



Crna Gora
Ministarstvo prosvjete



CENTAR ZA STRUČNO
OBRAZOVANJE

STANDARD ZANIMANJA

POSLASTIČAR/ POSLASTIČARKA JEDNOSTAVNIH POSLASTIČARSKIH PROIZVODA

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	11
3.5.	GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI.....	11
3.6.	GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA.....	13
3.7.	GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA	14
3.8.	GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA.....	15
3.9.	GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE.....	16
3.10.	GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA.....	17
3.11.	GRUPA POSLOVA: OČUVANJE ZDRAVLJA I OKOLINE	18
4.	OSTALE INFORMACIJE O KVALIFIKACIJI.....	20
5.	REFERENTNI PODACI.....	21

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: POSLASTIČAR/ POSLASTIČARKA JEDNOSTAVNIH POSLASTIČARSKIH PROIZVODA

NIVO: III

OPIS ZANIMANJA:

Poslastičar jednostavnih poslastičarskih proizvoda organizuje rad u poslastičarnici i priprema jednostavne kolače, poslastičarske proizvode od voća i povrća i nacionalne poslastičarske proizvode, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu. Obavlja pakovanje, deklarisanje, serviranje, dekorisanje prezentovanje i izdavanje jednostavnih poslastičarskih proizvoda. Vodi poslovnu dokumentaciju u poslastičarnici, kontroliše primjenu standarda i normativa i sprovodi postupke i mjere za održavanje sigurnosti i bezbjednosti na radu.

KOMPETENCIJE

Poslastičar jednostavnih poslastičarskih proizvoda:

- Analizira, planira i organizuje poslove u poslastičarnici
- Organizuje i kontroliše pripremne poslove u poslastičarnici
- Priprema jednostavne kolače, poslastičarske proizvode od voća i povrća i nacionalne poslastičarske proizvode, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu
- Vršiti pakovanje, deklarisanje i skladištenje gotovih jednostavnih poslastičarskih proizvoda
- Vršiti serviranje, dekorisanje i izdavanje jednostavnih poslastičarskih proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu
- Obavlja i kontroliše završne poslove u poslastičarnici
- Izračunava utroške namirnica, materijala i vremena za realizaciju radnih zadataka
- Vodi poslovnu dokumentaciju
- Rukovodi radom pomoćnog osoblja i nadzire njihov rad
- Sprovodi postupke za kontrolu kvaliteta rada, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu
- Vršiti osnovno održavanje funkcionalnost uređaja, opreme i inventara u poslastičarnici, prema uputstvima proizvođača
- Obavlja komunikaciju sa saradnicima i gostima, u skladu sa pravilima poslovne komunikacije
- Sprovodi postupke i mjere za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika, u skladu sa zakonima i propisima
- Primjenjuje standarde zaštite radne i životne sredine

2. TIPIČNI POSLOVI U OKVIRU ZANIMANJA

Grupe poslova	Ključni poslovi
Analiza, planiranje i organizacija rada	- Analiza, planiranje i organizacija poslova u poslastičarnici
Priprema posla i radnog mjesta	- Pripremni poslovi u poslastičarnici
Operativni poslovi	<ul style="list-style-type: none"> - Priprema jednostavnih kolača, poslastičarskih proizvoda od voća i povrća i nacionalnih poslastičarskih proizvoda - Pakovanje, deklarisanje i skladištenje gotovih jednostavnih poslastičarskih proizvoda - Serviranje, dekorisanje i izdavanje jednostavnih poslastičarskih proizvoda - Završni poslovi u poslastičarnici
Komercijalni poslovi	- Izračunavanje utroška namirnica, materijala i vremena za realizaciju radnih zadataka
Administrativni poslovi	- Vođenje poslovne dokumentacije
Poslovi rukovođenja	- Rukovođenje radom pomoćnog osoblja
Nadzor rada	- Nadzor rada pomoćnog osoblja
Obezbjedivanje kvaliteta	- Sprovođenje postupaka za kontrolu kvaliteta rada, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu
Održavanje i popravke	- Osnovno održavanje funkcionalnosti alata, uređaja, opreme i inventara u poslastičarnici
Komunikacija	- Obavljanje komunikacije sa saradnicima i gostima
Očuvanje zdravlja i okoline	<ul style="list-style-type: none"> - Sprovođenje postupaka i mjera za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika - Primjena standarda zaštite radne i životne sredine

3. KLJUČNI POSLOVI

3.1. GRUPA POSLOVA: ANALIZA, PLANIRANJE I ORGANIZACIJA RADA

3.1.1. Ključni posao: Analiza, planiranje i organizacija poslova u poslastičarnici

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar jednostavnih poslastičarskih proizvoda:

- Prikuplja informacije o vrstama, obimu poslova i aktivnostima/ događajima u objektu
 - Kreira radne naloge, u skladu sa potrebama i zahtjevima u poslastičarnici
 - Analizira radni nalog po stavkama sa ciljem utvrđivanja radnih aktivnosti i planiranja **resursa** za realizaciju radnih zadataka
- Resursi:** izvršiooci radnog zadatka (struktura i broj), namirnice, 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 obimom posla i procesom rada u poslastičarnici
 - Usklađuje sopstveni rad i rad grupe na poslovima izrade **jednostavnih poslastičarskih proizvoda** sa radom drugih grupa ili organizacionih jedinica u poslastičarnici

Jednostavni poslastičarski proizvodi: na osnovu temperature serviranja (hladni i topli), na osnovu glavnih sastojaka (od voća i povrća), nacionalni poslastičarski proizvodi i sitni kolači

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Planiranje i organizacija rada u poslastičarnici
- Kalkulacije troškova
- Normativi u poslastičarstvu
- 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 poslastičarnici

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar jednostavnih poslastičarskih proizvoda:

- Vršiti **ličnu pripremu za rad** prema standardima u poslastičarstvu
 - Lična priprema za rad:** priprema i oblačenje radne odjeće i obuće, adekvatno pranje ruku i održavanje lične higijene
- Provjerava **uslove rada** na radnom mjestu, u skladu sa opštim mjerama zaštite i zdravlja na radu
 - Uslovi rada:** osvijetljenje, buka, isparavanja, hemijski uslovi i izvori fizičke opasnosti
- Preduzima mjere za obezbjeđenje radnog mjesta, u skladu sa propisima o zaštiti i zdravlju na radu
- Ispisuje naloge za trebovanje namirnica, u odgovarajućoj formi
- Izdaje nalog pomoćnom osoblju za pripremu potrebnih **namirnica, alata, posuda i formi** za izradu jednostavnih poslastičarskih proizvoda, u poslastičarnici
 - Namirnice:** šećer, brašno, griz, puter, margarin, mast, salo, ulje, kakao, lješnik, mlijeko, šlag, jaja, kvasac, prezle, sirup, grožđe i začini (vanila, cimet, morski oraščići, anis, kim, karanfilić, limontus, soda bikarbona i dr.)
 - Alat, posude i forme:** aušteher–modla, lijevak za dekorisanje, dresir kesa, radne daske, rajf, žice za lupanje, sito, vaga, noževi, radla, špahtla, karton, oklagija, četka za brašno, kašika za sladoled, šam-rol-pleh, makaze, kazanče, šerpe, lonci, forme, mašina za orahe i dr.
- Kontroliše **kvalitet preuzetih namirnica (sirovina)** za izradu jednostavnih poslastičarskih proizvoda
 - Kvalitet preuzetih namirnica (sirovina):** rok upotrebe i organoleptička svojstva
- Vršiti kontrolu i uključuje **uređaje** i opremu, u skladu sa odgovarajućom procedurom i potrebom
 - Uređaji:** univerzalna kuhinjska mašina, aparat za sladoled, aparat za pripremanje marcipana, pećnica, električni štednjak, rashladni uređaji, mikseri i dr.
- Primjenjuje i kontroliše primjenu osnovnih **higijenskih standarda** u pripremim poslovima u poslastičarnici
 - Higijenski standardi:** sanitarno-higijenski standardi, HACCP - (Hazard), Analiza (Analisis), Kritičnost (Critical), Kontrola (Control), Tačke rizičnosti (Point)

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Lična i radna higijena
- Trebovanje namirnica
- Namirnice u poslastičarstvu
- Pripremni poslovi u poslastičarnici
- Alat, inventar i posude za izradu poslastičarskih proizvoda
- Oprema i uređaji u poslastičarnici
- Osnovni higijenski standardi u poslastičarnici
- HACCP standard

3.3. GRUPA POSLOVA: OPERATIVNI POSLOVI

3.3.1. Ključni posao: Priprema jednostavnih kolača, poslastičarskih proizvoda od voća i povrća i nacionalnih poslastičarskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar jednostavnih poslastičarskih proizvoda:

- Mjeri i kontrolira mjerenje potrebnih namirnica, u skladu sa standardima i normativima za izradu jednostavnih kolača, poslastičarskih proizvoda od voća i povrća i nacionalnih poslastičarskih proizvoda
- Obrađuje i kontrolira **grubu i finu obradu namirnica** za izradu jednostavnih kolača, poslastičarskih proizvoda od voća i povrća i nacionalnih poslastičarskih proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu
 - Gruba obrada namirnica:** čišćenje, pranje, prebiranje i dr.
 - Fina obrada namirnica:** sjeckanje, usitnjavanje, oblikovanje, rendanje, tranširanje, prosijavanje i dr.
- Miješa i kontrolira miješanje **biskvit mase** i **tijesta** za izradu jednostavnih kolača, poslastičarskih proizvoda od voća i povrća i nacionalnih poslastičarskih proizvoda, u odgovarajućim posudama predviđenim za tu namjenu
 - Biskvit mase:** na bazi lješnika, čokolade, oraha, badema i dr.
 - Tijesta:** linzer, lisnato, kvasno i dr.
- Peče i kontrolira pečenje biskvit masa i tijesta kao poluproizvoda, za izradu jednostavnih kolača, poslastičarskih proizvoda od voća i povrća i nacionalnih poslastičarskih proizvoda, u pećnicama na odgovarajućim temperaturama
- Prati proces kuvanja i hlađenja **kremova, preliva, punjenja i glazura** kao poluproizvoda, za izradu jednostavnih kolača, poslastičarskih proizvoda od voća i povrća i nacionalnih poslastičarskih proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu
 - Kremovi:** na bazi vanile, čokolade, putera, karamela i dr.
 - Prelivi:** na bazi voća, čokolade, vanile i dr.
 - Punjenja:** na bazi voća, čokolade, vanile, karamela i dr.
 - Glazure:** mlječne i voćne
- Priprema **jednostavne poslastičarske proizvode na osnovu temperature serviranja**, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu
 - Jednostavni poslastičarski proizvodi na osnovu temperature serviranja:** hladni (panakota, voćni tart, lenja pita i dr.) i topli (palačinke, pohovane palačinke, topla voćna pita i dr.)
- Priprema **jednostavne poslastičarske proizvode na osnovu glavnih sastojaka**, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu
 - Jednostavni poslastičarski proizvodi na osnovu glavnih sastojaka:** na bazi voća i povrća (tufahije, voćne salate, kuvano žito i dr.) i prerađevina od žitarica (pite, baklave, štrudle i dr.)
- Priprema **jednostavne nacionalne poslastičarske proizvode**, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu
 - Jednostavni nacionalni poslastičarski proizvodi:** patišpanj, ruštule, sirnica, urmašice, orasnice i dr.
- Priprema **sitne kolače** kao jednostavne poslastičarske proizvode, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu
 - Sitni kolači:** breskvice, bajadere, vanilice, lješnik štangle i dr.

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Namirnice u poslastičarstvu
- Biskvit mase za izradu kolača
- Termička obrada namirnica u poslastičarstvu
- Kremovi, glazure, punjenja i prelive u poslastičarstvu
- Hladne poslastice
- Tople poslastice
- Poslastice na bazi žitarica
- Poslastice na bazi voća i povrća
- Nacionalne poslastice
- Sitni kolači

3.3.2. Ključni posao: Pakovanje, deklarisanje i skladištenje gotovih jednostavnih poslastičarskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar jednostavnih poslastičarskih proizvoda:

- Porcioniše i siječe pripremljene jednostavne poslastičarske proizvode, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu
- Obavlja mašinsko i ručno pakovanje gotovih jednostavnih poslastičarskih proizvoda, u odgovarajuću **ambalažu**, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu

Ambalaža: kese, folije, kutije i dr.

- Vršiti popunjavanje **podataka u deklaraciji** za gotove jednostavne poslastičarske proizvode, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu

Podaci u deklaraciji: sastav namirnica, alergeni, nutritivna vrijednost, naziv proizvoda, datum pripreme, rok trajanja i ime i prezime radnika

- Kontrolira **parametre rada uređaja za skladištenje** jednostavnih poslastičarskih proizvoda, u skladu sa uputstvom o radu uređaja

Parametri rada: temperatura, vrijeme, vlažnost i protok vazduha

Uređaji za skladištenje: frižideri, komore, rashladne vitrine i dr.

- Skladišti gotove i dekorisane jednostavne poslastičarske proizvode, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Porcionisanje i sječenje poslastičarskih proizvoda
- Alat, inventar i posuđe u poslastičarstvu
- HACCP standard
- Skladištenje gotovih poslastičarskih proizvoda
- Ambalaža u poslastičarstvu
- Deklaracije u poslastičarstvu
- Rashladni uređaji u poslastičarstvu
- Uređaji za pakovanje

3.3.3. Ključni posao: Serviranje, dekorisanje i izdavanje jednostavnih poslastičarskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar jednostavnih poslastičarskih proizvoda:

- Vršiti odabir **podloge za dekorisanje i serviranje** pripremljenog jednostavnog poslastičarskog proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu

Podloge za dekorisanje i serviranje: staklo, keramika, drvo, porcelan i dr.

- Kontroliše kvalitet pripremljenih jednostavnih poslastičarskih proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu
- Postavlja gotov poslastičarski proizvod na pripremljenu dekorisanu podlogu
- Vršiti kreiranje i izradu **dekoracija** u poslastičarstvu, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu ili na osnovu zahtjeva klijenata

Dekoracije: od voća, karamela, marcipana, grilijaša, čokolade, fondana i dr.

- Servira i dekoriše jednostavne poslastičarske proizvode, prema standardima i normativima u poslastičarstvu
- Prezentuje i izdaje gotove jednostavne poslastičarske proizvode, osoblju i/ili gostima u poslastičarnici

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Podloge za serviranje poslastičarskih proizvoda
- Kontrola kvaliteta poslastičarskog proizvoda
- Dekoracije u poslastičarstvu
- Prezentacija poslastičarskih proizvoda

3.3.4. Ključni posao: Završni poslovi u poslastičarnici

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar jednostavnih poslastičarskih proizvoda:

- Vršiti kontrolu pravilnog pakovanja, deklarisanja i skladištenja neupotrijebljenih namirnica, poluproizvoda i jednostavnih poslastičarskih proizvoda
- Vršiti kontrolu čišćenja, pravilnog razvrstavanja i odlaganja alata, inventara i posuđa u djelovima poslastičarnice predviđenim za tu namjenu, u skladu sa standardima u poslastičarstvu
- Vršiti kontrolu higijene i urednosti radnih mjesta u poslastičarnici
- Vršiti kontrolu rada za vrijeme izvođenja završnih poslova pomoćnog osoblja u poslastičarnici
- Obavlja primopredaju smjene

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Higijenski standardi u poslastičarstvu
- Oprema i uređaji u poslastičari
- Timski rad

3.4. GRUPA POSLOVA: KOMERCIJALNI POSLOVI

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

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar jednostavnih poslastičarskih proizvoda:

- Vršiti trebovanje HTZ opreme potrebne za realizaciju radnog zadatka
- Izračunava potrebnu količinu namirnica i sredstava, u skladu sa standardima i normativima za proizvodnju jednostavnih poslastičarskih proizvoda
- Izračunava utrošak sredstava za održavanje higijenskih uslova u poslastičarnici na osnovu dnevne i nedjeljne proizvodnje, u skladu sa tekstualnim i slikovnim uputstvima
- 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 jednostavnih poslastičarskih proizvoda

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Trebovanje namirnica
- 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 jednostavnih poslastičarskih proizvoda
- Izračunavanje potrebne količine sirovina, materijala i sredstava rada u odnosu na specifikaciju određenog proizvoda
- Ambalažni materijal za pakovanje jednostavnih poslastičarskih 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, Poslastičar jednostavnih poslastičarskih proizvoda:

- Učestvuje u izradi rasporeda rada radnog osoblja i plana rada po smjenama, u skladu sa obimom posla, organizacijom rada i opisom poslova u poslastičarnici
- Sastavlja izvještaje o prometu robe i usluga u poslastičarnici, u odgovarajućoj formi
- Kontrolira i vodi evidenciju utrošenih namirnica u poslastičarnici, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju rashodovanih namirnica u poslastičarnici, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju izdatih poslastičarskih proizvoda u poslastičarnici, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju radnih naloga u poslastičarnici, u odgovarajućoj formi
- Vršiti popis namirnica, uređaja, opreme, alata, inventara i posuđa u poslastičarnici, u odgovarajućoj formi
- Sastavlja izvještaj o svom radu i radu radne grupe kojom rukovodi u poslastičarnici, u odgovarajućoj formi

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

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

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, Poslastičar jednostavnih poslastičarskih proizvoda:

- Organizuje sopstveni rad i rad pomoćnog osoblja u poslastičarnici, u skladu sa radnim nalogom
- Daje instrukcije radnoj grupi, u skladu sa uputstvom nadređenih i dnevnim ili nedjeljnim radnim zadacima u procesu proizvodnje jednostavnih poslastičarskih proizvoda, u poslastičarnici
- Koordinira radom grupe tokom procesa proizvodnje jednostavnih poslastičarskih proizvoda, u poslastičarnici
- Usklađuje rad radne grupe sa ostalim učesnicima i grupama tokom realizacije radnog zadatka, u poslastičarnici
- Obezbjeđuje informacije od izvršilaca o realizaciji pojedinačnih radnih zadataka u poslastičarnici, u skladu sa radnim nalogom
- Rukovodi radom pomoćnog osoblja u poslastičarnici, u skladu sa podjelom poslova i pravilima timskog rada

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Organizacija rada u poslastičarnici 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, Poslastičar jednostavnih poslastičarskih proizvoda:

- Nadzire rad pomoćnog osoblja u poslastičarnici po obimu, kvalitetu i dinamici rada
- Vršiti nadzor primjene zaštitnih mjera u poslastičarnici i korišćenja HTZ opreme tokom rada
- Vršiti nadzor aktivnosti pomoćnika u toku svih faza tehnološkog procesa proizvodnje jednostavnih poslastičarskih proizvoda
- Pojašnjava uputstva i dnevna zaduženja radnoj grupi kojom rukovodi
- Vršiti nadzor izvođenja radova radne grupe, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Standardi rada u poslastičarnici
- Procedure rada u poslastičarnici
- Zaštitne mjere
- HTZ oprema u poslastičarnicama za proizvodnju jednostavnih poslastičarskih proizvoda
- Organizacija rada u poslastičarnicama za proizvodnju jednostavnih poslastičarskih proizvoda
- Normativi i standardi za proizvodnju jednostavnih poslastičarskih proizvoda

3.8. GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA

3.8.1. Ključni posao: Sprovođenje postupaka za kontrolu kvaliteta rada, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar jednostavnih poslastičarskih proizvoda:

- Osigurava kvalitet sopstvenog rada i rada pomoćnog osoblja poštujući **standarde i normative u poslastičarstvu**

Standardi u poslastičarstvu : higijenski standardi i standardi usluge, u skladu sa kategorizacijom i vrstom objekta

Normativi u poslastičarstvu: radni normativi i normativi hrane

- Vršiti prikupljanje informacija od osoblja u poslastičarnici i gostiju, po pitanju kvaliteta pruženih usluga, koristeći odgovarajuće **metode**

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

- Koristi i kontroliše sredstva za rad koja se upotrebljavaju u procesu proizvodnje jednostavnih poslastičarskih proizvoda, u skladu sa preporukama proizvođača
- Sprovodi procese rada, u skladu sa odgovarajućim procesom proizvodnje (tehnološkim postupkom)
- Obavlja procesnu i završnu kontrolu kvaliteta i kvantiteta rada tokom sprovođenja tehnološkog procesa pripreme jednostavnih poslastičarskih proizvoda u poslastičarnici
- Kontroliše zadate **parametre skladištenja** namirnica, poluproizvoda i gotovih jednostavnih poslastičarskih proizvoda u poslastičarnici

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

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Normativi u poslastičarstvu
- Standardi u sektoru hrane
- Tehnike i instrumenti prikupljanja informacija
- Način rukovanja alatom, opremom i uređajima, u skladu sa preporukama proizvođača
- Proces rada u proizvodnim pogonima za proizvodnju jednostavnih poslastičarskih proizvoda
- Kontrola kvaliteta tehnološkog procesa pripreme jednostavnih poslastičarskih proizvoda
- Stručna terminologija u poslastičarstvu
- Parametri skladištenja jednostavnih poslastičarskih proizvoda
- Zakonska regulativa iz oblasti etiketiranja i skladištenja prehrambenih proizvoda koja se odnosi na posao koji obavlja

3.9. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE

3.9.1. Ključni posao: Osnovno održavanje funkcionalnosti alata, uređaja, opreme i inventara u poslastičarnici

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar jednostavnih poslastičarskih proizvoda:

- Redovno provjerava ispravnost i funkcionalnost uređaja, opreme i inventara za rad u poslastičarnici vizuelnom kontrolom
- Čisti i kontroliše održavanje uređaja, opreme i inventara za rad u poslastičarnici, po uputstvu proizvođača
- Kontroliše i pravilno odlaže alat, opremu i uređaje nakon upotrebe, vodeći računa o **uslovima skladištenja**
Uslovi skladištenja: temperatura, vlaga, prašina, svjetlost i dr.
- Obavještava nadležne osobe o neispravnosti alata, uređaja, opreme i inventara, u skladu sa propisanom procedurom i uputstvima proizvođača

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Uređaji, oprema i inventar u poslastičarnici
- Procedure rada u poslastičarnici
- Čišćenje i održavanje alata, opreme i uređaja za rad u poslastičarnici
- Način odlaganja alata, opreme i uređaja za rad u poslastičarnici
- Ispravnost i funkcionalnost alata, opreme, uređaja i mašina u poslastičarnici
- Osnovni kvarovi alata, opreme i uređaja za rad u poslastičarnici

3.10. GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA

3.10.1. Ključni posao: Obavljanje komunikacije sa saradnicima i gostima

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar jednostavnih poslastičarskih proizvoda:

- Informiše se od nadređenog o planiranim zadacima i ukazuje mu na mogućnost njihove realizacije
- Traži dodatna uputstva i pojašnjenja od nadređenog za realizaciju radnog zadatka, po potrebi
- Daje uputstva radnicima u poslastičarnici, za obavljanje planiranog zadatka koristeći pravila poslovne komunikacije i stručne terminologije u poslastičarstvu
- Dobija informacije od radnika u poslastičarnici o realizaciji pojedinačnih radnih zadataka
- Izvještava nadređenog o završenom poslu koristeći stručnu terminologiju i pravila poslovne komunikacije
- Obavlja komunikaciju sa nadređenima i saradnicima, koristeći pravila poslovne komunikacije
- Koristi stručnu terminologiju u komunikaciji sa zaposlenima u poslastičarnici
- Komunicira sa saradnicima i gostima na maternjem i najmanje jednom stranom jeziku, u skladu sa pravilima poslovne komunikacije, timskog rada, protokola i bontona
- Učestvuje u rješavanju nesporazuma između poslastičara i gosta u odsustvu nadležnog lica

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Poslovna komunikacija (verbalna, neverbalna, konflikti)
- Stručna terminologija u poslastičarstvu
- Psihologija (poremećaji ponašanja)
- Stručna terminologija
- Strani jezik
- Bonton
- 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 gostiju i saradnika

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar jednostavnih poslastičarskih proizvoda:

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

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

3.11.2. Ključni posao: Primjena standarda zaštite radne i životne sredine

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar jednostavnih poslastičarskih proizvoda:

- Sprovodi propise i mjere iz oblasti zaštite radne i životne sredine
- Izvodi poslove u poslastičarnici efikasno, bez nepotrebnog utroška materijala i ugrožavanja okoline
- Sortira različite **vrste otpadnog materijala** na odgovarajući način, u skladu sa propisima o zaštiti životne sredine, procedurama kompanije i uputstvima proizvođača opreme

Vrste otpadnog materijala: organski i neorganski

- Vršiti pravilno odlaganje otpada u skladu sa standardima u poslastičarstvu
- Kontroliše primjenu standarda zaštite radne i životne sredine 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
- Odlaganje otpada u proizvodnji poslastičarskih proizvoda

4. OSTALE INFORMACIJE O KVALIFIKACIJI

Sektor i podsektor prema NOK-u	Sektor: Trgovina, turizam i ugostiteljstvo Podsektor: Ugostiteljstvo
Šifra i naziv zanimanja ili grupe zanimanja prema SKZ/ ISCO-u	7512 – Pekari, poslastičari i proizvođači konditorskih proizvoda
Tipično radno okruženje i uslovi rada	Poslastičar jednostavnih poslastičarskih proizvoda radi u zatvorenom, poluotvorenom ili otvorenom prostoru. Rad obavlja stojeći u industrijskoj proizvodnji, radionicama (poslastičarnicama) i kuhinjama ugostiteljskih preduzeća. 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.
Srodna zanimanja	Poslastičar složenih poslastičarskih proizvoda, Pomoćnik poslastičara jednostavnih poslastičarskih proizvoda, Pomoćnik poslastičara složenih poslastičarskih proizvoda i Poslastičar u hotelijerstvu
Ostale informacije	

5. REFERENTNI PODACI

Naziv dokumenta: Standard zanimanja Poslastičar/ Poslastičarka jednostavnih poslastičarskih proizvoda

Kod dokumenta: SZ-100130-PJPP

Datum usvajanja dokumenta: 27. februar 2018. godine

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

Radna grupa za izradu dokumenta:

1. Dušan Mitrović, menadžer u kulinarstvu, šef kuhinje, hotel „Queen of Montenegro“
2. Slađana Šoć, menadžer u kulinarstvu, šef kuhinje, hotel „Hilton“
3. Stefan Đukanović, tehničar kulinarstva, šef kuhinje, hotel „CentreVille“
4. Aleksandar Stanković, menadžer u kulinarstvu, šef kuhinje, hotel „Splendid“
5. Mladen Dabanović, VKV kuvar, šef kuhinje, restoran „Per Sempre“

Koordinator:

Dušan Bošković, diplomirani geograf-turizmolog, menadžer hotelijerstva, 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

Naziv dokumenta: Standard zanimanja Poslastičar/ Poslastičarka jednostavnih poslastičarskih proizvoda

Kod dokumenta: SZ-100130-PJPP

Datum usvajanja izmjena i dopuna dokumenta: 11. mart 2019. godine

Sjednica nadležnog Savjeta na kojoj su usvojene izmjene i dopune dokumenta: XXVII sjednica Savjeta za kvalifikacije

Radna grupa za izradu dokumenta:

1. Darko Stojanović, ugostiteljsko kulinarski tehničar, šef smjene u poslastičarnici, hotel „Splendid“ Budva
2. Dušica Krivokapić, diplomirani hotelijer, vlasnica poslastičarnice „Haos“ Podgorica
3. Ivana Jovović, tehničar niskogradnje, glavna poslastičarka i vlasnica, poslastičarnica „Čarolija“ Podgorica
4. Milko Beljkaš, diplomirani inženjer prehrambene tehnologije, tehnički direktor, INPEK a.d. Podgorica
5. Branka Šebek, ekonomski tehničar, glavna poslastičarka, pekara „Sicilija“ Podgorica
6. Marina Vuksanović, ekonomski tehničar, glavna poslastičarka i vlasnica, poslastičarnica „Marina“ Podgorica
7. Dubravka Đurišić, ekonomski tehničar, glavna poslastičarka, restoran „Maša“ Podgorica
8. Vuksan Mitrović, profesor kuvarstva, Hotelsko edukativni centar - Miločer Budva
9. Aleksandar Stanković, menadžer u kulinarstvu, šef kuhinje, hotel „Splendid“ Budva

Koordinator:

Miljan Mitrović, specijalista hotelijerstva, 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