija opreme
 - Hljeb:** pšenični hljeb (bijeli, polubijeli, crni, integralni), hljeb od drugih vrsta žita (ražani, kukuruzni, heljdin) i miješani hljeb (miješani pšenični, miješani ražani, miješani kukuruzni, miješani ječmeni, miješani heljdin, miješani ovseni, miješani hljeb od prosa, spelte, miješani hljeb od cijelog zrna i miješani hljeb od više vrsta brašna od različitih žita)
 - Peciva:** pšenična peciva, peciva od drugih vrsta žita i miješana peciva
- Analizira uslove za rad, u skladu sa potrebnim fazama tehnološkog procesa proizvodnje hljeba i peciva
- Procjenjuje potrebne resurse i vrijeme za realizaciju radnih zadataka
- 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 hljeba i peciva 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 hljeba i peciva
- Resursi u proizvodnji hljeba i peciva
- 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 hljeba i peciva

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pekar za hljeb i peciva:

- Vršiti **ličnu pripremu za rad** u proizvodnji hljeba i peciva
Lična priprema za rad: adekvatno pranje ruku i održavanje lične higijene
- Provjerava **higijensko-sanitarne uslove** za realizaciju procesa proizvodnje različitih vrsta hljeba i peciva, 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, otpremnica za magacin finalnog proizvoda i normativi
- Obezbeđuje **osnovne i pomoćne sirovine** za realizaciju procesa proizvodnje različitih vrsta hljeba i peciva
Osnovne sirovine: voda, brašno, namjenske smješe i koncentracije za pekarstvo, kvasac, kuhinjska so, šećer i masnoće
Pomoćne sirovine: poboljšivači, začini i sjemenke žitarica

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Sirovine i materijali u proizvodnji hljeba i peciva
- Normativi u proizvodnji hljeba i peciva
- 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 hljeba i peciva

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pekar za hljeb i peciva:

- Provjerava dostupnost **energetskih izvora** neophodnih za različite tehnološke procese za proizvodnju hljeba i peciva

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

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

Instrumenti, oprema, alat i uređaji: za prijem sirovine, proizvodnju, pakovanje i skladištenje hljeba i peciva

- Vrš pripremu **ambalažnog materijala**, u skladu sa potrebama tehnološkog procesa proizvodnje različitih vrsta hljeba i peciva

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

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Energetski izvori u proizvodnji hljeba i peciva
- Pribor, alati, instrumenti, uređaji i oprema u proizvodnji hljeba i peciva
- Normativi u proizvodnji hljeba i peciva
- Ambalažni materijal u proizvodnji hljeba i peciva

3.3. GRUPA POSLOVA: OPERATIVNI POSLOVI

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

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pekar za hljeb i peciva:

- 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 i sjemenke žitarica
- 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 hljeba i peciva**, 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
 - Hljeb:** pšenični hljeb (bijeli, polubijeli, crni, integralni), hljeb od drugih vrsta žita (ražani, kukuruzni heljdin) i miješani hljeb (miješani pšenični, miješani ražani, miješani kukuruzni, miješani ječmeni, miješani heljdin, miješani ovseni, miješani hljeb od prosa, spelte, miješani hljeb od cijelog zrna i miješani hljeb od više vrsta brašna od različitih žita)
 - Peciva:** pšenična peciva, peciva od drugih vrsta žita i miješana peciva
- Vršiti **pripremu sirovina** za proces proizvodnje hljeba i peciva, u skladu sa tehnološkim procesom proizvodnje
 - Priprema sirovina:** prosijavanje brašna, mjerenje temperature brašna, rastvaranje soli, priprema kisjelog tijesta, priprema kvasca i priprema masnoće

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

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

3.3.2. Ključni posao: Zamjesivanje i obrada tijesta za proizvodnju hljeba i peciva

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pekar za hljeb i peciva:

- Vršiti ručno i automatsko doziranje pripremljene sirovine prema zadatoj recepturi i vrsti hljeba i peciva
- Vršiti **pripremu tijesta**, u skladu sa tehnološkim procesom proizvodnje hljeba i peciva
 - Priprema tijesta:** direktno, indirektno i premjesivanje
- Obavlja miješenje tijesta za hljeb i peciva koristeći odgovarajuće **uređaje**
 - Uređaji:** sporohodni mikser, brzohodni mikser i intenzivni mikser
- Prati **parametre** tokom procesa miješenja tijesta za hljeb i peciva koristeći odgovarajuće **instrumente** u cilju postizanja optimalnog zamjesa
 - Parametri:** vrijeme miješenja, brzina miješenja, temperatura tijesta, konzistencija tijesta
 - Instrumenti:** termometar i tajmer (mjerač vremena)
- Dijeli tijesto i prati **parametre kvaliteta** tokom dijeljenja tijesta za proizvodnju hljeba i peciva koristeći odgovarajuće **uređaje**
 - Parametri kvaliteta:** masa, oblik i konzistencija
 - Uređaji:** vaga i djelilice (vakuumske, ručne, mehaničke, polumehaničke i volumenske)
- Obavlja ručno i mašinski okruglo oblikovanje tjestenih komada za proizvodnju hljeba i peciva
- Prati odmaranje tjestenih komada za proizvodnju hljeba i peciva na **radnim površinama** u cilju relaksacije tijesta
 - Radna površina:** radni sto i intermedijarna komora
- Obavlja ručno i mašinski završno oblikovanje tjestenih komada za proizvodnju hljeba i peciva

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Doziranje sirovina, u skladu sa recepturom
- Uređaji za miješenje tijesta za hljeb i peciva
- Premjesivanje tijesta
- Uređaji za dijeljenje tijesta
- Dijeljenje tijesta
- Uređaji za oblikovanje tijesta
- Oblikovanje tijesta
- Odmaranje tijesta

3.3.3. Ključni posao: Fermentacija tijesta za proizvodnju hljeba i peciva

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pekar za hljeb i peciva:

- Podešava **parametre rada uređaja i instrumenata za fermentaciju tijesta** za proizvodnju hljeba i peciva
 - Parametri:** temperatura, relativna vlažnost vazduha i vrijeme
 - Uređaji za fermentaciju tijesta:** tunelske, konvejske i stacionarne fermentacione komore
 - Instrumenti:** termometar i higrometar
- Obavlja ručno i mašinski slaganje tijesta u fermentacionu komoru, u skladu sa tehnološkim postupkom
- Provjerava rad fermentacione komore koristeći odgovarajuće **instrumente**
 - Instrumenti:** termometar i higrometar
- Provjerava zrelosti fermentisanog tijesta za proizvodnju hljeba i peciva u cilju određivanja kraja završne fermentacije
- Vrš **pripremu** fermentisanih komada tijesta za proizvodnju hljeba i peciva 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 hljeba i peciva

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

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pekar za hljeb i peciva:

- Obavlja manipulativne poslove ubacivanja tijesta i izbacivanja **gotovih proizvoda** iz uređaja za termičku obradu
 - 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)
- Podešava **parametre** rada **uređaja za pečenje** tijesta za proizvodnju hljeba i peciva
 - Parametri:** temperature, vrijeme i vlažnost
 - Uređaji za pečenje:** rotaciona peć, etažna peć i tunelska peć
- Podešava **parametre** rada **uređaja za zamrzavanje** tijesta u proizvodnji hljeba i peciva
 - 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 hljeba i peciva
- 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

- Peći u proizvodnji hljeba i peciva
- Uređaji za zamrzavanje
- Pečenje hljeba i peciva
- Hlađenje hljeba i peciva
- Zamrzavanje tijesta i pekarskih proizvoda
- Pakovanje hljeba i peciva
- Zakonska regulativa iz oblasti pakovanja i skladištenja gotovih pekarskih proizvoda

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

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pekar za hljeb i peciva:

- Kontroliše organoleptičkom metodom osnovne i pomoćne sirovine u proizvodnji hljeba i peciva
- 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 hljeba i peciva
- Prati **parametre kvaliteta** pakovanja i skladištenja u proizvodnji hljeba i peciva

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

- Ocjenjuje kvalitet hljeba i peciva 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 hljeba i peciva
- Kontrola kvaliteta hljeba i peciva
- Kontrola kvaliteta pakovanja i skladištenja hljeba i peciva
- Zakonska regulativa iz oblasti kontrole kvaliteta i bezbjednosti pekarskih proizvoda

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

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pekar za hljeb i peciva:

- 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
- Kontrolira 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 hljeb i peciva:

- Vršiti trebovanje HTZ opreme potrebne za realizaciju radnog zadatka
- Izračunava količinu sirovina, materijala i sredstava, u skladu sa recepturom za proizvodnju različitih vrsta hljeba i peciva
- 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 hljeba i peciva 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 hljeba i peciva
- Izračunavanje potrebne količine sirovina, materijala i sredstava rada u odnosu na specifikaciju određenog proizvoda
- Ambalažni materijal za pakovanje hljeba i peciva

3.5. GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI

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

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pekar za hljeb i peciva:

- 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 hljeba i peciva, u 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 hljeba i peciva: 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 hljeba i peciva

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pekar za hljeb i peciva:

- Daje instrukcije radnoj grupi, u skladu sa uputstvom nadređenih i dnevnim ili nedjeljnim radnim zadacima u procesu proizvodnje hljeba i peciva
- Koordinira radom grupe tokom procesa proizvodnje hljeba i peciva
- 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 hljeba i peciva

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 hljeb i peciva:

- Vrši nadzor primjene zaštitnih mjera u pogonima i korišćenja HTZ opreme tokom rada grupe radnika
- Vrši nadzor aktivnosti pomoćnika u toku svih faza tehnološkog procesa proizvodnje hljeba i peciva
- Pojašnjava uputstva i dnevna zaduženja radnoj grupi kojom rukovodi
- Vrši 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 hljeba i peciva
- Organizacija rada u pogonima za proizvodnju hljeba i peciva
- Normativi i standardi za proizvodnju hljeba i peciva

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 hljeb i peciva:

- 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 hljeba i peciva, 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 hljeba i peciva
- Kontrola kvaliteta tehnološkog procesa hljeba i peciva
- Stručna terminologija
- Parametri skladištenja hljeba i peciva
- 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 hljeba i peciva

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pekar za hljeb i peciva:

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

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Čišćenje i održavanje opreme i sredstava rada u proizvodnji hljeba i peciva
- Ispravnost i funkcionalnost alata, opreme, uređaja i mašina u pogonu za proizvodnju hljeba i peciva
- 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 hljeb i peciva:

- 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
- Izvještava 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 hljeb i peciva:

- 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 i fizička, 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 hljeba i peciva

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 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. Može da radi samostalno, da koordinira grupom radnika i/ili da radi pod nadzorom nadređenog.
Srodna zanimanja	Pekar za zahtjevne pekarske proizvode, Pomoćnik pekara za hljeb i peciva, Pomoćnik pekara za zahtjevne pekarske proizvode
Ostale informacije	

5. REFERENTNI PODACI

Naziv dokumenta: Standard zanimanja Pekar/ Pekarka za hljeb i peciva

Kod dokumenta: SZ-080230-PZHP

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