

Назив на СЗ	Кондитор
Код на СЗ	1330.40.04
Сектор	ХЕМИЈА И ТЕХНОЛОГИЈА
Ниво на сложеност на работни задачи	IV (четврто)
Опис на СЗ	<p>Занимањето <i>кондитор</i>, подразбира работа во прехранбената индустрија, во фабрики за производство на кондиторски производи.</p> <p>Во рамките на работните задачи, кондитор самостојно извршува едноставни операции во технолошкиот процес на производство на чоколади, бонбони, вафли и останати шеќерни производи (ликум, алва, кекси и др.).</p> <p>Кондитор врши: прием и подготовка на суровините за преработка и материјалите за пакување, амбалажирање и складирање,</p> <p>Ги одржува и работи на линиите, машините, уредите и помошниот прибор во производствениот процес.</p> <p>Во зависност од работното место во фабриката, кондитор може работи и на прием и пренесување (превоз) на суровините, полупроизводите и готовите производи, ги спрема суровините за производство, надзор и дозирање на состојките и параметрите за подготовка на производствениот процес.</p> <p>Прави контрола на исправноста на машините, уредите и помошниот прибор и ги чисти и одржува истите. Подготвува амбалажа и работи во процесот на пакување и складирање на готовите кондиторски производи.</p> <p>Комуницира со претпоставените и соработниците, работи тимски, води грижа за работната и животната средина и осигурува безбедни услови за работа.</p>

Број	Функции на занимањето	Задачи на занимањето	Компетенции на занимањето
1.	Планирање и организирање на активности	Прегледува и води документација, определува тек на работење и се грижи за редоследно извршување на задачите	<ol style="list-style-type: none"> 1. Толкува работна задача и упатства дадени од претпоставениот 2. Планира набавка на кондиторски суровини и материјали за пакување и амбалажирање 3. Изготвува налог за набавка (требување) на суровините за производство и материјалите за пакување на готовите производи 4. Требува потребна количина на суровини и материјали согласно налогот 5. Прави прием на суровините и материјалите согласно добиената работната задача 6. Составува лот (за одредена количина од некој производ) и дата за секој производ одделно

Број	Функции на занимањето	Задачи на занимањето	Компетенции на занимањето
			7. Ги координира своите активности со активностите на останатите соработници согласно на работната задача
2.	Подготовка за работа	Одржува лична хигиена, хигиена на работниот простор, машините, уредите и средствата за работа	<ol style="list-style-type: none"> 1. Почитува стандарди за хигиенски минимум 2. Одржува лична хигиена 3. Применува кодекс на облекување 4. Проверува исполнетост на хигиено-техничките услови за работа 5. Мие, дезинфицира и стерилизира опрема, машини, средства за работа и работен простор
		Подготвува суровини, машини, уреди и средства за работа при производство на кондиторски производи	<ol style="list-style-type: none"> 1. Прави органолептичка оценка на квалитетот на суровините 2. Мери, дозира и подготвува суровини според дадена рецептура 3. Подготвува уреди и средства за работа 4. Приспособува услови за работа (температура, пареа, притисок) на машината согласно работниот процес
3.	Оперативни активности	Произведува производи од какао: чоколади и чоколадни десерти (чоколадо во прав, полнети чоколади и чоколадни дражеи)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оперира со машини за чистење, сортирање, печење, лупење и отстранување на 'ркулецот од какао зрната; 2. Следи процес на добивање на какао маса; 3. Работи на преса за цедење и добивање на какао путер и какао прав; 4. Меша суровини за добивање на чоколадна маса; 5. Подготвува фил (лешник, орев, суво грозје и сл.) за различни видови на чоколади и чоколадни десерти; 6. Работи на машина за кончирање, темперирање, лиење, филување и обликување на чоколадо и чоколадни десерти; 7. Прилагодува работна температура на машината; 8. Регулира процес на примање и испуштање на вода, водена пареа и воздух; 9. Пакува и амбалажира чоколади и чоколадни десерти.

Број	Функции на занимањето	Задачи на занимањето	Компетенции на занимањето
		Произведува разни видови бонбони	<ol style="list-style-type: none"> 1. Избира основни и додатни сировини за производство на бонбонски сируп во зависност од видот на бонбоните кои се произведуваат (тврди бонбони со и без полнеж, свилени бонбони со и без полнеж, карамели, дропс бонбони) 2. Прилагодува температура на варење и уварување на бонбонскиот сируп 3. Регулмира процес на примање и испуштање на вода, водена пареа и воздух; 4. Оперира со вакуум апаратот за добивање на бонбонска маса 5. Следи процес на месење и ладење на бонбонската маса 6. Работи на машини за извлекување, обликување и ладење на различни видови на бонбони 7. Пакува и амбалажира разни видови на бонбони
		Произведува пенести десерти, фондант производи, гумени и желе бонбони	<ol style="list-style-type: none"> 1. Избира и дозира сировини за производство на пенести десерти, фондант производи, гумени и желе бонбони. 2. Следи температура на масата и нејзино испуштање преку цевка (кај пенести маси) или визуелно во собирниот сад (кај фондан и желе маси) 3. Врши растворање на средствата за матење и нивно цедење и прегрлање, во резервоарот. 4. Подготвува раствор на желатин, агар или пектин (во зависност од производот кој се лие) 5. Ја следи припремата на маса и по потреба ја вклучува линијата за варење на фондан или линијата за пенести производи (префрлање на желе маса за матење) до добивање на стабилна пена 6. Поставува калап со формата за лиење на производот и управува со машина за лиење на пенести десерти 7. Вклучува и отпрашување на производот и го следи остатокот од скроб врз производот 8. Управува со машина за чоколадирање на производите

Број	Функции на занимањето	Задачи на занимањето	Компетенции на занимањето
			9. Пакува, амбалажира и складира готов производ
		Произведува брашноно-кондиторски производи (вафли, кекси, бисквити и сл.)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Избира и дозира суровини за производство на брашноно-кондиторски производи 2. Подготвува тесто за вафли, кекси, бисквити и слични брашноно-кондиторски производи; 3. Регулира температура на печење на брашноно-кондиторски производи и температура на варење и подготовка на фил; 4. Регулира примање и испуштање на вода, водена пареа и воздух; 5. Обликува и пече вафли, кекси, бисквити и слични брашноно-кондиторски производи; 6. Подготвува фил, филува и формира вафли 7. Пакува, амбалажира и складира готов производ
		Произведува локум и алва	<ol style="list-style-type: none"> 1. Избира и дозира основни и додатни суровини за производство на локум и алва 2. Подготвува локумска маса во дупликатор/автоклав; 3. Следи процес на подготовка на таан (лупење, сушење, печење и мелење на сусамовите семки) 4. Подготвува чуенов екстракт со уварување на чуеновите корени 5. Подготвува шеќерно-глукозна маса и прави разбивање со чуеновиот екстракт 6. Подесува: температура на дупликаторот за уварување на локумската маса и температура на замесување на шеќерно-глукозната маса 7. Регулира примење и испуштање на вода, водена пареа и воздух во дупликаторот 8. Додава арома и додатоци за филување на локумот и алвата 9. Обликува, пакува, амбалажира и складира готов производ
4.	Комерцијални	Евидентира и врши	1. Регистрира количина на префрлени

Број	Функции на занимањето	Задачи на занимањето	Компетенции на занимањето
	активности	едноставни пресметки	суровини, полупроизводи или готови производи во други погони 2. Води евиденција за количина на залихи на суровини, полупроизводи и готови кондиторски производи
5.	Административни активности	Пополнува работна документација	1. Подготвува и доставува извештај за завршената работа на претпоставениот 2. Води евиденција за состојбата на средствата за работа 3. Архивира работна документација
6.	Активности за осигурување на квалитет	Контролира суровини, полупроизвод, готов производ и работен процес, согласно стандардите за квалитет	1. Го оценува квалитетот на суровините и готовите кондиторски производи органолептички или лабораториски согласно стандардите за квалитет 2. Проверува состојба на машини, апарати, уреди и средства за работа 3. Прави контрола на серијата и датата на спакуваниот производ 4. Применува кодекс на облекување и однесување во рамките на компанијата
7.	Одржување и поправки	Води грижа за исправноста на машините, уредите и средствата за работа	1. Применува основни правила за чување и одржување на машините, уредите и средствата за работа 2. Следи исправност и потреба од сервисирање на машините, уредите и средствата за работа 3. Презема активности за обезбедување на исправност на машините, уредите и средствата за работа
8.	Комуникација	Комуницира со претпоставените, своите колеги, како и подредените работници	1. Следи упатства од претпоставените 2. Применува вербална и невербална комуникација со примена на различни методи и техники за комуникација 3. Почитува основни принципи на работна и организациска култура 4. Комуницира со другите работници и подржува тимска работа 5. Обезбедува деловна тајност
9.	Здравје, безбедност и заштита при работа и заштита на животна средина	Се грижи за сопственото здравје и за заштита на работната и животната средина	1. Применува заштитни мерки и средства за заштита при работа во согласност со законски прописи; 2. Почитува правилата на управување со машините со цел обезбедување на безбедносни услови за непречена работа 3. Идентификува потенцијални контаминенти и можни последици во однос на загадувањето на работната и животната средина; 4. Правилно ги сортира и отстранува

Број	Функции на занимањето	Задачи на занимањето	Компетенции на занимањето
			отпадоците согласно прописи за заштита на животна средина

Знаење за занимањето / Вештини за занимањето:

Знаење за занимањето:

- наведува основни правила и стандарди за организација на работата во кондиторска индустрија;
- толкува технолошка документација;
- користи извештаи за требавање и прием на суровините;
- ги применува барањата на важечкото законодавство за критериумите за квалитет на влезните материјали;
- објаснува правила за одржување на личната хигиена, хигиената на просторот, машините и производите;
- разликува санитарни мерки;
- објаснува за можни инфекции поради неправилно ракување со храна;
- ги знае основите на исхраната со микробиологијата на храната;
- прави разлика помеѓу основни и додатни суровини за производство на кондиторски производи;
- опишува физичко-хемиски својства на суровините за производство на кондиторски производи и нивната подготовка;
- разликува видови и карактеристики на кондиторски производи;
- објаснува технолошки процес на производство на видови кондиторски производи и нивно обликување;
- анализира постапки на складирање на суровини, полупроизводи и готови кондиторски производи;
- објаснува работа на машините, уредите и опремата за работа во кондиторската индустрија;
- дискутира за можна штета поради неправилна употреба на машината;
- наведува правила за пакување, складирање, декларирање и чување на готовите производи;
- прави разлика на основите на хигиена на храна и хигиенски минимум на простор и опрема;
- толкува систем за следење и контрола на производствен процес и неговото значење;
- наведува методи за контрола на квалитетот;
- именува стандарди за квалитет;
- разликува принципи на HACCP во производството на кондиторски производи;
- интерпретира процедури за чистење и дезинфекција на машините, уредите и опремата;
- прави едноставни пресметки потребни за работниот процес;
- применува правила на вербална и невербална комуникација
- ги знае законските прописи, средствата и мерките за заштита и безбедност при работа
- ги знае прописите за заштита на околината, заштита од пожар и давање на прва помош

Вештини за занимањето:

- координира сопствена работа со работниот процес;
- подготвува потребна документација за потеклото и квалитетот на влезните материјали;
- води евиденција за движењето на суровините во производствениот процес (од приемот на суровините до готови производи);
- обезбедува лична хигиена и хигиена на работната средина;
- применува кодекс на облекување и однесување;
- подготвува средства за работа (материјали, машини, алатки);
- врши физичко-хемиски испитувања на суровините, поупроизводите и готовите производи;
- мери, подготвува и меша суровини за производство на кондиторски производи;
- подготвува полнила (фил) за кондиторски производи;
- регулира време и температура на загревање или ладење на смесата за производство на кондиторски производи;
- обликува во модели, полни со фил и чоколадира кондиторски производи;
- следи производствен процес на кондиторски производи;
- спроведува рачно или механичко мерење и пакување на производи и ја контролира нивната маса;
- контролира време и услови за складирање;
- води работна документација и евидентира потрошувачка на материјалот;
- пополнува формулари за следење на производствениот процес;
- прави контрола на квалитетот на готовиот производ;
- контролира рокот на траење на суровината и предупредува за неправилностите во суровините (оштетување на пакувањето, туѓа материја, мирис);
- ги спроведува принципите на добра производна и хигиенска практика (НАССР принципи);
- ги следи новите случувања во областа на кондиторската индустрија;
- правилно може да се справи со суровините, полупроизводите и готовите производи;
- прави контрола на квалитетот на суровините и производите;
- одржува хигиена и уредност на околината, спречува инфекции (врши дезинфекција и стерилизација на машини, уреди, апарати и работна средина);
- следи исправност на машините и уредите и врши мали поправки за нивно одржување;
- комуницира вербално и невербално со колегите, со претпоставените и останатите соработници и применува вештини за работа во тим;
- ја користи пропишаната заштитна опрема на работното место;
- се грижи за квалитет и квантитет на извршената работа;
- применува правни прописи за безбедност и здравје при работа, заштита на животната средина и заштита од пожари.

Клучни

компетенции

Комуникација на мајчин јазик

Способен/а е да споделува и толкува рецептури, размислувања, налози, факти, барања, извештаи и ставови во усна и писмена форма. Исто така, способен е да применува техники на активно слушање, вербална и невербална комуникација на соодветен и креативен начин со корисниците, претпоставените, соработниците и колегите од тимот во различни професионални, општествени и културолошки контексти. Способен е да користи и толкува различни видови на документација, да собира, анализира и обработува информации. Истите информации, способен е да ги аргументира во

усна и писмена комуникација соодветно на контекстот.

Комуникација на странски јазици

Способен е да го користи странскиот јазик за усна и писмена деловна комуникација во специфичен општествен и културен контекст поврзан со работата. Способен е да разбира, искажува и толкува концепти и размислувања, факти и ставови во усна и во писмена форма. Го користи странскиот јазик со цел да ја остварува писмената и усната комуникација со претпоставените и соработниците, го следи напредокот во професијата и го надградува сопственото знаење и вештини и меѓукултурното разбирање.

Математички компетенции

Способен е да применува математички компетенции за објаснување и решавање задачи за време на секојдневната административна работа и работа со претпоставените и другите соработници, како и подготовка на деловна документација.

Дигитална компетенција

Користи ИТ технологија и други технологии на информатичкото општество за извршувањето на секојдневните работни обврски.

Учење како да учи:

Способен е и свесен за потребата да стекне и усвои ново знаење и вештини заради личен напредок и напредок на организацијата каде работи, применувајќи ги истите и унапредувајќи го процесот. Способен е да управува со сопственото учење и да креира работни рутини. Истраен е и одговорен во самостојното учење и особено во учењето за време на работата со стручните работници и соработниците и колегите. Поседува вештини на размислување и самооценување за наученото.

Социјални/општествени и граѓански компетенции

Во секојдневното опкружување способен е да манифестира лични, интерперсонални и интеркултурни компетенции за комуникација со луѓе од различна стручна спремност, културна и религиозна определба, социјална и граѓанска припадност, изразувајќи притоа толеранција и разбирање за другите гледишта и ставови, при што создава доверба. Нема предрасуди за луѓето од друга верска и национална или културна припадност и ги почитува нивните обичаи и култури. Способен е да работи во тим кој е мултикултурен и мултинационален и од различни општествени и социјални средини, да ги почитува нивните потреби и активности и да решава конфликти таму каде тоа е потребно. Ги познава општествените и политичките концепти и демократски учествува во нив.

Чувство на преземање на иницијатива и претприемништво

Способен е да идеите да ги претвори во реалност со иницијатива за нивно реализирање и спроведување на дело со цел подобрување на моменталната состојба. Креативен е, иновативен и презема ризици за остварување на целта со претходна анализа.

Културолошка свест и изразување:

Го препознава и цени креативниот израз на идеи, културата на работното место и комуникацијата и соодветно ги поврзува со самоподобрувањето на членовите во тимот. Ги приближува

	сопствените креативни и експресивни ставови со размислувањата на другите членови во тимот и ги изразува на соодветен начин со што всушност ја подобрува ефикасноста на нивното работење, а ги збогатува општите животни компетенции.
--	--

Посебни услови	<ol style="list-style-type: none"> 1. Работа во 2 или 3 смени согласно пропишаното работно време - Работната недела трае 40 работни саати. 2. Работните задачи за одредени работни места може да се извршуваат при зголемена/намалена температура, бучава, прашина од суровини, но истите не ги надминуваат пропишаните законски прописи кои се однесуваат на овие параметри
-----------------------	--

Законска регулатива, прописи и индустриски стандарди	<ul style="list-style-type: none"> • Закон за јавно здравје, • Закон за санитарна инспекција, • Закон за работни односи, • Закон за здравје и заштита при работа, • Закон за безбедност на храна, • Правилник за квалитет на пченично брашно, • Правилник за квалитет на производи од какао, производи слични на чоколада, бонбонски производи и крем производи, • Правилник за посебните барања за безбедност на шеќерите, Правилник за санитарно хигиенските услови за производство на храна, • Правилник за добра производна пракса, • Правилник за процедурите за применување на HACCP принципите од страна на операторите со храна како и начинот на верификување на овие процедури од надлежниот орган, Правилник за посебните барања за безбедност на храната по однос на микробиолошки критериуми, , • Правилникот за посебни барања кои се однесуваат на микробиолошките критериуми за храна, • Стандарди: (кои не се покриени со законска регулатива и не се задолжителни) ISO 22000, ISO 9001, ISO 14000, IFS
---	---

Донесен од:	Министерство за труд и социјална политика
--------------------	---

Датум на одобрување	Решение бр.08-9486/8 Од 15.12.2017 година	Датум на ревизија	
----------------------------	--	--------------------------	--