



*Crna Gora*  
*Ministarstvo prosvjete*



CENTAR ZA STRUČNO  
OBRAZOVANJE

## STANDARD ZANIMANJA

---

# KONDITOR/ KONDITORKA

## 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 .....	17
3.5.	GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI.....	18
3.6.	GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA.....	19
3.7.	GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA .....	20
3.8.	GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA.....	21
3.9.	GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE.....	22
3.10.	GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA.....	23
3.11.	GRUPA POSLOVA: OČUVANJE ZDRAVLJA I OKOLINE .....	24
4.	OSTALE INFORMACIJE O ZANIMANJU.....	26
5.	REFERENTNI PODACI.....	27

**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:** KONDITOR/ KONDITORKA

**NIVO:**III

**OPIS ZANIMANJA:**

Konditor planira i organizuje poslove u pogonu za proizvodnju konditorskih proizvoda, kontroliše realizaciju pripremnih poslova i obradu namirnica (sirovina) i poluproizvoda za izradu konditorskih proizvoda. Priprema konditorske proizvode na bazi tijesta, žitarica, orašastih plodova, kakaoa, čokolade, šećernih i šećerno-sirupnih rastvora i bombone, vrši pakovanje, deklarisanje i skladištenje gotovih konditorskih proizvoda i kontroliše završne poslove u pogonu za proizvodnju konditorskih proizvoda. Obavlja komercijalne poslove, rukovodi radom i nadzire rad pomoćnog osoblja, primjenjuje standarde i normative u konditorskoj proizvodnji, komunicira sa saradnicima u skladu sa pravilima poslovne komunikacije, sprovodi postupke i mjere za održavanje kvaliteta, sigurnosti i bezbjednosti na radu i vodi odgovarajuću poslovnu dokumentaciju.

### KOMPETENCIJE

**Konditor:**

- Analizira, planira i organizuje poslove u pogonu za proizvodnju konditorskih proizvoda
- Organizuje i kontroliše pripreme poslove u pogonu za proizvodnju konditorskih proizvoda
- Vršiti obradu i kontrolu obrade namirnica (sirovina) i poluproizvoda za izradu konditorskih proizvoda
- Priprema tijesta i poluproizvode od tijesta za izradu konditorskih proizvoda
- Izrađuje mase, kremove i prelive za izradu konditorskih proizvoda
- Izrađuje konditorske proizvode od tijesta, žitarica i orašastih plodova
- Izrađuje konditorske proizvode na bazi kakaoa i čokolade
- Izrađuje šećerne, šećerno-sirupne rastvore i bombone
- Vršiti pakovanje, deklarisanje i skladištenje i kontroliše proces pakovanja i skladištenja gotovih konditorskih proizvoda, u skladu sa procedurama i uputstvima poslodavca i važećim zakonskim propisima
- Izrađuje dekoracije od različitih vrsta namirnica (sirovina) za konditorske proizvode
- Servira i prezentuje konditorske proizvode, u skladu sa standardima u konditorskoj proizvodnji
- Obavlja i kontroliše završne poslove u pogonu za proizvodnju konditorskih proizvoda
- Izračunava utroške namirnica (sirovina), materijala i vremena za realizaciju radnih zadataka
- Vodi poslovnu dokumentaciju u odgovarajućoj formi
- Rukovodi radom pomoćnog osoblja i nadzire njihov rad
- Sprovodi postupke za kontrolu kvaliteta rada u skladu sa procedurama i uputstvima poslodavca, važećim zakonskim propisima, standardima i normativima u konditorskoj proizvodnji
- Vršiti osnovno održavanje funkcionalnosti uređaja, opreme i inventara u konditorskoj proizvodnji, prema uputstvima proizvođača, procedurama i uputstvima poslodavca, u skladu sa važećim zakonskim propisima
- Obavlja komunikaciju sa saradnicima i gostima, u skladu sa pravilima poslovne komunikacije, procedurama i uputstvima poslodavca
- Sprovodi postupke i mjere za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika, u skladu sa zakonima, propisima, procedurama i uputstvima poslodavca
- Primjenjuje standarde zaštite radne i životne sredine shodno pozitivnim zakonskim propisima, procedurama i uputstvima poslodavca

## 2. TIPIČNI POSLOVI U OKVIRU ZANIMANJA

Grupe poslova	Ključni poslovi
<b>Analiza, planiranje i organizacija rada</b>	- Analiza, planiranje i organizacija poslova u konditorskoj proizvodnji
<b>Priprema posla i radnog mjesta</b>	- Pripremni poslovi u konditorskoj proizvodnji
<b>Operativni poslovi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Obrada namirnica (sirovina) i poluproizvoda u konditorskoj proizvodnji</li> <li>- Priprema tijesta i poluproizvoda od tijesta za izradu konditorskih proizvoda</li> <li>- Izrada masa, kremova i preliva za konditorske proizvode</li> <li>- Izrada konditorskih proizvoda od tijesta, žitarica i orašastih plodova</li> <li>- Izrada konditorskih proizvoda na bazi kakaoa i čokolade</li> <li>- Izrada šećernih i šećerno-sirupnih rastvora i bombona</li> <li>- Pakovanje, deklarisanje i skladištenje gotovih konditorskih proizvoda</li> <li>- Izrada dekoracija konditorskih proizvoda</li> <li>- Serviranje i prezentacija konditorskih proizvoda</li> <li>- Završni poslovi u pogonu za proizvodnju konditorskih proizvoda</li> </ul>
<b>Komercijalni poslovi</b>	- Izračunavanje utroška namirnica (sirovina), materijala i vremena za realizaciju radnih zadataka
<b>Administrativni poslovi</b>	- Vođenje poslovne dokumentacije u odgovarajućoj formi
<b>Poslovi rukovođenja</b>	- Rukovođenje radom pomoćnog osoblja
<b>Nadzor rada</b>	- Nadzor rada pomoćnog osoblja
<b>Obezbjedivanje kvaliteta</b>	- Sprovođenje postupaka za kontrolu kvaliteta rada, u skladu sa važećim zakonskim propisima, standardima i normativima u konditorskoj proizvodnji, procedurama i uputstvima poslodavaca
<b>Održavanje i popravke</b>	- Održavanje funkcionalnosti alata, uređaja, opreme i inventara, u skladu sa uputstvima proizvođača, procedurama i uputstvima poslodavca i normativima u konditorskoj proizvodnji
<b>Komunikacija</b>	- Obavljanje komunikacije sa saradnicima i kupcima
<b>Očuvanje zdravlja i okoline</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sprovođenje postupaka i mjera za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja kupaca i saradnika, u skladu sa važećim zakonskim propisima, procedurama i uputstvima poslodavca</li> <li>- Primjena standarda zaštite radne i životne sredine shodno važećim zakonskim propisima, procedurama i uputstvima poslodavca</li> </ul>

### 3. KLJUČNI POSLOVI

#### 3.1. GRUPA POSLOVA: ANALIZA, PLANIRANJE I ORGANIZACIJA RADA

##### 3.1.1. Ključni posao: Analiza, planiranje i organizacija poslova u konditorskoj proizvodnji

#### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Konditor:

- Prikuplja informacije o vrstama, obimu poslova i aktivnostima u pogonu konditorske proizvodnje
- Kreira radne naloge, u skladu sa potrebama i zahtjevima u konditorskoj proizvodnji
- Analizira radni nalog po stavkama sa ciljem utvrđivanja radnih aktivnosti i planiranja **resursa** za realizaciju radnih zadataka
 

**Resursi:** izvršioi radnog zadatka (struktura i broj), namirnice (sirovine), oprema, materijal, alat, uređaji i sredstva za rad
- Organizuje radne sastanke sa saradnicima, u skladu sa svojim nadležnostima
- Izrađuje plan za obavljanje radnog zadatka
- Vršri raspored izvršilaca, u skladu sa složenošću izrade proizvoda, obimom posla i procesom rada u pogonu za konditorsku proizvodnju
- Usklađuje sopstveni rad i rad grupe na poslovima izrade konditorskih proizvoda sa radom drugih grupa ili organizacionih jedinica u konditorskoj proizvodnji

#### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Planiranje i organizacija rada u konditorskoj proizvodnji
- Kalkulacije troškova
- Normativi u konditorskoj proizvodnji
- Radni nalozi
- Timski rad
- Poslovna komunikacija
- Upotreba informaciono-komunikacionih tehnologija

### 3.2. GRUPA POSLOVA: PRIPREMA POSLA I RADNOG MJESTA

#### 3.2.1. Ključni posao: Pripremni poslovi u konditorskoj proizvodnji

##### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Konditor:

- Vršiti **ličnu pripremu za rad** i kontrolu pripreme pomoćnog osoblja prema standardima, zakonskim propisima, procedurama i uputstvima poslodavca u konditorskoj proizvodnji

**Lična priprema za rad:** priprema i oblačenje radne odjeće i obuće, adekvatno pranje ruku i održavanje lične higijene shodno procedurama i uputstvima poslodavca i standardima u konditorskoj proizvodnji

- Provjerava **uslove rada** na radnom mjestu, u skladu sa opštim mjerama zaštite i zdravlja, zakonskim propisima, procedurama i uputstvima poslodavca i standardima u konditorskoj proizvodnji

**Uslovi rada:** osvjetljenje, buka, isparavanja, hemijski i biološki uslovi i izvori fizičke opasnosti i dr.

- Preduzima mjere za obezbjeđenje radnog mjesta, u skladu sa propisima o zaštiti i zdravlju na radu, procedurama i uputstvima poslodavca
- Ispisuje naloge za trebovanje namirnica (sirovina), u odgovarajućoj formi
- Izdaje nalog pomoćnom osoblju za pripremu potrebnih **namirnica (sirovina), alata, posuda i formi** za izradu konditorskih proizvoda, u skladu sa procedurama i odgovarajućoj formi

**Namirnice (sirovine):** šećeri (glukoza, fruktoza, saharoza, laktoza, maltoza i dr.), sladni ekstrakt, med, polisaharidi, brašno, masti, kakao, prerađevine leguminoza, mlijeko i prerađevine mlijeka, jaja i prerađevine od jaja, voće (kakao, kokosov orah, ananas, datula, smokva, badem, lješnik, orah, pistačija), sjemenke (kafa, bundeva, kajsija, šljiva, susam i mak), sredstva za narastanje tijesta (pekarski kvasac, amonijum i natrijum hidrogen karbonat i dr.), kisjeline (limunska, vinska, jabučna, mliječna i askorbinska), sredstva za zaslađivanje- zaslađivači (sorbitol, manitol, ksilol, palatinit, likasan), sredstva za želiranje (agar, agaroid, pektin, želatin, arapska guma, tragant guma i dr.), sredstva za stvaranje pjene (bjelance jaja, hajfoma, protein soje, ekstrakt korijena sapunjače), guma-baza za žvakanje, aromatične materije (mentol, vanilin i dr.), aditivi (konzervansi, emulgatori, boje, omekšivači i sredstva za podmazivanje, neorganske soli baze i kisjeline i enzimatski preparati), ostali aditivi (sredstva za obradu površine bombonskih proizvoda, sredstva za razdvajanje, vosak, stearinska kisjelina i talk), lakric, začini (đumbir, celer, cimet, karanfilić, vanila, anis, kim, korijander, paprika, muskatni orah i kuhinjska so)

**Alat, posude i forme:** kalupi za čokoladu punjenu, čokoladu i čokoladni desert, aušteher-modla, dresir kesa, radne daske, rajf, žice za lupanje, sito, vaga, noževi, radla, špahtla, karton, oklagija, četka za brašno, šam-rol-pleh, makaze, kazanče, šerpe, lonci, forme, mlinovi (čokoladna masa, orah, lješnik i dr.), lopatica, kutlača, strugač, varjača, mješalica, cjediljka, kineska cjediljka, đevdir, tave za soseve, tiganj, pleh za pečenje, tepsije, četka za premazivanje, graduisane posude, dozeri, vaga, kalupi, modlice i dr.

- Kontroliraju preuzimanje sredstva za higijenu pri prijemu robe, u skladu sa uputstvima proizvođača, procedurama i uputstvima poslodavca
- Kontroliraju proces preuzimanja, skladištenja, čuvanja i raspoređivanja u priručne magacine sirovina, poluproizvoda i namirnica (sirovina), u skladu sa uputstvima proizvođača, procedurama i uputstvima poslodavca
- Kontroliraju **kvalitet preuzetih namirnica (sirovina)** za izradu konditorskih proizvoda

**Kvalitet preuzetih namirnica (sirovina):** rok upotrebe i organoleptička svojstva

- Vršiti kontrolu i pripremu **mašina i opreme** za rad, u skladu sa uputstvima proizvođača, procedurama i uputstvima poslodavca i odgovarajućim standardima u konditorskoj proizvodnji

**Mašine:** mlin, univerzalna planetarna mješalica, mješač za bombonsku masu, melanžer, uređaj za temperiranje čokolade i čokoladnog preliva, mješalica za čokoladnu masu, duplikator, ukuvač, uparivač, peć, indukciona ploča, laminator, depozitor, salamander, mašina za izradu marcipan mase, šok komora, pasterizator, rashladne vitrine i dr.

**Oprema:** radni sto sa drvenom pločom, radni sto sa mermernom pločom, hladni pult, topli pult, etažer i dr.

- Primjenjuje i kontroliše primjenu **higijenskih standarda**, u skladu sa važećim zakonskim propisima i procedurama i uputstvima poslodavca u pripremi konditorske proizvodnje

**Higijenski standardi:** sanitarno-higijenski standardi, HACCP - Analiza rizika i kontrolnih kritičnih tačaka, Rizika (Hazard), Analiza (Analisis), Kontrola (Control), Kritično (Critical), Tačka (Point), Halal, Kosher i dr.

**Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla**

- Lična i radna higijena
- Trebovanje namirnica (sirovina)
- Pripremni poslovi u konditorskoj proizvodnji
- Mašine i oprema u konditorskoj proizvodnji
- Alat, posuđe i forme za izradu konditorskih proizvoda
- Kvalitet namirnica (sirovina) u konditorskoj proizvodnji
- Osnovni sanitarno-higijenski standardi u konditorskoj proizvodnji
- Standardi: HACCP, Halal, Kosher i dr.

### 3.3. GRUPA POSLOVA: OPERATIVNI POSLOVI

#### 3.3.1. Ključni posao: Obrada namirnica (sirovina) i poluproizvoda u konditorskoj proizvodnji

##### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Konditor:

- Vršiti odabir i kontrolu odabira **namirnica (sirovina) biljnog i životinjskog porijekla, začina, aditiva i poluproizvoda** shodno odgovarajućoj **dokumentaciji**
  - Namirnice (sirovine) biljnog porijekla:** voće, kakao, šećer, žitarice, prerađevine žita, sjemenke i dr.
  - Začini:** cimet, šećer, vanila, karanfilić, anis i dr.
  - Namirnice (sirovine) životinjskog porijekla:** masti, mlijeko, jaja i dr.
  - Aditivi:** boje, arome, zaslađivači, pojačivač ukusa, konzervansi i dr.
  - Poluproizvodi:** tijesto, mase, kremovi, prelive i dr.
  - Dokumentacija:** proizvođačke specifikacije, receptura, radni nalog, procedure, uputstvo, zakonski propisi i dr.
- Vršiti mjerenje i kontrolu mjerenja potrebnih namirnica (sirovina), začina, aditiva i poluproizvoda za izradu konditorskih proizvoda u skladu sa standardima, proizvođačkom specifikacijom, normativima i odgovarajućom dokumentacijom
- Vršiti i kontrolirati **grubu obradu namirnica (sirovina)** za izradu konditorskih proizvoda, u skladu sa standardima, radnim nalogom i proizvođačkom specifikacijom
  - Gruba obrada namirnica (sirovina):** čišćenje, pranje, prebiranje, ručno sijanje brašna i dr.
- Vršiti **finu obradu namirnica (sirovina)** za izradu konditorskih proizvoda na odgovarajući način
  - Fina obrada namirnica (sirovina):** mljevenje, gnječenje, izvlačenje, usitnjavanje, oblikovanje, rendanje, tranširanje, rezanje, prosijavanje i dr.
- Priprema ili kontrolirati pripremu i **termičku obradu** sirovina predviđenih recepturom
  - Termička obrada:** temperiranje, ukuvavanje, kuvanje, pečenje, dinstanje, prženje, hlađenje i dr.

##### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Namirnice (sirovine) u konditorskoj proizvodnji i njihova primjena
- Gruba i fina obrada namirnica (sirovina) biljnog i životinjskog porijekla u konditorskoj proizvodnji
- Začini u konditorskoj proizvodnji
- Aditivi u konditorskoj proizvodnji
- Termička obrada sirovina u konditorskoj proizvodnji



### 3.3.2. Ključni posao: Priprema tijesta i poluproizvoda od tijesta za izradu konditorskih proizvoda

#### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Konditor:

- Dozira ili kontrolira doziranje sirovina propisanih recepturom, u zavisnosti od **vrste tijesta**, recepture i proizvođačke specifikacije

**Vrste tijesta:** linzer, kisjelo, kvasno, biskvitno, medeno, čajno, tvrdo i dr.

- Mijesi ili kontrolira miješenje tijesta ručno i mašinski, u skladu sa standardima, normativima, proizvođačkom specifikacijom i usvojenim procedurama i uputstvima poslodavca
- Vršiti dijeljenje i oblikovanje ili kontrolira proces dijeljenja i oblikovanja tijesta, ručno i mašinski, u skladu sa standardima, normativima, proizvođačkom specifikacijom i usvojenim procedurama i uputstvima poslodavca
- Vršiti određivanje, podešavanje ili kontrolu podešavanja parametara na uređajima za miješenje i termičku obradu tijesta i poluproizvoda u skladu sa tehnološkim postupkom
- Prati tok termičke obrade tijesta i poluproizvoda i vrši korekcije, po potrebi
- Odlaze ili kontrolira odlaganje poluproizvoda od tijesta nakon obrade, kontrolira status proizvoda i način pripreme za dalju upotrebu

#### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Namirnice (sirovine) za izradu tijesta
- Vrste tijesta u konditorskoj proizvodnji
- Dijagram izrade tijesta
- Uređaji i alati za izradu tijesta i poluproizvoda u konditorskoj proizvodnji
- Dijeljenje i oblikovanje tijesta u konditorskoj proizvodnji
- Termička obrada tijesta i poluproizvoda u konditorskoj proizvodnji

### 3.3.3. Ključni posao: Izrada masa, kremova i preliva za konditorske proizvode

#### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Konditor:

- Dozira ili kontrolira doziranje sirovina propisanih recepturom i proizvođačkom specifikacijom za izradu **masa, kremova i preliva** za konditorske proizvode

**Mase:** kakao, čokoladna, bombonska, fondan, žele mase, pjenasta masa i dr.

**Kremovi:** kakao krem, čokoladni krem, mliječni krem, mliječni kakao krem, lješnik krem, čvrsti krem sa dodacima (grubo usitnjeni badem lješnik, mljevena pržena kafa, suvo grožđe, žitne pahuljice, samljeveni flaps i dr.)

**Prelivi:** lajter kuvani šećerni prelive (slab lajter, jak lajter, fondan), nekuvane šećerne glazure (špic i od bjelanaca), čokoladni i ostale vrste (žele i voćni)

- Vršiti određivanje, podešavanje ili kontrolu podešavanja dijagrama miješanja i miješenja smjesa, u skladu sa recepturom i tehnološkim dijagramom
- Vršiti pripremu i kontrolu pripreme raznih vrsta masa, kremova i preliva ručno i mašinski
- Rukuje mašinama za miješanje i/ili miješenje masa, kremova i preliva poštujući tehničke propise, uputstva proizvođača, procedure i uputstva poslodavca i standarde u konditorskoj proizvodnji

#### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Mase u konditorskoj proizvodnji
- Kremovi u konditorskoj proizvodnji
- Prelivi u konditorskoj proizvodnji
- Namirnice (sirovine) u konditorskoj proizvodnji

### 3.3.4. Ključni posao: Izrada konditorskih proizvoda od tijesta, žitarica i orašastih plodova

#### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Konditor:

- Kombinuje ili kontroliše kombinovanje odmjerenih sastojaka za izradu konditorskih proizvoda od tijesta, žitarica i orašastih plodova u skladu sa recepturom i odgovarajućom dokumentacijom
- Priprema **tvrdi i slani keks**, u skladu sa recepturom i tehnološkim procesom
  - Tvrdi keks:** petit beurre, čajni keks, laminirani keks, posni keks i dr.
  - Slani keks:** slani keks sa sirom, slani bezglutenski keks, krekeri, ribice, perece, đevrek, štapić i dr.
- Priprema **konditorske proizvode od kisjelog tijesta**, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom, recepturom i tehnološkim procesom
  - Konditorski proizvodi od kisjelog tijesta:** kiflice, štrudle, krofne, brioši, kuglof panetone, voćni kolač i dr.
- Priprema **čajna peciva**, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom, recepturom i tehnološkim procesom
  - Čajna peciva:** presovano čajno pecivo, formovano čajno pecivo rezano čajno pecivo, istisnuto čajno pecivo i dr,
- Priprema **konditorske proizvode od rijetkog (tečnog) tijesta**, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom, recepturom i tehnološkim procesom
  - Konditorski proizvodi od rijetkog (tečnog) tijesta:** vafel proizvodi, oblada, slatki vafel korneti i dr.
- Priprema **konditorske proizvode od medenog tijesta**, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom, recepturom i tehnološkim procesom
  - Konditorski proizvodi od medenog tijesta:** medenjaci, medeno srce, medeni trouglići, punjeni medenjaki i dr.
- Priprema **konditorske proizvode od biskvitnog tijesta**, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom, recepturom i tehnološkim procesom
  - Konditorski proizvodi od biskvitnog tijesta:** rolati, piškota, tortice kolači i dr.
- Priprema **konditorske proizvode od žitarica i orašastih plodova**, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom recepturom i tehnološkim procesom
  - Konditorski proizvodi od žitarica i orašastih plodova:** flips, ekstrudirana žita, prženi plodovi i sjemenke, mješavine snek proizvoda i dr.

#### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Sirovine u konditorskoj proizvodnji
- Tijesta u konditorskoj proizvodnji
- Konditorski proizvodi od tijesta, žitarica i orašastih plodova

### 3.3.5. Ključni posao: Izrada konditorskih proizvoda na bazi kakaoa i čokolade

#### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Konditor:

- Kombinuje odmjerene sastojke za izradu konditorskih proizvoda na bazi kakaa, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom, recepturom i tehnološkim procesom
- Priprema **čokoladne proizvode**, u skladu sa recepturom, tehnološkim postupkom i instrukcijama nadređenog
  - Čokoladni proizvodi:** čokoladni preliv, čokolada, bijela čokolada, punjena čokolada, čokoladni desert, čokolada za kuvanje i termostabilna čokolada
- Priprema **konditorske proizvode slične čokoladi**, u skladu sa recepturom, tehnološkim postupkom i instrukcijama nadređenog
  - Konditorski proizvodi slični čokoladi:** šećerne table, kakao blok, šećerna tabla sa: žitnim pahuljicama ili djelovima mljevenog flipsa, jezgrastog voća, čokoladni desert, čokoladni draže i dr.

#### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Vrste čokoladnih proizvoda
- Vrste proizvoda sličnih čokoladi
- Čokoladni prelive
- Čokoladni deserti

### 3.3.6. Ključni posao: Izrada šećernih i šećerno-sirupnih rastvora i bombona

#### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Konditor:

- Kombinuje odmjerene i pripremljene sastojke za izradu različitih vrsta šećernih i šećerno-sirupnih rastvora, bombona, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom, recepturom i tehnološkim procesom
- Proizvodi bombonski sirup, bombonsku masu i šećerno- sirupna punjenja, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom, recepturom i tehnološkim procesom
- Priprema, razne vrste **bombona**, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom, recepturom i tehnološkim procesom

**Bomboni:** tvrdi, meki, gumeni, žele, pjenasti, draže, karamele i dr.

- Proizvodi gume za žvakanje raznih ukusa i oblika, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom, recepturom i tehnološkim procesom

#### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Sirovine u konditorskoj proizvodnji
- Bombonske mase
- Šećerni i šećerno-sirupni rastvori
- Bombone
- Karamele
- Gume za žvakanje

### 3.3.7. Ključni posao: Pakovanje, deklarisanje i skladištenje gotovih konditorskih proizvoda

#### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Konditor:

- Porcioniše pripremljene konditorske proizvode ili vrši kontrolu pripreme, u skladu sa normativima, procedurama i uputstvima poslodavca i važećim zakonskim propisima
- Obavlja pakovanje ili kontroliše pakovanje gotovih konditorskih proizvoda, u odgovarajuću **ambalažu**, u skladu sa standardima i tehnološkim procesom i važećim zakonskim propisima

**Ambalaža:** kese, folije, kutije, kartonske kutije za zbirno pakovanje i dr.

- Vršiti popunjavanje **podataka u deklaraciji** ili kontroliše lijepljenje popunjene deklaracije za konditorske proizvode, u skladu sa procedurama i uputstvima poslodavca i zakonskim propisima

**Podaci u deklaraciji:** naziv proizvoda, proizvođač, sastav proizvoda, alergeni, nutritivna vrijednost, datum proizvodnje, rok trajanja, lot broj i dr. u skladu sa važećim zakonskim propisima

- Skladišti gotove i deklarirane konditorske proizvode, u skladu sa standardima, propisima i tehnološkim procesom

#### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Ambalaža u konditorskoj proizvodnji
- Deklaracije u konditorskoj proizvodnji
- Rashladni uređaji u konditorskoj proizvodnji
- Uređaji za pakovanje konditorskih proizvoda
- Važeći zakoni

### 3.3.8. Ključni posao: Izrada dekoracija u konditorskoj proizvodnji

#### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Konditor:

- Kombinuje odmjerene sastojke za izradu različitih vrsta dekoracija, u skladu sa recepturom, proizvođačkom specifikacijom i tehnološkim procesom
- Izrađuje **dekoracije od fondana, čokolade, želea i šećera**, u skladu sa tehnološkim procesom i proizvođačkom specifikacijom

**Dekoracije od fondana, čokolade, šećera i želea:** korpice, likovi iz crtanih filmova, patka, labud, leptir i dr.

- Izrađuje **mase i prelive za dekoraciju i dekoracije od jestivih masa**, u skladu sa recepturom i tehnološkim procesom i proizvođačkom specifikacijom

**Mase za dekoraciju i dekoracije:** glazure za ukrašavanje i pisanje (slova i ornamenti), slatko tijesto od ratluka (cvjetovi, voće, životinje), želatinozni led (cjetovi), šećerna dekor masa (cvijeće, životinje i dr.), dekor masa sa kakaoom (listovi, spirale, ruže i dr.), dekor mase sa šećerom i želatinom- dekor fondan, badem mase- marcipan (figure životinja, cvijeće i dr.)

**Prelivi za dekoraciju:** grilijaš, želatin krem i čokoladni preliv

- Izrađuje **dekoracije od čokolade**, u skladu sa recepturom, proizvođačkom specifikacijom i tehnološkim procesima

**Dekoracije od čokolade:** mrežice, korpice, različite figurice i dr.

#### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Dekoracije od voća
- Mase za izradu dekoracija
- Dekoracije od dekor masa
- Dekoracije od čokolade, fondana, šećera i želea

### 3.3.9. Ključni posao: Serviranje i prezentacija konditorskih proizvoda

#### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Konditor:

- Vršiti odabir **podloge za serviranje** pripremljenog konditorskog proizvoda, u skladu sa važećim zakonskim propisima i standardima

**Podloge za serviranje:** staklo, keramika, drvo, porcelan, karton folije i dr.

- Kontrolirati kvalitet pripremljenih konditorskih proizvoda, u skladu sa recepturom, proizvođačkom specifikacijom i tehnološkim procesima
- Servirati i dekorirati konditorske proizvode, u skladu sa standardima, proizvođačkom specifikacijom i važećim zakonskim propisima
- Prezentirati i izdati gotove konditorske proizvode potrošačima

#### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Podloge za serviranje konditorskih proizvoda
- Kontrola kvaliteta konditorskih proizvoda
- Dekoracije u konditorskoj proizvodnji
- Prezentacija konditorskih proizvoda



**3.3.10. Ključni posao: Završni poslovi u pogonu za proizvodnju konditorskih proizvoda****Aktivnosti za realizaciju ključnog posla****Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Konditor:**

- Vršiti kontrolu pravilnog pakovanja, deklarisanja i skladištenja neupotrijebljenih namirnica (sirovina), poluproizvoda i gotovih konditorskih proizvoda
- Vršiti kontrolu čišćenja, pravilnog razvrstavanja i odlaganja alata, inventara i posuđa u pogonu za proizvodnju konditorskih proizvoda, u skladu sa standardima u konditorskoj proizvodnji, procedurama, uputstvima poslodavca i HACCP principima
- Vršiti kontrolu održavanja higijene mašina i opreme, u skladu sa standardima u proizvodnji konditorskih proizvoda, procedurama, uputstvima poslodavca i HACCP principima
- Vršiti kontrolu higijene i urednosti radnih mjesta u skladu sa standardima u proizvodnji konditorskih proizvoda, procedurama, uputstvima poslodavca i HACCP principima
- Vršiti kontrolu rada za vrijeme izvođenja završnih poslova, pomoćnog osoblja u konditorskoj proizvodnji, u skladu sa uputstvima proizvođača opreme, procedurama i uputstvima poslodavca i HACCP principima
- Obavlja primopredaju smjene, u skladu sa procedurom i uputstvom poslodavca

**Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla**

- Higijenski standardi u konditorskoj proizvodnji
- Oprema i uređaji u konditorskoj proizvodnji
- Timski rad
- HACCP
- Procedure i uputstva rada
- Važeći zakoni

### 3.4. GRUPA POSLOVA: KOMERCIJALNI POSLOVI

#### 3.4.1. Ključni posao: Izračunavanje utroška namirnica (sirovina), materijala i vremena za realizaciju radnih zadataka

##### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Konditor:

- Vršiti trebovanje HTZ opreme potrebne za realizaciju radnog zadatka
- Izračunava potrebnu količinu namirnica (sirovina) i sredstava, u skladu sa proizvođačkim specifikacijama i normativima u konditorskoj proizvodnji
- Izračunava utrošak sredstava za održavanje higijenskih uslova u konditorskoj proizvodnji na osnovu dnevne i nedjeljne proizvodnje, u skladu sa uputstvima proizvođača, procedurama i uputstvima poslodavca
- Određuje vremensku dinamiku izvođenja posla, u skladu sa standardima, normativima i dnevnim i nedjeljnim nalogom
- Izračunava potrebnu količinu ambalažnog materijala, u skladu sa realizacijom proizvodnje konditorskih proizvoda

##### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Trebovanje namirnica (sirovina)
- 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 konditorskih proizvoda
- Izračunavanje potrebne količine sirovina, materijala i sredstava rada u odnosu na specifikaciju određenog proizvoda
- Ambalažni materijal za pakovanje konditorskih proizvoda

### 3.5. GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI

#### 3.5.1. Ključni posao: Vođenje poslovne dokumentacije

##### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Konditor:

- Učestvuje u izradi rasporeda rada radnog osoblja i planiranje po smjenama, u skladu sa obimom posla, organizacijom rada i opisom poslova u konditorskoj proizvodnji
- Sastavlja izvještaje o proizvodnji o prometu robe i usluga u konditorskoj proizvodnji, u odgovarajućoj formi, shodno procedurama i uputstvima poslodavca
- Kontrolirše i vodi evidenciju utroška sredstava za održavanje higijene u odgovarajućoj formi, shodno procedurama i uputstvima poslodavca
- Kontrolirše i vodi evidenciju utrošenih sirovina u konditorskoj proizvodnji u odgovarajućoj formi, shodno procedurama i uputstvima poslodavca
- Vodi evidenciju rashodovanih namirnica (sirovina) u konditorskoj proizvodnji u odgovarajućoj formi, shodno procedurama i uputstvima poslodavca
- Vodi evidenciju izdatih konditorskih proizvoda u odgovarajućoj formi, shodno procedurama i uputstvima poslodavca
- Vodi evidenciju radnih naloga u konditorskoj proizvodnji, u odgovarajućoj formi, shodno procedurama i uputstvima poslodavca
- Vršši popis namirnica (sirovina), uređaja, opreme, alata, inventara i posuđa u konditorskoj proizvodnji u odgovarajućoj formi, shodno procedurama i uputstvima poslodavca
- Sastavlja izvještaj o svom radu i radu radne grupe kojom rukovodi u konditorskoj proizvodnji, u odgovarajućoj formi, shodno procedurama i uputstvima poslodavca

##### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Dokumentacija u konditorskoj proizvodnji
- Forme pisanja izvještaja o radu u konditorskoj proizvodnji
- Poslovna dokumentacija (vrste i forme) u konditorskoj proizvodnji
- Primjena računara u poslovnoj korespondenciji u konditorskoj proizvodnji
- Softveri za poslovanje u konditorskoj proizvodnji
- Poslovna komunikacija

### 3.6. GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA

#### 3.6.1. Ključni posao: Rukovođenje radom pomoćnog osoblja

##### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

**- Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Konditor:**

- Organizuje sopstveni rad i rad pomoćnog osoblja u konditorskoj proizvodnji, u skladu sa radnim nalogom, procedurama i uputstvima poslodavca i važećim zakonskim propisima
- Daje instrukcije radnoj grupi, u skladu sa procedurama i uputstvima poslodavca i dnevnim ili nedjeljnim radnim nalogima u procesu konditorske proizvodnje
- Koordinira radom grupe tokom procesa proizvodnje konditorskih proizvoda, u skladu sa opisom poslova, procedurama i uputstvima poslodavca
- Usklađuje rad radne grupe sa ostalim učesnicima i grupama tokom realizacije radnog zadatka, u konditorskoj proizvodnji
- Obezbeđuje informacije od izvršilaca o realizaciji pojedinačnih radnih zadataka, u skladu sa radnim nalogom procedurama i radnim uputstvima poslodavca
- Rukovodi radom pomoćnog osoblja u konditorskoj proizvodnji, u skladu sa radnim nalogom procedurama i radnim uputstvima poslodavca

##### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Organizacija rada u konditorskoj proizvodnji i rukovođenje poslovima
- Poslovna komunikacija
- Timski rad

### 3.7. GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA

#### 3.7.1. Ključni posao: Nadzor rada pomoćnog osoblja

##### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Konditor:

- Nadzire rad pomoćnog osoblja u konditorskoj proizvodnji po obimu, kvalitetu i dinamici rada shodno radnom nalogu, procedurama, radnim uputstvima poslodavca i HACCP principima
- Vršiti nadzor primjene zaštitnih mjera u proizvodnji konditorskih proizvoda i korišćenja HTZ opreme tokom rada u skladu sa procedurama, radnim uputstvima poslodavca, HACCP principima i važećim zakonskim propisima
- Vršiti nadzor aktivnosti pomoćnika u toku svih faza tehnološkog procesa proizvodnje konditorskih proizvoda, u skladu sa procedurama, radnim uputstvima poslodavca, HACCP principima i važećim zakonskim propisima
- Obučava zaposlene u svojoj grupi shodno procedurama, radnim uputstvima poslodavca, HACCP principima i važećim zakonskim propisima
- Prezentuje dnevna zaduženja radnoj grupi kojom rukovodi, u skladu sa procedurama i radnim uputstvima poslodavca
- Vršiti nadzor rada radne grupe, u skladu sa procedurama, radnim uputstvima poslodavca, HACCP principima i pozitivnim zakonskim propisima, standardima i normativima u proizvodnji konditorskih proizvoda
- Kontrolirane zapise u konditorskoj proizvodnji u kritičnim kontrolnim tačkama (CCP) i kontrolnim tačkama (CP), u skladu sa procedurama i radnim uputstvima poslodavca

##### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Standardi rada u proizvodnji konditorskih proizvoda
- Procedure rada u proizvodnji konditorskih proizvoda
- Zaštitne mjere u proizvodnji konditorskih proizvoda
- HTZ oprema u proizvodnji konditorskih proizvoda
- Organizacija rada u proizvodnji konditorskih proizvoda
- Normativi i standardi za proizvodnju konditorskih proizvoda
- Važeća zakonska regulativa
- Uputstva i procedure poslodavca

### 3.8. GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA

#### 3.8.1. Ključni posao: Sprovođenje postupaka za kontrolu kvaliteta rada, u skladu sa važećim zakonskim propisima, standardima i normativima u konditorskoj proizvodnji, procedurama i uputstvima poslodavaca

##### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Konditor:

- Osigurava kvalitet sopstvenog rada i rada pomoćnog osoblja poštujući procedure i uputstva poslodavca, **standarde** i **normative** u konditorskoj proizvodnji

**Standardi:** higijenski standardi i standardi usluge

**Normativi:** radni normativi i normativi hrane

- Vršiti kontrolu kvaliteta gotovih konditorskih proizvoda, u skladu sa procedurama, uputstvima i važećim zakonskim propisima
- Vršiti prikupljanje informacija od potrošača o kvalitetu konditorskih proizvoda, kvalitetu usluga, koristeći odgovarajuće **metode**

**Metode:** intervju, anketa, knjiga žalbi, knjiga utisaka i dr.

- Koristi i kontroliše upotrebu sredstava za rad koja se upotrebljavaju u procesu konditorske proizvodnje, u skladu sa tehničkim uputstvima proizvođača, procedurama i uputstvima poslodavca i važećim zakonskim propisima
- Sprovodi procese rada, u skladu sa usvojenim tehnološkim postupkom, procedurama i uputstvima poslodavca
- Obavlja procesnu i završnu kontrolu kvaliteta i kvantiteta rada tokom sprovođenja tehnološkog procesa pripreme u konditorskoj proizvodnji
- Kontroliše zadate **parametre skladištenja** namirnica (sirovina), poluproizvoda i gotovih proizvoda u konditorskoj proizvodnji

**Parametri skladištenja:** temperatura, vrijeme, vlažnost, protok vazduha i svjetlost

##### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Normativi u konditorskoj proizvodnji
- Standardi i pozitivni zakonski propisi u sektoru hrane
- Metode i instrumenti prikupljanja informacija
- Sredstva za rad u proizvodnji i prometu konditorskih proizvoda
- Proces rada u proizvodnim pogonima za proizvodnju konditorskih proizvoda
- Kontrola kvaliteta tehnološkog procesa i gotovih proizvoda
- Parametri skladištenja konditorskih proizvoda
- Zakonska regulativa iz oblasti deklarisanja i skladištenja konditorskih proizvoda

### 3.9. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE

#### 3.9.1. Ključni posao: Osnovno održavanje funkcionalnosti alata, uređaja, opreme i inventara u konditorskoj proizvodnji

##### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Konditor:

- Redovno provjerava ispravnost i funkcionalnost uređaja, opreme i inventara za rad u konditorskoj proizvodnji, vizuelnom kontrolom i u saradnji sa stručnom službom održavanja
- Vršiti čišćenje i kontrolišu održavanje mašina, opreme i sitnog inventara u konditorskoj proizvodnji, po uputstvu proizvođača, procedurama i uputstvima poslodavca i važećim zakonskim propisima
- Vršiti kontrolu i pravilno odlaganje alata, posuđa i formi nakon upotrebe
- Obavještava nadležne osobe o neispravnosti alata, uređaja, opreme i sitnog inventara, u skladu sa propisanom procedurom i uputstvima proizvođača, procedurama i uputstvima poslodavca i važećim zakonskim propisima

##### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Mašine, oprema i sitan inventar u konditorskoj proizvodnji – upotreba i održavanje

### 3.10. GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA

#### 3.10.1. Ključni posao: Obavljanje komunikacije sa saradnicima i potrošačima

##### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Konditor:

- Komunicira sa saradnicima i potrošačima, u skladu sa pravilima poslovne komunikacije, timskog rada i procedurama poslodavca
- Koristi stručnu terminologiju u komunikaciji sa zaposlenima u konditorskoj proizvodnji
- Obavlja komunikaciju sa nadređenima i saradnicima, koristeći pravila poslovne komunikacije
- Izvještava nadređenog o završenom poslu na odgovarajući način usmeno ili pisanim putem

##### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Poslovna komunikacija (verbalna, neverbalna, konflikti)
- Stručna terminologija u konditorskoj proizvodnji
- Timski rad
- Upotreba informaciono-komunikacione tehnologije



### 3.11. GRUPA POSLOVA: OČUVANJE ZDRAVLJA I OKOLINE

#### 3.11.1. Ključni posao: Sprovođenje postupaka i mjera za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja kupaca i saradnika, u skladu sa važećim zakonskim propisima, procedurama i uputstvima poslodavca

##### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Konditor:

- Primjenjuje higijensko- tehničke mjere, mjere lične zaštite i zdravlja na radu i sanitarne zaštite, u skladu sa važećim zakonima i propisima, procedurama i uputstvima poslodavca i HACCP principima
- Identifikuje sve opasnosti iz procesa rada u svom zanimanju i umanjuje rizike za nastanak povreda na radu i profesionalnih oboljenja shodno važećim zakonima i propisima, HACCP principima, procedurama i uputstvima poslodavca
- 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
- Primjenjuje pravila protivpožarne zaštite, u skladu sa procedurama i uputstvima
- Kontroliše primjenu mjera za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja potrošača i saradnika od strane pomoćnog osoblja shodno važećim zakonima i propisima, HACCP principima, procedurama i uputstvima poslodavca

##### 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
- Unakrsna kontaminacija
- Alergeni u konditorskim proizvodima
- Kontaminacija hrane i radnih površina

### 3.11.2. Ključni posao: Primjena standarda zaštite radne i životne sredine shodno važećim zakonskim propisima, procedurama i uputstvima poslodavca

#### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Konditor:

- Sprovodi propise i mjere iz oblasti zaštite radne i životne sredine shodno važećim zakonima i propisima, HACCP principima, procedurama i uputstvima poslodavca
- Efikasno i racionalno izvodi poslove u konditorskoj proizvodnji, bez nepotrebnog utroška materijala i ugrožavanja okoline
- Sortira različite **vrste otpadnog materijala** na odgovarajući način, u skladu sa propisima o zaštiti životne sredine, procedurama i uputstvima poslodavca i upravljanja otpadom

**Vrste otpadnog materijala:** organski i neorganski

- Vršiti pravilno odlaganje otpada, u skladu sa standardima u konditorskoj proizvodnji i u skladu sa propisima o zaštiti životne sredine i proceduri upravljanja otpadom
- Kontroliraju primjenu standarda zaštite radne i životne sredine i proceduru upravljanja otpadom od strane pomoćnog osoblja

#### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Osnove ekologije i zaštita životne sredine
- Plan zaštite životne sredine
- Ekološki standardi za odlaganje otpadnog materijala i upravljanja otpadom
- Odlaganje otpada u konditorskoj proizvodnji

#### 4. OSTALE INFORMACIJE O ZANIMANJU

<b>Sektor i podsektor prema NOK-u</b>	Sektor: Trgovina, turizam i ugostiteljstvo Podsektor: Ugostiteljstvo
<b>Šifra i naziv zanimanja ili grupe zanimanja prema SKZ/ISCO-u</b>	7512 – Pekari, poslastičari i proizvođači konditorskih proizvoda
<b>Tipično radno okruženje i uslovi rada</b>	Konditor radi u zatvorenom, poluotvorenom ili otvorenom prostoru. Rad obavlja stojeći u industrijskoj proizvodnji, radionicama (pogonima za proizvodnju konditorskih proizvoda). Proces rada zahtijeva najčešće rad u smjenama. Radi sa alatima i uređajima koji mogu biti potencijalni izvor opasnosti usljed neadekvatnog rukovanja. Prilikom rada nosi bijelu odjeću i kapu. Izložen je udisanju raznih mirisa i isparenja. Radne prostorije u kojima radi su čiste, sa povišenom temperaturom i dobro osvijetljene. Radi pod stalnim i strogim sanitarno-higijenskim uslovima.
<b>Srodna zanimanja</b>	Poslastičar jednostavnih poslastičarskih proizvoda, Poslastičar u hotelijerstvu, Pomoćnik konditora, Poslastičar u ugostiteljstvu, Pomoćnik poslastičara u ugostiteljstvu
<b>Ostale informacije</b>	

## 5. REFERENTNI PODACI

---

**Naziv dokumenta:** Standard zanimanja Konditor/ Konditorka

**Kod dokumenta:** SZ-100130-KOND

**Datum usvajanja dokumenta:** 26. februar 2020. godine

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

**Radna grupa za izradu dokumenta:**

1. Milko Beljkaš, diplomirani inženjer prehrambene tehnologije, tehnički direktor, „INPEK” Podgorica
2. Mirjana Vukčević, specijalista hotelijerstva, nastavnik ugostiteljske grupe predmeta, JU ŠSVSO „Sergije Stanić” Podgorica
3. Jelena Nenezic, specijalista hotelijerstva, nastavnik ugostiteljske grupe predmeta, JU Srednja ekonomsko-ugostiteljska škola Nikšić
4. Marina Vuksanović, ekonomski tehničar, direktor, „Marina” d.o.o. Podgorica
5. Renata Palajsa, diplomirani turizmolog, organizator gastronomske djelatnosti, zanatska radnja „Tortena” za proizvodnju torti, kolača i svježeg peciva, Herceg Novi
6. Danica Vuksanović, poslastičar, poslastičar, poslastičarnica JU ŠSVSO „Sergije Stanić” Podgorica
7. Darko Stojanović, ugostiteljsko kulinarski tehničar, šef smjene u poslastičarnici, hotel „Splendid” Budva

**Koordinator:**

Dušan Bošković, dipl geograf- turizmolog, samostalni savjetnik I u Odjeljenju za istraživanje i razvoj kvalifikacija, JU Centar za stručno obrazovanje, Podgorica

**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

Dokument je rađen u okviru IPA Projekta „Razvoj kvalifikacija stručnog obrazovanja u skladu sa potrebama tržišta rada”