



*Crna Gora*  
*Ministarstvo prosvjete*



CENTAR ZA STRUČNO  
OBRAZOVANJE

## STANDARD ZANIMANJA

---

# POMOĆNIK/ POMOĆNICA KONDITORA

## 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 .....                    | 15 |
| 3.5.  | GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI.....                  | 16 |
| 3.6.  | GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA.....                      | 16 |
| 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.....                          | 22 |
| 5.    | REFERENTNI PODACI.....                                       | 23 |

**Napomena:**

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

## 1. OPŠTE INFORMACIJE O ZANIMANJU

---

**NAZIV ZANIMANJA:** POMOĆNIK/ POMOĆNICA KONDITORA

**NIVO:** II

### OPIS ZANIMANJA:

Pomoćnik konditora planira i organizuje pomoćne poslove u konditorskoj proizvodnji, obavlja pripremne poslove prema radnom nalogu, vrši obradu 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 i izrađuje jednostavnije konditorske proizvode od tijesta, kakaoa, šećerih i šećerno- sirupnih rastvora i bombone. Vršiti pakovanje i skladištenje gotovih konditorskih proizvoda i obavlja završne poslove u konditorskoj proizvodnji. Primjenjuje standarde i normative u konditorskoj proizvodnji, komunicira sa saradnicima u skladu sa pravilima poslovne komunikacije, sprovodi postupke i mjere za održavanje sigurnosti i bezbjednosti na radu i vodi odgovarajuću poslovnu dokumentaciju.

### KOMPETENCIJE

#### Pomoćnik konditora:

- Planira i organizuje pomoćne poslove u konditorskoj proizvodnji
- Obavlja pripremne poslove u konditorskoj proizvodnji, prema odgovarajućoj dokumentaciji
- Vršiti obradu namirnica (sirovina) i poluproizvoda za izradu konditorskih proizvoda
- Priprema tijesta i poluproizvode od tijesta za izradu jednostavnijih konditorskih proizvoda
- Izrađuje jednostavnije mase, kremove i prelive za izradu konditorskih proizvoda
- Izrađuje jednostavnije konditorske proizvode od tijesta
- Izrađuje jednostavnije konditorske proizvoda na bazi kakaoa i čokolade
- Izrađuje jednostavnije šećerne i šećerno- sirupne rastvore i bombone
- Vršiti pakovanje, lijepljenje deklaracija i skladištenje gotovih konditorskih proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u konditorskoj proizvodnji i instrukcijama nadređenog
- Vršiti pranje i odlaganje posuđa, alata i opreme u proizvodnji konditorskih proizvoda
- Obavlja završne poslove u pogonu za proizvodnju konditorskih proizvoda
- Vodi poslovnu dokumentaciju u odgovarajućoj formi
- Sprovodi postupke za kontrolu kvaliteta rada, u skladu sa standardima i normativima u konditorskoj proizvodnji
- Vršiti osnovno održavanje funkcionalnosti uređaja, opreme i inventara u konditorskoj proizvodnji, u skladu sa uputstvima proizvođača, procedurama i uputstvima poslodavca
- Obavlja komunikaciju sa saradnicima u konditorskoj proizvodnji, u skladu sa pravilima poslovne komunikacije
- Sprovodi postupke i mjere za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja potrošača i saradnika, u skladu sa zakonima, propisima, procedurama i uputstvima poslodavca
- Primjenjuje standarde zaštite radne i životne sredine, procedure i uputstva poslodavca

## 2. TIPIČNI POSLOVI U OKVIRU ZANIMANJA

| Grupe poslova                                  | Ključni poslovi  |
|--|--|
| <b>Analiza, planiranje i organizacija rada</b> | - Planiranje i organizacija pomoćnih 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 jednostavnijih konditorskih proizvoda</li> <li>- Izrada jednostavnijih masa, kremova i preliva za konditorske proizvode</li> <li>- Izrada jednostavnijih konditorskih proizvoda od tijesta</li> <li>- Izrada jednostavnijih konditorskih proizvoda na bazi kakaoa i čokolade</li> <li>- Izrada jednostavnijih šećernih i šećerno- sirupnih rastvora i bombona</li> <li>- Pakovanje, štampanje i lijepljenje deklaracija i skladištenje gotovih konditorskih proizvoda</li> <li>- Pranje i odlaganje alata, posuđa, formi i opreme u konditorskoj proizvodnji</li> <li>- Završni poslovi u pogonu za proizvodnju konditorskih proizvoda</li> </ul> |
| <b>Komercijalni poslovi</b>                    | - Nema komercijalne poslove  |
| <b>Administrativni poslovi</b>                 | - Vođenje osnovne poslovne dokumentacije   |
| <b>Poslovi rukovođenja</b>                     | - Nema poslova rukovođenja   |
| <b>Nadzor rada</b>                             | - Nema poslova rukovođenja   |
| <b>Obezbjedivanje kvaliteta</b>                | - Sprovođenje postupaka za kontrolu kvaliteta rada, u skladu standardima i normativima u konditorskoj proizvodnji, procedurama i uputstvima poslodavaca  |
| <b>Održavanje i popravke</b>                   | - Osnovno održavanje funkcionalnosti mašina, opreme, alata, posuđa i formi u skladu sa uputstvima proizvođača, procedurama i uputstvima poslodavca i normativima u konditorskoj proizvodnji  |
| <b>Komunikacija</b>                            | - Obavljanje komunikacije sa saradnicima   |
| <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 potrošača 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: Planiranje i organizacija pomoćnih poslova u konditorskoj proizvodnji

###### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

###### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik konditora:

- Preuzima radne naloge od pretpostavljenog, u skladu sa procedurom
- Pregleda radne naloge po stavkama sa ciljem utvrđivanja svojih radnih obaveza
- Planira i organizuje sopstvene poslove za realizaciju zadataka u konditorskoj proizvodnji, u skladu sa preuzetim nalogima
- Prosljeđuje nadređenim osobama informacije o kvalitetu, zalihama robe i materijala po vrsti i količini
- Usklađuje svoj rad sa radom grupe u proizvodnji konditorskih proizvoda, u skladu sa procedurama i standardima rada u konditorskoj proizvodnji

###### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Planiranje i organizacija rada 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, Pomoćnik konditora:

- Vršiti **ličnu pripremu za rad** 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

- Vršiti preuzimanje i skladištenje sredstva za higijenu pri prijemu robe, u skladu sa uputstvima proizvođača, procedurama i uputstvima poslodavca
- Vršiti preuzimanje i raspoređivanje namirnica (sirovina) u priručne magacine i rashladne uređaje, u skladu sa uputstvima proizvođača, procedurama i uputstvima poslodavca
- Kontroliraju **kvalitet preuzetih namirnica (sirovina)** za izradu konditorskih proizvoda, po instrukcijama nadređenog

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

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

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

- Uključuje **mašine** za izradu konditorskih proizvoda i podešava radne parametre, u skladu sa tehnološkim procesom, uputstvima proizvođača, procedurama i uputstvima poslodavca

**Mašine:** mlin, univerzalna planetarna mješalica, mješać za bombonsku masu, melanžer, uređaj za temperiranje čokolade i čokoladnog prelića, mješalica za čokoladnu masu, duplikator, ukuvać, uparivać, peć, indukciona ploća, laminator, depozitor, salamander, mašina za izradu marcipan mase, šok komora, pasterizator, rashladne vitrine i dr.

- Vršiti odabir **alata, posuđa i formi** za izradu konditorskih proizvoda, prema radnom nalogu

**Alat, posuđe i forme:** kalupi za 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, kazanće, šerpe, lonci, forme, mlinovi (čokoladna masa, orah, lješnik i dr.), lopatica, kutlača, strugać, varjaća, mješalica, cjediljka, kineska cjediljka, đevđir, tiganj, pleh za pećenje, tepsije, četka za premazivanje, graduisana posuda, dozeri, vaga, kalupi, modlice i dr.

- Primjenjuje osnovne **higijenske standarde** u pripremnim poslovima u proizvodnji konditorskih proizvoda, u skladu sa procedurama i uputstvima poslodavca

**Higijenski standardi:** sanitarno-higijenski standardi, HACCP - Analiza rizika i kontrolnih kritičnih taćaka, Rizika (Hazard), Analiza (Analizis), Kontrola (Control), Kritično (Critical), Taća (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 u konditorskoj proizvodnji
- 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, Pomoćnik konditora:

- Vršiti odabir **namirnica (sirovina) biljnog i životinjskog porijekla, začina, aditiva i poluproizvoda** shodno odgovarajućoj dokumentaciji

**Namirnice (sirovine) biljnog porijekla:** voće, kakao, žitarice 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 potrebnih namirnica (sirovina), začina, aditiva i poluproizvoda za izradu konditorskih proizvoda u skladu standardima, proizvođačkom specifikacijom, normativima i odgovarajućom dokumentacijom

- Vršiti **grubu obradu namirnica (sirovina)** za izradu konditorskih proizvoda, u skladu sa standardima i po instrukcijama nadređenog

**Gruba obrada namirnica (sirovina):** čišćenje, pranje, prebiranje, ručno sijanje brašna i dr.

- Vršiti **finu obradu namirnica (sirovina)** za izradu konditorskih proizvoda, u skladu sa standardima i po instrukcijama nadređenog

**Fina obrada namirnica (sirovina):** sjeckanje, usitnjavanje, mljevenje, gnječenje, izvlačenje oblikovanje, rendanje, tranširanje, prosijavanje, bojenje, zakisjeljavanje, aromatizacija i dr.

- Priprema i **termički obrađuje** namirnice (sirovine) predviđene recepturom

**Termička obrada:** blanširanje, kuvanje, ukuvavanje, 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 namirnica (sirovina) u proizvodnji konditorskih proizvoda



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

#### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik konditora:

- Dozira sirovine propisane recepturom, u zavisnosti od **vrste tijesta** i recepture  
**Vrste tijesta:** linzer, kisjelo, kvasno, biskvitno, medeno, čajno, tvrdo i dr.
- Mijesi razne vrste tijesta ručno i mašinski u skladu sa standardima, normativima, proizvođačkom specifikacijom, instrukcijama i uputstvima nadređenog
- Vršiti dijeljenje i oblikovanje tijesta ručno i mašinski u skladu sa standardima, proizvođačkim specifikacijama, normativima, odgovarajućoj tehnološkoj dokumentaciji i uputstvima nadređenog
- Podešava i prati parametre na uređajima za termičku obradu tijesta i poluproizvoda, u skladu sa uputstvima nadređenog
- Prati tok termičke obrade tijesta i poluproizvoda i vrši promjene po dogovoru sa nadređenim
- Odlaze poluproizvode od tijesta nakon obrade na odgovarajući način, upisuje status i priprema za dalju upotrebu

#### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Sirovine za izradu tijesta
- Vrste tijesta u konditorskoj proizvodnji
- Izrada tijesta i praćenje dijagrama izrade
- 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 jednostavnijih masa, kremova i preliva za konditorske proizvode

#### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik konditora:

- Dozira sirovine propisane recepturom i proizvođačkom specifikacijom za izradu raznih vrsta jednostavnijih masa, kremova i preliva

**Mase:** žuta biskvitna masa, čokoladna masa, kakao masa, žele masa, pjenaste mase, bombonske mase i dr.

**Kremovi:** kakao krem, čokoladni krem, mliječni krem i mliječni kakao krem

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

- Vršiti podešavanje i praćenje dijagrama miješenja i miješanja smjesa, u skladu sa recepturom i tehnološkim dijagramom
- Priprema razne vrste jednostavnijih masa, kremova i preliva ručno i mašinski
- Rukuje mašinama za miješenje masa, kremova i preliva poštujući uputstva proizvođača, procedure i uputstva poslodavca

#### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Mase u konditorskoj proizvodnji
- Kremovi u konditorskoj proizvodnji
- Prelivi u konditorskoj proizvodnji
- Sirovine u konditorskoj proizvodnji

### 3.3.4. Ključni posao: Izrada jednostavnijih konditorskih proizvoda od tijesta

| Aktivnosti za realizaciju ključnog posla   |
|--|
| <p><b>Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik konditora:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kombinuje odmjerene sastojke za izradu jednostavnijih konditorskih proizvoda od tijesta u skladu sa recepturom, odgovarajućom dokumentacijom i instrukcijama nadređenog</li> <li>- Priprema jednostavniji <b>tvrdi i slani keks</b>, u skladu sa recepturom, tehnološkim procesom i instrukcijama nadređenog <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Tvrđi keks:</b> petit beurre i čajni keks</li> <li><b>Slani keks:</b> slani keks sa sirom, krekeri, ribice, štapić i dr.</li> </ul> </li> <li>- Priprema jednostavnije <b>proizvode od kisjelog tijesta</b>, u skladu sa recepturom, tehnološkim procesom i instrukcijama nadređenog <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Proizvodi od kisjelog tijesta:</b> kiflice, štrudle i krofne</li> </ul> </li> <li>- Priprema jednostavnija <b>čajna peciva</b>, u skladu sa recepturom, tehnološkim procesom i instrukcijama nadređenog <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Čajna peciva:</b> presovano čajno pecivo, rezano čajno pecivo, istisnuto čajno pecivo i dr.</li> </ul> </li> <li>- Priprema jednostavnije <b>proizvode od rijetkog (tečnog) tijesta</b>, u skladu sa recepturom, tehnološkim procesom i instrukcijama nadređenog <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Proizvodi od rijetkog (tečnog) tijesta:</b> vafl proizvodi i oblande</li> </ul> </li> <li>- Priprema jednostavnije <b>proizvode od medenog tijesta</b>, u skladu sa recepturom, tehnološkim procesom i instrukcijama nadređenog <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Proizvodi od medenog tijesta:</b> medenjaci i medeno srce</li> </ul> </li> <li>- Priprema jednostavnije <b>proizvode od biskvitnog tijesta</b>, u skladu sa recepturom, tehnološkim procesom i instrukcijama nadređenog <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Proizvodi od biskvitnog tijesta:</b> rolati, tortrice, kolači i dr.</li> </ul> </li> </ul> |
| Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Namirnice (sirovine) u konditorskoj proizvodnji</li> <li>- Tijesta u konditorskoj proizvodnji</li> <li>- Konditorski proizvodi od tijesta</li> </ul>  |

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

#### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik konditora:

- Kombinuje odmjerene sastojke za izradu jednostavnijih konditorskih proizvoda na bazi kakaoa i čokolade, u skladu sa recepturom, proizvođačkom specifikacijom i instrukcijama nadređenog
- Priprema jednostavnije **konditorske proizvode na bazi kakaoa i čokolade**, u skladu sa recepturom, tehnološkim postupkom i instrukcijama nadređenog

**Konditorski proizvodi na bazi kakaoa i čokolade:** čokolada, čokoladni desert, čokolada za kuvanje i termostabilna čokolada

- Priprema jednostavnije **proizvode slične čokoladi**, u skladu sa recepturom, tehnološkim postupkom i instrukcijama nadređenog

**Proizvodi slični čokoladi:** šećerne table, kakao blok, 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 jednostavnijih šećernih i šećerno- sirupnih rastvora i bombona

#### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik konditora:

- Mjeri i priprema sastojke za izradu različitih vrsta jednostavnijih šećernih i šećerno-sirupnih rastvora i bombona, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom, recepturom, tehnološkim procesom i instrukcijama nadređenog
- Proizvodi bombonski sirup i šećerno- sirupna punjenja, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom, recepturom, tehnološkim procesom i instrukcijama nadređenog
- Pripema, jednostavnije vrste **bombona**, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom, recepturom, tehnološkim procesom i instrukcijama nadređenog

**Bomboni:** tvrdi bomboni, žele, pjenasti bomboni i karemele

#### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Namirnice (sirovine) u konditorskoj proizvodnji
- Bombonske mase
- Šećerni i šećerno-sirupni rastvori
- Bombone

### 3.3.7. Ključni posao: Pakovanje, štampanje i lijepljenje deklaracija i skladištenje gotovih konditorskih proizvoda

#### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik konditora:

- Porcioniše pripremljene konditorske proizvode, u skladu sa normativima, procedurama, uputstvima poslodavca i instrukcijama nadređenog
- Obavlja mašinsko i ručno pakovanje gotovih konditorskih proizvoda, u odgovarajuću **ambalažu**, u skladu sa standardima i normativima u konditorskoj proizvodnji i po instrukcijama nadređenog

**Ambalaža:** kese, folije, kutije i dr.

- Vršiti štampanje i lijepljenje popunjene deklaracije za gotove konditorske proizvode, u skladu sa standardima i normativima u konditorskoj proizvodnji
- Kontroliše **parametre rada uređaja za skladištenje konditorskih proizvoda**, u skladu sa uputstvom o radu uređaja

**Parametri rada:** temperatura, vrijeme, vlažnost i protok vazduha

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

- Skladišti polugotove, 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

### 3.3.8. Ključni posao: Pranje i odlaganje alata, posuđa i formi u konditorskoj proizvodnji

#### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik konditora:

- Sortira alat, posuđe i forme po vrsti i količini, na radnoj površini predviđenoj za tu namjenu
- Priprema alat, posuđe i forme za pranje, u skladu sa procedurama i uputstvima rada u konditorskoj proizvodnji
- Vršiti mašinsko i ručno pranje alata, posuđa i formi, u skladu sa procedurama i uputstvima u konditorskoj proizvodnji
- Odlazuje alat, posuđe i forme na odgovarajuće mjesto predviđeno organizacionom strukturom u konditorskoj proizvodnji nakon pranja

#### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Alat, posuđe i forme u konditorskoj proizvodnji
- Pranje i odlaganje alata, posuđa i formi u konditorskoj proizvodnji

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

- Vršiti pakovanje, lijepljenje deklaracija i skladištenje neupotrijebljenih namirnica (sirovina), poluproizvoda i gotovih konditorskih proizvoda, u skladu sa higijenskim standardima i uslovima skladištenja, po instrukcijama nadređenog
- Vršiti čišćenje, razvrstavanje i odlaganje alata, posuđa i formi u pogonu za proizvodnju konditorskih proizvoda predviđenim za tu namjenu, u skladu sa standardima u konditorskoj proizvodnji, procedurama i uputstvima poslodavca
- Održava higijenu mašina i opreme, u skladu sa standardima u konditorskoj proizvodnji
- Održava higijenu i urednost radnog prostora, nakon završenih radnih obaveza, u skladu sa higijenskim standardima u konditorskoj proizvodnji, procedurama i uputstvima poslodavca
- Učestvuje u primopredaji smjene, u skladu sa procedurom

**Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla**

- Higijenski standardi u konditorskoj proizvodnji
- Alat, posuđe i forme
- Oprema i uređaji u konditorskoj proizvodnji

**3.4. GRUPA POSLOVA: KOMERCIJALNI POSLOVI**

- Nema komercijalne poslove



### 3.5. GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI

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

##### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik konditora:

- Vodi evidenciju utroška sredstava za održavanje higijene, u odgovarajućoj formi, u skladu sa procedurama i uputstvima poslodavca i HACCP principima
- Vodi evidenciju utrošenih i rashodovanih namirnica (sirovina) prema radnom nalogu, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju o izvršenim poslovima i realizovanim radnim nalogima u dnevniku rada, ručno ili elektronski
- Učestvuje u sačinjavanju zbirnog izvještaja o aktivnostima, utrošku materijala i radnim satima realizovanog radnog zadatka
- Učestvuje u popisu sredstava, namirnica (sirovina), mašina, opreme, alata, posuđa i formi u konditorskoj proizvodnji

##### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Način popunjavanja radnog naloga
- Vođenje evidencije o izvršenim poslovima i realizovanim radnim nalogima
- Vođenje evidencije o potrošnji namirnica (sirovina) u toku realizacije radnog zadatka
- Primjena računara u poslovnoj korespondenciji u konditorskoj proizvodnji
- Poslovna komunikacija

### 3.6. GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA

- Nema poslova rukovođenja

### 3.7. GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA

- Nema poslova nadzora rada

### 3.8. GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA

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

##### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik konditora:

- Obavlja aktivnosti, u skladu sa uputstvima i zahtjevima nadređenog, u cilju obezbjeđenja kvaliteta sopstvenog rada i **standarda u konditorskoj proizvodnji**

**Standardi u konditorskoj proizvodnji:** higijenski standardi i HACCP principi

- Pravilno koristi sredstva za rad koja se upotrebljavaju u procesu proizvodnje konditorskih proizvoda, u skladu sa uputstvima nadređenog i preporukama proizvođača
- Osigurava kvalitet sopstvenog rada poštujući standarde i **normative u konditorskoj proizvodnji** i uputstva nadređenog

**Normativi u konditorskoj proizvodnji:** radni normativi i normativi za konditorske proizvode

- Obavlja faznu kontrolu dinamike i kvaliteta realizacije radnog zadatka, u skladu sa procedurama i uputstvima rada
- Obavlja završnu kontrolu realizacije radnog zadatka

##### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Standardi kvaliteta u sektoru hrane
- Normativi u konditorskoj proizvodnji
- Sredstva za rad

### 3.9. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE

#### 3.9.1. Ključni posao: Osnovno održavanje funkcionalnosti mašina, opreme, alata, posuđa i formi u konditorskoj proizvodnji

##### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik konditora:

- Redovno provjerava ispravnost i funkcionalnost mašina, opreme, alata, posuđa i formi u konditorskoj proizvodnji vizuelnom kontrolom
- Čisti mašine, opremu, alat, i sitnog inventara u konditorskoj proizvodnji, po uputstvu proizvođača i higijenskim standardima
- Pravilno odlaže alat, posuđe i forme nakon upotrebe
- Obavještava nadležne osobe o neispravnosti mašina, opreme i sitnog inventara, u skladu sa propisanom procedurom i uputstvima proizvođača

##### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Mašine, oprema i sitan inventar u pogonu za proizvodnju konditorskih proizvoda – upotreba i održavanje

### 3.10. GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA

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

##### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik konditora:

- Komunicira sa saradnicima, u skladu sa pravilima poslovne komunikacije, timskog rada i procedurama
- 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 proizvodnji konditorskih proizvoda
- 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 potrošača i saradnika, u skladu sa važećim zakonskim propisima, procedurama i uputstvima poslodavca

##### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik konditora:

- 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, kao i profesionalnih oboljenja poštujući principe HACCP-a
- 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 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 hrani
- 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, Pomoćnik konditora:**

- Sprovodi propise i mjere iz oblasti zaštite radne i životne sredine shodno 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 procedurama i uputstvima poslodavca i Standardima o zaštiti životne sredine i upravljanja otpadom

**Vrste otpadnog materijala:** organski i neorganski

- Vršiti pravilno odlaganje otpada, u skladu sa standardima u konditorskoj proizvodnji, propisima o zaštiti životne sredine i proceduri upravljanja otpadom

**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<br>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>                        | Pomoćnik konditora 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, Konditor, Poslastičar u ugostiteljstvu, Pomoćnik poslastičara u ugostiteljstvu  |
| <b>Ostale informacije</b>   |  |

## 5. REFERENTNI PODACI

---

**Naziv dokumenta:** Standard zanimanja Pomoćnik/ Pomoćnica konditora

**Kod dokumenta:** SZ-100120-PKON

**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, diplomirani 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”